



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“FUSIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL CUENCANA CON LA ALTA GASTRONOMÍA EN EL ITZA HOTEL BOUTIQUE INTERNACIONAL”

AUTOR:

MATEO SEGUNDO VERA MORA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

•Mgtr. MARIA PADILLA PALACIOS

CUENCA – ECUADOR, 2025

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.



www.sudamericano.edu.ec

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

info@sudamericano.edu.ec

CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **Vera Mora Mateo Segundo**, con el título "TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



PADILLA PALACIOS MARIA FERNANDA

C.I: 010204582-0



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 09964764

info@sudamericano.edu.ec



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Vera Mora Mateo Segundo**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"FUSIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL CUENCANA CON LA ALTA GASTRONOMÍA EN EL ITZA HOTEL BOUTIQUE INTERNACIONAL"** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,

Vera Mora Mateo Segundo

Cédula: 0150515781



DEDICATORIAS

“A mi madre, por su esfuerzo incansable, su amor incondicional y por darme todo sin esperar nada a cambio. Su sacrificio y apoyo han sido mi mayor inspiración, y cada paso que doy es gracias a ella. A mi hermana, por estar a mi lado en cada momento, por sus consejos, su cariño y por ser mi apoyo en este tramo tan largo de mi vida, ya que sin ella no estaría donde estoy parado. En fin, a toda mi familia, donde incluyo a mi padre, mi cuñado y mi sobrina, por ser ese pilar fundamental en mi vida, por su compañía inquebrantable y por brindarme su apoyo en cada paso del camino. Su amor y presencia han sido un refugio en los momentos difíciles y una fuente constante de motivación, entre ellos, también están mi mascota y mi enamorada, quienes me han acompañado en las largas noches de desvelo, en cada noche de estudio, aportándome ideas y dándome su cariño incondicional.”

A todos ustedes, con amor y gratitud infinita, les dedico este logro.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primero que nada a mi mamá, mi hermana, sobrina, cuñado, papa y a mi mascota por la compañía y el tiempo invertido en ayudarme para superarme cada día más.

Le agradezco a mi tutora (MARIA FERNANDA PADILLA) y el Profesor de tesis (RICHARD MARTINEZ) que me han guiado siempre de buena manera para la realización de mi tesis.

Y un ultimo a todos los profes que me han proporcionado sus conocimientos a lo largo de mi carrera.

ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS	IX
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	XV
RESUMEN.....	XVIII
ABSTRACT	XIX
INTRODUCCIÓN.....	20
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	21
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	22
2.1. MARCO TEÓRICO	32
2.1.1. ANTECEDENTES DE LA COCINA CUENCANA.....	32
2.1.1.1. HISTORIA DE LA COCINA CUENCANA DEL SIGLO XIX Y XX.	32
2.1.1.2. INGREDIENTES MÁS USADOS	33
2.1.1.3. UTENSILIOS DE COCINA	50
2.1.1.4. MÉTODOS DE COCCIÓN	54
2.1.1.5. PRINCIPALES ELABORACIONES DE LA CIUDAD DE CUENCA	56
2.1.1.6. COMIENZOS DE LA <i>NOUVELLE CUISINE</i>	65
2.1.1.7. ORÍGENES DE LA COCINA DE VANGUARDIA	65
2.1.1.8. EXONENTES DE LA COCINA DE VANGUARDIA.....	67

2.1.1.9.	INGREDIENTES USADOS EN LA COCINA DE VANGUARDIA.....	74
2.1.1.10.	UTENSILIOS DENTRO DE LAS COCINAS	75
2.1.1.11.	TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA MÁS CONOCIDAS	81
	MARCO CONTEXTUAL	87
	MARCO CONCEPTUAL	89
3.1.	ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	95
3.1.1.	METODOLOGÍA MIXTA.....	95
3.1.2.	MÉTODO CUALITATIVO.....	96
3.1.3.	MÉTODO CUANTITATIVO.....	96
3.2.	TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	97
3.3.	CORTE DE LA INVESTIGACIÓN	99
3.4.	INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS PARA EL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	100
3.4.1.	OBJETIVOS	100
3.4.2.	ENCUETAS.....	101
3.4.3.	BITÁCORAS.....	101
3.4.4.	BASE DE DATOS	102
3.4.5.	FICHAS ESTANDARIZADAS	102
3.4.6.	CITAS	102

3.4.7.	REFERENCIAS	103
3.4.8.	ANÁLISIS.....	103
3.4.9.	TÉCNICAS DE INFORMACIÓN DOCUMENTAL	103
3.5.	METODOLOGÍA DE TRABAJO	104
3.6.	POBLACIÓN Y MUESTRA	105
4.1.	ANÁLISIS APERITIVO.....	106
4.2.	ANÁLISIS ENTRADA	108
4.3.	ANÁLISIS FUERTE.....	109
4.4.	ANÁLISIS BAJATIVO.....	111
4.6.	ANÁLISIS POSTRE.....	112
5.1.	BITÁCORAS.....	115
5.2.	BASE DE DATOS	137
5.3.	FICHAS ESTANDARIZADAS	139
	CONCLUSIONES	231
	RECOMENDACIONES.....	233
	BIBLIOGRAFÍA	235

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	86
TABLA 2	107
TABLA 3	108
TABLA 4	110
TABLA 5	111
TABLA 6	113
TABLA 7	118
TABLA 8	119
TABLA 9	120
TABLA 10	120
TABLA 11	121
TABLA 12	122
TABLA 13	122
TABLA 14	123
TABLA 15	124
TABLA 16	124
TABLA 17	126

TABLA 18	126
TABLA 19	127
TABLA 20	128
TABLA 21	129
TABLA 22	129
TABLA 23	130
TABLA 24	131
TABLA 25	132
TABLA 26	133
TABLA 27	133
TABLA 28	134
TABLA 29	134
TABLA 30	135
TABLA 31	135
TABLA 32	136
TABLA 33	136
TABLA 34	137
TABLA 35	145

TABLA 36	146
TABLA 37	147
TABLA 38	148
TABLA 39	149
TABLA 40	150
TABLA 41	151
TABLA 42	153
TABLA 43	154
TABLA 44	155
TABLA 45	156
TABLA 46	157
TABLA 47	159
TABLA 48	160
TABLA 49	162
TABLA 50	163
TABLA 51	164
TABLA 52	165
TABLA 53	166

TABLA 60	167
TABLA 61	168
TABLA 62	169
TABLA 63	170
TABLA 64	171
TABLA 65	172
TABLA 66	173
TABLA 67	174
TABLA 68	175
TABLA 69	176
TABLA 70	178
TABLA 71	180
TABLA 72	181
TABLA 73	182
TABLA 74	183
TABLA 75	184
TABLA 76	185
TABLA 77	186

TABLA 78	187
TABLA 79	188
TABLA 80	189
TABLA 81	191
TABLA 82	192
TABLA 83	193
TABLA 84	194
TABLA 85	195
TABLA 86	196
TABLA 87	197
TABLA 88	198
TABLA 89	199
TABLA 90	200
TABLA 91	201
TABLA 92	202
TABLA 93	203
TABLA 94	205
TABLA 95	206

TABLA 96	207
TABLA 97	209
TABLA 98	210
TABLA 99	211
TABLA 100	212
TABLA 101	213
TABLA 102	214
TABLA 103	215
TABLA 104	216
TABLA 105	217
TABLA 106	218
TABLA 107	220
TABLA 108	221
TABLA 109	222
TABLA 110	223
TABLA 111	224
TABLA 112	225
TABLA 113	226

TABLA 114	227
------------------------	-----

TABLA 115	228
------------------------	-----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

FIGURA 1: MAÍZ	35
-----------------------------	----

FIGURA 2: TOCTE	36
------------------------------	----

FIGURA 3: CUY	37
----------------------------	----

FIGURA 4: CERDO	39
------------------------------	----

FIGURA 5: TRUCHA	40
-------------------------------	----

FIGURA 6: NARANJILLA	41
-----------------------------------	----

FIGURA 7: CACAO	42
------------------------------	----

FIGURA 8: PAPA	44
-----------------------------	----

FIGURA 9: ACHOCHAS	45
---------------------------------	----

FIGURA 10: ZAPALLO	47
---------------------------------	----

FIGURA 11: MASHUA	48
--------------------------------	----

FIGURA 12: AJÍ	50
-----------------------------	----

ANEXO 1: FOTOGRAFÍA DE VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL INSTITUTO SUDAMERICANO	243
--	-----

ANEXO 2: FOTOGRAFÍA DE VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL INSTITUTO SUDAMERICANO.....	243
ANEXO 3: DEGUSTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL CAMPO DE ESTUDIO	244
ANEXO 4: DEGUSTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL CAMPO DE ESTUDIO	244
ANEXO 5: DEGUSTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL CAMPO DE ESTUDIO	245
ANEXO 6: DEGUSTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL CAMPO DE ESTUDIO	246
ANEXO 7: DEGUSTACIÓN Y VALIDACIÓN DEL MENÚ EN EL CAMPO DE ESTUDIO	246
ANEXO 8: BOCETOS DE LOS PLATOS DEL MENÚ	247
ANEXO 9: BOCETOS DE LOS PLATOS DEL MENÚ	247
ANEXO 10: BOCETOS DE LOS PLATOS DEL MENÚ.....	248
ANEXO 11: BOCETOS DE LOS PLATOS DEL MENÚ.....	249
ANEXO 12: BOCETOS DE LOS PLATOS DEL MENÚ.....	249
ANEXO 13: PRACTICAS DEL MENÚ.....	250
ANEXO 14: PRACTICAS DEL MENÚ.....	251
ANEXO 15: PRACTICAS DEL MENÚ.....	252
ANEXO 16: PRACTICAS DEL MENÚ.....	252
ANEXO 17: PRACTICAS DEL MENÚ.....	253
ANEXO 18: PRACTICAS DEL MENÚ.....	253
ANEXO 19: PRACTICAS DEL MENÚ.....	254

ANEXO 20: PRACTICAS DEL MENÚ.....	255
ANEXO 21: PRACTICAS DEL MENÚ.....	256
ANEXO 22: PRACTICAS DEL MENÚ.....	257
ANEXO 23: PRACTICAS DEL MENÚ.....	258
ANEXO 24: ENCUESTA	259
ANEXO 25: ENCUESTAS	260
ANEXO 26: ENCUESTAS	261
ANEXO 27: ENCUESTAS	262
ANEXO 28: ENCUESTAS	263
ANEXO 29: ENCUESTAS	264
ANEXO 30: ENCUESTAS	265
ANEXO 31: ENCUESTAS	266
ANEXO 32: ENCUESTAS	268

RESUMEN

Esta investigación aborda la problemática de la limitada presencia de la gastronomía tradicional cuencana en el ámbito de la alta cocina, tomando como caso de estudio el restaurante del ITZA Hotel Boutique Internacional. Su objetivo principal es desarrollar un menú de cinco tiempos que integre la riqueza de la cocina cuencana tradicional con técnicas culinarias de vanguardia, utilizando ingredientes locales que resalten su autenticidad. Para ello, se empleó una metodología mixta que combinó herramientas gastronómicas y de investigación, tales como análisis de estudios previos, referencias bibliográficas, encuestas, fichas técnicas, bitácoras y una base de datos exhaustiva. Los resultados obtenidos evidencian la viabilidad y pertinencia de la propuesta, validada por chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional y del Instituto Superior Sudamericano, quienes destacaron su potencial para posicionarse en un entorno gastronómico de alto nivel. Además, esto demostró el respaldo de la propuesta en cuanto a sabor, presentación y concepto. En conclusión, esta investigación confirma que la integración de la cocina cuencana en la alta gastronomía no solo es posible, sino que representa una oportunidad para fortalecer la identidad culinaria local, promoviendo su valor cultural y sostenibilidad en el tiempo. La metodología aplicada documentó cada etapa del proceso, ofreciendo una base sólida para futuras investigaciones, y abriendo nuevas perspectivas para posicionar la cocina cuencana como un referente en la gastronomía contemporánea.

Palabras clave: Cocina tradicional, Cocina de vanguardia, Cuenca

ABSTRACT

This research addresses the issue of the limited presence of traditional Cuenca cuisine within the realm of fine dining, using the ITZA Hotel Boutique Internacional's restaurant as a case study. Its primary objective is to develop a five-course menu that blends the richness of traditional Cuenca cuisine with avant-garde culinary techniques, utilizing local ingredients to highlight its authenticity. A mixed methodology was employed, combining gastronomic and research tools such as prior study analyses, bibliographic references, surveys, technical sheets, logs, and a comprehensive database. The results demonstrate the feasibility and relevance of the proposal, validated by chefs from the ITZA Hotel Boutique Internacional and the Instituto Superior Sudamericana, who highlighted its potential to stand out in a high-end gastronomic setting. Furthermore, the findings showed strong support for the proposal in terms of flavor, presentation, and concept. In conclusion, this research confirms that integrating Cuenca cuisine into fine dining is not only achievable but also represents an opportunity to strengthen local culinary identity, while promoting its cultural value and long-term sustainability. The applied methodology documented every stage of the process, providing a solid foundation for future studies and opening new perspectives to position Cuenca cuisine as a reference in contemporary gastronomy.

Key words: Traditional Cuisine, Avant-Garde Cuisine, Cuenca

INTRODUCCIÓN

La cocina cuencana, con su vasta riqueza cultural y tradición, enfrenta el reto de posicionarse en el ámbito de la alta gastronomía, donde la innovación es clave. Este proyecto tiene como objetivo crear un menú de cinco tiempos que no solo celebre la gastronomía tradicional cuencana, sino que también se adentre en el uso de técnicas culinarias de vanguardia. Al integrar ingredientes locales y métodos modernos, la propuesta busca ofrecer una experiencia gastronómica única, que resalte la autenticidad de los sabores de la región mientras se ajusta a las exigencias de la cocina contemporánea.

El proceso de creación de este menú se basó en una metodología mixta que combinó investigación documental y herramientas gastronómicas específicas. Se recurrió a análisis de estudios previos, encuestas a comensales y profesionales del sector, así como el uso de fichas técnicas y bitácoras para registrar cada detalle del proceso. A través de este enfoque, se logró una comprensión más profunda de cómo fusionar la tradición con la innovación, al tiempo que se aseguraba la calidad y la representación adecuada de la cultura culinaria cuencana en un contexto de alta cocina.

Los resultados obtenidos confirmaron la viabilidad de la propuesta. Las evaluaciones realizadas por chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional y del Instituto Superior Sudamericano validaron el potencial del menú para destacarse en un entorno gastronómico de alto nivel. Además, la aceptación y satisfacción de los comensales durante las pruebas sensoriales demostraron la efectividad de la integración de elementos tradicionales con técnicas modernas, respaldando la idea de que la cocina cuencana puede ser un referente en la gastronomía contemporánea. Este proyecto no

solo resalta la riqueza culinaria local, sino que también plantea nuevas oportunidades para su sostenibilidad y valorización a nivel global.

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Desarrollar un menú que fusiona la cocina tradicional cuencana con técnicas de alta gastronomía, utilizando ingredientes locales, adaptando su presentación y sabor en el ITZA Hotel Boutique Internacional.

Objetivos específicos

Recopilar información sobre la importancia de la cocina tradicional de Cuenca, así como de vanguardia con el fin de unir tradición e innovación.

Diseñar un menú de cuatro tiempos más una bebida para el ITZA Hotel Boutique Internacional basada en platos típicos de la ciudad de Cuenca.

Validar el menú aplicando técnicas de vanguardia y cocina nacional, por medio de una degustación a los chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional

Preguntas de investigación

El problema que el grupo de investigación a identificado en este proyecto investigativo tuene que ver con la muy pocas presencias de la gastronomía tradicional cuencana en el restaurante del ITZA Hotel Boutique Internacional. El Atenas del Ecuador “Cuenca” ha sido reconocida por su alta calidad en las cocinas cuencanas pero su cocina tradicional todavía no ha logrado presionarse en el contexto de la alta cocina, dado esta situación se ha planteado las siguientes preguntas que van a guiar a la investigación.

La pregunta que englobe todo será ¿Cómo se puede integrar la cocina cuencana en un entono de alta cocina sin perder su esencia?, a partir de esta de esta interrogativa nacen más preguntas, específicamente ¿Qué técnicas de cocina contemporánea son las más adecuadas para fisionarse con la cocina cuencana?, ¿Cómo las presentaciones de los platos pueden mejorar la percepción de la cocina cuencana en un restaurante de renombre? Y por último ¿Qué ingredientes locales serían los más indicados para mantener la calidad del plato?

Estas con las preguntas que ayudaras a desarrollar el menú de cuatro tiempos y una bebida, con la garantía que cada plato mantenga su esencia tradicional, pero se adapte a las técnicas y estética que exige un restaurante de un nivel alto.

1. JUSTIFICACIÓN

La gastronomía es una de las formas más ricas de expresión cultural y Cuenca, con su tradición culinaria no es la excepción pero lamentablemente en el ITZA Hotel Boutique Internacional la cocina cuencana no es el eje principal ya que se opta por propuestas internacionales o cocina de autor que busca satisfacer el paladar de huéspedes que viene de distintas partes del mundo por lo mismo esto es un desafío importante el cual es ¿Cómo revalorizar la cocina tradicional cuencana y hacer que sea apreciada en un espacio donde la sofisticación y elegancia manda?.

El desafío de combinar tradición y modernidad en la gastronomía permite redescubrir sabores locales a través de enfoques innovadores. La investigación actual busca resolver esta interrogante mediante una propuesta que integre las cualidades distintivas de la tradición cuencana con las posibilidades creativas que ofrece la cocina de vanguardia. Para ello, se plantea el desarrollo de un menú que no solo refleje los sabores característicos de la región, sino que también incorpore elementos visuales y técnicos propios de la cocina moderna, logrando una experiencia culinaria que sea atractiva y única para el comensal. Este enfoque representa un esfuerzo por resaltar la riqueza cultural local al tiempo que se adapta a las tendencias contemporáneas, logrando así un equilibrio entre lo tradicional y lo innovador.

El objetivo del proyecto de investigación es claro y conciso, desarrollar un menú que fusione los ingredientes y técnicas locales adaptadas a la cocina moderna dado de la mano con los estándares de calidad además de la presentación que se espera en un hotel como lo es el Hotel ITZA, este proyecto e investigación se está realizando ya que es

fundamental demostrar que la gastronomía tradicional cuencana tiene un potencial el cual se debe explotar de poco a poco hasta lograr que la gastronomía de Cuenca sea referente de tradición e innovación.

La investigación es valiosa tanto para el hotel como para quien hace la investigación presente y proveedores locales, para el ITZA Hotel Boutique Internacional, representa una oportunidad de ofrecer una propuesta culinaria única. De ser el caso que el menú se implemente al menú del Hotel los comensales también serían unos beneficiarios ya que tendrán la oportunidad de disfrutar de la cocina cuencana en una versión renovada sin perder sus raíces, por otro lado, los productores locales también se verían beneficiados ya que ellos son los que proveen los ingredientes de calidad para la elaboración del menú que se planea realizar.

Esto indica que este proyecto tiene el potencial de abrir los ojos a las nuevas a nuevas ideas y formas de innovar la cocina tradicional , no solo busca elevar la cocina tradicional a nivel sofisticado, sino también demostrar que la cultura local puede estar a la altura de los estándares internacionales de la cocina, los resultados esperados incluyen una apreciación de la gastronomía cuencana así como su integración en el Hotel ITZA lo que permitirá que esta cocina siga siendo fuente de orgullo para todos los que aman la gastronomía.

1. CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

La tendencia en la gastronomía global muestra una creciente preferencia por la cocina internacional en detrimento de la cocina local. Los restaurantes de alta gama, a menudo reconocidos por sus estándares elevados, tienden a innovar con técnicas y recetas de todo el mundo, dejando de lado las tradiciones culinarias locales. Esto puede conducir a una falta de representación de la diversidad cultural que la gastronomía local ofrece. Según Kalenjuk et al. (2023). La economía influye directamente en el consumo de alimentos tradicionales, por lo que los espacios de alta gastronomía deben valorar su relevancia cultural. en este caso la valoración depende del lugar y su cultura.

La gastronomía actual no solo busca satisfacer el paladar sino también responder a una conciencia social y ambiental en crecimiento en un contexto donde la sostenibilidad se ha vuelto una prioridad el enfoque en prácticas que respeten el entorno y valoren la identidad local se ha convertido en una tendencia importante.

Existen varias formas de resaltar el interés de la gastronomía sostenible dado esto Jęczmyk et al. (2020). Menciona que el interés por la gastronomía sostenible está transformando las expectativas de los comensales, quienes buscan opciones que integren sostenibilidad y raíces culturales, al aplicar prácticas respetuosas con el entorno, se realza la esencia de las cocinas locales, de este modo, la alta cocina puede responder a las demandas actuales al fusionar ingredientes locales y métodos tradicionales con un enfoque creativo. Por lo mismo es necesario extraer información confiable para la confirmación de este tema.

En la búsqueda de experiencias culinarias que reflejen la esencia de cada región la alta cocina actual ha empezado a valorar el uso de ingredientes locales como un medio para reconectar con las raíces culturales. Esta tendencia plantea interrogantes

sobre cómo preservar la identidad cultural al incorporar estos elementos en un contexto de sofisticación gastronómica.

La relación entre tradición e innovación es un punto clave en la alta cocina moderna. La alta cocina actual busca reconectar con sus orígenes incorporando productos locales para brindar experiencias genuinas. Aun así, excluir platos tradicionales en sus propuestas amenaza la preservación de la identidad cultural. Fusionar innovaciones técnicas con recetas clásicas podría ser la solución para conservar la autenticidad en este ámbito gastronómico (AKKEMİK, 2022). Este enfoque permite mantener vivas las raíces culturales mientras se responde a las demandas contemporáneas

La cultura culinaria japonesa se caracteriza por una profunda apreciación de los cambios estacionales que influyen no solo en los ingredientes sino también en las técnicas y la presentación de los platos, esta estacionalidad otorga a la gastronomía japonesa un valor cultural único ampliamente respetado.

El cambio estacional ocupa un lugar central dentro de la cultura japonesa, como se resalta en la obra mencionada. A lo largo del año, las estaciones no solo marcan el paso del tiempo, sino que influyen en una serie de prácticas, especialmente en la gastronomía. La transición de una estación a otra se refleja en la selección de ingredientes, las técnicas culinarias empleadas y los utensilios utilizados, contribuyendo a una experiencia gastronómica que se adapta y celebra cada estación de manera única. (Pradas, 2022), En resumen, la comida japonesa no solo está profundamente ligada a las estaciones, sino que se valora como un elemento esencial en la cultura, siendo apreciada por su autenticidad y conexión con la naturaleza.

La preservación de las comidas tradicionales no solo implica transmitir recetas, sino también la rica carga histórica y cultural que las respalda este enfoque integral es esencial para evitar que las tradiciones culinarias se debiliten o desaparezcan con el tiempo.

Finalmente, la transmisión de las comidas tradicionales no solo se limita a su conservación, sino que implica un compromiso más profundo con su legado **histórico**. Es fundamental preservar y enseñar los valores que sustentan estas prácticas culinarias para que las nuevas generaciones comprendan y asimilen su significado de manera completa. A lo largo de los años, estas comidas han perdurado a través de diferentes contextos y circunstancias, lo que hace aún más urgente evitar que el olvido o el desinterés por sus raíces las haga desaparecer. (Barrera, 2021). Por ello, es imperativo proteger las recetas originales y su preparación dentro de las comunidades, ya que, sin una adecuada transmisión, estas tradiciones corren el riesgo de extinguirse.

La evolución de la gastronomía moderna mantiene un vínculo esencial con las técnicas y conocimientos de la cocina tradicional, esta relación refleja cómo la innovación culinaria se construye sobre una base histórica diferenciándose en aspectos como las texturas la estética y el uso de la ciencia.

Es importante señalar que la cocina moderna no podría existir sin la base de la cocina tradicional, ya que ambas se complementan mutuamente. En este sentido, la cocina moderna es una evolución continua de la tradición, adaptando sus elementos y técnicas a los avances y necesidades actuales. Sin embargo, una de las principales diferencias radica en la manera en que la cocina moderna se enfoca en innovar con texturas, estética y el uso de la ciencia, llevando la gastronomía a nuevos horizontes. (Manuel, 2023). Así, la modernidad no solo preserva, sino que también transforma y amplifica las bases de la cocina ancestral.

La búsqueda de la innovación en la gastronomía se refleja en proyectos que buscan revitalizar y mejorar las recetas tradicionales este enfoque es particularmente

evidente en investigaciones que fusionan influencias de diversas regiones como la de Orellana y Guadalajara para enriquecer la oferta culinaria y ofrecer nuevas experiencias gastronómicas.

La presente investigación se llevó a cabo en las cabeceras cantonales de la provincia de Orellana, con el objetivo de generar una tendencia positiva hacia su gastronomía local. Esta iniciativa se centró en revalorar las recetas tradicionales, brindándoles una nueva imagen mediante la fusión culinaria con la ciudad de Guadalajara, conocida por su reconocimiento gastronómico internacional. La similitud entre las características de ambas regiones facilitó la aplicación de técnicas y preparaciones innovadoras, lo que permitió enriquecer y mejorar la gastronomía tradicional de Orellana. (Urbina Aguila, 2020) De este modo, se logró una gama apetitosa de preparaciones que reflejan una exitosa integración cultural y culinaria.

Ecuador se encuentra inmerso en un contexto de innovación culinaria que busca mantener la esencia de sus recetas tradicionales mientras se experimenta con nuevas técnicas y elementos esta fusión de sabores y texturas no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también resalta la importancia cultural y social de la cocina ecuatoriana en el ámbito nacional.

Ecuador no se queda atrás frente a las tendencias y técnicas gastronómicas innovadoras que buscan transformar lo tradicional sin perder su esencia. Esta apertura ha brindado a los chefs la posibilidad de experimentar con nuevos ingredientes y técnicas, lo que les permite crear fusiones de sabores y texturas, resultando en platos frescos y creativos. La gastronomía ecuatoriana tiene un papel destacado en la cultura y la idiosincrasia del país, impactando positivamente en varios ámbitos. (Suárez, 2023).

Las recetas ancestrales del pueblo ecuatoriano conservan sabores auténticos que enriquecen la cocina, presentando estilos únicos en cada región del país.

La investigación sobre la gastronomía tradicional en Ecuador revela la influencia de técnicas culinarias extranjeras en los hábitos alimenticios de la población. Este estudio en Santa Rosa, provincia de El Oro, busca comprender cómo estas tendencias afectan las preferencias locales y el consumo de la cocina tradicional.

En la presente investigación, se identificaron los gustos y preferencias de los habitantes de Santa Rosa, provincia de El Oro, Ecuador, con el fin de abordar la problemática que enfrenta este sector. Se observó una creciente tendencia hacia la adopción de técnicas culinarias de otros países, lo que ha generado una inclinación en la población por consumir gastronomía extranjera. (Paulina Lisette Bermeo Tamayo, 2020). El objetivo de este estudio fue comprender cómo las influencias culturales externas impactan las preferencias alimenticias de los ciudadanos y su efecto en la gastronomía local del cantón.

Cuenca se ha consolidado como un referente en la gastronomía ecuatoriana, destacando por la autenticidad de sus sabores y la creatividad de sus nuevos chefs, este reconocimiento resalta la importancia de sus ingredientes locales y tradiciones culinarias convirtiéndola en un destino imperdible para los amantes de la buena cocina.

Cuenca, recientemente reconocida como la Capital Gastronómica de la Gastronomía 2023, destaca por la autenticidad de sus sabores, profundamente arraigados en diversas culturas. Esta ciudad, conocida por su riqueza histórica y su bien conservada arquitectura, ha sido testigo de una evolución gastronómica gracias a la innovación y talento de su nueva generación de chefs. (Arnaiz, 2023). Gracias a su

excelente materia prima, la preservación de recetas ancestrales y los restaurantes de gran renombre, Cuenca se ha consolidado como un referente gastronómico nacional, demostrando que la ciudad no solo se disfruta visualmente, sino también a través de su deliciosa oferta culinaria.

La obtención de la certificación de *Culinary Capitals* marca un hito significativo en la historia gastronómica de Cuenca este reconocimiento no solo refuerza la identidad cultural de la ciudad, sino que también subraya la importancia de la documentación y el compromiso local en la promoción de su patrimonio culinario. Al presentar un expediente exhaustivo Cuenca ha podido destacar sus tradiciones gastronómicas, fortaleciendo su posición como un destino culinario relevante en América Latina.

En segundo lugar, Cuenca se destacó como la primera capital culinaria de América Latina al recibir la certificación de *Culinary Capitals*, un programa que busca incrementar la visibilidad de la cultura, productos y experiencias relacionadas con los alimentos y bebidas. Para obtener este prestigioso reconocimiento, la ciudad presentó un detallado expediente que evidenció los esfuerzos cumplidos tanto por el municipio como por la gastronomía local. (Mazza, 2024). El alcalde de Cuenca destacó en una entrevista con el diario El Mercurio que se elaboró un documento exhaustivo que abarcaba los platos típicos y la relevancia de estas tradiciones culinarias, las cuales refuerzan la identidad y la cultura de la ciudad.

La gastronomía cuencana tiene una rica tradición culinaria, pero aún es poco explorada en el ámbito de la alta cocina se desea investigar por qué esta cocina local con sus ingredientes frescos y sabores únicos puede ser adaptada y utilizada en restaurantes de alta gastronomía, como el del ITZA Hotel Boutique Internacional ubicado en

Cuenca, en las calles Benigno Malo y Gran Colombia. Este hotel ofrece cocina de autor y de vanguardia lo que plantea la oportunidad de demostrar que la comida cuencana puede alcanzar el nivel de la alta cocina utilizando técnicas modernas la propuesta se enfoca en la creación de un menú de cuatro tiempos más bebida, combinando tradición e innovación con el objetivo de extraer los mejores sabores y lograr presentaciones excepcionales.

El problema central radica en validar si la gastronomía tradicional cuencana puede posicionarse como una opción viable y competitiva en el contexto de la alta cocina, a través de un menú que resalte sus características organolépticas. Para ello, se investigarán las técnicas de cocina ecuatoriana y vanguardista, buscando integrar los conocimientos adquiridos durante la carrera. La solución se basa en la implementación de ingredientes frescos y locales, con una metodología que documente y mida los resultados mediante degustaciones, evaluaciones de los chefs del ITZA y análisis sensoriales, con el fin de elevar la cocina tradicional a un nuevo nivel.

2. CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1.Marco Teórico

La riqueza gastronómica de Cuenca trasciende los límites del sabor, integrando tradición, historia y evolución cultural en cada preparación. Los ingredientes, espacios culinarios y técnicas utilizados a lo largo del tiempo son reflejo del desarrollo social y de las prácticas culturales que aún perduran. Desde las cocinas tradicionales hasta los platos icónicos, la gastronomía cuencana conecta generaciones mediante historias que habitan en sus recetas.

2.1.1. *Antecedentes de la cocina Cuencana*

La gastronomía de la ciudad de Cuenca es muy amplia, en cada esquina se puede encontrar distintos restaurantes con diferentes temáticas, ya sea un restaurante que tenga como concepto gastronómico, la cocina tradicional o un mercado donde se puede encontrar varios platos tradicionales que transportan a las personas y turistas a un nuevo mundo lleno de sabores, esta investigación podremos evidenciar de donde viene y cómo fue que se desarrollaron estos sabores que deleitan a los cuencanos.

2.1.1.1. Historia de la cocina cuencana del siglo XIX y XX.

La evolución del espacio culinario en Cuenca en la primera mitad del siglo XX refleja como en las épocas de antaño como las cocinas eran consideradas como áreas funcionales carentes de atención estética y organizada lo que indica una percepción muy baja de la tradición culinaria este trasfondo histórico resalta la transformación que ha experimentado la cocina como espacio de preparaciones que reunían tradición y unión.

La percepción del espacio culinario ha experimentado una transformación significativa a lo largo de los años. Durante la primera mitad del siglo XX, las cocinas

en Cuenca se caracterizaban por ser lugares puramente funcionales, sin atención a su diseño ni relevancia estética. Según (Muñoz, 2003). estas áreas, ubicadas al fondo de las viviendas, contaban únicamente con lo esencial y presentaban suelos rudimentarios, mobiliario limitado y un evidente desorden. Esto refleja el escaso valor que se atribuía a la cocina como núcleo familiar y cultural en esa época. Hoy en día, la evolución de las cocinas demuestra su transición hacia espacios integradores y culturalmente expresivos, que contrastan notablemente con su pasado humilde.

2.1.1.2. Ingredientes más usados

Dentro de las cocinas encontramos también los ingredientes tradicionales que son el alma de la gastronomía cuencana y reflejan su rica historia cultural. Dentro de esta cocina, se encuentran numerosos productos que no solo aportan sabor, sino que también narran historias únicas. Cada ingrediente posee un trasfondo que lo distingue y lo conecta con las tradiciones, costumbres y modos de vida de generaciones pasadas. Estos elementos culinarios son clave para entender la identidad de la región y su evolución a lo largo del tiempo. Explorar estos ingredientes es adentrarse en un viaje por el legado cultural de Cuenca, preservado en cada preparación.

2.1.1.2.1. Maíz.

La historia del maíz como aliento es muy extensa no solo servía como fuente de alimentación y energía en su tiempo fue moneda de cambio e indispensable en rituales y ofrendas para dioses, si adaptación a los climas la caracteriza, esta evolución que transformo un cereal de grano duro en el maíz moderno que conocemos hoy refleja no solo la innovación humana en la agricultura si no también el valor de maíz en diversas tradiciones culinaria, indispensable en la dieta de múltiples comunidades.

Este carbohidrato, como ingrediente fundamental, tiene una historia que lo conecta profundamente con las culturas ancestrales de América. Originario de Mesoamérica, el maíz es un cereal que ha sido domesticado y transformado a lo largo de los siglos. Investigaciones recientes han revelado que su ancestro silvestre tenía granos duros y estaba contenido en una vaina, con cada semilla protegida por una envoltura de dos valvas. A través de un proceso continuo de selección humana, el maíz que conocemos hoy (*Zea mays*) ha evolucionado, eliminando esa cobertura y formando una mazorca en la que los granos se encuentran unidos, envueltos en hojas. (Hawkes 1981, citado por Estrella, 1988, a). Este proceso de domesticación y adaptación es un claro ejemplo de cómo la relación entre la humanidad y los alimentos ha influido en la forma de los productos que consumimos hoy.

“El maíz fue aprovechado como alimento, medicina y elemento ceremonial. Además las hojas tiernas sirvieron como envoltura para ciertos alimentos y forraje para animales, y las hojas y tallos secos como forraje y combustible” (Estrella E., 1988, pág. 84, b).

El alimento fundamental en la cultura culinaria de América se ha consumido tanto en estado tierno como maduro, su diversidad en preparaciones sigue vigente especialmente en las zonas rurales donde se preservan tradiciones culinarias su aporte viene muy bien el “pan americano” resalta su valor cultural y alimenticio sin duda su identidad gastronómica es única.

El maíz ha sido esencial en la alimentación tradicional, especialmente en las comunidades rurales donde se preservan costumbres culinarias únicas. Este cereal se ha utilizado principalmente como alimento en dos etapas: tanto en su estado tierno, conocido como choclo, como maduro, y ha servido como base para una gran variedad

de preparaciones que continúan siendo consumidas hasta hoy. En las zonas rurales, donde las tradiciones gastronómicas se mantienen vivas, el maíz conserva un significado especial, siendo considerado el "pan americano" por su valor cultural y alimenticio. (Estrella, 1988, c). Así, el maíz no solo sigue siendo un alimento básico, sino también un símbolo de la identidad culinaria y cultural de la región.

Figura 1: Maíz



Nota: Imagen del maíz en su chacra.

2.1.1.2.2. Tocte

El tocte, un fruto seco típico de Cuenca, sigue siendo un ingrediente clave en varias recetas tradicionales de la ciudad. Este fruto se utiliza en una variedad de preparaciones dulces, como las "nogadas", el "mote con tocte y panela rallada" y la torta de chocolate con tocte, que son muy apreciadas en la gastronomía local. En el siglo XVIII, el tocte o "nuez quítense" era un árbol común en la región, cuyas almendras, aunque similares a las nueces de origen europeo, se destacaban por su tamaño, comparable al de un durazno, y por su cáscara extremadamente dura, que requería un martillo para abrirla. (Velasco (1977, I: 180) citado por Estrella, 1988, d), A finales del siglo XIX, se reconoció su utilidad no solo por el sabor de su nuez, sino también por las propiedades de sus hojas, que, al ser cocidas, producían un jarabe reconstituyente eficaz

para combatir la anemia. (Cordero (1950: 146) citado por Estrella, 1988, e), Además, se le atribuían propiedades para tratar la escrofulosis. A pesar de ser menos común hoy en día, el togte sigue presente en algunas zonas de la Sierra, y su almendra continúa siendo utilizada en la preparación de dulces tradicionales como las "nogadas" de Ibarra. Así, el togte no solo forma parte del legado culinario de Cuenca, sino también de las tradiciones medicinales que han perdurado a lo largo del tiempo.

Figura 2: Tocte



Nota: Fotografía de un tocte partido a la mitad (Camacho , 2024).

2.1.1.2.3. Cuy

Entre los mamíferos más reconocidos en la ciudad de Cuenca resalta el mismo que ha sido consumido como uno de los platos más emblemáticos de cuenco representado una parte importante de la cultura de la región la domesticación de este animal se remonta a tiempos antiguos, el mismo fue descubierto en varias partes de los andes por los españoles en la conquista.

Dentro de la gastronomía cuencana, el cuy es un plato que no puede faltar, siendo uno de los más representativos de la ciudad. Este pequeño mamífero, domesticado desde tiempos ancestrales, fue conocido por los conquistadores españoles a lo largo de los Andes, desde Ecuador hasta el centro de Chile. Además, hay referencias históricas que indican su presencia entre los pueblos indígenas Arawak, tanto en la isla

Española, en Cuba, como en la Península de Yucatán. En la actualidad, el cuy sigue siendo un alimento tradicional que refleja la riqueza cultural de la región y es considerado un símbolo de la identidad gastronómica de Cuenca. (Gilmore, 1950 citado por Estrella, 1988, f). El cuy, más allá de ser un platillo, es un testimonio de las costumbres ancestrales que perduran en la cocina local.

El mismo tiene sus orígenes en la región andina, donde se domesticó hace miles de años, y sigue siendo un elemento fundamental en la cultura gastronómica de esta zona. La domesticación del cuy probablemente comenzó en la región Andina Central, como lo demuestran los restos óseos y las representaciones cerámicas encontradas en tumbas precolombinas peruanas, que evidencian la antigüedad de su domesticación. Hoy en día, las regiones andinas de Bolivia, Perú y Ecuador siguen siendo las áreas donde el cuy se encuentra en mayor abundancia, siendo un alimento tradicional en estas culturas. (Horkheimer 1973: 59 citado por Estrella, 1988, g). Este pequeño mamífero no solo es parte integral de la historia culinaria, sino también de la identidad cultural de los pueblos andinos.

Figura 3: Cuy



Nota: Fotografía de un cuy.

2.1.1.2.4. Cerdo

Dentro de la gastronomía de Cuenca, el cerdo destaca como un animal emblemático por su uso en platos tradicionales. Entre las preparaciones más representativas se encuentran el mote pata y las papas con cuero. El mote pata fusiona maíz cocido con carne de cerdo, logrando una combinación de sabores y texturas que resaltan la jugosidad de la carne y el carácter del maíz. Por su parte, las papas con cuero ofrecen un guiso donde la papa se complementa con la piel del cerdo, añadiendo un contraste crujiente y delicioso al conjunto. Ambos platos, elaborados mediante procesos como el asado o la cocción prolongada, no solo forman parte esencial de la cocina cuencana, sino que también reflejan la capacidad del cerdo criollo para adaptarse a las condiciones locales, aportando una experiencia culinaria rica en cultura y tradición.

En la tradición culinaria cuencana, el cerdo ocupa un lugar esencial durante diversas festividades y se convierte en un componente fundamental de muchos platos emblemáticos. Procel, 2019, p.16 citado por BARROS (2022,a), señala que el cerdo criollo ecuatoriano ha logrado adaptarse de manera destacada a las condiciones climáticas y dietéticas del territorio nacional. Con el paso del tiempo, este animal ha fortalecido su resistencia a los cambios ambientales y ha optimizado su capacidad para ajustarse a estándares higiénicos y sanitarios. Sin embargo, se le considera de baja eficiencia en términos de producción, ya que genera cantidades menores de carne y jamón. Esta situación está vinculada a las exigentes condiciones en ciertas áreas, especialmente en la región andina, donde las bajas temperaturas ralentizan su crecimiento y dificultan la acumulación de grasa corporal.

Los animales criollos en Ecuador, como se señala en la investigación, son el resultado de un proceso de adaptación que se inició durante la época colonial y se ha extendido hasta el siglo XX, descendientes de la clase Negra Lampiña presentan

características físicas y reproductivas que reflejan su adaptación al entorno Ecuatoriano. Además, el conocimiento de estas particularidades es crucial para entender su manejo y producción en el contexto local.

La evolución y adaptación de ciertas especies animales en Ecuador reflejan la riqueza de su biodiversidad. De acuerdo con Espinoza, 2012, p.7 citado por BARROS (2022, b), los descendientes de la raza Negra Lampiña han desarrollado rasgos particulares debido a su capacidad de adaptación a distintas regiones del país. Entre sus características destacan una capa negra, un cuerpo bien proporcionado y robusto, articulaciones delgadas, y dimensiones específicas como una altura de 70-75 cm y un peso de 140 a 180 kg a los 18 meses. Además, poseen una alta eficiencia reproductiva, con camadas de 5 a 7 lechones y un rendimiento óptimo que oscila entre el 84% y el 88%. Estos datos subrayan la importancia de la preservación y el estudio de especies adaptadas a contextos locales.

Figura 4: Cerdo



Nota: Fotografía de un cerdo.

2.1.1.2.5. Trucha

Además, en el sector El Cajas, conocido por su atractivo turístico, es famoso por sus lagunas donde se practica la pesca deportiva de truchas, un pez muy valorado en la región de Cuenca. Esta actividad, además de ser una tradición cultural vinculada a la espiritualidad local, también impulsa la piscicultura, que ha experimentado un crecimiento en los últimos años. La demanda de trucha ha aumentado un 10% en Ecuador, lo que ha favorecido a los propietarios de piscícolas, quienes distribuyen el producto a restaurantes, establecimientos turísticos y comercios de la ciudad. Este sector no solo es culturalmente relevante, sino que también tiene un impacto económico, creando empleo y generando ingresos (Hofstede, 2008 citado por Vergara, 2023). Se espera que la piscicultura continúe creciendo en la región, impulsando aún más su importancia económica y cultural.

Figura 5: Trucha



Nota: Fotografía de dos truchas.

2.1.1.2.6. Naranjilla

Si se hace mención a frutas una de las más emblemáticas es la naranjilla que se destaca como representativas en la gastronomía local, utilizada en la preparación de diversas bebidas como jugos, coladas y el tradicional “canelazo”, popular en temporadas frías. Originaria de las estribaciones de la Cordillera Oriental su historia se remonta al siglo XVII cuando se comenzó a documentar su cultivo y características, una fruta tan única que resalta por su aroma color y rico sabor agridulce no puede faltar en las mesas del Atenas del Ecuador.

Figura 6: Naranjilla



Nota: Fotografía de 2 naranjillas una partida y otra entera (La Hora, 2023).

La naranjilla es una de las frutas más empleadas en la gastronomía local, especialmente para la preparación de jugos, coladas y licores, como el tradicional “canelazo”, consumido principalmente en las épocas frías por sus propiedades reconfortantes. Originaria de las estribaciones de la Cordillera Oriental, la naranjilla fue descrita en 1650 como una planta cuya fruta, similar en forma a un durazno y de color naranja, se asemeja a la naranja, pero con una textura y sabor más parecido al tomate. Su pulpa, jugosa y agridulce, contiene numerosas semillas, lo que la hace ideal para diversas bebidas y preparaciones. (Padre Cabo (1964; I: 213) citado por Estrella, 1988, h) Esta fruta, con su sabor único y versatilidad, sigue siendo una de las favoritas en la región.

2.1.1.2.7. Cacao

Otro fruto que se podría decir emblemático, que servía para hacer el típico chocolate caliente es el cacao, reconocido por su valor cultural y económico, ha sido un ingrediente fundamental en la gastronomía desde tiempos precolombinos ha tenido una evolución en la historia que refleja no solo un cambio en su consumo sino también su integración en diversas tradiciones culinarias. Este proceso de transformación ha llevado al cacao a convertirse en un símbolo de riqueza, felicidad y un sabor inigualable.

En Cuenca, el cacao ocupa un lugar especial como uno de los ingredientes más representativos, reconocido por su elaboración cuidadosa que da como resultado un sabor único y cautivador. Originario de las zonas costeras del Golfo de México y el norte de Sudamérica, este fruto era considerado por los aztecas un lujo reservado para la nobleza. Con la conquista española, su uso se expandió hacia otros sectores de la población, transformándose en un elemento esencial en diversas tradiciones. En particular, las mujeres españolas, con las guatemaltecas a la vanguardia, introdujeron nuevas formas de preparación, incluyendo la creación del chocolate en tabletas (León y Szaszdi, 1964 citado por Estrella 1988, i). Este legado histórico refleja cómo el cacao ha evolucionado desde sus raíces hasta convertirse en un símbolo indiscutible de la gastronomía y la identidad cultural de la región.

Figura 7: Cacao



Nota: Fotografía de un cacao en su mata.

2.1.1.2.8. Papa

El tubérculo que es reconocido en todo el mundo por ser versátil y tener varios usos es la papa que ha sido un alimento clave en la historia de la humanidad, destacándose por su alto contenido de almidón, que proporciona una fuente esencial de energía. Este tubérculo no solo es accesible y económico, sino que también aporta nutrientes vitales para la salud. Su versatilidad en la cocina ha permitido que se integre en diversas culturas, manteniendo su relevancia a lo largo del tiempo.

Los cultivos originarios de los Andes se distinguen por su relevancia cultural y su propagación a regiones más allá de su punto inicial de domesticación. Su origen se sitúa en el altiplano cercano al Lago Titicaca, dentro de la Región Andina. Desde allí, estos cultivos fueron difundidos hacia las zonas norte y sur de los Andes, consolidándose como una fuente esencial de sustento para las comunidades locales. Este proceso no solo pone de manifiesto la adaptabilidad de las plantas, sino también la habilidad agrícola de las sociedades andinas. (Valdizan 1922, citado por Estrella, 1988, j). De este modo, se subraya el papel fundamental de los cultivos en la construcción de identidades culturales y en la provisión de alimentos básicos para la región.

El éxito de los cultivos depende en gran medida de las condiciones climáticas ideales de cada región. En el caso de este cultivo en particular, las zonas bajas de los páramos, ubicadas entre los 3.000 y 3.500 metros sobre el nivel del mar, brindan el ambiente perfecto para su desarrollo. Estas altitudes proporcionan las condiciones adecuadas que favorecen el crecimiento saludable de la planta, garantizando así su calidad y un rendimiento adecuado. (Gondar 1976, citado por Estrella, 1988, k). Lo destacado en este análisis es cómo factores como la altitud y el clima juegan un papel clave en la agricultura, contribuyendo a la sostenibilidad y la preservación de cultivos que han sido parte fundamental de las tradiciones agrícolas locales.

A lo largo del tiempo, la papa ha sido considerada una fuente clave de energía, destacándose principalmente por su alto contenido de almidón, además de contar con una pequeña cantidad de celulosa. Este tubérculo ha jugado un papel fundamental en la nutrición de diversas culturas, brindando una fuente vital de energía para el organismo. Sumado a su valor nutricional, la papa es percibida como un alimento económico y accesible, siendo frecuentemente considerada una "fuente asequible de energía" para el cuerpo humano. (Estrella, 1988, l). Por lo tanto, no solo ha sido esencial en la alimentación cotidiana, sino que también ha sido un recurso indispensable para alimentar a grandes poblaciones a lo largo de la historia..

Figura 8: Papa



Nota: Fotografía de una caja de papas.

2.1.1.2.9. Achogchas

A lo largo de los años, la categorización de los frutos y su aplicación en la cocina ha suscitado interés, destacando la distinción entre la "achoccha" y la "caihua", que subraya la variedad de ingredientes autóctonos. Estas plantas no solo son valoradas por sus atributos físicos, sino también por su papel esencial en la gastronomía ancestral, lo cual demuestra un extenso conocimiento de la flora local. Su inclusión en los platillos refleja una herencia cultural rica y un vínculo profundo con las tradiciones culinarias de la región.

La clasificación de las variedades de plantas ha sido un tema recurrente en las descripciones botánicas a lo largo de la historia. La achoccha y la caihua se presentan como especies distintas; la primera es de tamaño reducido, de color verde, con pulpa suave y semillas negras, mientras que la caihua se caracteriza por ser más grande, hueca, rugosa y con carne de color blanco. (Padre Velasco, 1977, I: 135 citado por Estrella, 1988, m). Estas particularidades muestran la gran diversidad biológica que ha sido objeto de estudio desde la época colonial.

Figura 9: Achogchas



Nota: Fotografía de cinco achogchas (Gatro Lamas , 2015).

2.1.1.2.10. Melloco

Cultivos como el melloco son un claro ejemplo de la rica tradición agrícola de la región andina. Proveniente de Chile, con indicios de domesticación en los Andes centrales del Perú, este tubérculo ha sido un alimento esencial en la dieta local, mostrando cómo las comunidades se han adaptado a su entorno. La expansión de su cultivo, que abarca desde Venezuela hasta el norte de Argentina, resalta su relevancia en el intercambio cultural y gastronómico en toda América Latina.

El melloco, originario de Chile, también muestra evidencias de haber sido domesticado en los Andes centrales del Perú. Este tubérculo, clave en la alimentación de las comunidades andinas, se extendió durante la época de la conquista hacia diversas regiones, desde Venezuela hasta el norte de Argentina. (Garces, 1983, citado por Estrella, 1988, n). Su distribución tan amplia subraya su relevancia dentro de las culturas andinas, reflejando la conexión entre el cultivo y los intercambios culturales que marcaron la historia de la región.

Los estudios químicos han señalado que los tubérculos originarios de los Andes comparten características nutricionales comunes, como un elevado contenido de agua y carbohidratos, pero con un bajo nivel de proteínas, minerales y vitaminas. De manera similar a la papa, el melloco también se destaca por tener al almidón como su principal fuente de carbohidratos, lo que refuerza su función como fuente básica de energía para las poblaciones andinas. (Estrella, 1988, o). Estas propiedades hacen del melloco un alimento representativo de la rica biodiversidad agrícola en la región andina.

2.1.1.2.11. Zapallo

Además, un fruto caracterizado por su dulzor y colos es el zapallo, reconocido por sus múltiples usos es un alimento versátil capaz de adaptarse a platos tanto dulces como salados. Las semillas, tras un proceso de deshidratación, se utilizan tanto en la elaboración de salsas como en el consumo directo, evidenciando la riqueza de este ingrediente en la tradición culinaria local.

“Los españoles designaron a esta planta con el nombre de “melón de tierra” o la incluyeron dentro de la amplia denominación de “calabaza”, y más raramente la llamaban “berenjena de la tierra” (Estrella 1988, pág. 200, p).

El zapallo es un alimento con múltiples aplicaciones que van más allá de su uso en la cocina. A lo largo del tiempo, el zapallo ha sido valorado tanto como alimento, medicina y cosmético. Se ha utilizado en platos tradicionales como los locros y en recetas dulces. Además, sus semillas, al ser deshidratadas al sol, se han usado como condimento para salsas o se han consumido fritas o confitadas. (Estrella, 1988, q). Así, este versátil alimento continúa siendo esencial en diversas preparaciones culinarias y más.

Figura 10: Zapallo



Nota: Fotografía de un zapallo.

2.1.1.2.12. Mashua

“La “maxuas”, eran parte del alimento de los indios del Obispado de Quito en 1650” (Rodríguez Docampo 1965, citado por Estrella, 1988, pág. 136, r).

Al mencionar cocina tradicional cuencana el uso de la mashua no puede quedar en segundo plano, un tubérculo que ha sido parte integral de la dieta ancestral, ha ido perdiendo relevancia con el tiempo tradicionalmente cocida o utilizada en preparaciones como mazamorras y locros, su valor nutricional era complementado por su uso en la elaboración de chichas, que servían tanto como alimento como medicina. Sin embargo, su cultivo ha disminuido considerablemente desde la conquista, llegando a ser escaso en los mercados indígenas de la actualidad.

La mashua, históricamente, ha sido consumida cocida, sola o en platos como mazamorras y locros. También se preparaba chicha, la cual sería tanto como alimento como medicina. Sin embargo, su cultivo ha disminuido progresivamente, comenzando a declinar desde la conquista española. En el norte de Argentina, donde antes era una raíz común, ha desaparecido, quedando solo algunos vestigios a más de 3.500 metros de altura (Acosta Solís 1980, citado por Estrella, 1988, s). Hoy en día, su producción ya no aparece en las estadísticas agropecuarias y rara vez se encuentra en los mercados indígenas de las zonas serranas.

Figura 11: Mashua



Nota: Fotografía de varias mashuas de distintos colores (Food News Latam, 2016).

2.1.1.2.13. Aji

Desde tiempos antiguos, el ají ha sido un ingrediente fundamental en la gastronomía tanto por su versatilidad como por su valor cultural este fruto no solo se utiliza para dar sabor a las comidas, sino que también ha desempeñado un papel significativo en tradiciones y rituales de diversas comunidades. Su relevancia en la cocina y en la cultura alimentaria ha perdurado, reflejando la conexión entre la identidad de los pueblos y sus prácticas culinarias.

El ají es, en la actualidad, un ingrediente fundamental en la cocina, especialmente en la preparación de salsas, y es muy apreciado por su picante sabor. Su historia muestra que, en los pueblos americanos, el ají fue utilizado no solo como condimento y hortaliza, sino también como medicina, e incluso tenía un valor ritual. Para los Incas, el ají era un producto que se exigía como tributo. (Guamán Poma de Ayala 1980: 242 citado por Estrella, 1988, t). En los depósitos estatales de alimentos, conocidos como collcas, su presencia era indispensable, según lo relatado por los cronistas indígenas.

“En las primeras épocas de la Colonia, se describió la presencia de ají en varios pueblos de la costa; se producían abundante en Coaque, en puerto viejo” (Trujillo 1975; Anónimo 1907 citado por (Estrella, 1988, u).

Figura 12: Aji



Nota: *Fotografía de un saco lleno de ajís.*

2.1.1.3. Utensilios de cocina

Al igual que se va hablar de métodos de cocción es pertinente también mencionar y destacar los utensilios de cocina que se utilizaban ya hace tiempo atrás, porque los mismos eran esenciales en la preparación o los que daban ese aroma a ciertos alimentos que se cocinaban ahí un claro ejemplo es la olla de barro que saba un aroma y sabor característico al ser llevada al carbón.

2.1.1.3.1. *Mama cuchara*

La cuchara en el extenso mundo de la cocina ha sido y es según mi criterio el utensilio que más se usa en las cocinas del mundo y en la historia de Cuenca destaca una cuchara de madera grande a la que se le conoce como “mama cuchara”, este elemento no solo facilita la preparación de platos si no también resalta la historia y cultura de cada preparación.

La mamá cuchara tiene un movimiento cadencioso, propio de la mano de la cocinera, que no sigue estrictamente la receta de la señora de la casa, sino que, discretamente, agrega ese toque especial que solo se encuentra en la cocina cuencana.

La de mango más largo se utiliza para mover el café, que se tuesta en el bracerero y en una lata hasta volverse casi quemado, para luego ser molido y pesado en la "chuspa". (Muñoz, 2003, a). La más pequeña es para el ají, y también existía una para la sal, que a diario rompía los bloques de manteca.

2.1.1.3.2. Ollas

En las cocinas de todo el mundo el sabor y la historia son dos cosas que están en cada rincón de la mismas y un utensilio que tiene la misma cantidad de historia como de preparaciones que se han hecho en la misma es la olla, desde tiempos de antaño se ha utilizado las ollas para poder preparar los alimentos y la olla que es la mejor por el sabor que puede impregnar en los alimentos es la olla de barro.

Las cocinas son cuartos amplios y oscuros, donde se vive un mundo extraño y misterioso, lleno de trabajo. Muñoz (2003, b). Nos dice que es un espacio donde el rito de la preparación de los alimentos se realiza a través del proceso diario de depositar los ingredientes en las ollas panzudas, hechas de barro y cocidas al fuego. Cada una tiene su propósito: la más grande recibe el maíz, alimento esencial en todas las mesas; la más pequeña, la olleta, guarda el chocolate negro, que se vuelve aún más sabroso con especias dulces y se guisa con las yemas amarillas, casi tomates, de las gallinas runas alimentadas con maíz y gusanitos. En las ollas de barro o bronce, se hierve el chocolate, que se bate con el molinillo, convirtiéndose en una bebida que es la delicia de grandes y chicos.

2.1.1.3.3. La chuspa

En la cocina de antaño ha existido muchos utensilios que con solo su escuchar su nombre en la mente de muchos resuena la palabra historia y la "chuspa" no es

excepción ya que en la actualidad en muchos hogares cuencanos este utensilio sigue siendo de gran ayuda a la hora del desayuno para poder tomar una tasa cargada de café para empezar de buena manara el día a día.

La "chuspa" era una bolsa de tela colgada de un alambre con asa, que se sujetaba a un clavo oxidado en un rincón oscuro de la cocina. De ella caía, lentamente, el oscuro líquido del café, cuyo proceso era propio de aquellos tiempos. Más tarde, al unirse con la humeante leche, se convertía en el alimento mañanero con el que se comenzaba la jornada diaria. (Muñoz, 2003, c). Este ritual, cargado de tradición, era una de las muchas costumbres que marcaban el inicio del día en aquellos hogares.

2.1.1.3.4. Ashangas

En el pasado las cocinas no solo albergaban los alimentos ya cocinados si no también era un espacio donde se albergaban alimentos a los cuales se los conservaba y preservaban los alimentos y el método más conocido para hacerlo es la "Ashanga" colocada entre vigas con sogas elevada para que no sea objetivo de roedores o gatos.

En aquellos tiempos, había una viga que cruzaba toda la cocina y se utilizaba para colgar los pernils, permitiendo que se "ahúmen al rescoldo". Según varios testimonios, del techo de las cocinas colgaban "ashangas", canastas suspendidas por sogas, en las que se guardaban el quesillo y las carnes, tanto para su conservación como para evitar que fueran devorados por roedores y gatos. (Muñoz, 2003, d). Estas prácticas, propias de la época, reflejan la sabiduría popular en la preservación de los alimentos.

2.1.1.3.5. Cocinas

Existen varios relatos que se han nombrado en libros que se ha llegado a leer sobre cómo eran las cocinas de antaño, pero en lo que casi todos coinciden es que ante la necesidad ya sea de alimentos, utensilios o equipamiento siempre se adaptada para poder servir los alimentos del día a día y poder reunir a la familia en esta ceremonia que era consumir los alimentos.

En los años 1920, según relata la señora Blanca Idrovo Loyola, las cocinas eran de adobe o ladrillo, sobre las cuales se colocaban parrillas o planchas de hierro, y debajo se ponía la leña. Las cocinas más sencillas surgieron de la necesidad, ante la falta de lo habitual, y en ellas la imaginación jugó un papel fundamental. Así lo cuenta la señora María Luisa Gonzales: "Mi mamá cocinaba en el suelo, y su cocina era una olla de barro a la que se le quitaba la parte superior, dejando la inferior para cobijar el carbón o la leña". (Muñoz, 2003, e). Junto a estas cocinas, también se utilizaba el bracerero, un complemento indispensable de las cocinas de antaño.

2.1.1.3.6. *Utensilios varios*

En las cocinas de la antigüedad se utilizaban una variedad de utensilio para poder preparar los alimentos los floreadores, hechos con tela fina servían para cernir harinas y almidones. Además, se contaba con otros instrumentos como embudos, batidores, molinillos y bolillos, que eran esenciales en la cocina diaria tanto para las comidas familiares como para agasajar a los visitantes que llegaban a las casas.

La riqueza de los utensilios tradicionales revela aspectos fascinantes de las prácticas culinarias del pasado. En la cocina de antaño, los floreadores desempeñaban un papel clave, permitiendo cernir harinas y almidones gracias a su confección con tela fina. Otros elementos imprescindibles incluían embudos, batidores, molinillos y

bolillos, herramientas básicas pero fundamentales para las preparaciones diarias. Con este conjunto limitado, las familias no solo lograban alimentar a sus seres queridos, sino también agasajar a las visitas que llegaban a sus hogares, evidenciando la importancia del ingenio y la practicidad en cada elaboración. (Muñoz, 2003, f). A través de estos utensilios, se puede apreciar cómo la sencillez y funcionalidad definían las cocinas de antaño, dejando un legado que aún resuena en las prácticas culinarias actuales.

2.1.1.4. Métodos de cocción

Si se habla de ingredientes también se deben mencionar a los métodos de cocción que son los responsables de proporcionan o adecuan al alimento para su ingesta ya que de esta manera se puede obtener un aroma, sabor, color y textura que se puede degustar, ver o incluso hasta tocar, esta es la forma en la que hace tiempo atrás se cocinaba, preparaban y se les daba tratamiento a los ingredientes de la Cuenca de antaño.

2.1.1.4.1. *La tulla o cocción en piedra*

En algunas cocinas tradicionales, el fogón, conocido como “tulla”, estaba formado por un conjunto de piedras. Julia Elena Galán Rodas, quien nació en 1924 recuerda que en su época no existían cocinas convencionales. En su lugar había un muro de adobe donde se cocinaba utilizando leña y carbón. Las “tullas” eran cuatro piedras donde se colocaban las ollas, y una tejilla en el centro servía para preparar los alimentos. Estas cocinas eran espacios reducidos donde alrededor de la “tulla” encendida la familia se reunía para disfrutar de platos como mote, arroz de cebada, loco de papas y caldo de gallina.

Elena Galán Rodas, nacida en la ciudad en 1924, recuerda que en ese tiempo no había cocinas como las actuales, sino un muro de adobe donde se cocinaba con leña y carbón. Había unas cuatro piedras, llamadas "tullpas", sobre las cuales se colocaban las ollas, y en el centro se ponía una tejilla donde se cocinaba todo. También existían cocinas que no conocían más que la estrechez, donde una "tullpa", que permanecía encendida todo el día, cocía el mote, el arroz de cebada, el locro de papas y el caldo de gallina "runa". Este era el centro alrededor del cual, en cuclillas o sentados en pequeños banquitos, la familia satisfacía sus necesidades alimenticias. (Muñoz, 2003, g). En ciertas cocinas, unas cuantas piedras formaban el fogón conocido como "tullpa", como también menciona Julia.

2.1.1.4.2. *La trilogía del fuego más las cocciones a carbón y leña*

El bracerero, presente tanto en la “cocina de plancha” como en la “tullpa” forma parte de la esencial trilogía del fuego que cocina y transforma los alimentos. Este utensilio es fundamental para generar sabores y aromas únicos resultado de largas horas de preparación que dan lugar a exquisitas comidas. Las brasas de leña y carbón iluminaban la penumbra de estas pequeñas cocinas, y el calor se extendía por los pasillos de ladrillo, donde se colgaba un ramo bendecido con palma, romero y laurel, traído de la misa del Domingo de Ramos. Este ramo se quemaba durante las tormentas acompañando las súplicas de protección ante el rayo y el trueno que azotaban los alrededores.

El bracerero de la "cocina de plancha" y de la "tullpa" completa la trilogía del fuego, que cocina y transforma los alimentos, cada uno con sus sabores, aromas, secretos y largas horas de transformación en deliciosos manjares. Las brasas de leña y carbón, cuyos chispazos rojizos iluminaban la oscuridad de las pequeñas cocinas o

calentaban el frío corredor de ladrillos, mientras en sus pilares de madera colgaban los ramos bendecidos en la misa del Domingo de Ramos, hechos de palma y adornados con romero y laurel. Estos ramos se quemaban cuando el cielo se rompía en llanto, inundando la huerta, los corredores, y estremeciendo el alma entre el rayo y el trueno, compañeros del aguacero. (Muñoz, 2003, h). En ese momento, la plegaria salía de los labios: "Santa Bárbara doncella, líbranos del rayo y la centella".

2.1.1.4.3. Envueltos

Nadie que viva en la bella ciudad de Cuenca no se a perdido de probar los envueltos en unas preparaciones deliciosas entre las cuales podemos encontrar el tamal cuencano, el chumal y el quimbolito entre otro más, pero estas deliciosas preparaciones son deliciosas y tradicionales de la turística ciudad de Cuenca.

Los envueltos en el Azuay son una tradición que se ha transmitido desde tiempos ancestrales, siendo una herencia cultural de nuestros antepasados. En sus orígenes, se elaboraban de manera rústica, solo con maíz molido y envueltos en su propia hoja. Sin embargo, tras la conquista española, comenzó a surgir una fusión de ingredientes, dando origen a la cocina mestiza. (Ortiz, 2012, a). Con el tiempo, los envueltos evolucionaron al incorporar productos como la manteca de cerdo, huevos y queso, dando paso a nuevas preparaciones como el quimbolito, el tamal de chancho, el tamal de gallina y los timbulos.

2.1.1.5. Principales elaboraciones de la ciudad de Cuenca

En la ciudad de Cuenca en cada esquina se cuenta una historia encontrado huecas donde se puede saborear los majares que ofrece cada local, desde unas deliciosas papas con cuero hasta una exquisita fritada o cuy asado las opciones nunca terminan ni tienen

fin, debido a esto a Cuenca se la ha considerado como una de las ciudades más ricas en la cultura gastronómica del Ecuador.

El sector de Todos Santos destaca por su tradición en la producción de pan horneado en hornos de leña, atrayendo tanto a locales como a turistas, y siendo un símbolo de la antigua industria panificadora de la ciudad. Aunque el pan aún se elabora cerca de los antiguos molinos hidráulicos de trigo, estos ya no están en funcionamiento, y la harina que consumen los cuencanos es importada. (Martínez, 1993, pág. 202 citado por Jaramillo, 2020). Si bien la alimentación de la mayoría es básica durante el año, esta situación cambia en las festividades, cuando el consumo de alimentos se incrementa considerablemente, lo cual debe entenderse en el contexto de la escasez anual, y no como un simple "derroche" de recursos.

2.1.1.5.1. Mote Pata

El "mote pata" es más que una simple sopa; es un verdadero emblema de la tradición culinaria de Cuenca, reflejando el corazón de su gastronomía. Este plato, conocido como "mote pata cuencano", se disfruta sobre todo en el Carnaval, cuando se sirve con entusiasmo y orgullo. El cerdo es el protagonista, utilizado en diversas formas: carne, cuero, y embutidos como chorizo y longaniza. En algunas recetas, también se incorporan patas de cerdo, cuyo objetivo es intensificar el sabor del caldo. Lo que hace que este platillo sea tan especial es su textura cremosa, que se combina con un sabor profundo y sabroso gracias al mote, convirtiéndolo en un plato lleno de historia y tradición.

El nombre "mote pata" proviene de la palabra kichwa-cañari "patazhca", que significa "mote muy cocido", destacando la importancia de este ingrediente en la sopa cuencana.

Tapia (2023). Nos dice que refleja la herencia gastronómica de la "Atenas del Ecuador". Conocida como "mote pata cuencano", esta sopa, que se consume especialmente durante el Carnaval, tiene como base el cerdo, utilizando su carne, cuero y embutidos como chorizo o longaniza. Algunas versiones incluyen las patas de cerdo, agregadas solo para enriquecer el sabor del caldo. Su característica principal es la textura cremosa y el sabor profundo, logrado con la combinación de mote, leche y aliños.

2.1.1.5.2. Mote pillo

La historia del mote, o maíz, se puede entender a través de dos momentos clave en su evolución. El primero hace referencia a sus raíces ancestrales, donde el maíz ya formaba parte integral de la dieta y los rituales de la civilización Inca hace alrededor de 7,000 años, mostrando su relevancia dentro de la cosmovisión andina. El segundo periodo se enfoca en el nacimiento del plato denominado mote pillo, una receta que emergió durante la colonia, cuando la llegada de los europeos al continente americano trajo consigo nuevos ingredientes que se fusionaron con los alimentos tradicionales, como el maíz y el mote.

La primera parte de este relato aborda los orígenes ancestrales del maíz, un cultivo que fue consumido y utilizado en rituales hace aproximadamente 7,000 años por la cultura Inca, reflejando su profundo arraigo en los Andes. La segunda parte se enfoca en el origen del mote pillo, un plato creado durante la época colonial cuando la llegada de los europeos introdujo nuevos ingredientes que se fusionaron con los alimentos locales, como el maíz y el mote. Al combinarse con elementos del Viejo Continente, como la carne, nació este platillo que transformaría la gastronomía de varios países, incluido Ecuador. (Recetas de Ecuador, 2021, citado por Quezada, 2023). Así, el mote

pillo representa la síntesis de la tradición alimentaria andina y las influencias culinarias coloniales, convirtiéndose en una preparación emblemática de la cocina ecuatoriana.

2.1.1.5.3. *Timbulos, Chumales y Humitas*

Los envueltos más representativos que en base de mi criterio puedo mencionar son estas tres delicias tradicionales de la gastronomía andina, elaboradas principalmente a partir de maíz tierno. Las humitas, preparadas con frecuencia en los hogares durante los meses de abril y mayo, especialmente en Semana Santa, se cocinan envueltas en hojas secas de maíz y suelen incluir un relleno de quesillo. Por otro lado, los chumales, que se encuentran comúnmente en los mercados los domingos, se elaboran con harina de maíz blanco, panela y manteca, creando una mezcla que se cocina al vapor en hojas tiernas de maíz. Los timbulos, una preparación típica de la zona rural, se elaboran con ingredientes similares, pero son conocidos por su variante en la receta y se consumen principalmente en los hogares.

Las humitas, hechas con maíz tierno, son comunes en los hogares, especialmente durante abril y mayo, en la época de Semana Santa. Los timbulos, por otro lado, solo se encuentran los domingos en el mercado. Preparados por la gente rural, se hacen con harina de maíz blanco, panela, manteca y quesillo, luego se envuelven en hojas secas de maíz y se cocinan al vapor. (Ortiz, 2012, b). Estas preparaciones tradicionales son una muestra de la riqueza gastronómica local.

El chumal, también conocido como humita en algunas regiones, es un alimento preparado con maíz tierno, huevos, manteca, queso y otros ingredientes, cocido en agua caliente y envuelto en hojas de maíz. En algunas zonas se le llama choclotanda, que significa "pan de choclo" por su forma de bollo. Su elaboración en las comunidades

rurales es un proceso detallado que incluye la recolección y preparación del maíz. (Pazos Barrera, 2017 citado por Lazo, 2023, a). Los chumales, con un sabor entre dulce y salado, son perfectos para el desayuno o la merienda y se pueden encontrar en Cuenca.

Es esencial diferenciar entre el chumal y la humita, dos platos tradicionales de la gastronomía andina. El término "chumal" proviene de la lengua cañari y significa "pan de maíz tierno", siendo parte de la herencia cultural prehispánica de Ecuador. Por otro lado, "humita" tiene su origen en el quechua y es más común en Perú, Chile y Argentina, donde se prepara con choclo desgranado, albahaca, cebollas y otros ingredientes. (Gaguancela, 2022). Es crucial mantener la distinción entre estos dos platos, respetando la denominación de "chumal" en Ecuador.

2.1.1.5.4. Mote sucio

En la diversidad culinaria de la Provincia de Azuay, el mote sucio sobresale como un plato tradicional que cautiva por su sabor y sencillez. Su nombre hace referencia a su apariencia característica, que surge al combinar el mote con mapahuirá, una grasa derivada de la cocción de fritada o chicharrón. Este ingrediente no solo realza el sabor del mote, sino que también intensifica los aromas de los condimentos usados en su preparación, haciendo de este platillo una opción reconfortante y sabrosa.

El mote sucio, un platillo tradicional de la provincia de Azuay, debe su nombre a su aspecto, que se obtiene al mezclar el mote con mapahuirá, una manteca de cerdo derivada de la fritada o chicharrón. Esta grasa concentra los sabores y aromas de los condimentos, otorgando al mote un sabor característico. (Mery, 2019). Con una

preparación sencilla y económica, el mote sucio se ha ganado gran popularidad en la región.

2.1.1.5.5. *La colada morada*

Una bebida de color morado con un sabor que combina especias dulces y hierbas locales, va más allá de ser un simple refresco en Cuenca; es un emblema de la identidad cultural y espiritual de la región. Su origen se encuentra en tiempos prehispánicos, cuando las comunidades andinas integraban flores autóctonas en sus rituales.

Especialmente durante el Día de Difuntos en noviembre, la colada morada se convierte en un elemento esencial de las celebraciones, reflejando la visión indígena sobre la vida, la muerte y el renacer. Este brebaje se acompaña tradicionalmente de guaguas de pan, figuras que tienen un significado profundo en la cultura andina. Muchas comunidades la consumen como un acto de conexión con sus ancestros, actuando como un lazo entre el pasado y el presente. Así, la colada morada se mantiene viva como testigo de las tradiciones y creencias que perduran en la memoria colectiva de Cuenca.

La colada morada tiene sus orígenes en las tradiciones de las comunidades andinas, quienes utilizaban flores autóctonas en sus rituales desde tiempos prehispánicos. Esta bebida, que simboliza la cosmovisión indígena sobre la vida, la muerte y el renacer, podría haberse originado hace más de mil años con la cultura Quito-Cara. Hoy en día, se disfruta especialmente en octubre y noviembre, coincidiendo con el Día de los Difuntos, y se acompaña tradicionalmente de guagua de pan. (Samaniego, 2019). En algunas comunidades, la colada morada forma parte de un ritual para honrar y conectar con los antepasados.

2.1.1.5.6. *Cuy asado*

El cuy es un plato representativo de la gastronomía cuencana, considerado un ícono culinario que va más allá de su sabor. Este roedor, tradicionalmente asado y servido con papas doradas, es un manjar que refleja la identidad de la región. Más allá de ser un alimento, el cuy juega un rol importante en eventos y rituales sociales, como bodas, peticiones de mano y compadrazgos, donde se destaca como símbolo de respeto y hospitalidad. La forma en que se sirve, dependiendo del estatus de los invitados, subraya la relevancia cultural que tiene este platillo en la vida social andina.

Un plato tradicional de la gastronomía cuencana, preparado asado y acompañado de papas doradas. Este roedor no solo es apreciado por su sabor, sino que también juega un papel significativo en las tradiciones andinas, especialmente en celebraciones como bodas y peticiones de mano. (Pazos Barrera 2017 citado por Lazo, 2023, b). En tales ocasiones, el cuy se sirve según la jerarquía de los invitados, lo que refuerza su simbolismo de respeto. Para los campesinos mestizos, el cuy es una comida típica de fiestas y homenajes, y se asocia con la prosperidad y el honor

2.1.1.5.7. Tamal

El envuelto es una receta emblemática de la gastronomía andina, cuya historia se remonta a tiempos prehispánicos, cuando ya formaba parte esencial de la dieta de las comunidades andinas. Este platillo, caracterizado por su base de masa de maíz mezclada con diversos ingredientes como carnes, refleja la diversidad de la región, ya que su preparación cambia dependiendo del lugar. Tradicionalmente, se envuelve en hojas de mazorca o plátano y se cocina al vapor o al horno, lo que le otorga una textura especial. El nombre "envuelto" proviene del náhuatl y se introdujo en el idioma español durante la colonización, como parte de la fusión cultural de la época. Ya en el siglo XVII, el

jesuita Bernabé Cobo hacía referencia a la relevancia de este alimento en la cocina andina, subrayando su arraigo en las costumbres culinarias de la región.

El tamal es un alimento típico elaborado con masa de maíz, que se adoba con diversas carnes y otros ingredientes, dependiendo de la región. La mezcla se envuelve en hojas de mazorca o de plátano y se cocina en agua, al vapor o al horno. (La Asociación de Academias de la Lengua Española 2010 citado por Lazo, 2023, c). Es una preparación tradicional muy consumida en varias culturas, especialmente en festividades y reuniones familiares.

El término "tamal" proviene del náhuatl y fue adoptado por los colonizadores en el idioma español. En el siglo XVII, el jesuita Bernabé Cobo mencionó el tamal en su crónica, destacando que, desde tiempos remotos, este alimento, envuelto en maíz duro triturado, formaba parte de las cocinas andinas. (Pazos Barrera, 2017. citado por Lazo, 2023, d). Hoy en día, existen numerosas variedades de tamales, cuya elaboración y consumo se extiende desde México hasta la Patagonia.

2.1.1.5.8. *La chicha de jora*

Esta bebida fermentada emblemática y de sabor característicos es tradicional de la gastronomía cuencana, que ha mantenido su relevancia a lo largo de los siglos, especialmente en las comunidades campesinas y durante ocasiones especiales. Su preparación, que se realiza esporádicamente en los hogares y se puede encontrar en algunos restaurantes, es un legado de la época inca, donde esta bebida era consumida en diversas celebraciones y rituales, tanto por los shamanes como por el inca. Según la tradición, cada ceremonia requería vasos con diseños específicos, reflejando la importancia cultural de la chicha en esos eventos. La leyenda atribuye su

descubrimiento al Inca Túpac Yupanqui, quien, tras un fuerte aguacero que dañó los silos de maíz, observó cómo el grano fermentado dio origen a esta bebida.

La chicha de jora es una bebida tradicional de la región, preparada en ocasiones especiales en comunidades campesinas y de manera esporádica en los hogares cuencanos. También se encuentra en algunos restaurantes. Esta bebida estuvo presente en el imperio Inca, siendo consumida en diferentes estratos sociales durante festividades y rituales religiosos. (Espinoza E 2018 citado por Lazo, 2023, e). Los vasos en los que se servía la chicha tenían diseños específicos, según el tipo de ceremonia.

La chicha de jora tiene una leyenda que la vincula al Inca Túpac Yupanqui, quien, tras una tormenta que dañó los silos de maíz, sugirió repartir el grano fermentado como mote. Sin embargo, la idea fue descartada hasta que un indígena, tras encontrar la bebida fermentada, la probó y quedó embriagado. Así se dieron a conocer las propiedades de la chicha, que se convirtió en la bebida nacional del imperio Inca. (Orihuela, 2020 citado por Lazo, 2023, f). De esta manera, la chicha de jora se consolidó como una tradición ancestral.

2.1.1.5.9. *Papas con cuero*

Este plato, cuya historia exacta se desconoce, refleja el mestizaje entre las tradiciones culinarias americanas y europeas a través de sus ingredientes principales: papas y cuero de chanco. Se cuenta que, durante la época colonial, los españoles desechaban el cuero de chanco, mientras que los indígenas lo aprovechaban para preparar una sopa con papas, integrándolo gradualmente en la gastronomía local. La preparación de este platillo varía, ya que cada cocinero o cocinera hereda su receta de generaciones pasadas, lo que hace que cada versión sea única y a menudo se mantenga

en secreto. Hoy en día, se puede degustar en restaurantes tradicionales de gran demanda turística, en los mercados locales y en algunas "huecas" de la ciudad, donde se preserva la autenticidad de este legado culinario.

El origen del plato es incierto, pero sus ingredientes reflejan un mestizaje entre lo americano y lo europeo, con papas y cuero de chanco como base. Durante la colonia, los españoles desechaban el cuero de chanco, y los indígenas lo recogían para hacer una sopa con papas, integrándose poco a poco a la gastronomía local. La preparación varía según quien la cocine, y cada receta se transmite de generación en generación. (Lazo, 2023, g). Este plato se puede disfrutar en restaurantes tradicionales, mercados locales y algunas "huecas" de la ciudad.

2.1.1.6. Comienzos de la *Nouvelle cuisine*

La *nouvelle cuisine* es un movimiento gastronómico que comenzó hace más de tres siglos. En 1733, Vincent La Chapelle, chef de la cocina de *Lord Chesterfield*, virrey de Irlanda, propuso un estilo de cocina más simple en su libro *Le Cuisiner Moderne*. También abogó por una cocina sin fronteras, abierta a influencias extranjeras, integrando diferentes estilos a la cocina francesa de la época. (Neirinck y Poulain, 2001 citado por Olvera, 2006). Aunque el movimiento tuvo corta duración, se dice que sentó las bases de la gastronomía moderna.

2.1.1.7. Orígenes de la cocina de vanguardia

La cocina de vanguardia se asienta sobre una rica herencia de movimientos culinarios que han influido en su evolución. Desde la década de 1980, se han producido cambios significativos en las técnicas culinarias, la estética y la conceptualización de la gastronomía, marcando el inicio de una revolución en la cocina moderna. Este enfoque

innovador se asocia estrechamente con la figura de Ferran Adrià, cuyo restaurante El Bulli se convirtió en un faro de creatividad gastronómica. Originalmente inaugurado como un pequeño minigolf en la Costa Brava, El Bulli se transformó en un asador y, eventualmente, en un ícono de la gastronomía contemporánea. A partir de los años 90, Adrià se dedicó a experimentar y documentar nuevas ideas y técnicas, desafiando las convenciones culinarias de su tiempo

El origen de la cocina de vanguardia se encuentra arraigado en movimientos culinarios que marcaron un antes y un después en la gastronomía global. Según Rivera, (2008, a), a partir de la década de 1980 se generaron corrientes que redefinieron las técnicas, la estética y el pensamiento culinario, promoviendo una verdadera revolución modernista en la cocina. Este cambio permitió explorar nuevas formas de creatividad e innovación, alejándose de las prácticas tradicionales y situando la gastronomía en un nivel más experimental y sofisticado. La influencia de este movimiento sigue transformando el panorama culinario contemporáneo.

El Bulli marcó un hito en la historia de la cocina de vanguardia, siendo un espacio donde la creatividad y la innovación redefinieron la gastronomía contemporánea. Según Rivera (2018, b), este icónico restaurante, fundado en 1961 en la Costa Brava española, comenzó como un minigolf, pero su evolución hacia un grill-asador y, posteriormente, un referente culinario, fue clave en su historia. Gracias a la visión de Juli Soler y la dirección de chefs como Jean-Paul Vinay y Ferran Adrià, El Bulli alcanzó un prestigio inigualable, ganando dos estrellas Michelin y estableciendo un nuevo paradigma en técnicas y enfoques gastronómicos. Su legado sigue inspirando a generaciones de chefs en todo el mundo.

Martín Berasategui es una figura clave en la formación de nuevas generaciones de chefs, habiendo abierto las puertas de su cocina para enseñar a muchos jóvenes cocineros. Entre los chefs destacados de la segunda generación se encuentran Quique Dacosta, Joan Roca y Andoni Luis Aduriz, quienes se han destacado por sus ideas innovadoras. Estos chefs, junto con Berasategui, son los encargados de transmitir a la tercera generación las técnicas culinarias que han revolucionado la gastronomía. (Plana, & Capel, 2006 citado por Rivera, 2018, c). Este legado de conocimiento y creatividad continúa evolucionando, asegurando la renovación constante de la cocina de vanguardia.

2.1.1.8. Exponentes de la cocina de vanguardia

Ferran Adrià, Heston Blumenthal y Martín Berasategui han redefinido la cocina de vanguardia. Adrià revolucionó la gastronomía en El Bulli, llevando la cocina española al ámbito internacional. Blumenthal, con The Fat Duck, creó experiencias sensoriales que exploran la memoria y el sabor. Berasategui combinó tradición y modernidad, convirtiéndose en el chef español con más estrellas Michelin. Estos chefs han dejado una huella profunda en la gastronomía contemporánea.

2.1.1.8.1. *Ferran Adria*

Ferran Adrià es reconocido como uno de los mayores referentes en la transformación de la cocina moderna, dejando una huella imborrable en la gastronomía global. Nacido en Barcelona el 14 de mayo de 1962, su trayectoria comenzó en el Hotel *Playafels*, donde adquirió las bases de la cocina clásica. A lo largo de los años, desempeñó diversos roles en restaurantes, perfeccionando sus habilidades. En 1983, su incorporación a El Bulli marcó un punto de inflexión, consolidándose rápidamente

como jefe de partida y pieza clave en la innovación del restaurante. (Rivera, 2018, d). Su visión revolucionaria y enfoque creativo en El Bulli sentaron las bases de una nueva era culinaria, posicionándolo como un ícono de la gastronomía contemporánea.

Ferran Adrià ha sido reconocido internacionalmente por su excelencia culinaria, logrando múltiples distinciones a lo largo de su carrera. Entre sus logros destacan las tres estrellas Michelin, el premio al Mejor Restaurante de la Guía *Gourmetour* en 1996, el Premio Nacional de la Academia Española de la Gastronomía, así como los Premios al Mejor Libro de Cocina de Autor y el Grand Prix de l'Art de la *Cuisine* otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. (Blogspot, 2010 citado por Rivera, 2018, e). Estos premios reflejan el impacto que su innovación y su cocina de vanguardia han tenido en la gastronomía mundial.

“Actualmente, Adrià encabeza el proyecto El Bulli 1846, la reapertura del restaurante El Bulli, cuya inauguración según sus declaraciones estará lista para finales de 2018”. (El País, 2017 citado por Rivera Alvarez L. , 2018, pág. 20, f).

Por ende la revelación personal, donde un joven decide seguir su pasión culinaria tras una memorable comida en un restaurante de prestigio. Este camino autodidacta, impulsado por la admiración por la cocina clásica, nos invita a reflexionar sobre el papel de la experiencia y la dedicación en la búsqueda de la excelencia. La apertura de restaurantes icónicos, que combinan tradición y modernidad, no solo destaca la evolución de sus fundadores, sino también su capacidad para conectar con los paladares contemporáneos. Las estrellas Michelin que adornan sus paredes cuentan historias de esfuerzo, pasión y el constante deseo de superarse en el ámbito culinario.

La gastronomía trasciende la simple preparación de alimentos, conectando profundamente con recuerdos y emociones. Cocinar no solo consiste en elaborar platillos; también permite revivir momentos del pasado a través de sabores que despiertan nostalgia. En 1966, en Berkshire, Inglaterra, un futuro chef, inspirado por un restaurante de tres estrellas Michelin, optó por una formación autodidacta, estudiando textos clásicos como los de Escoffier y Larousse Gastronomique. (Rivera, 2018, g). Así, la cocina se convierte en un arte que une técnica, creatividad y sentimientos.

El camino hacia el éxito culinario está lleno de decisiones estratégicas y determinación. En 1995, abrió *The Fat Duck* con un menú basado en platos clásicos. Tres años después, obtuvo su primera estrella Michelin. En 2001, logró la segunda estrella, comenzó su carrera televisiva, colaboró con *The Guardian* como columnista y publicó su primer libro, *Family Book*. (Rivera, 2018, h). Este recorrido demuestra cómo la perseverancia impulsa el reconocimiento en la alta cocina.

“Otro aspecto esencial en su cocina es el papel de la memoria y la nostalgia, por ello, intenta recrear sabores y aromas que desencadenan recuerdos de la infancia y evocan sentimientos”. (Myhrvold et al., 2011 citado por Rivera, 2018, pág. 22, i).

2.1.1.8.2. *Martin Berasategui*

La cocina muchas veces nace del calor del hogar, donde los recuerdos familiares alimentan la pasión por el arte culinario. Desde joven, este chef encontró en su familia el impulso para explorar la gastronomía, aprendiendo de grandes figuras y forjando su camino con esfuerzo. Su transición de gestionar un negocio familiar a construir un imperio gastronómico refleja no solo talento, sino también el peso de una herencia rica en sabores y tradiciones. Reconocido como el mejor cocinero del año, ha dado vida a un

grupo de restaurantes que, con propuestas únicas, combinan la esencia de lo tradicional con lo moderno. Su historia demuestra cómo la dedicación puede transformar sueños en realidades que inspiran.

Los reconocimientos en la gastronomía reflejan el esfuerzo y la creatividad de quienes transforman la cocina en arte. En 1995, recibió tres premios destacados: mejor repostero español, mejor plato creativo y mejor plato del año. Al año siguiente, la Academia Española de Gastronomía lo nombró mejor cocinero. Ese mismo periodo, fundó junto a tres socios un grupo empresarial que gestiona reconocidos restaurantes como el Bodegón Alejandro, el Guggenheim Bilbao y el Lasarte-Hotel Condes de Barcelona, que en 2017 alcanzó tres estrellas Michelin. Este recorrido lo consolida como el chef español con más estrellas Michelin. (Inaugurado, 2009 citado por Rivera, 2018, j). Su trayectoria demuestra cómo la pasión puede llevar a la cima de la excelencia culinaria.

Un restaurante es mucho más que un espacio; es el reflejo de la visión y el estilo del chef. El restaurante Martín Berasategui, ubicado en una elegante mansión, destaca por su cocina moderna, equilibrada y visualmente impresionante. Ofrece tanto un menú a la carta como el Gran Menú degustación. La sala está a cargo de Oneka Arregui, esposa del chef, quien aporta su toque personal al servicio del restaurante. (Revista de recetas de cocina, vinos, dietas y alimentación. cocineando.com, s.f. citado por Rivera, 2018, k). Este enfoque integral resalta cómo la armonía entre cocina y ambiente crea una experiencia única para los comensales.

2.1.1.8.3. *Aditivos más utilizados*

Los aditivos químicos en la gastronomía de vanguardia se han convertido en herramientas fundamentales para transformar platos convencionales en experiencias innovadoras. Su versatilidad permite explorar nuevas texturas, sabores y presentaciones. Los aditivos químicos son compuestos que enriquecen la creatividad culinaria al modificar las propiedades físicas o químicas de los alimentos. Ingredientes como la goma xantana, el agar-agar, el alginato de sodio y la maltodextrina destacan por sus aplicaciones en técnicas modernas. Desde espesantes y gelificantes hasta estabilizantes, estos elementos facilitan la creación de texturas únicas, como espumas, caviars y geles. Su uso en la cocina de vanguardia no solo responde a necesidades técnicas, sino que impulsa una búsqueda constante de innovación, donde cada plato se convierte en una obra de arte diseñada para desafiar los sentidos.

2.1.1.8.4. Goma xantana

Por lo tanto, la goma xantana es un biopolímero ampliamente utilizado en la industria por sus propiedades espesantes y estabilizadoras. Este polisacárido, obtenido mediante fermentación con *Xanthomonas campestris*, enfrenta altos costos de recuperación debido al uso de grandes volúmenes de alcohol en su precipitación, lo que representa hasta el 70 % del gasto total del proceso. Una alternativa propuesta es concentrar el caldo de fermentación mediante ultrafiltración (UF), reduciendo los costos hasta en un 45 %. Sin embargo, los bajos flujos de filtración reportados en estudios previos limitan esta técnica. (Gutiérrez et al., 2014). Una estrategia innovadora plantea ajustar la conformación molecular de la xantana para mejorar la eficiencia de UF, reduciendo la polarización en las membranas y optimizando su recuperación industrial.

2.1.1.8.5. Agar-Agar

De esta manera el agar-agar es un gelificante natural que destaca por su versatilidad y origen marino. Conocido también simplemente como agar, su nombre deriva de una palabra malaya que significa "alga marina". Este mucílago vegetal se extrae de varias especies de algas rojas, como las pertenecientes a los géneros *Gelidium*, *Gracilaria*, *Pterocladia* y *Ceramium*. Cabe resaltar que las variedades de mayor calidad provienen de algas recolectadas manualmente por submarinistas. (Raimondo, 2012). Por su composición y propiedades, el agar-agar es un ingrediente esencial tanto en la gastronomía como en aplicaciones científicas e industriales.

2.1.1.8.6. Alginato

En primera instancia el alginato de sodio, conocido por su capacidad para transformar líquidos en texturas gelatinosas, es un ingrediente clave en la industria alimentaria. Este polvo, con su versatilidad y facilidad de uso, abre las puertas a innovaciones culinarias que van desde espesantes hasta esferificaciones sorprendentes.

Además, el alginato de sodio es un aditivo alimentario clave en la cocina moderna y la industria alimentaria. Conocido como E-401, este polvo granular, de tono blanco crema o marrón claro, destaca por su capacidad para espesar y crear texturas gelatinosas al entrar en contacto con calcio. Esta propiedad lo convierte en un ingrediente esencial para técnicas como las esferificaciones directas e inversas. Su uso es sencillo: se espolvorea sobre el líquido deseado y se mezcla con vigor, preferentemente con una batidora, para lograr una integración homogénea. (Laura, 2020). Por su versatilidad y facilidad de uso, el alginato de sodio se ha consolidado como un recurso indispensable en la cocina de vanguardia y en diversas aplicaciones industriales.

2.1.1.8.7. Maltodextrina

Por otro lado, la maltodextrina, un carbohidrato complejo derivado del almidón, destaca por sus aplicaciones en la industria alimentaria gracias a su estructura molecular más pequeña. Su capacidad para mejorar la consistencia y estabilidad de productos congelados y procesados la convierte en un ingrediente esencial en una variedad de alimentos, desde salsas hasta helados.

Asimismo, la maltodextrina es un polisacárido complejo derivado del almidón, con diversas aplicaciones en la industria alimentaria. Se produce mediante la descomposición parcial del almidón, habitualmente extraído de fuentes como el maíz, el trigo o la papa. Su estructura molecular más pequeña, en comparación con el almidón, le otorga características especiales. Este compuesto se usa en la fabricación de medicamentos como excipiente diluyente en cápsulas y comprimidos, así como aglutinante en la compresión de tabletas, ya sea por compresión directa o por granulación húmeda. También se emplea en soluciones acuosas para recubrimiento de comprimidos y, en la industria alimentaria, en productos congelados para preservar su textura y aspecto al descongelarse. (Cynthia, 2024). Gracias a su capacidad de retener agua y formar una textura gelatinosa, la maltodextrina se utiliza para mejorar la consistencia y estabilidad de alimentos procesados, tales como salsas, postres, helados y productos horneados.

2.1.1.8.8. Gelatina

En la cocina y pastelería en general la gelatina, aunque parezca un ingrediente simple, varía notablemente en su poder gelificante dependiendo de su composición y grado Bloom. Este parámetro, que mide la fuerza necesaria para deformar el gel, es clave para obtener la consistencia deseada en diferentes aplicaciones culinarias. Tanto

en polvo como en hojas, la gelatina se ajusta a diversas necesidades, ofreciendo versatilidad en la cocina.

Por lo tanto, la definición de gelatina es que es un ingrediente cuya capacidad de gelificación depende de su composición y del grado Bloom, que mide la fuerza necesaria para deformar un gel bajo condiciones específicas. Este valor varía entre 30 y 300, siendo la gelatina alimentaria habitual de 110 a 150. Aunque existen versiones en polvo y en hojas, ambas tienen propiedades similares. Las hojas derivan del polvo y su uso se ajusta según las instrucciones del fabricante, que indican la cantidad necesaria para lograr una consistencia media. (García, 2013). Estas indicaciones permiten utilizar la gelatina de manera sencilla y efectiva, adaptándola a diversas aplicaciones culinarias.

2.1.1.9. Ingredientes usados en la cocina de vanguardia

Tanto en la cocina tradicional como en la cocina de vanguardia se define por el compromiso visionario de sus creadores, quienes asumen el reto de explorar los caminos que delinearán el futuro de la gastronomía. Más allá de compartir la búsqueda de innovaciones conceptuales y técnicas, estos pioneros se destacan por su enfoque apasionado y su sentido de responsabilidad al liderar esta transformación. (Tortosa, 2013). Este espíritu explorador marca la pauta en la evolución de la cocina, abriendo puertas a nuevas tendencias y redefiniendo los límites de lo culinario.

Por lo mismo, todos los ingredientes son valiosos, sin importar cuál sea su origen o características. Cada ingrediente tiene el potencial de transformarse en un plato capaz de deleitar a cualquier paladar, destacando que su importancia va más allá de su simplicidad o complejidad. La cocina de vanguardia reconoce este valor intrínseco,

explorando nuevas formas de resaltar la esencia de cada elemento en la preparación de los platos.

La calidad de los ingredientes se convierte en el aspecto fundamental a la hora de crear una propuesta culinaria. Un ingrediente de calidad es la base para obtener un plato sobresaliente, ya que aporta sabor, textura y autenticidad. En este sentido, la cocina de vanguardia no solo busca innovar en técnicas, sino también en el uso cuidadoso y respetuoso de ingredientes excepcionales, asegurando así una experiencia gastronómica única y memorable.

2.1.1.10. Utensilios dentro de las cocinas

En las cocinas modernas los utensilios y maquinaria en la cocina agilitan de manera exponencial los procesos culinarios ya que se han convertido en una ayuda gigante con el pasar del tiempo también con unas nuevas tecnologías implementadas en las cocinas, surge la creación de nuevos métodos de cocción, texturas y sabores.

2.1.1.10.1. *Empacadora al vacío*

En primer lugar, las máquinas de envasar al vacío varían en su capacidad dependiendo de su diseño, siendo las domésticas y semidomésticas más limitadas en comparación con los modelos profesionales de cámara. Estas últimas, capaces de alcanzar un vacío casi total, son esenciales en entornos donde la conservación prolongada es crucial, permitiendo también trabajar con líquidos bajo condiciones óptimas.

Por consiguiente, los equipos de envasado al vacío se clasifican según su diseño y capacidad, ofreciendo soluciones para diferentes necesidades. Las máquinas sin

cámara, pensadas para uso doméstico o semiprofesional, generan un nivel de vacío menor y requieren bolsas con relieve, aunque también permiten trabajar con recipientes. En contraste, las envasadoras con cámara, utilizadas en entornos profesionales, logran un vacío de hasta el 99%, siendo especialmente eficaces para líquidos, cuyo nivel de vacío mejora cuando están fríos. (Bereziartua, 2019). Esta distinción resalta la adaptabilidad de estos dispositivos, esenciales para conservar alimentos de manera eficiente y práctica.

2.1.1.10.2. Ahumador

El uso del humo como método de conservación de carnes se remonta a los inicios de la humanidad, siendo una de las primeras técnicas desarrolladas tras el dominio del fuego. Este proceso no solo preserva los alimentos, sino que les otorga un sabor, aroma y color que resultan agradables para el consumidor. Estas cualidades provienen de los compuestos presentes en el humo, que interactúan con la carne durante la exposición. (Jair, 2016). Esta práctica ancestral sigue siendo valorada, tanto por su funcionalidad como por las características organolépticas que aporta a los alimentos.

2.1.1.10.3. Termo circulador

Dando un salto en el tiempo encontramos el termo circulador es un aparato de cocina que permite cocinar alimentos de manera precisa y uniforme, manteniendo el agua a una temperatura constante y controlada, lo que es ideal para la técnica sous-vide o cocción al vacío. Este dispositivo funciona a través de una resistencia eléctrica y una hélice que circula el agua, asegurando que el calor se distribuya de forma homogénea. Al cocinar a baja temperatura, el termocirculador permite conservar la textura, los nutrientes y el sabor de los alimentos, evitando la sobrecocción y reduciendo la pérdida

de jugos naturales. Además, ofrece ventajas como la seguridad alimentaria, ya que ayuda a pasteurizar los alimentos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.

2.1.1.10.4. Termómetro

La herramienta esencial para garantizar una cocción precisa es el termómetro ya que su diseño práctico y fácil de usar, con una pantalla digital y una aguja de acero inoxidable, permite medir de manera exacta la temperatura interna de los alimentos sin comprometer su apariencia ni textura.

En este sentido el termómetro digital de cocina es una herramienta imprescindible para alcanzar precisión y consistencia en las preparaciones. Este dispositivo, diseñado con una pantalla digital y una aguja de acero inoxidable, permite medir la temperatura interna de los alimentos de manera rápida y sin comprometer la estética del plato. Al ser portátil y fácil de usar, proporciona resultados confiables que elevan la calidad de cualquier receta. (Sanchez, 2023). Su practicidad y exactitud lo convierten en un aliado fundamental en la cocina actual.

2.1.1.10.5. Sifón

Por medio de espumas, infusiones rápidas eh impregnaciones a base del nitrógeno se añaden diversas texturas a un plato, esto se logra con el sifón que se presenta como una herramienta versátil en la cocina moderna, capaz de transformar ingredientes en esferas y espumas con una textura ligera y aireada. Su fácil manejo y la posibilidad de crear una amplia variedad de sabores lo convierten en un aliado imprescindible para los chefs. Sin embargo, su limpieza meticulosa tras su uso es fundamental para mantener su rendimiento óptimo.

Dado esto el sifón culinario es una herramienta versátil que permite crear espumas con distintas texturas y sabores gracias a la incorporación de aire comprimido con cargas de N_2O . Su uso es sencillo: se llena con ingredientes previamente homogeneizados, se asegura el cabezal, se carga con las cápsulas de aire, se agita y se deja reposar en frío. Tras su empleo, es importante desmontar y limpiar todas sus piezas, como la válvula, junta y decoradores, utilizando agua caliente y jabón. (Domínguez, 2012, a). Esta facilidad de uso y limpieza lo convierte en un utensilio esencial en la cocina moderna para elaborar preparaciones innovadoras.

2.1.1.10.6. *Deshidratadoras*

La deshidratación se erige como uno de los métodos más antiguos y efectivos para conservar alimentos, al eliminar casi toda la humedad y prevenir la actividad de microorganismos. Este proceso no solo mejora la estabilidad del producto, sino que también facilita su almacenamiento y transporte, convirtiéndolo en una técnica esencial en la preservación de alimentos a lo largo del tiempo.

En consecuencia, la deshidratación es una técnica ancestral utilizada para preservar alimentos mediante la eliminación de la mayor parte del agua que contienen. Este proceso inhibe la actividad enzimática y el crecimiento de microorganismos, garantizando la estabilidad microbiológica y química del producto. Además, disminuye su peso y volumen, lo que facilita el almacenamiento, reduce los costos de empaque y transporte, y permite conservar los alimentos a temperatura ambiente por largos periodos. (Zamora, Felipe, 2020, a). Por sus múltiples beneficios, la deshidratación sigue siendo una herramienta clave en la conservación de alimentos.

2.1.1.10.7. *Cuchillos*

En el mundo de la cocina, el cuchillo es más que una herramienta; es una extensión del chef. La elección de un cuchillo adecuado no solo garantiza cortes precisos y limpios, sino que también potencia la calidad de cada preparación. Su versatilidad y durabilidad son cruciales para dominar diversas técnicas de corte, lo que subraya la importancia de invertir en herramientas de alta calidad que enriquezcan la experiencia gastronómica.

En la cocina, la elección de un cuchillo puede marcar una gran diferencia en la preparación de los alimentos. Los cocineros, tanto profesionales como aficionados, suelen valorar herramientas que combinen precisión, durabilidad y versatilidad. Un cuchillo adecuado no solo garantiza cortes limpios, sino que también optimiza la textura, el sabor y la presentación de los platos. Además, permite ejecutar técnicas como juliana, brunoise o fileteado con mayor eficiencia y seguridad. (Kuran, 2022). Así, la predilección por un cuchillo específico no solo refleja el estilo del cocinero, sino también su compromiso con la calidad y la excelencia en cada preparación.

2.1.1.10.8. *Combi Horno*

Este método de cocción, que combina calor seco y vapor, es ideal para preparar alimentos a bajas temperaturas en un ambiente húmedo. Su capacidad para mantener las propiedades nutritivas y organolépticas de los ingredientes durante largos periodos de calentamiento lo convierte en una técnica esencial en la cocina al vacío, ofreciendo resultados superiores en sabor y textura.

Este método de cocción utiliza tanto calor seco como vapor, lo que permite cocinar a temperaturas bajas en un ambiente húmedo. Es particularmente eficaz en la cocina al vacío, ya que los largos periodos de calentamiento a estas temperaturas ayudan

a preservar mejor las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos.

(Domínguez, 2012, b). La combinación de calor controlado y humedad hace que este proceso sea ideal para mantener la calidad de los ingredientes durante la cocción.

2.1.1.10.9. Ollas de acero

El acero inoxidable, una aleación fundamental en la industria, se produce al combinar hierro con cromo, lo que le confiere notable durabilidad y resistencia a la corrosión. Este material es esencial en la fabricación de utensilios de cocina, así como en aplicaciones de alta exigencia como motores a reacción y turbinas de gas. Su capacidad para mantener la apariencia y prolongar la vida útil de los objetos lo convierte en una elección preferida en múltiples sectores.

Por esta razón las ollas de acero inoxidable destacan por su versatilidad y resistencia, cualidades derivadas de la incorporación de cromo al hierro durante su fabricación. Este material, presente en utensilios como cuchillos y ollas, combina durabilidad con una notable capacidad para resistir la corrosión. Además, las aleaciones que incluyen hierro, níquel y cromo no solo soportan altas temperaturas, sino que son esenciales en aplicaciones industriales exigentes, como motores a reacción y turbinas de gas. (Mendez, 2017). La utilidad del cromo va más allá, pues su uso como recubrimiento en diversos objetos no solo mejora su resistencia, sino que también preserva su apariencia con el tiempo.

2.1.1.10.10. Ollas a presión

Dentro del mundo culinario destaca la olla a presión se presenta como un aliado invaluable en la cocina, ya que permite cocinar alimentos de manera rápida y eficiente al aumentar la temperatura de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Este

método innovador reduce drásticamente los tiempos de cocción, logrando resultados similares a los de un estofado en una fracción del tiempo. Su capacidad para preparar platos en minutos transforma la experiencia culinaria, haciendo que incluso los ingredientes más densos se cocinen con facilidad.

Dado eso la olla a presión revoluciona la cocina al combinar rapidez y eficiencia gracias a su diseño hermético, que eleva la presión interna y, con ello, la temperatura de ebullición del agua. Al permitir que este alcance hasta 130 °C, reduce significativamente los tiempos de cocción, haciendo posible preparar alimentos en una fracción del tiempo habitual. Este utensilio es ideal para lograr resultados similares a los obtenidos con técnicas de cocción lenta o estofado, pero con mayor rapidez. (Toboada , 2016). La olla a presión no solo optimiza el tiempo en la cocina, sino que también preserva texturas y sabores, mejorando la experiencia culinaria.

2.1.1.11. Técnicas de cocina de vanguardia más conocidas

Las técnicas de cocina de vanguardia son innovaciones culinarias que transforman la forma en que se preparan y presentan los alimentos. Se basan en el uso de nuevas tecnologías, como la cocina molecular, que permite modificar la textura, el sabor y la apariencia de los ingredientes. Estas técnicas incluyen la deshidratación, la esferificación, la utilización de nitrógeno líquido y la cocción a baja temperatura. Además, buscan sorprender al comensal y ofrecer experiencias sensoriales únicas. Los chefs que aplican estas técnicas exploran nuevas formas de combinar sabores, texturas y temperaturas, llevando la cocina a niveles artísticos y experimentales.

2.1.1.11.1. *Sous vide*

Este método, que significa "bajo vacío" en francés, ha revolucionado la cocción y pasteurización en la gastronomía moderna. Este proceso implica cocinar alimentos envasados al vacío a temperaturas controladas, asegurando la preservación de sus sabores y nutrientes. Tras la cocción, es crucial enfriar rápidamente los productos, lo que permite su almacenamiento en refrigeración o congelación hasta el momento de su consumo, donde un nuevo tratamiento térmico garantiza una experiencia gastronómica óptima.

Existen varios métodos como el *Cook-Chill* que emplea distintos sistemas de cocción según el volumen y las características del producto, destacando entre ellos el *sous-vide*, una técnica de pasteurización ampliamente estudiada en los últimos 30 años. Este proceso consiste en cocinar o pasteurizar alimentos crudos o parcialmente cocidos, previamente envasados al vacío, y luego enfriarlos rápidamente. Los alimentos resultantes se almacenan bajo condiciones de refrigeración o congelación, y para su consumo posterior, se debe aplicar nuevamente un tratamiento térmico para alcanzar la temperatura adecuada. (Parzanese, 2014). El *sous-vide*, al garantizar una cocción precisa y una conservación prolongada, se ha consolidado como una técnica fundamental en la cocina moderna.

2.1.1.11.2. Aires

Los aires y humos se han convertido en herramientas creativas en la gastronomía, añadiendo una dimensión aromática a la experiencia culinaria. Presentados a menudo en globos, estos aromas envuelven al comensal antes de la degustación, elevando la percepción sensorial del plato y creando una conexión más profunda con los sabores. Esta técnica no solo sorprende, sino que también transforma cada bocado en una experiencia multisensorial única.

En consecuencia, los aires o humos se utilizan en la cocina para introducir aromas específicos en los platos. En ocasiones, se presentan en forma de globos que se entregan al comensal, permitiéndole liberar los aromas antes de probar el platillo. De esta forma, se logra una experiencia sensorial completa que involucra no solo el gusto, sino también el olfato. (Domínguez, 2012, c). Esta técnica potencia la degustación y contribuye a una inmersión sensorial única para el comensal.

2.1.1.11.3. *Deshidratados*

En el siguiente contexto la deshidratación es un proceso que no solo extiende la vida útil de los alimentos, sino que también aumenta su valor agregado. Gracias a este método, se pueden disfrutar de frutas y hortalizas durante todo el año, evitando el desperdicio de excedentes y favoreciendo los microemprendimientos familiares y las economías regionales. (Zamora, Felipe, 2020, b). Es fundamental que, durante el proceso de deshidratación, se protejan tanto los nutrientes como las características organolépticas del alimento, tales como su sabor, color, olor y textura. De este modo, al reincorporar el agua al producto, se logra una calidad lo más cercana posible al alimento original.

2.1.1.11.4. *Espumas*

Esta interesante técnica culinaria es inspirada en los mousses tradicionales y potenciadas por el sifón iSi, transforman los ingredientes en experiencias culinarias ligeras y saludables. Este método no solo realza los sabores, sino que también ofrece ventajas en conservación y creatividad, convirtiéndose en una opción económica y versátil en la cocina. Con estas características, las espumas se establecen como una tendencia innovadora que deleita los sentidos.

Por lo mismo estas son derivadas de los mousses tradicionales y potenciadas por el sifón iSi, permiten transformar cualquier ingrediente en una textura ligera y sabrosa, conservando sus propiedades originales de forma innovadora. Este proceso no solo mejora la experiencia gastronómica, sino que también facilita una preparación más saludable y creativa. (Domínguez, 2012, d). Con este enfoque, las espumas destacan por su capacidad para realzar los sabores, prolongar la vida útil de los productos, ser económicas y ofrecer opciones creativas en la cocina, todo mientras mantienen una textura liviana.

2.1.1.11.5. *Deconstrucciones*

La deconstrucción de platos es una técnica culinaria que transforma texturas, temperaturas y combinaciones de ingredientes, creando experiencias gastronómicas innovadoras. Al respetar las armonías tradicionales, esta práctica busca evocar recuerdos culinarios en el comensal, presentando un plato que, aunque visualmente diferente, activa su memoria gustativa. Al potenciar sabores y texturas, y jugar con las temperaturas, se establece una conexión sensorial profunda que redefine la experiencia de la comida.

La deconstrucción culinaria implica transformar las texturas y temperaturas de los ingredientes, modificando la forma tradicional en que se combinan, a través de técnicas como espumas, gelatinas y granizados. Este enfoque se basa en reinterpretar platos clásicos, respetando sus armonías, pero presentándolos de manera novedosa para crear una experiencia sensorial única, donde el comensal pueda reconocer los sabores a pesar de la alteración en su apariencia. (Domínguez, 2012, e). El objetivo es evocar memorias gustativas, llevando al comensal a un juego de sabores, texturas y

temperaturas que despierten su conexión emocional con el plato, particularmente cuando se trata de recetas familiares o culturales.

2.1.1.11.6. Caviar y Esferificaciones

Las esferas, elaboradas a partir de un baño de alginato y una disolución de calcio, ofrecen una experiencia sensorial única al encapsular líquidos en una membrana que estalla en la boca. Esta técnica se asemeja a la creación de caviar, donde el líquido se dosifica con una jeringa y se deja caer en el baño de calcio, resultando en pequeñas perlas que conservan su sabor original. Ambas presentaciones elevan la degustación a un nuevo nivel, combinando creatividad y sofisticación en cada bocado.

Una técnica culinaria excepcional que transforma líquidos en pequeñas esferas mediante el uso de alginato y una solución de calcio, creando una membrana que encierra el sabor. Durante este proceso, el líquido se transforma en una esfera al formar una membrana que lo encierra, lo que permite que, al morderla, el contenido explote en la boca liberando su sabor. Para darle forma a la esfera, se utiliza una cuchara medidora, y luego se pasa por agua para eliminar el exceso de calcio, lo que permite que la membrana se forme adecuadamente. (Domínguez, 2012, f). El caviar se obtiene de una forma similar, pero se utiliza una jeringa para dejar caer gotas de la mezcla de alginato en el baño de calcio, obteniendo pequeñas esferas que mantienen el sabor original del líquido dentro.

2.1.1.11.7. Gelificaciones

Las gelatinas, un clásico de la cocina, han evolucionado notablemente en la era moderna. Tradicionalmente elaboradas con hojas de gelatina, hoy en día se incorporan innovaciones como el agar, derivado de algas, y los carragenatos Iota, que aportan

características únicas de elasticidad y firmeza. Esta evolución ha permitido la creación de gelatinas calientes, ampliando las posibilidades culinarias y brindando nuevas texturas y presentaciones a los platos.

Las mismas, tradicionalmente asociadas a la cocina clásica, han experimentado una notable transformación con la evolución de las técnicas modernas. Las gelatinas han cambiado significativamente con la modernización de la cocina. Antiguamente, se elaboraban principalmente con hojas de gelatina, pero hoy en día, se han incorporado ingredientes como el Agar, derivado de las algas, y los carragenatos Iota, que también provienen de algas y aportan características únicas de elasticidad y firmeza. Estos avances han permitido la creación de nuevas gelatinas, incluso en versiones calientes. (Domínguez, 2012,g). La inclusión de estos nuevos ingredientes ha posibilitado la creación de gelatinas más versátiles y de diversas texturas.

Tabla 1

Comparación entre la cocina tradicional y la cocina de vanguardia

	Cocina tradicional	Cocina de vanguardia
Técnicas parecidas		
	Cocciones lentas	Sous vide
	Envueltos	Albardado
	Rellenos	Esferificación, gelificación
	Infusiones	Concentrados
	Carbón o leña	Ahumado
Utensilios		
	Ollas de barro	Ahumador

Parrillas + ollas	Termo circulador
Ollas vaporeras	Impregnación
Cucharas de palo	Cucharas y cucharones “metal”
Ollas	Ollas de acero

Nota: Tabla comparativa entre las técnicas, métodos de cocción y utensilios de la cocina nacional cuencana y la cocina de vanguardia.

La tabla compara de manera directa las particularidades de la cocina tradicional y la de vanguardia, resaltando diferencias y similitudes en técnicas y utensilios. En la cocina tradicional predominan métodos como las cocciones lentas, el uso de carbón o leña, y utensilios simples como ollas de barro y cucharas de palo, lo que refleja una conexión con prácticas ancestrales. En contraste, la cocina de vanguardia se distingue por su enfoque técnico e innovador, empleando herramientas como termocirculadores y ahumadores, junto con técnicas modernas como el sous vide, la esferificación y la gelificación, que transforman la preparación y presentación de los alimentos. Ambos estilos culinarios ofrecen perspectivas distintas sobre el arte de cocinar, pero juntos evidencian cómo tradición e innovación coexisten y se complementan dentro del ámbito gastronómico.

Marco Contextual

En la ciudad de Cuenca cuna de artesanos y una gastronomía inigualable, en las calles Benigno Malo 1095-1015, 010101 una cuadra debajo de la Catedral que se encuentra en el Parque Calderón, a lado de los rieles del tranvía se puede apreciar el ITZA Hotel Boutique Internacional que consta de tres salas que destacan, como es el “Santo Placer” que oferta deliciosos desayunos en la mañana, si se deseara pasar una

tarde entre amigos o colegas se puede trasladar ahí mismo al “Whisky Lounge” donde se encuentra un ambiente relajado para disfrutar un poco de compañía y para cerrar con broche de oro en su cuarto piso se encuentra su Rooftop que es el ZAZA360° que como su nombre lo dice se puede apreciar a 360° la hermosa ciudad de Cuenca además de deliciosos platillos basados en gastronomía de autor, internacional y Ecuatoriana con sus tres años de funcionamiento este hotel destaca por su infraestructura y su cocina.

Tiene como chef ejecutivo en la actualidad, encargado de la logística de la cocina en el ZAZA360° al “chef Cristian David Bárcenas” se lo puede encontrar a través de su página web <https://itzaboutiquehotel.com/hotel/y> también por medios de sus contactos o E-mail reservas@itzaboutiquehotel.com y Número de Teléfono: (+ 593) 7 282 7 100, Celular: (+ 593) 979 317 747

Ubicado en la intersección de las calles Gran Colombia y Benigno Malo en Cuenca, el ITZA Hotel es una edificación emblemática diseñada por el arquitecto italiano Alfonso Durini para el Sr. Víctor Miguel Delgado. Este último fue un pionero en el hotelería de la provincia del Azuay y un importante exportador de sombreros de paja toquilla. La construcción del hotel se inició en 1930, y durante la década de 1950, operaba bajo el nombre de "Hotel Internacional", destacándose como uno de los más prestigiosos de la época y reconocido como el mejor hotel de la ciudad.

En 2016, la Sra. Maritza Yumbla Vélez, actual propietaria del edificio, adquirió la propiedad con la intención de convertirla en un hotel boutique moderno. A partir de esa decisión, comenzó un minucioso proceso de recuperación, restauración y conservación de la estructura. Este proyecto marcó el inicio de una renovación integral

que buscaba mantener la esencia del lugar mientras se adaptaba a las exigencias actuales del sector hotelero.

Con el fin de conservar la esencia histórica de la edificación, se buscó preservar los elementos arquitectónicos y decorativos originales de la casa. Maritza Yumbla, aprovechando su experiencia como embajadora de los artesanos ecuatorianos en Canadá, reunió a un equipo de arquitectos, artesanos y restauradores locales. Este grupo de profesionales cuencanos, con un profundo conocimiento del valor histórico del lugar, se encargó de restaurar la belleza de la edificación, devolviéndole su estatus como un hotel emblemático en la ciudad.

Marco Conceptual

- Agar-agar

Un gelificante derivado de algas marinas que se utiliza para crear gelatinas y estabilizar emulsiones. Su uso es popular en postres y platos de presentación sofisticada.

- **Ashangas**

Estructuras utilizadas en la cocina tradicional para colgar y conservar alimentos, como queso y carnes. Estas canastas suspendidas no solo garantizan la seguridad de los productos, sino que también enriquecen los sabores característicos de la gastronomía local.

- **Cereal**

Grano cultivado, como el maíz, que se utiliza en la alimentación humana y animal, representando un componente esencial en diversas dietas.

- **Cocina cuencana**

Se refiere a la tradición culinaria de la ciudad de Cuenca, Ecuador, que ha evolucionado a lo largo de los siglos, integrando ingredientes y técnicas locales.

- **Cuy**

Pequeño mamífero domesticado que es un plato emblemático en la cultura culinaria de Cuenca, conocido por su larga historia de consumo en los Andes.

- **Chuspa**

Bolsa de tela que juega un papel crucial en la preparación de café. Este utensilio, que se cuelga de la pared de la cocina, permite almacenar y servir el líquido caliente que acompaña las mañanas, simbolizando la importancia del ritual del café en la cultura cuencana.

- **Emulsificantes**

- Sustancias que ayudan a mezclar ingredientes que normalmente no se combinan bien, como aceite y agua. Ejemplos incluyen la lecitina y el xantano, que son esenciales en la creación de salsas y cremas.

- **Espacio culinario**

Área física dedicada a la preparación de alimentos que, en el contexto histórico de Cuenca, se caracterizaba por su funcionalidad y falta de estética.

- **Gelatina**

- Un agente gelificante de origen animal utilizado en la creación de gelatinas, mousses y otros postres. Su capacidad para formar geles es fundamental en la presentación de platos innovadores.

- **Goma xantana**

- Un polisacárido que actúa como espesante y estabilizante, mejorando la textura de salsas y emulsiones, además de ser útil en la cocina sin gluten.

- **Maíz**

Cereal nativo de América, fundamental en la alimentación y cultura culinaria del continente, con un proceso de domesticación que data de Mesoamérica.

- **Mama cuchara**

Utensilio esencial en la cocina tradicional, la cuchara no solo permite la preparación de recetas, sino que también representa la creatividad y el conocimiento de la cocinera, quien ajusta los sabores para reflejar la identidad culinaria local.

- **Medicinal**

Referido a las propiedades de ciertos ingredientes o preparaciones que tienen efectos positivos en la salud, como el jarabe de togte.

- **Nogadas**

Preparación dulce típica que incluye el uso de togte, caracterizada por su sabor y textura.

- **Ollas**

Recipientes fundamentales en la cocina que simbolizan la herencia cultural de la comunidad. Utilizadas para preparar platos emblemáticos, las ollas de barro y bronce se convierten en testigos de la tradición culinaria, donde ingredientes como el chocolate son elaborados con amor y dedicación.

- **Pan americano**

Apodo del maíz, que resalta su importancia nutricional y su papel central en la identidad gastronómica de América

- **Preparaciones culinarias**

Diversas formas de cocinar e incorporar ingredientes en platos, reflejando la cultura y la historia de una región.

- **Sierra**

Región montañosa de Ecuador, donde se cultivan y consumen ingredientes típicos como el maíz y el togte.

- **Siglo XIX y XX**

Períodos históricos que abarcan desde el año 1801 hasta el año 2000, marcando cambios significativos en la cultura y la cocina de Cuenca.

- **Sous-vide**

Técnica de cocción al vacío que permite cocinar alimentos a temperaturas controladas durante períodos prolongados, preservando sabores y texturas.

- **Técnicas de esferificación**

Métodos utilizados para crear esferas líquidas a partir de líquidos, aprovechando reacciones químicas entre alginatos y calcio. Este proceso es fundamental en la cocina de vanguardia para presentar sabores de manera innovadora

- **Texturizarte**

Sustancias que modifican la textura de los alimentos, como el almidón modificado, que se utiliza para dar cremosidad y mejorar la apariencia.

- **Togte**

Fruto seco típico de Cuenca, utilizado en preparaciones dulces como nogadas y tortas, con propiedades beneficiosas y un uso que se remonta al siglo XVIII.

- **Tulpa**

Método tradicional de cocción que utiliza un fogón formado por piedras. Este sistema de cocción es representativo de la vida cotidiana en las cocinas antiguas, donde las familias se reunían alrededor de la "tulpa" para disfrutar de comidas sustanciosas.

- **Tradición culinaria**

Conjunto de costumbres y prácticas relacionadas con la preparación y consumo de alimentos, transmitidas de generación en generación.

- **Trilogía del fuego**

Concepto que incluye el bracerero, la leña y el carbón, fundamentales para la cocción de alimentos en las cocinas tradicionales. Juntos, generan sabores y aromas únicos que caracterizan la gastronomía cuencana, creando un ambiente de calidez y comunidad.

- **Utensilios varios**

Variedad de utensilios de cocina que se usen diariamente

3. CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1. Enfoque de investigación

El desafío de explorar la cocina tradicional dentro del ámbito de la alta gastronomía radica en mantener su autenticidad mientras se ajusta a un entorno innovador y sofisticado. Este proyecto tiene como objetivo estudiar cómo fusionar las técnicas tradicionales de la cocina cuencana con las prácticas culinarias modernas, creando un menú que resalte los sabores locales y, al mismo tiempo, cumpla con los exigentes estándares de la alta cocina. Mediante una metodología mixta que incluye análisis cultural y gastronómico, se llevarán a cabo entrevistas y revisiones bibliográficas. El diseño del menú será evaluado a través de degustaciones y encuestas realizadas a expertos del ITZA Hotel Boutique Internacional. Este enfoque interdisciplinario tiene el potencial de establecer un referente en la revalorización de la gastronomía cuencana en el contexto de la alta cocina.

3.1.1. Metodología Mixta

“Está siendo considerada, con los métodos cuantitativos y cualitativos, como la tercera aproximación metodológica principal o el tercer movimiento metodológico” (Tashakkori y Teddlie, 2003 citado por BERTOMEU, 2023).

Mediante un enfoque mixto, se busca obtener una comprensión integral del tema, integrando tanto métodos cualitativos como cuantitativos. Esto permitirá validar la hipótesis de que la gastronomía cuencana puede incorporarse a la alta cocina sin perder su esencia. La combinación de ambas metodologías será crucial para analizar la viabilidad de esta integración, respetando la identidad de la cocina tradicional cuencana.

3.1.2. Método cualitativo

“La investigación cualitativa asume una realidad subjetiva, dinámica y compuesta por multiplicidad de contextos. El enfoque cualitativo de investigación privilegia el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas” (Solís, 2019).

Desde una perspectiva cualitativa, el enfoque se orientará hacia la comprensión y documentación de la relevancia cultural de la cocina tradicional cuencana, incluyendo sus técnicas, ingredientes y su capacidad de adaptación a contextos de alta gastronomía. Para obtener información detallada, se llevarán a cabo entrevistas con chefs especializados en la cocina cuencana-ecuatoriana y en la cocina de vanguardia.

3.1.3. Método cuantitativo

En las ciencias naturales, la investigación cuantitativa tiene su origen, pero también es aplicable a los estudios sociales. Este enfoque se destaca por su objetividad y el uso del método deductivo, apoyado en procesos experimentales medibles. Gracias a estas características, permite realizar proyecciones y establecer generalizaciones o relaciones dentro de una población, o entre diferentes poblaciones, mediante inferencias estadísticas basadas en muestras representativas. (Novoa, 2018). Su rigurosidad metodológica la convierte en una herramienta crucial para analizar fenómenos con precisión y de manera sistemática.

Además, el enfoque cuantitativo permitirá evaluar la aceptación y el impacto del menú mediante pruebas de degustación y encuestas a los chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional, proporcionando datos objetivos sobre la percepción y satisfacción de la propuesta gastronómica.

3.2. Tipo de investigación

A lo largo de la historia la gastronomía a sido sinónimo de unión y felicidad es una expresión que conecta a las personas con sus costumbres, claro está que la gastronomía cuencana entra en este ámbito, sus sabores, colores e interacción con todos aquellos que la prueban hace que esta sea reconocida, pero cabe recalcar un dato interesante y es que en el ITZA Hotel Boutique Internacional la cocina cuenca no ocupa un espacio que destaque en su menú por lo mismo se busca que la esta se pueda funcionar y lograr una armonía de sabores tradicionales y técnicas vanguardistas. Mediante un enfoque aplicado, exploratorio y descriptivo el grupo de investigación demostrara que la cultura gastronómica cuencana tiene el potencial de sobresalir en el ámbito de alta cocina.

La cocina tradicional cuencana con su tradición cultural representa un componente fundamental de la cocina ecuatoriana pero existe un problema y es el desafío constante de competir con la predominación de la cona internacional en los restaurantes de alta cocina, esto plantea una pregunta eje; ¿Cómo puede la cocina cuencana integrarse en un entorno de alta gastronomía sin perder su esencia?, para la respuesta de esta interrogante el estudio tomara un enfoque de investigación aplicada en una solución práctica la cual es desarrollar un menú para el Hotel ITZA , permitiendo así exponer que los platos tradicionales cuencanos tienen un alto potencial que se debe explotar.

La metodología que se empleará en este proyecto investigativo se caracterizará por tener un enfoque mixto que convine el método cuantitativo y cualitativo, en la primera fase del estudio se explorara los aspectos culturales y gastronómicas de Cuenca mediante entrevistas al personal del hotel y profesores más una revisión exhaustiva de

literatura relacionada con la tradición e historia de cuenca esta primera fase tiene como objetivo recopilar información detallada sobre los ingredientes locales, utensilios y métodos de cocción de aquellos tiempos que en combinación con la investigación pero desde el punto de vista de la cocina de vanguardia den apertura a la creación del menú que se desea implementar. En la segunda fase la cual es cuantitativa se validará el menú mediante degustaciones sensoriales a los chefs del Hotel ITZA este proceso garantiza que los puntos a tratar en el menú se cumplan.

Para abordar un problema de estudio, es esencial identificar el tipo de investigación más adecuado según los objetivos y las causas que se buscan explorar. a investigación descriptiva se centra en detallar una realidad, mientras que la investigación explicativa busca identificar las causas de un problema. La investigación experimental, por su parte, controla el fenómeno estudiado a través de un diseño experimental y análisis cuantitativos (Guevara, et al., 2020). Así, cada enfoque de investigación ofrece herramientas distintas para profundizar en los problemas, garantizando resultados específicos y bien fundamentados.

Dado eso el enfoque descriptivo y exploratorio permitirá el profundizar en aspectos de la gastronomía cuencana como, su herencia historia, ingredientes locales y las técnicas tradicionales, elementos que frecuentemente son omitidos en los menús de alta cocina al analizar cada aspecto del menú el grupo de investigación describirá como la cocina cuencana puede adaptarse para tener una diferente presentación y tipos de preparación, la naturaleza descriptiva del proyecto resulta crucial en esta fase por el hecho q no se trata solo de crear un menú si no de capturar la esencia de la cocina tradicional cuencana de una manera que destaque su cultura.

Por otro lado, el enfoque longitudinal de la investigación permitirá observar cómo evoluciona la percepción de la cocina cuencana en un contexto de alta cocina, a medida que el menú se deguste en el Hotel ITZA se analizará el impacto que tiene en los chefs por su apreciación del mismo de esta manera el seguimiento longitudinal será clave para documentar los cambios y mejoras del menú.

El proyecto también representará una oportunidad única tanto para el ITZA Hotel Boutique Internacional como para el grupo de investigación ya que para el hotel representará una propuesta culinaria exclusiva, supondrá una oportunidad de destacar dentro del ámbito gastronómico mientras que para el grupo de investigación permitirá revalorizar la gastronomía tradicional cuencana.

Para concluir este estudio aplicado, exploratorio y descriptivo propondrá una fusión e invocación y tradición, demostrando que la gastronomía local podrá alcanzar un nivel de sofisticación sin perder su autenticidad al desarrollar un menú de alta cocina basado en la gastronomía cuencana para el Hotel ITZA este estudio planteará una alternativa que promoverá la cocina local como un bien cultural que debe ser apreciado, preservado y adaptado a los tiempos actuales.

3.3.Corte de la investigación

Este proyecto de investigación se centra en el análisis y creación de un menú que fusione dos mundos, la tradición y la innovación, más específicamente la cocina tradicional de la ciudad de Cuenca acompañada de la innovación con la cocina de vanguardia, este proyecto se llevará a cabo en el ITZA Hotel Boutique Internacional donde se desarrollará un menú de cuatro tiempos más una bebida que conserve los sabores tradicionales con una presentación y técnicas de cocina moderna este proceso al

ser un proyecto investigativo incluirá la investigación de distintas fuentes bibliográficas para poder validar el menú con los chefs del hotel.

3.4. Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información

El desarrollo de proyectos de investigación requiere la aplicación de métodos y herramientas que aseguren la precisión, fundamentación y efectividad de los resultados. La presentación clara de objetivos, técnicas y fases de trabajo permite un enfoque estructurado para abordar la problemática, asegurando que cada fase aporte al logro del objetivo principal. A continuación, se realiza un análisis de las herramientas y métodos utilizados en la investigación, destacando su relevancia en el contexto de la gastronomía cuencana y su integración con técnicas de vanguardia. Este enfoque no solo resalta los aportes del estudio, sino que también establece una base sólida para su implementación práctica y científica.

3.4.1. *Objetivos*

La formulación de objetivos en un proyecto de investigación establece claramente las acciones a seguir a lo largo del proceso. Esto permite tomar decisiones informadas que faciliten el cumplimiento de los objetivos planteados. Al contar con un enfoque definido, se mejora la capacidad para abordar y resolver los problemas establecidos en el proyecto.

Los objetivos en un proyecto definen el rumbo y la esencia de cada acción emprendida, proporcionando claridad y propósito desde su inicio. Estos permiten delinear el camino hacia la solución de un problema o el aporte a un área del conocimiento, actuando como guía transversal en todas las fases del proyecto. Se formulan al inicio, se revisan durante su desarrollo y, finalmente, sirven como indicador

de éxito al evaluar si lo planteado fue alcanzado. (Paulina, 2018). De este modo, los objetivos son fundamentales para garantizar la coherencia y el logro de los resultados esperados.

3.4.2. Encuestas

“La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz” (Anguita, Repullo Labrador, & Campo, 2013).

3.4.3. Bitácoras

Las bitácoras, más específicamente las “gastronomías” ayudan a verificar de manera ordenada las pruebas de los platos que se quieren preparar verificando todas sus partes ya sea sus cualidades organolépticas, temperatura y presentación con este método se puede perfeccionar los platos de manera más precisa ya que al tener una base en la cual guiarse para corregir errores ayudan al mejor desarrollo de un plato.

Las bitácoras ofrecen una perspectiva única sobre el desarrollo de proyectos, al documentar paso a paso los procesos y decisiones que los moldean. Estas herramientas no solo narran el avance de una creación, sino que también funcionan como testigos del flujo creativo y los hallazgos que surgen a lo largo del tiempo. Su utilidad radica en su capacidad para registrar de manera continua la evolución de un proyecto, permitiendo reflexionar sobre los eventos y descubrimientos clave que definieron el resultado final. (INBAL, 2023). De este modo, las bitácoras se convierten en una memoria tangible que enriquece el entendimiento del proceso creativo.

3.4.4. Base de datos

Las bases de datos son fundamentales en la gestión moderna de información, ya que proporcionan una organización ordenada de los datos, facilitando su acceso y manejo. Estas herramientas están diseñadas para satisfacer las necesidades particulares de diversas instituciones, como empresas, universidades o hospitales, permitiendo almacenar grandes cantidades de información en memoria externa de manera estructurada. (Marques, 2010). Su estructura garantiza un flujo eficiente de datos, lo que contribuye al logro de los objetivos organizacionales.

3.4.5. Fichas estandarizadas

La estandarización es un procedimiento clave en la industria gastronómica, ya que garantiza la uniformidad y consistencia en la elaboración de los platos. Este proceso implica definir metodologías claras y previamente establecidas para preparar cada receta, asegurando que se puedan replicar de manera idéntica en cada ocasión. (Bonis, 2016). Gracias a la estandarización, los establecimientos logran mantener la calidad y el sabor de sus menús, reforzando la satisfacción del cliente y optimizando sus procesos internos.

3.4.6. Citas

Uno de los puntos fundamentales para cualquier trabajo de investigación son las citas bibliográficas ya que están aseguradas que el trabajo tenga una base fundamentada, de esta manera se obtiene resultado basados en investigaciones pasadas que ayuden a resolver el problema que se está planteado.

Las citas bibliográficas son fundamentales en el campo de la investigación, ya que permiten vincular el trabajo actual con las fuentes que lo apoyan. Estas referencias

dentro de un texto proporcionan la información clave para identificar publicaciones concretas, tanto en formato físico como digital. (Pontificia, 2023). Al incluirlas correctamente, se facilita la localización de la información y, al mismo tiempo, se refuerza la credibilidad y el rigor académico del documento.

3.4.7. Referencias

Las referencias bibliográficas desempeñan un papel esencial en cualquier trabajo académico o científico, al garantizar la validez y el respaldo del contenido presentado. Estas sirven para identificar las fuentes consultadas y utilizadas, creando un vínculo entre el texto y la información que lo fundamenta. (Hernández, 2023). Mediante su empleo correcto, se establece un balance entre las ideas originales y las investigaciones previas, lo que fortalece la credibilidad y calidad del documento.

3.4.8. Análisis

El análisis detallado de las sustancias presentes en el organismo es crucial en el ámbito diagnóstico, ya que permite conocer su composición y funcionamiento. El examen cualitativo y cuantitativo de estos componentes, a través de métodos especializados, busca proporcionar información clave para el diagnóstico, facilitando la identificación de posibles alteraciones en el organismo. (RAE, 2022). De este modo, estos exámenes se convierten en herramientas fundamentales para detectar problemas de salud de manera temprana y precisa.

3.4.9. Técnicas de información documental

Las técnicas documentales son esenciales en el proceso de investigación, ya que se enfocan en la identificación, recopilación y análisis de documentos relevantes para el tema en cuestión. Estas herramientas facilitan el acceso a la información necesaria para

desarrollar un proyecto, al tiempo que proporcionan estrategias eficaces para sintetizar los datos. Al utilizar estas metodologías, los investigadores pueden mejorar la calidad de su estudio, asegurando una base sólida y bien fundamentada para su trabajo.

3.5. Metodología de trabajo

Como reflejo de la identidad cultural, la gastronomía se erige como una de las expresiones más relevantes, en la que cada plato transmite historias que conectan con las tradiciones de una región. La cocina cuencana, reconocida por sus sabores autóctonos y técnicas locales, constituye un patrimonio invaluable que debe ser reinterpretado y adaptado a las corrientes modernas. En este sentido, este estudio plantea fusionar la cocina contemporánea con propuestas de autor y técnicas de vanguardia, manteniendo intactos los sabores típicos que caracterizan a Cuenca.

Para lograr este completar el Objetivo de la investigación, el grupo de investigación ha tomado la decisión de que el presente trabajo tenga tres fases en la investigación. En primer lugar, se buscará en la literatura propia de Cuenca buscando información relevante que proporcione de datos que ayuden a la expansión de contenido en el proyecto de investigación. Este análisis permitirá identificar los ingredientes, utensilios y métodos de cocción de los tiempos de antaño. Estos elementos serán plasmados en el marco teórico del proyecto de investigación, ofreciendo una visión histórica y cultural que guiará el diseño del menú.

En la fase número de dos del proyecto investigativo, se ejecutará el desarrollo y validación del menú experimental, donde se probarán distintas combinaciones de texturas y sabores esto ayudara a poder encontrar una fusión armoniosa entre las cocinas de las que estamos hablando también se tiene pensado organizar una reunión con los

chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional y socializar el menú por medio de una degustación a la vez que se hace una entrevista para tener en cuenta el punto de vista de los chefs del hotel ya que de esta manera se podrán ajustar los platos para la aceptación completa del menú, en esta fase se busca que el menú sea validado y también demostrar que los platos son capaces de funcionar innovación y tradición. Por último, en el menú se harán los cambios dependiendo de los comentarios obtenidos por parte de los chefs después de la degustación para la perfección del menú.

Este proceder lograra que la fusión gastronómica que se va llevar a cabo pueda ser un puente entre la tradición e innovación por ello lograremos que los sabores tradicionales cuencanos también sobresalgan al igual que las texturas y decoraciones. Este menú busca la aceptación de todos los chefs y de ser posible una implementación del mismo en la carta del hotel para que los comensales también se den cuenta del trabajo y el respeto con el que se trabajó los raises de la gastronomía cuencana.

3.6.Población y muestra

La población de este estudio está conformada por los 5 chefs que integran el equipo culinario del ITZA Hotel Boutique Internacional. Este grupo representa la base creativa y operativa del restaurante ZAZA360°, destacándose por su capacidad para combinar técnicas contemporáneas con elementos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana. Su experiencia y labor diaria los posicionan como actores clave en la oferta gastronómica del hotel, contribuyendo a la excelencia y exclusividad que caracteriza a este espacio.

La muestra seleccionada para este análisis incluye a los mismos 4 chefs que conforman la población. Esta decisión asegura una representación completa de las

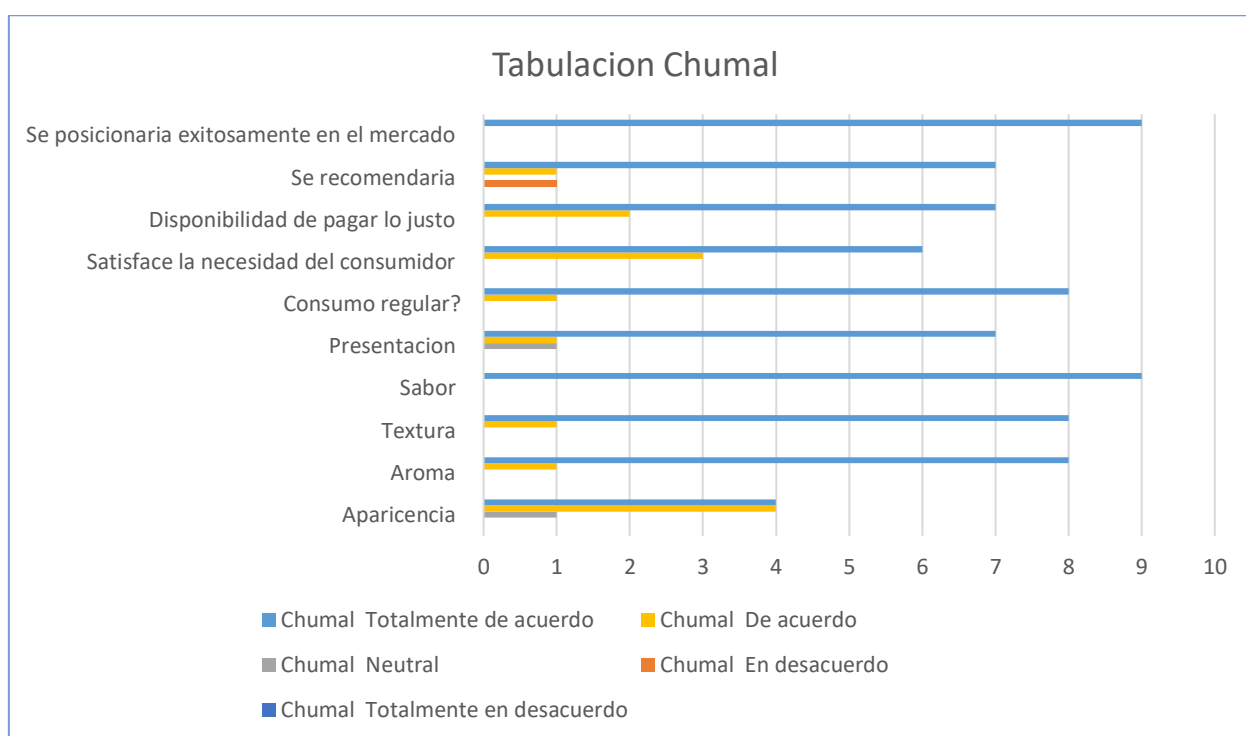
habilidades, conocimientos y perspectivas del equipo culinario, permitiendo un enfoque integral en el estudio. Al considerar la totalidad de los chefs, se busca garantizar la validez de los resultados y reflejar de manera precisa las prácticas y dinámicas que definen la experiencia culinaria del restaurante.

4. CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo se establece la aceptación de cada plato resaltando los detalles recibidos en el campo de estudio de esta manera se puede observar que los platos son viables en su con ya que los chefs del instituto sudamericano y los chefs del campo de estudio llegan a la conclusión de que se preservan los sabores tradicionales implementando las técnicas de vanguardia logrando una fusión que deleite a los comensales.

4.1. Análisis Aperitivo

El análisis relacionado con el plato denominado aperitivo se desarrolló mediante una encuesta destinada a evaluar su aceptación. Los resultados obtenidos, como se presentan en la *Tabla 2*, permitieron identificar áreas de mejora y, al mismo tiempo, evidenciaron un alto nivel de aprobación. Este hallazgo sugiere que los encuestados perciben los platos como adecuados y alineados con los estándares del campo de estudio.

Tabla 2***Tabulación del primer plato “aperitivo” chumal***

Nota: Tabulación de la encuesta realizada para verificar la aceptación del aperitivo que conforma un menú de cinco tiempos.

En la gráfica presentada, se analiza el nivel de aceptación del primer plato que compone el menú de cinco tiempos. Según la escala de Likert, los resultados indican que el 81,11% de los encuestados están totalmente de acuerdo, el 15,55% están de acuerdo, el 2,22% se mantienen neutrales y el 1,11% manifiestan desacuerdo. Esto refleja un nivel de aceptación general del 96,66%. Además, en las observaciones de la encuesta aplicada en el campo de estudio, se destaca que los chefs consideran este plato

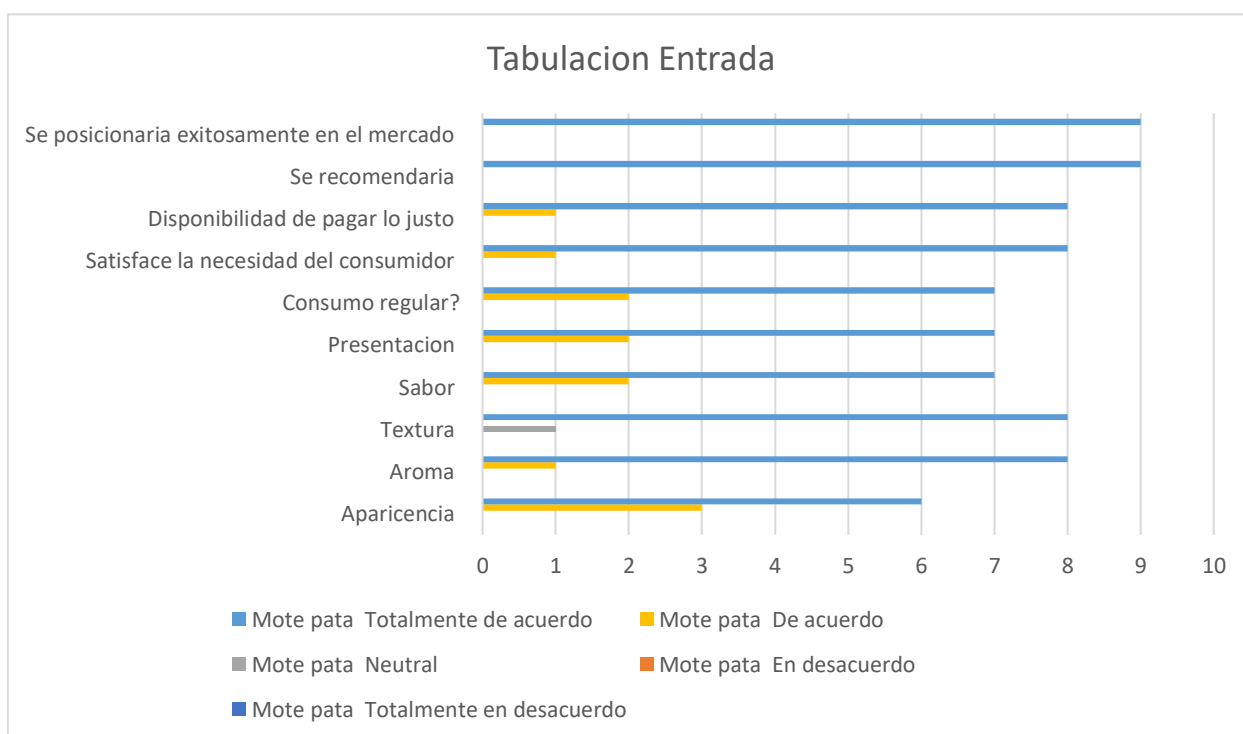
como una opción viable para incluir en el menú del hotel, señalando que el aperitivo integra de manera significativa innovación y tradición.

4.2. Análisis Entrada

El análisis correspondiente al plato de entrada se llevó a cabo mediante una encuesta diseñada para medir su nivel de aceptación. Los datos recopilados evidenciaron puntos que podrían perfeccionarse, mientras que resaltaron una notable aprobación por parte de los encuestados como se puede observar en la *Tabla 3*. Este resultado refleja que la entrada es percibida como acorde a los estándares esperados, combinando calidad y característica adecuadas para el contexto evaluado.

Tabla 3

Tabulacion del segundo plato “entrada” Mote pata

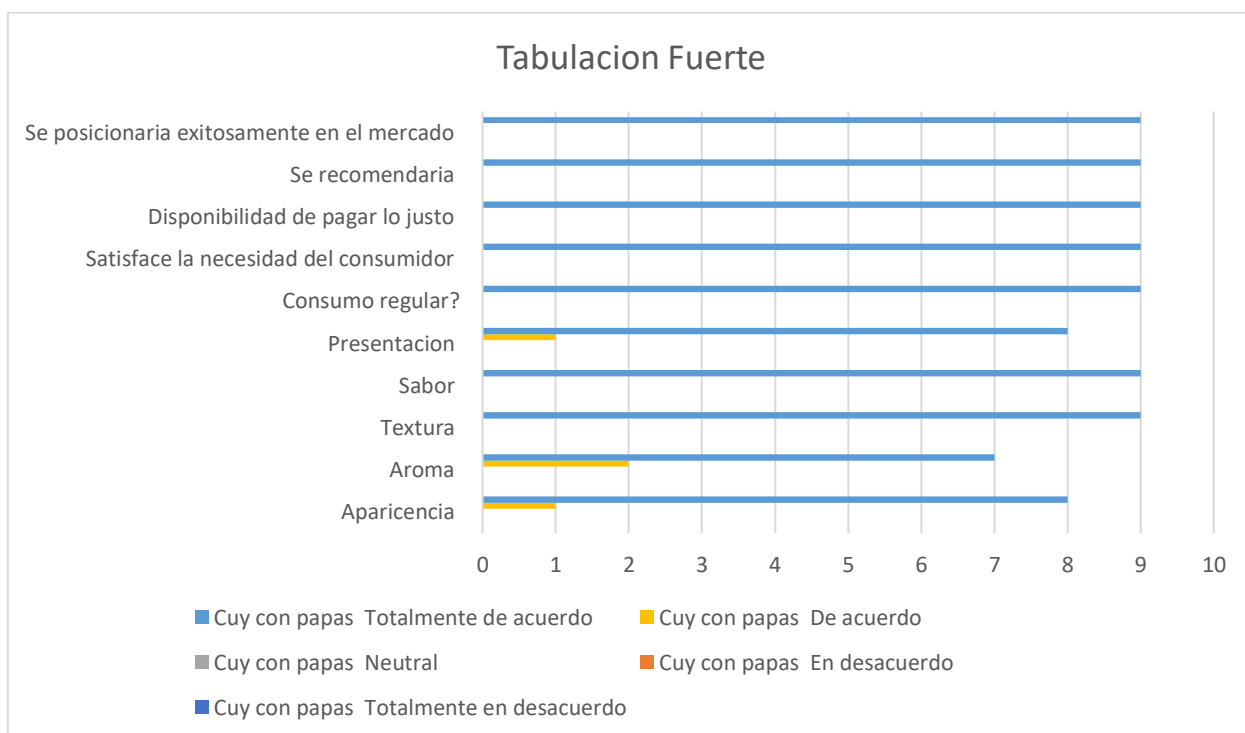


Nota: Tabulación de la encuesta realizada para verificar la aceptación de la entrada que conforma un menú de cinco tiempos.

En la gráfica presentada, se analiza el nivel de aceptación del segundo plato que compone el menú de cinco tiempos. Según la escala de Likert, los resultados indican que el 85,55% de los encuestados están totalmente de acuerdo, el 13,33% están de acuerdo, el 1,11% se mantienen neutrales. Esto refleja un nivel de aceptación general del 98,88%. Además, en las observaciones de la encuesta aplicada en el campo de estudio, se destaca el hecho que todos los chefs están de acuerdo en añadir el plato por las técnicas aplicadas, además de que el comentario que más resalta es el “sabor tradicional y la textura de la carne”.

4.3. Análisis Fuerte

El análisis enfocado en el plato fuerte se realizó mediante una encuesta diseñada para evaluar su aceptación. Los resultados obtenidos permitieron identificar oportunidades de mejora, además de destacar un nivel significativo de aprobación por parte de los encuestados presentada en la *Tabla 4*. Este hallazgo indica que el plato fuerte cumple con las expectativas del contexto evaluado, destacándose por su calidad y adecuada integración de elementos esenciales.

Tabla 4***Tabulación del tercer plato “fuerte” Cuy con papas***

Nota: Tabulación de la encuesta realizada para verificar la aceptación del plato fuerte que conforma un menú de cinco tiempos.

En la gráfica presentada, se analiza el nivel de aceptación del segundo plato que compone el menú de cinco tiempos. Según la escala de Likert, los resultados indican que el 95,55% de los encuestados están totalmente de acuerdo, el 4,44% están de acuerdo. Esto refleja un nivel de aceptación general del 100%. Además, en las observaciones de la encuesta aplicada en el campo de estudio, se destaca la proteína por

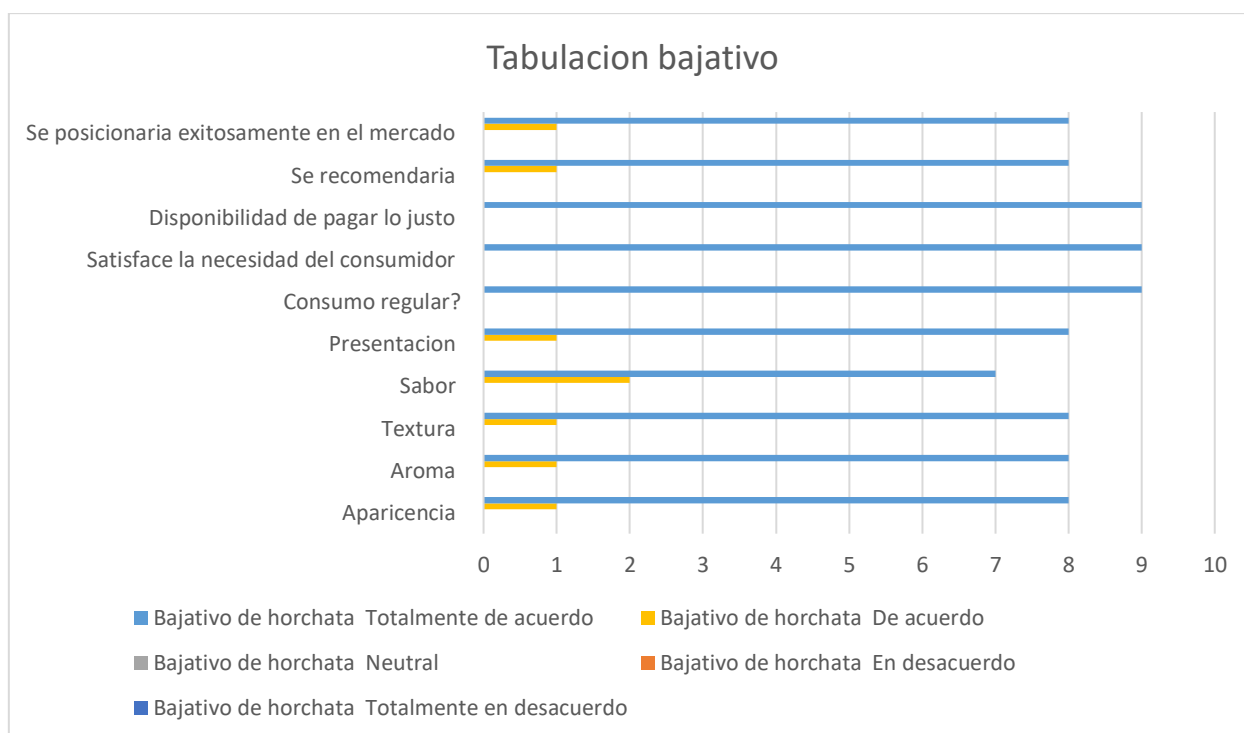
su preparación, técnicas utilizadas y citando lo que informa el chef ejecutivo del campo de estudio “el producto es perfecto para todo cliente”.

4.4. Análisis Bajativo

El análisis centrado en el bajativo, correspondiente al cuarto tiempo, se realizó a través de una encuesta diseñada para medir su aceptación que se presentan en la *Tabla 5*. Los resultados reflejan áreas potenciales de mejora, junto con una considerable aprobación por parte de los encuestados. Esto evidencia que el bajativo cumple con las expectativas del menú, destacándose como un elemento que equilibra los sabores y enriquece la experiencia gastronómica.

Tabla 5

Tabulación del tercer plato “bajativo” Coctel de horchata

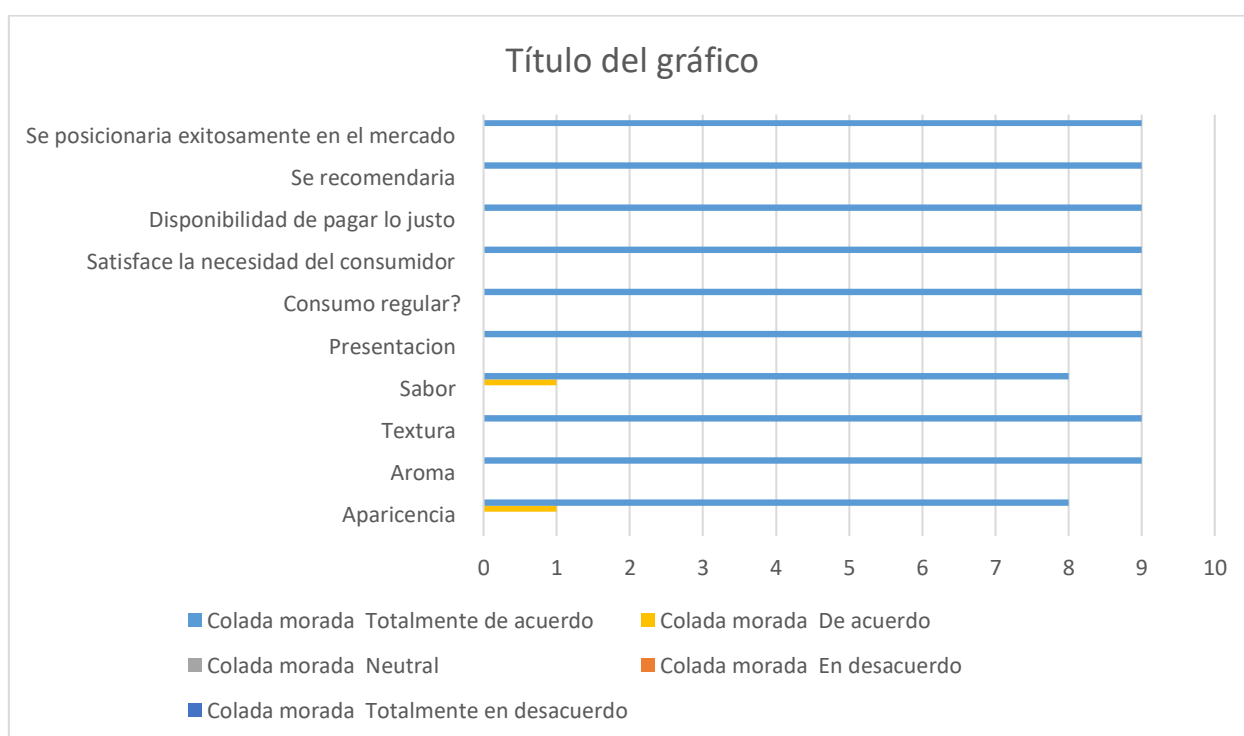


Nota: Tabulación de la encuesta realizada para verificar la aceptación del bajativo que conforma un menú de cinco tiempos.

En la gráfica presentada, se analiza el nivel de aceptación del segundo plato que compone el menú de cinco tiempos. Según la escala de Likert, los resultados indican que el 91,11% de los encuestados están totalmente de acuerdo, el 8,88% están de acuerdo. Esto refleja un nivel de aceptación general del 100%. Además, en las observaciones de la encuesta aplicada en el campo de estudio, se destaca su dulzor y la mezcla con el alcohol combina bien también se informa que es una bebida que tradicional que puede ser de agrado de los turistas y puede ser adaptada perfectamente para su incorporación en el campo de estudio.

4.6. Análisis postre

El análisis relacionado con el postre, correspondiente al quinto tiempo, se llevó a cabo mediante una encuesta que evaluó su nivel de aceptación. Los datos obtenidos resaltan un alto grado de aprobación que se evidencia en la *Tabla 6*, junto con observaciones que identifican posibles ajustes para optimizarlo. Este resultado confirma que el postre logra cumplir con las expectativas del menú, cerrando la experiencia culinaria con un toque dulce y satisfactorio.

Tabla 6***Tabulación del tercer plato “postre” Colada morada***

Nota: Tabulación de la encuesta realizada para verificar la aceptación del postre que conforma un menú de cinco tiempos.

En la gráfica presentada, se analiza el nivel de aceptación del segundo plato que compone el menú de cinco tiempos. Según la escala de Likert, los resultados indican que el 97,77% de los encuestados están totalmente de acuerdo, el 2,22% están de acuerdo. Esto refleja un nivel de aceptación general del 100%. Además, en las observaciones de la encuesta aplicada en el campo de estudio, se destaca que tiene una buena presentación, su textura cremosa es atractiva al paladar además de afirmar que es

un plato único y también resalta sus sabores que combinan con el perfil de un plato sensorial por su textura y valor sentimental.

A partir de la recopilación de información sobre la cocina tradicional de Cuenca y las técnicas de vanguardia, se logró resaltar la importancia cultural y gastronómica de ambos enfoques. Este análisis permitió identificar cómo la combinación de ingredientes locales con métodos innovadores contribuye a preservar la identidad culinaria, a la vez que se promueven propuestas contemporáneas. Se presenta como una estrategia viable para enriquecer la cultura y la experiencia gastronómica que se puede vivir en la ciudad de Cuenca.

La elaboración de un menú de cinco tiempos, inspirado en las especialidades tradicionales de Cuenca, permitió combinar elementos autóctonos con técnicas actuales. Este enfoque resaltó la capacidad de adaptación de la gastronomía local a propuestas más sofisticadas, alineadas con el concepto del ITZA Hotel Boutique Internacional. La iniciativa no solo fortaleció la identidad culinaria de la región, sino que también ofreció a los comensales una experiencia que fusiona lo auténtico con un toque de distinción.

La degustación del menú con los chefs del ITZA Hotel Boutique Internacional permitió validar su aceptación y detectar aspectos específicos a mejorar. Cada elemento, desde el aperitivo hasta el postre, obtuvo altos niveles de aprobación, alcanzando en algunos casos un 100%. Este resultado destaca la relevancia de combinar técnicas modernas con tradiciones culinarias, reflejada en preparaciones como el aperitivo "chumal", la entrada "mote pata", el plato fuerte "cuy con papas", el bajativo "coctel de horchata" y el postre "colada morada". La calidad, la presentación y el equilibrio entre innovación y tradición fueron altamente valorados. Además, las observaciones

realizadas subrayaron que el menú se ajusta a los estándares del hotel, consolidando su capacidad de enriquecer la experiencia gastronómica de los clientes.

5. CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

En este capítulo se examina detalladamente el proceso llevado a cabo para plantear el menú de cinco tiempos propuesto en el campo de estudio. Este análisis incluye la incorporación de fichas estandarizadas y fichas de costos, así como una base de datos que registra todos los productos locales utilizados en la elaboración de cada plato. Además, se destacan las bitácoras como herramientas clave que permitieron documentar y organizar cada etapa del desarrollo del menú, proporcionando una visión clara y ordenada del proceso creativo y técnico. Este conjunto de elementos, esenciales para la estructura del menú, se detalla de manera específica desde la Tabla 7 hasta la Tabla 116, evidenciando el esfuerzo dedicado a esta propuesta gastronómica.

5.1.Bitácoras

Registrar el proceso de creación de un plato a través de bitácoras gastronómicas permite llevar un control detallado de cada prueba. Estas no solo ayudan a evaluar su temperatura, presentación y cualidades organolépticas, sino que también sirven como guía para corregir errores. Gracias a este método, es posible ajustar cada detalle con mayor precisión y mejorar continuamente el resultado final.

Tabla 7*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Carne de chanco y tocino									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Carne de chanco pulpa	300g	-Muy seca -Color dorado -Sabor y textura carnosas	-Cocinada en sartén	90°C	5min	Empacado al vacío	N/A	N/A	N/A	50°C	-Este método de cocino no es el indicado para el plato
Sal	7g										
Tocino	300g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 8*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Carne de cerdo y tocino									Fotografía de la elaboración
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Carne de pulpa chancho	300g	-Menos seca	Sellado	Sellado 100°C	2min						
Sal	7g	-Color dorado, pero al terminar la cocción se ve opaco	Termino de cocción en el caldo	Termino 90°C	5min	Empacado al vacio	N/A	N/A	N/A	55°C	-Mejora la textura, pero sigue siendo un método que no es el conveniente
Tocino	300g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 9*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Carne de cerdo y tocino									
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Carne de chancho solomillo	300g	-Carne un poco mas dura	Sous vide Y sellado	70°C	1 hora	Empacado y sellado	-4°C	1 mes	Sacar una noche antes la carne del congelador y sellar en el sartén	55°C	-La textura un poco mas dura
Sal	7g	-Dorado parejo									
Tocino	300g	-Sabor y textura carnosas									

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 10

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Carne de cerdo y tocino									
Prueba # 4											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
carne de chancho pulpa	300g	Menos seca	Sous vide Y sellado	45°C	3h y 45min	Empacado al vacío	-4°C	2 semanas	Sellado	40°C	Cuando salga del sous vide sacar de las fundas y dejar reposar 10 min Cortar en las minas finas
sal	10g	-Color dorado, y tersa mejorada									
tocino	300g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 8

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 10

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1		Gel de mote									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote	100g	Textura suave	Ebullición	90°C	2min	Refrigeración	4-8°C	7días	N/A	N/A	Mantener gramages
agua	70ml	Color blanco									
agar-agar	4.5g	Olor a mote									

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 11

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador	Nombre de la elaboración										Fotografía de la elaboración
	Corales de aji de pepa de sambo										
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Aji de pepa	80ml	Crocante	Frito	90°C	2min	Refrigeración	18°C	2 semanas	N/A	N/A	Cocinar en una sartén antiadherente
Harina	12g	Color versoso marron									
Sal	1g										
Aceite	33ml	Olor a pepa									

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 12

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador	Nombre de la elaboración										Fotografía de la elaboración
	Aceite de cilantro										
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Aceite de canola	500 ml	Color verde		120°C	lo que tarde en subir 40min	Embases hermeticos	18°C	6meses	N/A	N/A	Control de temperaturas para mantener el aceite translucido
Cilantro	100g	Sabor a cilantro Textura ceitosa	Infusión y evaporación	80-9°C							

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 13*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1		Caviar de limon									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Agua	100 ml	Gelatinoso Color blanco Olor a limon	Ebullicion	90°C	2min	Refrigeración	10-4°C	2semanas	N/A	N/A	Mantener gramajes
Zumo	20ml										
Azúcar	2g										
Agar-agar	3,5g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.**Tabla 14***Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Caldo mote pata									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cebolla	55g	Organolépticas	Concentración	90°C	10min	Congelación	-4°C	3meses	Hebullicion	60°C	Gramages para un plato Sudar las cebollas para mejor sabor Licuar y colocar la mescla del fondo sofrito Mote y aji Condimentar el sofrito a la mitad del sudado de la cebolla y ajo
Ajo	5g	Color amarillo anaranjado									
Achiote	5ml	Sabor a cerdo									
Comino	1g	Txtura suave									
Fondo	250ml										
Mote licuado	120g										
Aji de pepa	60ml										
Sal	2g										
Pimienta	1g										
leche	50ml										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 15

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Impregnación de mantequilla y hojas de choclo									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Hojas de choclo	3hojas	Olor a hoja y lacteo	Sous vide	45°C	1 hora	Refrigeración	10-4°C	1 mes	Microondas	N/A	Cortar en shifonade las hojas Calentar en sartén antes de empacar Al sacar del sous vide dejar reposar por 10 min
Mantequilla	70g	Color amarillo Ttxtura liquida									

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 16

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Queso									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche	2l	Color blanco	Pasteurización	72°C	15seg	Empacado	4°C	2 semanas	N/A	N/A	El cuajo pueden ser 30 gotas
Cuajo	1g	Textura a queso	cuajada	45°C	3horas						Empacar al vacío para mantener la frescura
Sal	25g	Olor a queso									En la salmuera usar sal en grano

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 17

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Masa de chumal								Fotografía de la elaboración	
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Cholo	1200g										
Azúcar	42g										
Sal	15g	Textura suave	Horneado con calor seco y vapor	185°C	1 hora	Empacado y congelado	-4°C	2 semanas	Sous vide a 45°C	45°C	Airear las llemas y claras por separado con la mitad de azúcar cada una para obtener una textura esponjosa y que no se pierda al ser empacada y regenerada
Aniz	1g										
Anizado	8ml	Olor a choclo									
Manteca de puerco	56g	hojas de choclo y mantecas									
Mantequilla saborizada	70g	Color amarillento									
Royal	2g										
Yema	60g										
Clara	75g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 18

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Aire de menta									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Menta	50g	Olor fresco Sabor suave Color verde claro Textura burbujas	Blanqueado	90°C	20seg	Congelación	-4°C	2meses	Bajar a refrigeración un día antes	18°C	Después del blanqueo colocar en agua fría y licuar con los 20 ml de agua
Arayan	10g										
Agua	20ml										
Lecitina de soya	2g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 19

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Gel de infusión									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Hojas de naranja	3u	Olor herbal y dulce Sabor dulce amargo suave y agradable Color dorado	Infucion y concnctracion	90°C	45min	Refrigeracion	4°C	2 semanas	N/A	18°C	Enfriar la infucion luego hervir y colocar el agar por 2 min y dejar enfriar a tem ambiente
Ramas de canela	4u										
Clavo de olor	5u										
Ishpingo	1u										
Pimienta dulce	15										
Ramas de arallan	1u										
Ramas de cedron	1u										
Agua	650 ml										
Ramas de hierva luisa	3u										
Agar-agar	2,5g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 20

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Infucion de la colada								Fotografía de la elaboración	
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas Olor herbal y dulce Sabor dulce amargo suave y agradable Color morado	Método de Cocción/Elaboración Infucion	Temperatura de cocción 90°C	Tiempo de Cocción/Elaboración 30min	Método de conservación N/A	Temperatura de conservación N/A	Tiempo de conservación N/A	Método de regeneración del producto N/A	Temperatura de servicio N/A	Observaciones Dejar que el agua reduzca a la mitad
Canela	5u										
Clavos de olor	5u										
Pimienta dulce	30u										
Ishpingo	1u										
Hojas de naranja	10u										
R. hierva luisa	4u										
R. de ataco	1u										
R. arallan	1,5u										
R. de cedron	1,5u										
Agua	1l										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 21

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Colada morada									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas Olor frutal Sabor frutal y ácido Color morado	Método de Cocción/Elab oración Hervir	Tempera tura de cocción 90°C	Tiempo de Cocción/Elab oración 2 horas	Método de conserva ción Congelaci on	Temperatura de conservación -4°C	Tiempo de conservación 1 mes	Método de regeneración del producto Refrigeración un día antes	Temperatura de servicio N/A	Observaciones
Infusión	563ml										
Harina morada	100g										
Agua	400g										
Fresa	209g										
Piña	290g										
Babaco	280g										
Mora	290g										
Mortifio	50g										
naranja	299g										
Cascaras Babaco y piña	800g total									Mixear la mezcla y colar Posterior a eso hervir las 2 horas	

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 22*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
		Culis de frutos rojos de la colada									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Fresa Mora Mortño azucar	131g 132g 40g 90g	Color marado intenso Sabor acido Olor frutal	Coccion a fuego bajo	90°C	20min	Refrigeracion	4°C	1 mes	N/A	18°C	Mixear y color

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 23*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración										Fotografía de la elaboración
	Pate cigarre de piña										
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mantequilla	70g										
Piña	30g	Crocante	Horneado	170°C	4min	Hambiente	18°C	N/A	N/A	N/A	Empacar al vacío la mantequilla y la piña e infundir durante 45min a 50°C en sous vide
Harina	50g	Olor piña									
Clara	50g	Sabor piña y azúcar									
Azúcar impalpable	50g	Color maro artificial									

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 24

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración										Fotografía de la elaboración
	Biscocho de sifon										
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina morada	60g										
Yema	40g	Color marado oscuro	microonadas	N/A	1.50 min	refrigeración	4°C	N/A	N/A	N/A	Usar 2 cargas de sifon
Clara	30g	Textura aireada									
Azúcar harina	90g										
	30g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 26

Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Pate cigarre de hojas de choclo									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Hojas de choclo Mantequilla Azúcar impalpable Clara Harina	5u 60g 50g 50g 50g	Sabor a hoja de choclo Color verde artificial Textura crocante	Horneada	170°c	4min	N/A	N/A	2 semnas	N/A	N/A	Cortar la ahojas en shifonade y tostar las hojas

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 27*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Cuy									Fotografía de la elaboración
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
cuy	455g	Textura de la carne suave y jugosa el cuero suave Sabor a cuy bajo ahumado Color dorado bajo	Horneado	145°C	50 min	Empacado al vacío	4°C	1 semana	N/A	55°C	El cuero no esta crocante
adobo	40g										
aceite haumado	50ml										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 28*Bitácoras de ensayo del menú de 5 tiempos*



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Cuy									Fotografía de la elaboración
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
cuy	460g	Textura: carne : suebe y jugosa Cuero: crocante Color dorado	Horneado y fritura profunda	140°C	50min	Empacado al vacío sin freir	4°C	1 semana	Directo a fritura	55°C	Colocar el bicarbonado 5 min antesde colocar en el horno Car del horno dejar reposar 10 min cortar y freir
adobo	45g										
aceite ahumado	70ml										
bicarbonato	1g										

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

5.2. Base de datos

En un mundo donde la información es clave, contar con bases de datos bien estructuradas marca la diferencia en la eficiencia y el manejo de los datos. Las bases de datos permiten organizar la información de manera eficiente, facilitando su acceso y gestión en distintos ámbitos. Adaptadas a las necesidades de empresas, universidades u hospitales, estas herramientas posibilitan el almacenamiento estructurado de grandes volúmenes de datos en memoria externa. Gracias a su diseño, optimizan el flujo de información y contribuyen al cumplimiento de los objetivos organizacionales. El uso adecuado de bases de datos no solo mejora la administración de datos, sino que también impulsa el desarrollo estratégico de cualquier institución.

Tabla 35

Base de datos de los productos utilizados

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
CARNICOS													
	Carne de chancho pulpa	Pulpa un solo pedaso	Mercado 10 de Agosto	1	KG	6,00	0,95	0,05	0	95	1,052631579	6,32	
	Tocino panceta	Grasa y carne	Mercado 10 de Agosto	1	KG	6,00	0,93	0,07	0	93	1,075268817	6,45	
	Cuero de chancho	Un pedaso entero	Mercado 10 de Agosto	1	KG	5,00	0,98	0,02	0	98	1,020408163	5,10	
	Carne molida de res	Molida	Mercado 10 de Agosto	1	KG	6,00	1	0	0	100	1	6,00	
	Grasa de chancho	Un pedaso de grasa	Mercado 10 de Agosto	1	KG	4,00	1	0	0	100	1	4,00	
	Carne molida de chancho	Molida	Mercado 10 de Agosto	1	KG	6,00	1	0	0	100	1	6,00	
	Cuy	Completo	Señora Esperanza "Baños"	1	KG	15,00	0,73	0,27	0	73	1,369863014	20,55	
	Tripa de chancho	Funda de tripa salda		1	KG	26,00	0,9	0,1	0	90	1,111111111	28,89	
LÁCTEOS													
	Huevos 10 de agosto	Funda de huevos	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	0,90	0,1	0	90	1,11	2,22	
	Mantequilla supermaxi	Funda	Supermaxi	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	leche entera Nutri	Funda de leche nutri	Supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Crema de leche supermaxi	Funda	Supermaxi	1	KG	4,00	1,00	0	0	100	1,00	4,00	
	huevos de codornis 10 de agosto	Tarrina	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,30	0,90	0,1	0	90	1,11	2,56	
	leche cruda	Botella plastica	Vecina	1	KG	1,15	0,75	0,25	0	75	1,33	1,53	
FRUTAS													
	Piña semi madura	Piña entera	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	0,55	0	0,45	55	1,82	1,00	
	Morbiño	Funda de morbiño	Mercado 10 de Agosto	1	KG	4,00	1	0	0	100	1,00	4,00	
	Mora	Funda de mora	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	1	0	0	100	1,00	2,00	
	Fresa	Funda de fresa	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	1	0	0	100	1,00	2,00	
	Bavaco semi maduro	Bavaco entero	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	0,87	0	0,13	87	1,15	1,00	
	Naranja	Funda de naranja	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,50	0,38	0	0,62	38	2,63	2,50	
	Tomate de arbol	Funda de tomate de arbol	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	0,96	0,04	0	96	1,04	2,08	
	Limon	Funda de limon	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	0,35	0,65	0	35	2,86	2,86	
HERBICIDAS													
	Choclo	Mazorca	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,50	0,70	0,20	0,10	70	1,43	1,93	
	Cebolla blanca	Fundas de cebolla B.	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	0,95	0,50	0,00	95	1,05	1,05	
	Cebolla morada	Funda de cebolla M.	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	0,95	0,50	0,00	95	1,05	1,05	
	Ajo	Dientes de ajo	Mercado 10 de Agosto	1	KG	3,50	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,50	
	Cilantro	Atado de cilantro	Mercado 10 de Agosto	1	KG	5,00	0,94	0,06	0,00	94	1,06	5,32	
	Ajo	Ajo en rama	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	0,90	0,10	0,00	90	1,11	2,22	
	Pimentón	Funda de pimentón	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,30	0,94	0,06	0,00	94	1,06	2,45	
	Papas super chola	Funda de papas	Mercado 10 de Agosto	1	KG	0,90	0,96	0,04	0,00	96	1,04	0,94	
	Aji	Funda de aji	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,00	0,99	0,00	0,01	99	1,01	2,00	
LABORES													
	Sal	Funda de sal	supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Pimienta	Funda de pimienta	supermaxi	1	KG	9,75	1,00	0	0	100	1,00	9,75	
	Comina	Funda de comina	Atiquimia	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Cuajo	Embudo plastico de cuajo	Atiquimia	1	KG	50,00	1,00	0	0	100	1,00	50,00	
	Mote	Funda de mote	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Papa de zambo	Funda de papa de zambo	Mercado 10 de Agosto	1	KG	6,00	1,00	0	0	100	1,00	6,00	
	Laurel	Funda de laurel	supermaxi	1	KG	15,00	1,00	0	0	100	1,00	15,00	
	Pimienta dulce	Funda de pimienta dulce	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Acite de canola	Botella plastica de acite de canola	Mercado 10 de Agosto	1	KG	3,40	1,00	0	0	100	1,00	3,40	
	Achiote	Botella plastica de achiote	Mercado 10 de Agosto	1	KG	3,30	1,00	0	0	100	1,00	3,30	
	Eritorbato	Funda de eritorbato	Atiquimia	1	KG	7,50	1,00	0	0	100	1,00	7,50	
	Poli fosfato	Funda de poli fosfato	Atiquimia	1	KG	5,60	1,00	0	0	100	1,00	5,60	
	Pimentón dulce	Embudo plastico de pimiento dulce	supermaxi	1	KG	15,00	1,00	0	0	100	1,00	15,00	
	Pimentón picante	Embudo plastico de pimentón picante	supermaxi	1	KG	15,00	1,00	0	0	100	1,00	15,00	
	Harina	Funda de harina	Coral Hi permercado	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Acite de girasol	Botella plastica de acite de girasol	supermaxi	1	KG	3,50	1,00	0	0	100	1,00	3,50	
	Pensamientos	Funda de pensamientos	Mercado 10 de Agosto	1	KG	30,00	1,00	0	0	100	1,00	30,00	
	Agar agar	Funda de agar agar	Arandinos	1	KG	40,00	1,00	0	0	100	1,00	40,00	
	Bicarbonato	Funda de bicarbonato	supermaxi	1	KG	20,00	1,00	0	0	100	1,00	20,00	
	Acite de oliva	Botella de vidrio de acite de oliva	Coral Hi permercado	1	KG	6,70	1,00	0	0	100	1,00	6,70	
	Mantequilla de chancho	Funda de mantequilla de chancho	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Flor de zambo	Funda de flor de zambo	Mercado 10 de Agosto	1	KG	45,00	1,00	0	0	100	1,00	45,00	
	Brotos de lechuga verde	Funda de brotos de lechuga verde		1	KG	12,00	1,00	0	0	100	1,00	12,00	
	Brotos de remolacha	Funda de brotos de remolacha		1	KG	12,00	1,00	0	0	100	1,00	12,00	
	Brotos de cilantro	Funda de brotos de cilantro		1	KG	12,00	1,00	0	0	100	1,00	12,00	
	Azúcar	Funda de azúcar	supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Atado para colada morada	Funda de atado para colada morada	Mercado 10 de Agosto	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Clavo de olor	Funda de clavo de olor	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Ishpingo	Funda de ishpingo	Mercado 10 de Agosto	1	KG	30,00	1,00	0	0	100	1,00	30,00	
	Canela	Funda de canela	Mercado 10 de Agosto	1	KG	20,00	1,00	0	0	100	1,00	20,00	
	menta	Tarrina de menta	supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	lectina de soya	Funda de lectina de soya	La reposteria cuencana	1	KG	45,00	1,00	0	0	100	1,00	45,00	
	vodka	Botella de vidrio de vodka	supermaxi	1	KG	35,00	1,00	0	0	100	1,00	35,00	
	Mishe	Botella de vidrio de mishe	La fama destileria	1	KG	25,00	1,00	0	0	100	1,00	25,00	
	Jamaica	Funda de jamaica	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Ataco	Funda de ataco	Mercado 10 de Agosto	1	KG	13,00	1,00	0	0	100	1,00	13,00	
	Azúcar impalpable	Funda	Coral Hi permercado	1	KG	9,00	1,00	0	0	100	1,00	9,00	
	Aniz	Funda de aniz	Mercado 10 de Agosto	1	KG	16,00	1,00	0	0	100	1,00	16,00	
	Agua ardiente Zhumir	Botella de vidrio	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Agua	Botella de plastica	N/A	1	KG	0,00	1,00	0	0	100	1,00	0,00	
	polvo de hornear	Funda	Triada la catolica	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Atado de horchata	Funda	Mercado 10 de Agosto	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Ajo en polvo	Funda de ajo en polvo	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Canela en polvo	Funda de canela en polvo	supermaxi	1	KG	14,00	1,00	0	0	100	1,00	14,00	
	cargas de sifon	caja	La reposteria cuencana	1	KG	50,00	1,00	0	0	100	1,00	50,00	
	Gelatina sin sabor	funda	supermaxi	1	KG	20,00	1,00	0	0	100	1,00	20,00	
	Carbon	Funda de carbon	Mercado 10 de Agosto	1	KG	2,50	1,00	0	0	100	1,00	2,50	
	Harina morada	Funda	Mercado 10 de Agosto	1	KG	1,50	1,00	0	0	100	1,00	1,50	
	Hojas de naranja	Atado	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Cedron	Atado	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Hierva Luisa	Atado	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Arallan	Atado	Mercado 10 de Agosto	1	KG	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	Hojas de choclo	choclo	N/A	1	KG	5,00	5,00	0	0	100	1,00	1,00	

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

5.3. Fichas estandarizadas

En la gastronomía, la precisión y la constancia son esenciales para ofrecer experiencias culinarias memorables. La estandarización juega un papel fundamental en la industria gastronómica, permitiendo que cada plato mantenga uniformidad y calidad en cada preparación. Para lograrlo, se establecen metodologías definidas que facilitan la reproducción exacta de las recetas en todo momento. Este proceso no solo garantiza la satisfacción del cliente, sino que también mejora la eficiencia operativa de los establecimientos, asegurando un servicio consistente y optimizado. Más que un procedimiento técnico, la estandarización es una herramienta clave para consolidar la identidad y excelencia de una cocina.

Tabla 36



Ficha general del menú de 5 tiempos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: menu				
Tipo de Plato:		fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,08	KG	Chumal
		0,25	KG	Mote pata
		0,35	KG	Cuy con papas
		0,06	KG	Bjativo
		0,25	KG	Colada morada
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Chumal	N/A	Mote pata		
Cuy con papas	N/A	Bjativo		
Colada morada	N/A	0		
0	N/A	0		
0		0		
0		0	N/A	

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 37

Ficha de costos del menú de 5 tiempos

 								
Costos:		menu						
Chef:								
Tipo de Plato:		fuerte	Tamaño porción		0,99			
Costo por Plato:		1,09	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	KG	Chumal	0,29	0,02		0,000	
2	0,25	KG	Mote pata	0,85	0,21		0,000	
3	0,35	KG	Cuy con papas	1,52	0,53		0,000	
4	0,06	KG	Bjativo	0,92	0,06		0,000	
5	0,25	KG	Colada morada	1,06	0,27		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,99	Peso Total receta			1,09	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				16,32				
Costo por kilo de elaboración				1,10				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 38

Ficha Gastronómica final chumal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Chumal				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,05	KG	Chumal
		0,01	KG	Viento de ají
		0,005	KG	Pate cigarre de hojas de choclo
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Chumal	N/A	Viento de ají	N/A	
		Pate cigarre de hojas de choclo	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Plato				
Mixer				
PREPARACIÓN:				

1. Chumal al centro

2. Viento de ají alrededor
3. Pate cigarre y coral de queso encima


Observaciones:

Recalentar en el microondas con papel film por 40 seg

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 39

Ficha de costos Gastronómica final chumal

 www.sudamericano-edu.ec								
Costos:		Chumal						
Chef:								
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		0,07			
Costo por Plato:		0,29	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	KG	Chumal	4,36	0,22	N/A	0,050	1,00
2	0,01	KG	Viento de ají	2,85	0,03	N/A	0,010	1,00
3	0,01	KG	Pate cigarre de hojas de choclo	4,53	0,02	N/A	0,005	1,00
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,07	Peso Total receta		0,27	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,30				
Costo por kilo de elaboración				4,14				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 40

SubFicha Gastronómica chumal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICA				
FICHA TÉCNICA: Masa de chumal				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1,20	KG	choclo
		0,07	KG	azúcar
		0,008	KG	anisado
		0,001	KG	anís
		0,003	KG	Polvo de hornear
		0,075	KG	mantequilla impregnada
		0,056	KG	azúcar
		0,095	KG	clara de huevo
		0,06	KG	yema de huevo
		0,01	KG	sal
		0,02	KG	hojas de choclo
0,075	KG	Queso		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
choclo	Procesado			
anisado	N/A	anís	N/A	
Polvo de hornear	N/A	mantequilla impregnada	N/A	
Azúcar	N/A	clara de huevo	Batida	
yema de huevo	Batida	sal	N/A	
hojas de choclo	Cortada redonda	Queso	Rallado	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Masa preparada/ horneado/ 1 hora/ 145°C				
Equipos y Utensilios:				

Bowls
Procesador de alimentos
Batidora
Moldes perforados
Papel film
Puntilla
PREPARACIÓN:
1. Batir claras y yemas por separado, con la mitad de la azúcar cada uno
2. Procesar el choclo con la cebolla y el queso
3. Mezclar el choclo procesado con la mantequilla impregnada y la manteca de chancho tem. Ambiente
4. Incorporar el resto de ingredientes a excepción de las claras y yemas
5. Colocar las Yemas y las claras de forma envolvente
6. Colocar film en un molde redondo semi perforado
7. Colocar la masa adentro con relleno de queso
8. Colocar papel film por encima y llevar al horno por 1 hora a 5°C
Observaciones:
si se quiere reservar empacar al vacío y congelar, regenerar en el microondas por 40 seg

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 438

Ficha de costos Gastronómica chumal


 									
Costos:		Masa de chumal							
Chef:									
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		0,085				
Costo por Plato:		0,25	Raciones:		19				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	1,20	KG	choclo	1,93	2,31	Masorca	1,716	1,43	
2	0,07	KG	azucar	10,00	0,72	Funda de clavo de olor	0,072	1	
3	0,01	KG	anizasdo	10,29	0,08	Botella de anizado	0,008	1	
4	0,00	KG	aniz	0,00	0,00	Botella de plastica	0,001	1	
5	0,00	KG	Polvo de hornear	10,00	0,03	Funda de ajo en polvo	0,003	1	
6	0,08	KG	mantequilla imprejnada	6,36	0,48	Funda	0,075	1	
7	0,06	KG	manteca de puerco	12,00	0,67	Funda de brotes de lechuga verde	0,056	1	
8	0,10	KG	clara de huevo	2,22	0,21	Funda de huevos	0,105	1,11	
9	0,06	KG	yema de huevo	2,22	0,13	Funda de huevos	0,067	1,11	
10	0,01	KG	sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,010	1	
11	0,02	KG	hojas de choclo	0,00	0,00	N/A	0,020	1	
12	0,08	KG	Queso	2,09	0,16	Funda	0,075	1	
		1,60	Peso Total receta		4,65	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,74					
Costo por kilo de elaboración				4,36					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 39

SubFicha Gastronómica chumal


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO	 
FICHA TÉCNICA: queso fresco	

Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		3,00	KG	leche cruda
		0,015	KG	Sal
		0,006	KG	Cuajo
		0,50	KG	agua
		0,01	KG	sal
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
leche cruda	N/A	Sal	N/A	
Cuajo	N/A	agua	N/A	
sal		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
leche cruda/pasteurizacion/ 15segundos/72°C				
Equipos y Utensilios:				
olla grande termo circulador termómetro lienzo molde redondo bowl				
PREPARACIÓN:				
1. Pasteurizar la leche por 15 segundos a 72°C				
2. Bajar inmediatamente la temperatura a 40 °C y adicionar los 15 gramos de sal				
3. Mientras la leche se mantenga en temperatura de entre 40 y 38 °C colocar el cuajo				
4. Tapar con papel film y llevar al termo circulador a una temperatura de 38°C por 40min				
5. Posterior retirar del baño maría y hacer el corte de la guajada con cortes cuadrados de 1,5 x1,5 cm				
6. Agitar constantemente por 30 min hasta alcanzar la consistencia de la cuajada firme				
7. Retirar del suero, colocar en el molde, dejar enfriar, colocar en la salmuera de 500 agua 10de sal por 30 min y empacar el producto				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 40



Ficha de costos Gastronómica chumal

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		queso fresco						
Chef:								
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		1,5			
Costo por Plato:		2,09	Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	3,00	KG	leche cruda	1,53	4,60	Botella plastica	3,990	1,33
2	0,02	KG	Sal	1,00	0,02	Funda de sal	0,015	1
3	0,01	KG	Cuajo	50,00	0,30	Embase plastico de cuajo	0,006	1
4	0,50	KG	agua	0,00	0,00	Botella plastica	0,500	1
5	0,01	KG	sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,010	1
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	3,53	Peso Total receta			4,93	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				6,28				
Costo por kilo de elaboración				2,09				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 41

SubFicha Gastronómica chumal

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Viento de ajo de tomate de arbol				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,07	KG	tomate de árbol
		0,004	KG	cilantrito
		0,03	KG	cebolla blanca
		0,002	KG	ajo
		0,015	KG	aceite de girasol
		0,25	KG	agua
		0,03	KG	sal
		0,001	KG	pimienta
0,003	KG	lecitina de soya		
	KG			
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
tomate de arbol	Cuertos	cilantro	N/A	
cebolla blanca	Cuartos	ajo	Entero	
aceite de girasol	N/A	agua	N/A	
sal	N/A	piminta	N/A	
lecitina de soya	N/A	0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tomate de arbol/ blanqueado/ 1min/ 90°c				
Equipos y Utensilios:				
Procesador de alimentos				
Mixer				
Cacerola				
PREPARACIÓN:				
1. Blanquear el tomate				
2. Colocar todos los ingredientes en el procesador de alimentos				
3. Conseguir una textura emulsionada				
4. Colocar la dosificación de lecitina de soya y mixear a 45° el mixer				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 42



Ficha de costos Gastronómica chumal

 								
Costos:		Viento de ajo de tomate de arbol						
Chef:		Mateo Vera						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		0,003			
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		133			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,07	KG	tomate de arbol	2,08	0,14	Funda de tomate de arbol	0,068	1,04
2	0,00	KG	cilantro	5,32	0,02	Atado de cilantro	0,004	1,06
3	0,03	KG	cebolla blanca	1,05	0,03	Fundas de cebolla B.	0,032	1,05
4	0,00	KG	ajo	3,50	0,01	Dientes de ajo	0,002	1,11
5	0,02	KG	aceite de girasol	30,00	0,45	Funda de pensamientos	0,015	1
6	0,25	KG	agua	0,00	0,00	Botella de plastica	0,250	1
7	0,03	KG	sal	1,00	0,03	Funda de sal	0,030	1
8	0,00	KG	piminta	9,75	0,01	Funda de pimienta	0,001	1
9	0,00	KG	lecitina de soya	25,00	0,08	Botella de vidrio de miske	0,003	1
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,40	Peso Total receta		0,76	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,02				
Costo por kilo de elaboración				2,85				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 43

SubFicha Gastronómica chumal

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Pate cigarre de hoja de choclo			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
INGREDIENTES:			
	Cant.	Und.	Nombre
	0,04	KG	Mantequilla impregnada
	0,04	KG	Harina
	0,04	KG	Clara de huevo
	0,04	KG	Azúcar impalpable
	0,005	KG	Sal
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mantequilla impregnada	brunoise	Harina	brunoise
Clara de huevo	brunoise	Azúcar impalpable	brunoise
Sal	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mantequilla, Harina, Clara de Huevo, Azúcar impalpable, Sal/ Horneado / 4 min/ 145°c			
Equipos y Utensilios:			
Moldes, Horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes 2. Colocar en el molde 3. Hornear durante 4 min a 145°c 4. Sacar del molde y reservar 			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 44



Ficha de costos Gastronómica chumal

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Pate cigarre de hoja de choclo						
Chef:								
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		0,008			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		21			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	KG	Mantequilla impregnada	6,36	0,25	Funda	0,040	1
2	0,04	KG	Harina	3,50	0,14	Botella plastica de aceite de girasol	0,040	1,00
3	0,04	KG	Clara de huevo	2,22	0,09	Funda	0,044	1,11
4	0,04	KG	Azucar impalpable	10,00	0,40	Botella de vidrio	0,040	1,00
5	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,005	1,00
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,17	Peso Total receta		0,89	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,13				
Costo por kilo de elaboración				5,38				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 45



SubFicha Gastronómica chumal

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mantequilla impregnada				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,07	KG	Mantequilla supermaxi
		0,04	KG	Hierva luisa
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mantequilla supermaxi	N/A	Hierva luisa	shifonade	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Mantequilla y hojas/ impregnación / 1hora/50°C				
Equipos y Utensilios:				
Termo circulador olla o linea funda de vacio empacadora de vacio				
PREPARACIÓN:				
1. Al pelar los choclos reservar las hojas, cortar en chifonade				
2. Tostar las hojas y colocar igual con la mantequilla en una funda de vacio				
3. Llevar al termo circulador por 40 min a 55°C				
4. Cumplido el tiempo pasar por un lieso y reservar				
Observaciones:				
separa los sólidos lácteos una vez la impregnación este lista				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 46



Ficha de costos Gastronómica chumal

 									
Costos:		Mantequilla impregnada							
Chef:		Mateo Vera							
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		0,1				
Costo por Plato:		1,00	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,07	KG	Mantequilla supermaxi	10,00	0,70	Funda	0,070	1,00	
2	0,04	KG	Hierva luisa	10,00	0,40	Atado	0,040	1,00	
3	0,00	KG	0		0,00		0,000		
4	0,00	KG	0		0,00		0,000		
5	0,00	KG	0		0,00		0,000		
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,11	Peso Total receta			1,10	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				3,00					
Costo por kilo de elaboración				10,00					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 47



SubFicha Gastronómica chumal

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Anizado			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
INGREDIENTES:			
	Cant.	Und.	Nombre
	0,01	KG	Agua
	0,20	KG	polvo de hornear
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	polvo de hornear	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
1. colocar el aniz en la botella de 200ml del agua ardiente			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 48


Ficha de costos Gastronómica chumal

 									
Costos:		Anizado							
Chef:									
Tipo de Plato:		Aperitivo		Tamaño porción		0,2			
Costo por Plato:		1,90		Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,01	KG	Agua	0,00	0,00	Botella de plastica	0,010	1,00	
2	0,20	KG	polvo de hornear	10,00	2,00	Funda	0,200	1,00	
3	0,00	KG	0		0,00		0,000		
4	0,00	KG	0		0,00		0,000		
5	0,00	KG	0		0,00		0,000		
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,21	Peso Total receta			2,00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				5,71					
Costo por kilo de elaboración				9,52					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 549

Ficha final Gastronómica

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICA		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Mote Pata			
Tipo de Plato:		Entrada	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,25	KG	Carne de chancho pulpa	
0,25	KG	Tocino panceta	
0,070	KG	Mote	
0,07	KG	Agua	
0,23	KG	Fondo de chancho	
0,007	KG	Geles de mote	
0,002	KG	Caviares de limón	
0,001	KG	Corales de pepa de zambo	
0,001	KG	Pensamientos deshidratados	
0,003	KG	Sal	
0,002	KG	Comino	
0,05	KG	Leche	
0,06	KG	Cebolla morada	
0,001	KG	Ajo	
0,004	KG	Achiote	
0,01	KG	Longaniza	
0,06	KG	Licuado de pepa de zambo	
0,001	KG	Cilantro	
0,100	KG	Condimentó de la carne	
0,015	KG	Cuero de chancho	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			




Carne de chanco pulpa	laminas finas	Tocino panceta	laminas fina
Mote	licuado	Agua	licuado
Fondo de chanco	N/A	Geles de mote	gelificado
Caviares de limón	Gelificado	Corales de pepa de zambo	N/A
Pensamientos deshidratados	Deshidratado	Sal	N/A
Cebolla morada	brunoise	Achiote	N/A
Ajo	brunoise	Cuero de chanco	Rectangulos 1x1,5 cm
Comino	N/A	Leche	N/A
Longaniza	rondeles	Licuado de pepa de zambo	N/A
Cilantro	deshojado	Condimentó de la carne	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Achiote, cebolla, ajo/ sofrito / 2min/ 90°C			
Tocino, Pulpa de chanco/ Sous vide/ 3h y 30min/ 50°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola			
plato			
pinzas			
Olla o línea			
Sous vide			
Espátula			
PREPARACIÓN:			
Carne y Tocino			
1. Sazonar la carne empacar al vacío y cocinar por 3 horas y media a 55°C			
2. Terminada la cocción sellar, reposar por 10 seg, cortar en laminas y reservar			
Caldo			
1. Hacer un sofrito con la cebolla, ajo y achiote, a los 10 seg colocar el comino y el fondo de chanco			
2. Procesar los 70g de mote con los 70ml de agua y colocar en el caldo junto con la pepa de zambo licuada			
3. Cundo rompa ebullición por 3 min colocar la leche dejar hervir 2 min más y reservar caliente			
Emplatado			
1. Hacer una bace con la longaniza y colocar los cárnicos uno encima de otro colocar el caldo			
2. colocar el resto de ingredientes formando una armonía de colores			
Observaciones:			
en el sofrito solo sudar las hortalizas			
dejar reposar los 5 min la carne para que la cocción termine.			

Nota: Ficha del instituto sudamericano *Mote pata* adaptada por Mateo Vera.

Tabla 50




Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Mote Pata						
Chef:								
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		0,25			
Costo por Plato:		0,85	Raciones:		5			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	KG	Carne de chancho pulpa	6,32	1,58	Pulpa un solo pedaso	0,250	1
2	0,25	KG	Tocino panceta	6,45	1,61	Graca y carne	0,250	1
3	0,07	KG	Mote	1,00	0,07	Funda de mote	0,070	1
4	0,07	KG	Agua	0,00	0,00	Botella plastica	0,070	1
	0,23	KG	Fondo de chancho	0,91	0,21	N/A	0,230	1
	0,01	KG	Geles de mote	1,26	0,01	Blow metalico	0,007	1
	0,00	KG	Caviares de limon	2,95	0,01	Blow metalico	0,002	1
	0,00	KG	Corales de pepa de zambo	1,84	0,00	Bowl metalico	0,001	1
	0,00	KG	Pensamientos deshidratados	30,00	0,03	bowl plastico	0,001	1
	0,00	KG	Sal	1,00	0,00	Funda de sal	0,003	1
	0,00	KG	Comino	5,00	0,01	Funda de comino	0,002	1
	0,05	KG	Leche	1,00	0,05	Funda de leche nutri	0,050	1
5	0,06	KG	Cebolla morada	1,05	0,06	Funda de cebolla M.	0,063	1,05
6	0,00	KG	Ajo	3,50	0,00	Dientes de ajo	0,001	1
7	0,00	KG	Achiote	3,30	0,01	Botella plastica de achiote	0,004	1
8	0,01	KG	Longanisa	5,54	0,06	funda	0,010	1
9	0,06	KG	Licuada de pepa de zambo	1,38	0,08	Envace de vidrio	0,060	1
10	0,00	KG	Cilantro	5,32	0,01	Atado de cilantro	0,001	1,06
	0,10	KG	Condimento de la carne	1,69	0,17	bowl plastico	0,100	1
11	0,02	KG	Cuero de chancho	5,10	0,08	Un pedaso entero	0,015	1,02040816
	1,19	Peso Total receta			4,05	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,99				
Costo por kilo de elaboración				3,41				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 51

SubFicha Gastronómica Mote pata

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Coral de pepa de zambo				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,08	KG	Licuado de pepa
		0,01	KG	Harina
		0,033	KG	Aceite de girasol
		0,001	KG	Sal
		0,005	KG	Agua
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Licuado de pepa	N/A	Harina	N/A	
Aceite de girasol	N/A	Sal	N/A	
Agua	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
ingredientes mezclados/ corales/ 2 min/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
Vivero				
Sarten				
PREPARACIÓN:				
1. Mezclar todos los ingredientes en un vivero				
2. Colocar la mezcla en un sartén hasta conseguir un coral				
3. Reservar en papel absorbente				
Observaciones:				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 52




Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		Coral de pepa de zambo						
Chef:								
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		0,005			
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		26			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	KG	Licuado de pepa	1,38	0,11	Bowl	0,080	1,00
2	0,01	KG	Harina	1,00	0,01	Funda de harina	0,010	1,00
3	0,03	KG	Aceite de girasol	3,50	0,12	Botella plastica de aceite de girasol	0,033	1,00
4	0,00	KG	Sal	1,00	0,00	Funda de sal	0,001	1,00
5	0,01	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,005	1,00
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,13	Peso Total receta			0,24	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,03				
Costo por kilo de elaboración				1,84				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 53

SubFicha Gastronómica Mote pata

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Condimento de la carne				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,20	KG	Ajo en rama
		0,05	KG	Pimiento
		0,60	KG	Cebolla
		0,50	KG	Agua
		0,60	KG	Aceite de girasol
		0,01	KG	Sal
			KG	
			KG	
	KG			
	KG			
	KG			
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Ajo en rama	mirepoix	Pimiento	mirepoix	
Cebolla	cuartos	Agua	N/A	
Aceite de girasol	N/A	Sal	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
licuadora				
tabla				
cuchillo				
PREPARACIÓN:				
1. Picar en mirepoix todos los ingredientes				
2. Licuar con el aceite en hilo y reservar en refrigeración				
Observaciones:				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 54



Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 									
Costos:		Condimento de la carne							
Chef:									
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		0,05				
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		39				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,20	KG	Ajo en rama	3,50	0,70	Ajo en rama	0,222	1,11	
2	0,05	KG	Pimiento	2,45	0,12	Funda de pimientos	0,053	1,06	
3	0,60	KG	Cebolla	1,05	0,63	Funda de cebolla M.	0,630	1,05	
4	0,50	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,500	1	
5	0,60	KG	Aceite de girasol	3,50	2,10	Botella plastica de aceite de girasol	0,600	1	
6	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,010	1	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	1,96	Peso Total receta			3,56	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,27					
Costo por kilo de elaboración				1,82					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 55


SubFicha Gastronómica Mote pata

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Pepa de zambo licuada con agua				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,03	KG	Pepa de zambo
		0,10	KG	Agua
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pepa de zambo	N/A	Agua	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
procesador de alimentos				
PREPARACIÓN:				
1. Pesar, Procesar y reservar				
Observaciones:				
Reservar en congelación o en la parte más fría de la refrigeradora				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 56




Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		Pepa de zambo licuada con agua						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,06			
Costo por Plato:		0,08	Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,03	KG	Pepa de zambo	6,00	0,18	Funda de pepa de zambo	0,030	1
2	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,100	1
3	0,00	KG	0		0,00		0,000	
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,13	Peso Total receta			0,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,25				
Costo por kilo de elaboración				1,38				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 57

SubFicha Gastronómica Mote pata


INSTITUTO SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: gel de mote				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,20	KG	Mote
		0,05	KG	Agua
		0,003	KG	Agar-agar
		0,003	KG	Sal
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mote	N/A	Agua	N/A	
Agar-agar	N/A	Sal		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
ingredientes procesados/ ebullición/2min/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
Procesador de alimentos cacerola molde rectangular				
PREPARACIÓN:				

1. Colocar el mote, agua, sal y agar-agar en una cacerola y dejar hervir por 2 min
2. Procesar hasta conseguir un pure
3. Colocar en un molde cubierto con film dejar gelificar
4. cortar en cubos de 0,5 x0,5 y reservar
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 58



Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		gel de mote						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,007			
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		37			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	KG	Mote	1,00	0,20	Funda de mote	0,200	1
2	0,05	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,050	1
3	0,00	KG	Agar-agar	40,00	0,12	Funda de agar agar	0,003	1
4	0,00	KG	Sal	1,00	0,00	Funda de sal	0,003	1
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,26	Peso Total receta			0,32	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,03				
Costo por kilo de elaboración				1,26				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 59

SubFicha Gastronómica Mote pata



INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: caviar de limon				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,10	KG	Agua
		0,002	KG	Agar-agar
		0,01	KG	Limón
		0,40	KG	Aceite de girasol
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Agua	brunoise	Agar-agar	brunoise	
Limón	brunoise	Aceite de girasol	brunoise	
0	N/A	0	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Todos los ingredientes/ebullición / 2min/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
cacerola				

vivero colador fino embace de vidrio
PREPARACIÓN:
1. Llevar el aceite al congelador por 1 hora
2. llevar todos los ingredientes excepto el aceite a ebullición por 2 min
3. Colocar la mezcla en un vivero y colocar gotas del líquido en el aceite frio
4. Enjuagar los caviars y reservar
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 60

Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		caviar de limon						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,01			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		51			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,100	1
2	0,00	KG	Agar-agar	40,00	0,08	Funda de agar agar	0,002	1
3	0,01	KG	Limon	2,86	0,03	Funda de limon	0,029	2,86
4	0,40	KG	Aceite de girasol	3,50	1,40	Botella plastica de aceite de girasol	0,400	1
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,51	Peso Total receta			1,51	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,09				
Costo por kilo de elaboración				2,95				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 61

SubFicha Gastronómica Mote pata


INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGIAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Fondo de chancho				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,30	KG	Cuero de chancho
		0,002	KG	Laurel
		0,002	KG	Pimienta dulce
		0,01	KG	Cilantro
		0,06	KG	Cebolla morada
		0,006	KG	Dientes de ajo
		1,50	KG	Agua
			KG	
	KG			
	KG			
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cuero de chancho	N/A	Laurel	N/A	
Pimienta dulce	N/A	Cilantro	N/A	
Cebolla morada	Cuartos	Dientes de ajo	N/A	
Agua		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				

Todos los ingredientes/ olla de presión/ 7 min/ 120°C Líquido de la primera cocción sin el cuero/ reducción/ 1 hora/ 90°C
Equipos y Utensilios:
cacerola olla de presión colador cuchillo
PREPARACIÓN:
1. Limpiar el cuero quitando el excedente de grasa y reservar
2. Colocar en un litro de agua el resto de los ingredientes junto el cuero y la grasa
3. Después de 7 min retirar del fuego y retirar el cuero de chanco
4. Llevar el caldo a fuego bajo por 1 hora colar y reservar
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 62

Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		Fondo de chanco						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,23			
Costo por Plato:		0,21	Raciones:		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	KG	Cuero de chanco	5,10	1,53	Un pedaso entero	0,306	1,02040816
2	0,00	KG	Laurel	15,00	0,03	Funda de laurel	0,002	1
3	0,00	KG	Pimienta dulce	10,00	0,02	Funda de pimienta dulce	0,002	1
4	0,01	KG	Cilantro	5,32	0,05	Atado de cilantro	0,011	1,06
5	0,06	KG	Cebolla morada	1,05	0,06	Funda de cebolla M.	0,063	1,05
6	0,01	KG	Dientes de ajo	3,50	0,02	Dientes de ajo	0,006	1
7	1,50	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	1,500	1
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	1,88	Peso Total receta			1,72	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,63				
Costo por kilo de elaboración				0,91				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 63

SubFicha Gastronómica Mote pata


INSTITUTO SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: pensamientos deshidratado			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,05	KG	Pensamientos
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pensamientos	Deshidratado	0	

0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pensamientos/ deshidratado/ 5min/ 120°C			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
1. Quitar los pétalos uno por uno de los pensamientos			
2. Colocar en una bandeja de horno			
3. Deshidratar a 110°C por 5 min triturar y reservar			
Observaciones:			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 647




Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		pensamientos deshidratado						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,001			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		50			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	KG	Pensamientos	30,00	1,50	Funda de pensamientos	0,050	1
2	0,00	KG	0		0,00		0,000	
3	0,00	KG	0		0,00		0,000	
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,05	Peso Total receta			1,50	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,09				
Costo por kilo de elaboración				30,00				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 65

SubFicha Gastronómica Mote pata

INSTITUTO SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Aceite de cilantro				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,20	KG	Cilantro
		0,50	KG	Aceite de canola
		0,01	KG	Sal
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cilantro	N/A	Aceite de canola	N/A	
Sal	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
todos los ingredientes / concentración/ 5 min/ 120°C				
preparación anterior/ concentración/ 40min/ 80-85°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola				
PREPARACIÓN:				
1. Llevar a fuego todos los ingredientes hasta que el aceite llegue a 120°C				
2. Bajar la tem. A 80-90°C por 40 min				
3. Dejar enfriar tem. Ambiente				
4. Reservar en un embase hermético				
Observaciones:				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 66




Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		Aceite de cilantro						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,005			
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		141			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	KG	Cilantro	5,32	1,06	Atado de cilantro	0,212	1,06
2	0,50	KG	Aceite de canola	3,30	1,65	Botella plastica de aceite de canola	0,500	1
3	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,005	1
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,71	Peso Total receta		2,72	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,06				
Costo por kilo de elaboración				3,86				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 67

SubFicha Gastronómica Mote pata



INSTITUTO SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Longanisa			
Tipo de Plato:		entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,30	KG	Carne de cerdo molida
	0,130	KG	Carne de res molida
	0,030	KG	Grasa de chancho
	0,026	KG	Agua
	0,01	KG	Harina
	0,002	KG	Pimentón picante
	0,001	KG	Pimentón dulce
	0,001	KG	Azúcar
	0,001	KG	Canela en polvo
	0,001	KG	Eritorbato de sodio
	0,01	KG	Sal
	0,002	KG	Polifosfato
	0,001	KG	Pimienta negra
0,001	KG	Ajo en polvo	
0,1	KG	tripa de chancho	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Carne de cerdo molida	N/A	Carne de res molida	N/A
Grasa de chancho	Brunoise	Agua	N/A
Harina	N/A	Pimentón picante	N/A
Pimentón dulce	N/A	Azúcar	N/A
Canela en polvo	N/A	Sal	N/A
Eritorbato de sodio	N/A	Polifosfato	N/A
Pimienta negra	N/A	Pimienta negra	N/A
Ajo en polvo	N/A	tripa de chancho	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
pico de botella			

Hilo de bridar
PREPARACIÓN:
1. Colocar la carne y condimentos en una batidora fría a toda potencia
2. Posterior integrar el agua y la harina
3. Colocar las sales, rectificar sabores
4. Embutir la carne en la tripa amarrar y reservar
5. Dejar secar la longaniza por 7 días en una bandeja y rejilla en la refrigeradora
6. Empacar y reservar
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 68



Ficha de costos Gastronómica Mote pata

 								
Costos:		Longanisa						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,01			
Costo por Plato:		0,06	Raciones:		51			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	KG	Carne de cerdo molida	6,00	1,80	Molida	0,300	1
2	0,13	KG	Carne de res molida	6,00	0,78	Molida	0,130	1
3	0,03	KG	Grasa de chancho	4,00	0,12	Un pedaso de grasa	0,030	1
4	0,03	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,026	1
5	0,01	KG	Harina	1,00	0,01	Funda de harina	0,010	1
6	0,002	KG	Pimienton picante	15,00	0,03	Embalse plastico de pimenton picante	0,002	1
7	0,001	KG	Pimienton dulce	15,00	0,02	Embalse plastico de pimiento dulce	0,001	1
8	0,001	KG	Azucar	5,00	0,01	Funda de atado para colada morada	0,001	1
	0,001	KG	Canela en polvo	50,00	0,05	caja	0,001	1
	0,001	KG	Eritorbato de sodio	7,50	0,01	Funda de eritorbato	0,001	1
	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,006	1
	0,002	KG	Polifosbado	5,60	0,01	Funda de polifosfato	0,002	1
9	0,001	KG	Pimienta negra	9,75	0,01	Funda de pimienta	0,001	1
10	0,001	KG	Ajo en polvo	14,00	0,01	Funda de canera en polvo	0,001	1
11	0,001	KG	tripa de chancho	28,89	0,03	Funda de tripa salda	0,001	1,11111111
12	0,10	KG	0		0,00		0,000	
	0,51	Peso Total receta			2,89	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,17				
Costo por kilo de elaboración				5,63				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 69

Ficha final Gastronómica Cuy con papas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICA			
FICHA TÉCNICA: cuy con papas			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,10	KG	cuy con aceite ahumado y dorado
	0,15	KG	espuma de papas ahogadas
	0,004	KG	aceite de flor de zambo
	0,006	KG	terrificado suabe de mote
	0,005	KG	ají de pepa de zambo
	0,002	KG	brotos de lechuga verde
	0,002	KG	brotos de remolacha
	0,002	KG	brotos de cilantro
	0,01	KG	huevos de codorniz
		KG	
	KG		
	KG		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
cuy con aceite ahumado y dorado	rollos	espuma de papas ahogadas	N/A
aceite de flor de zambo	N/A	terrificado suabe de mote	N/A
ají de pepa de zambo	N/A	brotos de lechuga verde	N/A
brotos de remolacha	N/A	brotos de cilantro	N/A
huevos de codorniz	cuartos	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
huevos/ hervidos/ 5 min/ 90°c			
Equipos y Utensilios:			
plato			
cacerola			
cuchillo			
PREPARACIÓN:			

1. Emplatar con la espuma de fondo y los cuys encima
2. ají, mote, huevo y brotes alrededor

Nota: Ficha del instituto sudamericano *Mote pata* adaptada por Mateo Vera.

Tabla 70



Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 								
Costos:		cuy con papas						
Chef:								
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,28			
Costo por Plato:		1,52	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	cuy con aceite ahumado y dorado	10,61	1,06	bowl	0,100	1
2	0,15	KG	espuma de papas ahogadas	2,37	0,36	bowl	0,150	1
3	0,00	KG	aceite de flor de zambo	4,06	0,02	bowl	0,004	1
4	0,01	KG	terrificado suabe de mote	1,07	0,01	bowl	0,006	1
5	0,01	KG	ají de pepa de zambo	2,40	0,01	manga pastelera	0,005	1
6	0,00	KG	brotes de lechuga verde	12,00	0,02	Funda de brotes de remolacha	0,002	1
7	0,00	KG	brotes de remolacha	12,00	0,02	Funda de brotes de cilantro	0,002	1
8	0,00	KG	brotes de cilantro	1,00	0,00	Funda de azucar	0,002	1
9	0,01	KG	huevos de codornis	2,56	0,03	Tarrina	0,010	1
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,28	Peso Total receta			1,53	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				5,32				
Costo por kilo de elaboración				8,15				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 71

SubFicha Gastronómica Cuy con papas


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA: Cuy con aceite ahumado y horneado			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,50	KG	Cuy
	0,05	KG	Condimento para cuy
	0,01	KG	Comino
	0,02	KG	Sal
	0,005	KG	Pimienta
	0,002	KG	Bicarbonato
	0,50	KG	Aceite de girasol
	0,10	KG	Aceite ahumado
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cuy	deshuesado	Condimento para cuy	N/A
Comino	N/A	Sal	N/A
Pimienta	N/A	Bicarbonato	N/A
Aceite de girasol	N/A	Aceite ahumado	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cuy condimentado y aceitado/ horneado/ 50min/ 145°C			
Equipos y Utensilios:			
horno			
PREPARACIÓN:			
1. Deshuesar el cuy			
2. Condimentar el cuy con su condimento			

3. Espolvorear el comino mesclado con la pimienta, la sal y bicarbonato y dejar reposar por 1 día
4. Enrollar, bridar y mandar al horno a 145°C por 50 min bañando con el aceite ahumado
5. Dejar reposar por 2 min, retirar el hilo y cortar en rollos
5. Mandar a fritura los rollos y reservar
Observaciones:
en cuy entero es muy grande para enrollar entonces dividir a la mitas el cuy

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 72

Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Cuy con aceite ahumado y horneado						
Chef:								
Tipo de Plato:		0		Tamaño porción		1,1		
Costo por Plato:		11,67		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	KG	Cuy	20,55	10,27	Completo	0,685	1,36986301
2	0,05	KG	Condimento para cuy	1,69	0,08	bowl	0,050	1
3	0,01	KG	Comino	5,00	0,05	Funda de comino	0,010	1
4	0,02	KG	Sal	1,00	0,02	Funda de sal	0,020	1
5	0,01	KG	Pimienta	9,75	0,05	Funda de pimienta	0,005	1
6	0,00	KG	Bicarbonado	20,00	0,04	Funda de bicarbonato	0,002	1
7	0,50	KG	Aceite de girasol	3,50	1,75	Botella plastica de aceite de girasol	0,500	1
8	0,10	KG	Aceite ahumado	3,31	0,33	Bowl	0,100	1
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		1,19	Peso Total receta		12,60	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				35,02				
Costo por kilo de elaboración				10,61				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 73

SubFicha Gastronómica Cuy con papas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Aceite de flor de zambo				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,50	KG	Aceite de canola
		0,008	KG	Flor de zambo
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
		MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:				
Aceite de canola	N/A	Flor de zambo	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				

aceite y flor/ infucion/ 10 y 40min/ 120 y 80°C
Equipos y Utensilios:
cacerola
PREPARACIÓN:
1. Colocar en la estufa el aceite y la flor hasta que el aceite alcance los 120°C
2. Bajar la temperatura inmediatamente a 80-90°C por 40 min
3. Dejar enfriar tem. Ambiente y guardar en un embace hermético
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 74

Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 									
Costos:	Aceite de flor de zambo								
Chef:									
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción							0,01
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	51						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,50	KG	Aceite de canola	3,40	1,70	Botella plastica de aceite de canola	0,500	1	
2	0,01	KG	Flor de zambo	12,00	0,10	Funda de brotes de lechuga verde	0,008	1	
3	0,00	KG	0		0,00		0,000		
4	0,00	KG	0		0,00		0,000		
5	0,00	KG	0		0,00		0,000		
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,51	Peso Total receta			1,80	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,11					
Costo por kilo de elaboración				3,54					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 75

SubFicha Gastronómica Cuy con papas


INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Aceite ahumado				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,003	KG	Cilantro
		0,003	KG	Ajo
		0,05	KG	Achiote
		0,03	KG	Aceite de oliva
		0,04	KG	Manteca de chancho
		0,003	KG	Sal
		0,01	KG	Carbón
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cilantro	N/A	Ajo	N/A	
Achiote	N/A	Aceite de oliva	N/A	
Manteca de chancho	N/A	Sal	N/A	

Carbón		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
bowl metálico			
PREPARACIÓN:			
1. Calentar el carbón al rojo vivo			
2. Colocar todos los ingredientes en un bowl metálico y encima colocar el carbón			
3. Tapar con film para que el humo no se escape dejar reposar por 15 min y reservar			
Observaciones:			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 76




Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Aceite ahumado						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,07			
Costo por Plato:		1,11	Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,00	KG	Cilantro	5,32	0,02	Atado de cilantro	0,003	1,06
2	0,00	KG	Ajo	3,50	0,01	Dientes de ajo	0,003	1
3	0,05	KG	Achiote	3,30	0,17	Botella plastica de achiote	0,050	1
4	0,03	KG	Aceite de oliva	6,70	0,20	Botella de vidrio de aceite de oliva	0,030	1
5	0,04	KG	Manteca de chancho	45,00	1,80	Funda de flor de zambo	0,040	1
6	0,00	KG	Sal	1,00	0,00	Funda de sal	0,003	1
7	0,01	KG	Carbon	1,50	0,02	Funda	0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,14	Peso Total receta		2,21	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				3,34				
Costo por kilo de elaboración				15,90				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 77

SubFicha Gastronómica Cuy con papas

INSTITUTO SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Aji de pepa de zambo			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,10	KG	Agua
	0,06	KG	Pepa
	0,003	KG	Ají
	0,06	KG	Cebolla
	0,01	KG	Sal
	0,003	KG	Comino
	0,002	KG	Cilantro
	0,01	KG	Aceite de girasol
	0,10	KG	Achiote
		KG	
	KG		
	KG		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Pepa	N/A
Aji	N/A	Cebolla	brunoise
Sal	N/A	Comino	N/A
Cilantro	N/A	Aceite de girasol	N/A
Achiote	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla, sal, comino, cilantro/ refrito/ 2min/ 90°C			
Equipos y Utensilios:			
procesador de alimentos sartén			
PREPARACIÓN:			
1. Licuar la pepa con el agua 2. Hacer un refrito y colocar el resto de los ingredientes con la pepa licuada 3. Guisar la preparación por 2 min retirar del fuego y reservar			
Observaciones:			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 78




Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 								
Costos:		Aji de pepa de zambo						
Chef:								
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,01			
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		34			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,100	1
2	0,06	KG	Pepa	6,00	0,36	Funda de pepa de zambo	0,060	1
3	0,00	KG	Aji	2,00	0,01	Funda de aji	0,003	1,01
4	0,06	KG	Cebolla	1,05	0,06	Funda de cebolla M.	0,063	1,05
5	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,005	1
6	0,00	KG	Comino	5,00	0,02	Funda de comino	0,003	1
7	0,00	KG	Cilantro	5,32	0,01	Atado de cilantro	0,002	1,06
8	0,01	KG	Aceite de girasol	3,50	0,04	Botella plastica de aceite de girasol	0,010	1
9	0,10	KG	Achiote	3,30	0,33	Botella plastica de achiote	0,100	1
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,34	Peso Total receta		0,82	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,07				
Costo por kilo de elaboración				2,40				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 79


SubFicha Gastronómica Cuy con papas

INSTITUTO SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: tierra suabe de mote			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,20	KG	Mote
	0,05	KG	Manteca de chancho
	0,005	KG	Sal
	0,002	KG	Pimienta
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
		KG	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mote	N/A	Manteca de chancho	N/A
Sal	N/A	Pimienta	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
todos los ingredientes/ sofrito / 5min/ 90°C			
Equipos y Utensilios:			
sartén			
procesador de alimentos			
PREPARACIÓN:			
1. Llevar a fuego todos los ingredientes por 2 min			
2. Triturar y hacer un terrificado suabe			
3. Llevar al fuego una vez más por 3 min y reservar			
Observaciones:			
para regenerar colocar una pisca de manteca y saltear			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 80




Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 									
Costos:		tierra suabe de mote							
Chef:									
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,01				
Costo por Plato:		0,10	Raciones:		26				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,20	KG	Mote	1,00	0,20	Funda de mote	0,200	1	
2	0,05	KG	Manteca de chancho	45,00	2,25	Funda de flor de zambo	0,050	1	
3	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,005	1	
4	0,00	KG	Pimienta	9,75	0,02	Funda de pimienta	0,002	1	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000		
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,26	Peso Total receta			2,47	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,29					
Costo por kilo de elaboración				9,63					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 81

SubFicha Gastronómica Cuy con papas

INSTITUTO SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: espuma de papas ahogadas				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,51	KG	Papas super chola
		0,065	KG	Cebolla
		0,003	KG	Ajo
		0,006	KG	Sal
		0,003	KG	Comino
		0,05	KG	Leche
		0,25	KG	Crema de leche
		0,01	KG	Carga de sifón
	KG			
	KG			
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Papas super chola	cuartos	Cebolla	Brunoise	
Ajo	Brunoise	Sal	N/A	
Comino	N/A	Leche	N/A	
Crema de leche	N/A	Carga de sifón	N/A	
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
papas super chola / hervir/ 15min/ 90°c cebolla, ajo, leche, papas cocinadas, sal, comino/ estofado/ 10min/ 90°c				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola grande bowls aplastador de papa tamiz sifón sous vide				

PREPARACIÓN:	
1.	Hacer un sofrito y hervir las papas
2.	Colocar las papas en el sofrito junto a la leche ahogar las papas
3.	Aplastar las papas, empaçar al vacío y llevar a sous vide a 50°C por 45min
4.	Por cada 500g de pure colocar 250ml de crema tamizar
5.	Llevar al sifón y colocar en sous vide el tiempo del servicio a 45 °C

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 82



Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		espuma de papas ahogadas						
Chef:								
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,15			
Costo por Plato:		0,36	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,51	KG	Papas super chola	0,94	0,48	Funda de papas	0,530	1,04
2	0,07	KG	Cebolla	1,05	0,07	Funda de cebolla M.	0,068	1,05
3	0,00	KG	Ajo	3,50	0,01	Dientes de ajo	0,003	1
4	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,006	1
5	0,00	KG	Comino	5,00	0,02	Funda de comino	0,003	1
6	0,05	KG	Leche	1,00	0,05	Funda de leche nutri	0,050	1
7	0,25	KG	Crema de leche	4,00	1,00	Funda	0,250	1
8	0,01	KG	Carga de sifon	50,00	0,50	caja	0,010	1
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,90	Peso Total receta		2,13	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,07				
Costo por kilo de elaboración				2,37				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 83

SubFicha Gastronómica Cuy con papas


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Condimento para cuy				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,20	KG	Ajo en rama
		0,05	KG	Pimiento
		0,60	KG	Cebolla
		0,50	KG	Agua
		0,60	KG	Aceite
		0,01	KG	Sal
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Ajo en rama	mirepoix	Pimiento	mirepoix	
Cebolla	cuartos	Agua	N/A	
Aceite	N/A	Sal	N/A	
0		0		
0		0		
0	0	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				

licuadora
tabla
cuchillo
PREPARACIÓN:
1. Licuar todos los ingredientes con el aceite en hilo y reservar

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 84

Ficha de costos Gastronómica Cuy con papas

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Condimento de la carne						
Chef:								
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	0,05					
Costo por Plato:	0,08	Raciones:	39					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	KG	Ajo en rama	2,22	0,44	Ajo en rama	0,222	1,11
2	0,05	KG	Pimiento	2,45	0,12	Funda de pimientos	0,053	1,06
3	0,60	KG	Cebolla	1,05	0,63	Funda de cebolla M.	0,630	1,05
4	0,50	KG	Agua	0,00	0,00	Funda	0,500	1
5	0,60	KG	Aceite de girasol	3,50	2,10	Botella plastica de aceite de girasol	0,600	1
6	0,01	KG	Sal	1,00	0,01	Funda de sal	0,010	1
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	1,96	Peso Total receta			3,31	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,25				
Costo por kilo de elaboración				1,69				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 85

Ficha de costos Gastronómica Coctel de horchata


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Coctel de horchata				
Tipo de Plato:		Bajativo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,015	KG	Macerado de especiería dulce
		0,015	KG	Almíbar de horchata
		0,03	KG	Miske
		0,001	KG	Jamaica
		0,001	KG	limón
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
		MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:				
Macerado de especiería dulce	N/A	Almíbar de horchata	N/A	
Miske	N/A	Jamaica	N/A	
limón	Rondeles finos/ mitades	0	Deshidratada	
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Jamaica/Deshidratación/ 30min/ 140°C				

Equipos y Utensilios:
Cacerola Horno Baso shot Jarra de cristal Exprimidor
PREPARACIÓN:
1. Mezclar todos los ingredientes a excepción de los alcoholes
2. Llevar a fuego hasta alcanzar los 60°C
3. Mezclar los alcoholes decorar y servir
Observaciones:

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 86


Ficha de costos Gastronómica de Coctel de horchata

 									
Costos:	Coctel de horchata								
Chef:									
Tipo de Plato:	Bajativo	Tamaño porción							0,06
Costo por Plato:	0,92	Raciones:							1
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,02	KG	Macerado de especiaría dulce	10,45	0,16	Botella de vidrio	0,015	1,00	
2	0,02	KG	Almivar de horchata	2,09	0,03	Botella de vidrio	0,015	1,00	
3	0,03	KG	Miske	25,00	0,75	Botella de vidrio de miske	0,030	1,00	
4	0,00	KG	Jamaica	10,00	0,01	Funda de jamaica	0,001	1,00	
5	0,00	KG	limon	2,86	0,00	Funda de limon	0,003	2,86	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,06	Peso Total receta			0,95	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,76					
Costo por kilo de elaboración				15,34					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 87

SubFicha Gastronómica Coctel de horchata

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICA		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: macerado de especiaría dulce			
Tipo de Plato:		Bajatido	
INGREDIENTES:			
Cant.	Und.	Nombre	
0,20	KG	Agua ardiente Zhumir	
0,01	KG	Canela	
0,005	KG	Clavo de olor	
0,005	KG	Pimienta dulce	
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
	KG		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua ardiente Zhumir	N/A	Canela	N/A




Clavo de olor	N/A	Pimienta dulce	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
bote de vidrio			
PREPARACIÓN:			
1.colocar todos los ingredientes en el bote de vidrio y dejar macerar por 7 días			
Observaciones:			

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 88




Ficha de costos Gastronómica Coctel de horchata

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		macerado de especiaría dulce						
Chef:								
Tipo de Plato:		Bajatido	Tamaño porción		0,015			
Costo por Plato:		0,16	Raciones:		15			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	KG	Agua ardiente Zhumir	10,00	2,00	Botella de vidrio	0,200	1
2	0,01	KG	Canela	20,00	0,20	Funda de canela	0,010	1
3	0,01	KG	Clavo de olor	10,00	0,05	Funda de clavo de olor	0,005	1
4	0,01	KG	Pimienta dulce	10,00	0,05	Funda de pimeinta dulce	0,005	1
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,22	Peso Total receta		2,30	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,47				
Costo por kilo de elaboración				10,45				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 89

SubFicha Gastronómica Coctel de horchata

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Almivar de horchata				
Tipo de Plato:		Bajativo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,10	KG	Atado de horchata
		0,08	KG	Azúcar
		0,01	KG	Ataco
		0,15	KG	Agua
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Atado de horchata	N/A	azúcar	N/A	
Ataco	N/A	Agua		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Todos los ingredientes/ reducción/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
olla				
Colador				
PREPARACIÓN:				
1. colocar todos los ingredientes en una olla a reducción hasta que se haga un almíbar				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 90

SubFicha Gastronómica Coctel de horchata



 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Almivar de horchata						
Chef:								
Tipo de Plato:		Bajativo	Tamaño porción		0,015			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		23			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Atado de horchata	5,00	0,50	Funda	0,100	1
2	0,08	KG	Azucar	1,00	0,08	Funda de azucar	0,080	1
3	0,01	KG	Ataco	13,00	0,13	Funda de ataco	0,010	1
4	0,15	KG	Agua	0,00	0,00	=	0,150	1
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		0,34	Peso Total receta		0,71	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,09				
Costo por kilo de elaboración				2,09				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 92



Fichade costos Gastronomía Colada Morada

 								
Costos:		postre colada morada						
Chef:								
Tipo de Plato:		postre	Tamaño porción		0,22			
Costo por Plato:		1,06	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	bavaroise de colada morada	6,80	0,68	bowl	0,100	1,00
2	0,01	KG	pate cigarre de piña	7,58	0,04	bowl	0,005	1,00
3	0,05	KG	culis de frutos	3,17	0,16	bowl	0,050	1,00
4	0,03	KG	biscocho de sifon de harina morada	1,76	0,05	bowl	0,030	1,00
5	0,01	KG	gel de piña y bavaco	1,58	0,02	bowl	0,010	1,00
6	0,01	KG	gelificado de infucion	5,59	0,06	bowl	0,010	1,00
7	0,01	KG	viento de menta	3,80	0,04		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,22	Peso Total receta			1,04	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,25				
Costo por kilo de elaboración				4,83				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 93

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICA																																																																
FICHA TÉCNICA: colada morada																																																																
Tipo de Plato:		Fuerte																																																														
		INGREDIENTES:																																																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cant.</th> <th>Und.</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0,10</td><td>KG</td><td>Harina morada</td></tr> <tr><td>0,40</td><td>KG</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>0,01</td><td>KG</td><td>Canela</td></tr> <tr><td>0,005</td><td>KG</td><td>Ishpingo</td></tr> <tr><td>0,01</td><td>KG</td><td>Clavo de olor</td></tr> <tr><td>0,01</td><td>KG</td><td>Pimienta dulce</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Piña</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Bavaco</td></tr> <tr><td>0,21</td><td>KG</td><td>Fresa</td></tr> <tr><td>0,29</td><td>KG</td><td>Mora</td></tr> <tr><td>0,05</td><td>KG</td><td>Mortiño</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Ataco</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Hojas de naranja</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Arallan</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Hierva luisa</td></tr> <tr><td>0,50</td><td>KG</td><td>Cedrón</td></tr> <tr><td>0,20</td><td>KG</td><td>Naranjilla</td></tr> <tr><td>0,56</td><td>KG</td><td>Agua</td></tr> <tr><td>0,20</td><td>KG</td><td>azúcar</td></tr> <tr><td>1,50</td><td>KG</td><td>Agua</td></tr> </tbody> </table>	Cant.	Und.	Nombre	0,10	KG	Harina morada	0,40	KG	Agua	0,01	KG	Canela	0,005	KG	Ishpingo	0,01	KG	Clavo de olor	0,01	KG	Pimienta dulce	0,50	KG	Piña	0,50	KG	Bavaco	0,21	KG	Fresa	0,29	KG	Mora	0,05	KG	Mortiño	0,50	KG	Ataco	0,50	KG	Hojas de naranja	0,50	KG	Arallan	0,50	KG	Hierva luisa	0,50	KG	Cedrón	0,20	KG	Naranjilla	0,56	KG	Agua	0,20	KG	azúcar	1,50	KG
Cant.	Und.	Nombre																																																														
0,10	KG	Harina morada																																																														
0,40	KG	Agua																																																														
0,01	KG	Canela																																																														
0,005	KG	Ishpingo																																																														
0,01	KG	Clavo de olor																																																														
0,01	KG	Pimienta dulce																																																														
0,50	KG	Piña																																																														
0,50	KG	Bavaco																																																														
0,21	KG	Fresa																																																														
0,29	KG	Mora																																																														
0,05	KG	Mortiño																																																														
0,50	KG	Ataco																																																														
0,50	KG	Hojas de naranja																																																														
0,50	KG	Arallan																																																														
0,50	KG	Hierva luisa																																																														
0,50	KG	Cedrón																																																														
0,20	KG	Naranjilla																																																														
0,56	KG	Agua																																																														
0,20	KG	azúcar																																																														
1,50	KG	Agua																																																														
MISE EN PLACE:																																																																
Técnicas de Corte:																																																																
Harina morada	N/A	Mortiño	cuartos																																																													
Agua	N/A	Ataco	N/A																																																													
Canela	N/A	Hojas de naranja	N/A																																																													
Ishpingo	N/A	Arallan	N/A																																																													
Clavo de olor	N/A	Hierva luisa	N/A																																																													
Pimienta dulce	N/A	Cedrón	N/A																																																													
Piña	N/A	Naranjilla	N/A																																																													
Bavaco	Brunoise	Agua	N/A																																																													
Fresa		azúcar	N/A																																																													
Mora	brunoise	Agua	N/A																																																													
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura																																																																

Atado de colada morada y 560 de agua/ hervido / 30min/ 90°c
 hervido de atado fruta harina remojada/ hervido/ 30min/ 90°c

Equipos y Utensilios:

cacerola

jarra

pesa

cuchareta

PREPARACIÓN:

1. Hidratar la harían 1 hora antes con los 400ml de agua
2. Colocar los 560ml de agua con el atado para la colada y especería dulce por30 min a fuego alto
3. Una vez listo la infusión colocar el litro y medio de agua y la fruta picada y la harina remojada
4. Dejar hervir por 1 hora y 30 min
5. Mixear y tamizar y dejar hervir una 1 y 30 mas

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 94



Fichade costos Gastronomía Colada Morada

 								
Costos:		colada morada						
Chef:								
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,5			
Costo por Plato:		2,31	Raciones:		11			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	KG	Harina morada	1,50	0,15	Funda	0,100	1
2	0,40	KG	Agua	0,00	0,00	Botella plastica	0,400	1
3	0,01	KG	Canela	20,00	0,20	Funda de canela	0,010	1
4	0,01	KG	Ishpingo	30,00	0,15	Funda de ishpingo	0,005	1
5	0,01	KG	Clavo de olor	10,00	0,10	Funda de clavo de olor	0,010	1
6	0,01	KG	Pimienta dulce	10,00	0,10	Funda de pimeinta dulce	0,010	1
7	0,50	KG	Piña	1,00	0,50	Piña entera	0,910	1,82
8	0,50	KG	Bavaco	1,00	0,50	Bavaco entero	0,575	1,15
9	0,21	KG	Fresa	2,00	0,42	Funda de fresa	0,209	1
10	0,29	KG	Mora	2,00	0,58	Funda de mora	0,290	1
11	0,05		Mortño	4,00	0,20	Funda de mortino	0,050	1
12	0,50		Ataco	10,00	5,00	Atado	0,500	1
13	0,50		Hojas de naranja	10,00	5,00	Atado	0,500	1
14	0,50		Arallan	10,00	5,00	Atado	0,500	1
15	0,50		Hierva luisa	10,00	5,00	Atado	0,500	1
16	0,50	KG	Cedron	4,00	2,00	Funda de mortño	0,500	1
17	0,20	KG	Naranjilla	2,50	0,50	Funda de naranjilla	0,326	1,631
18	0,56	KG	Agua	0,00	0,00	Botella plastica	0,560	1
19	0,20	KG	Azucar	1,00	0,20	Funda de azucar	0,200	1
20	1,50	KG	Agua	1,00	1,50	Botella plastica	1,500	1
	5,54	Peso Total receta			25,60	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				6,93				
Costo por kilo de elaboración				6,93				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 95

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: culis de frutos de "colada morada"				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,13	KG	Fresa
		0,13	KG	Mora
		0,04	KG	Mortiño
		0,09	KG	azúcar
		0,003	KG	Canela
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Fresa	N/A	Mora	N/A	
Mortiño	N/A	azúcar	N/A	
Canela	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
todos los ingredientes/ culis/ 15min/ 90°c				
Equipos y Utensilios:				
cacerola				
colador				
mixer				

PREPARACIÓN:	
1.	Colocar todos los ingredientes en una cacerola y dejar hervir por 15 min
2.	Mixear la preparación y tamizar
3.	Reservar en un embace de vidrio

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 96

Fichade costos Gastronómica Colada Morada

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		culis de frutos de "colada morada"						
Chef:								
Tipo de Plato:		0		Tamaño porción		0,4		
Costo por Plato:		0,84		Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	KG	Fresa	2,00	0,26	Funda de mortiño	0,131	1
2	0,13	###	Mora	2,00	0,26	Funda de mora	0,132	1
3	0,04	KG	Mortiño	4,00	0,16	Funda de fresa	0,040	1
4	0,09	KG	Azucar	1,00	0,09	botella de plastico	0,090	1
5	0,00	KG	Canela	20,00	0,06	Funda de canela	0,003	1
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	###	0		0,00		0,000	
11	0,00	###	0		0,00		0,000	
12	0,00	###	0		0,00		0,000	
0,40		Peso Total receta			0,84	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,53				
Costo por kilo de elaboración				3,17				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 97

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: viento de menta				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,05	KG	Menta
		0,02	KG	Agua
		0,003	KG	Lecitina de soya
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Menta	N/A	Agua	N/A	
Lecitina de soya	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
menta/ blanqueado/ 10segundo/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
cacerola				

procesador de alimentos
lienzo



PREPARACIÓN:

1. Blanquear la manta por 10 segundo
2. Procesar la menta con los 20 ml de agua
3. Pasar por un lienzo
4. Incorporar la lecitina de soya y reservar
5. Para conseguir el viento mixear a 45°

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 981

Fichade costos Gastronómica Colada Morada

 								
Costos:		viento de menta						
Chef:								
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		0,07			
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	KG	Menta	1,00	0,05	Tarrina de menta	0,050	1
2	0,02	###	Agua	0,00	0,00	Botella de plastico	0,020	1
3	0,00	KG	Lecitina de soya	45,00	0,14	Funda de lecitina de soya	0,003	1
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	###	0		0,00		0,000	
11	0,00	###	0		0,00		0,000	
12	0,00	###	0		0,00		0,000	
		0,07	Peso Total receta		0,19	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,53				
Costo por kilo de elaboración				3,80				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 99

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: gel de espeseria dulce				
Tipo de Plato:		entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,050	KG	Ataco
		0,005	KG	Canela
		0,001	KG	Ishpingo
		0,003	KG	Clavo de olor
		0,005	KG	Pimienta dulce
		0,700	KG	Agua
		0,005	KG	Agar agar
		0,050	KG	Arallan
		0,050	KG	Cedrón
		0,05	KG	Hierva luisa
		0,05	KG	Hoja de naranja
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Ataco	N/A	Canela	N/A	
Ishpingo	N/A	Clavo de olor	N/A	
Pimienta dulce	N/A	Agua		
Agar agar		Arallan		
Cedrón		Hierva luisa		
Hoja de naranja		0		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura
todos los ingredientes/ ebullición/ 50min/ 90°C
Equipos y Utensilios:
cacerola refractaria
PREPARACIÓN:
1. llevar a ebullición la preparación
2. después colocar y hervir nuevamente con el agar agar por 2 min
3. colocar en un refractario plano y dejar reposar a temperatura ambiente
4. al momento que gelifique cortar en cubos de 1 x 1 cm de reservar
Observaciones:
NO INCORPORAR EL ATACO

Nota: Ficha del instituto sudamericano *Mote pata* adaptada por Mateo Vera.

Tabla 100

Ficha de costos Gastronómica Colada Morada

 									
Costos:	gel de espeseria dulce								
Chef:									
Tipo de Plato:	entrada	Tamaño porción							0,015
Costo por Plato:	0,06	Raciones:	65						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,05	KG	Ataco	10,00	0,50	Atado	0,050	1	
2	0,01	KG	Canela	20,00	0,10	Funda de canela	0,005	1	
3	0,00	KG	Ishpingo	30,00	0,03	Funda de ishpingo	0,001	1	
4	0,00	KG	Clavo de olor	10,00	0,03	Funda de clavo de olor	0,003	1	
5	0,01	KG	Pimienta dulce	10,00	0,05	Funda de pimeinta dulce	0,005	1	
6	0,70	KG	Agua	1,00	0,70	Botella de plastico	0,700	1	
7	0,01	KG	Agar agar	40,00	0,20	Funda de agar agar	0,005	1	
8	0,05	KG	Arallan	10,00	0,50	Atado	0,050	1	
9	0,05	KG	Cedron	10,00	0,50	Atado	0,050	1	
10	0,05	###	Hierva luisa	10,00	0,50	Atado	0,050	1	
11	0,05	###	Hoja de naranja	10,00	0,50	Atado	0,050	1	
12	0,00	###	0		0,00		0,000		
	0,97	Peso Total receta			3,61	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,17					
Costo por kilo de elaboración				5,59					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 101

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Bavaroise de colada morada				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,45	KG	Colada morada
		0,40	KG	Crema de leche
		0,035	KG	azúcar
		0,020	KG	Yema de huevo
		0,057	KG	Leche
		0,029	KG	Crema de leche
		0,005	KG	Gelatina sin sabor
		0,025	KG	Agua
		0,20	KG	Confitura de frutos
			KG	
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Colada morada	N/A	Crema de leche	N/A	
azúcar	N/A	Yema de huevo	brunoise	
Leche	N/A	Crema de leche	N/A	
Gelatina sin sabor	N/A	Agua	N/A	

Confitura de frutos	0
0	0
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura	
leche, yema, crema, azúcar, gelatina agua/ crema inglesa/ 10min/ 90°c	
Equipos y Utensilios:	
globo batidor batidora moldes de quenel bowls	
PREPARACIÓN:	
1. Hervir la leche y crema de leche y a un lado batir la yema de huevo con azúcar y cuando yerba la leche atemperar	
2.Hidratar la gelatina y colocar en la crema	
3, Los 400 g de crema de leche batir hasta punto nieve	
4. Incorporar la crema inglesa en la colada y después la colada colocar en el la chantilly	
5. Colocar ne los moldes con un inserto de la confitura y congelar por 30 horas	

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 102



Fichade costos Gastronómica Colada Morada

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Bavaroise de colada morada						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0,02			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		61			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,45	KG	Colada morada	6,93	3,12	Bowl	0,450	1
2	0,40	KG	Crema de leche	4,00	1,60	Funda	0,400	1
3	0,04	KG	Azucar	1,00	0,04	Funda de azucar	0,035	1
4	0,02	KG	Yema de huevo	2,22	0,04	Funda	0,022	1,11
5	0,06	KG	Leche	1,00	0,06	funda	0,057	1
6	0,03	KG	Crema de leche	4,00	0,12	Funda	0,029	1
7	0,01	KG	Gelatina sin sabor	20,00	0,10	Funda	0,005	1
8	0,03	KG	Agua	0,00	0,00	Botella plastica	0,025	1
9	0,20	KG	Confitura de frutos	2,32	0,46	manga	0,200	1
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
		1,22	Peso Total receta		5,53	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,27				
Costo por kilo de elaboración				6,80				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 103


SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Confitado de frutas "colcada morada"				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,20	KG	Piña
		0,20	KG	Bavaco
		0,15	KG	Fresa
		0,15	KG	Mora
		0,03	KG	Mortño
		0,15	KG	azúcar
		0,005	KG	Canela
			KG	
	KG			
	KG			
	KG			
	KG			
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Piña	Brunoise	Bavaco	Brunoise	
Fresa	Tiras finas	Mora	Rondeles	
Mortño	N/A	azúcar	N/A	
Canela		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
todos los ingredientes/ confitado/ 10 min/ 90°C				
Equipos y Utensilios:				
sartén				
manga pastelera				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar todos los ingredientes en un sartén y cocinar por 10 min				
2. Cuando alcance la textura deseada retirar del fuego y dejar enfriar				
Observaciones:				
para regenerar colocar una pisca de manteca y saltear				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 104

Fichade costos Gastronomía Colada Morada

 									
Costos:		Confitado de frutas "colcada morada"							
Chef:									
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		0,9				
Costo por Plato:		1,39	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,20	KG	Piña	1,00	0,20	Piña entera	0,364	1,82	
2	0,20	###	Bavaco	1,00	0,20	Bavaco entero	0,230	1,15	
3	0,15	KG	Fresa	2,00	0,30	Funda de fresa	0,150	1	
4	0,15	KG	Mora	2,00	0,30	Funda de mora	0,150	1	
5	0,03	KG	Mortiño	4,00	0,12	Funda de mortiño	0,030	1	
6	0,15	KG	Azucar	1,00	0,15	Funda de azucar	0,150	1	
7	0,01	KG	Canela	20,00	0,10	Funda de canela	0,005	1	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	###	0		0,00		0,000		
11	0,00	###	0		0,00		0,000		
12	0,00	###	0		0,00		0,000		
	0,89	Peso Total receta			1,37	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,18					
Costo por kilo de elaboración				2,32					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 106



Fichade costos Gastronomía Colada Morada

 								
Costos:		Pate cigarre de piña						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0,2			
Costo por Plato:		1,02	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	KG	Harina	1,00	0,05	Funda de harina	0,050	1
2	0,05	KG	Mnatequilla	8,25	0,41	Funda	0,050	1
3	0,05	KG	Azucar impalpable	9,00	0,45	Funda	0,050	1
4	0,05	KG	Clara de huevo	2,22	0,11	Funda	0,056	1,11
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	###	0		0,00		0,000	
11	0,00	###	0		0,00		0,000	
12	0,00	###	0		0,00		0,000	
	0,20	Peso Total receta			1,02	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				3,07				
Costo por kilo de elaboración				7,68				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 107

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: mantequilla impregnada de piña				
Tipo de Plato:		Postre		
<p>Foto</p> 		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,07	KG	Mantequilla
		0,07	KG	Piña
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mantequilla	N/A	Piña	Brunoise	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
mantequilla y piña/ sous vide/ 40min/60°c				
Equipos y Utensilios:				
sous vide				
fundas de vacío				
lienzo				
PREPARACIÓN:				

1. Colocar mantequilla y piña en la funda de vacío
2. Mandar al sous vide a 60°C por 40 min
3. Dejar chorear en el linzo

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 108

Fichade costos Gastronómica Colada Morada

 								
Costos:		mantequilla impregnada de piña						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción			0,14	
Costo por Plato:		0,77		Raciones:			1	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,07	KG	Mantequilla	10,00	0,70	Funda	0,070	1
2	0,07	###	Piña	1,00	0,07	Piña entera	0,127	1,82
3	0,00	KG	0		0,00		0,000	
4	0,00	KG	0		0,00		0,000	
5	0,00	KG	0		0,00		0,000	
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	###	0		0,00		0,000	
11	0,00	###	0		0,00		0,000	
12	0,00	###	0		0,00		0,000	
		0,14	Peso Total receta		0,77	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,31				
Costo por kilo de elaboración				8,25				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 109

SubFicha Gastronómica Colada Morada

INSTITUTO SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: biscocho de sifon de harina morada				
Tipo de Plato:		Postre		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Foto</p>  </div>		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,04	KG	Harina morada
		0,05	KG	Yema
		0,07	KG	Clara
		0,04	KG	azúcar
		0,02	KG	Harina
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina morada	N/A	Yema	Brunoise	
Clara	N/A	azúcar	Brunoise	
Harina	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
sifón				
cargas de sifón				

microondas bazo resistente al calor
PREPARACIÓN:
1. Mesclar los ingredientes
2. Tamizar colocar en el sifón con una carga
3. Colocar en un vaso hermetico y poner en el microondas por 40 seg
4. Sacar del bazo trocear y reservar

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 110

Fichade costos Gastronomía Colada Morada

 								
Costos:		biscocho de sifon de harina morada						
Chef:								
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		0,2			
Costo por Plato:		0,35	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	KG	Harina morada	1,50	0,05	Funda	0,035	1
2	0,05	###	Yema	2,220	0,10	Funda	0,050	1,11
3	0,07	KG	Clara	2,220	0,14	Funda	0,072	1,11
4	0,04	KG	Azucar	1,00	0,04	funda de azucar	0,035	1
5	0,02	KG	Harina	1,00	0,02	funda de harina	0,020	1
6	0,00	KG	0		0,00		0,000	
7	0,00	KG	0		0,00		0,000	
8	0,00	KG	0		0,00		0,000	
9	0,00	KG	0		0,00		0,000	
10	0,00	KG	0		0,00		0,000	
11	0,00	KG	0		0,00		0,000	
12	0,00	KG	0		0,00		0,000	
	0,20	Peso Total receta			0,35	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,06				
Costo por kilo de elaboración				1,76				

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 111

SubFicha Gastronómica Colada Morada



INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: gel de piña y bavaco				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,10	KG	Piña
		0,10	KG	Bavaco
		0,003	KG	Agar agar
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
			KG	
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Piña	N/A	Bavaco	N/a	
Agar agar	N/A	0		
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				

piña y bavaco/ gel / 2 min / 90°C
Equipos y Utensilios:
cacerola manga pastelera tamiz mixer
PREPARACIÓN:
1. Mixear la piña y el bavaco
2. Llevar a fuego y hervir por 2 min con el agar agar
3. Mantener a temperatura ambiente
4. Mixear y tamizar

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

Tabla 112

Fichade costos Gastronómica Colada Morada

 									
Costos:	gel de piña y bavaco								
Chef:									
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción							0,2
Costo por Plato:	0,32	Raciones:							1
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,10	KG	Piña	1,00	0,10	Piña entera	0,182	1,82	
2	0,10	###	Bavaco	1,00	0,10	Bavaco entero	0,115	1,15	
3	0,00	KG	Agar agar	40,00	0,12	Funda	0,003	1	
4	0,00	KG	0		0,00		0,000		
5	0,00	KG	0		0,00		0,000		
6	0,00	KG	0		0,00		0,000		
7	0,00	KG	0		0,00		0,000		
8	0,00	KG	0		0,00		0,000		
9	0,00	KG	0		0,00		0,000		
10	0,00	KG	0		0,00		0,000		
11	0,00	KG	0		0,00		0,000		
12	0,00	KG	0		0,00		0,000		
	0,20	Peso Total receta			0,32	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,95					
Costo por kilo de elaboración				1,58					

Nota: Ficha del instituto sudamericano adaptada por Mateo Vera.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CONCLUSIONES

La investigación realizada confirma la posibilidad de integrar la cocina tradicional cuencana en un entorno de alta gastronomía mediante un menú de cinco tiempos, diseñado para mantener la esencia cultural y satisfacer las exigencias contemporáneas. Los objetivos específicos han sido alcanzados a través de un análisis exhaustivo que combinó aspectos históricos, culturales, técnicos y prácticos, destacando la importancia de preservar la identidad culinaria local mientras se incorporan técnicas de vanguardia que enriquecen las preparaciones.

La recopilación de datos históricos y culturales permitió contextualizar la evolución de la gastronomía cuencana, identificando ingredientes clave, métodos de cocción tradicionales y utensilios representativos. Este conocimiento fue fundamental para fundamentar las propuestas del menú, garantizando que las bases culturales de cada plato estuvieran presentes. Además, el análisis de las prácticas culinarias modernas proporcionó las herramientas necesarias para integrar innovaciones técnicas que realzan tanto el sabor como la presentación de los platos.

Dar vida a un menú de cinco tiempos es un proceso que exige creatividad, técnica y una visión clara de la experiencia que se quiere transmitir. El desarrollo inició con una exploración profunda de ingredientes locales, buscando aquellos que permitieran expresar la identidad culinaria de manera innovadora. A partir de ahí, cada propuesta pasó por múltiples pruebas, ajustando sabores, texturas y presentaciones hasta lograr un equilibrio armónico. La incorporación de técnicas de vanguardia no solo enriqueció la ejecución de los platos, sino que también potenció las cualidades de cada elemento, permitiendo combinaciones sorprendentes. Además, la coherencia entre

tiempos fue clave, asegurando que la transición entre cada uno fluyera naturalmente y mantuviera el interés del comensal. Más allá de una simple sucesión de platos, este menú se convirtió en una experiencia sensorial que fusiona tradición, modernidad y emoción en cada bocado.

La validación del menú, realizada con la participación de chefs expertos, demostró que los platos diseñados logran un equilibrio entre tradición e innovación. Preparaciones como el "mote pata", el "cuy con papas" y la "colada morada" reflejan el éxito en la fusión de técnicas contemporáneas con sabores locales, evidenciando que la cocina cuencana puede adaptarse a las expectativas de alta gastronomía sin perder su esencia. Los comentarios recibidos durante las evaluaciones permitieron perfeccionar las propuestas, optimizando tanto la calidad como la estética de las preparaciones.

En síntesis, este trabajo no solo valida la viabilidad de un menú que combina la cocina cuencana con técnicas de vanguardia, sino que también abre nuevas perspectivas para el fortalecimiento de la identidad culinaria de la región. La integración de tradición e innovación, respaldada por un análisis riguroso y una implementación cuidadosa, posiciona esta propuesta como un modelo a seguir en la valorización y modernización de la gastronomía local, garantizando su relevancia tanto a nivel regional como en escenarios más amplios.

RECOMENDACIONES

En el contexto de esta investigación, se plantean recomendaciones orientadas a fortalecer la integración de la cocina tradicional cuencana en la alta gastronomía, tomando como base los hallazgos obtenidos. Estas sugerencias buscan aportar soluciones concretas que permitan superar las limitaciones identificadas, promoviendo la valorización de la tradición culinaria local y su fusión con técnicas contemporáneas. Las propuestas están diseñadas para ser implementadas tanto en el ámbito institucional como en los aspectos técnicos y teóricos, asegurando una aplicación integral que responda a los objetivos planteados.

Una recomendación importante a nivel institucional radica en la creación de estrategias que impulsen la promoción de la gastronomía cuencana dentro del restaurante del ITZA Hotel Boutique Internacional. Esto puede lograrse a través de campañas que resalten la singularidad de los ingredientes locales y su adaptación a la alta cocina. Asimismo, se sugiere la organización de eventos culinarios que permitan al público experimentar la combinación de tradición e innovación, posicionando al hotel como un referente en la valorización cultural y gastronómica de la región.

Desde una perspectiva técnica, resulta esencial estandarizar las recetas diseñadas para el menú, asegurando la consistencia y calidad en su preparación. Este proceso incluye la elaboración de fichas técnicas que detallen los métodos de cocción, ingredientes y técnicas empleadas en cada plato. De igual manera, se propone la realización de pruebas sensoriales periódicas que permitan evaluar la aceptación de los platos por parte de los comensales, ajustando las preparaciones según los resultados obtenidos para garantizar una experiencia culinaria excepcional.

A nivel teórico, se recomienda profundizar en investigaciones futuras que exploren la evolución histórica y cultural de la cocina cuencana, identificando oportunidades para fusionar técnicas tradicionales con métodos modernos. Estas iniciativas pueden complementarse con la creación de un manual teórico-práctico que documente los procesos desarrollados, sirviendo como herramienta para chefs y estudiantes interesados en preservar y renovar la tradición culinaria local. La difusión de estos estudios en espacios académicos y especializados contribuirá a la consolidación de Cuenca como un referente gastronómico.

Por esta razón, estas recomendaciones buscan no solo resolver las problemáticas identificadas, sino también fortalecer el vínculo entre la tradición y la innovación en el ámbito gastronómico. Su implementación permitirá posicionar a la cocina cuencana en un nivel competitivo dentro de la alta gastronomía, promoviendo el reconocimiento de su riqueza cultural y la sostenibilidad de sus prácticas culinarias.

BIBLIOGRAFÍA

- BERTOMEU, P. F. (28 de 03 de 2023). *METODOLOGÍA MIXTA*. Obtenido de <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/196141/4/Metodología%20mixta.pdf>
- Reinoso Gaguancela, A. P. (2022). *El Chumal Sus Diferencias Con La Humita*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/616684372/El-Chumal-Sus-Diferencias-Con-La-Humita>
- Ruiz Domínguez, C. G. (13 de 02 de 2012,a,b). *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9547/1/84T00166.pdf>
- Salomón, S. E., & Miatello, R. M. (21 de 05 de 2010). *EL TERMÓMETRO: HISTORIA DE UNO DE LOS INSTRUMENTOS*. Obtenido de https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/3195/salomonrmu6-1.pdf
- Tortosa, J. C. (28 de 03 de 2013). *La cocina de vanguardia Cundo los restaurantes dan paso a los espacios sensoriales* . Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis_a2012n12/disturbis_a2012n12a15.pdf
- AKKEMİK, E. (30 de 12 de 2022). *Journal of Interdisciplinary Food Studies*. Obtenido de <https://www.foodstudiesjournal.com/index.php/1>
- Anguita, J., Repullo Labrador, J., & Campo, J. (18 de 03 de 2013). *La encuesta como técnica de investigación.Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I)*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/82245762.pdf>
- Amaz, R. (30 de 11 de 2023). *elDiario Brands*. Obtenido de <https://branded.eldiario.es/cuenca-mas-de-lo-que-pensabas-otono-2023/gastronomia.html>

- Babativa Novoa, C. A. (12 de 01 de 20218). *Investigación cuantitativa*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/326424046.pdf>
- Barrera, J. A. (19 de 11 de 2021). *Universidad Nacional de Colombia sede Manizales*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5713/571369597003/html/#:~:text=De%20la%20gastronomía%20tradicional%20emana,del%20entorno%20donde%20se%20realiza>.
- BARROS, A. E. (15 de 08 de 2022,a,b). *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/17839/1/17T01790.pdf>
- Bereziartua, E. (17 de 07 de 2019). *ENVASADO AL VACÍO*. Obtenido de <https://osmarc.es/wp-content/uploads/2019/09/Nociones-basicas-ensado-al-vacio-SAMMIC.pdf>
- Bonis, G. D. (7 de noviembre de 2016). *Estandarización de recetas*. Obtenido de <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>
- Camacho , M. (2024). *Qué hay detrás del tocte pelado [Fotografía]*. Obtenido de <https://marianalandazuri.com/que-hay-detras-del-tocte-pelado/>
- CLAVIJO JARAMILLO, X. M. (22 de 10 de 2020). *LA GASTRONOMIA CUENCANA COMO MODELO GESTOR PARA EL DISEÑO INTERIOR EN RESTAURANTES* . Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10230/1/15860.pdf>
- Cordero Muñoz, M. A. (2003,a,b,c,d,e,f,g,h). *HISTORIA DE LA COCINA DE CUENCA EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX*. Cuenca: UCUENCA.

Cynthia. (17 de 08 de 2024). *MALTODESXTRINA FICHA TECNICA*. Obtenido de MCKENNA

GROUP: <https://mckennagroup.co/wp-content/uploads/2024/09/FT->

MALTODEXTRINA.pdf

Dz, J. (14 de 03 de 2016). *Ahumado Industrial y Artesanal*. Obtenido de

<https://es.scribd.com/doc/304459072/Ahumado-Industrial-y-Artesanal>

Estrella , E. (1988,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n,o,p,q,r,s,t,u). *EL PAN DE AMERICA*. Quito: MLAL.

Food News Latam. (10 de 07 de 2016). *La mashua y sus beneficios para la salud y su cosecha*

[Fotografía]. Obtenido de <https://www.foodnewslatam.com/paises/5841-beneficios->

[mashua-agricultores-salud.html](https://www.foodnewslatam.com/paises/5841-beneficios-mashua-agricultores-salud.html)

Garcia Garcia, J. L. (12 de 04 de 2013). *Gelatina en Polvo* . Obtenido de SCRIBD:

<https://es.scribd.com/document/135587393/Gelatina-en-Polvo>

Gatro Lamas . (02 de 03 de 2015). *Achogchas rellenas de carne picada [Fotografía]*. Obtenido de

<https://gastrolamas.blogspot.com/2015/03/achogchas-rellenas-de-carne-picada.html>

Guevara, G. A. (01 de 07 de 2020). *Metodologías de investigación educativa*

(*descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción*). Obtenido de

file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-

MetodologiasDelInvestigacionEducativaDescriptivasEx-7591592.pdf

Hernández, F. (2023). *Referencias bibliográficas*. Obtenido de m.riunet.upv.es:

https://m.riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/18996/Bellas%20Artes_24_01_2013_P_2

[_REFERENCIAS_BIBLIOGR%C3%81FICAS.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://m.riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/18996/Bellas%20Artes_24_01_2013_P_2_REFERENCIAS_BIBLIOGR%C3%81FICAS.pdf?sequence=3&isAllowed=y)

Hidalgo Lazo, S. N. (10 de 01 de 2023,a,b,c,d,e,f,g). *Recopilación de las tradiciones culinarias en los mercados de Cuenca y los términos más usados para impulsar el turismo gastronómico*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/597801090.pdf>

INBAL. (2023). *Taller de Técnicas Básicas de Cocina*. Obtenido de esmeralda:
<https://www.esmeralda.edu.mx/bitacoradetrabajo>

Jęczmyk, A. S. (01 de 07 de 2020). *Linking of Traditional Food and Tourism. The Best Pork of Wielkopolska—Culinary Tourist Trail: A Case Study*. Obtenido de MDPI:
<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/13/5344>

Kalenjuk B., T. D. (10 de 06 de 2023). *Factors Affecting the Consumption of Traditional Food in Tourism—Perceptions of the Management Sector of Catering Facilities*. Obtenido de MDPI: <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/12/2338>

Kuran, M. (09 de 11 de 2022). *El Cuchillo* . Obtenido de SCRIBD:
<https://es.scribd.com/document/606176421/El-cuchillo>

La Hora. (18 de 03 de 2023). *Conoce los beneficios de la naranjilla [Fotografía]*. Obtenido de La Hora: <https://www.lahora.com.ec/tungurahua/conoce-los-beneficios-de-la-naranjilla/>

Laura. (15 de 06 de 2020). *Laguilhoat*. Obtenido de
https://www.cocinista.es/download/bancorecursos/documentos/fichas/laguilhoat/Alginato%20de%20sodio.pdf?srsItd=AfmBOoo09rM6sWrs_gvq0oUsPYRDyD3JgXk_UnNszUY5eUgZfdwuo_TI

Manuel, L. V. (22 de 03 de 2023). *TRANSFORMACIONES CULINARIAS EN COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LOS RESTAURANTES EN OTAVALO ENTRE 1970 AL*

2022. Obtenido de UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE:

<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13824/2/PG%201395%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Marques, M. (22 de 07 de 2010). *Bases de datos* . Obtenido de <https://bdigital.uvhm.edu.mx/wp-content/uploads/2020/05/Bases-de-Datos.pdf>

Martinez, C. (2016). *Trabajo de tecnologia*. Obtenido de <https://slideplayer.es/slide/9525059/>

Mazza, A. (30 de 01 de 2024,a,b). *Las gastronomía de Cuenca es reconocida por Culinary Capitals*. Recuperado el 22 de 10 de 2022, de El Mercurio:
<https://elmercurio.com.ec/2024/01/30/las-gastronomia-de-cuenca-es-reconocida-por-culinary-capitals/>

Mendez, j. (23 de 12 de 2017). *Industria Inorganica de Ollas de Acero Inoxidable*. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/presentation/367786288/industria-inorganica-de-ollas-de-acero-inoxidable>

Mery. (09 de 07 de 2019). *Mote Sucio* . Obtenido de SCRIBD:
<https://es.scribd.com/document/416246634/MOTE-SUCIO-docx>

Ochoa Gutiérrez, Y., Brito de la Fuente, E., & Torrestiana Sánchez, B. (27 de 10 de 2014). *ULTRAFILTRACION DE GOMA XANTANA: UN NUEVO ENFOQUE*. Obtenido de <https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/1079/1/UISRAEL%20-%20EC-%20ADMH%20-%20378.242%20-%20260.pdf>

Olvera Park , M. (15 de 12 de 2006,a,b). *UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, PUEBLA*.

Obtenido de

https://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/olvera_p_m/capitulo1.pdf

Ortiz Rodas, P. (10 de 07 de 2012,a,b). *LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY:*

HISTORIA, CARACTERISTICAS Y PROPUESTA DE INNOVACION. Obtenido de

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1589/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Parzanese, M. (30 de 01 de 2014). *Tecnologías para la Industria Alimentaria* . Obtenido de

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_22_SousVide.pdf

Paulina. (02 de 03 de 2018). *Construcción de objetivos*. Obtenido de

<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/1906/1/Construccion%20de%20objetivos.pdf>

Paulina Lisette Bermeo Tamayo, J. J. (12 de 2020). *Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del canton Santa Rosa, El Oro, Ecuador*. Obtenido de SciELO:

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2020000200175

Pontificia, Universidad;. (2023). *Citas Bibliográficas*. Obtenido de comillas.edu:

<https://www.comillas.edu/es/biblioteca/guias-y-tutoriales/como-citar/citas-bibliograficas>

Pradas, M. G. (21 de 12 de 2022). *La comida en Japon* . Obtenido de UOC:

<https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/111786/8/La%20comida%20en%20Jap%C3%B3n%20CAST.pdf>

Quezada Soriano , D. J. (30 de 01 de 2023). *Mote Pillo* . Obtenido de SCRIBD:

<https://es.scribd.com/document/702549078/Mote-Pillo>

RAE. (2022). *Análisis*. Obtenido de Diccionario de la lengua española :

<https://dle.rae.es/an%C3%A1lisis>

Raimondo, D. (01 de 06 de 2012). *Agar-Agar*. Obtenido de Slideshare:

<https://es.slideshare.net/slideshow/agar-agar-13160924/13160924>

Rivera Alvarez, L. (05 de 02 de 2008,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS*

CULINARIAS VANGUARDISTAS PARA SU APLICACIÓN EN RECETAS DE SAL Y

DULCE CON BASE EN INGREDIENTES DE LA COCINA CUENCANA . Obtenido de

UNIVERSIDAD DE CUENCA:

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29589/1/Tesis.pdf>

Ruiz Domínguez, C. G. (13 de 02 de 2012,a,b,c,d,e,f). *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE*

CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PUBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA .

Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9547/1/84T00166.pdf>

Sakura, S. (03 de 06 de 2023). *Instituto de Gastronomía Grupo ISIMA, S. C.* Obtenido de

<https://es.scribd.com/document/617707886/Bitacora-1-Chef-1>

Salomón , S. E., & Miatello, R. M. (s.f.). *EL TERMÓMETRO: HISTORIA DE UNO DE LOS*

INSTRUMENTOS BASICOS DE LA PRACTICA MEDICA COTIDIANA .

Samaniego, J. M. (26 de 08 de 2019). *La historia de la colada morada y sus beneficios*. Obtenido

de [https://es.scribd.com/document/552494783/La-historia-de-la-colada-morada-y-sus-](https://es.scribd.com/document/552494783/La-historia-de-la-colada-morada-y-sus-beneficios)

[beneficios](https://es.scribd.com/document/552494783/La-historia-de-la-colada-morada-y-sus-beneficios)

- Sanchez , C. (23 de 11 de 2023). *Termometro Difital de Cocina*. Obtenido de SCRIBD:
<https://es.scribd.com/document/686753817/TERMOMETRO-DIFITAL-DE-COCINA>
- Solís, L. D. (28 de 05 de 2019). *El enfoque cualitativo de la investigacion*. Recuperado el 22 de 10 de 2024, de Investigafia: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/>
- Suárez, N. F. (15 de 04 de 2023). *Revista Latinoamericana de Cincias Sociales y Humanidades* .
Obtenido de file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-ImpactoDeLasNuevasTendenciasGastronomicasDelSigloX-9585747.pdf
- Tapia, M. (17 de 03 de 2023). *Mote pata* . Obtenido de SCRIBD:
<https://es.scribd.com/document/631892464/MOTE-PATA-docx>
- Toboada , A. (10 de 10 de 2016). *Olla de precision* . Obtenido de slideshare:
<https://es.slideshare.net/slideshow/olla-depresion/66971916>
- Urbina Aguila, G. N. (20 de 01 de 2020). *Repositorio Digital Universodad Tecnica* . Obtenido de
<https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10013>
- Vergara, L. A. (03 de 08 de 2023). *UCUENCA*. Obtenido de
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/42580/1/Trabajo-de-Titulación.pdf>
- Zamora, C. F. (27 de 08 de 2020,a,b). *Zigal*. Obtenido de <https://www.grupozingal.co/wp-content/uploads/2020/10/TEXTO-PARA-DESHIDRATADORES.pdf>
- ZUMÁRRAGA, S. (10 de 2011). *INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY EN LA PROVINCIA DE IMBABURA*. Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1139/2/06%20GAS%20014%20TESIS.pdf>

Anexos

Anexo 1: *Fotografía de validación del menú en el Instituto Sudamericano*



Nota: Validación con los chefs del Instituto Sudamericano

Anexo 2: *Fotografía de validación del menú en el Instituto Sudamericano*



Nota: Validación con los chefs del Instituto Sudamericano

Anexo 3: *Degustación y validación del menú en el campo de estudio*



Nota: Validación en el ITZA Hotel Boutique Internacional

Anexo 4: *Degustación y validación del menú en el campo de estudio*



Nota: Validación en el ITZA Hotel Boutique Internacional

Anexo 5: *Degustación y validación del menú en el campo de estudio*



Nota: Validación en el ITZA Hotel Boutique Internacional

Anexo 6: *Degustación y validación del menú en el campo de estudio*



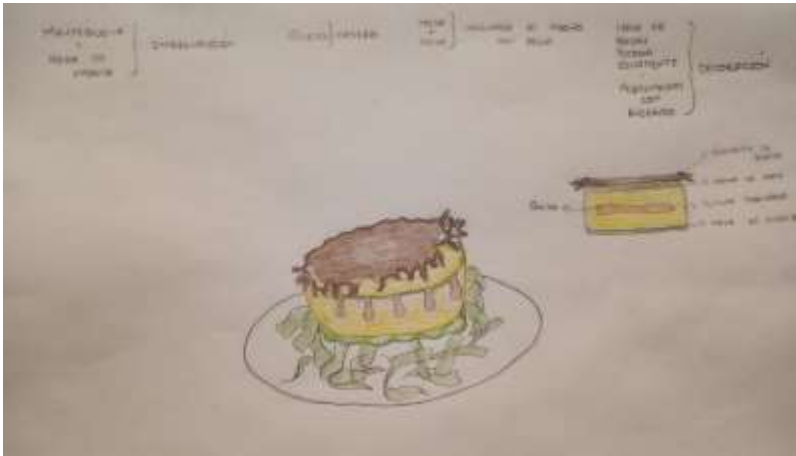
Nota: Validación en el ITZA Hotel Boutique Internacional

Anexo 7: *Degustación y validación del menú en el campo de estudio*



Nota: Validación en el ITZA Hotel Boutique Internacional

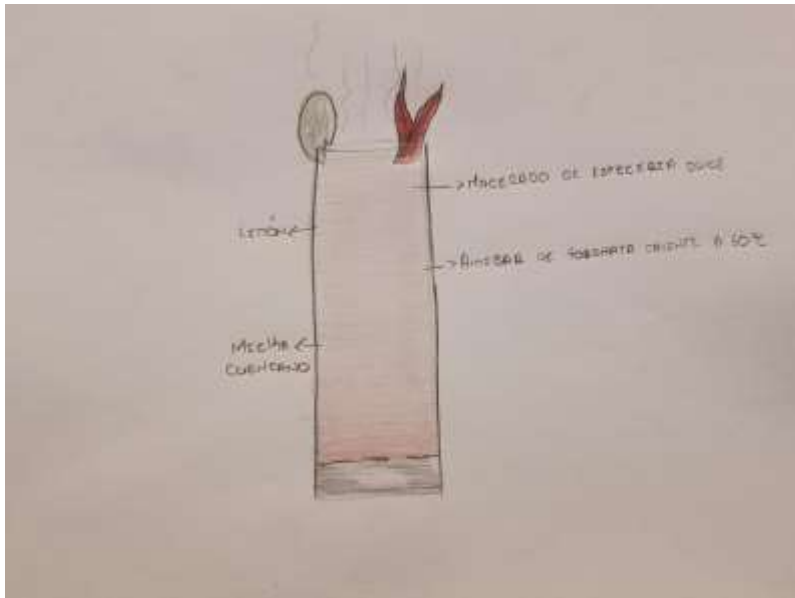
Anexo 8: *Bocetos de los platos del menú*



Nota: Boceto del plato “aperitivo”

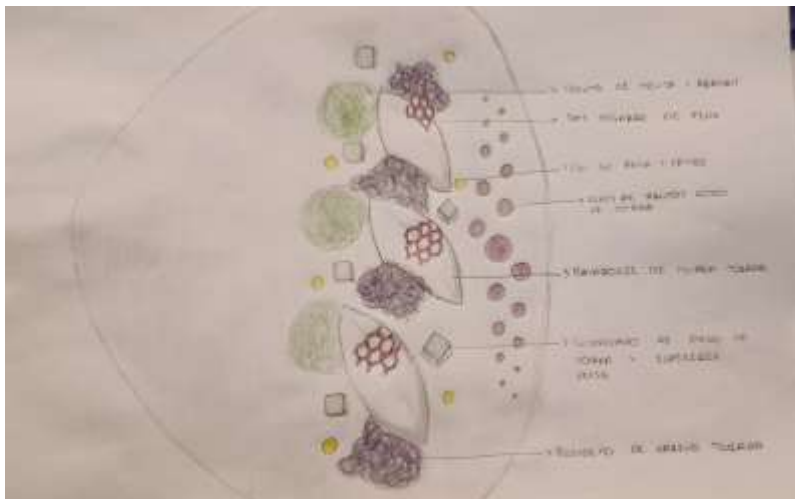
Anexo 9: *Bocetos de los platos del menú*

Anexo 11: Bocetos de los platos del menú



Nota: Boceto del plato “bajativo”

Anexo 12: Bocetos de los platos del menú



Nota: Boceto del plato “postre”

Anexo 13: *Prácticas del menú*



Nota: Práctica del menú “fuerte”

Anexo 14: *Prácticas del menú*



Nota: Práctica del menú “fuerte”

Anexo 15: *Practicas del menú*

Nota: Practica del menú “fuerte”

Anexo 16: *Practicas del menú*

Nota: Practica del menú “chumal”

Anexo 17: Practicas del menú

Nota: Practica del menú “chumal”

Anexo 18: Practicas del menú

Nota: Practica del menú “entrada y chumal”

Anexo 19: *Practicas del menú*

Nota: Practica del menú “entrada y chumal”

Anexo 20: *Practicas del menú*



Nota: Practica del menú entrada

Anexo 21: *Practicas del menú*



Nota: Practica del menú entrada

Anexo 22: *Practicas del menú*



Nota: Practica del menú “postre”

Anexo 23: *Practicas del menú*



Nota: Practica del menú “postre”

Anexo 24: Encuesta

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: Chumal, Entrada: Mote pata, Fuerte: Cuy cocido, Postre: Colada morada, Breviato: Breviata, creados en el proceso de titulación. Su función es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la opción que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
 2 = En desacuerdo
 3 = Neutral
 4 = De acuerdo
 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
 Nombre y Apellido: Diana Ferrera O. C.I. 173057234 D.F.

N.º	Proposición	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensación y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: Chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del Aperitivo: Chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					/
3	Las texturas del Aperitivo: Chumal son adecuadas y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					/
4	Los sabores del Aperitivo: Chumal son equilibrados y cumplen con mis expectativas.					/
5	La presentación del Aperitivo: Chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
6	Consumiría regularmente el Aperitivo: Chumal si estuviera disponible en el mercado.					/
7	Considero que el Aperitivo: Chumal tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales y extranjeros.					/
8	Estoy dispuesto a pagar un precio alto por el Aperitivo: Chumal en función de su calidad y propuesta.					/

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 25: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:
A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: chumal, Entrada: Mole pata, Fuerte, Cuy asado, Platos: Colada morada, Bajijivo, horchata, cremita en el proceso de titulación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la opción que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
2 = En desacuerdo
3 = Neutral
4 = De acuerdo
5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
Nombre y Apellido: Pablo Pablo Criollo C.I.: 99999999 RFP: 99999999

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Semántica y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del Aperitivo: chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					X
3	Las texturas del Aperitivo: chumal son adecuadas y corresponden al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					X
4	Los sabores del Aperitivo: chumal son equilibrados y cumplen con mis expectativas.					X
5	La presentación del Aperitivo: chumal es visualmente atractiva y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El Aperitivo: chumal aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el Aperitivo: chumal representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto Aperitivo: chumal le innova mediante el uso de técnicas de vanguardia.					X

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 26: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: Chumal, Entrada: Mero para, Fuerte: Cuy asado, Postre: Colada morada, Bajelino: Tacheta, creados en el proceso de **Innovación**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
 2 = En desacuerdo
 3 = Neutral
 4 = De acuerdo
 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Aracelis Espinoza C.I. 0127145212 TEP 007480542

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Similitud y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: Chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del Aperitivo: Chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					✓
3	Los sabores del Aperitivo: Chumal son adecuados y corresponden al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					✓
4	Los sabores del Aperitivo: Chumal son equilibrados y cumplen con alto estándares.					✓
5	La presentación del Aperitivo: Chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El Aperitivo: Chumal aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el Aperitivo: Chumal representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto Aperitivo: Chumal es innovación mediante el uso de técnicas de vanguardia.					✓

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 27: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: chumal, Entrada: Mote pinto, Fuerte: Lujao, Postre: Colada morada, Refrío: Murchata, creados en el proceso de **innovación**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
2 = En desacuerdo
3 = Neutral
4 = De acuerdo
5 = Totalmente de acuerdo

Responde de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
Nombre y Apellido: Blanca Flores R. C.I. 050725010 NIP. 024441165

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensación y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del Aperitivo: chumal es agradable y representa la cocina tradicional de vanguardia.				X	
3	Los sabores del Aperitivo: chumal son adecuados y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					X
4	Los sabores del Aperitivo: chumal son equilibrados y cumplen con más expectativas.					X
5	La presentación del Aperitivo: chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El Aperitivo: chumal aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.			X		
7	Considero que el Aperitivo: chumal representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto Aperitivo: chumal es innovación mediante el uso de técnicas de vanguardia.				X	

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 28: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Apertivo: chumal, Entrada: Mote para, Fuerte: Cuy suado, Postre: Cofe de morada, Sejitas: tostada, creados en el proceso de titulación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
2 = En desacuerdo
3 = Neutral
4 = De acuerdo
5 = Totalmente de acuerdo

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Dora Sandoz C.I. 00136522 NRC 001720-1203

N°	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensación y Características de presentación						
1	El Apertivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del Apertivo: chumal es agradable y representa la costura tradicional y de vanguardia.					✓
3	Las texturas del Apertivo: chumal son adecuadas y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.				AB	✓
4	Los sabores del Apertivo: chumal son equilibrados y cumplen con mis expectativas.					✓
5	La presentación del Apertivo: chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El Apertivo: chumal aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el Apertivo: chumal representa una transformación creativa de los recetas utilizados.					✓
8	Este producto Apertivo: chumal la innovación mediante el uso de técnicas de vanguardia.					✓

Scanned by TapScanner

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 29: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:
A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: chumal, Entrada: Mote pata, Fuerte: Cuy asado, Postre: Cotada mojada, Bajalón: hornado, creados en el proceso de titulación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
2 = En desacuerdo
3 = Neutral
4 = De acuerdo
5 = Totalmente de acuerdo

Respuesta de forma sincera e objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
Nombre y Apellido: Choc Buitrago C.I. 0105109349 TPA: CV83246245

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.			/		
2	El aroma del Aperitivo: chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					/
3	Las texturas del Aperitivo: chumal son adecuadas y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					/
4	Los sabores del Aperitivo: chumal son equilibrados y cumplen con mis expectativas.					/
5	La presentación del Aperitivo: chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			/		
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El Aperitivo: chumal aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el Aperitivo: chumal representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto Aperitivo: chumal lo innovo mediante el uso de técnicas de vanguardia.					/

Scanned by TapScanner

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 30: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis (en este caso son: Aperitivo: chumal, Entrado: Mero pata, Fuerte: Cuy asado, Postre: Colada morada, Bebido: horchata, creado en el proceso de titulación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleja su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
 2 = En desacuerdo
 3 = Neutral
 4 = De acuerdo
 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
 Nombre y Apellido: Rosny Paredi G. C.I. 0946789332 Tlf: 0999678106

N°	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección I: Sensación y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del Aperitivo: chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					✓
3	Las texturas del Aperitivo: chumal son adecuadas y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					✓
4	Los sabores del Aperitivo: chumal son equilibrados y cumplen con sus expectativas.					✓
5	La presentación del Aperitivo: chumal es visualmente atractiva y adecuada para su comercialización.				✓	
Sección II: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
6	Consumiría regularmente el Aperitivo: chumal si estuviera disponible en el mercado.					✓
7	Considero que el Aperitivo: chumal tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales y extranjeros.				✓	
8	Estoy dispuesto a pagar un precio justo por el Aperitivo: chumal en función de su calidad y propuesta.				✓	

Scanned by TapScanner

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 31: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis (trucha con Aperitivo: Chumal, Entrada: Mero pata, Fuerte: Cuy asado, Postre: Colada morada, Sajeño: Hornado, cordero) en el proceso de validación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
 2 = En desacuerdo
 3 = Neutral
 4 = De acuerdo
 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
 Nombre y Apellido: Angela Castro C.I. 9.824.930.9 Tlf: 091991404

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Necesidad y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: Chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del Aperitivo: Chumal es agradable y representa la cocina tradicional de la zona.					/
3	Las texturas del Aperitivo: Chumal son adecuadas y corresponden al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					/
4	Los sabores del Aperitivo: Chumal son equilibrados y cumplen con más expectativas.					/
5	La presentación del Aperitivo: Chumal es visualmente llamativa y accesible para su comercialización.					/
Sección 2: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
6	Consumo regularmente el Aperitivo: Chumal si estuviera disponible en el mercado.					/
7	Considero que el Aperitivo: Chumal tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales e internacionales.					/
8	Estoy dispuesto a pagar un precio justo por el Aperitivo: Chumal en función de su calidad y propuesta.					/

Scanned by TapScanner

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

Anexo 32: Encuestas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE PRODUCTOS DE TESIS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los platos relacionados con la tesis los cuales son: Aperitivo: chumal, Entrada: Mote pata, Fuerte: Cuy asado, Postre: Colesla morada, Bajativo: Sorchata, areado en el proceso de titulación. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo
 2 = En desacuerdo
 3 = Neutral
 4 = De acuerdo
 5 = Totalmente de acuerdo

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:
 Nombre y Apellido: Edinson P. Durán c.i. 104614135 tlf. 0997121124

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El Aperitivo: chumal tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del Aperitivo: chumal es agradable y representa la cocina tradicional y de vanguardia.					✓
3	Las texturas del Aperitivo: chumal son adecuadas y corresponde al tipo de platos a los que corresponde la tesis.					✓
4	Los sabores del Aperitivo: chumal son equilibrados y cumplen con mis expectativas.					✓
5	La presentación del Aperitivo: chumal es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
6	Consumiría regularmente el Aperitivo: chumal si estuviera disponible en el mercado.					✓
7	Considero que el Aperitivo: chumal tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales y extranjeros.				✓	
8	Estoy dispuesta a pagar un precio justo por el Aperitivo: chumal en función de su calidad y propuesta.					✓

Scanned by TapScanner

Nota: Encuesta aplicada a un chef calificado

