



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

DISEÑO DE UN MARIDAJE PARA SEIS TIPOS DE TÉ, APLICADOS AL TEA ROOM TELICIOSO DE LA CIUDAD DE CUENCA, MEDIANTE EL USO DE PRODUCTOS NACIONALES Y EXTRANJEROS.

AUTOR:

JUAN ORDÓÑEZ CÁRDENAS.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE:

**“TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA
PROFESIONAL”**

TUTORES:

TNLGO. MANOLO MOROCHO

ING. ANA ORQUERA

CUENCA - ECUADOR

2019 - 2020

Dictamen de aceptación

Cuenca, 4 de Octubre de 2019

Lcda. Catalina Pauta

**COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO**

Su despacho. -

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que el estudiante Juan Fernando Ordóñez Cárdenas, con documento de Identidad N° **0104973474**, ha sido aceptado para que realice en nuestra Institución su trabajo de titulación de grado denominado “DISEÑO DE UN MARIDAJE PARA SEIS TIPOS DE TÉ, APLICADOS AL TEA ROOM TELICIOSO DE LA CIUDAD DE CUENCA, MEDIANTE EL USO DE PRODUCTOS NACIONALES Y EXTRANJEROS.”, sus actividades estarán supervisadas por **Lcda. Katherine Flores** Directora de esta institución.

Informo, además que el estudiante, (NO) labora en esta institución que legalmente represento.

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

Atentamente,



Lcda. Katherine Flores

Propietaria del tea room Telicioso



CARRERA DE GASTRONOMIA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **ORDOÑEZ CARDENAS JUAN FERNANDO** con el título: “DISEÑO DE UN MARIDAJE PARA SEIS TIPOS DE TÉ, APLICADOS AL TEA ROOM TELICIOSO DE LA CIUDAD DE CUENCA, MEDIANTE EL USO DE PRODUCTOS NACIONALES Y EXTRANJEROS” cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

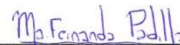
Atentamente,



Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



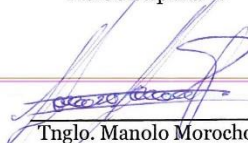
Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcda. María Fernanda
Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **ORDOÑEZ CARDENAS JUAN FERNANDO**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que curso la Tecnología en **GASTRONOMIA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“DISEÑO DE UN MARIDAJE PARA SEIS TIPOS DE TÉ, APLICADOS AL TEA ROOM TELICIOSO DE LA CIUDAD DE CUENCA, MEDIANTE EL USO DE PRODUCTOS NACIONALES Y EXTRANJEROS”** 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,



ORDOÑEZ CARDENAS JUAN FERNANDO

Cédula: 010497347-4



DERECHOS DE AUTOR

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

Resumen

El presente, es un trabajo de investigación, direccionado a la creación de un maridaje para 6 diferentes tipos de té, para el tea room Telicioso, para elaborarlos, se realizó primeramente una investigación exhaustiva acerca del té, ya que resulta ser un tema muy interesante y de gran importancia, posterior a eso se aplicó un análisis organoléptico de cada tipo de té, para saber sus posibles combinaciones, después de obtener el resultado de esta técnica se procedió a establecer varias elaboraciones basadas en cocina de autor, estas fueron socializadas en el restaurante, logrando aceptación por parte de los clientes.

Palabras clave

té; maridaje; cocina de autor

Abstract

The present, is a research work, aimed at creating a pairing for 6 different types of tea, for the Telicioso tea room, to prepare them, an exhaustive research about tea was first carried out, since it turned out to be a very topic interesting and of great importance, after that an organoleptic analysis of each type of tea was applied, to know their possible combinations, after obtaining the result of this technique, several elaborations based on author's cuisine will be established, these were socialized in the restaurant, getting acceptance from customers

Key Words

tea; pairing; author's cuisine

Dedicatoria

Dedico este trabajo con todo mi cariño a la memoria de mi hermano, a mi familia quienes han sido un pilar importante en mi vida, pero sobre todo a mi esposa Diana y a mi hijo José Sebastián por quienes lucho para superarme, apoyarlos y darles lo mejor.

ÍNDICE

Dictamen de aceptación	II
Resumen	VI
Palabras clave	VI
Abstract.....	VII
Key Words	VII
Dedicatoria.....	VIII
Objetivos.	17
Objetivo General.	17
Objetivos Específicos.	17
Justificación.	19
CAPÍTULO I.....	20
1. Problemática.....	20
CAPITULO II	21
2.1Marco Referencial	21
2.2 Marco teórico.	23
2.2.1 ¿Qué es el té?	23
2.2.2 Descubrimiento del té.	23
2.2.3 Que son los varietales, blends y tés de origen.	24
2.2.4 Principales tés y sus beneficios.	24
2.2.5 Plantaciones de té y su cultivo.	26
2.2.6 La elaboración de distintos tipos de té.....	27
2.2.7 Cuadro de características organolépticas del té.....	29
2.2.9 Cocina de autor.	30
2.2.10 Métodos de cocción.	31
2.2.11 Técnicas de cocción.....	32
CAPITULO III.....	33
3.1 Metodología de la investigación	33
3.1.1Tipos de estudio.....	33
3.1.2 Enfoque Metodológico.....	34
3.1.3 Métodos generales de la investigación.	34
3.1.4 Técnicas.....	35

3.1.5 Técnicas de investigación Documental.....	36
3.1.6 Técnica de laboratorio.....	36
CAPÍTULO IV	38
4.1 Análisis e interpretación de la información	38
CAPÍTULO V.....	46
5.1 Propuesta de Investigación	46
5.1.1 Bitácoras	49
5.1.4 Fijación del precio de venta al público sugerido.	144
5.1.4.2 Análisis fijación de precio de venta al público en el tea room Telicioso	144
5.1.4.3 Estructuración P.V.P sugerido	145
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.	146
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados (cortes, cocción, temperaturas, etc.)	147
CONCLUSIONES.....	149
RECOMENDACIONES.....	150
BIBLIOGRAFÍA.....	151
GLOSARIO.	154
ANEXOS	155

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 métodos de elaboración del té 27

Cuadro 2 características organolépticas de los té 29

Cuadro 3 posibles combinaciones en los té 30

Cuadro 4 métodos de cocción 31

Cuadro 5 técnicas de cocción 32

Cuadro 6 metodología de la investigación 37

Cuadro 7, BITACORA GASTRONÓMICA # 1 CHESSECAKE QUESO DE CABRA 51

Cuadro 8, BITACORA GASTRONÓMICA # 2 CHESSECAKE QUESO DE CABRA 52

Cuadro 9, BITACORA GASTRONÓMICA # 3 CHESSECAKE QUESO DE CABRA 53

Cuadro 10, BITACORA GASTRONÓMICA # 1 POPS DE PAELLA 54

Cuadro 11, BITACORA GASTRONOMICA # 2 POPS DE PAELLA 55

Cuadro 12, BITACORA GASTRONOMICA # 3 POPS DE PAELLA 56

Cuadro 13, BITACORA GASTRONOMICA # 1 JARDIN JAPONES 57

Cuadro 14, BITACORA GASTRONOMICA # 2 JARDIN JAPONES 58

Cuadro 15, BITACORA GASTRONOMICA # 3 JARDIN JAPONES 59

Cuadro 16, BITACORA GASTRONOMICA # 1 PAVO CON MOLE 60

Cuadro 17, BITACORA GASTRONOMICA # 2 PAVO CON MOLE 61

Cuadro 18, BITACORA GASTRONOMICA # 3 PAVO CON MOLE 63

Cuadro 19, BITACORA GASTRONOMICA # 1 TRUCHA ANDINA 65

Cuadro 20, BITACORA GASTRONOMICA # 2 TRUCHA ANDINA 66

Cuadro 21, BITACORA GASTRONOMICA # 3 TRUCHA ANDINA 67

Cuadro 22, BITACORA GASTRONOMICA # 1 HELADO DEMIGLACE 68

Cuadro 23, BITACORA GASTRONOMICA # 2 HELADO DEMIGLACE 69

Cuadro 24, BITACORA #3 HELADO DEMIGLACE 70

Cuadro 25. Base de datos 74

Cuadro 26. Ficha técnica, Chessecake queso de cabra 82

Cuadro 27. Ficha técnica, Masa sablé 83

Cuadro 28. Ficha técnica, queso de cabra 84

Cuadro 29. Ficha técnica, granita de manzana.....	85
Cuadro 30. Ficha técnica, Manzana caramelada.....	86
Cuadro 31. Ficha técnica, Pops de Paella.	87
Cuadro 32. Ficha técnica, fumet pescado.....	88
Cuadro 33. Ficha técnica, Jardín Japonés	89
Cuadro 34. Ficha técnica, natilla de mandarina	90
Cuadro 35. Ficha técnica, salsa de mandarina	91
Cuadro 36. Ficha técnica, ganache.....	92
Cuadro 37. Ficha técnica, Esponja de té matcha.....	93
Cuadro 38. Ficha técnica, Pavo con mole.	94
Cuadro 39. Ficha técnica, encurtido.....	95
Cuadro 40. Ficha técnica, Fondo de ave	96
Cuadro 41. Ficha técnica, Mole	97
Cuadro 42. Ficha técnica, ensalada	98
Cuadro 43. Ficha técnica, medallones de pavo	99
Cuadro 44. Ficha técnica, quínoa con quesos	100
Cuadro 45. Ficha técnica, Trucha Andina.....	101
Cuadro 46. Ficha técnica, puré y chips de camote	102
Cuadro 47. Ficha técnica, salsa de mango	103
Cuadro 48. Ficha técnica, Trucha Andina.....	104
Cuadro 49. Ficha técnica, salsa de ají criollo.....	105
Cuadro 50. Ficha técnica, salsa holandesa	106
Cuadro 51. Ficha técnica, bolones de mote y chicharrón	107
Cuadro 52. Ficha técnica, Helado Demiglance.....	108
Cuadro 53. Ficha técnica, Cesta de caramelo	109
Cuadro 54. Ficha técnica, Arrope de mora	110
Cuadro 55. Ficha técnica, Demiglance	111
Cuadro 56. Ficha técnica, helado de vainilla	112
Cuadro 57. Ficha técnica, tierra falsa de vainilla	113
Cuadro 58. Ficha de costos, Masa sablé	116
Cuadro 59. Ficha de costos, Chessecake de queso de cabra	116
Cuadro 60. Ficha de costos, Granita manzana	117

Cuadro 61. Ficha de costos, Decoración	117
Cuadro 62. Ficha de costos, Manzana caramelada	118
Cuadro 63. Ficha de costos, Costo total	118
Cuadro 64. Ficha de costos, Pops de paella	119
Cuadro 65. Ficha de costos, Relleno calamar y verduras	119
Cuadro 66. Ficha de costos, Costo total pops paella.....	120
Cuadro 67. Ficha de costos, Natillas de mandarina	120
Cuadro 68. Ficha de costos, Salsa de mandarina	121
Cuadro 69. Ficha de costos, Ganache	122
Cuadro 70. Ficha de costos, Esponjas de té de matcha.....	123
Cuadro 71. Ficha de costos, Decoración	124
Cuadro 72. Ficha de costos, Costo final.....	124
Cuadro 73. Ficha de costos, Medallones de pavo	125
Cuadro 74. Ficha de costos, Quínoa con quesos	126
Cuadro 75. Ficha de costos, fondo de ave.....	127
Cuadro 76. Ficha de costos, Mole.....	128
Cuadro 77. Ficha de costos, Encurtido.....	129
Cuadro 78. Ficha de costos, Ensalada.....	130
Cuadro 79. Ficha de costos, Ensalada.....	130
Cuadro 80. Ficha de costos, Costo total.....	131
Cuadro 81. Ficha de costos, bolones de mote y chicharrón	132
Cuadro 82. Ficha de costos, salsa holandesa.....	132
Cuadro 83. Ficha de costos, salsa holandesa.....	133
Cuadro 84. Ficha de costos, Salsa de ají criollo.....	134
Cuadro 85. Ficha de costos, Puré de camote.....	135
Cuadro 86. Ficha de costos, Chips de camote.....	136
Cuadro 87. Ficha de costos, Costo total.....	137
Cuadro 88. Ficha de costos, helado de vainilla.....	138
Cuadro 89. Ficha de costos, Demiglace	139
Cuadro 90. Ficha de costos, Tierra falsa de vainilla	140
Cuadro 91. Ficha de costos, Cesta de caramelo	141
Cuadro 92. Ficha de costos, Arrope de mora	142

Cuadro 93. Ficha de costos, Costo final.....	143
<i>Cuadro 94, P.V.P sugerido</i>	145
<i>Cuadro 95. Principales ingredientes utilizados en el proyecto</i>	146
<i>Cuadro 96. Técnicas y métodos gastronómicos</i>	147
Cuadro 97. Cronograma	148

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación Geográfica	21
Ilustración 2 Fachada del local.....	22
Ilustración 3 Interior del local	22
Ilustración 4 té blanco	24
Ilustración 5 té negro.....	25
Ilustración 6 té verde.....	25
Ilustración 7. Chessecake de queso de cabra	46
Ilustración 8. Pops de paella.....	47
Ilustración 9. Jardín Japonés	47
Ilustración 10. Pavo con mole	48
Ilustración 11. Trucha Andina.....	48
Ilustración 12. Helado demiglance.....	49
Ilustración 13 Bitácora gastronómica.....	49
Ilustración 14. Modelo base de datos	72
Ilustración 15. Formato de hoja de ruta	80
Ilustración 16. Hojas de costos.....	114

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 encuesta clientes del local	39
Gráfico 2 encuestas clientes del local	39
Gráfico 3 encuestas clientes del local	40
Gráfico 4 encuestas clientes del local	40
Gráfico 5 encuestas clientes del local	41
Gráfico 6 encuestas clientes del local	42
Gráfico 7 encuestas clientes del local	42
Gráfico 8 encuestas clientes del local	43
Gráfico 9 encuestas clientes del local	43
Gráfico 10 encuestas clientes del local	44
Gráfico 11 encuestas clientes del local	44

ÍNDICE ANEXOS

Anexo 1 clientes llenan encuestas	155
Anexo 2 clientes llenan encuestas	155
Anexo 3 productos que se ofrecen en el local.....	156
Anexo 4 primera encuesta	156
Anexo 5 segunda encuesta de satisfacción	157
Anexo 6 segunda encuesta de satisfacción	157
Anexo 7 socialización de la propuesta	158
Anexo 8 socialización de la propuesta	158
Anexo 9 socialización de la propuesta	159
Anexo 10 socialización de la propuesta	159

Introducción.

Al hablar sobre el té, hacemos referencia a un mundo casi desconocido para la mayoría de personas, data desde tiempos muy antiguos en donde el hombre por accidente descubrió este tipo de infusión que al pasar los años fue tomando popularidad por su aroma y sabor incomparables.

Este tipo de bebida nace de la planta *camellia sinensis* la cual se acostumbra a recoger los brotes y hojas para la elaboración del té, además de contar con las características anteriormente mencionadas, se le atribuyen propiedades medicinales las cuales tienen efectos anticancerígenos, estimula el sistema nervioso y reduce del colesterol.

Dentro de nuestra ciudad no existía una cultura del té sin embargo hace tres años debido a las nuevas tendencias gastronómicas se fundó un tea room que se especializa en este tipo de infusiones llamado Telicioso, cuenta con una carta de más de 38 de tipos de té, en ella podemos encontrar gran variedad de productos que tienen su origen en Asia, Europa, América y están al alcance de todos.

Este establecimiento no cuenta con elaboraciones que acompañen al te, es por eso que el presente proyecto está encaminado a satisfacer las necesidades del restaurante Telicioso creando nuevos platos que vayan acorde a cada tipo de bebida, mediante una investigación previa que nos permita saber cuáles son las características organolépticas de cada uno, de esta forma se conseguirá preparaciones que vayan en armonía y en conjunto dependiendo del té que permitan realzar su sabor y olor.

Objetivos.**Objetivo General.**

Diseñar una propuesta de un maridaje para seis tipos de té, aplicados al tea room Telicioso de la ciudad de Cuenca.

Objetivos Específicos.

1. Construir un marco teórico referente al té y sus características, mediante un análisis bibliográfico.
2. Analizar las características organolépticas de cada tipo de té mediante cuadros sensoriales.
3. Elaborar el maridaje para los diferentes tés mediante el uso de productos nacionales y extranjeros aplicando técnicas de cocina de autor.
4. Socializar la propuesta mediante degustación.

Pregunta de investigación.

El tea room Telicioso ofrece a sus clientes más de 38 tipos de tés, por medio de una encuesta y entrevista dirigida a la dueña del establecimiento, se pudo detectar que no existe una carta de maridajes que acompañen a cada tipo de té, es por eso que se crearán varias propuestas que permitan ampliar el menú.

¿Cómo diseñar un maridaje para seis tipos de té con el uso de productos nacionales y extranjeros para el tea room Telicioso de la ciudad de Cuenca?

¿Ayudaría al menú del restaurante, la creación de un maridaje, para sus principales tés?

¿Podrá crearse un maridaje que relacione de manera adecuada el té con las diferentes elaboraciones?

¿Se logrará hacer un maridaje adecuado mediante cocina de autor?

Justificación.

El motivo de la propuesta de la investigación es entregar un maridaje al tea room Telicioso, presentando nuevas alternativas al momento de degustar un té, está encaminado a clientes que desean acompañar su bebida con alguna comida creando una nueva experiencia hacia el comensal.

La implementación de un maridaje apropiado, es fundamental, porque ayudará a crear variedad en la carta actual del tea room, además esto influenciaría a tener nuevos clientes y por ende una mayor demanda de sus productos. Cabe recalcar que cada tipo de té, necesita distintos maridajes, porque ellos tienen diferente sabor, olor, color y se acoplan a distintos tipos de comida (salada, dulce, acida, picante). Al juntar un té y un maridaje se crea una combinación olfativa, gustativa y sensorial, la misma que si es la adecuada tendrá aceptación por los clientes de nuestro campo de acción.

La creación de este proyecto ayudará para la práctica de la profesión gastronómica, resolviendo problemas que se darán a diario en el campo laboral dando algunas soluciones para el desarrollo profesional. Igualmente, al ir integrando conocimientos teóricos y prácticos de cada una de las asignaturas, se van desarrollando; habilidades, procedimientos y conocimientos propios del campo de la gastronomía, las propuestas pueden formar parte del acervo tecnológico de la institución, para dar respuesta a las necesidades de la sociedad.

CAPÍTULO I

1. Problemática.

Luego de encuestar a varios clientes, se logró establecer, que no existe ningún tipo de maridaje para la degustación de los tipos de té que ofertan en el tea room, además se realizó el análisis del menú, que reveló una escases de platos, entre ellos sánduches y postres, que en algunos casos son preparados para varios días como por ejemplo las galletas, y no responden a las características organolépticas del té o bebida que uno se está sirviendo.

Al realizar la entrevista con Katerine Flores dueña del establecimiento, supo manifestar las posibles causas de la carencia de maridajes en su carta, refirió que meses posteriores su local era pequeño y no contaba con los utensilios y maquinaria necesaria para la fabricación de otros productos que no sean té, sin embargo, señaló que actualmente cambio la ubicación de su local, el mismo que es más amplio, cuenta con una cocina y lo necesario para realizar todo tipo de comida.

Así mismo refirió que le parece interesante el proyecto, porque sería de ayuda para sus nuevas aspiraciones, puesto que existe demanda de otras elaboraciones por parte de los clientes.

Lo que pretende resolver esta propuesta es entregar al establecimiento nuevas y variadas elaboraciones de platos, que sirvan principalmente para acompañar algunos tipos de té que se ofrecen, en base a su sabor, olor y textura, esto permitirá crear dentro del cliente una experiencia única despertando todos sus sentidos

La presente investigación se realizará por medio de una revisión bibliográfica, en donde se recopilará información adecuada del té, posteriormente se elaborará una cata sensorial, para establecer los diferentes aspectos de cada tipo de té, por ejemplo: sabor, color, olor y temperatura, por medio de todo esto se crearán posibles combinaciones con diferentes ingredientes que se acoplen a cada té.

CAPITULO II

2.1 Marco Referencial

El proyecto se llevará a cabo en el tea room Telicioso, ubicado en las calles Paseo 3 de Noviembre y escalinata Juana de Oro, dentro de la ciudad de Cuenca, Ecuador. Telicioso nace hace 5 años, de la mano de su fundadora Katherine Flores, quien buscaba emprender un restaurante que se direccionara a la venta de té, siendo esta una idea novedosa para nuestra ciudad, su primer local se situaba en la calle larga, desde su inicio empezó a tener clientes que de manera constante visitaban el local, sin embargo después de 4 años de su inauguración empezó a tener mayor demanda de sus elaboraciones y vio la necesidad de tener un lugar más amplio para poder albergar a todos sus nuevos clientes, debido a esto tomo la decisión de mover su restaurante a la dirección actual.

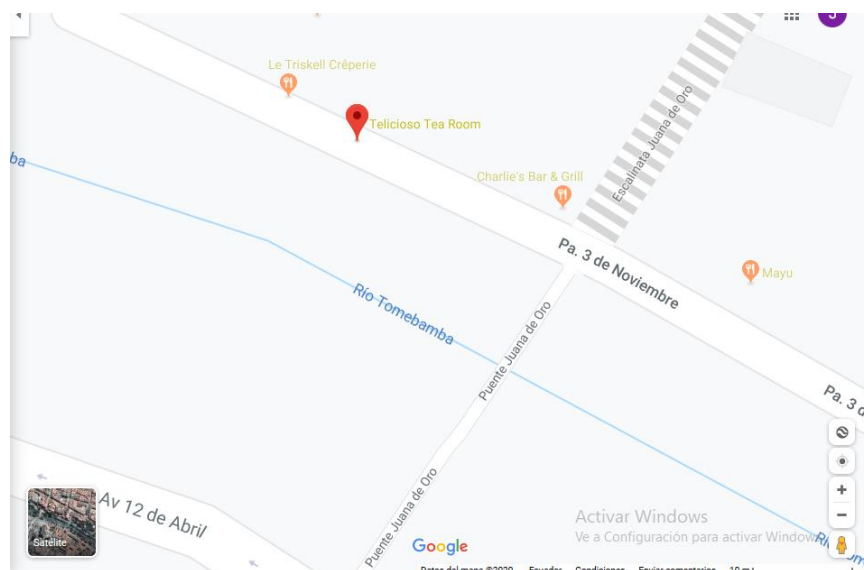


Ilustración 1 Ubicación Geográfica

Fuente: **Google Maps.**

Fachada principal del tea room Telicioso



*Ilustración 2 Fachada del local
Fuente Google Maps*

La decoración al interior del local, tiene un concepto minimalista, donde la mayoría de muebles, mesas y accesorios son de madera, creando de esta manera un ambiente hogareño. El target del restaurantes esta dirido a personas de clase social media.



*Ilustración 3 Interior del local
Fuente Google Maps*

2.2 Marco teórico.

La presente investigación tiene como base a la hoja de té, motivo por el cual resulta de gran importancia saber su historia, origen, concepto, los principales tipos, sus beneficios, pero sobre todo establecer las características que hacen de cada hoja de té un sabor inigualable.

Además, se conceptualizarán varios métodos y técnicas que resultan de gran importancia al momento de la elaboración de los platos, así mismo se plasmará información sobre cocina de autor.

2.2.1 ¿Qué es el té?

Según (Morales, 2014), el té es una infusión de las hojas y brotes de la planta *Camellia sinensis*, este es el nombre botánico de la planta del té, su sabor es astringente, fresco y ligeramente amargo, esta combinación en la boca es agradable para muchas personas que gustan de este tipo de bebidas,

Camellia sinensis es la planta de origen del té, gracias a esta planta se puede crear diferentes tipos. Primero las plantas de té son recolectadas para luego ser sometidas a diferentes procedimientos y de esta manera lograr diferentes sabores, olores y colores.

2.2.2 Descubrimiento del té.

Para (Morales, 2014), el origen del té nace a partir del año 2000 A.C. en china cuando un emperador de esa época llamado Shen Nung, llamo a uno de sus súbditos para que hirviera agua en gran cantidad ya que iba a ser bebido por las personas de la comunidad, durante una tarde sopló bastante viento y las hojas vinieron a caer encima de una tina en la que reposaba el agua.

Posteriormente sacaron un poco de té para que bebiera el emperador y se dieron cuenta que esa hoja le dio un agradable sabor a la bebida y desde ahí se hizo famoso alrededor del mundo para que todas las personas gozaran de esta nueva bebida denominada té.

En la actualidad existen varios tipos de té que se cultivan alrededor del mundo, los cuales tienen su denominación que varía según su naturaleza.

2.2.3 Que son los varietales, blends y té de origen.

Según (Bisogno & Pettigrew 2014), los varietales son té mixtos o injertos que nacieron de la planta *Camelia Sinensis*. Los blends son té que se mezclaron con otras especias, frutas secas o diferentes tipos de té para darle otra textura sabor y color. Los té de origen son aquellos que se cultivan en un solo terreno adquiriendo por su lugar un nombre representativo.

Como por ejemplo tenemos a uno de los té verdes denominado Lung Chin, los cuales se cultivan en el país de China y adquieren ese nombre por la cercanía a la región en donde se plantan.

Además de que el té es una bebida de características únicas, también tienen muchos beneficios para nuestra salud dependiendo del tipo de té que se va a consumir.

2.2.4 Principales té y sus beneficios.

2.2.4.1 Té blanco

Es un té delicado, ya que se hace con las primeras hojas de la planta, tiene un sabor dulce, que según (Naula, 2016) ayuda a la circulación de la sangre y a eliminar la retención de líquidos además de oxigenar la piel.



Ilustración 4 té blanco

Fuente Diario as.

2.2.4.2 Té negro.

Denominado así porque sufre un secado de hoja extenso a una temperatura considerable, este té posee notas ahumadas, madera que de acuerdo con (Naula, 2016) ayuda a prevenir el cáncer.



Ilustración 5 té negro

Fuente: Pruebaté 2019

2.2.4.3 Té verde.

Esta variedad es la más famosa a nivel mundial, tiene sabores a vegetales, pasto. Según (Naula, 2016) ayuda a prevenir la arterioesclerosis y además de ello a que las arterias no se endurezcan, permitiendo una buena circulación de la sangre.



Ilustración 6 té verde

Fuente: Pruebaté 2019

Después de establecer los principales tipos de té y sus principales beneficios es necesario saber cómo son las plantaciones en donde se originan que principalmente dependen del tipo de región o lugar para establecer características propias que denotan su calidad.

2.2.5 Plantaciones de té y su cultivo.

Para que no exista una contaminación dentro de los cultivos las plantaciones se encuentran en sitios alejados a las ciudades y pueblos para el mejor cuidado del té. Una buena tierra o plantación se caracteriza por los siguientes aspectos que para (Bisogno & Pettigrew, 2014) son los más importantes: la altura que no exceda de los 1.800msnm, el clima 10° y 35 °C, composición del suelo, humedad y temperatura.

Cumpliendo todos estos aspectos las plantas de té están listas para ser cosechadas, pero para llegar a este punto es necesario saber que tienen que guardar características técnicas que permitan ser recogidas.

2.2.5.1 Cosecha del té.

Para (Pettigrew, 2004) los tés pueden ser cosechados de manera mecánica que sería por el uso de equipos destinados a este uso y la manual que es la forma artesanal que se da por el uso de las manos por parte de los cultivadores.

Las plantas de té se cosechan cuando ya se han desarrollado por lo menos por 6 meses dentro de los cultivos, tienen que llegar a tener de 1 a 2 metros de altura la planta y por último tener 3 años por lo mínimo. Los días de cosecha se establecen en 7 a 28 según el clima.

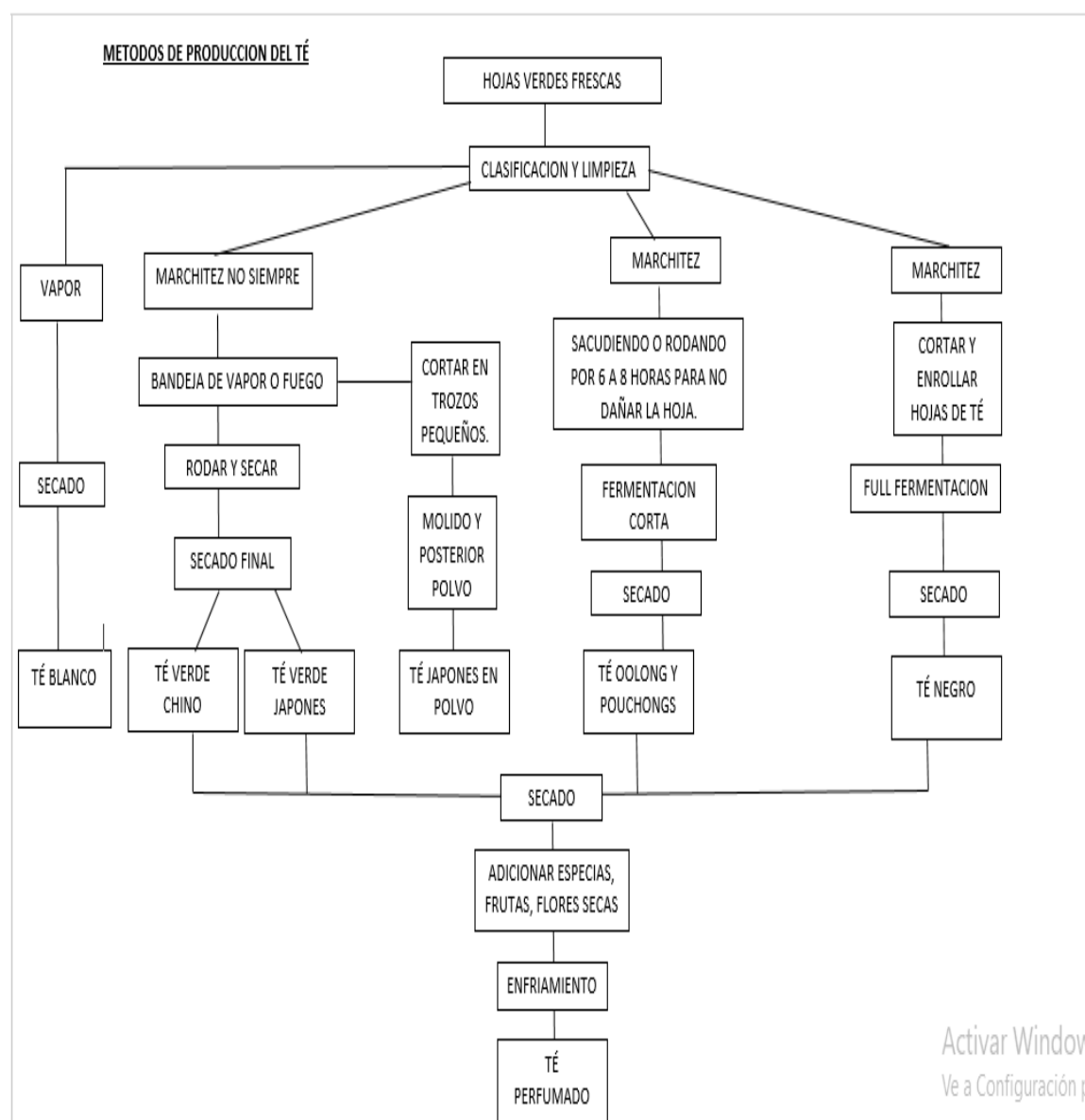
Una vez que se tienen las hojas cosechadas se da paso a la elaboración de los diferentes tipos de té que dependen principalmente de los pasos que tienen que ser sometidos para establecer su sabor, color y olor característico.

2.2.6 La elaboración de distintos tipos de té.

Para (Bisogno & Pettigrew 2014) existen varios procesos que se hacen para elaborar los tés estos consisten en un marchitado, cuarteado, fijado, enulado, oxidación, fermentación, secado y clasificación.

Todos estos puntos se entenderán de una mejor manera mediante un cuadro de métodos de elaboración de té y su posterior explicación.

2.2.6.1 Organigrama métodos de producción del té.



Cuadro 1 métodos de elaboración del té
Fuente: Pettigrew, 2004

Asimismo (Bisogno & Pettigrew 2014) refiere que estos procesos se caracterizan por:

- Marchitado: consiste en eliminar el agua de la hoja a una temperatura de 29 a 32 grados.
- Cuarateado: ayuda a tener un secado parejo se hace por medio de tambores que giran para generar cortes y evitar así que la hoja se oxide.
- Fijado: las hojas pasan a ser secadas por medio de calor
- Enrulado: sirve para romper las células de la hoja se dan en tandas de 20 a 25 minutos, para un mejor sabor del té es recomendable mayor tiempo en este proceso.
- Oxidación: se aplica el oxígeno para dar el color a la hoja se establecen tiempos de 20 minutos a 3 horas.
- Fermentación: se aplica la humedad y temperatura a la hoja
- Secado: se elimina toda el agua que contiene la hoja.

Después de haber establecido cuales son los métodos de producción del té y para direccionar de una mejor manera sus características organolépticas, se llevó a cabo un análisis sensorial, basado en los tés que serán parte del maridaje a utilizarse, para explicar de una mejor manera se desarrollaron varios cuadros de posibles combinaciones dependiendo de cada sabor y olor.

2.2.7 Cuadro de características organolépticas del té

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL TE						
NOMBRE	COLOR	SABOR	AROMA	TIEMPO	TEMPERATURA	PORCION
TE VERDE	AMARILLO MOSTAZA	HERBACEO	FLORAL	3 MINUTOS	76 °C	2GR X 200 ML
		AMARGO	VEGETAL			
		MIEL	TERRASEO			
		MADERADO	CITRICO			
TE BLANCO	AMARILLO BAJO CASI TRANSPARENTE Y TRANSLUCIDO	DULCE	FLORAL	8 MINUTOS	85 °C	2GR X 200ML
		HERBACEO	FRUTAL			
			CEREZO			
TE NEGRO	COBRE, CAFÉ OSCURO, AMBAR	TIERRA	MALTA	4 MINUTOS	96 °C	2GR X 200ML
		MADERADO	TERRASEO			
		MIEL	TOSTADO			
		CARAMELO	BALSAMICO			
		CANELA	AHUMADO			
		PIMIENTA				
TE FRUTOS ROJOS	ROJIZO FUERTE	JAMAICA	FLORAL	6 MINUTOS	96 °C	6GR X 200ML
		MORA	CITRICO			
		FRESAS	DULCE			
			FRUTAL			
TE OOLONG	AMARILLO OSCURO	MADERADO	TOSTADO	5 MINUTOS	96 °C	2GR X 200ML
		TIERRA	AHUMADO			
		AMARGO				
		MIEL				
		ASTRINGENTE				
TE MATCHA	VERDE ESMERALDA PROFUNDO	FLORAL	TERRASEO	3 MINUTOS	65 °C	2GR X 200ML
		DULCE	HIERBA			
		VEGETAL				

Cuadro 2 características organolépticas de los tés
Fuente Pettigrew 2014

2.2.8 Posibles combinaciones té.

POSIBLES COMBINACIONES MARIDAJES	
TE VERDE	COMIDAS PESADAS, FRITURAS, PESCADOS Y AVES
	VEGETALES, MARISCOS
TE BLANCO	FRUTOS SECOS, ALMENDRAS, ARROZ, GALLETAS,
	FRUTAS, QUESO RICOTA, POSTRES EN GENERAL
TE NEGRO	CHOCOLATE, CARNES, PESCADO, COMIDA Y SALSAS PICANTES
	QUESOS Y PASTAS, CANELA, HONGOS, NUEZ MOSCADA
TE FRUTOS ROJOS	POSTRES, FRUTAS, EN GENERAL COMIDA DULCE.
TE OOLONG	CHOCOLATE OSCURO, PESCADOS, ALBAHACA, DURAZNO, AJÍ
	NUECES, ALMENDRAS, CAFÉ, CARNES AHUMADAS.
TE MATCHA	LACTEOS, PAN, PESCADO, HIERBAS DE OLOR, FRUTOS
	CITRICOS, FRUTOS ROJOS, PEPINO, POSTRES EN GENERAL.

Cuadro 3 posibles combinaciones en los té
Elaborado por: Juan Ordoñez

Luego de comprender y conocer más acerca de la cultura del té, se enfatizará varias conceptualizaciones a tomarse en cuenta dentro de la investigación como: que es la cocina de autor, principales ingredientes a utilizarse en las elaboraciones y técnicas como métodos de cocción.

2.2.9 Cocina de autor.

Para (Hernaldo, 2010) cocina de autor es todo lo que el cocinero quiere transmitir por medio de su propio estilo y creatividad, teniendo en cuenta el sabor, olor y la decoración que le queramos dar a nuestro plato, todo esto depende del ambiente en el que vive y la disposición de las materias primas que estén a su alcance.

Al momento de la elaboración de cada plato se establecerán varias métodos y técnicas de cocción entre las cuales tenemos:

2.2.10 Métodos de cocción.

Cocción por humedad:	El calor se transmite al alimento por medio de un líquido o grasa.
Calor seco:	El calor se transfiere por medio de un aire o grasa caliente.
Hervir:	Se cocina al producto por medio de un medio líquido que llega a punto de ebullición (91 °C).
Horneado y rustico:	Se cocina el alimento por medio de un aire caliente que sale del horno, generalmente se denominado horneado a los panes y vegetales y rustico al calor que proviene un brasero.
Salteado:	El alimento se cocina utilizando poca grasa, a temperaturas muy altas.
Freír:	La temperatura del fuego tiene que ser medio y se necesita una cantidad de grasa que no exceda al alimento.
Fritura Profunda:	Se cocina al alimento sobre abundante aceite que cubra al alimento, a fin de evitar que el alimento no pierda sus jugos y que tenga crocancia.

Cuadro 4 métodos de cocción

Fuente Armendaris, 2010

2.2.11 Técnicas de cocción.

Cocción al vacío:	Consiste en cocinar al vacío a un alimento aplicando una temperatura determinada, se extrae el producto eliminando el aire que lleva dentro.
Caramelización de azúcares:	Consiste en fundir el azúcar hasta tener una textura deseada.
Esponjas:	Consiste en incorporar aire a una mezcla por medio de un sifón para posteriormente ponerlo en un envase darle calor y tener una elaboración similar a la de una esponja por eso su nombre.

Cuadro 5 técnicas de cocción

Fuente Mesías, 2016

CAPITULO III

3.1 Metodología de la investigación

Según (Lafuente & Marín, 2008), La metodología ayuda mejorar los procesos de una mejor manera teniendo como fin conseguir las metas deseadas mediante el uso de nuestras habilidades, para explicar los fenómenos que se presentan el desarrollo de la investigación por medio de los hechos.

Para encaminar de una mejor manera que tipos de estudio se van a utilizar en la investigación es necesario partir de conceptualizaciones que nos ayuden en el desarrollo del proyecto.

3.1.1 Tipos de estudio.

Descriptiva.

Para (Cortés Manuel & Iglesias Miriam, 2004) este método consiste en describir hechos o eventos que sean medibles y mediante ellas especificar de una mejor manera las características.

El tipo de estudio empleado dentro del proyecto será descriptivo, ya que se especificará las propiedades y las características del té. Además, se realizará un análisis sensorial para la elaboración de los platos, mismos que serán detallados en procesos de elaboración e ingredientes

Exploratoria.

Según (Cazau, 2006), este tipo de estudio explora y examina un tema de investigación poco o nada estudiado. Este método nos ayuda a familiarizarnos con fenómenos desconocidos, poco estudiados o novedosos, además nos permite conocer, ampliar y analizar todo sobre un fenómeno y lograr precisar mejor el problema a investigar. **Explicativa.**

Asimismo (Cortés Manuel & Iglesias Miriam, 2004) refiere que este tipo de estudio está direccionado a contestar todos los acontecimientos que son el resultado de estudios sociales y físicos que responden a todos los hechos.

Correlacional.

En el texto, introducción a la investigación a las ciencias sociales, (Cazau, 2006) menciona que la investigación correlacional tiene como finalidad establecer si existe relación o no entre dos o más variables o conceptos, además analiza la

intensidad de relación entre ellas, en conclusión, lo que busca este método es ver como se vinculan dos fenómenos entre sí o saber si no lo hacen.

3.1.2 Enfoque Metodológico.

Cualitativo

Refiere (Cortés Manuel & Iglesias Miriam, 2004) que este enfoque establece un racionamiento no numérico basado principalmente en el uso de entrevistas, observaciones por parte del investigador para desarrollar los procesos.

Cuantitativo:

Para (Fernández & Díaz, 2002) el enfoque cuantitativo estudia y analiza la relación entre variables cuantificadas, además esta trata de determinar la asociación entre ellas, este método de investigación se basa en técnicas estadísticas para poder estudiar las variables.

Mixto.

En el artículo (Cortés Manuel & Iglesias Miriam, 2004) refiere que este método utiliza la combinación de tanto el cualitativo y cuantitativo para llegar a resolver el fenómeno o problema por medio de las diferentes técnicas para establecer las características y opiniones que serán medibles mediante el uso de las encuestas.

El enfoque metodológico que se utilizará dentro de la investigación será mixto, por el motivo que se realizaron encuestas a los clientes del local (cuantitativo) y por medio de estas se establecieron tabulaciones para saber lo que desean las personas. Además, por medio de la información recolectada (cualitativo) se pueden establecer argumentos para el desarrollo de las elaboraciones por medio de las pruebas, hasta conseguir un resultado eficaz para que exista relación entre los maridajes con cada tipo de té.

3.1.3 Métodos generales de la investigación.

El método científico ha sido definido de diversas maneras. Algunos autores lo precisan como un “procedimiento para tratar un conjunto de problemas” (Bunge, 1991, p. 137). Otros lo han definido como un “procedimiento racional e inteligente de dar respuesta a una serie de incógnitas, entendiendo su origen, su esencia y su relación con uno o varios efectos” (Sosa-Martínez, 1990, p. 45).

Entre los métodos generales que apoyan a la investigación científica se encuentran los siguientes

Método inductivo

De los conocimientos de (Gómez, 2012) este método parte de los sucesos particulares a los generales, mediante el uso de una denominada lógica secuencial para llegar a las conclusiones o solución del problema.

Método deductivo

Según expresa (Lafuente & Marín, 2008) consiste en partir de una secuela lógica partiendo de deducciones generales hacia lo particular, en donde las premisas resulten verdaderas.

Método analítico

En el enunciado (Gómez, 2012) refiere que este tipo de metodología descompone toda la investigación por partes para analizarlos y llegar a un resultado final que serán parte del fenómeno con el fin de observar sus efectos.

El método a utilizarse será analítico deductivo porque se realizará un análisis bibliográfico general que permita llegar a un muestreo o cata sensorial para los diferentes téis individualmente, por consiguiente, este análisis llevará a una solución lógica y racional que resulte de gran importancia para la investigación

Método sintético

El método sintético según (Ruiz, 2007) es un procedimiento mental que tiene como meta la comprensión total de sus partes y particularidades. El método sintético es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir todo, pues esto permitirá avanzar en el conocimiento, además este método busca comprender, todos sus aspectos y relaciones básicas para lograr tener una perspectiva de totalidad.

3.1.4 Técnicas.

La técnica de investigación según (Rojas, 2011) trata de solucionar los problemas que se presentan en la investigación por medio de la práctica, como es el caso de la observación, entrevistas, encuestas y análisis de la información.

3.1.4.1 Técnicas de campo.**Observación.**

De acuerdo a (Campos & Llule, 2012) es el primer acercamiento o registro de lo que uno quiere saber o conocer, analizando todo lo que ocurre alrededor del problema o campo de acción que el investigador pretende solucionar por medio de la práctica.

Entrevista.

Según (Troncoso & Amaya, 2016) la entrevista consiste en un análisis cualitativo de la persona a quien se dirige, trata de abordar al sujeto de forma individual para sacar resultados mediante preguntas estructuradas que permitan direccionar la problemática dentro del campo de acción.

Encuesta

Para (García, 1993) una encuesta es una investigación realizada a varios sujetos sobre un tema en específico que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana, teniendo como fin de obtener resultados de la población mediante mediciones cuantitativas expresadas por medio de tabulaciones.

3.1.5 Técnicas de investigación Documental.**Análisis de Información.**

La estadística para (Gallardo & Moreno, 1999) sirve para tener aceptación y validez dentro de la investigación cumpliendo todos los parámetros, definiendo los métodos para llegar a una conclusión.

Citas-Parafrasear.

Según (García, 1993) parafrasear entendemos que es expresar con nuestras palabras lo que hemos entendido de un libro o texto, pero siempre mencionando y anotando el autor de donde se obtuvo la idea.

Referencias Bibliográficas.

Asimismo (Torres, Bonorio & Vavilova, 2015) refiere que es un conjunto de datos precisos y detallados con los que un autor facilita la remisión a fuentes documentales, o a sus partes, y a sus características editoriales.

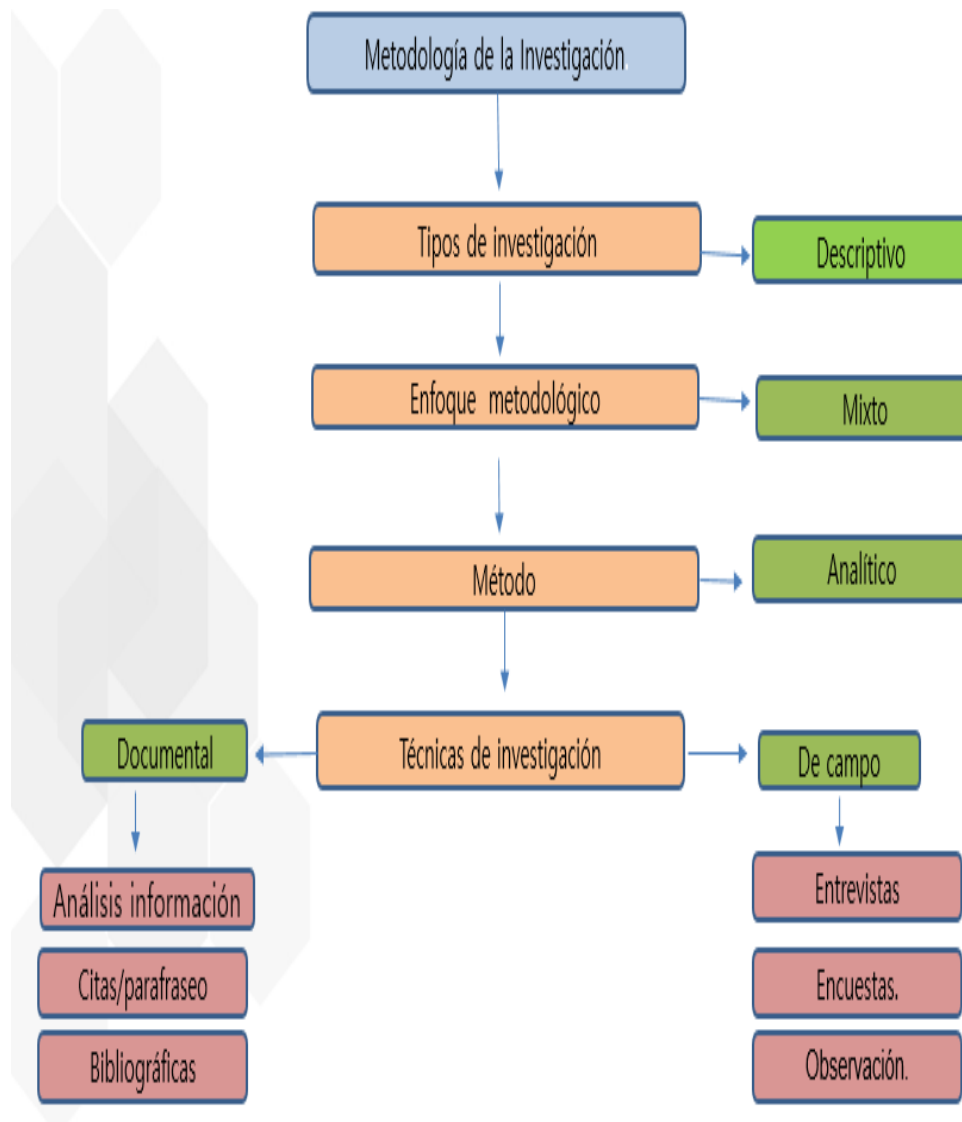
La elaboración de este proyecto se fundamentará en la aplicación de estas tres técnicas de información, para la búsqueda, recolección y análisis de datos bibliográficos y de cifras que permitan el desarrollo de la investigación, para tener como resultado una propuesta que proporcione una solución al problema.

3.1.6 Técnica de laboratorio.

Las técnicas de laboratorio a utilizarse serán la base de datos, las fichas estándar y las bitácoras que estarán detalladas en el capítulo V. Para entender de una mejor

manera cual es la metodología de la investigación a utilizarse se desarrolló un cuadro a continuación se explicará.

Organigrama de la metodología de la investigación a utilizarse.



Cuadro 6 metodología de la investigación

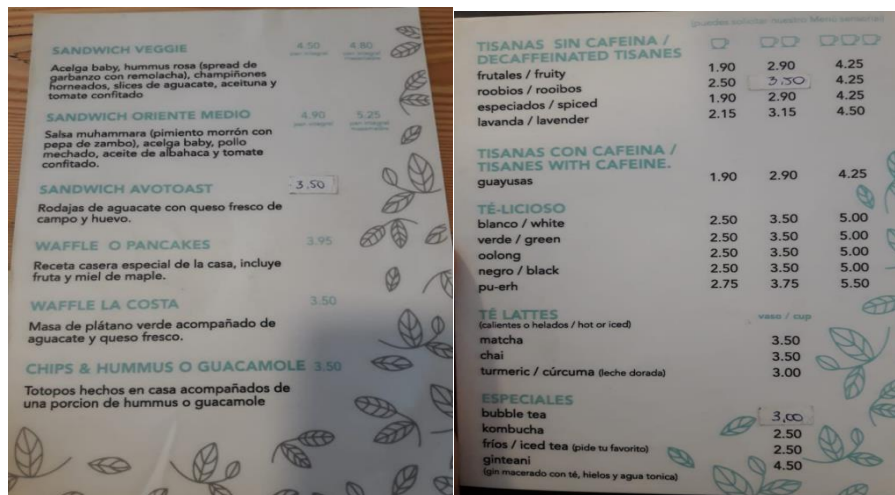
Elaborado por: José Ordoñez

CAPÍTULO IV

4.1 Análisis e interpretación de la información

El análisis de la información se llevó a cabo mediante la observación, entrevista a la dueña del local y encuestas direccionadas a varios clientes que visitan el tea room Telicioso, para establecer la falta de más elaboraciones o de un maridaje que complemente la carta del local y que permita saber qué es lo que necesita o quieren los comensales.

Por medio de la observación se constató que la carta del local no otorga ningún tipo de maridaje que vaya de la mano con el sabor del té, para constatar de una mejor manera se tomaron varias fotos que evidencian la problemática dentro del establecimiento.



*Imagen 1 carta del local
Elaborado por: Juan Ordoñez*

Es por eso que en el inicio de la investigación se realizaron cuatro preguntas que ayudaron a saber los gustos de los clientes, para el posterior desarrollo de la investigación.

Pregunta N # 1

Gráfico 1. Con que frecuencia visita usted el local



Elaborado por: Juan Ordoñez

Interpretación: Con un total de 10 personas encuestadas, cinco de ellas son clientes frecuentes, es decir, que visitan el local dos o más veces por semana, cuatro de ellas, visitan el local una vez por semana y una de ellas, visitaba el local por primera vez.

Pregunta # 2

Gráfico 2 encuestas clientes del local



Elaborado por: Juan Ordoñez

Interpretación: Dentro de la pregunta número 2 se constató que los seis tipos de té, que prefiere los clientes de Telicioso son frutales, blanco, verde, oolong, negro y matcha.

Pregunta N # 3

Gráfico 3 encuestas clientes del local



Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: En la pregunta número 3 se verificó: que, de las 10 personas encuestadas, 8 de ellas prefieren acompañar el té con algún tipo de comida y 2 respondieron “tal vez”.

Pregunta # 4

Gráfico 4 encuestas clientes del local

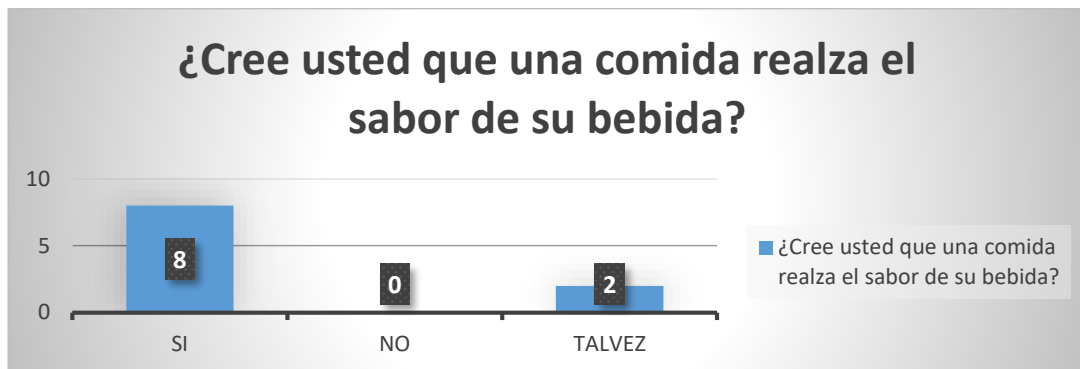


Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: En la pregunta número 4 se confirmó: de las 10 personas encuestadas, 4 prefieren acompañar su té con elaboraciones dulces, 5 persona les gusta la comida salada y a 1 persona goza la comida mixta.

Pregunta #5

Gráfico 5 encuestas clientes del local



Interpretación: En la última pregunta se verifico que, de las 10 personas encuestadas, 8 piensan que la comida si influye en la bebida, es decir que realza su sabor, a diferencia de las dos personas que piensan que tal vez la bebida influya en su comida.

Se analizaron estas respuestas y se constató, que la mayoría de personas que visitan el local son clientes frecuentes y tienen tipos de té favoritos y son los que más se consumen, también se pudo establecer que están gustosos de que exista un maridaje que pueda ser dulce o salado pero que se combine y cree una buena armonía para que acompañe cada tipo de té y realce su sabor.

Estas respuestas fueron de gran importancia porque delimitaron el tema y definieron un campo de acción para comenzar a crear por medio de las investigaciones metodológicas varias elaboraciones que vayan acorde a los tipos de tés que más se consumen dentro del local, además de saber qué tipo de comida es la que gustan los consumidores para satisfacer sus necesidades.

Luego de la investigación, se llevó a cabo las elaboraciones de la propuesta gastronómica y posterior a esto se tuvo que socializar con varios de los clientes mediante una degustación dentro del tea room Telicioso acompañado de una encuesta de satisfacción para determinar si la propuesta fue aceptable y resultado del agrado de las personas.

Esta encuesta estuvo estructurada por 6 preguntas que serán analizadas a continuación.

Pregunta # 1

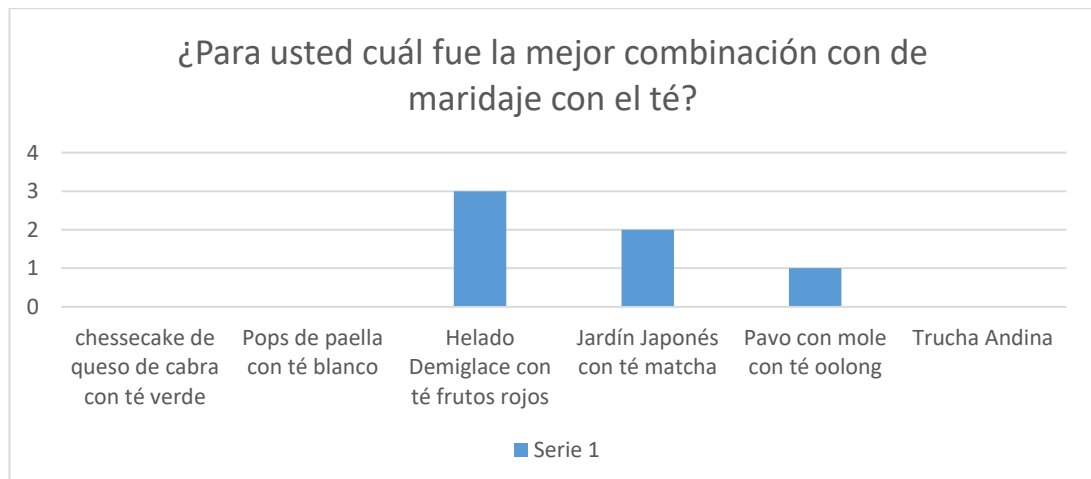
Gráfico 6 encuestas clientes del local



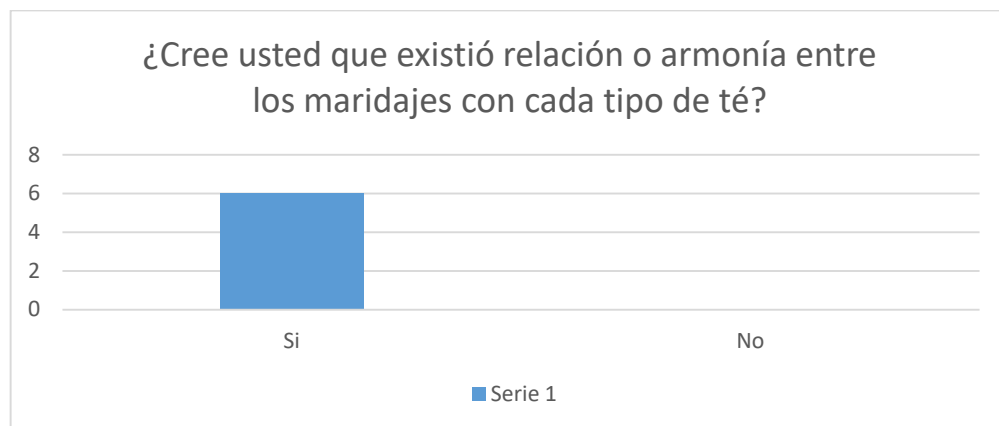
Interpretación: En esta pregunta se estableció que el maridaje que más les gusto a los clientes fue el plato de trucha andina con tres votos, posteriormente el pavo con mole tuvo 2 votos y por último el helado de demiglance con 1 voto.

Pregunta # 2

Gráfico 7 encuestas clientes del local

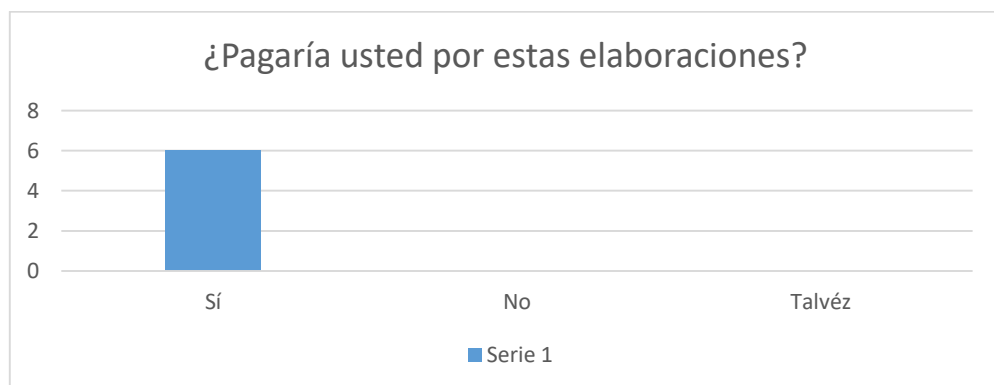


Interpretación: En esta pregunta la mejor combinación de té con el maridaje fue el helado demiglance con 3 votos, seguido del jardín japonés con 2 votos y por último el pavo con té oolong con 1 voto.

Pregunta # 3.**Gráfico 8 encuestas clientes del local**

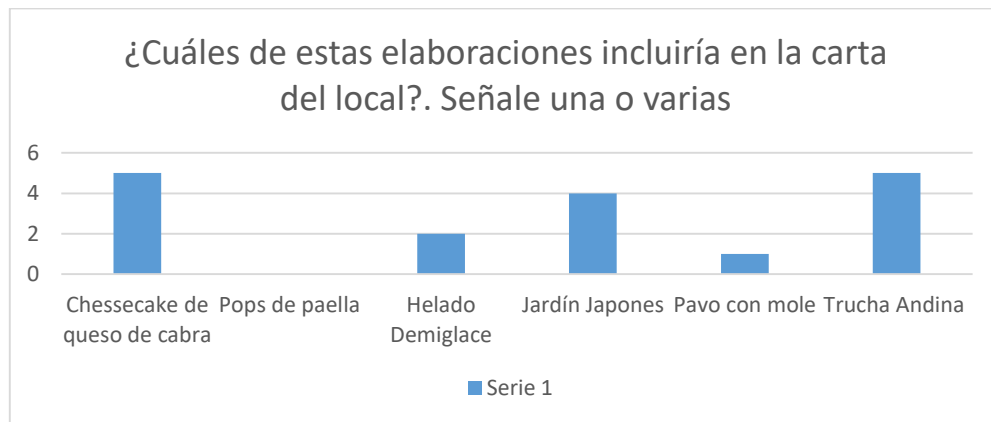
Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: Dentro de esta pregunta todos los clientes votaron que sí existió una relación entre los platos presentados con los diferentes sabores de cada té.

Pregunta # 4.**Gráfico 9 encuestas clientes del local**

Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: El resultado de esta pregunta fue que todos los clientes si pagaran por cualquier maridaje presentado en la investigación.

Pregunta # 5.**Gráfico 10 encuestas clientes del local**

Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: En esta pregunta el chessecake de queso de cabra tuvo 5 votos al igual que la trucha andina, luego está el jardín japonés con 4 votos, el helado demiglance con 2 votos y por último el pavo con mole.

Pregunta # 6.**Gráfico 11 encuestas clientes del local**

Elaborado por: Juan Ordóñez

Interpretación: Esta pregunta tuvo una general aprobación por parte de todos los clientes.

Por medio de esta tabulación se pudo constatar que la propuesta gastronómica presentada a los clientes mediante una degustación, fue en general del agrado de

todos, pero existieron varias elaboraciones que fueron las más aceptadas. El análisis determina que el maridaje que más gusto a los comensales fue la trucha andina por motivo que presento una mezcla de sabores autóctonos como el mote y sus diferentes salsas a base de ají, además tuvo varias texturas que estuvieron bien encaminadas con el sabor del té y por supuesto del plato.

También se pudo constatar que la mejor combinación de maridaje con el té fue el helado demiglaze porque tuvo un balance entre los sabores dulces como es el caso del arrope de mora, el helado y la cesta de caramelo con lo salado de la salsa demiglaze y el toque aromático que combinó con el sabor de té de frutos rojos.

Los clientes estuvieron fascinados con las elaboraciones presentadas porque mencionaron que existió una armonía entre el té y la comida, que si fuera el caso de comprarlos ellos estuvieran dispuestos a pagar por este tipo de maridaje.

Tal es el caso que de todos los maridajes tanto la trucha como el chessecake de queso de cabra podrían ser incluidos en la carta del local para tener nuevas elaboraciones que satisfagan las necesidades de los clientes a la hora de combinar un té con una comida que vaya de la mano y entre los dos realcen su sabor.

CAPÍTULO V

5.1 Propuesta de Investigación

La propuesta contará con seis elaboraciones haciendo énfasis en los sabores, colores y olores que tiene cada tipo de té. Cabe recalcar que estas preparaciones son resultado de un análisis y estudio organoléptico que permitió determinar ingredientes que se ajusten a las características mencionadas inicialmente para crear una combinación perfecta que mejoren la calidad del té. Además, pretende solucionar la problemática ampliando la carta del local presentando nuevas elaboraciones, generando un nuevo concepto que resulta la combinación de estas elaboraciones con los tipos de té: blanco, verde, negro, oolong, matcha y frutos rojos.

Los platos a presentar a continuación están basados en técnicas de autor, los cuales constan de varias técnicas y métodos de cocción que fueron explicados en el desarrollo del proyecto.

Chessecake de queso de cabra.

Este plato contará con un maridaje de té verde, se escogió esta variedad porque según el análisis realizado en la investigación combina perfectamente con productos horneados, galletas y quesos. La elaboración tiene una base hecha a partir de una masa sablé, acompañada de chessecake de queso de cabra y una granita de manzana, menta y limón. Estará servida con arándanos frescos y rodajas de manzana deshidratada bañadas en caramelo, por último tendrá una decoración de flores llamadas pensamientos.



*Ilustración 7. Chessecake de queso de cabra
Elaborado por: Juan Ordóñez*

Pops de paella.

Como su nombre lo indica esta elaboración hace alusión a una paella de mariscos, cuenta con unas obleas de arroz que han sido hidratadas con un fondo de pescado o denominado fumet, además irá acompañado de vegetales salteados como pimiento, cebolla y arvejas, y un calamar para darle ese toque a marisco, será servido con un té blanco.



*Ilustración 8. Pops de paella
Elaborado por: Juan Ordóñez*

Jardín Japonés.

Esta elaboración hace honor a la cultura asiática de donde es originario el té verde matcha está conformado por unas natillas de mandarina bañadas en su salsa, acompañadas de unas esponjas echas de té matcha, con un árbol de chocolate, algodón de azúcar que representa sus hojas y los frutos que este caso serán las frambuesas.



*Ilustración 9. Jardín Japonés
Elaborado por: Juan Ordóñez*

Pavo con mole.

Esta propuesta cuenta con unos medallones de pavo rellenos con orégano, paprika o pimentón dulce, orégano, tocino ahumado y queso holandés a las finas hierbas, esta bañado con una salsa de mole que se hace a partir del chocolate, especias, ají y frutos secos, estará acompañado de un encurtido a base de cebolla, rábano y cilantro además de contar con unos hongos secos que han sido hidratados en té oolong porque ese será su maridaje, por ultimo tendrá quínoa, pimientos con queso provolone y parmesano.



*Ilustración 10. Pavo con mole
Elaborado por: Juan Ordóñez*

Trucha Andina.

Este plato tendrá un filete de trucha que ha sido marinado en salmuera con miel, contará también con unos bolones de mote con chicharrón, y será acompañado por tres salsas, la primera es una holandesa echa a base de un ají asado con ajo, la segunda un ají criollo y la tercera será una salsa de mango, con cilantro y eneldo. Para contrarrestar el sabor picante se elaboró un puré y unos chips de camote, que será servido con un té negro.



*Ilustración 11. Trucha Andina
Elaborado por: Juan Ordóñez*

Helado demiglace.

Esta propuesta final es un helado frito de vainilla acompañado de una cesta invertida de caramelo, acompañado de una salsa de carne de res o denominada demiglace y arrope de mora con una tierra falsa y aromatizada con brotes de cedrón, que estará acompañado de un té de frutos rojos.



*Ilustración 12. Helado demiglace
Elaborado por: Juan Ordóñez*

5.1.1 Bitácoras

Según (Castañeda, Ruíz & González, 2012) las bitácoras consisten en una forma de aprendizaje del estudiante por medio de la prueba y error, donde se establece una autoevaluación en la elaboración de todos los platos hasta encontrar una solución perfecta que sea del agrado del cocinero.

5.1.1.1 Bitácoras Gastronómicas.

a) Nombre:								d) N° Bitácora:	
b) Instructor:								e) Fecha:	
c) Nombre de elaboración:								Asignatura:	
f) Ingrediente	g) Pes	h) Unidades	i) Cortes	j) Técnica	k) Temper.	l) Tiempo	l) Características organolépticas	M) Observaciones	

*Ilustración 13 Bitácora gastronómica
Fuente Instituto Sudamericano*

- a) **Nombre:** se describe la persona a cargo de la preparación del plato
- b) **Instructor:** nombre del docente asignado para la dirección del proyecto
- c) **Nombre de la elaboración:** se indica el nombre de la elaboración o plato detallado.
- d) **número de bitácora:** se detalla la cronología de las bitácoras
- e) **Fecha:** se detalla la fecha en la cual se elaboró la bitácora
- f) **Ingrediente:** se ingresa la materia prima a emplearse en la elaboración de la bitácora
- g) **Peso:** se detalla la cantidad exacta de la materia prima a utilizarse
- h) **Unidad:** es la unidad de medida que se detalla en gramos o mililitros
- i) **Cortes:** descripción de cortes a utilizar en la elaboración del plato
- j) **Técnicas:** se especifica el método de cocción a utilizarse en la elaboración
- k) **Temperatura:** se detalla a que temperatura se tiene que cocinar el producto
- l) **Tiempo:** detallar el momento exacto que se somete el producto alguna técnica de cocción.
- m) **Características organolépticas:** se especifica el color, olor, sabor de la preparación en general
- n) **Observaciones:** se apuntan errores o aciertos para posteriores elaboraciones.

Cuadro 7, BITACORA GASTRONÓMICA # 1 CHESSECAKE QUESO DE CABRA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	1
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	5/01/2020
Nombre de elaboración:	Chessecake de queso de cabra.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Queso de cabra	50	gr	Rallado	licuado	13 °C	2min	Color: Chessecake: café, blanco Dulce de manzana: café oscuro Sabor: dulce Textura: liquido, crocante.	No existe un contraste en sabores, las texturas no son las correctas, debido al desequilibrio en los ingredientes se deben ajustar los mismos para una nueva elaboración.
Crema de leche	75	ml	-----	licuado	7 °C	4min		
Leche	80	ml	-----	licuado	13°C	2min		
Mantequilla sin sal	60	gr	-----	cremado	7 °C	7min		
Ralladura de limón	1	gr	Rallado	-----	16°C	2min		
Huevo	65	gr	-----	batir	16 °C	3min		
Azúcar impalpable	70	gr	-----	cremado	16°C	3min		
Harina	150	gr	-----	cremado	16°C	7min		
Gelatina sin sabor	6	gr	-----	-----	35 °C	1mih		
Manzana verde	100	gr	-----	licuar	16 °C	4min		
Canela	2	gr	Mince	cocinar	90 °C	10min		
azúcar	30	gr	-----	-----	90 °C	10min		



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 8, BITACORA GASTRONÓMICA # 2 CHESSECAKE QUESO DE CABRA

Nombre	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	2
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	5/01/2020
Nombre de elaboración:	Chesse cake de queso de cabra.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Queso de cabra	40	gr	Rallado	licuado	13 °C	2min	Color: Chessecake: café, blanco, y amarillo. Granita: verde oscuro Sabor: dulce Textura: liquido, crocante.	El proceso anterior del dulce de manzana no fue lo que se esperaba, así que se cambió la técnica a una granita de manzana para potencializar más su sabor, como resultado falta establecer nuevos gramajes, además de una nueva decoración.
Crema de leche	50	ml	-----	licuado	7 °C	4min		
Leche	50	ml	-----	licuado	13°C	2min		
Mantequilla sin sal	75	gr	-----	cremado	7 °C	7min		
Ralladura de limón	3	gr	Rallado	----	16°C	2min		
Huevo	65	gr	-----	batir	16 °C	3min		
Azúcar impalpable	50	gr	-----	cremado	16°C	3min		
Harina	125	gr	-----	cremado	16°C	7min		
Gelatina sin sabor	3	gr	-----	-----	35 °C	1mih		
Manzana verde	100	gr	-----	licuar	16 °C	4min		
Menta	8	gr	Mince	licuar	16 °C	2min		
Jugo de limón	10	ml	-----	licuar	16 °C	1min		
Azúcar	35	gr	----	licuar	16 °C	1min		



Elaborado por: Juan Ordoñez


Cuadro 9, BITACORA GASTRONÓMICA # 3 CHESSECAKE QUESO DE CABRA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	3
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	5/01/2020
Nombre de elaboración:	Chesse cake de queso de cabra.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Queso de cabra	40	gr	Rallado	licuado	13 °C	2min	Color: Chessecake: café, blanco, y amarillo. Granita: verde claro Sabor: dulce Textura: cremoso, crocante.	Esta es la prueba tres y última donde los sabores, textura, color son buenos y de la misma manera el montaje es más creativo y muy llamativo.
Crema de leche	50	ml	-----	licuado	7 °C	4min		
Leche	50	ml	-----	licuado	13°C	2min		
Mantequilla sin sal	150	gr	-----	cremado	7 °C	7min		
Ralladura de limón	1	gr	Rallado	-----	16°C	2min		
Huevo	65	gr	-----	batir	16 °C	3min		
Azúcar impalpable	115	gr	-----	cremado	16°C	3min		
Harina	125	gr	-----	cremado	16°C	7min		
Gelatina sin sabor	4	gr	-----	-----	35 °C	1mih		
Manzana verde	240	gr	-----	licuar	16 °C	4min		
Menta	4	gr	mince	licuar	16 °C	2min		
Jugo de limón	15	ml	-----	licuar	16 °C	1min		
Azúcar	65	gr	-----	licuar	16 °C	1min		
Pensamientos	1	gr	-----	-----	14 °C	1min		
Arándanos	4	gr	-----	-----	14 °C	1min		



Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 10, BITACORA GASTRONÓMICA # 1 POPS DE PAELLA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						Nº Bitácora:	1
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Pops de paella.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Obleas de arroz	5	gr	-----	freir	200°C	2 min	Color: café oscuro	La elaboración salió mal producto de que las obleas se quemaron y se pegaron al sartén, hay que controlar la temperatura para la próxima elaboración. 
Zanahoria	25	gr	-----	sofrito	90 °C	8min	Sabor: salado	
Pimientos	30	gr	-----	sofrito	90 °C	3seg	Textura: dura.	
Calamar	20	gr	filete	sofrito	90 °C	4 min		
Caldo de verduras	100	ml	-----	hervir	91 °C	2 min		
Salsa alioli	15	ml	-----	licuar	16°C	2 min		
Tomate	30	gr	-----	-----	16°C	2 min		
Sal	3	gr	-----	sofrito	90 °C	3 min		
Ajo	8	gr	mince					

Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 11, BITACORA GASTRONOMICA # 2 POPS DE PAELLA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						Nº Bitácora:	2
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Pops de paella.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Obleas de arroz	5	gr	-----	freir	180°C	2 min	Color: amarillo Sabor: salado Textura: crocante	En esta segunda cocción se bajó la temperatura para las obleas de arroz, además se establecieron más especias para poder potencializar el sabor de una mejor manera.
Zanahoria	25	gr	-----	sofrito	90 °C	8min		
Pimientos	5	gr	----	sofrito	90 °C	3seg		
Calamar	10	gr	filete	sofrito	90 °C	4 min		
Caldo de pescado	20	ml	-----	hervir	91 °C	20 min		
Sal	3	gr	-----	-----	16°C	3 min		
Ajo	8	gr	mince	sofrito	90 °C	3 min		
Azafrán	1	gr	-----	sofrito	90°C	2min		
Aceite de oliva	20	gr	-----	fritura	180 °C	2min		
Paprika	1	gr	-----	profunda	90°C	1min		
				sofrito				



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 12, BITACORA GASTRONOMICA # 3 POPS DE PAELLA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas							Nº Bitácora:	3	
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho							Fecha:	4/01/2020	
Nombre de elaboración:	Pops de paella.							Asignatura:	Proyecto de titulación.	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones		
Obleas de arroz	7	gr	-----	freir	180 °C	2 min	Color: Amarillo translucido Sabor: salado Textura: crocante y suave.	Esta elaboración tiene una estructura crocante por afuera pero suave por dentro la zanahoria se cambió por las arvejas y el calamar conjugan bien, la presentación es vistosa y bien detallada.		
Arvejas	2	gr	-----	sofrito	100 °C	8min				
Pimientos	2	gr	----	sofrito	100 °C	3seg				
Calamar	10	gr	filete	sofrito	100 °C	4 min				
Fumet de pescado	20	ml	-----	hervir	91 °C	20 min				
Sal	1	gr	-----	-----	16°C	2 min				
Ajo	8	gr	mince	sofrito	100 °C	3 min				
Paprika	1	gr	-----	sofrito	100°C	3 min				
Apio	30	gr	-----	hervir	91°C	20min				
Azafrán	1	gr	-----	sofrito	100 °C	3min				
Aceite de oliva	30	ml	-----	fritura profunda	180 °C	2min				



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 13, BITACORA GASTRONOMICA # 1 JARDIN JAPONES

Nombre:	<u>Juan Fernando Ordoñez Cárdenas</u>						N°	<u>1</u>
Instructor	<u>Lcdo. Manolo Morocho</u>						Bitácora:	
Nombre de elaboración:		Jardín japonés				Asignatura:	Proyecto de titulación.	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Te matcha	10	gr	-----	esponja	70°C	30 seg	Color: verde, negro y amarillo Sabor: dulce y salado Textura: suave	La elaboración no fue lo esperado la esponja Salió salada hay que eliminar la sal, además el soft de mandarina se derrite muy rápido se deben hacer correcciones incluida la decoración.
Chocolate negro	150	gr	-----	baño maria	50 °C	3min		
Soft de mandarina	30	gr	----	congelación	0 °C	12 horas		
Cereza	20	gr	----	-----	16 °C	30seg		
Huevos	120	gr	-----	batir	16 °C	1 min		
Harina	15	ml	-----	batir	16°C	1 min		
Sal	30	gr	-----	----	16°C	1 min		
Azúcar	100	gr	-----	-----	90 °C	1 min		
Flores comestibles	3	Gr	-----	----	90°C	20 seg		
Crema de leche	115	ml	-----	-----	16 °C	1 min		



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 14, BITACORA GASTRONOMICA # 2 JARDIN JAPONES

Nombre	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						Nº Bitácora:	2
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Jardín japonés						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Te matcha	5	gr	-----	esponja	70°C	30 seg	Color: verde, negro y blanco Sabor: dulce Textura: suave	Se cambio el soft de mandarina por una natilla dando una textura cremosa. Las elaboraciones tuvieron sabores muy buenos que se combinaban entre sí lo unico que se debe cambiar es en hacer el árbol de chocolate mas ligero y menos grueso de ahí tod esta bien equilibrado. Montar en un plato acorde a la elaboración
Chocolate negro	50	gr	-----	baño maría	50 °C	3min		
Zumo de mandarina	88	ml	----	batir	16 °C	3min		
Gelatina sin sabor	7	gr	----	batir	16 °C	30seg		
Huevos	65	gr	-----	batir	16 °C	1 min		
Harina	15	gr	-----	batir	16°C	1 min		
Algodón de azúcar	30	gr	-----	----	16°C	1 min		
Azúcar glas	20gr	gr	-----	-----	16 °C	1 min		
Azúcar	25	gr	-----	-----	16°C	20 seg		
Crema de leche	228	ml	-----	-----	16 °C	30 seg		



Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 15. BITACORA GASTRONOMICA # 3 JARDIN JAPONES

Nombre	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						Nº Bitácora:	3
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Jardín japonés						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Te matcha	5	Gr	-----	esponja	70°C	30 seg	Color: verde, negro y blanco Sabor: dulce Textura: suave	Se mejoro la textura del árbol de chocolate, fue las ligero y menos grueso además se cambi el plato de montaje dando una mejor decoración.
Chocolate negro	50	Gr	-----	baño	50 °C	3min		
Zumo de mandarina	88	ml	----	maría	16 °C	3min		
Gelatina sin sabor	7	Gr	----	batir	16 °C	horas		
Huevos	65	Gr	-----	batir	16°C	30seg		
Harina	15	Gr	-----	batir	16°C	1 min		
Algodón de azúcar	30	Gr	-----	----	16 °C	1 min		
Azúcar glas	20gr	Gr	-----	-----	16°C	1 min		
Azúcar	25	Gr	-----	-----	16 °C	20 seg		
Crema de leche	228	ml	-----	----				



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 16, BITACORA GASTRONOMICA # 1 PAVO CON MOLE

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	1
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Mole con pavo y quinoa						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Pechuga de pavo	100	gr	medallón	freir	180 °C	20 min	Color:	No existió concordancia en el plato el mole está muy picante y salado además que el pavo estuvo muy seco y duro, controlar mejor los tiempos de cocción.
Quínoa	25 gr	gr	-----	hervir	91 °C	8min	Mole: café	
Sal	50	gr	----	-----	16 °C	3seg	oscuro	
Almendras	30	gr	filete	licuar	16 °C	4 min	quinoa:	
Caldo de pollo	100	ml	-----	hervir	91 °C	2 min	amarilla	
Nueces	15	gr	-----	licuar	16 °C	2 min	pavo: café	
Ají	60	gr	-----	licuar	16°C	2 min	Sabor:	
Chocolate	200	gr	-----	licuar	16°C	3 min	salado y	
Ajo	20	gr	mince	baño	75 °C	3 min	picante	
Pimienta dulce	5	gr	-----	maría	75°C	2min	Textura:	
Clavo de olor	3	gr	-----	sofrito	16°C	1min	seca y dura.	
Panela	30	gr	-----	sofrito	75 °C	2min		
					91°C	3 seg		



Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 17, BITACORA GASTRONOMICA # 2 PAVO CON MOLE


Nombre:		Juan Fernando Ordoñez Cárdenas					N° Bitácora:		2	
Instructor		Lcdo. Manolo Morocho					Fecha:		4/01/2020	
Nombre de elaboración:			Mole con pavo y quinoa					Asignatura:		Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones		
Pechuga de pavo	100	gr	medallón	hervir	60 °C	90 min	Color: Mole: negro quínoa: café pavo: rosado Sabor: dulce, salado y picante Textura: muy líquida.	Falta más sabor en el mole se establece nuevas especies para acompañar a esta elaboración, además de tener un medio líquido graso que ayude a sofreír estas especies para realzar el sabor. Por otro la elaboración del pavo fue buena a baja temperatura en forma de medallón. Además, se elabora una ensalada para realzar el sabor del plato dándole ese toque cítrico y refrescante. Se deben controlar los pesos de las elaboraciones.		
Queso	25 gr	gr	filetes	-----	16 °C	1min				
Tocino	50	gr	filete	-----	16 °C	4 min				
Almendras	40	gr	filete	licuar	16 °C					
Caldo de pollo	100	ml	-----							
Nueces	40	gr	-----							
Ají	15	gr	-----	hervir	91 °C	20 min				
chocolate	50	gr	-----	licuar	16 °C	2 min				
Ajo	10	gr	mince	licuar	16°C	2 min				
Pimienta dulce	5	gr	-----	licuar	16°C	3 min				
Clavo de olor	3	gr	-----	sofrito	75 °C	1 min				
Panela	20	gr	-----	sofrito	75°C	1min				
Sal	5	gr	-----	licuar	16°C	1min				
				sofrito	75 °C	2min				
				licuar	91°C	3 seg				
pimienta	3	gr	-----	-----	16 °C	3 seg				
Quinoa	50	gr	-----	Hervir	91 °C	8 min				
Apio	10	gr	Brunoise	-----	14 °C	1min				
almendras	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg				
nueces	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg				



pasas	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg		
ubillas	10	gr	Filet	-----	14 °C	3min		
Crema de leche	20	ml	-----	-----	8 °C	1min		
Zumo de limón	3	ml	-----	-----	16 °C	1min		
cebolla	30	gr	brunoise	-----	14 °C	2min		
rábano	40	gr	rondeles	-----	14 °C	3min		
culantro	3	gr	chifonade	-----	14 °C	1min		
agua	50	ml	-----	-----	6 °C	30seg		
Vinagre con especias	25	ml	-----	-----	12 °C	30seg		

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 18, BITACORA GASTRONOMICA # 3 PAVO CON MOLE

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	3
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Mole con pavo y quínoa						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Pes	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Pechuga de pavo	200	gr	medallón	hervir	60 °C	90 min	Color: Mole: negro quínoa: café pavo: rosado Sabor: dulce, salado y picante Textura: suave y semilíquido.	El mole con el pavo van en conjunto con la quínoa existe una mezcla de sabores que tienen un equilibrio entre sí. 
Queso	30	gr	filetes	-----	16 °C	1 min		
Tocino	20	gr	filete	-----	16 °C			
Almendras	40	gr	filete	licuar	16 °C	1 min		
Caldo de pollo	100	ml	-----	hervir	91 °C	2 min		
Nueces	40	gr	-----	licuar	16 °C	2 min		
Ají	15	gr	-----	licuar	16°C	2 min		
Chocolate	50	gr	-----	licuar	16°C	3 min		
Ajo	10	gr	mince	sofrito	75 °C	3 min		
Pimienta dulce	3	gr	-----	sofrito	75°C	2min		
Pasas	40	gr	-----	licuar	16°C	1min		
Clavo de olor	1	gr	-----	sofrito	75 °C	2min		
Panela	20	gr	-----	-----	16°C	3 seg		
Sal	5	gr	-----	-----		10 seg		
Pimienta	3	gr	-----	-----	16 °C	3 seg		
Paprika	5	gr	-----	-----	16 °C	2 min		
Orégano	4	gr	-----	-----	16°C	1 min		
Quínoa	50	gr	-----	Hervir	91 °C	8 min		
Manteca de cerdo	25	gr	-----	Freír	91 °C	10min		
Canela	2	gr	-----	-----	16 °C	8min		

Ajonjolí	8	gr	-----	-----	16 °C	4min		
Apio	10	gr	Brunoise	-----	14 °C	1min		
Almendras	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg		
Nueces	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg		
Pasas	5	gr	-----	-----	14 °C	5seg		
Uvillas	10	gr	Filet	-----	14 °C	3min		
Crema de leche	20	ml	-----	-----	8 °C	1min		
Zumo de limón	3	ml	-----	-----	16 °C	1min		
Cebolla	30	gr	brunoise	-----	14 °C	2min		
Rábano	40	gr	rondeles	-----	14 °C	3min		
Culantro	3	gr	chifonad e	-----	14 °C	1min		
Agua	50	ml	-----	-----	6 °C	30seg		

Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 19, BITACORA GASTRONOMICA # 1 TRUCHA ANDINA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						Nº Bitácora:	1
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Trucha en salsa de mango.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Trucha	50	gr	filetes	freír	100 °C	4 min	Color:	Al plato le faltan texturas, además su sabor no se encuentra equilibrado, falta agregar un poco de picante, dulce y hacer rectificaciones en los pesos para las diferentes cocciones. Se debe freír de una mejor manera el mote y darle más sabor.
Cilantro	20	gr	chifonade	licuar	16 °C	1min	Trucha: anaranjado.	
Mango	50	gr	mirepoix	licuar	16 °C	4 min	Salsa de mango: amarillo claro	
Aceite de oliva	10	ml	-----	licuar	16 °C	2 min	Sabor: dulce, salado	
Vinagre	5	ml	-----	licuar	16 °C	2 min	Textura: suave.	
Vino blanco	20	ml	-----	licuar	16 °C	2 min		
Zumo Limón	5	ml	-----	licuar	16 °C	3 min		
Ajo	5	ml	mince	sofrito	80 °C	3 min		
Mantequilla	10	gr	-----	sofrito	80 °C	2min		
Sal	3	gr	----	-----	16 °C	30seg		
Pimienta	2	gr	-----	-----	16 °C	4min		
Mote	100	gr	Majar	Freír	190 °C	5seg		
Aceite	150	ml	-----	-----	190 °C	3 min		



Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 20, BITACORA GASTRONOMICA # 2 TRUCHA ANDINA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	2
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Trucha en salsa de mango.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Trucha	150	gr	filetes	freir	100 °C	4 min	Color: Trucha: anaranjado. Salsa de mango: amarillo claro Camote: café. Sabor: salado y picante Textura: cremoso, crocante y suave.	Los sabores del plato están bien pero falta freír a mas temperatura los bolones de mote para que queden crocantes y no blandos. Controlar los gramajes.
Cilantro	50	gr	chifonade	licuar	16 °C	1min		
Mango	200	gr	mirepoix	licuar	16 °C	4 min		
Aceite de oliva	15	ml	-----	licuar	16 °C	2 min		
Zumo Limón	50	ml	-----	licuar	16 °C	2 min		
Ajo	10	gr	mince	licuar	16 °C	2 min		
Semillas de hinojo	15	gr	-----	licuar	16 °C	3 min		
Mantequilla	30	gr	-----	licuar	80 °C	3 min		
Aji	35	gr	-----	sofrito	80 °C	2min		
Sal	5	gr	-----	-----	16 °C	1min		
pimienta	3	gr	-----	-----	16 °C	3 seg		
Camote	20	gr	filete	Freír	170 °C	10 seg		
Mote	100	gr	Majar	Freír	190 °C	5seg		
Chicharrón	50	gr	-----	freír	190 °C	5seg		
Aceite	150	ml	-----	-----	190 °C	3 min		



Elaborado por: Juan Ordóñez


Cuadro 21, BITACORA GASTRONOMICA # 3 TRUCHA ANDINA

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	3
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Trucha en salsa de mango.						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Trucha	150	gr	filetes	freir	100 °C	4 min	Color: Trucha: anaranjado. Salsa de mango: amarillo claro Camote: café. Sabor: dulce, salado y picante Textura: cremoso, crocante y suave.	La trucha tiene un sabor especial salado combinado con lo dulce del camote y lo picante de la salsa le da un equilibrio en el plato, además el crocante que nos da los bolones de mote hacen que sobresalga el sabor del plato en conjunto.
Cilantro	20	gr	chifonade	licuar	16 °C	1min		
Mango	180	gr	mirepoix	licuar	16 °C	4 min		
Aceite de oliva	15	ml	-----	licuar	16 °C	2 min		
Zumo Limón	50	ml	-----	licuar	16 °C	2 min		
Ajo	6	gr	mince	licuar	16 °C	2 min		
Eneldo	25	gr	-----	licuar	16 °C	3 min		
Mantequilla	115	gr	-----	licuar	16 °C	3 min		
Ají	35	gr	-----	asar	150 °C	2min		
Sal	5	gr	-----	licuar	16 °C	1min		
pimienta	3	gr	-----	-----		3 seg		
Camote	20	gr	filete	Freír	170 °C	10 seg		
Mote	100	gr	Majar	Freír	190 °C	5seg		
Chicharrón	50	gr	-----	freír	190 °C	5seg		
Comino	3	Gr	-----	-----	190 °C	5seg		
Manteca de cerdo	20	gr	-----	Freír	190 °C	5 seg		
Yemas de huevos	75	gr	-----	Baño maría	50 °C	5 min		



Elaborado por: Juan Ordóñez

Cuadro 22. BITACORA GASTRONOMICA # 1 HELADO DEMIGLACE

Nombre:	<u>Juan Fernando Ordoñez Cárdenas</u>						N° Bitácora:	<u>1</u>
Instructor	<u>Lcdo. Manolo Morocho</u>						Fecha:	<u>4/01/2020</u>
Nombre de elaboración:	Helado demiglaze						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Huesos de res	1	kg	-----	hervir	91 °C	5 horas	Color: Helado: blanco. demi glaze: café oscuro Sabor: dulce, salado. Textura: semilíquido.	El helado está muy líquido falta concordancia en los ingredientes, además la apanadura no se pega al helado por el mismo motivo, falta una salsa para darle más sabor al plato.
Cebolla	30	gr	cuatos	hervir	91 °C	5 horas		
Apio	30	gr	mirepoix	hervir	91 °C	5 horas		
zanahoria	50	gr	mirepoix	hervir	91 °C	5 horas		
Leche	100	ml	-----	batir	7 °C	4min		
Extracto de vainilla	20	ml	-----	batir	13°C	2min		
Leche condensada	200	MI	-----	batir	16 °C	1min		
Crema de leche	200	ml	-----	batir	5°C	4min		
Claros de huevo	60	gr	-----	Batir	16	2 min		
apanadura	100	gr	-----	-----	°C	30 seg		
Aceite	100	ml	-----	hervir	180°C	4min		

Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 23, BITACORA GASTRONOMICA # 2 HELADO DEMIGLACE

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N° Bitácora:	2
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Helado demiglaze						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Huesos de res	1	kg	-----	hervir	91 °C	5 horas	Color: Helado: blanco. Arrope de mora: morado demi glaze: café oscuro Sabor: dulce, salado. Textura: cremoso y líquido.	Por medio de esta prueba se midieron bien los gramajes, se agregó una capa de claras de huevo al helado para que la apanadura se pegue y podamos freír el mismo, existió una textura crocante dada por la cesta de azúcar, pero el caramelo es muy grueso debe ser más fino.
Cebolla	30	gr	cuatos	hervir	91 °C	5 horas		
Apio	30	gr	mirep oix	hervir	91 °C	5 horas		
Zanahoria	50	gr	mirep oix	batir	7 °C	4min		
				batir	13°C	2min		
				batir	16 °C	1min		
				batir	5°C	4min		
Leche	82	ml	-----	hervir	91°C	10min		
Extracto de vainilla	5	ml	-----	hervir	91 °C	10min		
			--					
Leche condensada	130	ml	-----					

Crema de leche	165	ml	-----					
Mora	100	gr	-----					
azúcar	50	gr	-----					
Claras de huevo	120	gr	-----	Batir	16 °C	2 min		
Apanadura	100	gr	-----	-----	16 °C	30 seg		
Aceite	100	ml	-----	hervir	180°C	4min		



Elaborado por: Juan Ordoñez

Cuadro 24, BITACORA #3 HELADO DEMIGLACE

Nombre:	Juan Fernando Ordoñez Cárdenas						N°	3
Instructor	Lcdo. Manolo Morocho						Fecha:	4/01/2020
Nombre de elaboración:	Helado demiglance						Asignatura:	Proyecto de titulación.
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Huesos de res	1	kg	-----	hervir	91 °C	5 horas	Color: Helado: blanco. Arrope de mora: morado Cesta de azúcar: café. demi glance: café oscuro Sabor: dulce, salado. Textura: cremoso, crocante y líquido.	Esta última prueba todos los sabores concuerdan, las texturas deseadas se encuentran bien desarrolladas y todo en conjunto da un nuevo enfoque al plato.
Cebolla	50	gr	cuatos	hervir	91 °C	5 horas		
Apio	50	gr	mirepoi x	hervir	91 °C	5 horas 5 horas		
Zanahoria	40	gr	mirepoi x	hervir	91 °C 7 °C	4min		
Leche	82	ml	-----	batir	13°C	2min		
Extracto de vainilla	5	ml	-----	batir	16 °C	1min		
Leche condensada	130	ml	-----	batir	5°C	4min		
Crema de leche	165	ml	-----	batir	91°C	10min		
Mora	100	gr	-----	hervir	91 °C	10min		
azúcar	100	gr	-----	hervir	91°C	5min		
Agua	50	gr	-----	hervir	16 °C	3min		
Claros de huevo	120	gr	-----	batir	16 °C	30 seg		
Apanadura	100	gr	-----	-----				
Hojas de cedrón	1	gr	-----	-----	16 °C	20seg		



Huevo	65	gr	-----	batir	16 °C	3min		
Harina	100	gr	-----	batir	16 °C	3min		
Hojas de laurel	3	gr	-----	hervir	91 °C	5 horas		
Aceite	100	ml	-----	hervir	180°C	4min		
Mantequilla	30	gr	-----	batir	16 °C	3min		

Elaborado por: Juan Ordóñez

5.1.2 Fichas estandarizadas.

La ficha técnica es una herramienta con la que contamos para informar de una manera estandarizada y sencilla las características técnicas, métodos de cocción, gramajes, cortes, tiempo y temperatura de nuestras elaboraciones. Las mismas cuentan con una base de datos, hoja de ruta y hoja de costos en donde se describe el precio que tiene la elaboración final dependiendo del ingrediente.

5.1.2.1 Base de datos:

La base de datos es aquella que permite ingresar información acerca de los ingredientes que se utilizarán para las elaboraciones de los platos dentro del proyecto de investigación, constara de varias características como precio del producto, presentación de la compra, proveedor, cantidad neta comprada, etc.

	GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	x	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	

*Ilustración 14. Modelo base de datos
Elaborado por: Juan Ordóñez*

- a) **Grupo:** se escribe a que clase pertenece cada ingrediente.
- b) **Ingrediente final:** nombre del producto
- c) **Presentación de compra:** se describe al producto cuando se lo compró
- d) **Proveedor:** nombre de nuestro abastecedor
- e) **Costo por kilo de compra:** se refiere al precio del producto en kg.
- f) **peso bruto comprado en kg:** se detalla el peso del ingrediente cuando lo compramos.
- g) **cantidad neta comprada:** peso del ingrediente puro o líquido adquirido.
- h) **peso desperdicio:** total de desechos que salieron de un ingrediente.
- i) **peso sub producto comprado:** rendimiento de un nuevo ingrediente que nació de otro pero que no se desecha y llegan a utilizarse dentro de la preparación.
- j) **peso equivalente:** total de gramos semejantes al peso inicial del producto.
- k) **Cantidad neta equivalente:** Monto de materia prima similar al peso equivalente.
- l) **Peso desperdicio neto:** sobrante del peso inicial del desperdicio.
- m) **Peso sub producto equivalente:** Cantidad del sub producto que se obtuvo de un ingrediente principal.
- n) **%:** Porcentaje del producto a utilizar.
- o) **Factor:** rendimiento del ingrediente en la receta
- p) **costo ingrediente total:** valor del producto sumado
- q) **Observaciones:** notas que se deben tomar en cuenta dentro de la base de datos

Cuadro 25. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO* KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
mariscos																
	Calamar	entero 104 gr	supermaxi	10,57	0,104	0,088	0,024	0	1	0,85	0,23	0,00	84,61538462	1,18	12,49	
	Trucha	funda 235gr	supermaxi	12,86	0,235	0,215	0,01	0	1	0,91	0,04	0,00	91,4893617	1,09	14,06	
	Fumet	liquido 1lt	hogar	1,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,50	
	cabezas de pescado	Enteros	arenal	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
Carnes																
	huesos de res	funda 1kg	supermaxi	1,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,90	
	filetes de pavo	funda 950gr	supermaxi	11,01	0,95	0,95	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,01	
	chicharrón	funda 50gr	arenal	12	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	huesos de pavo	huesos enteros	hogar	3	0,56	0,56	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
Hortalizas																
	Cebolla	entera 4 unid 1lb	coral	1,1	0,456	0,411	0,045	0	1	0,90	0,10	0,00	90,13157895	1,11	1,22	

tomate riñon	4 unidades 1lb	arenal	1,1	0,454	0,389	0,065	0	1	0,86	0,14	0,00	85,682819 38	1,17	1,28	
Arveja	funda 110gr	supermaxi	4,18	0,11	0,11	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,18	
Camote	1 unidad 1lb	arenal	1,1	0,454	0,441	0,013	0	1	0,97	0,03	0,00	97,136563 88	1,03	1,13	
Culantro	ramillete 150gr	arenal	3,33	0,15	0,103	0,047	0	1	0,69	0,31	0,00	68,666666 67	1,46	4,85	
aji	funda 200gr	supermaxi	3,75	0,2	0,177	0,023	0	1	0,89	0,12	0,00	88,5	1,13	4,24	
pimiento amarillo	entero 1 und	coral	2,72	0,235	0,175	0,6	0	1	0,74	2,55	0,00	74,468085 11	1,34	3,65	
Limón	unidades 6	coral	0,58	0,75	0,472	0,278	0	1	0,63	0,37	0,00	62,933333 33	1,59	0,92	
Eneldo	paquete 100gr	supermaxi	9,9	0,1	0,78	0,22	0	1	7,80	2,20	0,00	780	0,13	1,27	
Apio	paquete 725gr	coral	0,96	0,725	0,706	0,019	0	1	0,97	0,03	0,00	97,379310 34	1,03	0,99	
Pensamientos	ramillete 70gr	arenal	7,14	0,07	0,38	0,35	0	1	5,43	5,00	0,00	542,85714 29	0,18	1,32	
Rábano	funda 612gr	arenal	1,62	0,612	0,595	0,017	0	1	0,97	0,03	0,00	97,222222 22	1,03	1,67	
pimiento rojo	entero 1 unid	coral	2,7	0,17	0,115	0,55	0	1	0,68	3,24	0,00	67,647058 82	1,48	3,99	
Zanahoria	entera 2 unid	arenal	0,73	0,26	0,225	0,035	0	1	0,87	0,13	0,00	86,538461 54	1,16	0,84	
té oolong	funda 10gr	telicioso	240	0,01	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	240,00	
Uvillas	funda 1lb	arenal	2,2	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	

hojas de cedron	ramillete 250 gr	arenal	2	0,25	0,245	0,005	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,04	
hojas de menta	caja 45gr	supermaxi	17,11	0,45	0,27	0,23	0	1	0,60	0,51	0,00	60	1,67	28,52	
Ajo	funda pelado 1lb	arenal	1,5	0,454	0,442	0,012	0	1	0,97	0,03	0,00	97,356828 19	1,03	1,54	
Abarrotos															
manteca de cerdo	tarrina 1lb	arenal	4,4	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,40	
Paprika	frasco 50gr	supermaxi	61,8	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	61,80	
Aceite	botella 1lt	coral	2,55	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,55	
Quínoa	caja 340gr	supermaxi	7,14	0,34	0,34	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,14	
Pimienta	funda 50gr	coral	9,09	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,09	
cebollitas en vinagre	frasco 240gr	supermaxi	16,12	0,24	0,24	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	16,12	
Huevo	cubeta 6 uni	coral	1,02	0,33	0,288	0,042	0	1	0,87	0,13	0,00	87,272727 27	1,15	1,17	
Oregano	funda 25gr	coral	20	0,025	0,023	0,02	0	1	0,92	0,80	0,00	92	1,09	21,74	
escencia de vainilla	botella 100ml	coral	10	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
algodón de azúcar	caja 80gr	donnut king	12,5	0,8	0,8	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,50	
oblas de arroz	paquete 340gr	cadelaes	57,6	0,34	0,34	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	57,60	
pimienta dulce	funda 30gr	coral	20	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,00	
Anis	funda 50gr	supermaxi	17	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,00	
aceite de oliva	frasco 500ml	supermaxi	13,42	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,42	


mote pelado cocinado	funda 1lb	arenal	2,2	0,454	0,454	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
Comino	funda 250 gr	coral	9,24	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,24	
harina	funda 1kg	coral	1,67	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,67	
laurel	funda 35gr	coral	24,28	0,035	0,035	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	24,28	
Pasas	funda 200gr	coral	7,3	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,30	
azucar impalpable	funda 250 gr	coral	3,8	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,80	
Miel	botella 1lt	arenal	5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,00	
Panela	entera 1kg	arenal	0,7	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,70	
gelatina sin sabor	caja 30gr	coral	41,66	0,03	0,03	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	41,66	
Nueces	funda 400gr	coral	27,52	0,4	0,4	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	27,52	
Almendras	funda 150gr	supermaxi	26,6	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	26,60	
tè matcha	funda 6gr	Telicioso	300	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	300,00	
hongos secos	funda 25gr	supermaxi	34	0,025	0,025	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	34,00	
Azúcar	funda 1kg	coral	0,88	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,88	
chocolate pacari	caja de 50gr	coral	39	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	39,00	
clavo de olor	funda 15gr	coral	17,62	0,015	0,015	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,62	
vinagre con especias	botella 500ml	supermaxi	3,18	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,18	
canela en polvo	funda 50gr	coral	19	0,027	0,027	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	19,00	
Sal	funda 1kg	coral	0,39	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,39	
Frutas															
Naranja	1 unidad 480kg	supermaxi	4,7	0,48	0,403	0,077	0	1	0,84	0,16	0,00	83,95833333	1,19	5,60	

Mora	funda 1lb	arenal	1,5	0,454	0,441	0,013	0	1	0,97	0,03	0,00	97,136563 88	1,03	1,54	
Frambuesas	caja 130gr	supermaxi	25,38	0,13	0,13	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	25,38	
Mango	funda 3 unid	coral	0,46	1,13	0,6	0,53	0	1	0,53	0,47	0,00	53,097345 13	1,88	0,87	
Limón	funda 1kg	coral	0,94	1	0,549	0,451	0	1	0,55	0,45	0,00	54,9	1,82	1,71	
Arándanos	caja 100gr	mercado	2	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
Manzana	1 unidad 151grs	supermaxi	2,4	0,151	0,126	0,025	0	1	0,83	0,17	0,00	83,443708 61	1,20	2,88	
Mandarina	8 unid 845gr	arenal	1,77	0,845	0,54	0,325	0	1	0,64	0,38	0,00	63,905325 44	1,56	2,77	
Lácteos															
Mantequilla	paquete 100gr	coral	10,2	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,20	
queso holandés finas h	paquete 150gr	supermaxi	17,33	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	17,33	
queso provolone	paquete 250gr	supermaxi	20	0,25	0,25	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,00	
queso parmesano	funda 100gr	supermaxi	24,4	0,1	0,1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	24,40	
crema de leche	funda 500 ml	coral	4,7	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,70	
leche condensada	lata 397 gr	coral	6,27	0,397	0,397	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,27	
Leche	funda 1lt	coral	0,95	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,95	
queso de cabra	paquete 150gr	supermaxi	7,14	0,15	0,15	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,14	

tés															
tè oolong	funda 6gr	telicioso	240	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	240,00	
tè verde	funda 6gr	telicioso	240	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	240,00	
tè blanco	funda 6gr	telicioso	240	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	240,00	
tè matcha	funda 6gr	Telicioso	300	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	300,00	
tè frutos rojos	funda 6gr	telicioso	120	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	120,00	
tè negro	funda 6gr	telicioso	190	0,06	0,06	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	190,00	

Elaborado por Juan Ordóñez

5.1.3.2 Hojas de ruta.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
a) FICHA TÉCNICA:			
b) Tipo de Plato:			
	c) INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
e) MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
f) PREPARACIÓN:			
g) Observaciones:			

*Ilustración 15. Formato de hoja de ruta
Instituto Sudamericano*

- a) **Ficha Técnica:** Nombre de la elaboración a realizar
- b) **Tipo de plato:** se indica la clasificación del plato ej. Entrada, fuerte, postre.
- c) **Ingredientes:** se coloca el peso del producto a elaborar, además de su unidad de medición ej: gramos, ml y por último el nombre del ingrediente.
- d) **Foto:** se indica la imagen del plato final.
- e) **Mise en place:** se describe el tipo de corte que se utilizó en los ingredientes, también se coloca el tiempo de cocción, la temperatura y el método de cocción del alimento, para una mejor descripción.
- f) **Preparación:** se detallan los pasos para la elaboración de la receta, todo debe ir en orden secuencial.
- g) **Observaciones:** se acotan recomendaciones para la preparación del plato.



Chessecake queso de cabra

Cuadro 26. Ficha técnica, Chessecake queso de cabra

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Chessecake queso de cabra	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	70	gr	masa sablé
	80	gr	queso de cabra
	30	gr	granita
	10	gr	manzana caramelada
5	gr	Decoración	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa Sablé	N/A	Queso De Cabra	N/A
Granita	N/A	Manzana Caramelada	N/A
Decoración	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Masa sablé, queso de cabra, manzana caramelada, decoración/montar, 2 min, 16°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 pinzas, 1 plato de vidrio, 1 par guantes.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el chessecake dentro del plato de vidrio. 2.- Agregar encima arándanos y hojas de menta. 3.- Incorporar al lado granita de manzana. 4.- Agregar encima de la granita tres filetes de manzana caramelada. 5.- Colocar pétalos de pensamientos. 6.- Servir. 			
Observaciones:			
Controlar la temperatura de los procesos.			



Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 27. Ficha técnica, Masa sablé

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA:		Masa sablé		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		masa sablé		
		150	gr	Mantequilla
		1	gr	Ralladura de Limón
		65	gr	Huevo
100	gr	Azúcar Glas		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mantequilla	N/A	ralladura de limón	N/A	
Huevo	N/A	azúcar glas	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mantequilla, huevo, harina, azúcar glas/ arenado/ 2min/ 16°C limón/rallar/2 min/16°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 procesador, 1 espátula de goma, 1 horno, 1 balanza, 1 timbal redondo, 1 silpad				
PREPARACIÓN:				
1.- Pesar la harina, mantequilla en cubos, huevo, azúcar glas y luego. 2.- Rallar el limón y colocar en un procesador junto a los ingredientes anteriores. 3.- Procesar hasta lograr un arenado. 4.- Colocar la masa en un tinbal redondo dando la forma de una cesta, llevar al horno por 18 min a 130°C. 5.- Dejar que se enfríe y retirar del timbal.				
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.				




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 28. Ficha técnica, queso de cabra

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA:		Queso de cabra		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		chessecake		
		40	gr	Queso de Cabra
		50	ml	Crema de Leche
		4	gr	Gelatina sin sabor
		50	ml	Leche
		15	gr	Azúcar Glas
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Queso de Cabra	N/A	Crema de Leche	N/A	
Gelatina sin Sabor	N/A	Leche	N/A	
Azúcar Glas	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Queso de cabra, azúcar glas, crema de leche, gelatina sin sabor, leche/batir/3min/16°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 mixer, 1 colador, 1 tabla, 1 cuchillo, 4 bowls pequeños, 1 balanza,.				
PREPARACIÓN:				
4.- Pesar el queso de cabra, leche, azúcar glas y crema de leche en un bowl pequeño.				
5.- Colocar en el mixer y procesar por 3 minutos hasta que esté todo homogéneo.				
6.- Hidratar la gelatina sin sabor en agua fría por 1 minuto luego colocar en el microondas y calentar por 15 segundos.				
7.- Agregar la mezcla anterior al bowl con el queso de cabra y batir por 30 segundos.				
8.- Incorporar la mezcla dentro del de la masa sablé y llevar al congelador por 4 horas.				
9.- Reservar .				
Observaciones:				
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.				



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 29. Ficha técnica, granita de manzana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		granita de manzana	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	granita de manzana		
	180	ml	Jugo Manzana
	15	ml	Zumo de Limón
	25	gr	Azúcar
4	gr	Menta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Jugo Manzana	N/A	azúcar	N/A
Zumo Limón	N/A	menta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Limón/exprimir, 2min, 16°C			
Manzana/licuar, 3min, 16°C			
Equipos y Utensilios:			
1 colador, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 puntilla, 2 bouls, 1 balanza, 1 licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1.- Procesar la manzana, con el zumo de limón la menta y azúcar en una licuadora por 4 minutos			
2.- Colar la mezcla de la manzana y dejar en un bowl por 12 horas hasta que se congele.			
3.- Rallar con un tenedor el líquido de la manzana para dar la forma de una granita			
4.- Reservar			
Observaciones:			
Todo el líquido no debe contener grumos			




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 30. Ficha técnica, Manzana caramelada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Manzana caramelada				
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		Manzana Caramelada		
		60	gr	Manzana
		40	gr	Azúcar
		40	ml	Agua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Manzana	filet	azúcar	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
azúcar, agua/hervir, quebrado grande/6min/145°C				
manzana/hornear/120min/60°C				
Equipos y Utensilios:				
1 tabla, 1 cuchillo, 1 puntilla, 1 horno, 1 lata.				
PREPARACIÓN:				
1.- Cortar las manzanas en filet y dejar deshidratar por 120 minutos a 60°C.				
2.- Colocar agua en una olla y azúcar en mismas cantidades para caramelizar por 6 minutos a 145°C.				
3.- Agregar la manzana deshidratada en la cocción anterior y sacar el exceso para posteriormente dejar secar.				
4.- Llevar a congelación para que se compacte la manzana con el caramelo por dos horas.				
5.- Preservar.				
Observaciones:				
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.				


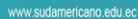

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 31. Ficha técnica, Pops de Paella.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Pops de paella		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		10	gr	Calamar
		1	gr	Pimiento Rojo
		1	gr	Pimiento Amarillo
		2	gr	Arvejas
		1	gr	Sal
		2	gr	Paprika
		1	gr	Azafrán
		7	gr	Obleas de Arroz
20	ml	Fumet		
20	ml	Aceite de Oliva		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Calamar	N/A	Pimiento Rojo	julianas finas	
Pimiento Amarillo	Julianas Finas	Sal	N/A	
Arvejas	N/A	Paprika	N/A	
Azafrán	N/A	Obleas De Arroz	N/A	
Aceite de Oliva	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Arvejas/hervir/3min/91°C				
Pimientos rojo y amarillo, paprika, sal, pimienta, azafrán/sofrito/2min/90°C				
Calamar/rehogar/4min/92°C				
Equipos y Utensilios:				
1 sartén, 1 colador, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 tibal redondo, 1 cacerola, 3 bowls pequeños, 1 balanza.				
PREPARACIÓN:				
1.- Cortar los pimientos en julianas finas.				
2.- Añadir en una cacerola agua para cocinar las arvejas y dejar que hierva por 3 minutos.				
3.- Colar y hacer un choque térmico.				
4.- Limpiar el calamar para luego cocinarle con el fumet.				
5.- Dejar que el fumet se evapore y luego saltear el calamar junto con los vegetales.				
6.- Añadir sal, azafrán y paprika rectificando sabores y reservar.				
7.- Hidratar las obleas de arroz en el fumet y secar el exceso.				
8.- Agregar la mezcla anterior en las obleas y tapar una encima de la otra dando una forma esférica.				
9.- Freír a fritura profunda por 30segundos a 180°C.				
10.- Colocarlos sobre un palillo de madera y servir.				
Observaciones:				
Tener cuidado el momento que se fríe las obleas rellenas por la temperatura del aceite.				



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 32. Ficha técnica, fumet pescado

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		fumet pescado		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		fumet pescado		
		350	gr	Cabezas de Pescado
		50	gr	Cebolla
		65	gr	Zanahoria
		50	gr	Apio
		1000	ml	Agua
10	gr	Sal		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cabezas de Pescado	N/A	Cebolla	Mirepoix	
Zanahoria	Mirepoix	Apio	Mirepoix	
Agua	Small Dice	Sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Huesos de pescado, agua, zanahoria, sal, cebolla, puerro/hervir/25 min/91°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 cacerola mediana, 1 tabla, 1 cuchillo de chef, 1 colador, 1 espumadera.				
PREPARACIÓN:				
1.- Colocar en una cacerola el agua hasta que hierva posteriormente añadir los huesos de pescado, cebolla, puerro, zanahoria.				
2.- Dejar hervir a fuego bajo por 25 minutos posteriormente rectificar la sal.				
3.- Colar el fumet.				
4.-Reservar.				
Observaciones.				
Cocinar el fumet a temperatura baja.				



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 33. Ficha técnica, Jardín Japonés

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Jardín Japonés	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	8	gr	Decoración
	45	gr	Natillas de Mandarina
	3	gr	Esponjas de Té De Matcha
	15	ml	Salsa de Mandarina
	3	gr	Ganache
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Decoración	N/A	Natillas de Mandarina	N/A
Salsa de Mandarina	N/A	Ganache	N/A
Esponjas de Té De Matcha	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Natillas, salsa de mandarina, decoración, esponjas de té, ganache/montar, 2 min, 16°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 Plato, 1 pinzas, 1 cuchara.			
PREPARACIÓN:			
1, Colocar en el plato tres natillas de mandarina. 2.- Bañar esas natillas con la salsa de mandarina. 3.- Incorporar las esponjas y las frambuesas. 4.- Colocar la ganache de base para que pueda sujetar al árbol de chocolate. 5.- Añadir el algodón de azúcar en la copa del árbol simulando las hojas y servir.			
Observaciones:			
Servir a temperatura ambiente.			




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 34. Ficha técnica, natilla de mandarina

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		natilla de mandarina	
Tipo de Plato:		natilla	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	63	ml	Zumo de Mandarina
	20	gr	Azúcar Glas
	178	ml	Crema de Leche
7	gr	Gelatina sin Sabor	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zumo de Mandarina	N/A	Azúcar Glas	N/A
Crema de Leche	N/A	Gelatina sin Sabor	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Zumo de mandarina, crema de leche, azúcar glas/hervir, 1 min 91°C gelatina sin sabor/hidratar, 30 seg, 40°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 cacerola, 1 mixer, 1 microondas, 1 molde, 1 cuchara, 1 espátula de goma			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar la crema de leche, zumo de mandarina, y la azúcar glas en una cacerola y esperar hasta que hierva. 3.- Hidratar la gelatina en el mismo zumo de mandarina y llevar al microondas por 10 segundos. 4.- Incorporar la gelatina a la mezcla anterior. 5.- Colocar en los moldes y dejar en refrigeración por 3 horas. 6.- Sacar de los moldes con la ayuda de una cuchara. 7.- Reservar para montar.			
Observaciones:			
No calentar a más por más de 30segundos la gelatina hidratada.			




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 35. Ficha técnica, salsa de mandarina

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO					
FICHA TÉCNICA:		Salsa de Mandarina			
Tipo de Plato:		Salsa			
	INGREDIENTES:				
	Cant.	Und.	Nombre		
	25	ml	Zumo De Mandarina		
	25	gr	Azúcar		
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Zumo de Mandarina	de	N/A	azúcar		N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
zumo de mandarina, azúcar/ hervir., 5 min, 91°C					
Equipos y Utensilios:					
1 balanza, 1 cacerola, 1 exprimidor					
PREPARACIÓN:					
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Exprimir la mandarina para sacar el zumo. 3.- Incorporar en una cacerola el zumo y la azúcar y dejar hervir por 4 minutos. 4.- Dejar enfriar. 5.- reservar.					
Observaciones:					
Controlar la temperatura en los procesos.					



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 36. Ficha técnica, ganache

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Ganache		
Tipo de Plato:		Ganache		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	gr	Chocolate Negro
		50	ml	Crema de Leche
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Chocolate Negro	N/A	Crema de Leche	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Chocolate negro/baño maría, 4 min, 50°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 balanza, 1 cacerola, 1 espátula de goma.				
PREPARACIÓN:				
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- trocear el chocolate pacari y llevar a baño maría. 3.- Incorporar la crema de leche y mezclar por 2 minutos hasta lograr una consistencia firme. 4.- Dejar enfriar. 5.- reservar.				
Observaciones:				
No derretir a temperatura alta el chocolate para evitar que se queme.				



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 37. Ficha técnica, Esponja de té matcha


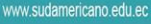
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:		Esponja de té matcha		
Tipo de Plato:		Esponja		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		5	gr	té matcha
		65	gr	huevo
		15	gr	harina
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Té Matcha	N/A	huevo	N/A	
Harina	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Té matcha, huevo, harina/batir, 1 min, 16°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 mixer, 1 vaso plástico, 1 microondas.				
PREPARACIÓN:				
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Batir con la ayuda del mixer el té de matcha, huevo y harina hasta lograr una textura semi espesa. 3.- Incorporar en el vaso plástico hasta la mitad. 4.- Llevar al microondas por 30 segundos. 5.- reservar.				
Observaciones:				
Dejar enfriar la esponja y trocear con las manos la elaboración.				

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 38. Ficha técnica, Pavo con mole.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Pavo con mole		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		44	gr	Medallones de Pavo
		30	gr	Quínoa con Quesos
		30	ml	Mole
		22	gr	Encurtido
		22	gr	Ensalada
		17	gr	Decoración
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Medallones de Pavo	Filet	Quínoa con Quesos	N/A	
Mole	N/A	Encurtido	N/A	
Ensalada	N/A	Decoración	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Medallones de pavo, quínoa con queso, mole, ensalada, encurtido, decoración/montar, 2 min, 65°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 pinzas, 1 espátula de goma, 1 cucharón, 1 espumadera, 1 plato.				
PREPARACIÓN:				
1.- Colocar los medallones a 65°C dentro del plato y bañar con el mole sin que se mezcle con los demás ingredientes.				
2.- Acompañar con la quínoa con quesos, ensalada y el encurtido uno a cada lado para ocupar todo el plato.				
3.- Colocar al final la decoración que son los hongos hidratados en el té oolong.				
4.- Servir.				
Observaciones:				
Controlar la temperatura de servicio.				

Cuadro 39. Ficha técnica, encurtido

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Encurtido	
Tipo de Plato:		Tapa	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
Encurtido			
30	gr	Cebolla	
40	gr	Rábano	
3	gr	Culantro	
50	ml	Agua	
25	ml	Vinagre con Especies	
3	gr	Sal	
5	ml	Zumo de Limón	
5	gr	Cebollitas	
1	gr	Pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Rábano	Julianas	Culantro	Chifonade
Pimienta	N/A	Sal	N/A
Agua	Brunoise	Cebollitas	N/A
Limón	N/A	Sal	N/A
Vinagre con Especies	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla,rábano,culantro,vinagre, agua,sal,cebollas, pimienta/curtir/2horas/8°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 tabla, 1 puntilla, 1 cuchillo de chef, 1 envase de vidrio.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Cortar el rábano en julianas finas, el culantro en chifonade y reservar. 3.- Agregar en un recipiente de vidrio con tapa agua y vinagre con especias. 4.- Exprimir los limones y reservar el zumo. 5.- Incorporar los vegetales junto con la sal y el zumo de limón. 6.- Reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 40. Ficha técnica, Fondo de ave

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Fondo de ave	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Fondo de ave		
	500	gr	Huesos de Pavo
	50	gr	Zanahoria
	50	gr	Cebolla
	50	gr	Apio
	3	gr	Pimienta
1000	ml	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huesos de Pavo	N/A	Zanahoria	Mirepoix
Cebolla	Mirepoix	Apio	Mirepoix
Pimienta	N/A	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huesos de pavo/ hervir, 20 min, 91 °C.			
Cebolla, apio, zanahoria/mirepoix-hervir, 91°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 cacerola grande, 1 cucharón, 1 tabla, 1 cuchillo de chef.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cortar la cebolla, apio y zanahoria en cortes irregulares (mirepoix).			
2.- Colocar en una cacerola agua y dejar que hierva.			
3.- Agregar a esa cacerola los huesos del pavo, y los vegetales.			
4.- Incorporar la pimienta.			
5. Hervir por unos 20 minutos.			
6.- Dejar enfriar y reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 41. Ficha técnica, Mole

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 			
FICHA TÉCNICA:		Mole			
Tipo de Plato:					
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
					Mole
		15	gr	Ají	
		50	gr	Chocolate Pacari	
		100	ml	Fondo de Ave	
		40	gr	Almendras	
		40	gr	Nueces	
		40	gr	Pasas	
		3	gr	Pimienta Dulce	
1	gr	Clavo de Olor			
2	gr	Canela en Polvo			
20	gr	Panela			
25	gr	Manteca de Cerdo			
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Ají	N/A	Chocolate Pacari	N/A		
Fondo de Ave	N/A	Pasas	N/A		
Almendras	N/A	Pimienta Dulce	N/A		
Nueces	N/A	Clavo de Olor	N/A		
Manteca de Cerdo	N/A				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
fondo de ave/ hervir, 15 min, 91°C.					
Chocolate pacari/baño maria, 4min, 45°C.					
Manteca de cerdo/sofrito, 3min, 80°C.					
Nueces, almendras/procesar, 2 min, 16°C.					
Equipos y Utensilios:					
1 cacerola grande, 1 tabla, 1 colador, 4 bouls, 1 sartén.					
PREPARACIÓN:					
1.- Pesar todos los ingredientes, añadir el fondo de ave en una cacerola y hervir.					
2.- Agregar el chocolate pacari dentro de un boud y hacer baño maría con la ayuda de una cacerola y agua a 45°C.					
3.- Procesar las nueces, almendras y reservar.					
4.- Colocar en un sartén manteca de cerdo y sofreír las pasas, pimienta, ají, clavo de olor y los frutos secos.					
5.- Agregar tanto el chocolate, la mezcla anterior y las pasas a la cacerola con el fondo de ave.					
6.- Dejar que se cocine y reduzca por 25 minutos a fuego bajo.					
7.- Finalizar la cocción y colar por un lienzo para eliminar todas los grumos.					
8.- Dejar enfriar y reservar.					
Observaciones:					
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.					



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 42. Ficha técnica, ensalada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Ensalada	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Ensalada		
	10	gr	Apio
	5	gr	Almendras
	5	gr	Nueces
	5	gr	Pasas
	10	gr	Ubillas
3	gr	Crema de Leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Apio	Brunoise	Almendras	N/A
Ubillas	Filet	Nueces	N/A
Crema de Leche	N/A	Limón	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
apio,ubillas,almendras,nueces,limón,crema de leche/mezclar,1min,16°C			
Equipos y Utensilios:			
1 tabla, 1 puntilla, 1 cuchillo de chef, 3 bousls.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Cortar el apio, ubillas en brunoise y reservar. 3.- Trocear las nueces y las almendras y juntar a la mezcla anterior. 4.- Incorporar la crema de leche y el zumo de limón a todos los ingredientes. 5.- Servir.			
Controlar las temperaturas de los procesos.			



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 43. Ficha técnica, medallones de pavo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA:		Medallones de pavo		
Tipo de Plato:		Tapa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		medallones de pavo		
		200	gr	Pechugas de Pavo
		3	gr	Sal
		2	gr	Pimienta
		5	gr	Paprika
		30	gr	Queso Holandés Finas Hierbas
		20	gr	Tocino
4	gr	Orégano		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pechugas de Pavo	Filet	Sal	N/A	
Pimienta	N/A	Paprika	N/A	
Queso Holandés Finas Hierbas	Filet	Tocino	N/A	
Orégano	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pechugas de pavo/filetear,3min,8°C.				
Queso holandés finas hierbas/filetear,2min,8°C.				
Equipos y Utensilios:				
1 cuchillo chef, 1 cuchillo carne, 1 rollo papel film, 1 sous vide, 1 cacerola, 1 tabla, 3 bowls.				
PREPARACIÓN:				
1.- Filetear la pechuga de pavo junto con el queso de finas hierbas.				
2.- Agregar sal pimienta, paprika a las pechugas de pavo.				
3. Extender las pechugas y colocar orégano, queso, tocino y enrollar con la ayuda del papel film.				
4.- Sellar bien en forma de caramelo y amarrar las puntas para que no se abra el producto.				
5.- Calentar Una Cacerola Con Agua Con La Ayuda Del Sous Vide A 70°C Por 100 Minutos.				
6.- Agregar Las Pechugas Enrolladas Y Dejar Que Se Cocinen Por El Tiempo Estimado.				
7.- Retirar del agua cuando se acabe de cocinar y sellar el enrollado con poco aceite.				
8.- Cortar en forma de medallones el enrollado 1 cm de ancho.				
8.- Cortar en forma de medallones el enrollado.				
Observaciones:				
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.				

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 44. Ficha técnica, quínoa con quesos


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: quínoa con quesos			
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	quínoa con quesos		
	150	gr	quínoa
	300	ml	agua
	4	gr	sal
	2	gr	pimienta
	15	gr	ajo
	30	gr	pimiento rojo
	35	gr	tomate riñón
	40	gr	queso provolone
	25	gr	cebolla
	12	gr	queso parmesano
30	gr	pimiento amarillo	
10	ml	aceite	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
ajo	mince	pimiento rojo	brunoise
tomate riñón	brunoise	queso provolone	N/A
cebolla	brunoise	queso parmesano	N/A
agua	N/A	chocolate pacari	N/A
quínoa	N/A	sal	N/A
pimiento amarillo	brunoise	aceite	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
quínoa, agua, sal, pimienta/hervir/10min/91°C			
chocolate pacari/baño maría, 4min, 50°C			
queso provolone/rallar, 2 min, 16°C			
cebolla, ajo, tomate riñón/sofrito, 2min, 80°C			
Equipos y Utensilios:			
1 sartén, 4 bous, 1 cacerola, 1 colador, 1 espátula de goma			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar la quínoa y colocar en una cacerola junto con el agua para que hierva durante 10 minutos rectificar sal			
2.- Colar la quínoa del agua y reservar			
3.- Rallar el queso provolone y reservar en un bous			
4.- Sofreír el ajo con el tomate riñón y la cebolla por unos 2 a 3 minutos, luego agregar la quínoa junto con el queso provolone			
5.- Dejar que el queso se derrita y para que se compacte			
6.- Agregar el queso parmesano al final y reservar			
Observaciones:			
Tener cuidado al momento de sofreír el ajo cuidando para que no se pegue			

Cuadro 45. Ficha técnica, Trucha Andina




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Trucha Andina	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	gr	Bolones de Mote
	15	ml	Salsa Holandesa
	10	ml	Salsa de Mango
	2	gr	Eneldo
	5	gr	Chips de Camote
	20	gr	Puré de Camote
	10	ml	Salsa de Ají Criollo
	60	gr	Trucha
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Bolones de Mote	N/A	Salsa Holandesa	N/A
Salsa de Mango	N/A	Eneldo	N/A
Chips Camote	Filet	Puré de Camote	N/A
Salsa de Ají Criollo	N/A	Trucha	Filet
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Bolones de mote, salsa holandesa, trucha, ají criollo, salsa de mango, chips de camote, puré de camote/montar, 3min, 65°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 plato, 1 manga pastelera, 2 teteros, 1 cuchara.			
PREPARACIÓN:			
1.- Colocar la salsa holandesa de base.			
2.- Agregar encima de la salsa holandesa el filete de trucha.			
3.- Colocar los bolones de mote uno a cada lado teniendo como base el ají criollo.			
4.- Colocar al lado el puré de camote con ayuda de la manga pastelera.			
5. Incorporar la salsa de mango con ayuda del tetero haciendo pequeños círculos.			
6.- Servir a 65°C.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 46. Ficha técnica, puré y chips de camote




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:		puré y chips de camote	
Tipo de Plato:	Tapa		
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	puré de camote		
	200	gr	Camote
	50	ml	Agua
	Chips Camote		
	50	gr	Camote
	25	ml	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Camote	Rondeles- Filet	Aceite	N/A
Agua	N/A	Camote	Mirepoix
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Camote, aceite/freír/1 min/160°C.			
Camote, agua/hervir/15 min/91°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 cacerola grande, 1 procesador, 1 colador, 1 sartén, 1 tabla, 1 cuchillo de chef.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pelar el camote y agregar en una cacerola con agua hirviendo dejar que se cocine, escurrir y lograr un puré con ayuda mixer.			
2.- Cortar el camote restante en rondes y freír a 160°C, escurrir el aceite y reservar.			
3.- Colocar el filete de trucha en una salmuera con miel y sal reservar por 10 minutos.			
14.- Agregar nuestras preparaciones en el plato, decorar y servir al cliente.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			

Cuadro 47. Ficha técnica, salsa de mango

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		salsa de mango	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Salsa de Mango		
	180	gr	Pulpa de Mango
	25	gr	Eneldo
	15	ml	Zumo de Limón
	4	gr	Sal
	2	gr	Pimienta
20	gr	Culantro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas De Corte:			
Pulpa De Mango	Filet	Eneldo	N/A
Culantro	Chifonade	Zumo De Limón	N/A
Pimienta	N/A	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de mango, eneldo, zumo de limón, sal, pimienta, huevo, aceite/licuar/3min/20°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 colador, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 bowl pequeños, 1 balanza, 1 licuadora.			
PREPARACIÓN:			
7.- Agregar la pulpa de mango, eneldo, zumo de limón, sal, pimienta, huevo, aceite a la licuadora y licuar por 3 min, reservar.			
Observaciones:			
No calentar mucho la salsa para evitar que se quemé.			



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 48. Ficha técnica, Trucha Andina

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Trucha Andina	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Trucha		
	60	gr	Trucha
	15	ml	Aceite de Oliva
	4	gr	Sal
	60	ml	Agua
	3	ml	Miel
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Trucha	Filet	Aceite de Oliva	N/A
Agua	N/A	Sal	N/A
Camote	N/A	Aceite	N/A
Miel	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Trucha, sal, pimienta, aceite de oliva/freír/4 min/120°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 tabla, 1 bowl, 1 sartén.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cortar y filetear la trucha lavar para que quede limpia.			
2.- Colocar el filete de trucha en una salmuera con miel y sal reservar por 15 minutos.			
3.- Calentar el aceite en un sartén y freír la trucha 2 minutos por lado, reservar.			
4.- Agregar nuestras preparaciones en el plato, decorar y servir al cliente.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			




Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 49. Ficha técnica, salsa de ají criollo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		salsa de ají criollo	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Salsa de Ají Criollo		
	20	gr	Cebolla
	10	ml	Aceite de Oliva
	3	gr	Sal
	50	ml	Agua
15	gr	Ají	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla	Brunoise	Aceite De Oliva	N/A
Agua	N/A	Sal	N/A
Ají	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla, aceite de oliva, sal, agua, ají/procesar/4min/20°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 licuadora, 1 bowl, 1 tabla, 1 cuchillo de chef, 1 colador.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cortar la cebolla en brunoise.			
2.- Agregar el ají junto con la cebolla, agua, sal y aceite de oliva y procesar por unos 4 min y reservar.			
3.- Servir			
Observaciones:			
Para que no sea muy picante se puede eliminar las venas junto con las pepas del ají.			




Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 50. Ficha técnica, salsa holandesa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		salsa holandesa	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Salsa Holandesa		
	115	gr	Mantequilla Sin Sal
	75	gr	Yemas de Huevo
	30	ml	Zumo de Limón
	5	gr	Ají
	6	gr	Ajo
	3	gr	Sal
2	gr	Pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mantequilla sin Sal	N/A	Yemas de Huevo	N/A
Ají	N/A	Zumo de Limón	N/A
Ajo	Mince	Sal	N/A
Pimienta	N/A	Ají	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mantequilla sin sal, yemas de huevo, zumo de limón, ají, ajo, pimienta/baño maría/12- 15min/50°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 licuadora, 1 cacerola, 1 bowl, 1 globo, 1 espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
4.- Calentar agua en una cacerola hasta los 50°C colocar un bol encima y agregar las yemas del huevo y batir sin parar.			
5.- Disolver la mantequilla y agregar a las yemas y seguir batiendo.			
6.- Asar el ají, cortar el ajo en mince y agregar a la preparación anterior batiendo hasta lograr la textura de una salsa, reservar.			
7.- Reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			




Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 51. Ficha técnica, bolones de mote y chicharrón




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Bolones de mote y chicharrón	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	Bolones de Mote Y Chicharrón		
	250	gr	Mote Pelado Cocinado
	50	gr	Chicharrón
	6	gr	Sal
	4	gr	Comino
	30	gr	Manteca de Cerdo
3	gr	Pimienta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mote Pelado Cocinado	N/A	Chicharrón	N/A
Sal	N/A	Pimienta	N/A
Comino	N/A	Manteca de Cerdo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mote, chicharrón, sal, comino, manteca de cerdo, pimienta/freír/20seg/190°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 bowl, 1 sartén, 1 procesador, 1 espumadera.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar el mote pelado y cocinado, chicharrón, sal, pimienta, comino, para luego procesar con la ayuda del mixer.			
2.- Lograr una consistencia homogénea de una masa, hacer pequeñas bolitas de 5gr.			
3.- Agregar en un sartén aceite y dejar que se caliente hasta los 180°C agregar las bolitas de mote y freír por 30 seg, reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de los procesos.			

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 52. Ficha técnica, Helado Demiglace.




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Helado Demiglace	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	gr	Demiglace
	45	gr	Helado de Vainilla
	20	gr	Cesta de Caramelo
	15	gr	Arrope de Mora
	1	gr	Hojas de Cedrón
	20	gr	Tierra Falsa de Vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Demiglace	N/A	Helado de Vainilla	N/A
Arrope de Mora	N/A	Hojas e Cedrón	N/A
Tierra Falsa Vainilla	N/A	Cesta de Caramelo	N/A
Helado de Vainilla	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arrope de mora, tierra falsa de vainilla, helado de vainilla, hojas de cedrón, cesta de caramelo/montar, 2 min, 16°C demiglace/calentar, 1 min., 65°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 plato hondo, 1 pinzas, 1 cuchara, 2 teteros.			
PREPARACIÓN:			
1.- Colocar el arrope de mora como base con la ayuda de un tetero formando un anillo. 2.- Colocar el demiglace de la misma manera. 3.- Agregar la tierra falsa en el medio del plato. 4.- Incorporar encima la bola de helado frita y posteriormente la cesta de caramelo. 5.- Decorar con hojas de cedrón. 6.- Servir.			
Observaciones:			
Controlar temperatura de los procesos.			

Cuadro 53. Ficha técnica, Cesta de caramelo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Cesta de caramelo	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Azúcar
	100	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Azúcar	N/A	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, azúcar/caramelizar, 8min, 180°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 sartén, 1 balanza, 1 cucharón.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar la azúcar y el agua en el sartén y dejar que se reduzca hasta lograr el punto de quebrado duro 180°C. 3.- Agregar el caramelo encima del cucharón con la ayuda de un tenedor para dar la forma de una cesta. 4.- Dejar que se enfríe para que se compacte. 5.- Sacar del cucharón. 6.- reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura del caramelo para evitar que se queme.			



Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 54. Ficha técnica, Arrope de mora

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		Arrope de mora	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Mora
	100	gr	Azúcar
	100	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mora	N/A	Azúcar	N/A
Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Azúcar, agua/hervir, 15min, 91°C			
Mora/licuar, 2 min, 16°C			
Equipos y Utensilios:			
1 licuadora, 1 cacerola, 1 balanza, 1 espátula de goma.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar agua en la cacerola y la azúcar dejar hervir. 3.- Licuar la mora y colar para posteriormente agregar en la elaboración anterior. 4.- Dejar que se reduzca hasta que tenga una textura homogénea semi líquida. 5.- Dejar enfriar. 6.- Reservar.			
Observaciones:			
Evitar que la elaboración se reduzca mucho porque se puede quemar y pegar en la olla.			




Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 55. Ficha técnica, Demiglace

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Demiglace	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1000	gr	Huesos de Res
	50	gr	Cebolla
	50	gr	Apio
	50	gr	Zanahoria
	3	gr	Hojas de Laurel
	500	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huesos de Res	N/A	Cebolla	Cuartos
Apio	Mirepoix	Zanahoria	Mirepoix
Hojas de Laurel	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huesos de res/hornear, 1 hora, 150°C.			
Cebolla, zanahoria, apio, hojas de laurel, agua/hervir, 5horas, 91°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 horno, 1 tabla, 1 cuchillo, 1 cacerola grande, 1 colador.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar los huesos de la res encima de un pirex y llevar al horno a 150°C por 1 hora.			
2.- Cortar la cebolla, zanahoria y el apio, reservar.			
3.- Calentar agua en una cacerola y dejar hervir a 91°C, posteriormente incorporar los vegetales y los huesos de la res por 5 horas.			
4.- Colar y dejar que el caldo se reduzca hasta lograr la textura de una salsa.			
5.- reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura y tiempo de cocción de los alimentos.			



Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 56. Ficha técnica, helado de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		helado de vainilla	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	82	gr	Leche
	5	ml	Esencia de Vainilla
	130	ml	Leche Condensada
	165	ml	Crema de Leche
	100	gr	Apanadura
	100	ml	Aceite
	50	ml	Claras de Huevo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche	N/A	Esencia De Vainilla	N/A
Leche Condensada	N/A	Crema De Leche	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Leche, extracto de vainilla, leche condensada, crema de leche/batir, 4min,14°C.			
Equipos y Utensilios:			
1 batidora, 1 congelador, 1 espátula de goma, 1 bowl grande, 1 cuchara de helado.			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar los ingredientes en un bowl y proceder a batir hasta formar una textura homogénea. 3.- Agregar la mezcla en un recipiente y dejar 12 horas en congelación. 4.- Batir las claras de huevo hasta lograr un punto nieve. 5.- Sacar bolitas de helado con la ayuda de una cuchara. 6.- Incorporar la clara encima de la bola de helado y luego espolvorear apanadura hasta que quede firme. 7.- - Calentar el aceite en un sartén a 180°C. 8.- Colocar la bola de helado con apanadura sobre el aceite hirviendo y dejar que se dore por 4 seg. 9.- Sacar del aceite y reservar.			
Observaciones:			
Controlar la temperatura del aceite para evitar que se quem.			

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 57. Ficha técnica, tierra falsa de vainilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA:		tierra falsa de vainilla	
Tipo de Plato:		Tapa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	ml	Leche
	3	ml	Vainilla
	65	gr	Huevo
	100	gr	Harina
	30	gr	Mantequilla
	40	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche	N/A	Vainilla	N/A
Mantequilla	N/A	Azúcar	N/A
Huevo	N/A	Harina	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Leche, vainilla, huevo, harina, mantequilla, azúcar/batir, 5min,14°C			
Equipos y Utensilios:			
1 batidora, 1 espátula de goma, 1 bowl grande, 1 horno, 1 lata			
PREPARACIÓN:			
1.- Pesar todos los ingredientes. 2.- Colocar los ingredientes en un bowl y proceder a batir hasta formar una textura homogénea. 3.- Agregar la mezcla en una lata y hornear a 200 °C por 30 minutos. 4.- sacar de la lata y procesar hasta lograr una tierra falsa de vainilla. 5.- reservar en un bowl.			
Observaciones:			
Controlar temperatura en los procesos.			

Elaborado por Juan Ordoñez

5.1.2.3 Hojas de costos.

g) N°		h) CANT	i) UND.	j) INGREDIENTE	k) Costo por kilo	l) Costo receta	m) Presentación	n) Gramaje bruto compra	o) Factor Corrección
1									
2									
3									
4									
5									
		p) Peso Total receta				q) Costo de receta			
r) P.V.P (Precio de venta al Público):									

Ilustración 16. Hojas de costos
Fuente Instituto Sudamericano

- a) Costos:** dentro de este espacio se escribe el nombre de la elaboración.
- b) Chef:** Nombre del responsable dentro del desarrollo de la preparación.
- c) Tipo de plato:** se detalla el plato a elaborar
- d) Costo por plato:** detalla el precio por ración para nosotros, dependiendo el gramaje.
- e) Tamaño de la porción:** se especifica el peso que se va a utilizar en la elaboración del plato.
- f) Raciones:** se refiere a la cantidad de producto que se va a dar por cada preparación.
- g) N°:** Número de identificación de los ingredientes a utilizar.

- h) Cantidad:** porcentaje que se van a utilizar por cada ingrediente dentro de la receta.
- i) Unidad:** medida de cada ingrediente que debe estar en gramos o mililitros.
- j) Ingrediente:** descripción del producto a utilizar
- k) Costo por kilo:** Precio que tiene cada ingrediente, pero por kg
- l) Costo de receta:** Porcentaje que se escribe en relación al peso del producto a utilizar por cada kilogramo
- m) Presentación:** se describe en que envase, funda, caja, paquete o envoltorio que vino el producto.
- n) Gramaje bruto de compra:** cantidad a utilizar en referencia a cada ingrediente
- o) Factor de Corrección:** se corrige la lectura en función de normas técnicas establecidas para el correcto cálculo de consumos, las cuales varían de acuerdo con el cuadro de medición del suministro
- p) Peso total de la receta:** detalla la cantidad total de todos los ingredientes a utilizar por elaboración
- q) Costo de la receta:** cuanto nos va a valer la receta en general
- r) P.V.P:** precio al cual podemos vender al público en general.

Cuadro 58. Ficha de costos, Masa sablé

 	
Costos:	Masa Sablé



Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Masa	Tamaño Porción	70gr
Costo Por Plato:	0,30	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	150	Gr	Mantequilla	10,2	1,53	Paquete 100gr	150	1,00
2	1	Gr	Limón	0,94	0,00	Funda 1kg	1	1,82
3	65	Gr	Huevo	1,02	0,07	Cubeta 6 Unid	65	1,15
4	100	Gr	Azúcar Glas	3,8	0,38	Funda 250gr	100	1,00
5	250	Gr	Harina	1,67	0,42	Funda 1kg	250	1,00
	566	Peso Total Receta			2,39	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,99
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 59. Ficha de costos, Chessecake de queso de cabra

 	
Costos:	Chessecake Queso De Cabra

Chef:	Juan Ordoñez.							
Tipo De Plato:	Chessecake	Tamaño Porción	80gr					
Costo Por Plato:	0,63	Raciones:	2					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	40	Gr	Queso De Cabra	18,8	0,75	Paquete 150gr	40	1,00
2	50	MI	Crema De Leche	4,7	0,24	Funda 500ml	50	1
3	4	Gr	Gelatina Sin Sabor	41,66	0,17	Caja 30gr	4	1,00
4	50	MI	Leche	0,95	0,05	Funda 1lt	50	1,00
5	15	Gr	Azúcar Glas	3,8	0,06	Funda 250gr	15	1,00
	159	Peso Total Receta			1,26	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	2,08
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 60. Ficha de costos, Granita manzana

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO [®]		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Granita Manzana	


Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Granita	Tamaño Porción	30gr
Costo Por Plato:	0,07	Raciones:	7

N°	CANT	UND.	INGREDIEN TE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaj e Bruto Compra	Factor Corrección
1	180	MI	Jugo Manzana	2,4	0,43	1 Unid 220gr	360	1,20
2	15	MI	Zumo Limón	0,94	0,01	Funda 1kg	30	1,59
3	25	Gr	Azúcar	0,88	0,02	Funda 1kg	4	1,00
4	4	Gr	Menta	0,95	0,00	Funda 1lt	50	1,67
	224	Peso Total Receta			0,47	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,22
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 61. Ficha de costos, Decoración

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO [®]		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Decoración							
Chef:	Juan Ordoñez.							
Tipo De Plato:	Decoración	Tamaño Porción	5					
Costo Por Plato:	0,09	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	1	Gr	Pensamientos	7,14	0,01	Ramillete 70gr	1	1,32
2	4	Gr	Arándanos	20	0,08	Caja 100gr	4	1
	5	Peso Total Receta			0,09	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				0,29				

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 62. Ficha de costos, Manzana caramelada

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Manzana Caramelada

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Manzana	Tamaño Porción	2gr
Costo Por Plato:	0,00	Raciones:	50

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	60	Gr	Manzana	2,4	0,14	1 Unid 150gr	151	1,20
2	40	Gr	Azúcar	0,88	0,04	Funda 1kg	60	1
	100	Peso Total Receta			0,18	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,01
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 63. Ficha de costos, Costo total

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Costo Total

Chef:	Juan Ordoñez.							
Tipo De Plato:	Tapa	Tamaño Porción	212gr					
Costo Por Plato:	0,97	Raciones:	1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	70	Gr	Masa Sablé	4,22	0,30	Masa 566gr	70	1,00
2	80	Gr	Chessecake	7,92	0,63	Chessecake 159gr	80	1
3	30	Gr	Granita	1,2	0,04	Granita 224gr	30	1,00
4	10	Gr	Manzana Caramelada	1,8	0,02	Manzana Caramelada 100gr	10	1,00
5	15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00
6	2	Gr	Té Verde	240	0,48	Funda 6gr	2	1,00
7	5	Gr	Decoración	18	0,09	Decoración 5gr	5	1,00
	212	Peso Total Receta			0,97	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				3,18				

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 64. Ficha de costos, Pops de paella

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	350	Gr	Cabezas De Pescado	1	0,35	Funda 1kg	150	1,00	
2	50	Gr	Cebolla	1,1	0,06	Funda 1kg	1	1,11	
3	40	Gr	Zanahoria	0,73	0,03	Funda 260gr	40	1,16	
4	50	Gr	Apio	0,96	0,05	Paquete 725gr	50	1,03	
5	1000	ML	Agua	0	0,00	Líquido	1000		
6	10	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	10	1,00	
		1500	Peso Total Receta			0,49	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):		0,20
--	--	-------------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 65. Ficha de costos, Relleno calamar y verduras

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	10	Gr	Calamar	10,57	0,11	Funda De 104gr	10	1,18	
2	1	Gr	Pimiento Rojo	2,7	0,00	Entero 1 Und	1	1,48	
3	1	Gr	Pimiento Amarillo	2,72	0,00	Entero 1 Und	1	1,34	
4	2	Gr	Arbejas	2,19	0,00	Funda 1lb	2	1,00	
5	1	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	10	1,00	
6	2	Gr	Paprika	61,8	0,12	Frasco 50gr	2	1,00	
7	1	Gr	Azafrán	30	0,03	Frasco 50gr	1	1,00	
8	7	Gr	Obleas De Arróz	57,6	0,40	Paquete 340gr	11	1,00	
9	30	ML	Aceite De Oliva	13,42	0,40	Frasco500ml	5	1,00	
		55	Peso Total Receta			1,08	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):		3,55
--	--	-------------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 66. Ficha de costos, Costo total pops paella

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1		20	MI	Fumet	0,32	0,01	Líquido	20	1,00
2		15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00
3		2	Gr	Té Blanco	240	0,48	Funda 6gr	2	1,00
4		49	Gr	Relleno	20,88	1,02	Relleno 1kg	49	1
		86	Peso Total Receta			1,52	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					5,02				

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 67. Ficha de costos, Natillas de mandarina

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1		63	MI	Zumo De Mandarina	1,77	0,11	8 Unid 845gr	63	1,56
2		20	Gr	Azúcar Glas	3,8	0,08	Funda 250gr	50	1
3		178	MI	Crema De Leche	4,7	0,84	Funda 500gr	178	1,00
4		7	Gr	Gelatina Sin Sabor	41,66	0,29	Caja 30gr	50	1,00
		268	Peso Total Receta			1,32	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					0,72				

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 68. Ficha de costos, Salsa de mandarina

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Salsa De Mandarina

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Salsa	Tamaño Porción	15gr
Costo Por Plato:	0,02	Raciones:	6

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	63	Ml	Zumo De Mandarina	1,77	0,11	8 Unid 845gr	63	1,56
2	20	Gr	Azúcar	0,88	0,02	Funda 1kg	20	1
	83	Peso Total Receta			0,13	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,07
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 69. Ficha de costos, Ganache

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Ganache	

Chef:			Juan Ordoñez.					
Tipo De Plato:			Ganache	Tamaño Porción		10gr		
Costo Por Plato:			0,22	Raciones:		10		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	50	Ml	Chocolate	39	1,95	Caja 50gr	50	1,00
2	50	Gr	Crema De Leche	4,7	0,24	Funda 500gr	178	1,00
		100	Peso Total Receta		2,19	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				0,72				

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 70. Ficha de costos, Esponjas de té de matcha

 	
Costos:	Esponjas De Té De Matcha

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Esponjas	Tamaño Porción	3gr
Costo Por Plato:	0,06	Raciones:	28

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	5	Gr	Té De Matcha	300	1,50	Funda 6 Gr	5	1,00
	65	Gr	Huevo	1,02	0,07	Cubeta 6unid	65	1,15
2	15	Gr	Harina	1,54	0,02	Funda 500gr	15	1,00
	85	Peso Total Receta			1,59	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,19
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 71. Ficha de costos, Decoración

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	5	gr	chocolate árbol	39	0,20	caja 50gr	5	1,00	
	5	gr	frambuesas	25,38	0,13	caja 130gr	5	1,00	
2	3	gr	algodón de azúcar	12,5	0,04	frasco 80gr	3	1,00	
		13	Peso Total receta			0,36	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,19
--	-------------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 72. Ficha de costos, Costo final

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	8	Gr	Decoración	27,69	0,22	Decoración	8	1,00	
2	45	Gr	Natillas De Mandarina	4,92	0,22	Natillas De Manadarina	45	1,00	
3	3	Gr	Esponjas De Té De Matcha	18,7	0,06	Esponjas De Té De Matcha	3	1,00	
4	15	MI	Salsa De Mandarina	1,56	0,02	Salsa De Mandarina	15	1,00	
5	15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00	
6	2	Gr	Té Matcha	300	0,60	Funda 6gr	2		
7	3	Gr	Ganache	21,9	0,07	Ganache	3	1,00	
		91	Peso Total Receta			1,20	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	3,96
--	-------------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 73. Ficha de costos, Medallones de pavo

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	gr	filete de pavo	11,01	2,20	paquete 950gr	200	1,00	
2	3	gr	sal	0,39	0,00	funda 1kg	1	1	
3	2	gr	pimienta	9,09	0,02	funda 50gr	2	1,00	
4	5	gr	paprika	61,8	0,31	frasco 50gr	5	1,00	
5	30	gr	queso holandés finas hierbas	17,33	0,52	paquete 150gr	30	1,00	
6	20	gr	tocino	14,9	0,30	funda 100gr	20	1,00	
7	4	gr	orégano	20	0,08	funda 25gr	4	1,00	
		264	Peso Total receta			3,43	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,89
--	-------------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 74. Ficha de costos, Quínoa con quesos

		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Quínoa Con Quesos	

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Quínoa	Tamaño Porción	30gr
Costo Por Plato:	0,12	Raciones:	21

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	150	Gr	Quínoa	7,14	1,07	Caja 340 Gr	150	1,00
2	300	ML	Agua	0	0,00	Líquida	300	
3	4	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	4	1,00
4	2	Gr	Pimienta	9,09	0,02	Funda 50gr	2	1,00
5	15	Gr	Ajo	1,5	0,02	Funda 1lb	15	1,03
6	30	Gr	Pimiento Rojo	2,7	0,08	Funda 100gr	20	1,48
7	35	Gr	Tomate Riñón	1,1	0,04	Funda 1lb	35	1,17
8	40	Gr	Queso Provolone	20	0,80	Paquete 250gr	40	1,00
9	25	Gr	Cebolla	1,1	0,03	Funda 1lb	25	1,11
10	12	Gr	Queso Parmesano	24,4	0,29	Funda 100gr	12	1,00
11	30	Gr	Pimiento Amarillo	2,72	0,08	Entero 1 Und	30	1,34
	643	Peso Total Receta			2,43	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,38
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 75. Ficha de costos, fondo de ave

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Fondo De Ave	

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Quínoa	Tamaño Porción	200ml
Costo Por Plato:	0,21	Raciones:	8

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	500	Gr	Huesos De Pavo	3	1,50	Huesos	400	1,13
2	50	Gr	Zanahoria	0,88	0,04	Caja 30 Gr	50	1,05
3	50	Gr	Cebolla	1,1	0,06	Funda 1lb	50	1,11
4	50	Gr	Apio	1,5	0,08	Funda 1lb	15	1,03
5	3	Gr	Pimienta	9,09	0,03	Funda 50gr	3	1,00
6	1000	MI	Agua	0	0,00	Líquida	1000	
	1653	Peso Total Receta			1,70	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,70
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 76. Ficha de costos, Mole

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Mole	

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Mole	Tamaño Porción	30ml
Costo Por Plato:	0,44	Raciones:	11

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	15	Gr	Ají	3,75	0,06	Funda 250gr	15	1,13
2	50	Gr	Chocolate Pacari	39	1,95	Caja 50gr	50	1
3	100	ML	Fondo De Ave	1,02	0,10	Fondo De Ave	100	1,00
4	40	Gr	Almendras	26,6	1,06	Funda 150gr	40	1,00
5	40	Gr	Nueces	27,52	1,10	Funda 400gr	40	1,03
6	40	Gr	Pasas	7,3	0,29	Funda 200gr	40	1,00
7	3	Gr	Pimienta Dulce	20	0,06	Funda 30gr	3	1,00
8	1	Gr	Clavo De Olor	17,62	0,02	Funda 15gr	1	1,00
9	2	Gr	Canela En Polvo	19	0,04	Funda 50gr	2	1,11
10	20	Gr	Panela	0,7	0,01	Bloque 11g	20	1,00
11	25	Gr	Manteca De Cerdo	4,4	0,11	Tarrina 1lb	25	1,00
	336	Peso Total Receta			4,80	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	1,44
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez.

Cuadro 77. Ficha de costos, Encurtido

 	
Costos:	Encurtido

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Conserva	Tamaño Porción	44gr
Costo Por Plato:	0,14	Raciones:	2

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	30	Gr	Cebolla	1,1	0,03	Funda 1lb	30	1,11
2	40	Gr	Rábano	1,62	0,06	Funda 612gr	40	1,03
3	3	Gr	Culantro	3,33	0,01	Ramillote 150gr	3	1,46
4	50	MI	Agua	0	0,00	Líquida	50	
5	25	MI	Vinagre Con Especias	3,18	0,08	Botella 500ml	30	1,00
6	5	MI	Zumo De Limón	0,94	0,00	Funda 1kg	5	1,82
7	3	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	3	1,00
8	5	Gr	Cebollitas	16,12	0,08	Frasco 240gr	5	1,00
9	1	Gr	Pimienta	9,09	0,01	Funda 50gr	1	1,00
	162	Peso Total Receta			0,28	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,47
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 78. Ficha de costos, Ensalada



Costos:	Decoración
----------------	------------

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Tapa	Tamaño Porción	17gr
Costo Por Plato:	0,65	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	5	Gr	Hongos Secos	34	0,17	Funda25gr	5	1,00
2	2	Gr	Té Oolong	240	0,48	Funda 10gr	2	1,00
3	10	Ml	Agua	0	0,00	Líquida	10	0,00
	17	Peso Total Receta			0,65	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	2,15
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 79. Ficha de costos, Ensalada



Costos:	Ensalada
----------------	----------

Chef:	Juan Ordoñez.		
tipo de plato:	ensalada	Tamaño porción	36gr
Costo por Plato:	0,22	Raciones:	2

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	10	gr	apio	1,1	0,01	funda 1lb	30	1,11
2	5	gr	almendras	26,6	0,13	funda 150gr	40	1,00
3	5	gr	nueces	27,52	0,14	funda 400gr	15	1,03
4	5	gr	pasas	7,3	0,04	funda 200gr	40	1,00
5	10	gr	ubillas	2,2	0,02	funda 1lb	10	1,00
8	20	ml	crema de leche	4,7	0,09	funda 500ml	20	1,00
9	3	ml	zumo de limón	0,94	0,00	funda 1kg	3	1,82
	58	Peso Total receta			0,44	Costo de receta		

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 80. Ficha de costos, Costo total



www.sudamericano.edu.ec

Costos:	Costo Total
----------------	-------------

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Tapa	Tamaño Porción	182gr
Costo Por Plato:	2,46	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	44	Gr	Medallones De Pavo	12,99	0,57	Medallones De Pavo	44	1,00
2	30	Gr	Quínoa	3,77	0,11	Quínoa Con Quesos	30	1,00
3	30	Ml	Mole	14,28	0,43	Mole	30	1,00
4	22	Gr	Encurtido	1,78	0,04	Encurtido	22	1,00
5	22	Gr	Ensalada	7,58	0,17	Ensalada	22	1,00
6	15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00
7	2	Gr	Té Oolong	240	0,48	Funda 6gr	2	1,00
8	17	Gr	Decoración	38,23	0,65	Decoración	17	1,00
	182	Peso Total Receta			2,46	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	8,12
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 81. Ficha de costos, bolones de mote y chicharrón

 	
Costos:	Bolones De Mote Y Chicharrón

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Bolón	Tamaño Porción	5gr
Costo Por Plato:	0,02	Raciones:	60

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	250	Gr	Mote Pelado	2,2	0,55	Funda 1lb	240	1,00
2	50	Gr	Chicharrón	12	0,60	Funda 50gr	1	1,82
3	6	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	6	1,00
4	4	Gr	Comino	9,09	0,04	Funda 50gr	3	1,00
5	30	Gr	Manteca De Cerdo	9,24	0,28	Funda 250gr	4	1,00
6	3	Gr	Pimienta	4,4	0,01	Tarrina 454gr	30	1,00
	310	Peso Total Receta			1,48	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,08
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 82. Ficha de costos, salsa holandesa

 	
Costos:	Salsa De Mango



Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Salsa	Tamaño Porción	10ml
Costo Por Plato:	0,04	Raciones:	24

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	180	Gr	Pulpa De Mango	0,46	0,08	Funda 3 Und	180	1,88
2	25	Gr	Eneldo	9,9	0,25	Paquete 100gr	20	1,28
3	15	ML	Zumo De Limón	0,94	0,01	Funda 1kg	30	1,82
4	20	Gr	Culantro	3,33	0,07	Ramillote 150gr	3	1,46
5	65	Gr	Huevo	1,02	0,07	Cubeta 6 Unid	65	1,15
6	30	ML	Aceite De Oliva	13,42	0,40	Frasco 500ml	10	1,00
7	2	Gr	Pimienta	9,09	0,02	Funda 50gr	2	1,00
8	4	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	30	1,00
	337	Peso Total Receta			0,90	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,12
--	------



Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 83. Ficha de costos, salsa holandesa

 								
Costos:			Salsa Holandesa					
Chef:			Juan Ordoñez.					
Tipo De Plato:			Salsa	Tamaño Porción		15ml		
Costo Por Plato:			0,16	Raciones:		15		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	115	Gr	Mangtequilla Sin Sal	10,2	1,17	Paquete 100gr	115	1,00
2	75	Gr	Yemas De Huevo	1,00	0,75	Cubeta 6 Unid	75	1,15
3	30	MI	Zumo De Limón	0,94	0,03	Funda 1kg	30	1,82
4	3	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	3	1,00
5	2	Gr	Pimienta	9,09	0,02	Funda 50gr	2	1,00
6	5	Gr	Ají	3,75	0,02	Funda 250gr	30	1,13
	6	Gr	Ajo	1,5	0,01	Funda Pelado 1lb	6	1,03
		225	Peso Total Receta		2,40	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				0,53				


Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 84. Ficha de costos, Salsa de ají criollo

 									
Costos:		Salsa De Ají Criollo							
Chef:		Juan Ordoñez.							
Tipo De Plato:		Salsa	Tamaño Porción		10ml				
Costo Por Plato:		0,03	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección	
1	20	Gr	Cebolla	1,1	0,02	Funda 1 Lb	20	1,11	
2	10	MI	Aceite De Oliva	13,42	0,13	Frasco 500ml	10	1,00	
3	3	Gr	Sal	0,39	0,00	Funda 1kg	3	1,00	
4	50	MI	Agua	0	0,00	Líquida	50		
5	15	Gr	Ají	3,75	0,06	Funda 250gr	30	1,13	
		83	Peso Total Receta	<i>Elaborado por Juan Ordoñez</i>		0,21	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				0,09					


Cuadro 85. Ficha de costos, Puré de camote

Elaborado por Juan Ordóñez



www.sudamericano.edu.ec

Costos:



www.sudamericano.edu.ec

Chef:	Costos:		Juan Ordóñez. Puré De Camote						
Tipo De Plato:	Chef:		Juan Ordóñez.						
Costo Por Plato:	Tipo De Plato:		Puré	Tamaño Porción		20gr ¹			
	Costo Por Plato:		0,02	Raciones:		12			
Nº	Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	1	200	Gr	Camote	1,11	0,22	Funda 1 Lb	200	1,03
2	2	50	Ml	Agua	0	0,00	Líquida	50	0,00
3	250		Peso Total Receta			0,22	Costo De Receta		
4									
5	3	Ml	Miel	5	0,02	Frasco 200gr	30	1,00	
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					0,06	Costo De Receta			
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					3,27				

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 86. Ficha de costos, Chips de camote



Costos:	Chips De Camote
----------------	-----------------

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Chips	Tamaño Porción	5gr
Costo Por Plato:	0,01	Raciones:	15

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	50	Gr	Camote	1,11	0,06	Funda 1 Lb	200	1,03
2	25	MI	Aceite	2,55	0,06	Botella 1lt	50	1,00
	75	Peso Total Receta			0,12	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,03
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 87. Ficha de costos, Costo total

Costos:			Costo Total						
Chef:			Juan Ordoñez.						
Tipo De Plato:			Tapa	Tamaño Porción		149gr			
Costo Por Plato:			1,12	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección	
1	10	Gr	Bolones De Mote	4,05	0,04	Bolones De Mote	10	1	
2	15	MI	Salsa Holandesa	10,66	0,16	Salsa Holandesa	15	1,00	
3	10	MI	Salsa De Mago	2,67	0,03	Salsa De Mago	10	1,00	
4	2	Gr	Eneldo	9,9	0,02	Paquete 100gr	2	1,28	
5	5	Gr	Chips Camote	1,6	0,01	Chips Camote	5	1,00	
6	20	Gr	Puré Camote	0,88	0,02	Puré Camote	20	1,00	
7	15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00	
8	2	Gr	Té Negro	190	0,38	Funda 6gr	2	1,00	
9	10	MI	Salsa Ají Criollo	2,53	0,03	Salsa De Ají Criollo	10	1,00	
10	60	Gr	Trucha	7,12	0,43	Trucha	139	1,00	
		149	Peso Total Receta			1,12	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				3,69					

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 88. Ficha de costos, helado de vainilla

 	
Costos:	Helado De Vainilla

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Helado	Tamaño Porción	45gr
Costo Por Plato:	0,16	Raciones:	14

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	82	Gr	Leche	0,95	0,08	Funda 1lt	82	1,00
2	5	MI	Esencia De Vainilla	10	0,05	Botella 100ml	5	1
3	130	MI	Leche Condensada	6,27	0,82	Lata 397ml	130	1,00
4	165	MI	Crema De Leche	4,7	0,78	Funda 500ml	50	1,00
5	100	Gr	Apanadura	2,5	0,25	Funda 500gr	100	1,00
6	100	MI	Aceite	2,55	0,26	Botella 1lt	100	1,00
7	50	MI	Claras De Huevo	1,02	0,05	Cubeta 6 Unid	50	1,15
	632	Peso Total Receta			2,27	Costo De Receta		

P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,54
--	------

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 89. Ficha de costos, Demiglace

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1		1000	Gr	Huesos De Res	1,9	1,90	Funda 1kg	1000	1,00
2		50	Gr	Cebolla	1,1	0,06	Entera 4 Unid 1lb	50	1,11
3		50	Gr	Apio	0,96	0,05	Paquete 725gr	50	1,03
4		50	Gr	Zanahoria	0,76	0,04	Entera 2 Unid	50	1,16
5		3	Gr	Laurel	24,48	0,07	Funda35gr	3	1,00
6		500	MI	Agua	0	0,00	Líquida	0	
		1653	Peso Total Receta			2,11	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					0,13				

Elaborado por Juan Ordóñez

Cuadro 90. Ficha de costos, Tierra falsa de vainilla

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1		25	MI	Leche	0,95	0,02	Funda 1lt	82	1,00
2		3	MI	Esencia De Vainilla	10	0,03	Botella 100ml	5	1
3		65	Gr	Huevo	1,02	0,07	Cubeta 6 Unid	65	1,15
4		100	Gr	Harina	1,54	0,15	Funda 500gr	100	1,00
5		30	Gr	Mantequilla	10,2	0,31	Paquete 100gr	30	1,00
6		40	Gr	Azúcar	0,88	0,04	Funda 1kg	40	1,00
		263	Peso Total Receta			0,62	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):					0,16				

Elaborado por Juan Ordóñez



Cuadro 91. Ficha de costos, Cesta de caramelo

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1		100	MI	Agua	0	0,00	Líquida	100	
2		100	Gr	Azúcar	0,88	0,09	Funda 1kg	100	1
		200	Peso Total Receta			0,09	Costo De Receta		



P.V.P (Precio De Venta Al Público):	0,03
--	-------------

Chef:	Juan Ordoñez.		
Tipo De Plato:	Caramelo	Tamaño Porción	20gr
Costo Por Plato:	0,01	Raciones:	10

Costos:	Cesta De Caramelo
----------------	-------------------



			
---	--	--	--

Cuadro 92. Ficha de costos, Arrope de mora

 									
Costos:		Arrope De Mora							
Chef:		Juan Ordoñez.							
Tipo De Plato:		Salsa	Tamaño Porción		15gr				
Costo Por Plato:		0,01	Raciones:		20				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección	
1	100	MI	Agua	0	0,00	Líquida	100		
2	100	Gr	Mora	1,5	0,15	Funda 1lb	100	1,03	
3	100	Gr	Azúcar	0,88	0,09	Funda 1kg	100	1	
	300	Peso Total Receta			0,24	Costo De Receta			
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				0,04					

Elaborado por Juan Ordoñez

Cuadro 93. Ficha de costos, Costo final

 								
Costos:			Costo Final					
Chef:			Juan Ordoñez.					
Tipo De Plato:			Tapa	Tamaño Porción		133gr		
Costo Por Plato:			0,60	Raciones:		1		
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo Por Kilo	Costo Receta	Presentación	Gramaje Bruto Compra	Factor Corrección
1	30	Gr	Demiglace	1,27	0,04	Salsa	30	1,00
2	45	Gr	Helado De Vainilla	3,59	0,16	Helado	45	1,00
3	20	Gr	Cesta De Caramelo	4,5	0,09	Cesta De Caramelo	20	1,00
4	15	Gr	Arrope De Mora	0,8	0,01	Arrope De Mora	15	1,00
5	15	Gr	Azúcar	0,88	0,01	Funda 1kg	15	1,00
6	2	Gr	Té Frutos Rojos	120	0,24	Funda 6gr	2	1,00
7	1	Gr	Hojas De Cedrón	1,5	0,00	Ramillete 20gr	1	1,00
8	20	Gr	Tierra Falsa	2,35	0,05	Tierra Falsa	20	1
		148	Peso Total Receta		0,60	Costo De Receta		
P.V.P (Precio De Venta Al Público):				1,99				

Elaborado por Juan Ordoñez

5.1.4 Fijación del precio de venta al público sugerido.

5.1.4.1 ¿Qué es el PVP?

Es la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluido los impuestos que gravan el producto.

5.1.4.2 Análisis fijación de precio de venta al público en el tea room Telicioso

La fijación de precio de venta al público se estableció por medio de gastos varios que comprenden: los proveedores de té, proveedores de café, servicios básicos, agua y luz e ingredientes que son utilizados para la elaboración de algunos productos en total el gasto es de \$1160 dólares al mes. Los gastos fijos se establecieron el costo del arriendo, sueldos e internet en total el gasto fijo fue de \$670, por último, se estableció un promedio de ganancias que recibe al mes y es de \$1200 dólares.

Otros puntos a tomar en cuenta es el promedio de personas que visitan el lugar diariamente es de 30 personas, las cuales según el costo de las bebidas y productos que ofrecen gastan alrededor de \$5 dólares por persona, que en un total diario es de \$150 dólares por día, cabe recalcar que la tea room abre 26 días al mes, que multiplicado por los \$100 nos dio un total de \$3,900 dólares de ganancia estimada al mes.

Por último para establecer el P.V.P se tomaron el total de los gastos fijos y variables que son los \$1160 los cuales se dividieron para \$ 3,900 dólares de ganancia y establecimos un promedio de 3,3% que es el valor a multiplicar para fijar el costo del plato final.

Este punto hace referencia a los gastos de la materia prima que han sido utilizados para la elaboración de los platos finales, que a continuación se detallará por medio de un cuadro, en donde se enumerará cada elaboración con su respectivo costeo. Cabe recalcar que el costo total de los ingredientes han sido multiplicados por el 3.3% producto de la formula citada con anterioridad para establecer las ganancias a la hora de vender el producto.

5.1.4.3 Estructuración P.V.P sugerido

La estructuración de precio de venta sugerido se establecerá mediante una multiplicación del costo total del plato determinado en las fichas de costo, por el 3,3% resultado del promedio de los gastos y ganancias.







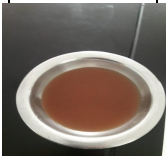


P.V.P: Costo del plato final x 3,3%

5.1.4.4 Cuadro gastos fijos, variables y ganancias del tea room Télicioso

Elaboración	Costo receta por plato	Costo P.V.P	Tamaño porción
Chessecake queso de cabra	0,97 ctvs	\$3,18	212gr
Pops de paella	\$1,52	\$5,02	86gr
Jardín Japonés	\$1,20	\$3,96	91gr
Pavo con mole	\$2,46	\$8,12	182gr
Trucha Andina	\$1,12	\$3,69	149gr
Helado Demiglance	0,60 ctvs	\$1,99	133gr

*Cuadro 94, P.V.P sugerido
Elaborado por: Juan Ordóñez*

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.

PRINCIPALES INGREDIENTES A UTILIZARSE Y SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.					
INGREDIENTE	IMAGEN	ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR
Queso de cabra hecho a base de la leche de cabra 25 a 45 % grasa		Limpio y sin grumos.	Blanco mate.	Tiene un olor bastante neutro, algunas notas ácidas.	Dulzón. Sensación en boca agradable, ligera, particular.
Chocolate hecho a base de pasta de cacao		Barra de 50 gr, pura 65 % de cacao ecuatoriano principalmente de la provincia de Manabí.	Negro intenso.	Un aroma cítrico y un fuerte perfil de cacao	Florales cítricos y de frutos secos
Ají producto de sabor picante		Forma alargada, textura suave. Mide aproximadamente 10 cm	Rojo, naranja la parte exterior es algo brillante.	Fuerte picante	Picante
Quinoa semilla andina perteneciente a los cereales		La semilla que es la parte comestible es redonda y ligeramente aplastada	Color blanco o amarillento, dorada rosada, roja o negra	Notas madera	Neutro
Trucha animal propio de nuestra zona se cultiva en las lagunas del cajas		Cuerpo alargado, liso de color plateado y con motas de distintos colores.	Rosado, naranja	Terroceo	Neutro-fresco
Pavo		Textura firme y compacta	Rosado brillante	Neutro-fresco	Característico de la carne del animal
Demiglace		Textura lisa semi líquida	Marrón brillante	Salado, verduras y especias	Carne de res
Obleas de arroz		Compacta, dura, frágil, crocante	Transparente	Neutro	Cereal poco salado
Calamar		Compacta y jugosa una vez descongelada	Blanco	Fresco, sin aromas metálicos o enarecidos	Fresco, natural a mariscos



Cuadro 95. Principales ingredientes utilizados en el proyecto
Elaborado por: Juan Ordóñez

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados (cortes, cocción, temperaturas, etc.)

Técnicas y métodos aplicados		
Técnicas de cortes	Temperatura	Método/ conservación
<u>Brunoise</u> : cubos pequeños de 2 a 3 mm por lado en vegetales. <u>Mirepoix</u> : dados de 1 cm aproximado <u>Juliana</u> : tiras finas y alargadas de 4 cm de largo y el grosor de 2 a 3 mm <u>Chifonade</u> : tiras de 3mm de largo <u>Chips</u> : 1mm de espesor <u>Medallón</u> : 1cm de espesor <u>Rondeles</u> : cortes finos de 1 a 2mm	<u>sofrito</u> : 80 °C- 100°C <u>fritura profunda</u> : 180°C-200°C <u>congelación</u> : 0°C-18°C <u>hervir</u> : 91°C <u>cocción al vacío</u> : 65°C-100°C <u>horneado</u> : 170°C-190°C <u>braseado</u> : 150°C <u>blanqueado</u> : 92°C <u>sellado</u> : 160°C	<u>sofrito</u> : conjunto de varios ingredientes especialmente cebolla, ajo y tomate que se fríen hasta que se duran. <u>Fritura profunda</u> : método que consiste en calentar el aceite y freír el alimento con abundante aceite. <u>congelación</u> : consiste en llevar el producto a temperatura de -0°C <u>hervido</u> : consiste en cocer un alimento mediante la inmersión, en agua en ebullición mediante cierto tiempo <u>cocción al vacío</u> : es colocar el alimento en un envase y extraer el aire en su interior y cocinarlo en un medio líquido a temperatura constante. <u>horneado</u> : cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. <u>braseado</u> : cocción lenta se sobre una cantidad mínima de líquido. <u>blanqueado</u> : cocción de corta duración en abundante agua hirviendo va desde unos segundos a dos minutos dependiendo el alimento. <u>sellado</u> : consiste en dorar los alimentos por todos los lados para que conserven sus jugos.

Cuadro 96. Técnicas y métodos gastronómicos
 Fuente: Armendáris, 2010

Cuadro 97. Cronograma

 																											
Diagrama de Gantt																											
Actividades	Inicio	Fin	Duración	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero			
				S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4	S 1	S 2	S 3	S 4
Selección del tema	9/29/2019	10/12/2019	2 semana																								
Establecer Campo de Acción	10/13/2019	10/31/2019	3 semanas																								
Diagnóstico del Problema	11/1/2019	11/6/2019	1 semanas																								
Planteamiento del Problema	11/7/2019	11/13/2019	2 semanas																								
Justificación y Objetivos	11/16/2019	11/30/2019	3 semanas																								
Marco Teórico	11/28/2019	12/11/2019	3 semanas																								
Metodología	12/10/2019	12/20/2019	2 semanas																								
Recursos	12/17/2019	12/22/2019	1 semanas																								
Presentación	1/22/2020	1/28/2020	1 semanas																								

Elaborado por: Juan Ordóñez

Conclusiones.

El proyecto de investigación realizado, concluye con correcta la elaboración de un maridaje, mediante técnicas de cocina de autor y el uso de productos nacionales y extranjeros, para seis tipos de té. Además de un gran contenido bibliográfico del acerca del té.

Se determinó que el maridaje fue adecuado ya que su socialización mostro muchos puntos a favor, las personas que asistieron al restaurante al momento de la degustación, mostraban halagos a los platos especialmente a la Trucha Andina, chessecake de queso de cabra y el helado demiglance, además refirieron su especial interés en conocer cómo se logró esta relación tan peculiar entre el plato y el té.

Esta investigación sirvió para solucionar el problema principal dentro del tea room Telicioso, la falta de un maridaje a la hora de tomar un té, se sugieren nuevas elaboraciones al restaurante, que además de combinar y crear una armonía entre el plato y el té, pueden ayudar a ampliar su menú y sus ingresos.

Recomendaciones

Luego de realizar esta investigación se establece que para la elaboración de los diferentes platos para acompañar el té primero es necesario saber más acerca del tema, porque existen pocos estudios nacionales direccionados al mismo y resulta muy complicado extraer información necesaria para el desarrollo del proyecto.

La mayoría de información encontrada se basa en libros extranjeros porque la cultura del té en otros países como los europeos y sin ir muy lejos Argentina y Chile, están más avanzadas que nosotros y albergan la posibilidad de tener mayor protagonismo dentro del aspecto gastronómico.

Este proyecto de la creación de un maridaje abre un nuevo abanico de oportunidades hacia otros establecimientos que tengan una carta corta o nula en platos que acompañen algún tipo de bebida, es por eso que servirá como guía para la creación futura de elaboraciones que se complementen entre sí.

BIBLIOGRAFÍA

Morales, R (2014). Evolución y análisis de la importación del té por vía marítima a partir

de mediados del S.XIX. Barcelona, España. Recuperado de:
https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/24300/Morales_Agostinho.pdf

Naula, M (2016). Aplicación de la técnica de deshidratación en hierbas, flores y frutas,

para la elaboración de blends con té negro, té verde y té blanco. Cuenca, Azuay. Recuperado de:
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25901/1/Monograf%C3%ADa.pdf>

Real Academia Española. (2014). Diccionario de la lengua española (23.^a ed.). Madrid,

España: Autor. Recuperado de: <https://dle.rae.es/>

Valencia, J (2015). ¿Qué es la cocina de autor? Medellín, Colombia. Recuperado de:

<https://www.elcolombiano.com/tendencias/que-es-la-cocina-de-autor-FD3306227>

Gómez, S (2012). Metodología de la investigación, México, México DF:

Red tercer milenio. Recuperado de: http://www.aliat.org.mx/Bibliotecas-digitales/Axiologicas7Metodologia_de_la_investigacion.pdf.

Bisogno, V, Pettigrew, J (2014). Manual del Sommelier de Té, Buenos Aires, Argentina: Editorial del nuevo extremo.

Armendáris, M (2010). Técnicas Culinarias, Guayaquil, Ecuador:

Recuperadode:https://ingjulian.files.wordpress.com/2010/04/tecnicas_culinarias.pdf.

Mesias, J (2016). Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a

Productos Ecuatorianos con Técnicas de vanguardia, Cuenca, Ecuador. Recuperadode:<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>

Hernaldo, A (2010). Cocina Creativa, Murcia, España. Recuperado:

https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf

Cortés, M, Iglesias, M (2004). Generalidades sobre la metodología de investigación.

Ciudad del Carmen, México. Recuperado de

<http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/contenido2.pdf>

Campos, G, Lule, N (2012). La observación, un método para el estudio de la Realidad. Pachuca, México. Recuperado de: [LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf](http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/contenido2.pdf).

Rojas, I (2012). Elementos para el diseño de técnicas de investigación: una Propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica. México, México. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>

García Ferrando, M. (1993). La Encuesta. En M. García Ferrando, J. Ibáñez y F. Alvira (Comp.), El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación

Gallardo Y, Moreno, A (1999). Análisis de la información. Bogotá, Colombia. Recuperado de: [:http://www.unilibrebaq.edu.co/unilibrebaq/images/CEUL/mod4 analisisinform.pdf](http://www.unilibrebaq.edu.co/unilibrebaq/images/CEUL/mod4 analisisinform.pdf)

Troncoso, C, Placencia, A, (2016). Entrevista: guía práctica para la recolección de

Datos cualitativos en investigación de salud. Concepción, Chile. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v65n2/0120-0011-rfmun-65-02-329.pdf>

Torres, S, Gonzáles, A, Vavilova, I, (2015). La Cita y Referencia Bibliográfica: Guía

basada en las normas APA. Buenos Aires, Argentina. Recuperado de:

https://www.uahurtado.cl/pdf/Cita_y_Referencia_Bibliografica_gua_basada_en_las_normas_APA.pdf

Castañeda, P, Ruíz, A, González, C, (2012). La bitácora como instrumento para seguimiento y evaluación - formación de residentes en el programa de oftalmología. Pereira, Colombia. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/2390/239024334004.pdf>

- Lafuente, C, Marín, A, (2008). Metodologías de la investigación en las ciencias sociales: fases, fuentes y elección de técnicas. Bogotá, Colombia. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/206/20612981002.pdf>
- Ramón, R (2007). El método científico y sus etapas. México, México DF. Recuperado de: index-f.com/lascasas/documento/lcd0256.pdf
- Cazau, P (2006). Introducción a la investigación en las ciencias sociales. Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <http://alcazaba.unex.es/asg/400758/MATERIALES/INTRODUCCION%20A%20LA%20INVESTIGACION%20EN%20CC.SS..pdf>
- Pita, S, Petérgas, S, (2002). Investigación cualitativa y cuantitativa. Coruña, España. Recuperado de: https://www.fisterra.com/gestor/upload/guias/cuanti_cuali2.pdf
- Robledo, J. (2018). 6 motivos por los que deberías empezar a beber té blanco. Ilustración. Recuperado de: https://as.com/deporteyvida/2018/02/15/portada/1518707764_635216.html
- Pruebaté, (2019). Té Verde chino y japonés: beneficios, diferencias y cómo Prepararlos. Ilustración. Recuperado de: https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=2ahUKEwjU_qGt9Z3nAhUBnlkKHT82ARwQjB16BAgBEAM&url=https%3A%2F%2Fwww.prueba-te.com%2Fblog%2Fte-verde-chino-y-japones-beneficios-diferencias-y-como-prepararlos%2F&psig=AOvVaw3hi94GbNdmicn9fpyr5cCE&ust=1580012696938071
- Google maps, (2020). *Imágenes Telicioso*. Cuenca, Ecuador. Recuperado de: <https://www.google.com/maps/place/Telicioso+Tea+Room/@-2.902042,-79.004841,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0xc862fe3e0615d79!8m2!3d-2.902042!4d-79.004841>

GLOSARIO.

Astringente (Real Academia Española, 2014) Que, en contacto con la lengua, produce en esta una sensación mixta entre la sequedad intensa y el amargor, como, especialmente, ciertas sales metálicas.

Desecado (Real Academia Española, 2014) Hacer que algo pierda la humedad.

Cocina de autor (Juan Pablo Valencia, 2014) es plasmar todo el conocimiento que el chef ha recogido para inspirarse y armar una carta; es tener libertad para hacer creaciones e interpretaciones de la cocina.

Infusión (Real Academia Española, 2014) Bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, como té, café, manzanilla, etc., introduciéndolos en agua hirviendo.

Menú (Real Academia Española, 2014) conjunto de platos que constituyen una comida.

Maridaje (Real Academia Española, 2014) Unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí.

Nota (Real Academia Española, 2014) Marca o señal que se pone en algo para reconocerlo o para darlo a conocer.

Té (Real Academia Española, 2014) Arbusto del Extremo Oriente, de la familia de las teáceas, que crece hasta cuatro metros de altura, con las hojas perennes, alternas, elípticas, puntiagudas, dentadas y coriáceas, de seis a ocho centímetros de largo y tres de ancho. Tiene flores blancas, axilares y con pedúnculo, y fruto capsular, globoso, con tres semillas negruzcas.

Tapa (Real Academia Española, 2014) Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida.

ANEXOS




*Anexo 1 clientes llenan encuestas
Elaborado por: Juan Ordóñez*



*Anexo 2 clientes llenan encuestas
Elaborado por: Juan Ordóñez*



Anexo 3 productos que se ofrecen en el local.
Elaborado por: Juan Ordóñez



¿Señale con qué frecuencia visita usted este local?

Primera vez 1 vez por semana 2 o más veces por semana

¿De esta lista de té señale cuáles son sus 6 tipos favoritos?

Frutales Especiados Lavanda Guayusa

Blanco Verde Oolong Negro

Matcha Chai

¿Le gustaría a usted acompañar su té con algún tipo de comida?

Si No Tal vez


Con que tipo de comida le gustaría acompañar a su té.

Dulce Salado Mixto

¿Cree usted que una comida realza el sabor de su bebida?

Si No Tal vez

Anexo 4 primera encuesta
Elaborado por: Juan Ordóñez



Encuesta de satisfacción direccionada al proyecto de titulación: Diseño de un maridaje para seis tipos de té, aplicados al tea room Telicioso de la ciudad de Cuenca, mediante el uso de productos nacionales y extranjeros.

1.- ¿Qué maridaje fue el que más le gustó?

Chessecake de queso de cabra	<input type="checkbox"/>
Pops de paella	<input type="checkbox"/>
Helado Demiglase	<input checked="" type="checkbox"/>
Jardin Japonés	<input type="checkbox"/>
Pavo con mole	<input type="checkbox"/>
Trucha Andina	<input type="checkbox"/>

2.- ¿Para usted cuál fue la mejor combinación de maridaje con té?

Chessecake de queso de cabra con té verde	<input type="checkbox"/>
Pops de paella con té blanco	<input type="checkbox"/>
Helado Demiglase con té de frutos rojos	<input type="checkbox"/>
Jardin Japonés con té de matcha	<input type="checkbox"/>
Pavo con mole con té oolong	<input type="checkbox"/>
Trucha Andina con té negro	<input checked="" type="checkbox"/>

Anexo 5 segunda encuesta de satisfacción
Elaborado por: Juan Ordóñez

3.- ¿Cree usted que existió relación o armonía entre los maridajes con cada el tipo de té?

Sí No

4.- ¿Pagaría usted por estas elaboraciones?

Sí No Tal vez

5.- ¿Cuáles de estas elaboraciones incluiría en la carta del local? Señale una o varias.

Chessecake de queso de cabra	<input checked="" type="checkbox"/>
Pops de paella	<input type="checkbox"/>
Helado Demiglase	<input checked="" type="checkbox"/>
Jardin Japonés	<input checked="" type="checkbox"/>
Pavo con mole	<input type="checkbox"/>
Trucha Andina	<input checked="" type="checkbox"/>

6.- ¿Cree usted que los platos realzaron el sabor de los diferentes tés?

Sí No

7.- ¿cree usted que los platos escogidos corresponden a las características organolépticas (color, sabor, aroma) de los diferentes tipos de té presentados?

Sí No

Anexo 6 segunda encuesta de satisfacción
Fuente elaboración propia



Anexo 7 Socialización de la propuesta

Elaborado por: Juan Ordóñez



Anexo 8 Socialización de la propuesta

Elaborado por: Juan Ordóñez



*Anexo 9 Socialización de la propuesta
Elaborado por: Juan Ordóñez*



*Anexo 10 Socialización de la propuesta
Elaborado por: Juan Ordóñez*