



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE OCHO APERITIVOS A TRAVÉS DEL USO DE
SUBPRODUCTOS PARA EL RESTAURANTE MUSEO DE LA GASTRONOMÍA DEL
ECUADOR DE CUENCA”**

AUTORES:

JESSICA ALEXANDRA CAJAMARCA LUCERO

WILSON PAUL VISCAINO QUITO

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTOR:

LCDA. MARIA FERNANDA PADILLA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

COCINA TRADICIONAL Y AVANZADA

CUENCA, ECUADOR 2023

FORMATO DE DERECHO DE AUTOR



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a **Jessica Alexandra Cajamarca Lucero, Wilson Paul Viscaino Quito**, 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.

CERTIFICACIÓN DE TUTOR



www.sudamericano.edu.ec

CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **Cajamarca Lucero Jessica Alexandra, Viscaino Quito Wilson Paul**, con el título “**Tecnólogo 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.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'M. Fernanda Padilla', is written over a horizontal line.

María Fernanda Padilla Palacios.

0102045820

DECLARACIÓN DE AUTORÍA



www.sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Cajamarca Lucero Jessica Alexandra, Viscaino Quito Wilson Paul**, 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 **“PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE OCHO APERITIVOS A TRAVÉS DEL USO DE SUBPRODUCTOS PARA EL MUSEO DE LA GASTRONOMÍA RESTAURANTE DE CUENCA”** 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,

Cajamarca Lucero Jessica Alexandra

0107362717

Wilson Viscaino

Viscaino Quito Wilson Paul

0105618003

CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR

Cuenca, 22 de febrero de 2023

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

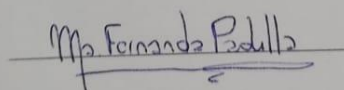
CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor, conforme lo establecido en el literal i) del artículo 67 del Reglamento de la Unidad de Titulación, **CERTIFICO** haber asesorado el Proyecto Técnico elaborado por los estudiantes **Cajamarca Lucero Jessica Alexandra, Viscaino Quito Wilson Paul** cuyo título es **"PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE OCHO APERITIVOS A TRAVÉS DEL USO DE SUBPRODUCTOS PARA EL MUSEO DE LA GASTRONOMÍA RESTAURANTE DE CUENCA"**, otorgando la calificación de ⁴⁵/50.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

Atentamente,



María Fernanda Padilla Palacios.

RESUMEN

En el presente documento se dará a conocer los aspectos importantes del uso de subproductos en la elaboración, así como la variedad de aperitivos como propuestas planteadas en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” de la Ciudad de Cuenca, en el cuál sus preparaciones están ligadas a una cocina tradicional que tiene como objetivo rescatar productos ecuatorianos utilizando métodos y técnicas tradicionales. Este trabajo solventa el problema que se pudo evidenciar con técnicas de investigación como la entrevista, así como también la observación, llegando al problema de falta de variedad de aperitivos, de manera que los subproductos que se encuentra dentro de la cocina se elabore la propuesta de ocho aperitivos para así obtener mayor variedad de estas, así como también reducir costo de elaboración. De igual manera el campo de estudio encontrará la información de lo que actualmente están haciendo con los subproductos en los restaurantes, también el origen de cada producto, con lo que se ha podido analizar aparte de eso estudiar cada uno de ellos para la elaboración de estos, desarrollados en fichas estandarizadas que consta de una base de datos, hoja de ruta, además de eso fichas costos.

Palabras clave: aperitivos, subproducto, tendencia, métodos, técnicas.

ABSTRACT

In this document, the important aspects of the use of by-products in the elaboration will be announced, as well as the variety of appetizers as proposals proposed in the "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" of the City of Cuenca, in which their preparations They are linked to a traditional cuisine that aims to rescue Ecuadorian products using traditional methods and techniques. This work solves the problem that could be evidenced with research techniques such as the interview, as well as observation, reaching the problem of lack of variety of appetizers, so that the by-products that are found within the kitchen of the proposal are elaborated. of eight appetizers in order to obtain a greater variety of these, as well as reduce the cost of preparation. In the same way, the field of study will find information on what they are currently doing with by-products in restaurants, as well as the origin of each product, with which it has been possible to analyze apart from that, study each one of them for the preparation of these, developed in standardized files that consists of a database, roadmap, in addition to that, cost files.

Keywords: appetizers, by-product, trend, methods, techniques.

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto primeramente a Dios por habernos dado la vida protegiéndonos durante nuestro camino brindando fuerzas para superar cualquier obstáculo y permitirnos haber llegado hasta este momento tan importante. A nuestros padres quienes siempre han sido nuestros pilares fundamentales que con su amor y sacrificio nos brindan su apoyo desde nuestra infancia hasta el momento donde nos encontramos. A nuestros docentes por brindarnos su amplio conocimiento, motivación, paciencia y por estar siempre dispuestos a aclarar nuestras dudas y agradecer al INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO por habernos abierto las puertas para nuestra formación profesional y tratarnos con mucho respeto desde el principio. Así mismo quiero agradecer a mi compañera/ro por su dedicación, esfuerzo y apoyo hemos logramos finalizar este proyecto de titulación con éxito.

Jessica Alexandra Cajamarca Lucero, Wilson Paul Viscaino Quito

AGRADECIMIENTO

Primeramente, doy gracias a Dios por permitirme vivir una buena experiencia dentro del instituto, gracias por permitirme convertirme en profesional en el área que más me apasiona, gracias a cada docente que me brindaron su conocimiento e hicieron que mi experiencia dentro de la carrera sea aún mejor, por último, agradezco a mi madre y hermanos por siempre estar cuando más los necesitaba apoyándome y demostrando siempre su cariño.

Wilson Paul Viscaino Quito

La dedicación, así como la paciencia es el resultado del esfuerzo de él que conforma el grupo de trabajo. Por esto agradecemos primero a Dios por convertir la realización de este proyecto en un aprendizaje total y por cada bendición que nos fue obsequiada durante este ciclo. En segundo lugar, agradecemos a nuestras familias en general porque nos han brindado su apoyo incondicional, así como también por compartir con nosotros buenos y malos momentos.

Jessica Alexandra Cajamarca Lucero

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I: PROB LEMÁTICA.....	5
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	7
2.1 Marco teórico	7
2.1.1 Origen del aperitivo	7
2.1.2 Definición de aperitivos	7
2.1.3 Clasificación de aperitivos	8
2.1.4 Aperitivo en diferentes culturas	11
2.1.5 Subproducto	12
2.1.6 Tendencia en el uso de subproductos.....	12
2.1.7 Clasificación de subproductos.....	13
2.1.8 Subproductos utilizados en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”	15
2.1.9 Técnicas y métodos de cocción	21
CAPÍTULO II: MARCO CONTEXTUAL.....	23
2.2 Croquis.....	24
2.3 Menú.....	25
2.4 Fachada.....	27
2.5 Organigrama del restaurante.....	28
2.6 Marco conceptual	29
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	30
3.1 Metodología de la investigación	31

3.1.1	Nivel o tipo de investigación.....	31
3.1.2	Paradigma o enfoque de la investigación.....	32
3.2	Método.....	33
3.2.1	Método deductivo.....	33
3.3	Técnicas.....	33
3.3.1	Técnicas de campo.....	34
3.3.2	Técnicas de investigación documental.....	34
3.3.3	Técnicas de laboratorio.....	36
3.4	Universo y población.....	36
3.4.1.	Tratamiento muestra.....	37
3.4.2.	Esquema de propuesta.....	37
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....		38
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN.....		45
5.1	Propuesta de investigación.....	45
5.1.1	Bitácoras.....	47
5.1.2	Fichas estandarizadas.....	64
5.1.3	Fijación de precio de venta al público sugerido.....	113
5.1.4	Cuadro de principales materias primas utilizadas.....	114
5.1.5	Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.....	116
CONCLUSIONES.....		118
RECOMENDACIONES.....		119

BIBLIOGRAFIA	120
ANEXOS	128
Cronograma de actividades	128
Encuesta de validación de propuesta gastronómica	129
Validación en el campo de acción	134

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Aperitivos en diferentes culturas	11
Tabla 2. Universo y población.....	36
Tabla 3. Cuadro de materia prima	114
Tabla 4. Técnicas y métodos gastronómicos	116

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación del restaurante	25
Ilustración 2 Carta del menú	25
Ilustración 3 Carta del menú	26
Ilustración 4 Carta del menú	26
Ilustración 5 Exterior del restaurante	27
Ilustración 6 Fogón	27
Ilustración 7 Interior del restaurante.....	28
Ilustración 8 Organigrama del restaurante	28
Ilustración 9 Esquema de propuesta.....	38
Ilustración 10 Interpretación de resultados.....	39
Ilustración 11 Interpretación de datos	40
Ilustración 12 Interpretación de Resultados	40
Ilustración 13 Interpretación de resultados.....	41
Ilustración 14 Interpretación de resultados	42
Ilustración 15 Interpretación de resultados.....	43
Ilustración 16 Interpretación de resultados.....	43
Ilustración 17. Antes y Después.....	44
Ilustración 18. Bitácora	48
Ilustración 19. Base de datos.....	65
Ilustración 20. Hoja de ruta	67
Ilustración 21. Hoja de costos	68
Ilustración 22. Encuesta de validación	129
Ilustración 23. Encuesta de validación	129
Ilustración 24. Encuesta de validación	130
Ilustración 25. Encuesta de validación	130

Ilustración 26. Encuesta de validación	131
Ilustración 27. Encuesta de validación	131
Ilustración 28. Encuesta de validación	132
Ilustración 29. Encuesta de validación	132
Ilustración 30. Encuesta de validación	133
Ilustración 31. Encuesta de la validación	133
Ilustración 32. Validación en el campo de acción.....	134
Ilustración 33. Validación en el campo de acción.....	134
Ilustración 34. Validación en el campo de acción.....	135
Ilustración 35. Validación en el campo de acción.....	135

INTRODUCCIÓN

En el presente proyecto de titulación se desarrolla los temas planteados con sus respectivos capítulos de la propuesta de ocho aperitivos con la utilización de subproductos, tiene como propósito más variedad de estas, así como también nuevas experiencias hacia los clientes, por otra parte, el desperdicio de la materia prima es común desecharlos sin dar ningún valor de poder utilizar en distintas preparaciones.

Para cumplir con el propósito de la presente investigación se partirá de un diagnóstico inicial de la problemática por medio de la ejecución de una entrevista a la Chef Ejecutiva del restaurante campo de acción, así como también el empleo de la técnica de la observación dentro de la cocina que se aplica durante el proceso de investigación para alcanzar resultados válidos. A continuación, se realizará una revisión bibliográfica para establecer el marco teórico acerca de los aperitivos, subproductos, entre otras.

Posteriormente se procede a elaborar la propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” de Cuenca, con sus respectivas información referente a aperitivos, así como también subproductos, seguido de una clasificación de los principales productos orgánicos, además de diseñar la propuesta mencionada y finalizando con la validación en el campo de estudio, con los resultados obtenidos se podrá realizar el análisis de los resultados, igual que establecer conclusiones, además de eso las recomendaciones acerca del estudio realizado.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general:

Propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” de Cuenca.

Objetivos específicos:

- Recopilar información referente a subproductos, así como también aperitivos que fundamente el trabajo de investigación, por medio de observación, entrevista y fuentes bibliográficas.
- Clasificar los principales subproductos en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”.
- Diseñar la propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos con el fin de lograr variedad de aperitivos.
- Validar la propuesta gastronómica al chef encargado en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”.

Preguntas de investigación

En el presente proyecto de investigación en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” ubicado en la ciudad de Cuenca, sector Challuabamba, calle Pueblo de los Quitus, se identificó que brinda dos aperitivos, uno en platos fuertes y otro en desayunos, además de ser una cortesía de la casa no ha cambiado desde la apertura del local lo cual se limita a ofrecer variedad de aperitivos, por ende, los turistas que visitan el lugar constantemente desean una nueva experiencia.

Aplicando las técnicas de investigación como la entrevista a la chef Karen Cueva y la observación en el restaurante mencionado anteriormente, se llegó a la conclusión que en el tiempo de espera de los comensales es mayor a los 25 minutos de espera, por lo cual se decide dar solución al proponer aperitivos elaborados con subproductos de la materia prima que dentro de cocina eran desechados.

- ¿Por qué proponer aperitivos utilizando subproductos en el museo de la gastronomía?
- ¿Cuáles son las estrategias innovadoras para mejorar el tiempo de espera del cliente?
- ¿Es posible elaborar aperitivos utilizando subproductos del restaurante” Museo de la Gastronomía”?
- ¿Una propuesta de aperitivos mejorará la experiencia de los clientes en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”?

Justificación

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortesía de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, texturas, formas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. (Sánchez Lafuente, 2017) afirma que “Hoy en día, se han convertido en todo un símbolo de distinción, ya que en su elaboración pueden emplearse productos que llegan ya preparados, su confección es muy laboriosa y requiere una impecable presentación, importa el aspecto que ofrece, que lo convierte en pequeñas obras de arte de la gastronomía”.

El presente proyecto de titulación está orientado a proponer ocho aperitivos mediante el uso de subproductos, aplicando productos nacionales para agradar la espera de los clientes en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”. El motivo de esta propuesta es debido a los turistas tanto locales, nacionales e internacionales que visitan el restaurante simultáneamente; como gratitud de espera se ofrece estos aperitivos mientras se elabore los platos complejos que demora aproximadamente 25 minutos, por eso se propone elaborar variedades de aperitivos con subproductos que existe en la cocina del restaurante para así optimizar costos por ser cortesía de la casa, en lo cual se aplicara técnicas modernas de decoración convirtiéndolas en pequeñas obras de arte de la gastronomía.

Por medio de las técnicas de investigación empleadas se determinó que el restaurante “Museo de la Gastronomía” posee dos aperitivos; uno usado en platos fuertes y otro en desayunos, por tal motivo se propone mayor variedad de aperitivos para brindar nuevas experiencias a los clientes que visitan el restaurante constantemente.

Entre los beneficiarios directos se tiene al restaurante “Museo de la gastronomía del Ecuador”, quienes de acuerdo con la validación de la propuesta podrán tomar la decisión de

brindar más variedad de aperitivos acompañada por fichas y descripción de los procedimientos estandarizados. Así mismo, los clientes que visitan el lugar frecuentemente se benefician al tener mayor variedad de aperitivos, con lo cual obtendrán una experiencia nueva de sabores dentro del restaurante.

Mediante esta propuesta de elaboración de aperitivos en el establecimiento ya mencionado, se desea mejorar la variedad de aperitivos y a la vez optimizar un mejor uso de subproductos, para evitar un menor desperdicio dentro de cocina, así como también reducir costos al elaborar estas propuestas de manera que se pueda sorprender positivamente al comensal que degusta de estas preparaciones gastronómicas.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

Según (Antonio Sánchez, 2017a) en su libro “Elaboración de platos combinados y aperitivos” define el aperitivo como “la comida que se brinda al cliente con la función de abrir el apetito, normalmente antes de la comida principal, pueden utilizarse indistintamente en buffet, cocteles, recepciones, entre otras, pudiendo servir como aperitivos, tapas, tentempiés”.

Como dice (Antonio Sánchez, 2017b) actualmente, se ha convertido en todo un símbolo de distinción, ya que, aunque en su elaboración pueden emplearse productos que llegan ya preparados, su elaboración es laboriosa y requiere de una impecable presentación, este contenido es importante porque los convierte en pequeñas obras de arte de la gastronomía.

(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONU), 2012) define que “las pérdidas de alimentos o el desperdicio son masas de alimentos que se tiran o desperdician en la parte de las cadenas alimentarias que conducen a productos comestibles destinados al consumo humano”.

En Ecuador las cocinas expresan diferencias culturales relacionadas con la vida social y con las prácticas de los habitantes. Los habitantes de ciudades, pueblos en Ecuador se alimentan tres o cinco veces al día que consta de desayuno, almuerzo, merienda es el sistema general; aunque algunos pueden comer algo a las diez de la mañana, también a las cinco de la tarde. Los intercambios de alimentos crudos, igual que los preparados, se realizan en plazas, mercados, sitios especiales, entre otras. La lista es variada, además de ser numerosa. Los platos registrados pueden clasificarse del modo siguiente: sopas y caldos, platos fuertes, bocadillos o aperitivos, ceviches, dulces, pastelería, bebidas, entre otras. Como aperitivos podemos encontrar: empanada de queso, empanada de morocho, empanada verde, sándwich de perrito, choclo con queso, entre otras (Barrera, 2017).

Citando a (Cisneros & Webster, 2011), dentro de la ciudad de Cuenca se ha notado que en los últimos años el consumo de comida rápida, igual que los aperitivos, ha ido aumentando para así reemplazar a las meriendas tradicionales, debido a los horarios de trabajo de las personas estas no cuentan con el tiempo suficiente para poder cocinar de modo que lo más cómodo para ellos es ir a comprar comida ya preparada.

Empleando técnicas de investigación como la observación y la entrevista, realizada a la chef Karen Cueva del restaurante “Museo de la Gastronomía del Ecuador”, se identificó que brinda un aperitivo en platos fuertes que consta de un *DRAKE*; como en desayunos que ofrece pan con mermelada, además esta cortesía de la casa no ha cambiado desde la apertura del local por lo cual se limitan a ofrecer variedad de aperitivos, por lo tanto, los clientes que visitan el lugar constantemente desean una nueva experiencia ya sea en sabores, colores, formas, texturas y presentación en un plato. Además

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco teórico

La historia de la alimentación va ligada prácticamente con toda la evolución de la vida del hombre, la necesidad de nutrirse ha configurado los esenciales aspectos de la psicología colectiva de los pueblos, entrando a la vez en esta especie de desviación inteligente y sensual que es la cocina. Porque el hombre sabe cocinar y apenas tuvo a mano el fuego creó los utensilios y transformó los alimentos (Luján, 2019). En conclusión, se puede decir que la gastronomía ha tenido muchas evoluciones desde su inicio hasta lo que se conoce actualmente, con el paso del tiempo aún se ha ido conservando y realizando la comida tradicional de distintos países, con sus respectivas técnicas, productos y tradiciones que representan a cada país en un plato gastronómico, así como también el aperitivo que es una comida ligera para abrir el apetito o en espera del comensal mientras se prepara el plato complejo que se está elaborando.

2.1.1 *Origen del aperitivo*

Como afirma (Malia, 2014a), “Los orígenes se remontan al siglo XVII, cuando un aperitivo se utilizaba para abrir o limpiar las vías digestivas de ahí que la palabra del latín aperitivos se haya transformado hoy en el conocido aperitivo” (pág.15). La evolución en los acabados y presentaciones de platos combinados así también aperitivos se deben en gran medida, a la evolución que el ser humano ha experimentado en el mundo laboral, así como también hacerse una especial mención de la incorporación de la mujer al mismo. El ritmo de vida tan acelerado de manera que los horarios de trabajo tan ajustados no dejan tiempo físico en el hogar de modo que hacen que las personas coman fuera de sus casas, con tiempo limitado, para luego volver a incorporarse a la jornada laboral (Malia, 2014b).

2.1.2 *Definición de aperitivos*

Según (Antonio Sánchez, 2017c) en su libro “Elaboración de platos combinados y aperitivos” define el aperitivo como “la comida que se brinda al cliente con la función de abrir el apetito, normalmente antes de la comida principal, pueden utilizarse indistintamente en buffet, cocteles, recepciones, entre otras, pudiendo servir como aperitivos, tapas, tentempiés”.

Los aperitivos contienen ciertos principios amargos a los cuales se les atribuye la propiedad de ser estimulantes del apetito, tónicos, así como estimulantes del sistema digestivo. El nacimiento de los aperitivos tiene un misterio que pocos conocen. Sin embargo, se impuso en el tiempo como algo característico igual que clásico a la vez, para amenizar un momento agradable (Guevara, 2022a).

Cuando se menciona la palabra “aperitivo” lo primero que suele venir a la cabeza es la pequeña ración de comida que se toma antes de la comida principal o la bebida que suele acompañar a esta comida. En algunos países, es muy común tomar el aperitivo o ir de tapas, o preparar en el propio hogar algo para “picar” antes de comer. Existe una diversidad de aperitivos que constan a continuación:

2.1.3 Clasificación de aperitivos

2.1.3.1 Entremeses. “Alimento generalmente frío que se sirve antes del primer plato. Suele incluir un surtido de fiambres, huevos, queso, ensalada o ensaladilla, algún frito dependiendo del establecimiento” (Guevara, 2022b).

2.1.3.2 Frutos secos. Los frutos secos son llamados de esta manera debido a que contiene un 50% menos de agua en comparación a otros frutos, además son alimentos ricos en energía, proteína. Los frutos secos son alimentos energéticos que contienen grasas, proteína y oligoelementos que ayudan a la salud, lo cual ha incentivado su consumo a nivel mundial. En Ecuador la producción de frutos secos

ha sido escasa, ya que según la mayoría de estos productos son importados a pesar de que se produzcan en el país (Gutiérrez & Rocío, 2017).

2.1.3.3 Encurtidos. Como expresa (Martínez, 2012) “Llamamos encurtidos a aquellos productos vegetales hortícolas que, tras ser sometidos a diversas transformaciones, tienen en común su aderezo con vinagre”. Además, el encurtido nos permite conservar los productos vegetales durante mucho tiempo y tiene la ventaja de que sus características nutritivas y organolépticas se mantienen, estas elaboraciones dependen mucho los gustos, las costumbres, tradiciones, así como la preferencia por sabores dulces, agris dulces o picantes (Hernández, 2016).

2.1.3.4 Fritos. La fritura de los alimentos es definida como la cocción en aceite o grasa caliente a temperaturas elevadas (175-185 ° C), donde el aceite actúa como transmisor del calor produciendo un calentamiento rápido como uniforme en el alimento. Durante este proceso, la grasa o el aceite presenta un gran número de reacciones complejas, que pueden producir disminución de los componentes nutricionales igual que aumento en la formación de compuestos tóxicos, como polímeros y monómeros de ácidos grasos cíclicos, por otro lado, compuestos polares, que pueden pasar al alimento frito para ser ingeridos (Hurtado, 2009). Además, se puede decir que el consumo excesivo de los alimentos mediante fritura es perjudicial para la salud ya que nos puede causar efectos dentro de nuestros organismos.

2.1.3.5 Tapas y pinchos. Se trata de una rueda de embutido, o loncha de jamón que se coloca encima de la bebida para acompañarla en su degustación en antiguos bares y colmados. Por extensión es cualquier pequeña porción de comidas que, bien acompaña a una comida, o que junto con otras van conformando un almuerzo o cena, en el que se degustan diferentes manjares sin embargo los pinchos tiene en común con la banderilla el uso del palillo o

brochetita, pero en origen no es más que una preparación en pequeñas porciones pinchada o atravesada por un palillo para poder ser comido sin usar cubiertos, normalmente de pie, y sin necesidad de buscar servilletas o toallas para las manos (Vértice, 2010).

2.1.3.6 Canapés. Es un aperitivo compuesto originalmente de una rebanada de pan (diferentes tipos de panes como el de molde, baguette, hogaza, chapata, integral, entre otros.), de grosor y de forma geométrica puede ser redonda, triangular, así como también rectangular y guarnecida con unas elaboraciones de diversos sabores con decorados atractivos. Los canapés suelen ser convencionales en las elaboraciones, fiestas o reuniones, siempre antes de una comida principal, se sirven emplatados en bandejas, dispuestos en diversas posiciones, al estilo bufé, en platos de pizarra, en vajillas de diseño, decorados con distintos elementos e incluso con otros ingredientes como hojas de lechuga, hierba aromática, flores, etc. (Malia, 2014c).

2.1.3.7 Sándwiches. Es un producto típico anglosajón, también conocido en Hispanoamérica como emparedado. Está compuesto por dos rebanadas de pan de molde, siendo clásico el pan blanco, aunque se pueden emplear otras variedades, entre las que se introduce una gran diversidad de verduras, huevos, quesos, embutidos, carnes, pescados, entre otros. Van condimentados y guarnecidos en algunos casos con salsas. En el emplatado de los sándwiches se juega con las formas geométricas se cortan en triángulos, rectángulos o se presentan enrollados (Malia, 2014d).

2.1.3.8 Ensaladas. Se denomina con este nombre a cualquier preparación a base de varios alimentos, crudos o cocidos, predominando generalmente las hortalizas o verduras, aderezadas con aceite, vinagre y sal, vinagretas u otras salsas más densas. Las ensaladas pueden variar hasta el infinito, tanto en el modo de aliñarla

como sus componentes simples que están constituidas por único ingrediente de base crudo o cocido, así como también compuestas con preparaciones más elaboradas que reúnen elementos diversos, elegidos para obtener una armonía de colores y sabores (Tabera, 2011).

2.1.4 *Aperitivo en diferentes culturas*

Tabla 1.
Aperitivos en diferentes culturas

Antipasti	Entrantes previos a la comida en Italia, lo que en España se conoce como entremés.
Apéritif	Conocido así en Francia, se define también con este término en otros países.
Boca	Aperitivo en Hispanoamérica que se sirve acompañado de una bebida alcohólica.
Botana	Conocido así en México, éste consta de una elaboración de masa de maíz.
Entremés entrante	Aperitivo en España previo al primer plato en un menú de carta.
Imbiss	Aperitivo en Alemania, el concepto equivale a lo que en España se conoce como un perrito caliente o una hamburguesa comprada en la calle a modo de comida rápida.

Mezze	Aperitivo típico en la península balcánica elaborado con ingredientes similares a la dieta mediterránea.
Picada	Aperitivo Argentino servido en pequeña cantidad.
Picoteo	Aperitivo típico de Chile, se elabora canapés y puede ir servido junto con una bebida alcohólica como la cerveza.
Smorgasbord	Platos típicos sueco, pero a modo de aperitivo.
Zakuski	Equivalente al aperitivo en algunos países eslavos.

Nota: (Malia,2014e)

2.1.5 Subproducto

La materia prima que genera los desperdicios mayormente son los productos orgánicos entre ellas hortalizas como vegetales, así como también pescados y mariscos. Reciclar alimentos es una práctica tradicional basada en aprovechar al máximo los alimentos por lo tanto dar el mejor uso posible. Algunos de estos alimentos reciclados proceden de excedentes, o de productos " feos " que no cumplen con los estándares comerciales, así como de mermas o subproductos que se elaboran al producir otros alimentos (Pascual, 2021).

2.1.6 Tendencia en el uso de subproductos

En la cáscara y pulpa de las frutas, en el tallo de las legumbres o en el tronco de las verduras reside una gran fuente de innovación. Hoy, en la industria alimentaria dominan tendencias de producción que fomentan la reutilización de desechos. Esta suerte de "reciclaje de alimentos" permite obtener nuevas sustancias de gran valor que sirven como aditivos, conservantes, ingredientes o potenciadores de sabor, más conocidos como subproductos. Los subproductos no hacen referencia a dar una segunda vida a comestibles ya usados, sino a una fuente de nutrientes alternativa a las materias primas tradicionales que pueden ayudar a reducir

los costos de alimentación, la contaminación ambiental y que se obtienen a partir de los restos de frutas y verduras que no se consumen (UTPL, 2022).

2.1.7 Clasificación de subproductos

Los subproductos de la materia prima que se utilizan en los restaurantes pueden ayudar a reducir los costos de alimentación, que se obtienen a partir de cáscaras de fruta, verdura, hortalizas, pan, tortillas, semillas, flores, entre otras, permitiendo de esta manera que se pueda transformar en un plato gastronómico y de buena presentación a la mirada del comensal los mismos que se clasifican en:

2.1.7.1 **Lácteos.** La evolución y desarrollo de los derivados lácteos empezó hace muchos siglos a.C. posiblemente los primeros quesos, así como también bebidas fermentadas que se originaron por accidente, pero una vez que se estableció una forma de trabajo uniforme, se hizo más fácil inventar productos hasta el punto que hoy se tienen cientos de quesos, bebidas fabricadas con leche, dulces, mantequillas como cremas. La leche utilizada como materia prima para la elaboración de diversos derivados lácteos es una alternativa alimentaria, equilibrada en nutrientes así también de máxima importancia para la humanidad (Molina, 2016)

2.1.7.2 **Frutas.** La fruta se refiere a todos los frutos, semillas o partes carnosas de los árboles frutales o de algunas plantas que se pueden comer lo mismo que tienen sabor dulce, dulce- amargo o ácido. Existen distintas clasificaciones de las mismas como por ejemplo según su semilla. Las frutas son muy importantes porque aportan fibra además vitaminas, así como también los frutos secos tienen mucha energía y minerales, por ejemplo: las almendras, nueces, avellanas, cacahuetes, pistachos entre otros (Achón Tuñón, Alonso Aperte, & Ansón Oliart, 2016a, pág. 29).

2.1.7.3 Verduras. Las verduras se consumen crudas en ensaladas, condimentadas con aceite o vinagre, como la lechuga o la rúcula, lo mismo que las verduras como hortalizas son las plantas comestibles que se cultivan en la huerta. Estas son un grupo de hortalizas en las que, la parte comestible está construida por sus órganos verdes hojas, tallos o flores y las hortalizas son parte de los vegetales en estado fresco que bien crudas, conservadas o preparadas de diversas formas se puede comer (Achón Tuñón, Alonso Aperte, & Ansón Oliart, 2016b, pág. 29).

2.1.7.4 Hortalizas de condimentación. Al consumir un alimento se aprecian multitud de sabores, olores y aromas que por otro lado dotan al plato de una característica potenciada como especial. Son multitud de hierbas, especias así también hortalizas que confieren estos estupendos detalles, pueden aplicarse fresca, desecadas o en polvo así en función de esta presentación variará su adicción en la elaboración a realizar. Las variedades que existen en el mercado son muchísimas de las más usuales: hierbas aromáticas, especias, hortalizas de condimentación, entre otros (Barreras, 2007a, pág. 81).

Las hortalizas de condimentación son frescas, perecederas de difícil conservación, algunas de ellas, junto a ciertas hierbas, forman el *bouquet garni* la mezcla llamada “finas hierbas”, muchas de ellas han sido estudiadas en el tema de las hortalizas o de frutas, por lo tanto, es conveniente recordar que son género comestible por sí solas que, además condimentan, es decir realzan el sabor en numerosos preparados (Barreras, 2007b, pág. 84).

2.1.7.1 Harinas. La harina, junto con el agua, es el ingrediente principal de las masas. La harina se obtiene por la molienda de cereales como el trigo, la cebada o el centeno, alguna gramínea como el maíz, e incluso de leguminosas. Las harinas de trigo son las más empleadas para los productos de pastelería, bollería y panadería. Los tipos de trigo de modo que la forma de procesado como grado

de extracción influyen en las características de las harinas así pues su adecuación a las distintas elaboraciones (Casarrubios & Sanz, 2013).

2.1.7.2 Proteínas. En general, las fuentes animales así también sus derivados aportan más proteínas completas que los vegetales, con excepción del frijol de soya, los frijoles y las arvejas secas. Las proteínas del huevo además de la leche tienen todos los aminoácidos presentes en las proporciones adecuadas, por los que se aprovechan cabalmente para síntesis de tejidos. Lo más aconsejable es una dieta mixta de fuentes animales, así como vegetales que asegure la mezcla de proteínas que aumente la calidad (Rodríguez, 1998).

2.1.8 Subproductos utilizados en el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”

2.1.8.1 Brócoli y coliflor. El repollo llamado col en algunos países, la coliflor y el brócoli, son tres hortalizas destacadas de la familia *Cruciferae* cuyos requerimientos son parecidos. De los tres, el repollo es el más importante por su antigüedad, amplia difusión y por otro lado relativa facilidad de producción. El repollo se desarrolla preferentemente en lugares frescos, así como húmedos, pero se produce en una variedad de climas. La coliflor exige más temperaturas frescas, así como también ambientes húmedos, mientras que el brócoli puede crecer bien a temperaturas menos frías así hasta subtropicales pareciéndose más a la col en sus requerimientos (Casseres, 1980).

Es una hortaliza usada en ensaladas, el mayor desperdicio de estos son los tallos, por ello se decide usar como puré en una croqueta.

2.1.8.2 Cebolla. La mayoría de los botánicos están de acuerdo con Vavilov que designó a Asia Central (Pakistán) como su posible centro de origen, debido a la gran diversidad de plantas invasoras del género *Allium*, encontradas en esa región, el Oriente próximo y la región del Mediterráneo son considerados como

posibles centros de domesticación. El cultivo de las cebollas es muy antiguo de evidencias arqueológicas del año 3.200 a. C. muestran que los egipcios lo usaron como alimento, en rituales religiosos y en medicina. La domesticación de la cebolla estuvo basada probablemente en selección de caracteres de plata, así como bulbo, a través de la selección masal, efectuada antes del florecimiento (Cabrera & Salazar, 2004).

Es una verdura usada en los sofritos de la cocina ecuatoriana, el mayor desperdicio de estos son las puntas, así como también el corazón de cebolla, por ello se decide usar en sofritos, pico de gallo, encurtido.

2.1.8.3 Pimiento. Procede de América, de donde fue traído por los descubridores españoles, aunque no como planta alimenticia, si no ornamental. Transcurrió bastante tiempo hasta que se descubrieron sus cualidades organolépticas, el color originario del pimiento en la mata es verde cuando aún no ha madurado. Según el fruto madura pasa del verde a los tonos amarillentos, hasta volverse totalmente rojo (Muñoz Laza & Muñoz Jerónima, 2011).

Es una verdura usada en los sofritos de la cocina ecuatoriana, el mayor desperdicio de estos son las puntas, por ello se decide usar en sofritos, pico de gallo.

2.1.8.4 Pollo. La carne de aves como materia prima, son los principales tipos de aves de corral como: pollos, gallinas, pavo, pato y ganso. Las cantidades consumidas siguen este mismo orden, debido a que hay una gran demanda de carne de aves, en la actualidad se crían pollos exclusivamente por su carne. La blandura guarda una relación inversa con la edad, por lo general el pollo joven se consume fresco o congelado, así como también el animal viejo se industrializa en cualquiera de sus formas (Bernal, 2016).

El pollo es un género cárnico, la mayor parte de sus huesos al despresarlo son usados en fondos que brindan mayor sabor a las comidas, por ello se decide usar en relleno de empanadita de verde.

2.1.8.5 Tomate Cherry. El origen del tomate es un tanto incierto, lo más probable es que las bayas silvestres del tamaño de un guisante que crecían en caóticas enredaderas de la costa noroeste de Sudamérica se criaron en esa zona para obtener algo parecido al pequeño tomate cherry. Luego se dispersaron, posiblemente a causa de las aves a los comerciantes marinos, hasta llegar a Centroamérica, donde se habrían domesticado hasta obtener frutos más grandes que, aunque aplastados y estriados, eran lo suficiente carnosos como para que los mayas lo llamaran tomatl (cosa rechoncha) (Drori, 2022).

El tomate Cherry es mayormente usado en ensaladas, su vida útil es corta, por ello se decide usar en verduras confitadas, mini hamburguesa.

2.1.8.6 Albahaca. Planta originaria del Asia meridional, principalmente de la India. Se cultiva desde la antigüedad en la cuenca mediterránea y actualmente en todos los climas templados y tierras bajas del mundo, las hojas añadidas al final de la cocción, se utilizan para mejorar el sabor de cualquier plato salado como ensaladas, sopas, verduras, pescado, carnes, aves, quesos, adobos, salsas y aliños (Fonnegra & Jiménez, 2007a).

Es una hierba de condimentación, lo cual nos brinda un aroma exquisito, se decide usar en salsas.

2.1.8.7 Quesillo. Los productos derivados de la leche son beneficiosos para la salud entre ellos tenemos el quesillo, un alimento elaborado a partir de la leche de vaca sin pasteurizar, característicos de gran parte de las zonas rurales y semirurales de países de Sudamérica. Es un alimento producido en su gran parte de manera artesanal (Castillo, et al, 2008).

El queso pertenece al grupo de los lácticos, es un alimento elaborado tradicionalmente que posee una vida útil limitado, por ello se decide usar en buñuelos.

2.1.8.8 Queso parmesano. Es un producto extra duro obtenido a base de leche entera o descremada, pasteurizada o con la mezcla pasteurizada de leche cruda, con la adición de fermentos lácticos, cuajo, sometido a un proceso de salmuera y maduración (COVENIN, 2001). Si los cultivos lácticos utilizados no son suficientemente eficaces o se encuentran contaminados con otro microorganismo, puede producir alteraciones que afectan desfavorablemente la calidad del queso (Izquierdo, et al, 2003).

El queso parmesano pertenece al grupo de los lácticos, es un alimento usado mundialmente, por ellos se decide usar en una masa de arroz.

2.1.8.9 Pan. La historia del pan se remonta al Neolítico y evolucionó con la aparición de los cultivos espontáneos de cereales, principalmente el trigo, añadiendo este al descubrimiento de otros alimentos. Los primeros intentos de conseguir harina pueden situarse en la Prehistoria, cuando se comienzan a moler semillas entre dos piedras para conseguir harina. Lo primeros panes, hasta la aparición de la levadura eran panes ácimos, las evidencias arqueológicas más antiguos del uso de la levadura se remontan al antiguo Egipto, allá por 4000 a.C., así que el descubrimiento del pan tal como se conoce en la actualidad se sitúa en esta época (Crespo, 2020).

El pan al ser un producto perecible por su corta vida útil cambia su textura por ello no se pueden consumir, por lo cual se decide realizar un canapé.

2.1.8.10 Papa. Teniendo en cuenta a (Andrade, Bastidas, & Sherwood, 2002), “La mayor diversidad genética de la papa cultivada y silvestre se encuentra en las tierras altas de los Andes de América del sur”. La papa se habría originado bajo condiciones de este ecosistema altoandino hace 10 a 15.000 años a partir de dos

especies de papa, de esta zona la papa habría emigrado a otros valles interandinos, así como también al resto del altiplano, durante el imperio Incaico se distribuye por todo el Tahuantinsuyo, llegando incluso al sur de Chile y al suroeste de Colombia (Alfaro, 2019).

Este producto tiene mayor desperdicio en su cascara, por lo tanto, se decide usar en la elaboración de una croqueta.

2.1.8.11 Culantro. El cilantro es un cultivo aromático, así como oleaginoso, cuyo origen se ubica en el continente asiático, en las regiones comprendidas en el centro y norte de la India, centro y sur de Rusia y regiones orientales de Afganistán y Pakistán. Posteriormente a través de los mercaderes que abastecen de especias como plantas exóticas traídas del lejano Oriente y el norte de África hacia países europeos el cultivo se dispersó por los países del sur occidente de este continente especialmente Italia, España y Francia (Cabrera & Salazar, 2004, pág. 291).

El culantro es una de las hierbas de condimentación que por su corta vida útil existe mayor desperdicio, por lo cual se decide utilizar este producto en aderezo de ceviche, sofritos, mini corviches.

2.1.8.12 Cebollín. El Cebollín conocido también *Allium schoenoprasum*, es nativa de Europa, Asia y América, se encuentran en los condados norteños y occidentales de Inglaterra, Gales, así como en *Oxfordshire*. Además, es de gran utilidad para el hombre ya que pueden encontrar varias propiedades medicinales, ornamentales, comestibles; las partes empleadas de la planta son las hojas y bulbos utilizadas como verduras, sazónador de sopas, ensaladas, como en estofados (Domínguez, Pesantes, Martínez, & Mir, 2016). El mayor uso del cebollín es para dar sabor a fondo y sofritos.

2.1.8.13 Leche. De acuerdo a (Gómez & Mejía, 2005), la definición de leche está dada por su origen y hace referencia al producto de la secreción normal de la glándula mamaria de animales bovinos sanos, obtenida por uno o varios ordeños diarios, higiénicos, completos e ininterrumpidos. Es un producto que aporta nutrientes básicos para la alimentación humana. Además, podemos decir que la leche es un líquido secretado por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos tras el nacimiento de la cría, presenta una composición compleja, blanco y opaco, de sabor dulce, reacción iónica próxima a la neutralidad (Alais, 1985).

La leche pertenece al producto de los lácteos, es un alimento usado mundialmente, por ello se decide usar en un cremoso de arroz, salsa de maní, bechamel.

2.1.8.14 Ají. Familia *solanácea*, el nombre del género *Capsicum*, en alusión a que las semillas están encerradas en una especie de caja (el fruto). La taxonomía de este género es muy compleja, algunos autores consideran que solo existe la especie *Capsicum annuum* con una gran variabilidad genética, pero otros consideran que este nombre científico corresponde al pimentón o ají dulce lo mismo que en realidad los demás son varias especies, el género *capsicum* presenta dos grupos: los ajíes dulces que son utilizadas como como condimentos suaves así también los ajíes picantes usados para dar el toque picante a los alimentos, salsas y aderezos (Fonnegra & Jiménez, 2007b, pág. 27).

El mayor uso del ají es para salsas picantes, por ello se decide elaborar otras variedades como salsa de ají de maracuyá, pico de gallo.

2.1.8.15 Arroz. El cultivo de arroz comenzó hace 10.000 años, en muchas regiones húmedas de Asia tropical y subtropical. Posiblemente sea la India el país donde se cultivó por primera vez el arroz, debido a que en ella abundaban los arrozcos silvestres. Pero el desarrollo del cultivo tuvo lugar en China, desde sus tierras

bajas a sus tierras altas, probablemente hubo varias rutas por las cuales se introdujeron los arroces de Asia a otras partes del mundo (Bernis & Pàmies, 2004).

El arroz es un producto usado en el restaurante mencionado, y a la vez es un producto perecible al pasar su tiempo de vida útil por lo cual se desecha, por eso se usó en una elaboración de masa de arroz para hamburguesa, así como también en la producción de un cremoso de arroz.

2.1.8.16 Verde. El sureste asiático se considera el lugar de origen del banano cultivado. El cultivo se desarrolló simultáneamente en Malasia en las islas indonesias, en los primeros tiempos la hoja del banano se usó como envoltura o como fuente de fibra y la fruta como comestible, pero un gran porcentaje de las variedades conocidas tenían una alta proporción de semillas. Con los años al cultivarse la planta y originarse nuevos mutantes, se obtuvieron formas sin semillas en una etapa relativamente temprana de la historia de las plantas cultivadas, referencias sobre el banano se han encontrado en la India 600 años antes de Cristo (Enríquez, 1994).

2.1.9 *Técnicas y métodos de cocción*

La propuesta a la elaboración de aperitivos se ha empleado métodos y técnicas de cocción que refiere a un conjunto de pasos para transformar alimentos a través del calor, ya que en esto incluye las técnicas de preparación de cada alimento, así como también han definido la vida del ser humano, hasta la actualidad por ende se usa métodos de cocción conocidas como:

2.1.9.1 Fritura. Freír es cocer un alimento en abundante grasa a temperatura entre 150°C a 180°C. Para freír el alimento se sumerge en grasas especiales calientes que soporten el calentamiento, ya que las que no cumplen este requisito se descomponen rápidamente y crean sustancias perjudiciales para la salud. El tiempo de cocción es corto, ya que el calor afecta muy pronto al aceite y lo calienta rápidamente (Martínez, 2010).

- 2.1.9.2 **Blanqueado.** La textura se ablanda, por ejemplo, las hojas de col para hacer rollitos; se evita la pérdida de color ya que se destruyen las enzimas, por ejemplo: las frutas, verduras, carne o alimentos que se van a congelar. Si los alimentos no van a ser trabajados inmediatamente se introducen a través del blanqueamiento en agua fría. De este modo se interrumpe el peligro de reproducción de los microbios y los tejidos no se endurecen demasiado. El blanqueado está considerado como un trabajo de preparación y no de un método de cocción, aunque en algunos casos pueda ser interpretado como método de cocción (Grüner, Metz, & Martínez, 2005).
- 2.1.9.3 **Horneado.** El horneado es un método de cocción, en el cual el recipiente que contiene el alimento se introduce, en un espacio caliente y cerrado, llamado horno. A pesar de que el horno debe permanecer cerrado durante la cocción, adentro hay aire circulando, la mayoría de los hornos disponen de una unidad de calentamiento arriba y otra abajo, en general se hornea encendiendo la unidad de calentamiento de abajo, cuya energía hace que el aire cercano se caliente y circule hacia arriba (Marín, 2008).
- 2.1.9.4 **Sofrito.** Hacer un refrito o un precocido de alguna cosa para posteriormente cocerla conjuntamente con otros alimentos. Básicamente el aceite, el tomate y la cebolla se puede hacer un sofrito solo de tomate o la formulación básica de añadir ajo o pimientos si se desea acentuar el sabor o impartir color, en definitivo un sofrito es una salsa de tomate, texturizada con cebolla y aromatizada con hierbas de condimentación (Pérez & Goñi, 2015).
- 2.1.9.5 **Hervido.** La temperatura es fundamental ya que se trata de romper el punto de ebullición de agua mediante el método de calor húmedo, el líquido puede ser agua, caldo base o salsa. Este método se aplica en general a pescados y mariscos abajo del punto de ebullición 60°C-85°C (Poaching), previo al punto de

ebullición 88-96°C (simmering), en el punto de ebullición de 100°C (boiling) (Ruiz, 1998).

- 2.1.9.6 **Reducción.** Técnica de cocina para crear cuerpo y concentrar el sabor, Cocer una preparación, caldo, salsa, etc. Para que pierda volumen por evaporación hasta llegar al punto deseado, esta técnica es muy importante, ya que, si está bien realizada, dota a las salsas de una buena consistencia sin necesidad de ligarlas, si la reducción se excede bastará con añadir agua para aliviarla (Goligorsky, 2008).

CAPÍTULO II: MARCO CONTEXTUAL

El restaurante “Museo de la gastronomía del Ecuador” se encuentra ubicado en la ciudad de Cuenca, en el sector Challuabamba, calle pueblo de los quitus, como pueden ver en la ilustración 1, al mismo que abre sus puertas para atención al cliente de lunes a miércoles en horario de 9 am a 14:30 pm, jueves y viernes de 9am a 19pm, sábado y domingo de 8:30 am a 15:30 pm, el establecimiento nace hace cuatro años con el objetivo principal de crear un museo gastronómico, ya que las familias tenían piezas antiguas que actualmente son parte del museo, al tener los conocimientos la Chef Karen Cueva dentro del ámbito gastronómico junto a su esposo

el Ing. En turismo Miguel Urgiles decidieron unir e hicieron un restaurante después de un tour gastronómico.

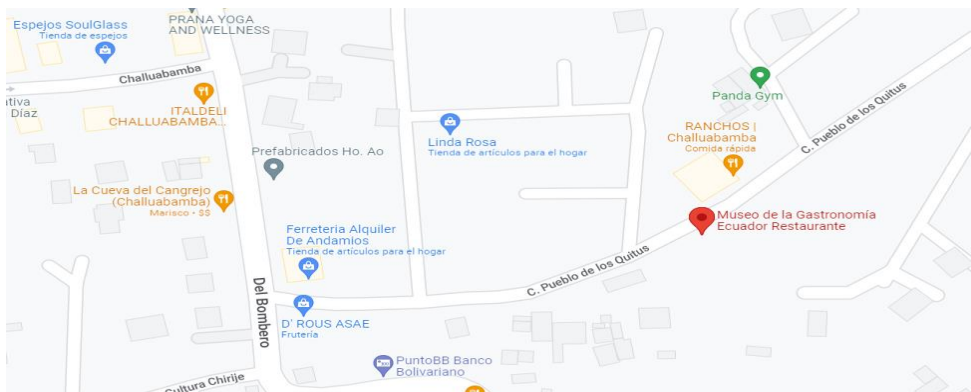
El restaurante ya antes mencionado surge con el objetivo de rescatar costumbres, tradiciones, productos, así como también todo lo que se identifica como identidad ecuatoriana (Ilustración 5,6,7), se vio la necesidad de fusionar técnicas, así como productos de cada región con diversidad de platos representativos de cada provincia, se incrementó cada cierto tiempo platos tomando en cuenta las cocciones en ollas de barro, el fogón que era como se cocinaba antiguamente.

Lo que le ha hecho muy distinto hacia otros restaurantes es la experiencia al cliente, es decir que esa experiencia le traslada a su niñez, adolescencia o juventud en la que recuerdan y añoran muchas cosas de esa época, utilizando productos ecuatorianos como tubérculos, hortalizas, entre otras, además estos platos elaborados representan una historia o algo detrás de ellos.

Actualmente, el restaurante brinda una experiencia turística como gastronómica a los turistas locales, nacionales e internacionales, las características que resaltan del museo de la gastronomía del Ecuador son muy acogedor con un ambiente tranquilo y una temática propia del país, también se puede decir que posee una carta variada que ofrece desayunos, sopas, así como también caldos, platos fuertes, postres y bebidas (Ilustración 2,3,4).

2.2 Croquis

Ilustración 1
Ubicación del restaurante



Nota: Ubicación del restaurante mediante Google Maps

2.3 Menú

Ilustración 2
Carta del menú



Nota: Wilson Viscaino

Ilustración
Carta del menú

Especialidades

Ceviche de Balde \$8,95
Un delicioso ceviche al estilo de la calle y el toque típico de la abuela acompañado de chifles y tostado.

Cerepo de la Abuela \$10,85
Deliciosa mezcla de pasta de la casa y jugosas carnes como cerdo, pollo, res en una exquisita salsa de tomate de árbol con pimientos salteados acompañados de unas crujientes raukanas de zanahoria blanca.

Los Secos de la Abuela \$12,95
Crujientes canastas de verde con seco de carne, pollo y cerdo, además de la famosa guatita, todas estas delicias acompañadas de un plato de papas fritas, ensalada fresca de la huerta y arroz.

Pasta Mar y Tierra \$13,25
Pasta artesanal con un delicioso pollo, tocino, champiñones salteados y camarones en su salsa; una mezcla única acompañada de ensalada fresca.

La Posada de la Abuela \$15,25
4 Ríos de carnes: Pollo, chanco, res y salchicha a la ashanga; todo esto acompañado con lapingachos, mote pillo, arroz y ensalada de la huerta.

Chuleta de Ashanga \$15,15
Mix de chuletas en salsa de pepa con cremoso puré de papa y ensalada fresca del huerto acompañado de nuestro arroz especial.

La Canasta del Guambra (Niño - Niña) \$10,95
Delicioso pollo al grill y salchicha parrillera con crujientes raukanas de zanahoria blanca o papas fritas y no podría faltar una deliciosa manzana acaramelada y el juguete sorpresa.

Encocado de Chanchos \$12,75
Un delicioso filete de cerdo seleccionado en salsa de encocado de la abuela manaba, raukanas de verde, ensalada y arroz.

Especialidad del Museo \$15,50
Deliciosas fritadas de costilla de cerdo primero ahumada en olla de barro y luego en paila de bronce dada el punto perfecto de fritada, todo esto acompañado de mote pillo y mote saúdo con una salchicha especial y morchilla de la ashanga. Sin olvidarnos de un delicioso mini encobollado de agua de bilette.

Ayehia Kanka \$16,25
Un delicioso corte especial de res con hierbas de la abuela a la parrilla; mix de mariscos en su salsa, arroz, menestra, papas y ensalada del huerto.

Trucha de Atacocos \$14,25
Tierno filete de trucha en salsa de hierbas con un exquisito puré de zanahoria blanca, papa y ensalada fresca de la huerta acompañado de arroz.

Pampamesa (4 personas) \$59,25
Corte especial de costilla de cerdo (baby back), camarones, pollo, chorizos especiales y jugoso corte de res, todo esto al grill con ese toque del carbón acompañado de choclos, maduro con queso, lapingachos, ensalada fresca del huerto y arroz.

Churrasquiño **¡NUEVO!** \$18,25
Chuleta sexi de pierna de cerdo con cebollas caramelizadas en su salsa acompañada de arroz moro, huevo frito, ensalada fresca, papas fritas y aguacate al grill, un orgullo gastronómico perfecto.

Pizza Colorada **¡NUEVO!** \$8,75
A base harina morada y amaranto, charcutería de la ashanga además con 3 quesos (quesillo, queso fresco y mozzarella)

Rissoto Marinero **¡NUEVO!** \$16,25
Cebada y trigo perlado con chicharrón de mariscos en salsa de chillangua

Veganos \$12,75
Tubérculos Morlaces \$12,75
Mellicos salteados, variedad de papas cocinadas, aguacate, ensalada del huerto y menestra.

Vegetarianos \$12,75
Los pillos de la abuela
Papas, mellicos y mote pillos con el toque secreto de la abuela.

Alitas **¡NUEVO!** \$10,50
Coliflor en salsa de mostaza y panela o salsa de pepa de sambo con papas salteadas y ensalada fresca.



Nota: Wilson Viscaïno

Ilustración 4
Carta del menú

Miskis

Quimbolito de la Abuela \$2,50
Delicioso quimbolito cocinado en olla de barro y cama de carrizo. Endulzado con pinol y la masa con machica, sin faltar la deliciosa punta.

Flan Miski \$3,75
Un delicioso flan de higo acompañado de queso tierno con la receta secreta de la abuela.

Miski de remolacha mojado con chocolate \$3,75
Un delicioso cake de remolacha bañado con chocolate y acompañado con dulce de oca.

Miski mojado con chocolate \$3,75
Un delicioso cake de chocolate o remolacha bañado con chocolate de pastilla, acompañado de praliné de pepa.

Tiramisú de Jora **¡NUEVO!** \$4,25
Biscocho de harina de jora y combinación de chocolate de pastilla con café zurumero (o cacao nacional fino de aroma)

Las leches de la abuela Miski \$3,75
Una combinación exquisita de leches, acompañada de una deliciosa crema de harina de aveja con la especial y tradicional espumilla de la abuela.

Helado del Museo \$3,95
Pregunte por los sabores de la semana.

Ríos Miski \$7,75
Una combinación perfecta de cuatro postres de temporada de la abuela.

4 Ríos de Helados \$8,25
Delicioso mix de helados sabores únicos del museo (escoge tus sabores)

Pie de tomate de árbol \$3,75
¡NUEVO!

Cheesecake de higo **¡NUEVO!** \$4,50
Por temporada

Brownie de Machica con helado de la casa **¡NUEVO!** \$4,25

Bebidas frías

Sin Alcohol

Horchata de la abuela	\$2,00	\$4,00
Jugo natural	\$2,25	\$4,95
Limonada	\$2,00	\$4,95
Limonada de temporada	\$2,50	\$5,95
Agua mineral		\$1,50
Agua simple		\$1,50
Gaseosa personal		\$2,00

Con Alcohol

Mojito de Chicha	\$8,00	
Ecuador Libre ¡NUEVO!	\$8,00	
Descubre un sabor único y con el toque de hierba luisa de huerto.		
Vino Colmena Real	\$6,25	\$25,00
Cerveza del Abuelo		\$4,25
Cerveza del Tío		\$5,75
Cerveza de la Abuela		\$8,95

Bebidas calientes

Sin Alcohol

Café de la Abuela (Descubra la chuspa)	\$2,50	Té de la Abuela (Descubra la fruta)	\$3,00
Chocolate (Descubra la tusa)	\$3,25	Chapo (Descubra la Máchica)	\$4,75

Con Alcohol

Media Jarra de Canelazo	\$10,25	Jarra de Canelazo	\$19,75
--------------------------------	---------	--------------------------	---------

Canelazo endulzado con panal de Miel de Abeja



Nota: Wilson Viscaïno

2.4 Fachada

Ilustración 5
Exterior del restaurante



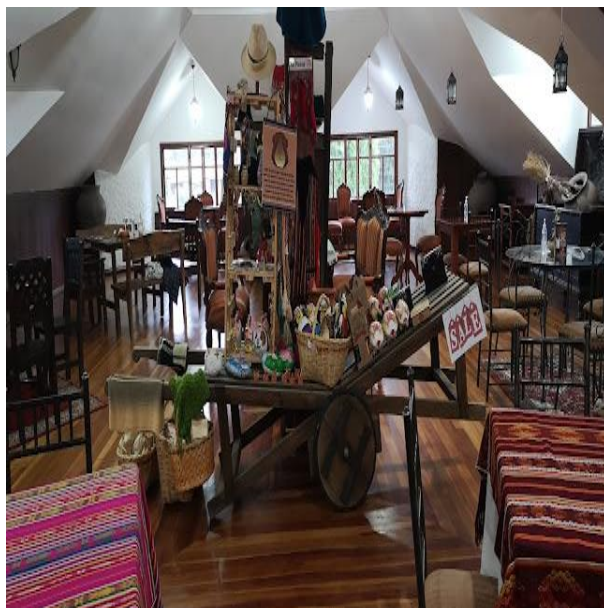
Nota: Wilson Viscaino

Ilustración 6 Fogón



Nota: Wilson Viscaino

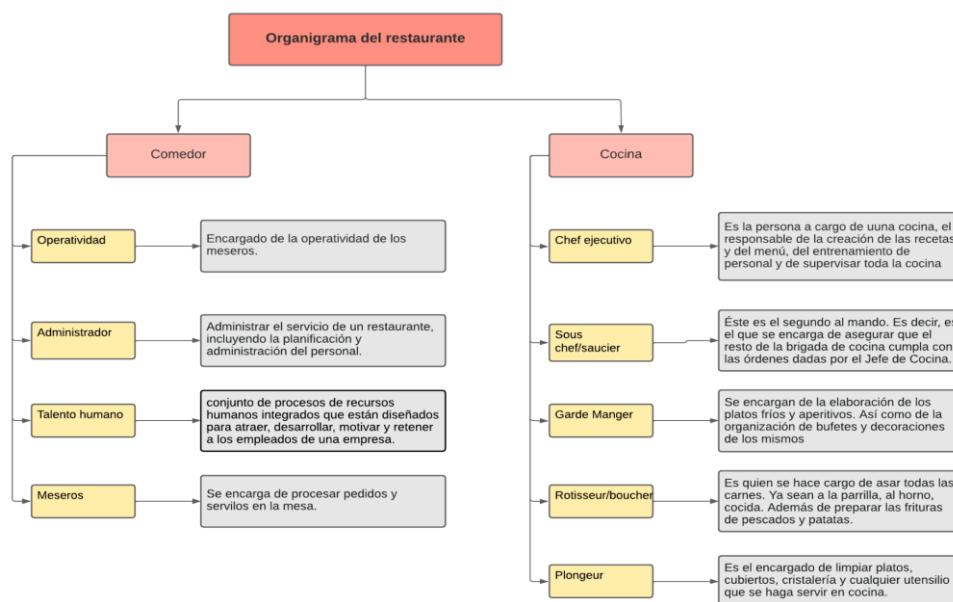
Ilustración 7
Interior del restaurante



Nota: Wilson Viscaino

2.5 Organigrama del restaurante

Ilustración 8
Organigrama del restaurante



Nota: Wilson Viscaino

2.6 Marco conceptual

Ácidos: Pan que se elabora sin levadura; suele ser plano y crujiente.

Aminoácidos: Son moléculas que se combinan para formar proteínas.

Anglosajón: Que pertenecía a los pueblos germánicos que invadieron Gran Bretaña en los siglos V y VI.

Botánicos: Estudian la vida de las plantas en todos sus estadios.

Bouquet garni: Atado con hilo compuesta con hierbas aromatizantes. Se usa para realizar fondos, caldos.

Cuajo: Se utiliza para coagular la caseína de la leche (que es una proteína) a través de su desestabilización para que se forme cuajada.

Fermentos: Se trata de un alimento o bebida que ha sido transformado por la acción de microorganismos que consumen el azúcar dando como resultado.

Guisante: Son las semillas maduras de una planta trepadora que crece en climas templados y húmedos.

Hortícolas: Son plantas de huerto que se utilizan como alimento y se denominan hortalizas.

Maduración: corresponde a la fase en que la masa del queso cambiará sus características, que, de una masa blanquecina, algo insípida, más o menos consistente

Monómeros: Son moléculas orgánicas fundamentalmente formadas por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno.

Oleaginoso: Que tiene la textura u otra característica propia del aceite

Oligoelementos: Son minerales, es decir, se extraen de la tierra.

Organolépticas: Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Polímeros: Quiere decir "muchas partes".

Salmuera: Es un recomendable aliado para la conservación de ciertos salazones, pescados o carnes.

Tentempiés: Pequeña cantidad de comida que se toma entre horas, generalmente por no aguantar el hambre hasta el momento de la comida.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Metodología de la investigación

Según (Alzina, 2004) en su libro “Métodos de la investigación educativa” define que la metodología es “Un conjunto sistemático de conocimientos acerca de la metodología científica aplicada a la investigación de carácter empírico sobre los diferentes aspectos”. Pág.37

La investigación científica es la búsqueda intencionada de conocimientos o de soluciones a problemas de carácter científico; el método científico indica el camino que se ha de transitar en esa indagación y las técnicas precisan la manera de recorrerlo (Rivero, 2008).

Se considera la metodología de la investigación una actividad que rodea sistemáticamente, aplicado en el campo de la educación, mediante sus métodos, técnicas y procedimientos que brindan conocimientos de la verdad objetiva, facilitando el proceso de investigación.

3.1.1 *Nivel o tipo de investigación*

3.1.1.1 **Descriptivo.** Afirma (Luis, 2012), que “La investigación descriptiva se refiere al tipo de pregunta de investigación, diseño y análisis de datos que se aplica a un tema determinado. La estadística descriptiva responde a las preguntas quien, que, cuando, dónde y cómo”.

Los estudios descriptivos reportan datos resumidos, tales como las medidas de tendencia central que incluyen la media, mediana, moda, desviación de la media, variación, porcentaje, y la correlación entre las variables. Las encuestas comúnmente incluyen ese tipo de medida, pero a menudo va más allá de la estadística descriptiva con el fin de sacar conclusiones (Luis, 2012b).

Los estudios descriptivos buscan especificar propiedades, así también características de perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Describen situaciones, eventos o hechos, recolectando datos sobre una serie de cuestiones, tanto que se efectúan mediciones sobre ellas, buscan especificar propiedades,

características como rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Estos estudios presentan correlaciones muy incipientes o poco elaboradas (Norvelis & Valle., 2014).

3.1.2 Paradigma o enfoque de la investigación

Una vez que tenemos elaborado el problema de investigación, preguntas, objetivos e hipótesis, se elabora el diseño y se selecciona la muestra que se utilizará en el estudio de acuerdo con el enfoque elegido, la siguiente etapa consiste en recolectar datos pertinentes sobre las variables, sucesos, comunidades u objetos involucrados en la investigación (Marcelo M, 2006).

En ese contexto, (Sampieri, Collado, & Lucio, 2014) en su obra Metodología de la Investigación, sostiene que todo trabajo de investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque: El enfoque mixto.

El enfoque de la investigación es un proceso sistemático, disciplinado y controlado está directamente relacionada con los métodos de investigación que son dos: método inductivo generalmente asociado con la investigación cualitativa que consiste en ir de los casos particulares a la generalización; mientras que el método deductivo, es asociado habitualmente con la investigación cuantitativa cuya característica es ir de lo general a lo particular. El propósito del siguiente tema es el de explicar los diferentes enfoques que se utilizan en una investigación científica y que representan la clave, así como guía para determinar resultados congruentes, claros, objetivos como significativos (Forero Jorge).

3.3.1 Enfoque cualitativo. “El enfoque cualitativo de investigación se enmarca en el paradigma científico naturalista, el cual también es denominado naturalista-humanista o interpretativo, cuyo interés “se centra en el estudio de los significados de las acciones humanas de la vida social” (Hernandez & Barraza, 2022a).

Este tipo de investigación asume una realidad subjetiva, dinámica, 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

Es importante aclarar lo siguiente: aunque el enfoque cualitativo se orienta hacia la interpretación de realidades subjetivas, la investigación cualitativa no deja de ser científica, lo es tanto como la investigación basada en el enfoque cuantitativo; dicha interpretación tampoco se reduce a un asunto de opiniones de quien investiga (Hernandez & Barraza, 2022b).

En esta misma línea, (Hernandez & Barraza, 2022c) apuntan que “a pesar de sus diferencias, los datos cualitativos también tienen un valor epistemológico similar a los cuantitativos que se extraen mediante métodos rigurosos”.

De esta manera, sin dejar de gozar de carácter científico, la investigación cualitativa parte de postulados propios del paradigma científico naturalista, los cuales determinan las características particulares del proceso investigativo con enfoque cualitativo.

3.2 Método

3.2.1 *Método deductivo*

El método deductivo que en términos de sus raíces lingüísticas significa conducir o extraer, está basado en el razonamiento, al igual que el inductivo. Sin embargo, su aplicación es totalmente diferente, ya que en este caso la deducción intrínseca del ser humano permite pasar de principios generales a hechos particulares (Castellanos, 2017a).

Centra su origen según sus raíces lingüísticas significa “conducir o extraer”, basado en el razonamiento, con similitud al inductivo. Sin embargo, su aplicación es totalmente diferente, ya que en este caso la deducción intrínseca del ser humano permite pasar de principios generales a hechos particulares (Castellanos, 2017b).

Se puede decir que el método deductivo es un proceso que lleva de un hecho conocido a extraer conclusiones, mediante hipótesis, investigaciones científicas y demostraciones, teniendo en cuenta que, si el método deductivo es verdadero, la conclusión también lo será.

3.3 Técnicas

Es el conjunto de instrumentos y medios del cual se efectúa el método y solo se aplica a una ciencia. La diferencia entre método y técnica es que el método es el conjunto de pasos, así como etapas que debe cumplir una investigación a este se aplica varias ciencias mientras que técnica es el conjunto de instrumentos en el cual se efectúa el método (Chagoya, 2008).

Así mismo los procedimientos, reglas, normas, acciones y protocolos, tienen como objetivo obtener un resultado efectivo, ya sea en el campo de la informática, las ciencias, el arte, el deporte, la educación o en cualquier otra actividad.

3.3.1 *Técnicas de campo*

3.3.1.1 **Entrevista.** Una entrevista es el diálogo entablado entre dos o más personas; el entrevistador formula, preguntas a la vez el entrevistado las responde. Se trata de una técnica empleada para diversos motivos. Una entrevista no es casual, sino que es un diálogo interesado con un acuerdo previo e intereses, así como expectativas por parte del entrevistador como del entrevistado (**Avalos & Augusto, 2017**).

3.3.1.2 **Observación.** Según (**Postic & Ketele, 1992**) en su libro “Observar las Situaciones Educativas” define que observación es “un proceso cuya función primera e inmediata es recoger información sobre el objeto que se toma en consideración.”

Es la adquisición activa de información a partir del sentido de la vista. Se trata de una actividad realizada por un ser vivo, que detecta y asimila los rasgos de un elemento utilizando sus sentidos como instrumentos principales. El término también se puede referir a cualquier dato recogido durante esta actividad.

3.3.2 *Técnicas de investigación documental*

3.3.2.1 **Análisis de la información.** Análisis de la información es usado para la investigación con cual logramos obtener objetivos como la captación, evaluación, selección, síntesis en los mensajes que contienen los documentos, así contribuye

a la toma de decisiones, al proceso en el curso de las acciones, así como también de las estrategias. Es el aparato por excelencia de la gestión de la información **(Iglesias & Gómez, 2004)**.

El análisis de datos consiste en someter los datos a la realización de operaciones, esto se hace con la finalidad de obtener conclusiones precisas que nos ayudarán a alcanzar nuestros objetivos, dichas operaciones no pueden definirse previamente ya que la recolección de datos puede revelar ciertas dificultades.

3.3.2.2 Citas y paráfrasis. Parafrasear es una forma de repetir la declaración de otra persona en diferentes palabras, es una herramienta indispensable para los escritores, en otras palabras, puede transmitir información sin plagio. Por otro lado, la paráfrasis precisa es imposible sin comprender la declaración original, las paráfrasis indican lo que lees y entiendes del texto original en lugar de simplemente repetirlo o copiarlo **(Chiriboga, 2019)**.

3.3.2.3 Referencias bibliográficas. Las referencias es el conjunto de datos precisos, así como detallados que el autor nos facilita la remisión a fuentes documentales, sus partes y características editoriales. Al momento de colocar la referencia se lo realiza alfabéticamente según el apellido del autor, si el autor posee el mismo apellido el orden será del más antiguo al más nuevo (Flores, 2021).

La bibliografía es esencial para la creación de trabajos científicos, académicos, esto implica revisar documentos existentes. A partir de la bibliografía revisada se va formando el marco teórico, documentando antecedentes igual que la bibliografía que se lo coloca al finalizar un trabajo científico o académico (Sandra Gisela Martín, 2017).

Se menciona que las referencias y las bibliografías son esenciales ya que alude a todos los autores citados en los trabajos de investigación, tanto la referencia, así como bibliografía son colocados al final de un trabajo científico o académico dando más valor al documento realizado.

3.3.3 *Técnicas de laboratorio*

3.1 Bitácora. La bitácora ha sido utilizada por científicos, investigadores e ingenieros para llevar un registro cronológico documental del trabajo en el laboratorio. Hoy en día continúa siendo la mejor forma de registrar los resultados igual que la metodología de trabajo en la investigación industrial y académica **(Martínez L. , 2005)**.

El cuaderno o bitácora de trabajo es un cuaderno en el cual estudiantes, diseñadores, artistas plásticos, entre otros, desarrollan sus bocetos, toman nota de recuerdos, así como cualquier información que consideren que puede resultar útil para su trabajo.

3.2 Ficha estándar. La Ficha Técnica Estándar constituye una herramienta para la formulación de proyectos se caracteriza por ser ordenada, selectiva, principalmente utilizada para recolectar datos; es un documento que nos permite reunir información más detallada. Está formada por dos fichas, la hoja de ruta y la ficha de costos.

3.3 Base de datos. Una base de datos es un “almacén” que permite guardar grandes cantidades de información de forma organizada para que luego podamos encontrar y utilizar fácilmente, cada base de datos se compone de una o más tablas que guardan un conjunto de datos. Cada tabla tiene una o más columnas y filas.

3.4 Universo y población

Tabla 2. Universo y población

Población	Muestra
-----------	---------

<p>La población que se aplica la muestra, es alrededor de 200 comensales a la semana entre personas locales, nacionales y extranjeras que visitan el restaurante Museo de la Gastronomía del Ecuador de la ciudad de Cuenca.</p>	<p>Se consideran cinco clientes frecuentes, tres empleados del restaurante y los propietarios del establecimiento.</p>
--	--

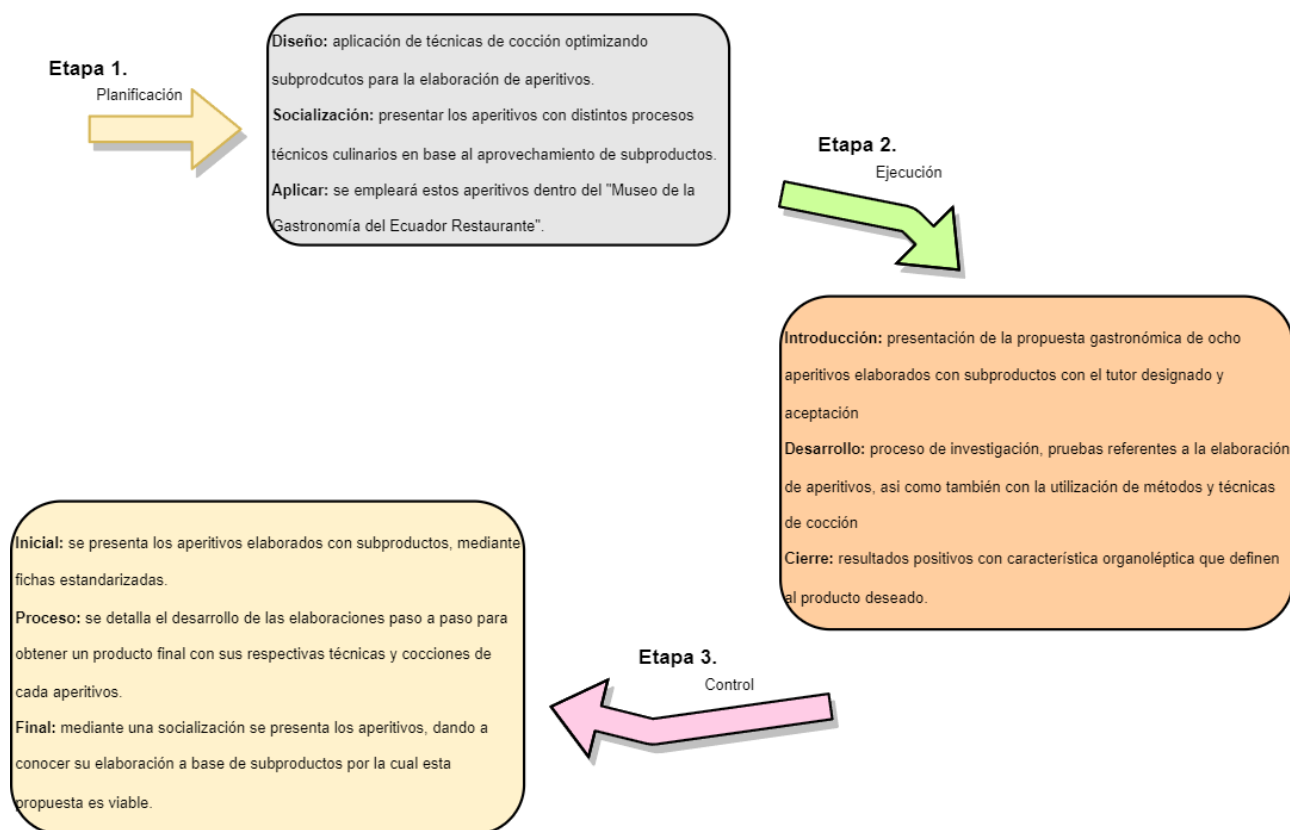
Nota: Jessica Cajamarca

3.4.1. Tratamiento muestra

Las personas designadas para la encuesta están conformadas por los propietarios del establecimiento, quienes tienen la experiencia y son profesionales en el ámbito de la gastronomía, cinco comensales fijos que tienen el gusto de probar nuevas experiencias que presenta el restaurante, además tres empleadores que laboran en el establecimiento cada uno de ellos encargados en distintas áreas.

3.4.2. Esquema de propuesta

Ilustración 9
Esquema de propuesta



Nota: Jessica Cajamarca

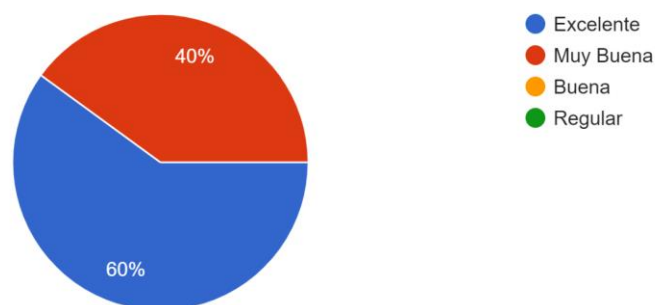
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

A continuación, se presentan gráficos que corresponden a la validación de la propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” de Cuenca, mediante una encuesta aplicada a clientes frecuentes del establecimiento además de empleadores y jefes del restaurante mencionado, donde se observa las respuestas obtenidas para después realizar un análisis, así como también una conclusión acertada sobre este proyecto de titulación. En las encuestas aplicadas los clientes frecuentes responden hasta la pregunta cuatro, así como también los empleadores, jefes del restaurante.

Ilustración 10
Interpretación de resultados

1. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como cortesía de la casa?

10 respuestas



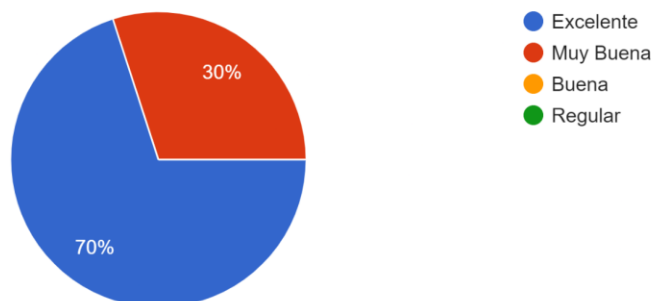
Nota: Wilson Viscaino

Se puede observar en la ilustración 10 que el 60% de los encuestados están satisfechos con los aperitivos como cortesía de la casa, el 40% les parece apropiado la idea. De acuerdo a los resultados obtenidos por parte de los clientes, propietarios, así como también los empleadores del establecimiento, les parece apropiado brindar aperitivos como cortesía de la casa mientras esperan el plato complejo a elaborarse, tomando en cuenta que al proponer estos aperitivos se brinde una experiencia más al cliente quienes visitan constantemente el restaurante.

Ilustración 11
Interpretación de datos

2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?

10 respuestas



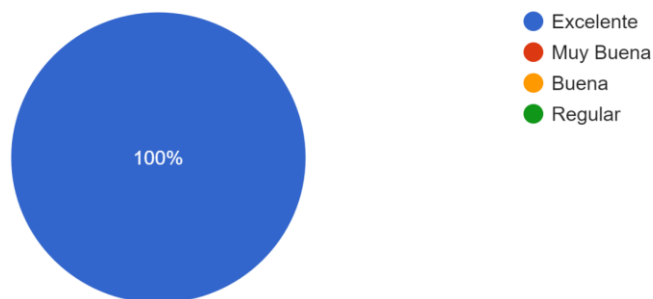
Nota: Wilson Viscaino

En la Ilustración 11 se observa que la mayor parte de la encuesta les gusta el sabor (70%), seguido de un 30% que similarmente gusta de ellos. Conforme a los resultados se puede evidenciar acorde a las características organolépticas en cuanto a sabores los mismos que fueron aceptados y elaborados con subproductos para la elaboración de aperitivos.

Ilustración 12
Interpretación de Resultados

3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo previo al plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?

10 respuestas



Nota: Wilson Viscaino

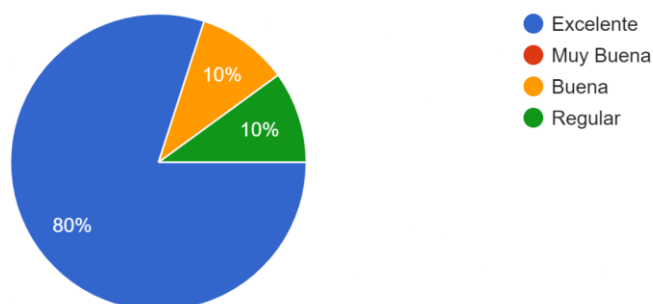
Se puede observar en la Ilustración 12 que el 100% le gustaría recibir aperitivos previos a la espera del plato fuerte. Cabe destacar que el aperitivo se brinda como cortesía de la casa además ayuda al tiempo de espera del menú ordenado.

Ilustración 13

Interpretación de resultados

4. Los aperitivos presentados ayudaría al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?

10 respuestas



Nota: Wilson Viscaino

En ilustración 13 se observa que el 80% está de acuerdo que los aperitivos ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado del cliente, mientras que el 10% no le parece que esto ayudaría. Se puede decir que en cuanto al servicio pasa de los 25 minutos por lo tanto los aperitivos ayudan al tiempo de espera del cliente, de esta manera el aperitivo es totalmente compatible dentro del establecimiento.

En el análisis e interpretación de resultados de las siguientes ilustraciones, estas encuestas solo aplican a empleadores y jefes del “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” para así obtener mayor información de la propuesta de proyecto.

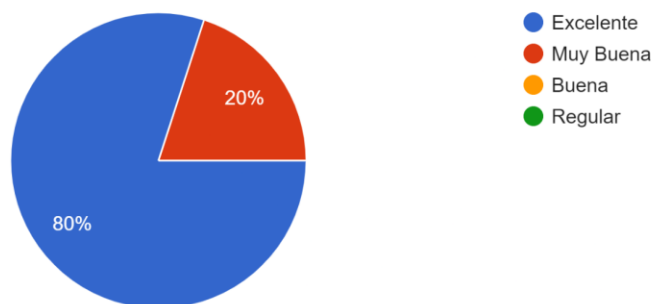
Si usted es empleador del restaurante responda las siguientes preguntas.

Ilustración 14

Interpretación de resultados

5. ¿Cómo lo calificaría el uso de subproducto de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?

5 respuestas

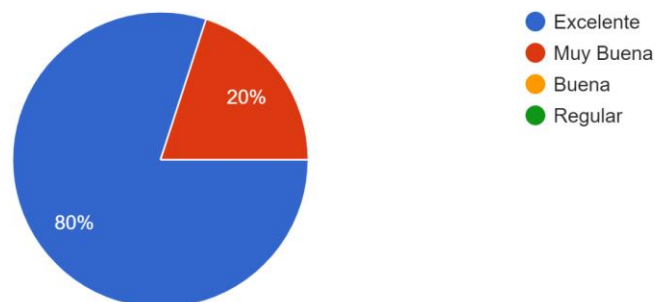


Nota: Wilson Viscaino

Como se puede observar en la ilustración 14 la mayoría (80%) les parece excelente el uso de subproductos con la finalidad de optimizar recursos, además el 20% está conforme con lo ya mencionado. Según los resultados de la encuesta sería de gran beneficio para los propietarios dando un valor más al subproducto, así como también optimizando costos y siendo viable para dar la mejor atención al cliente.

Ilustración 15
Interpretación de resultados

6. De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?
5 respuestas

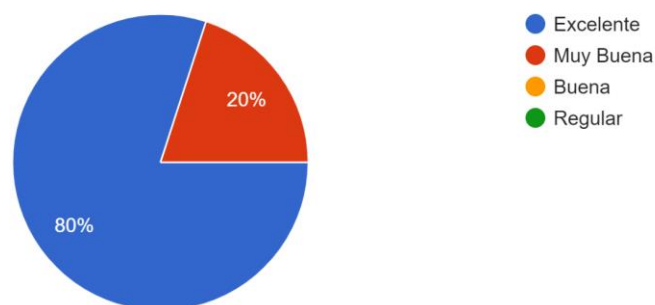


Nota: Wilson Viscaino

Se puede observar en la ilustración 15 el 80% está de acuerdo que es una excelente idea para brindar una experiencia nueva hacia los clientes, igualmente el 20% les parece muy buena idea.

Ilustración 16
Interpretación de resultados

7. Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría ?
5 respuestas



Nota: Wilson Viscaino

Se puede analizar en la ilustración 16 que los aperitivos están a nivel del restaurante (80%), el 20% también está de acuerdo con ello. Además, los aperitivos ofertados como propuesta son aceptados de una manera positiva por parte de los comensales, considerando

que el 20% tampoco se aleja de la excelencia, estos aperitivos al cubrir con todas las características y al representar un producto con buenos sabores, texturas, colores, fue aceptado por empleados y propietarios del establecimiento.

Ilustración 17. Antes y Después



Nota: Wilson Viscaino

En la ilustración 17 se puede decir que al inicio de la investigación su variedad en aperitivos es muy escasa con un porcentaje del 5%, por ello mediante este proyecto se propone más variedad de aperitivos, mediante las encuestas y validación en el campo de acción se obtuvo mayor acogida (90%), además de ofrecer más conocimientos a propietarios e empleadores del restaurante.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN

5.1 Propuesta de investigación

De la propuesta planteada durante el proceso de investigación se elaboró, la estandarización de ocho aperitivos para el restaurante Museo de la Gastronomía, de lo cual se ha realizado fichas técnicas, hoja de costos, bitácoras y una base de datos conformado por una materia prima utilizada para cada elaboración.

Aperitivo I: Empanaditas de verde con relleno de pollo

Para la elaboración de este aperitivo se realizó una masa de verde, relleno de pollo, pico de gallo y sal prieta, así como también se ha utilizado subproductos como puntas de verde, cilantro, puntas de pimienta y corazón de cebolla todas estas preparaciones elaboradas conllevan un producto gustoso.

Aperitivo II: Canapé de tocino en salsa agridulce

Para este aperitivo se realizó una base para canapé, salsa agridulce, mayonesa de aguacate utilizando subproductos tales como: aguacate, tocino, pan mestizo y corazón de cebolla.

Aperitivo III: Mini corviches con relleno de camarones y salsa de maní

En esta propuesta la elaboración de mini corviches se realiza cebolla encurtida, masa de mini corviches, relleno de camarones, salsa de maní con la utilización de subproductos como las puntas de verde, leche entera, cilantro, puntas de pimiento y corazón de cebolla, toda esta preparación dando como resultado un aperitivo sabroso.

Aperitivo IV: Ceviche rojo de pescado

Los subproductos utilizados para esta elaboración se ha usado el tomate cherry para procesar y dar color a este ceviche, el corazón de cebolla en corte juliana para acompañar al ceviche rojo con cilantro picado y chifles del plátano verde de esta manera se obtiene un producto deseado.

Aperitivo V: Cremoso de arroz con verduras confitadas.

Para esta elaboración se ha utilizado el arroz como subproducto para la elaboración del cremoso acompañada de verduras confitadas de los cuales se ha utilizado el subproducto como el zuquini y el tomate cherry, dando una buena presentación en un vaso de shot con delgadas capas, así como también de buenos sabores.

Aperitivo VI: Buñuelos de quesillo con salsa de chillangua

Este aperitivo cuenta con la elaboración de una masa choux y una salsa de chillangua de tal manera que se ha utilizado los subproductos tales como: quesillo, queso mozzarella, cebolla y pimiento.

Aperitivo VII: Croquetas de brócoli con salsa de maracuyá

Para esta elaboración se realizó una salsa bechamel, puré de papa y brócoli así también ají de maracuyá realizados con subproductos como: leche entera, cáscara de papa, tallos de brócoli, ají y corazones de cebolla.

Aperitivo VIII: Mini hamburguesa de arroz

En esta elaboración se siguió un proceso para la obtención del producto final de lo cual se elaboró una masa de hamburguesa, carne molida, mayonesa de jengibre, de los cuales se ha utilizado los subproductos para la elaboración de este aperitivo como: arroz y queso mozzarella.

5.1.1 Bitácoras

La bitácora es una forma de comunicación con el estudiante en la que se involucra como parte activa de su propio proceso de formación; su gestión es sencilla, complementa las actividades presenciales, favorece la interacción docente-estudiante y proporciona soporte a las actividades de evaluación y retroalimentación (Barrios, Ruiz, González, 2012).

En resumen, la bitácora es el diario de trabajo y su elaboración es un paso imprescindible en el transcurso de un proyecto de investigación. Gracias a ello, los experimentos que se realicen posteriormente, pueden ser repetidos en el momento que se desee, obteniéndose los mismos resultados; la bitácora debe guardar las condiciones exactas bajo las cuales se ha trabajado. Además, en ella se pueden escribir ideas e hipótesis derivadas del desarrollo empírico (Bastacini, 2020). Este documento, como su nombre lo indica llevará información de registro, en donde se podrá evidenciar los procesos, sus aciertos, errores o fracasos. Su objetivo consiste en respaldar con claridad la secuencia que se ha llevado para obtener ciertas elaboraciones. Las bitácoras están conformadas por:

Nombre del realizador: Nombre y apellido de las personas que realizaran el plato.

Nombre de la elaboración: El nombre del producto o plato que se vaya a realizar.

Número de la bitácora: de acuerdo al número de bitácoras que se realizarán.

Ingredientes: Incluye cada uno de los ingredientes que se vaya a usar.

Peso: peso real de cada ingrediente.

Unidad: Gramaje de los ingredientes.

Temperatura: temperatura de la cocción o manipulación del alimento.

Tiempo: segundos, minutos u hora.

Características organolépticas: Color, aroma, sabor y textura del alimento.


Método de conservación: Congelación, refrigeración o temperatura ambiente.

Temperatura de conservación: conservación de alimentos a una temperatura de 0°C a 8°C.

Tiempo de conservación: días, semanas o meses.

Observaciones: Explicar o aclarar el proceso de elaboración de aperitivo.




Ilustración 18. Bitácora




 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador:									
Nombre de la Elaboración:									
Prueba #									
Igredientes	Peso(g)	Características organolépticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones

Nota: Jessica Cajamarca

5.1.1.1 Bitácoras. A continuación, se presenta las pruebas realizadas, para la obtención del producto final todas estas cumplen con características organolépticas.




5.1.2.7.1 Croqueta de papa y brócoli

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Croqueta									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolépticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Brocoli	55	Color: dorado Textura: crocante Sabor: láctico.	Ebullición, cocción, fritura.	85 °C, 100°C, 150°C.	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Falta de reducción en la salsa bechamel, elaboración líquida se requiere reestructurar la receta y controlar fritura
Papa chola	55								
Leche	300								
Harina	65								
Mantequilla	65								
Sal	4								




 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Croqueta									
Prueba #	2								
Igredientes	Peso(g)	Características organolépticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Brocoli	75	Color: dorado Textura: crocante Sabor: láctico.	Ebullición, cocción, fritura.	85 °C, 100°C, 150°C.	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Se ha reducido la salsa bechamel para dar forma a una croqueta, pero no se evidencia la textura crocante, controlar la temperatura de la fritura.
Papa chola	75								
Leche	250								
Harina	35								
Mantequilla	35								
Sal	5								
Nuez moscada	2								


 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Croqueta									
Prueba #		3							
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Brocoli	75	Color: dorado Textura: crocante Sabor: láctico.	Ebullición, cocción, fritura.	85 °C, 100°C, 160°C.	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Para la fritura profunda de la croqueta se ha incorporado a una temperatura de 160°C, dando así un producto crocante con buena presentación.
Papa chola	75								
Leche	250								
Harina	35								
Mantequilla	35								
Sal	5								
Nuez moscada	5								
Pimienta	2								



5.1.2.7.2 Ají de maracuyá

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Aji de maracuya									
Prueba#	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Maracuya	120	Color: anaranjado Textura: líquida Sabor: ácido y picante,	N/A	N/A	Refrigeración	Refrigeración	1 semana	N/A	El producto es deseado, cumple con las características deseadas.
Limón	2								
Aji criollo	25								
Cebolla	5								
Pimienta	2								
Sal	4								
Tomate	140								
Ajo	3								
Aceite	10								



5.1.2.7.3 Cremoso de arroz con verdura confitada



 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Cremos de arroz con verdura confitada									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso		Color: blanco del cremoso y rojo, verde, amarillo del confitado Sabor: salado Textura: cremosa, olor láctico.	Cocción, Confitado	100 °C, 60°C	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	No se siente la cremosidad del producto como la palabra lo dice "cremoso", se siente el producto seco. Mejorar la presentación del producto en un vaso shot con capas delgadas dando así una presentación de buena vista.
Arroz	87								
Queso mozzarella	50								
Crema de leche	20								
Sal	3								
Confitado									
Tomate cherry	30								
Aceite	80								
Zuquini	30								
orégano	4								
Sal	5								

 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Cremos de arroz con verdura confitada									
Prueba #	2								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso		Color: blanco del cremoso y rojo, verde, amarillo del confitado Sabor: salado Textura: cremosa, olor láctico.	Cocción, Confitado	100 °C, 60°C	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Se ha aumentado la cantidad de crema de leche dando así una cremosidad, al producto así como también la presentación en un vaso de shot con capas delgadas y las verduras confitadas.
Arroz	87								
Queso mozzarella	50								
Crema de leche	40								
Sal	3								
Confitado									
Tomate cherry	30								
Aceite	80								
Zuquini	30								
orégano	4								
Sal	5								




 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Cremos de arroz con verduras confitada									
Prueba #	3								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Cremoso		Color: blanco del cremoso y rojo, verde, amarillo del confitado Sabor: salado Textura: cremosa, olor láctico.	Cocción, Confitado	100 °C, 60°C	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	El producto cumple con las características deseadas, tanto así que se ha mejorado en la cremosidad durante el proceso de pruebas observando los problemas que para ello se ha solucionado dando así un producto deseado , con buena presentación.
Arroz	87								
Queso mozzarella	50								
Crema de leche	40								
Sal	2								
Confitado									
Tomate cherry	30								
Aceite	60								
Zuquini	30								
orégano	4								
Sal	4								

5.1.2.7.4 Buñuelos de queso

 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Buñuelos									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche	250	Color: dorado Textura: suave, esponjosa Sabor: salado, láctico.	Fritura profunda	160 °C	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Hidratar la masa con huevo e eliminar la leche.
Harina	250								
Huevos	120								
Quesillo	125								
Queso mozzarella	125								
Sal	3								
royal	11								




 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Buñuelos									
Prueba #	2								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Mantequilla	65	Color: dorado Textura: suave, esponjosa Sabor: salado, láctico.	Cocción, Fritura profunda	100 °C, 160°C	Refrigeración	0 a 8 °C	1 semana	65 °C	Se ha reestructurado la elaboración de buñuelos, eliminando la leche para obtener una textura deseada así también se ha hidratado la masa con el huevo obteniendo un producto deseado.
Harina	125								
Huevo	240								
Quesillo	30								
Queso mozzarella	30								
Sal	3								
Agua	250								




5.1.2.7.5 Salsa de chillangua

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Salsa de chillangua									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chillangua	25	Color verde; textura líquida; sabor salado, aromática.	N/A	N/A	Congelación	0 a -18°C	2 meses	N/A	Salsa espesa y más sabor en la salsa, agregar hierbas de condimentación
Cebolla	10								
Sal	4								
Aceite	40								



 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Salsa de chillangua									
Prueba #	2								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Chillangua	25	Color verde; textura líquida; sabor salado, aromática.	N/A	N/A	Congelación	0 a -18°C	2 meses	N/A	Se obtiene una salsa ligera con ingredientes mucho mas saborizados, el producto de la salsa es deseada.
Cebolla	10								
Ajo	3								
Pimiento	3								
Sal	4								
Aceite	40								

5.1.2.7.6 Mini hamburguesa




 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Mini hamburguesa									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolépticas	Método de cocción /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de arroz		Color: rojo dorado, verde, café dorado Sabor: dulce, salado Textura: crujiente y suave por dentro.	Cocción, fritura en poca grasa	100 °C, 150°C	Refrigeración	0 a 8 °C	5 días	65 °C	Sustituir las grasas de la masa de arroz con la yema de huevo; mezclar la hamburguesa solo con la miga de pan
Arroz	80								
Queso mozzarella	30								
Remolacha	5								
Aceite	10								
Mantequilla	10								
Sal	2								
Hamburguesa									
Carne molida	60								
Miga de pan	10								
Sal	3								
Huevo	60								
Aceite	5								
Tomate	3								
Lechuga	3								

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Mini hamburguesa									
Prueba # 2									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de arroz		Color: rojo dorado, verde, café dorado Sabor: dulce, salado Textura: crujiente y suave por dentro.	Cocción, fritura en poca grasa	100 °C, 150°C	Refrigeración	0 a 8 °C	5 días		En la masa de arroz se ha incorporado el huevo, dando como resultado un producto deseado, ya que al probarlo no siente la grasa.
Arroz	80								
Queso mozzarella	30								
Remolacha	5								
Yema de huevo	20								
Sal	2								
Hamburguesa									
Carne molida	60								
Miga de pan	10								
Sal	2								
Aceite	5								
Tomate	3								
Lechuga	3								




5.1.2.7.7 Canapé

 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Canapé									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboració	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan mestizo	10g	Color: dorado oscuro Sabor: salado y agridulce. Textura: crujiente	Al horno Frito Procesado	170°C 180°C N/A	Refrigeración	0°C a 8°C	3 días	65°C	El tocino necesita ser cortada en tiras y acompañar con una salsa agridulce, para evitar al paladar el producto seco a la hora de probar, además para una buena presentación del huevito dar una forma circular.
Tocino	20g								
Huevo de codorníz	15g								
Lechuga	10g								
Mayonesa de aguacate									
Aguacate	50								
huevo	50								
Aceite	250								
Limón	8								
Sal	3								




 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Canapé									
Prueba # 2									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboració	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan mestizo	5g	Color: dorado oscuro Sabor: salado y agridulce. Textura: crujiente	Al horno Frito Procesado	170°C 180°C N/A	Refrigeración	0°C a 8°C	3 días	65°C	Se realizó la salsa agridulce para el tocino.
Tocino	10g								
Huevo de codorníz	10g								
Lechuga	5g								
Mayonesa de aguacate									
Aguacate	50g								
Huevo	50g								
Aceite	250g								
Limón	8g								
Sal	3g								


 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Canapé									
Prueba #	3								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboració	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pan mestizo	5g	Color: dorado oscuro Sabor: salado y agridulce. Textura: crujiente	Al horno Frito Procesado	170°C 180°C N/A	Refrigeración	0°C a 8°C	3 días	65°C	El producto es deseado, tiene buen color con una presentación agradable, con mejoras como la salsa agridulce para el tocino y un molde para dar forma circular al huevito frito de codorniz.
Tocino	10g								
Huevo de codorniz	10g								
Mantequilla	5g								
Orégano	2g								
Ajo	2g								
Lechuga	5g								
Mayonesa de aguacate									
Aguacate	50g								
Huevo	50g								
Aceite	250g								
Limón	8ml								
Sal	3g								

5.1.2.7.8 Salsa agridulce

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Salsa agridulce									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboració	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Salsa de tomate	45g	Color: lacre Sabor: agridulce Textura: salsa semilíquida.	Reducción	85°C / 10 min	Refrigeración	0°C a 8°C	3 días	65°C	La salsa agridulce para el tocino en el canapé es un Producto deseado.
Agua	250g								
Azúcar	45g								
Vinagre	45g								
Mantequilla	20g								
Harina	20g								
Sal	3g								
Tocino	10g								



5.1.2.7.9 Empanadita de verde con relleno de pollo




 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Empanadita de verde con relleno de pollo									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
MASA		Color: dorado Sabor: salado Textura: crocante	Ebullición Sofrito	85°C 120°C	Congelación	0°C a 4°C	2 semanas	65°C	Considerar la salsa para acompañar las empanaditas. Mayor hidratación de la masa. Relleno seco.
Plátano verde	420g								
Sal	5g								
RELLENO									
Ajo	10g								
Cebolla	70g								
Achiote	15ml								
Zanahoria	70g								
Sal	4g								
Pollo	453g								
Arveja	70g								

Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Empanadita de verde con relleno de pollo									
Prueba # 2									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
MASA		Color: dorado Sabor: salado Textura: crocante	Ebullición Sofrito	85°C 120°C	Congelación	0°C a 4°C	2 semanas	65°C	Se ha considerado la salsa para acompañar a las empanaditas, la cual se obtiene un Pico de gallo; de tal manera que se aporte mayor hidratación en la masa como resultado de una empanadita lisa, así como también se ha evitado que se reduzca el líquido del relleno de esa manera el relleno no es seco para la empanadita.
Plátano verde	200g								
Sal	3g								
Manteca de chancho	70g								
RELLENO									
Ajo	10g								
Cebolla	25g								
Achiote	15ml								
Zanahoria	50g								
Sal	3g								
Pollo	180g								
Arveja	50g								




 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Empanadita de verde con relleno de pollo									
Prueba #	3								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
MASA		Color: dorado Sabor: salado Textura: crocante y suave por dentro	Ebullición Sofrito	85°C 120°C	Congelación	0°C a 4°C	2 semanas	65°C	El producto es deseado de una buena empanadita lisa con un relleno agradable sin sentirla seca así como también una buena presentación acompañado de una salsa pico de gallo.
Plátano verde	200g								
Manteca de chancho	40g								
Sal	3g								
RELLENO									
Ajo	10g								
Cebolla	25g								
Achiote	15ml								
Zanahoria	50g								
Sal	3g								
Pollo	180g								
Arveja	50g								

5.1.2.7.10 Mini corviches de camarones


 www.sudamericano.edu.ec									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Mini corviches de camarones									
Prueba #	1								
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
MASA		Color: Dorado Sabor: maní Textura: Crujiente	Ebullición Sofrito	85°C 120°C	Congelación	0°C a 4°C	3 Semanas	65°C	Peso inadecuado como para un aperitivo. Falta de hidratación en el corviche demasiado seco. Mejorar la decoración del emplatado.
Plátano verde	420g								
Maní	200g								
Culantro	100g								
Sal	5g								
SOFRITO									
Ajo	10g								
Cebolla	60g								
Achiote	15ml								
Sal	3g								
Tomate	60ml								

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Mini corviches de camarones									
Prueba #		2							
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
MASA		Color: Dorado Sabor: maní Textura: Crujiente	Ebullición Sofrito	85°C 120°C	Congelación	0°C a 8°C	3 Semanas	65°C	Se ha reducido el peso del corviche a 25g así como también se ha dado mayor hidratación en la masa del corviche, obteniendo como resultado un producto deseado con buena presentación.
Plátano vede	200g								
Maní	100g								
Culantro	50g								
Sal	3g								
SOFRITO									
Ajo	10g								
Cebolla	40g								
Sal	3g								
Achiote	10ml								
Tomate	40g								




5.1.2.7.11 Sal prieta

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Sal prieta									
Prueba #		1							
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Maíz totado	100g	Color: dorado sabor: salado, picante textura: espolvoreado.	Procesado	N/A	Refrigeración	°C a 8°C	3 semanas	N/A	El producto es deseado
Maní	30g								
Comino	15g								
Pimienta	15g								
Culantro	25g								
Achiote	10ml								




5.1.2.7.12 Salsa de maní

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Sala de maní									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboració	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Achiote	15ml	Color: mostaza Sabor: maní Textura: Sub-líquida	Reducción	90°C	Refrigeración	0°C a 8°C	1 Semana	65°C	El producto es deseado
Maní	70g								
Cebolla	50g								
Ajo	10g								
Leche	150ml								

5.1.2.7.13 Mayonesa de jengibre

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Mayonesa de jengibre									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Huevo	50g	Color: Blanco Sabor: picante y acida de jugo de limón Textura: Cremosa	Procesado	N/A	Refrigeración	0°C a 8 °C	3 Semanas	N/A	El producto es deseado
Jengibre	8g								
Aceite	250ml								
Sal	3g								
Limón	10ml								

5.1.2.7.14 Ceviche rojo de pescado

 									
Nombre del realizador: Jessica Alexandra Cajamarca Lucero; Wilson Paul Viscaino Quito									
Nombre de la Elaboración: Ceviche rojo de pescado									
Prueba # 1									
Igredientes	Peso(g)	Características organolepticas	Método de coccion /Elaboración	Tempratura de cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Temperatura de servicio	Observaciones
Pescado	226g	Color: Rojo Sabor: Pescado cocido marinado con jugo de limón. Textura: Líquida	Ebullición	85°C	Refrigeración	0°C a 8°C	2 días	N/A	El ceviche es un producto deseado con buena presentación.
Tomate riñon	50g								
Cebolla	50g								
Limón	15ml								
salsa de tomate	100g								
Culantro	10g								
Sal	3g								

5.1.2 *Fichas estandarizadas*

Es un documento que explica o describe las características principales, la composición y las aplicaciones del producto aportando información detallada sobre los aspectos del mismo. Una ficha estandarizada la puede encontrar en forma de tablas, el cual debe tener un nivel de calidad que permita la ejecución del proyecto y que minimice las modificaciones al diseño técnico, a las metas físicas de los activos, al costo y al periodo de ejecución.

5.1.2.1 **Estandarizaciones.** Es un formato con una lista detallada de los ingredientes y preparaciones, de modo que cada ficha es conformada por una base de datos, hoja de ruta y ficha de costos en estas se encuentra el procedimiento de elaboración de cada aperitivo y los costos con sus respectivos balances del proceso y la presentación al cliente.

5.1.2.2 **Base de datos.** La base de datos lleva el costo por kilo de cada ingrediente que se vaya a utilizar para la elaboración del plato, así como también consta el costo total del producto menos el desperdicio, el cual facilita el costo final del plato.

La base de datos está conformada por:

- *Grupo:* Refiere al género del elemento de estudio.
- *Ingrediente final:* Refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada.
- *Presentación de compra:* Refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el ingrediente.
- *Proveedor:* Lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra).
- *Peso bruto:* Cantidad estandarizada a 1 kg para facilitar cálculo matemático.
- *Unidad de medida:* Unidad de medida, siempre en Kilos o litros.
- *Precio kilo:* Precio por kilo de compra de la "presentación de compra".

- Cantidad neta: Refiere a el peso en "kilos" de producto esperado "NETO"
- *Peso desperdicio*: Refiere al peso en kilos de desperdicio (producto que terminará desechado).
- *Peso sub producto*: Refiere al peso en "kilos" de productos obtenidos del procesamiento que pueden ir a inventario mas no son el "ingrediente final".
- *Rendimiento %*: Porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra".
- *Factor de corrección*: Factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha.
- *Costo kilo ingrediente final*: Costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.
- *Observaciones*: comentarios sobre variaciones en productos de temporada, y otros.

Ilustración 19. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
LÁCTEOS													
FRUTAS													
HORTALIZAS													
ABARROTES													

Nota: Jessica Cajamarca

5.1.2.3 Hoja de ruta. La hoja de ruta se realiza luego de haber hecho todas las bitácoras necesarias y haber obtenido el producto final deseado. En esta se

describirá todo el proceso que tiene la elaboración del producto, además cada paso tendrá que ir ordenadamente y con su numeración respectiva.

La hoja de ruta está conformada por

- *Ficha técnica:* Nombre del plato o producto.
- *Tipo de plato.*
- *Foto del plato*
- *Cantidad*
- *Unidad:* gramaje de los ingredientes.
- *Nombre de los ingredientes*
- *Técnicas de corte*
- *Ingredientes, técnica, tiempo y temperatura.*
- *Equipos y utensilios que se van a utilizar para la elaboración del producto.*
- *Preparación:* pasos de la elaboración.
- *Observaciones.*

Ilustración 20. Hoja de ruta

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

Nota: Jessica Cajamarca

5.1.2.4 Hoja de costos

La hoja de costos sirve para sacar el costo de venta al público del plato, el cual se realiza con el uso de la base de datos, para luego sacar el costo por receta de cada uno de los ingredientes.



A demás también se especifica el tamaño de porción del plato (gramaje) y las raciones respectivas.

La hoja de costos está conformada por:

- *Costos:* nombre de la preparación.
- *Tipo de plato*
- *Tamaño de porción*
- *Costo por plato.*

- Raciones.
- Cantidad.
- Unidad (gramos).
- Costo por kilo.
- Costo por receta.
- Presentación.
- Gramaje bruto comprado.
- Factor de corrección.
- Peso total de la receta.
- P.V.P. (precio de venta al público).

Ilustración 21. Hoja de costos

 								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:		Tamaño porción						
Costo por Plato:		Raciones:						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1								
2								
3								
4								
5								
6								
	0	Peso Total receta				Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):								

Nota: Jessica Cajamarca

5.1.2.5 **Base de datos.** En la base de datos se detallará los costos de cada uno de los productos que se utilizará en la elaboración de aperitivos.




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
Pechuga de pollo	Pechuga de pollo	Mercado 9 de octubre	1	KG	3,00	0,180	0,048	0,772	80	1,25	3,80	Elaboraciones Específicas
Carne molida	Funda carne molida	Mercado 9 de octubre	1	KG	7,91	0,227	0,000	0,773	100	1	7,91	Elaboraciones Específicas
Filete de corvina	Funda de filete de corvina	Coral hipermercado	1	KG	8,00	0,226	0	0,774	100	1	8,00	Elaboraciones Específicas
Camarón	Funda de camarón(con cascara)	Mercado 9 de Octubre	1	KG	8,00	0,18	0,02	0,8	80	1,25	8,89	Fondo de camarón
Leche	Funda	Coral hipermercado	1	L	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
Mantequilla	Funda	Casa de las especias	1	KG	7,00	0,400	0	0,6	100	1,00	7,00	Elaboraciones Específicas
Quesillo	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
Crema de leche	Bolsa	Coral hipermercado	1	KG	8,00	1,00	0	0	100	1,00	8,00	
Queso mozzarella	Funda	Coral hipermercado	1	KG	6,00	0,25	0	0,75	100	1,00	6,00	Elaboraciones Específicas
Zumo de limón	Limón entero	Mercado 9 de octubre	1	L	1,00	0,4	0,01	0,6	80	1,25	1,00	Elaboraciones Específicas
Zumo de naranja	Naranja entero	Mercado 9 de octubre	1	L	1,00	0,5	0,02	0,5	80	1,25	1,00	Elaboraciones Específicas
Maracuyá	Maracuyá entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	2,00	0,4	0,02	0,6	80	1,25	2,00	Elaboraciones Específicas
Lechuga	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,50	0,900	0,1	0,1	80	1,25	1,50	
Ajo	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	4,00	1,000	0	0	100	1,00	4,00	
Orégano	Atado	Mercado 9 de octubre	1	KG	2,25	1,000	0	0	100	1,00	2,25	
Aguacate	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,177	0,05	0,823	80	1,25	1,00	Elaboraciones Específicas
Plátano verde	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,800	0,02	0,18	80	1,25	1,03	Elaboraciones Específicas
Cebolla paitaña	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,404	0,050	0,454	80	1,25	1,35	Elaboraciones Específicas
Zanahoria	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,404	0,050	0,454	80,00	1,25	1,35	Elaboraciones Específicas
Arveja	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	4,00	0,227	0,000	0,773	100,00	1,00	4,00	Elaboraciones Específicas
Pimiento	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,404	0,050	0,454	80,00	1,25	1,35	Elaboraciones Específicas
ají rocoto	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,085	0,005	0,91	90,00	1,11	1,06	Elaboraciones Específicas
Culantro	Rama de culantro	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,170	0,030	0,80	80,00	1,25	1,18	Elaboraciones Específicas
Tomate	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,404	0,050	0,55	80,00	1,25	1,12	Elaboraciones Específicas
Cebolla blanca	Atado	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,100	0,002	0,90	90,00	1,11	1,02	Elaboraciones Específicas
Papa chola	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,454	0,000	0,55	100,00	1,00	1,00	Elaboraciones Específicas
Birdeoli	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	2,50	1,000	0,050	0,00	100,00	1,00	2,50	Elaboraciones Específicas
Ají criollo	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,100	0,003	0,90	90,00	1,11	1,03	Elaboraciones Específicas
Chillangua	Funda	Mercado 9 de octubre	1	KG	4,00	1,000	0,000	0,00	100,00	1,00	4,00	Elaboraciones Específicas
Tomate cherry	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,60	0,100	0,000	0,90	100,00	1,00	1,60	Elaboraciones Específicas
Zuquini	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	2,00	0,200	0,050	0,75	100,00	1,00	2,50	Elaboraciones Específicas
Remolacha	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	1,00	0,227	0,010	0,76	90,00	1,11	1,04	Elaboraciones Específicas
Jengibre	Entero	Mercado 9 de octubre	1	KG	13,00	1,000	0,010	0,00	90,00	1,11	13,00	Elaboraciones Específicas
Aceite	Botella plástica	Casa de las especias	1	L	2,30	1,000	0	0	100	1,00	2,30	
Sal	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	1,00	1,000	0	0	100	1,00	1,00	
Arroz	Bolsa de arroz	Mercado 9 de octubre	1	kg	0,80	1,000	0	0	100	1,00	0,80	
Huevo entero	Cubeta de cartón	Mercado 9 de octubre	1	kg	1,00	0,360	0,001	0,639	100	1,00	1,00	Elaboraciones Específicas
Miga de pan	Funda plástica	Mercado 9 de octubre	1	kg	2,10	0,500	0	0,5	100	1,00	2,10	
Huevo de cordorniz	Envase de plástico	Mercado 9 de octubre	1	kg	2,00	0,099	0,001	0,9	100	1,00	2,02	Elaboraciones Específicas
Azúcar	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	2,00	1,000	0	0	100	1,00	2,00	
Vinagre	Botella de plástico	Coral Hipermercado	1	L	2,94	0,500	0	0,5	100	1,00	2,94	
Harina	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	1,00	0,454	0	0,546	100	1,00	1,00	Elaboraciones Específicas
Tocino	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	10,35	0,200	0	0,8	100	1,00	10,35	Elaboraciones Específicas
Achiote	Botella de plástico	Coral Hipermercado	1	L	4,60	0,200	0	0,8	100	1,00	4,60	Elaboraciones Específicas
Pimienta	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	23,40	0,10	0	0,9	100	1,00	23,40	Elaboraciones Específicas
Comino	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	9,10	0,200	0	0,8	100	1,00	9,10	Elaboraciones Específicas
Maní	Envase de plástico	Mercado 9 de octubre	1	kg	6,60	0,300	0	0,7	100	1,00	6,60	Elaboraciones Específicas
Maíz tostado	Funda plástica	Mercado 9 de octubre	1	kg	4,00	0,100	0	0,9	100	1,00	4,00	Elaboraciones Específicas
Salsa de tomate	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	1,25	0,200	0	0,8	100	1,00	1,25	Elaboraciones Específicas
Manteca de chancho	Envase de plástico	Mercado 9 de octubre	1	kg	4,00	0,227	0	0,773	100	1,00	4,00	Elaboraciones Específicas
Nuez moscada	Funda plástica	Coral Hipermercado	1	kg	62,50	0,090	0	0,91	100	1,00	62,50	Elaboraciones Específicas
Pan meztizo	Funda plástica	Panadería punto caliente	1	kg	1,00	0,02	0	0,98	100	1,00	1,00	Elaboraciones Específicas

5.1.2.6 **Hoja de ruta.** A continuación, se agregará las hojas de ruta de la propuesta gastronómica de 8 aperitivos con la utilización de subproductos para el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante” en el cual se presenta la estandarización de cada uno.




5.1.2.6.1 *Ficha final croqueta*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Croqueta				
Tipo de Plat		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		12	g	Bechamel
		13	g	Pure de papa y brocoli
		10	g	Ají de maracuyá
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Bechamel	N/A	Pure de papa y brocoli	N/A	
Ají de maracuyá	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Bechamel, puré de papa y brócoli / mezclado, 1min, 180°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls,				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Blanquear el brócoli y licuar, reservar en un recipiente. 2. Cocinar la papa hasta que este suave, aplastar hasta obtener un puré y reservar en un recipiente. 3. Realizar un roux blanco con la harina y mantequilla, verter la leche y revolver hasta obtener la consistencia deseada. 4. Vertir el brócoli y la papa, mezclar y reservar en un recipiente. 5. Dar una forma alargada, pasar por huevo, seguido empanizar y realizar fritura profunda. 				
Observaciones:				
Para dar una mejor forma a la croqueta llevar a refrigeración antes de la mezcla final y después el empanizada.				




5.1.2.6.2 Sub ficha bechamel

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Bechamel				
Tipo de Plato		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		35	g	Harina
		250	g	Leche
		35	g	Mantequilla
		5	g	Nuez moscada
		2	g	Sal
		2	g	Pimienta
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina	N/A	Leche	N/A	
Mantequilla	N/A	Nuez moscada	N/A	
Sal	N/A	Pimienta	N/A	
0	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Harina, mantequilla/Roux blanco, 2 minutos, 85°C				
Roux blanco, leche/ Bechamel, 5 minutos, 85°C				
Equipos y Utensilios:				
Sartén, globo batidor, balanza.				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar la mantequilla en el sartén caliente, seguido la harina, mezclamos durante dos minutos.				
2. Verter la leche en el sartén, llevar a ebullición.				
3. Mezclar, comprobar con el punto de napar				
Observaciones:				


5.1.2.6.3 Sub ficha pure de papa y brócoli

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Pure de papa y brocoli				
tipo de Plat		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		75	g	Papa chola
		75	g	Brócoli
		3	g	Sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Papa chola	N/A	Brócoli	N/A	
Sal	N/A	0	N/A	
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Papa chola/Puré, 5 minutos, 85				
Brócoli/Pure, 5 minutos, 85				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, cuchillo, tabla.				
PREPARACIÓN:				
1. Cocinar la papa hasta que este suave, aplastar hasta obtener un puré y reservar en un recipiente.				
2. Cocinar el brócoli, licuar y reservar.				
3. Mezclar y obtener puré de papa y brócoli				
Observaciones:				




5.1.2.6.4 Sub ficha aji de maracuyá

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Aji de maracuya			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Ají
	140	g	Tomate
	5	g	Cebolla
	3	g	Ajo
	2	g	Pimienta
	4	g	Sal
	10	g	Aceite
	120	g	Maracuya
2	g	Limón	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ají	N/A	Tomate	N/A
Cebolla	N/A	Ajo	N/A
Pimienta	N/A	Sal	N/A
Aceite	N/A	Maracuya	N/A
Limón	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ají, cebolla, pimienta, aceite, limon, tomate, ajo, sala, maracuya/procesado , 3 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchillo, pesadora, tabla, globo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Licuar la maracuya, colar y reservar. Licuar el ají, cebolla, tomate, ajo, aceite, sal. Agregar la maracuya y seguir licuando hasta obtener la consistencia deseada. 			
Observaciones:			




5.1.2.6.5 Ficha final buñuelos de queso

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Buñuelo de queso				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		25	g	Masa choux
		10	g	Salsa de chillangua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Masa choux	N/A	Salsa de chillangua	N/A	
0	N/A	0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Masa choux/ fritura profunda, 1 minuto, 200°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, pesadora.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Realizar fritura profunda de los buñuelos a 200 °c. Acompañar con salsa de chillangua. 				
Observaciones:				
Para el buñuelo dar la forma con dos cucharas pasado por aceite, y verificamos la temperatura del aceite.				




5.1.2.6.6 Sub ficha masa choux

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa choux			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	65	g	Mantequilla
	125	g	Harina
	240	g	Huevo
	3	g	Sal
	250	ml	Agua
	30	g	Quesillo
	30	g	Queso mozzarella
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mantequilla	N/A	Harina	N/A
Huevo	N/A	Sal	N/A
Agua	N/A	Quesillo	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, mantequilla/ebullición, 2 minutos, 85°C			
Masa choux, quesillo, queso mozzarella/mezclar, 2 minutos			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, pesadora, tabla, globo, .			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar agua en una cacerola, cuando el agua este caliente colocar la mantequilla y dejar que se derrita. 2. Vertir la harina y mezclar con globo, se formara una masa de harina y seguir mezclando durante dos minutos a fuego bajo 3. Apartar del fuego la cacerola y a temperar la masa. 4. Colocar un huevo y mezclar hasta que se unifique a la masa, repetir con los demas huevos. 5. Mezclar bien y se obtendra la masa choux. 6. Mezclar el queso mozzarella y quesillo con la masa choux, reservar. 			
Observaciones:			




5.1.2.6.7 Salsa de chillangua

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de chillangua			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Chillangua
	10	g	Cebolla
	3	g	Ajo
	3	g	Pimiento
	4	g	Sal
	40	g	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chillangua	N/A	Cebolla	N/A
Ajo	N/A	Pimiento	N/A
Sal	N/A	Aceite	N/A
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chillangua/blanqueado, 10 segundos, 85 °C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, cacerola, cuchillo, paleta de temperatura.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar agua en la cacerola, llevar a ebullición . 2. Blanquear la chillangua durante 10 segundos, cernir y reservar. 3. Colocar en la licuadora la chillangua, ajo, cebolla, pimiento, aceite, sal, licuar y reservar .			
Observaciones:			




5.1.2.6.8 Ficha final Cremoso de arroz con verduras confitadas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Cremoso de arroz con verdura confitada				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		10	g	Cremoso de arroz
		15	g	Confitado de verdura
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cremoso de arroz	N/A	Confitado de verdura	N/A	
0	N/A	0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
tiempo de servicio/ 65°c.				
Equipos y Utensilios:				
Vaso de shot, cuchara				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar por texturas el cremoso y el confitado en un vaso de shot. 2. Servir a 65° c.				
Observaciones:				




5.1.2.6.9 Sub ficha Cremoso de arroz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Cremoso de arroz				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		87	g	Arroz
		50	g	Queso mozzarella
		40	g	Crema de leche
		3	g	Sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Arroz	N/A	Queso mozzarella	N/A	
Crema de leche	N/A	Sal	N/A	
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Arroz/cocción, 15 minutos, 85°C				
Arroz, Queso mozzarella, crema de leche, sal/ cremoso, 5 minutos, 85°C				
Equipos y Utensilios:				
Cacerola, Sarten, rallador, bolws				
PREPARACIÓN:				
1. Cocinar el arroz durante 15 minutos, reservar.				
2. Colocar en un sartén el arroz, crema de leche, queso mozzarella, sal, mezclar hasta obtener la textura cremosa.				
Observaciones:				




5.1.2.6.10 Sub ficha confitado de verduras

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Verdura confitada				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		30	g	Tomate cherry
		30	g	Zucchini
		60	g	Aceite
		3	g	Sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Tomate cherry	Cuartos	Zucchini	Brunoise	
Aceite	N/A	Sal	N/A	
0		0		
0		0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tomate cherry, zuquini,aceite,sal/confitado,1 hora, 70 °C				
Equipos y Utensilios:				
Sarten, cuchillo, tabla, bolws				
PREPARACIÓN:				
1. Cortar el zuquini en brunoise y el tomate cherry en cuartos, reservar. 2. Vertir aceite en un sartén, salpimentar y llevar a temperatura de 70 °C, colocar el zuquini y el tomate cherry, confitar durante una hora. 3. Cernir la confitura y reservamos.				
Observaciones:				




5.1.2.6.11 Ficha final mini hamburguesa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mini hamburguesa			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	g	Masa de arroz
	20	g	Carne de hamburguesa
	3	g	Lechuga
	3	g	Tomate
	5	g	Mayonesa de jengibre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa de arroz	N/A	Carne de hamburguesa	N/A
Lechuga	N/A	Tomate	Rodajas
Mayonesa de jengibre	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Temperatura de servicio 7°C a 8°C			
Equipos y Utensilios:			
Plato de presentación			
PREPARACIÓN:			
1. Armar la hamburguesa, primero colocar la masa de arroz de base, colocar mayonesa, seguido lechuga, tomate, carne de hamburguesa, terminar con la otra masa de arroz.			
Observaciones:			




5.1.2.6.12 Sub ficha masa de arroz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Masa de arroz				
tipo de Plato		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		80	g	Arroz
		30	g	Queso mozzarella
		20	g	Yema de huevo
		5	g	Remolacha
		4	g	Sal
		2	g	Aceite
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Arroz	N/A	Queso mozzarella	N/A	
Yema de huevo	N/A	Remolacha	Brunoise	
Sal	N/A	Aceite	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0	N/A	0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Arroz, yema de huevo, queso mozzarella, remolacha, sal/fritura con poca grasa, 5 minutos, 85				
Equipos y Utensilios:				
Sarten, bolws, cuchillo, tabla, rallador.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el arroz cocido en un bolw, aplastar con un mortero hasta obtener una masa fija. Verter en el arroz queso mozzarella, remolacha, yema de huevo, y mezclar. Dar la forma de pan. Realizar fritura con poca grasa a la masa de arroz durante 5 minutos, reservar. 				
Observaciones:				
El peso de la masa de arroz es de 20 gramos.				




5.1.2.6.13 Sub ficha carne molida

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Carne molida				
Tipo de Plato:		Aperitivo		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		60	g	Carne molida
		10	g	Miga de pan
		2	g	Sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Carne molida	N/A	Miga de pan	N/A	
Sal	N/A	0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Carne molida, miga de pan, sal/mezclado, 2 minutos.				
Equipos y Utensilios:				
Sarten, bolw.				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar en un bowl la carne molida, miga de pan, sal, mezclar, dar la forma de hamburguesa, y reservar en refrigeración por 30 minutos.				
2. Verter aceite en un sarten, freir las hamburguesas, reservar.				
Observaciones:				
Freir por dos minutos, evitar secar la carne.				




5.1.2.6.14 Sub ficha mayonesa de jengibre

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Mayonesa de Jengibre				
Tipo de Plato:		Salsa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	g	Huevo
		8	g	Jengibre
		250	ml	Aceite
		3	g	Sal
		10	ml	Limón
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Huevo	N/A	Jengibre	N/A	
Aceite	N/A	Sal	N/A	
Limón	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Huevo,limón,aceite,jengibre, sal/Procesado/5 min.				
Equipos y Utensilios:				
Licuadora,tabla de picar, cuchillos, bowls, cucharetas.				
PREPARACIÓN:				
1.- Procesar el huevo,sal,jenjibre,limón y dejar chorrear el aceite hasta que forme una salsa.				
Observaciones:				
La textura de la salsa debe ser cremosa.				




5.1.2.6.15 Ficha final canapé en salsa agridulce

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CANAPÉ EN SALSA AGRIDULCE			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Base de canapé
	15	g	Salsa agridulce
	5	g	Mayonesa de aguacate
	5	g	Cebolla encurtida
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Base de canapé	N/A	Salsa agridulce	N/A
Mayonesa de aguacate	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Temperatura de servicio de 7 °C a 8°C			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, vajillas, cuchara			
PREPARACIÓN:			
1.- Tener lista el croton de pan. 2.- colocar en el croton la mayonesa, lechuga, tocino en salsa agridulce, cebolla encurtida y el huevo de cordorníz frito. 3.- Servir.			
Observaciones:			



5.1.2.6.16 Sub ficha base de canapé

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Base de canapé				
Tipo de Plato:				
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		5	g	Pan mestizo
		10	g	Huevo de codorniz
		5	g	Lechuga
		5	g	Mantequilla
		2	g	Orégano
		5	g	Ajo
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pan mestizo	Laminado	Huevo de codorniz	N/A	
Lechuga	Troceado	Mantequilla	N/A	
Ajo	Brunoise	Orégano	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Pan mestizo,mantequilla, orégano, ajo / Horneado/10 min/170°C				
Huevo de codorniz/ frito / 5seg/ 180°C				
Lechuga/troceado/1 min				
Equipos y Utensilios:				
Horno,sartén, cucharetas,cucharas,bowls.				
PREPARACIÓN:				
1.- Derretir la mantequilla aderezando con orégano y ajo.				
2.- Cortar el pan mestizo de forma cuadrada y aderezar con la mantequilla ya antes mencionado y finalmente llevar al horno a 170°C por 5 minutos.				
3.- Trocear las lechugas en pequeñas porciones para colocar en la base del pan.				
4.- Freir el huevo de codorniz.				
Observaciones:				
El pan mestizo como base debe tener las medidas exactas para dar forma de un buen canapé.				




5.1.2.6.17 Sub ficha salsa agridulce

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Salsa agridulce				
Tipo de Plato:		Salsa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		45	g	Salsa de tomate
		250	ml	Agua
		45	g	Azúcar
		45	ml	Vinagre
		20	g	Mantequilla
		20	g	Harina
		3	g	Sal
10	g	Tocino		
Técnicas de Corte:				
Salsa de tomate	N/A	Agua	N/A	
Azúcar	N/A	Vinagre	N/A	
Mantequilla	N/A	Harina	N/A	
Tocino	Laminados	Sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de tomate, vinagre, azúcar, agua/Cocción/5min/85°C				
Harina, mantequilla/ligazón roux/5min/85°C				
Tocino/ Laminados/5min				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, Cacerola, Espatula de goma.				
PREPARACIÓN:				
1.- Realizar la ligazón de mantequilla y harina.				
2.- Mezclar a la preparacion ya antes mencionada, salsa de tomate, azúcar, vinagre y 3g de sal.				
3.-llevar a una sartén el tocino y dejar dorar una vez lista mezclar con la salsa agridulce ya preparada.				
Observaciones:				
Poner la medidas exactas para la ligazón, para no obtener una salsa muy espesa.				




5.1.2.6.18 Sub ficha mayonesa de aguacate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mayonesa de aguacate			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	Aguacate
	50	g	Huevo
	250	ml	Aceite
	8	ml	Limón
	3	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Aguacate	N/A	Huevo	N/A
Aceite	N/A	Limón	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huevo, sal, aceite, aguacate, limón / Procesado/5 min.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Cacerola, Espatula de goma.			
PREPARACIÓN:			
1.- Colocar en una licuadora el huevo, sal, limón, aguacate e ir procesando y a la vez poner el aceite hasta obtener una salsa.			
2.- Retificar los sabores con sal.			
Observaciones:			
Para que no se corte la salsa, poner el aceite en forma de hilo para que vaya obteniendo la textura cremosa que se desea.			




5.1.2.6.19 Ficha final empanadita de verde y pico de gallo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Empanaditas de verde y pico de gallo			
tipo de Plat			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	35	g	Masa de empanaditas
	10	g	Relleno de pollo
	5	g	Pico de gallo
	5	g	Sal prieta
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa de empanaditas	N/A	Relleno de pollo	Desmechado
Pico de gallo	Brunoise	Sal prieta	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Empanaditas de verde con relleno de pollo/Horneado/10 min/ 180°C			
Dar la presentación dl producto.			
Equipos y Utensilios:			
Horno pinza, vajilla			
PREPARACIÓN:			
1.- Porcionar la masa de verde y rellenar con el pollo desmechado.			
2.- Dar la forma de una empanadita.			
3.- llevar al horno por 10 min a 180°C.			
4.- Epalatar y servir con una salsa pico de gallo.			
Observaciones:			
Para el relleno, no dejar que se reduzca el líquido para no obtener un relleno seco.			




5.1.2.6.20 Sub ficha masa de verde

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa para empanadita			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Plátano verde
	40	g	Manteca de chancho
	3	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Plátano verde	N/A	Manteca de chancho	N/A
Sal	N/A	0	N/A
0	N/A	0	Desmechado
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Plátano verde/ cocción / 15 min / 85°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, cocineta, cacerola, bowls, olla de presión			
PREPARACIÓN:			
1.- Cocer los plátanos verdes en una olla de presión. 2.- Aplastar con un maso a los verdes cocidos junto con la sal y manteca de chancho. 3.- Obtener una masa de la mezcla de ingredientes.			
Observaciones:			
Dar la forma de la empanadita, con la masa bien caliente para que no pierda la textura deseada.			

5.1.2.6.21 Sub ficha relleno de pollo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Relleno de pollo			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	g	Ajo
	20	g	Cebolla
	15	ml	Achiote
	20	g	Zanahoria
	3	g	Sal
	180	g	Pollo
	20	g	Arveja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ajo	Brunoise	Cebolla	Brunoise
Achiote	N/A	Zanahoria	Brunoise
Sal	N/A	Pollo	Desmechado
Arveja	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arvejas, zanahorias/ cocción- ebullición / 30 min/85°C			
Pollo/ Cocción- ebullición/ 45 min / 85°C			
Ajo, cebolla, achiote, arvejas, zanahoria, pollo, sal / sofrito/ 20min/120°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, cocineta, cacerola, bowls, olla de presión			
PREPARACIÓN:			
1.- Cocer el pollo y desmechar.			
2.- Realizar un sofrito con ajo, cebolla, sal, achiote e integrar las arvejas, zanahorias y el pollo desmechado.			
3.- Rellenar en el centro de las empanaditas.			
Observaciones:			
Evitar que se reduzca el líquido del relleno de esa manera no se obtendrá un relleno seco.			




5.1.2.6.22 Sub ficha pico de gallo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pico de gallo			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Pimiento
	25	g	Cebolla paiteña
	10	g	ají rocoto
	10	ml	limón
	5	ml	Aceite
	3	g	Sal
	5	g	Culantro
Técnicas de Corte:			
Pimiento	Brunoise	Cebolla paiteña	Brunoise
ají rocoto	Brunoise	limón	N/A
Aceite	N/A	Sal	N/A
Culantro	Brunoise	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pimiento, cebolla paiteña, ají rocoto, limón, aceite, culantro, sal/Salsa/20min			
Equipos y Utensilios:			
Tabla, cuchillos, bowls			
PREPARACIÓN:			
1.- Picar el pimiento, cebolla, ají rocoto, culantro en corte brunoise.			
2.- Mezclar los ingredientes picados en brunoise y retificar sal, limón y aceite.			
Observaciones:			




5.1.2.6.23 Sub ficha sal prieta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salprieda			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Maíz tostado
	30	g	Maní
	15	g	Comino
	5	g	Pimienta
	25	g	Culantro
10	ml	Achiote	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz tostado	Procesado	Maní	N/A
Comino	N/A	Pimienta	N/A
		Culantro	Brunoise
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maíz tostado,maní,comino, pimienta,achiote/Procesado/10min			
Culantro/corte brunoise/ 2min			
Equipos y Utensilios:			
Licuadora, bowls, cuchillos, tabla.			
PREPARACIÓN:			
1.-Procesar el maíz totado junto con el maní.			
2.- Colocar en un bowl el ingrediente procesado y finalmente poner pimienta, comino y culantro picado.			
3.- Mezclar los ingredientes con un chorito de achiote.			
Observaciones:			
Para la sal prieta evitar poner mayor cantidad de achiote, para que no se sienta la textura grasosa.			




5.1.2.6.24 Ficha final mini corviche con salsa de maní

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mini corviches con salsa de maní			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Masa de corviche
	5	g	Encurtido de cebolla
	5	g	Relleno de camarones
	15	g	Salsa de maní
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Masa de corviche	N/A	Encurtido de cebolla	N/A
Relleno de camarones	N/A	Salsa de maní	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Plátano verde/Cocción/15 min/ 85°C			
Ajo, cebolla, sal, tomate, achiote/ Sofrito/20 min/ 120°C			
temperatura de servicio 60°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, olla de presión, bowls, cuchillos, tabla de picar, vajillas			
PREPARACIÓN:			
1.- Cocer los plátanos verdes en una olla de presión por 15 minutos. 2.- Aplastar con un maso junto con la pasta de maní y sal hasta obtener una masa. 3.- Realizar un sofrito con achiote, sal, ajo, cebolla y tomate y juntar este con la masa. 4.- Dar forma ovalada al corviche y rellenar con camarones. 5.- Llevar a horno a 170°C por 15 minutos.			
Observaciones:			
Dar mayor hidratación con el sofrito y maní, para obtener una textura deseada.			




5.1.2.6.25 Sub ficha masa de mini corviche

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa de mini corviches			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Plátano verde
	100	g	Maní
	3	g	sal
	10	g	Ajo
	40	g	Cebolla
	10	ml	Achiote
	40	g	Tomate
20	g	Culantro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Plátano verde	N/A	Maní	N/A
sal	N/A	Ajo	Brunoise
Cebolla	Brunoise	Achiote	N/A
Tomate	Brunoise	Culantro	Brunoise
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Plátano verde/Cocción/15 min/ 85°C			
Ajo, cebolla, sal, tomate, achiote/Sofrito/20 min/ 120°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno, olla de presión, bowls, cuchillos, tabla de picar.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cocer los plátanos verdes en una olla de presión por 15 minutos.			
2.- Aplastar con un maso junto con la pasta de maní y sal hasta obtener una masa.			
3.- Realizar un sofrito con achiote, sal, ajo, cebolla y tomate y juntar este con la masa.			
4.- Dar forma ovalada al corviche y rellenar con camarones.			
5.- Llevar a horno a 170°C por 15 minutos.			
Observaciones:			
Dar mayor hidratación con el sofrito y maní, para obtener una textura deseada.			




5.1.2.6.26 Sub ficha encurtido de cebolla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Encurtido de cebolla			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	g	Cebolla Paiteña
	80	ml	Naranja
	15	ml	vinagre
	10	ml	Limón
	3	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla Paiteña	Juliana	Naranja	N/A
vinagre	N/A	Limón	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla, vinagre, naranja, vinagre, limón, sal/ Encurtido/ 24 horas/ 0-8°C Refrigeración			
Equipos y Utensilios:			
Refrigeradora, cuchillos, tablas.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cortar las cebollas en julianas. 2.- Exprimir el zumo de naranja y limón. 3.- Colocar en un envase el sumo de naranja, limón y vinagre para finalmente colocar las cebollas de corte juliana. 4.- Retificar sal.			
Observaciones:			
Retificar sal sin exeso.			




5.1.2.6.27 Sub ficha relleno de camarones



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Relleno de camarones			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	10	g	Ajo
	15	g	Cebolla blanca
	10	ml	Achiote
	3	g	Sal
	200	g	Camarones
	10	g	comino
100	g	Maní	
200	ml	Leche	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ajo	Brunoise	Cebolla blanca	Brunoise
Achiote	N/A	Sal	N/A
Camarones	N/A	comino	N/A
Maní	N/A	Leche	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Achiote,ajo,cebolla blanca,sal,comino/sofrito/10 min / 120°C			
Leche, maní/ procesado/ 5 min			
Camarones/ cocción/4 min/85°C			
Equipos y Utensilios:			
Cocineta, tabla de picar, cuchillos,bowls, ollas, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1.- Hacer un sofrito de ajo, cebolla blanca , achiote, sal.			
2.- Colocar en el sofrito el procesado de leche y maní.			
3.- Dejar a que llegue a punto de ebullición y colocar los camarones a 85°C por 4 minutos.			
Observaciones:			
Evitar la reducción del relleno de esa manera al probar el corviche no se siente seco.			

5.1.2.6.28 Sub ficha salsa de maní



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Salsa de maní				
Tipo de Plato:		Salsa		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		15	ml	Achiote
		70	g	Pasta de maní
		20	g	Cebolla paiteña
		10	g	Ajo
		150	ml	Leche
		3	g	sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Achiote	N/A	Pasta de maní	N/A	
Cebolla paiteña	Brunoise	Ajo	Brunoise	
Leche	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Achiote,ajo,cebolla paiteña,sal/sofrito/ 10 min / 120°C				
Leche, maní/Procesado/5 min.				
Equipos y Utensilios:				
Cocineta, tabla de picar, cuchillos,bowls, ollas, licuadora.				
PREPARACIÓN:				
1.- Hacer un sofrito de ajo, cebolla, achiote y sal				
2.- Procesar la leche junto con el maní.				
3.- Untar la leche y el maní procesado junto con el refrito y dejar reducir hasta que tome el cuerpo de una salsa.				
4.- Retificar sal y pimienta.				
Observaciones:				
Reducir la salsa hasta obtener un cuerpo sub-líquido.				

5.1.2.6.29 Ficha final ceviche rojo de pescado

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ceviche rojo de pescado			
Tipo de Plato:		Aperitivo	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	226	g	Pescado
	50	g	Tomate
	50	g	Cebolla
	15	ml	limón
	100	g	Salsa de tomate
	10	g	Culantro
	3	g	Sal
	10	g	Plátano verde
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pescado	Cubos de medio centímetro	Tomate	Cubos pequeños
Cebolla	Juliana	limón	N/A
Salsa de tomate	N/A	Culantro	Brunoise
Sal	N/A	Plátano verde	Laminados
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pescadoi/Cocción/2min/85°C			
Equipos y Utensilios:			
Licuadora, cacerolas, cuchareta, cuhara, cuchillo, tabla de picar.			
PREPARACIÓN:			
1.- Cocinar el pescado por dos minutos a ebullición de 85°C y dejar enfriar. 2.- Cortar la cebolla en corte juliana. 3.- cortar los tomates en cubo pequeños. 4.- Procesar con el fondo de camarones una parte del tomate junto con la salsa y colar. 5.- colocar en el fondo la cebolla en juliana tomate en cubos pequeños y zumo de limón. 6.- Retificar con sal-. 7.- Freir los verdes laminados para acompañar con el ceviche.			
Observaciones:			
Retificar la sal sin exeso.			

 									
Costos:		Bechamel							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		12				
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		27				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	35	g	Harina	1,00	0,04	Funda plástica	35	1,00	
2	250	g	Leche	1,00	0,25	Funda	250	1,00	
3	35	g	Mantequilla	7,00	0,25	Funda	35	1,00	
4	5	g	Nuez moscada	62,50	0,31	Funda plástica	5	1,00	
5	2	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	2	1,00	
6	2	g	Pimienta	23,40	0,05	Funda plástica	2	1,00	
		329	Peso Total receta		0,89	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,10					
Costo por kilo de elaboración				2,71					

5.1.2.7.3 Sub ficha costos pures de papa y brócoli

 									
Costos:		Pure de papa y brocoli							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		13				
Costo por Plato:		0,02	Raciones:		12				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	75	g	Papa chola	1,00	0,08	Funda	75	1,00	
2	75	g	Brócoli	2,50	0,19	Funda	75	1,00	
3	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00	
		153	Peso Total receta		0,27	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,07					
Costo por kilo de elaboración				1,74					

5.1.2.7.4 Sub ficha costos ají de maracuyá

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		25	g	Ají	1,03	0,03	Funda	28	1,11
2		140	g	Tomate	1,12	0,16	Funda	175	1,25
3		5	g	Cebolla	1,35	0,01	Funda	6	1,25
4		3	g	Ajo	4,00	0,01	Funda	3	1,00
5		2	g	Pimienta	23,40	0,05	Funda plástica	2	1,00
6		4	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	4	1,00
7		10	g	Aceite	2,30	0,02	Botella plástica	10	1,00
8		120	g	Maracuya	2,00	0,24	Maracuyá entero	150	1,25
9		2	g	Limón	1,00	0,00	Limón entero	3	1,25
		311	Peso Total receta			0,52	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,05				
Costo por kilo de elaboración					1,66				

5.1.2.7.5 Ficha final costos buñuelo de queso

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		25	g	Masa choux	1,43	0,04	Masa	25	1,00
2		10	g	Salsa de chillanqua	2,65	0,03	Salsa	10	1,00
		35	Peso Total receta			0,06	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,13				
Costo por kilo de elaboración					1,78				

5.1.2.7.6 Sub ficha costos masa choux

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	65	g	Mantequilla	7,00	0,46	Funda	65	1,00	
2	125	g	Harina	1,00	0,13	Funda plástica	125	1,00	
3	240	g	Huevo	1,00	0,24	Cubeta de cartón	240	1,00	
4	3	g	Sal	1,00	0,00	Botella plástica	3	1,00	
5	250	ml	Agua	0,00	0,00		0	0	
	30	g	Quesillo	2,00	0,06	Funda	30	1,00	
	30	g	Queso mozzarella	6,00	0,18	Funda	30	1,00	
		743	Peso Total receta			1,06	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,11				
Costo por kilo de elaboración					1,43				

5.1.2.7.7 Ficha final costos cremoso de arroz con verdura confitado

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	10	g	Cremoso de arroz	3,90	0,04	Cremoso de arroz	10	1,00	
2	15	g	Confitado de verdura	2,15	0,03	Confitado	15	1	
		25	Peso Total receta			0,07	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,21				
Costo por kilo de elaboración					2,85				

5.1.2.7.8 Sub ficha costos crema de arroz

Costos:		Cremoso de arroz						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción 10					
Costo por Plato:		0,04	Raciones: 18					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	87	g	Arroz	0,80	0,07	Bolsa de arroz	87	1,00
2	50	g	Queso mozzarella	6,00	0,30	Funda	50	1,00
3	40	g	Crema de leche	8,00	0,32	Bolsa	40	1,00
177 Peso Total receta					0,69	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,12				
Costo por kilo de elaboración				3,90				

5.1.2.7.9 Sub ficha costos verdura confitado

Costos:		Verdura confitada						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción 20					
Costo por Plato:		0,04	Raciones: 6					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	30	g	Tomate cherry	1,60	0,05	Entero	30	1,00
2	30	g	Zuquini	2,50	0,08	Entero	38	1,25
3	60	g	Aceite	2,30	0,14	Botella plástica	60	1,00
4	3	g	Sal	1,00	0,00	Botella plástica	3	1,00
123 Peso Total receta					0,26	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,13				
Costo por kilo de elaboración				2,15				

5.1.2.7.10 Ficha final costos mini hamburguesa

Costos:		Mini hamburguesa						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		40			
Costo por Plato:		0,15	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	20	g	Masa de arroz	1,97	0,04	Masa	20	1,00
2	20	g	Carne de hamburguesa	6,91	0,14	Carne	20	1,00
3	3	g	Lechuga	1,50	0,00	Lechuga	3	1,00
4	3	g	Tomate	1,12	0,00	Tomate	3	1,00
5	5	g	Mayonesa de jengibre	2,31	0,01	Salsa	5	1,00
51		Peso Total receta			0,20	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,46				
Costo por kilo de elaboración				3,86				

5.1.2.7.11 Sub ficha costos masa de arroz

Costos:		Masa de arroz						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		20			
Costo por Plato:		0,04	Raciones:		7			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	80	g	Arroz	0,80	0,06	Bolsa de arroz	80	1,00
2	30	g	Queso mozzarella	6,00	0,18	Funda	30	1,00
3	20	g	Yema de huevo	1,00	0,02	Cubeta de cartón	20	1,00
4	5	g	Remolacha	1,04	0,01	Entero	6	1,11
5	4	g	Sal	1,00	0,00	Botella plástica	4	1,00
6	2	g	Aceite	2,30	0,00	Botella plástica	2	1,00
141		Peso Total receta			0,28	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,12				
Costo por kilo de elaboración				1,97				

5.1.2.7.12 Sub ficha costos carne molida

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Carne molida							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Aperitivo	Tamaño porción	20					
Costo por Plato:	0,14	Raciones:	4					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	60	g	Carne molida	7,91	0,47	Funda carne molida	60	1,00
2	10	g	Miga de pan	2,10	0,02	Funda plástica	10	1,00
3	2	g	Sal	1,00	0,00	Botella plástica	2	1,00
72 Peso Total receta					0,50	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,41			
Costo por kilo de elaboración					6,91			


5.1.2.7.13 Sub ficha costos mayonesa de jengibre

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Mayonesa de Jengibre							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	5					
Costo por Plato:	0,01	Raciones:	64					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g	Huevo	1,00	0,05	Cubeta de cartón	50	1,00
2	8	g	Jengibre	13,00	0,10	Entero	9	1,11
3	250	ml	Aceite	2,30	0,58	Botella plástica	250	1,00
4	3	g	Sal	1,00	0,00	Botella plástica	3	1,00
5	10	ml	Limón	1,00	0,01	Limón entero	13	1,25
321 Peso Total receta					0,74	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,03			
Costo por kilo de elaboración					2,31			

5.1.2.7.14 Ficha final costos canapé de tocino en salsa agridulce

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Canapé de tocino en salsa agridulce						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		45			
Costo por Plato:		0,10	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	25	g	Base de canapé	2,88	0,07	Crotones	25	1,00
2	15	g	Salsa agridulce	1,24	0,02	Salsa	15	1,00
3	5	g	Mayonesa de aguacate	1,90	0,01	Salsa	5	1,00
4	5	g	Cebolla encurtida	1,28	0,01	Cebolla encurtida	5	1,00
		50	Peso Total receta		0,11	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,29				
Costo por kilo de elaboración				2,13				

5.1.2.7.15 Sub ficha costos base de canapé

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Base de canapé						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		25			
Costo por Plato:		0,07	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	5	g	Pan mestizo	1,00	0,01	Funda plástica	5	1,00
2	10	g	Huevo de codorniz	2,02	0,02	Envase de plástico	10	1,00
3	5	g	Lechuga	1,50	0,01	Entero	6	1,25
4	5	g	Mantequilla	7,00	0,04	Funda	5	1,00
5	2	g	Orégano	2,25	0,00	Atado	2	1,00
6	5	g	Ajo	4,00	0,02	Funda	5	1,00
		32	Peso Total receta		0,09	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,22				
Costo por kilo de elaboración				2,88				



5.1.2.7.16 Sub ficha costos salsa agridulce

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Salsa agridulce							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	15					
Costo por Plato:	0,02	Raciones:	29					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	45	g	Salsa de tomate	1,25	0,06	Funda plástica	45	1,00
2	250	ml	Agua	0,00	0,00		0	0,00
3	45	g	Azúcar	2,00	0,09	Funda plástica	45	1,00
4	45	ml	Vinagre	2,94	0,13	Botella de plástico	45	1,00
5	20	g	Mantequilla	7,00	0,14	Funda	20	1,00
6	20	g	Harina	1,00	0,02	Funda plástica	20	1,00
7	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00
8	10	g	Tocino	10,35	0,10	Funda plástica	10	1,00
438 Peso Total receta				0,55	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,06				
Costo por kilo de elaboración				1,24				

5.1.2.7.17 Sub ficha costos mayonesa de aguacate

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Mayonesa de aguacate							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	5					
Costo por Plato:	0,01	Raciones:	72					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g	Aguacate	1,00	0,05	Funda	63	1,25
2	50	g	Huevo	1,00	0,05	Cubeta de cartón	50	1,00
3	250	ml	Aceite	2,30	0,58	Botella plástica	250	1,00
4	8	ml	Limón	1,00	0,01	Limón entero	10	1,25
5	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00
361 Peso Total receta				0,69	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,03				
Costo por kilo de elaboración				1,90				



5.1.2.7.18 Ficha final costos empanaditas de verde y pico de gallo

 								
Costos:		Empanaditas de verde y pico de gallo						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaïno						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		40			
Costo por Plato:		0,09	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	35	g	Masa de empanaditas	1,51	0,05	Empanaditas	35	1,00
2	10	g	Relleno de pollo	3,47	0,03	pollo desmechado	10	1,00
3	5	g	Pico de gallo	1,31	0,01	Pico de gallo	5	1,00
4	5	g	Sal prieta	5,01	0,03	sal prieta	5	1,00
		55	Peso Total receta		0,12	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,26				
Costo por kilo de elaboración				2,17				

5.1.2.7.19 Sub ficha costos masa para empanada

 								
Costos:		Masa para empanadita						
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaïno						
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		35			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		7			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	200	g	Plátano verde	1,03	0,21	Funda	250	1,25
2	40	g	Manteca de chanco	4,00	0,16	Envase de plástico	40	1,00
3	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00
		243	Peso Total receta		0,37	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,16				
Costo por kilo de elaboración				1,51				

5.1.2.7.20 Sub ficha costos rellenos de pollo

 									
Costos:		Relleno de pollo							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaïno							
Tipo de Plato:		Aperitivo	Tamaño porción		10				
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		27				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	10	g	Ajo	4,00	0,04	Funda	10	1,00	
2	20	g	Cebolla	1,35	0,03	Funda	25	1,25	
3	15	ml	Achiote	4,60	0,07	Botella de plástico	15	1,00	
4	20	g	Zanahoria	1,35	0,03	Entero	25	1,25	
5	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00	
6	180	g	Pollo	3,80	0,68	Pechuga de pollo	225	1,25	
7	20	g	Arveja	4,00	0,08	Funda	20	1,00	
		268	Peso Total receta		0,93	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,10					
Costo por kilo de elaboración				3,47					

5.1.2.7.21 Sub ficha costos pico de gallo

 									
Costos:		Pico de gallo							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaïno							
Tipo de Plato:		Salsa	Tamaño porción		5				
Costo por Plato:		0,01	Raciones:		17				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	25	g	Pimiento	1,35	0,03	Funda	31	1,25	
2	25	g	Cebolla paiteña	1,35	0,03	Funda	31	1,25	
3	10	g	ají rocoto	1,06	0,01	Funda	13	1,25	
4	10	ml	limón	1,00	0,01	Limón entero	13	1,25	
5	5	ml	Aceite	2,30	0,01	Botella plástica	5	1,00	
6	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00	
7	5	g	Culantro	1,18	0,01	Rama de culantro	6	1,25	
		83	Peso Total receta		0,11	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,02					
Costo por kilo de elaboración				1,31					

5.1.2.7.22 Sub ficha costos sal prieta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Salprieta							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Aperitivo	Tamaño porción	5					
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	37					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	100	g	Maíz tostado	4,00	0,40	Funda plástica	100	1,00
2	30	g	Maní	6,60	0,20	Envase de plástico	30	1,00
3	15	g	Comino	9,10	0,14	Funda plástica	15	1,00
4	5	g	Pimienta	23,40	0,12	Funda plástica	5	1,00
5	25	g	Culantro	1,18	0,03	Rama de culantro	31	1,25
6	10	ml	Achiote	4,60	0,05	Botella de plástico	10	1,00
185 Peso Total receta					0,93	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,08			
Costo por kilo de elaboración					5,01			



5.1.2.7.23 Ficha final costos mini corviches con salsa de maní

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Mini corviches con salsa de maní							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Aperitivo	Tamaño porción	25					
Costo por Plato:	0,07	Raciones:	2					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	25	g	Masa de corviche	2,55	0,06	Masa para corviche	25	1,00
2	5	g	Encurtido de cebolla	1,28	0,01	encurtido de cebolla	5	1,00
3	5	g	Relleno de camarones	5,17	0,03	Relleno de camarones	5	1,00
4	15	g	Salsa de maní	2,82	0,04	salsa de maní	15	1,00
50 Peso Total receta					0,14	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):					0,21			
Costo por kilo de elaboración					2,76			

5.1.2.7.24 Sub ficha costos masa de mini corviches

 									
Costos:		Masa de mini corviches							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:		Aperitivo		Tamaño porción		25			
Costo por Plato:		0,06		Raciones:		17			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	g	Plátano verde	1,03	0,21	Funda	250	1,25	
2	100	g	Maní	6,60	0,66	Envase de plástico	100	1,00	
3	3	g	sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00	
4	10	g	Ajo	4,00	0,04	Funda	10	1,00	
5	40	g	Cebolla	1,35	0,05	Funda	50	1,25	
6	10	ml	Achiote	4,60	0,05	Botella de plástico	10	1,00	
7	40	g	Tomate	1,12	0,04	Funda	50	1,25	
8	20	g	Culantro	1,18	0,02	Rama de culantro	25	1,25	
423 Peso Total receta				1,08		Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,19					

5.1.2.7.25 Sub ficha costos encurtido de cebolla

 									
Costos:		Encurtido de cebolla							
Chef:		Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:		Aperitivo		Tamaño porción		5			
Costo por Plato:		0,01		Raciones:		27			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	25	g	Cebolla Paiteña	1,35	0,03	Funda	31	1,25	
2	80	ml	Naranja	1,00	0,08	Naranja entero	100	1,25	
3	15	ml	vinagre	2,94	0,04	Botella de plástico	15	1,00	
4	10	ml	Limón	1,00	0,01	Limón entero	13	1,25	
5	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00	
133 Peso Total receta				0,17		Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,02					
Costo por kilo de elaboración				1,28					

5.1.2.7.26 Sub ficha costos rellenos de camarones

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Relleno de camarones							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Aperitivo	Tamaño porción	5					
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	110					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	10	g	Ajo	4,00	0,04	Funda	10	1,00
2	15	g	Cebolla blanca	1,02	0,02	Atado	17	1,11
3	10	ml	Achiote	4,60	0,05	Botella de plástico	10	1,00
4	3	g	Sal	1,00	0,00	Funda plástica	3	1,00
5	200	g	Camarones	8,89	1,78	Funda de camarón(con cascara)	250	1,25
6	10	g	comino	9,10	0,09	Funda plástica	10	1,00
7	100	g	Maní	6,60	0,66	Envase de plástico	100	1,00
8	200	ml	Leche	1,00	0,20	Funda	200	1,00
548 Peso Total receta				2,83	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,08				
Costo por kilo de elaboración				5,17				

5.1.2.7.27 Sub ficha costos salsa de maní






INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
Costos:	Salsa de maní							
Chef:	Jessica Cajamarca, Wilson Viscaino							
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	15					
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	18					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	15	ml	Achiote	4,60	0,07	Botella de plástico	15	1,00
2	70	g	Pasta de maní	6,60	0,46	Envase de plástico	70	1,00
3	20	g	Cebolla paiteña	1,35	0,03	Funda	25	1,25
4	10	g	Ajo	4,00	0,04	Funda	10	1,00
5	150	ml	Leche	1,00	0,15	Funda	150	1,00
265 Peso Total receta				0,75	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,13				
Costo por kilo de elaboración				2,82				

5.1.2.7.28 Ficha final costo ceviche rojo de pescado


este dado por el nivel más alto que hace referencia al cobro del cliente y se incluirá el IVA. El precio de venta al público es descontado el IVA, esto quiere decir el precio de venta final al cliente antes de aplicar el IVA. El precio de venta neto descontamos las comisiones de los intermediarios que permite que el producto llegue al cliente final.

5.1.4 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Tabla 3. Cuadro de materia prima

Subproductos		
Tallos de brócoli	Coqueta de pure de papa y brócoli	
Corazón de cebolla	Empanaditas de verde, canapé, mini corviche.	
Puntas de pimiento	Empanadita de verde, mini corviche.	
Tomate cherry	Cremoso de arroz con verduras confitadas, mini hamburguesa.	
Quesillo	Buñuelos de quesillo	







Queso mozzarella	Buñuelos de quesillo, cremoso de arroz y verduras confitadas.	
Pan mestizo	Canapé	
Cáscara de papa	Croqueta de pure de papa y brócoli.	
Cebollín	Empanaditas de verde, mini corviche.	
Culantro	Mini corviche.	
Leche entera	Croqueta de pure de papa y brócoli, cremoso de arroz y verduras confitadas.	
Ají	Croqueta, mini empanaditas.	
Puntas de zuquini	Cremoso de arroz y verduras confitadas.	
Arroz	Mini hamburguesa.	

Verde	Empanaditas de verde, mini corviches.	
Tocino	Canapé.	
Aguacate	Canapé.	
Remolacha	Mini hamburguesa.	

Nota: Wilson Viscaino

5.1.5 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Tabla 4. Técnicas y métodos gastronómicos

Técnicas	Métodos cocción
Brunoise 	Fritura profunda 
Empanar 	Fritura en poca grasa 
Salpimentar 	Blanqueado 

Horneado



Hervido



Reducción



Nota: *Wilson Viscaino*

CONCLUSIONES

Luego de haber ejecutado el presente proyecto de tesis podemos concluir lo siguiente:

Dentro del proceso de tesis se realizó las investigaciones de fuentes bibliográficas, determinado así un estudio de la importancia de los aperitivos, así como también el uso de subproductos, alcanzando una manera eficaz en la propuesta de este proyecto.

Mediante la observación y análisis de cada subproducto que existe en el restaurante se desarrolló una tabla con los principales productos orgánicos del establecimiento y su respectiva clasificación.

Mediante el desarrollo de la tabla con los principales subproductos, se diseñó la propuesta de ocho aperitivos, logrando mayor variedad de estas para el “Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante”.

La recolección de información del museo de la gastronomía del Ecuador restaurante de las propuestas planteadas tuvo buena aceptación por parte de los comensales, empleadores, así como también los propietarios del establecimiento.

RECOMENDACIONES

Se recomienda utilizar subproductos sobrantes de productos orgánicos para disminuir mayor desperdicio dentro de cocina y optimizar costos de elaboraciones.

Como otra recomendación investigar de fuentes confiables de análisis y estudios de cada subproducto, considerando restaurantes que actualmente están haciendo con la materia prima orgánica.

Otro aspecto importante al tener en cuenta al momento de elaborar aperitivos, es tomar en cuenta el peso de la elaboración ya que es un abreboca para el cliente, además que este es una cortesía de la casa por lo cual el costo de la elaboración no debe ser muy elevado.

BIBLIOGRAFIA

- Alais, C. (1985). *Ciencia de la leche: principios de técnicas lechera*. Barcelona: Editorial Reverté, S.A. Recuperado el 08 de 12 de 2022, de https://books.google.es/books?id=bW_ULacGBZMC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false
- Alfaro, R. C. (2019). Sobre el origen, evolución y diversidad genética de la papa cultivada y la silvestre. *Ciencia y desarrollo*. Recuperado el 04 de 12 de 2022, de <https://revistas.unjbg.edu.pe/index.php/cyd/article/view/213/206>
- Alzina, R. (2004). *Metodología de la investigación educativa*. Madrid: LA MURALLA. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de [http://creson.edu.mx/Bibliografia/Licenciatura%20en%20Pedagogia/Repositorio%20Introduccion%20a%20la%20investigacion%20educativa/METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_EDUCATIV%20\(1\).pdf](http://creson.edu.mx/Bibliografia/Licenciatura%20en%20Pedagogia/Repositorio%20Introduccion%20a%20la%20investigacion%20educativa/METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_EDUCATIV%20(1).pdf)
- Andrade, H., Bastidas, O., & Sherwood, S. (2002). *La papa en Ecuador*. Quito: INIAP. Recuperado el 04 de 12 de 2022, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2803/1/iniapsc190c1.pdf>
- Antonio Sánchez, C. L. (2017). *Elaboración de platos combinados y aperitivos*. Málaga: IC Editorial. Recuperado el 26 de 10 de 2022, de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=1VYpEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=978-84-17224-18-9&ots=qH3n7ejOmV&sig=J28seKIDD-XebKFRQTos5UaQpiI#v=onepage&q=978-84-17224-18-9&f=false>
- Aperte, Beltrán, Bravo, Gonzalez, Gomez, González, . . . Vives. (2016). *El gusto es mío: Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil (PANGEI) : guía didáctica, Educación Infantil*. (S. G. Ministerio de Educación y Ciencia, Ed.) Recuperado el 29 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=JiM8DAAAQBAJ&pg=PA19&dq=QUE+SON+LAS+FRUTAS+gastronomicamente&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjf1LvxiNT7AhXgVTABHWAuDRUQ6wF6BAgCEAE#v=onepage&q=QUE%20SON%20LAS%20FRUTAS%20gastronomicamente&f=false>
- Avalos, A., & Augusto, C. (2017). *"Trabajo en equipo primera herramienta para desarrollar la inteligencia interpersonal"*. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://repositorio.autonmadeica.edu.pe/bitstream/autonmadeica/354/1/CESAR%20ALMEYDA%20AVALOS-TRABAJO%20EN%20EQUIPO%20PRIMERA%20HERRAMIENTA%20PARA%20DESARROLLAR%20LA%20INTELIGENCIA%20INTERPERSONALTRABAJO%20EN%20EQUIPO%20%20PRIMERA%20HERRAMIENTA%20PARA%20>

- Barreras, F. L. (2007). *Preelaboracion y Conservacion de Alimentos*. (E. L. Red, Ed.) Recuperado el 29 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=hMYA76f6YVkc&pg=PA81&dq=hortalizas+de+condimentaci%C3%B3n+%2B&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwin6vfEltT7AhWFRTABHSCoAoMQ6wF6BAgEEAE#v=onepage&q=hortalizas%20de%20condimentaci%C3%B3n%20%2B&f=false>
- Barrios Castañeda, P., Ruiz, L. A., & González Guerrero, K. (2012). La bitácora como instrumento para seguimiento y evaluación - Formación de residentes en el programa de Oftalmología. *Investigaciones Andina*, 402-412. Recuperado el 02 de 01 de 2023, de <http://www.scielo.org.co/pdf/inan/v14n24/v14n24a04.pdf>
- Bastacini, M. (2020). Bitácoras de investigación, subjetividad y prácticas en contexto en la formación de psicología. *Congreso Internacional de Psicología*, 74-79. Recuperado el 31 de 01 de 2023, de <http://ojs.ucp.edu.ar/index.php/memoriacongreso/article/view/679/536>
- Bernal, S. B. (2016). *Introducción a la tecnología de alimentos* (Edición 2 ed.). (A. d. alimentos, Ed.) LIMUSA. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de https://books.google.com.ec/books?id=V2IqmVapJWkC&pg=PA83&dq=origen+del+ave+pollo&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiS28OKs_f7AhXxmYQIHbpBDooQ6AF6BAgEEAI#v=onepage&q=origen%20del%20ave%20pollo&f=false
- Bernis, J. M., & Pàmies, C. B. (2004). *Varietades y mejora del arroz* (1 ed.). (L. Oriza sativa, Ed.) Universidad Internacional de Catalunya . Recuperado el 12 de Diciembre de 2022, de https://books.google.com.ec/books?id=6BXxlGGUXewC&pg=PP10&dq=origen+del+arroz&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiG6tjA2_X7AhWrRDABHQB1AyUQuwV6BAgDEAg#v=onepage&q=origen%20del%20arroz&f=false
- Cabrera, F. A., & Salazar, E. I. (2004). *Producción de hortalizas de clima cálido*. Recuperado el 30 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=UpyfvNokkroC&pg=PA145&dq=origen+de+la+cebolla&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjVsseAjNb7AhUIRjABHQGfCa4Q6wF6BAgDEAE#v=onepage&q=origen%20de%20la%20cebolla&f=false>
- Casarrubios, P. C., & Sanz, J. L. (2013). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina* (1 ed.). Recuperado el 29 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=MaRQAgAAQBAJ&pg=PA14&dq=que+son+las+harinas&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjT2MTbndT7AhV1sDEKHWEgBBYQ6AF6BAgIEAI#v=onepage&q=que%20son%20las%20harinas&f=false>
- Castellanos, B. J. (2017). El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la eficiencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales. *Cuadernos de contabilidad*, 56-

82. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v18n46/0123-1472-cuco-18-46-00056.pdf>
- Castillo, M., Tandazo, D., Landázuri, A., Piedra, L., Pineda, E., Riofrio, A., . . . Cumbicus, E. (2008). *Evaluación de la calidad higiénico- sanitario y determinación de las características organolépticas y físicos- químicas del quesillo que se expende en los mercados de la ciudad de Loja*. Universidad Técnica Particular de Loja. Recuperado el 01 de 12 de 2022, de https://smart.uib.cat/digitalAssets/177/177920_2.pdf
- Chagoya, E. R. (2008). Métodos y Técnicas de investigación. *GestioPolis*, 18. Recuperado el 02 de 01 de 2023, de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48130436/Metodos_y_tecnicas_de_investigacion_-_GestioPolis-libre.pdf?1471477727=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMetodos_y_tecnicas_de_investigacion.pdf&Expires=1675308237&Signature=U7C27QaGdNBcMvcVOT
- Chiriboga, M. G. (2019). *Innovación pedagógica mushuk yachaykuna para fortalecer la intercultural en el área de lengua y literatura*. Riobamba. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5359/1/UNACH-EC-IPG-PED-DOC-2019-0009.pdf>
- COVENIN. (2001). *Queso parmesano*. FONDONORMA. Recuperado el 03 de 12 de 2022, de <http://www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/2848-01.pdf>
- Crespo, M. P. (2020). *Panadería y pastelería salada* (1 ed.). (S. Ediciones Paraninfo, Ed.) Recuperado el 06 de Diciembre de 2022, de https://books.google.com.ec/books?id=n5n6DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=origen+del+pan&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=origen%20del%20pan&f=false
- Domínguez, O. G., Pesantes, K. E., Martínez, M. M., & Mir, V. G. (2016). Validación de un método de análisis por cromatografía líquida de alta resolución para determinar quercetina en *Allium shoenoprasum* Regel & Tiling (cebollín). *Revista cubana de Farmacia*. Recuperado el 07 de 12 de 2022, de <http://www.revfarmacia.sld.cu/index.php/far/article/view/45/50>
- Enríquez, G. C. (1994). *Atlas Agropecuario de Costa Rica* (1 ed. ed.). (J. R. Lizano, Ed.) Universidad Estatal a Distancia. Recuperado el 12 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=AWQqjADFrIC&pg=PA149&dq=origen+del+banano&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiKIOCe3fX7AhWdjLAFHY8FDFsQuwV6BAgCEAg#v=onepage&q=origen%20del%20banano&f=false>
- Flores, C. V. (2021). *Como trabajar Referencias y Bibliografía según Normas APA con Microsoft Word*. Universidad Nacional de Catamarca Facultad de Tecnología y Ciencias Aplicadas Departamento de Informática, Catamarca. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de

- <http://repositorios.tecno.unca.edu.ar:8080/bitstream/handle/RIAAFTYCAUNCA/76/2021-Trabajar%20las%20Referencias%20y%20Bibliograf%03%0ada%20Normas%20APA%20con%20Microsoft%20Word.pdf?sequence=17&isAllowed=y>
- Fonnegra, R., & Jiménez, S. L. (2007). *Plantas medicinales aprobadas en Colombia* (2 ed.). (U. d. Antioquía, Ed.) Universidad de Antioquía. Recuperado el 30 de Noviembre de 2022
- Forero Jorge, A. M. (s.f.). Elementos de un informe de investigación “Una breve guía”. doi:https://www.researchgate.net/profile/Jorge-Mora-7/publication/358686186_Elementos_de_un_informe_de_investigacion_Una_breve_guia/links/620f0b4508bee946f389e44c/Elementos-de-un-informe-de-investigacion-Una-breve-guia.pdf
- Goligorsky, L. (2008). *Gastronomia todo lo que deberia saber* (1 ed.). (ROBINBOOK, Ed.) Bon vivant. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=JxL5C9L77KUC&pg=PA195&dq=QUE+ES+METODO+DE+COCCION+POR+REDUCCION++GASTRONOMICAMENTE&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwillcH1zff7AhVzTDABHWjKAZwQ6AF6BAgCEAI#v=onepage&q=QUE%20ES%20METODO%20DE%20COCCION%20POR%20REDUCCION%20%20GASTRON>
- Gómez, D. A., & Mejía, O. B. (2005). Composición nutricional de la leche de ganado vacuno. *Revista Lasallista de Investigación*, 38-42. Recuperado el 08 de 12 de 2022, de https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/31684/1/AgudeloDivier_2005_ComposicionNutricionalLeche.pdf
- Grüner, H., Metz, R., & Martínez, A. G. (2005). *Procesos de cocina* (1er edición ed.). (E. Akal, Ed., & A. G. Herrero, Trad.) Ediciones Akal, S.A. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=tiEvxK2eRdcC&pg=PA207&dq=BLANQUEADO+METODO+DE+COCCION&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjch-etvPf7AhVwQzABHUIABa4Q6AF6BAgKEAI#v=onepage&q=BLANQUEADO%20METODO%20DE%20COCCION&f=false>
- Gutiérrez, P., & Rocío, K. d. (2017). *Los frutos secos, alternativa de diversificación en el Ecuador y su desarrollo comercial en el periodo 2012-2016*. Guayaquil: Facultad de Especialidades Empresariales. Recuperado el 23 de 11 de 2022, de <http://201.159.223.180/bitstream/3317/7442/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-310.pdf>
- Hernández, M. J. (2016). *Análisis microbiológico de diferentes encurtidos*. Facultad de Ciencias Experimentales. Recuperado el 23 de 11 de 2022, de https://tauja.ujaen.es/bitstream/10953.1/3958/1/TFG_Santolaya_Hernández_Maria_José.pdf

- Hernandez, Y. D., & Barraza, J. C. (2022). Resolución de problemas con números naturales en aulas de matemática inclusiva. *Revsta Cedotic*, 209-224. Recuperado el 02 de 02 de 2023, de <http://investigaciones.uniatlantico.edu.co/revistas/index.php/CEDOTIC/article/view/3463/4310>
- Hurtado, A. C. (2009). La fritura de los alimentos: el aceite de fritura. *Perspectivas en nutrición humana*, 39-53. Recuperado el 24 de 11 de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v11n1/v11n1a4.pdf>
- Iglesias, M. E., & Gómez, A. M. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *Acimed*. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://scielo.sld.cu/pdf/aci/v12n2/aci11204.pdf>
- Izquierdo, P., Allara, M., Torres, G., García, A., Barboza, Y., & Piñero, M. I. (2003). Histamina en quesos madurados: Manchego, parmesano y de año. *FCV-LUZ*, 431-435. Recuperado el 03 de 12 de 2022, de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35751722/art1-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1670124082&Signature=EVJfjEKnBPRO~mF1TI92CQnuooWxGQAk2TdW3T5N5ZkGcKlapbIVZiwnJM3Q7TfxaPRpixStlsLX9vPbzxgYPSjk9OZGSOYVXl8b6M1e8IX1ZKXumsFFV7Ymbd~XPicCAbVGWicwNNoy3aI4OXuGJCZ>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2003). *Fundamentos de marketing*. Mexico: Pearson Educación. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=sLJXV_z8XC4C&oi=fnd&pg=PA9&dq=Kotler,+P.+y.,+%26+Armstrong,+G.+\(2003\).+Fundamentos+del+marketing.+M%C3%A9xico:+Pearson+Prentice+Hall&ots=IfN13iE0Wo&sig=LFIRoifOtx1FcA8L-WVSc_8F8sM#v=onepage&q=Kotler%2C%20P.%2](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=sLJXV_z8XC4C&oi=fnd&pg=PA9&dq=Kotler,+P.+y.,+%26+Armstrong,+G.+(2003).+Fundamentos+del+marketing.+M%C3%A9xico:+Pearson+Prentice+Hall&ots=IfN13iE0Wo&sig=LFIRoifOtx1FcA8L-WVSc_8F8sM#v=onepage&q=Kotler%2C%20P.%2)
- Luis, A. J. (2012). Hipótesis, Método & Diseño de Investigación. *Daena: International Journal of Good Conscience.*, 187-197. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de [http://www.spentamexico.org/v7-n2/7\(2\)187-197.pdf](http://www.spentamexico.org/v7-n2/7(2)187-197.pdf)
- Malia, M. d. (2014). *Elaboración de platos combinados y aperitivos: Nociones básicas de preparación y control de calidad* (1 ed.). (I. propias, Ed.) Ideas Propias . Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=tBHwCAAQBAJ&pg=PA13&dq=aperitivo+ensaladas+definicion&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiKy9f1psX7AhVTSDABHXUWCXMQ6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=aperitivo%20ensaladas%20definicion&f=false>
- Malia, M. d. (2014). *Elaboración de platos combinados y aperitivos: Nociones básicas de preparación y control de calidad* (1 ed.). (Ideaspropias, Ed.) ideaspropias editorial . Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=tBHwCAAQBAJ&pg=PA13&dq=aperitivo+ens>

aladas+definicion&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiKy9f1psX7AhVTSDABHXUWCXM
Q6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=aperitivo%20ensaladas%20definicion&f=false

- Marcelo M, G. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Brujas. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=9UDXPe4U7aMC&oi=fnd&pg=PA9&dq=Introducci%C3%B3n+a+la+metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n+cient%C3%ADfica+&ots=b9qJG0uNyQ&sig=mEjaPmqx2MVAcGpU10MkiUbat14#v=onepage&q=Introducci%C3%B3n%20a%20la%20metodolog%C3>
- Marín, Z. R. (2008). *Elementos de nutrición humana* (1 edición ed.). (EUNED, Ed.) EUNED. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=txKXD0mWGhoC&pg=PA281&dq=HORNEAR+METODO+DE+COCCION&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjxpfvEvvf7AhUKRDABH RGaApgQ6AF6BAgBEAI#v=onepage&q=HORNEAR%20METODO%20DE%20COC CION&f=false>
- Martín, S. G., & Lafuente, V. (2017). Referencias bibliográficas: indicadores para su evaluación en trabajos científicos. *INVESTIGACIÓN BIBLIOTECOLÓGICA*, 151-180. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/ib/v31n71/2448-8321-ib-31-71-00151.pdf>
- Martínez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias* (1er edición ed.). (E. Akal, Ed.) Ediciones Akal. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=vlikstOp6KsC&pg=PA16&dq=METODOS+DE+COCCI%C3%93N&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwihuM2YuPf7AhXJRDABHU8aC5cQ 6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=METODOS%20DE%20COCCI%C3%93N&f=false>
- Martínez, L. (2005). *La Bitácora de Laboratorio: Instrumento de Investigación y Trabajo. Departamento de Ingeniería, Coordinación de Ingeniería Electrónica y de Comunicaciones*. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <https://antares.dci.uia.mx/atortole/downloads/bitacora.pdf>
- Molina, M. A. (2016). *Elaboración, Producción y Comercialización de derivados lácteos* (Primera edición 2015 ed.). (E. Macro, Ed.) Miraflores , Lima , Perú . Recuperado el 29 de Noviembre de 2022 , de <https://books.google.com.ec/books?id=Q74tDwAAQBAJ&pg=PP51&dq=que+son+los+l acteos&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwia09H8jNL7AhWoVTABHS7dAkUQ6AF6BAgH EAI#v=onepage&q=que%20son%20los%20lacteos&f=false>
- Muñoz, P. L., & Muñoz, J. L. (2011). *Preelaboración y conservación de alimentos* (1 ed.). Recuperado el 30 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=k6xQAgaAAQBAJ&pg=PA48&dq=pimiento+orig>

en&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwi_vrmbjNb7AhUpZTABHSd5Cq8Q6AF6BAgOEAI#v=onepage&q=pimiento%20origen&f=false

- Norvelis, J. C., & Valle., S. P. (2014). Investigación de campo como estrategia metodologica para la resolución de problemas. *Revista universidad DR. José Gregorio Hernández*. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <http://ujgh.edu.ve/wp-content/uploads/2021/03/IJIP-27.pdf>
- Pascual, A. (1 de Diciembre de 2021). Nuevas tendencias. El “Food Upcycling” o reciclado de alimentos. *AINIA*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2020 , de <https://www.ainia.es/ainia-news/nuevas-tendencias-food-upcycling-reciclado-alimentos/>
- Pérez, J., & Goñi, I. (2015). *Gastronomía versus Nutrición: Recetas ciencia y salud, Cocina Tradicional* (1 ed.). (D. d. Santos, Ed.) Díaz de Santos. Recuperado el 11 de Enero de 2023, de <https://books.google.com.ec/books?id=QPy0CwAAQBAJ&pg=PA8&dq=que+es+un+sofrito&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjW-tXvicH8AhWmQzABHTEOAcUQ6AF6BAgIEAI#v=onepage&q=que%20es%20un%20sofrito&f=false>
- Postic, M., & Ketele, J. D. (1992). *Observar las situaciones educativas*. Narcea. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <https://books.google.es/books?id=V0wOQwHUngYC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- R, R. F. (2007). *Plantas medicinales aprobadas en Colombia* (2 ed.). (E. U. Antioquia, Ed.) Universidad de Antioquía. Recuperado el 30 de Noviembre de 2022
- Rivero, D. S. (2008). *Metodología de la Investigación*. Shalom. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <https://docplayer.es/11821713-Introduccion-a-la-metodologia-de-la-investigacion.html>
- Rodríguez, Z. R. (1998). *Elementos de nutrición humana* (1 ed.). Recuperado el 30 de Noviembre de 2022, de https://books.google.com.ec/books?id=txKXD0mWGhoC&pg=PA77&dq=que+son+las+prote%C3%ADnas+animal+y+vegetal&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwik_-St_9X7AhWCSTABHUizC64Q6AF6BAgQEAI#v=onepage&q=que%20son%20las%20prote%C3%ADnas%20animal%20y%20vegetal&f=false
- Ruiz, R. A. (1998). *Conceptos básicos sobre cocina* (1 ed.). (E. L. C.V., Ed.) Editorial Limusa S.A. De C.V. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=8QGNpLmbrIsC&pg=PA87&dq=metodo+de+coccion+ebullicion&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwifg8umyff7AhU9QzABHepmCBEQ6AF6BAgEEAI#v=onepage&q=metodo%20de%20coccion%20ebullicion&f=false>

- Sampieri, R. H., Collado, C. F., & Lucio, P. B. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: Mc Graw hill Education. Recuperado el 01 de 02 de 2023, de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Tabera, J. C. (2011). *Preparación de aperitivos*. (P. V. SL, Ed.) Vértice . Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=s3NVERYkhsJUC&pg=PA119&dq=ENSALADAS+COMO+APERITIVOS+DEFINICION&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiMgp72zMX7AhWaRDABHUNTAwQ6AF6BAgDEAI#v=onepage&q=ENSALADAS%20COMO%20APERITIVOS%20DEFINICION&f=false>
- Utpl. (12 de Julio de 2022). Obtenido de <https://noticias.utpl.edu.ec/uso-de-subproductos-nueva-tendencia-en-la-produccion-de-alimentos>
- Vértice, E. (2010). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. (E. V. SL, Ed.) Vértice. Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://books.google.com.ec/books?id=-ia85jh88IMC&pg=PA182&dq=tapas+y+pinchos+definicion&hl=es&sa=X&ved=2ahUKewjPvaSgm8X7AhWIn4QIHSN1CgAQuwV6BAgMEAc#v=onepage&q=tapas%20y%20pinchos%20definicion&f=false>

Encuesta de validación de propuesta gastronómica

Ilustración 22. Encuesta de validación

SUDAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por comida de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, textura, normas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Importancia	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Cuál le pareció la propuesta de aperitivos como comida de la casa?				
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?				
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo como el plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?				
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Está el empleador del restaurante respondiendo las preguntas 5, 6, 7?				
6. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
8. De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentra a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 23. Encuesta de validación

SUDAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por comida de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, textura, normas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Importancia	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Cuál le pareció la propuesta de aperitivos como comida de la casa?		X		
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?	X			
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo como el plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?	X			
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Está el empleador del restaurante respondiendo las preguntas 5, 6, 7?				
6. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
8. De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentra a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 24. Encuesta de validación

SUBAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortésia de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, seguridad, Normas, volumen, entre otros, utilizando elementos que mantienen las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurant" de Cuenca.

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x

	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como cortésia de la casa?		<input checked="" type="checkbox"/>		
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?		<input checked="" type="checkbox"/>		
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo cortésia al plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?		<input checked="" type="checkbox"/>		
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. ¿De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 25. Encuesta de validación

SUBAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortésia de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, seguridad, Normas, volumen, entre otros, utilizando elementos que mantienen las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurant" de Cuenca.

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x

	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como cortésia de la casa?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo cortésia al plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?	<input checked="" type="checkbox"/>			
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. ¿De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 26. Encuesta de validación

6

SUPERMERCADO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortesía de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, texturas, formas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantienen las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurant" de Cuenca.

Indicadores	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. Serie de preguntas que se realizaron a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x				
2. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como corteza de la casa?	✓			
3. ¿Qué le disgustado (En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos)?	✓			
4. ¿En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo pronto al plato fuerte (Cómo lo calificaría)?	✓			
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado (Cómo lo calificaría?)				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de aplicar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. ¿En la propuesta de aperitivos (Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes)?				
7. ¿Los aperitivos ofrecidos se encuentra a nivel del restaurante (Cómo lo calificaría)?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 27. Encuesta de validación

6

SUPERMERCADO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortesía de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, texturas, formas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantienen las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurant" de Cuenca.

Indicadores	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. Serie de preguntas que se realizaron a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x				
2. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como corteza de la casa?	✓			
3. ¿Qué le disgustado (En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos)?	✓			
4. ¿En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo pronto al plato fuerte (Cómo lo calificaría)?	✓			
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado (Cómo lo calificaría?)				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de aplicar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. ¿En la propuesta de aperitivos (Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes)?				
7. ¿Los aperitivos ofrecidos se encuentra a nivel del restaurante (Cómo lo calificaría)?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 28. Encuesta de validación

SUDAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por contexto de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, textura, forma, volumen, entre otros, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bella. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Observaciones	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
En base de preguntas que se realizarán a continuación presenten una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x				
1. ¿Cuál le pareció la propuesta de aperitivos como contexto de la casa?		X		
2. ¿De lo degustado y En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?	X			
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo por contexto al plato fuerte. ¿Cómo lo calificaría?			X	
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado. ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Está el empleador del restaurante respondiendo las preguntas 5.6.7?		X		
6. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?		X		
7. ¿De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?		X		
8. ¿Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante? ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 29. Encuesta de validación

SUDAMERICANO

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por contexto de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, textura, forma, volumen, entre otros, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bella. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Observaciones	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
En base de preguntas que se realizarán a continuación presenten una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x				
1. ¿Cuál le pareció la propuesta de aperitivos como contexto de la casa?		X		
2. ¿De lo degustado y En cuanto a los sabores como valoraría los elementos que conforman los aperitivos?	X			
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo por contexto al plato fuerte. ¿Cómo lo calificaría?			X	
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado. ¿Cómo lo calificaría?				
5. ¿Está el empleador del restaurante respondiendo las preguntas 5.6.7?		X		
6. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?		X		
7. ¿De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?		X		
8. ¿Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante? ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 30. Encuesta de validación

2

SUDAMERICANO
www.restaurantehotel.com

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortesía de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, texturas, formas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Instrucciones:
Las siete de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x

	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como cortesía de la casa?				
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores cómo valoraría los elementos que conforman los aperitivos?				
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo previo al plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?				
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
Si usted es empleador del restaurante responda las preguntas 5,6,7.				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Ilustración 31. Encuesta de la validación

1

SUDAMERICANO
www.restaurantehotel.com

En la gastronomía actualmente brindan aperitivos por cortesía de la casa mientras esperan el menú ordenado, a la vez este aperitivo transmite color, texturas, formas, volumen, entre otras, utilizando elementos que mantengan las proporciones de manera adecuada, apetecible y visualmente bello. Este cuestionario tiene como objetivo una propuesta de ocho aperitivos utilizando subproductos para el "Museo de la Gastronomía del Ecuador Restaurante" de Cuenca.

Instrucciones:
Las siete de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación. Marque con una x

	Excelente	Muy buena	Buena	Regular
1. ¿Qué le pareció la propuesta de aperitivos como cortesía de la casa?				
2. De lo degustado ¿En cuanto a los sabores cómo valoraría los elementos que conforman los aperitivos?				
3. En su visita al restaurante "Museo de la Gastronomía del Ecuador" le gustaría recibir un aperitivo previo al plato fuerte ¿Cómo lo calificaría?				
4. Los aperitivos presentados ayudarían al tiempo de espera del menú ordenado ¿Cómo lo calificaría?				
Si usted es empleador del restaurante responda las preguntas 5,6,7.				
5. ¿Cómo calificaría el uso de subproductos de materia prima en la propuesta presentada, con la finalidad de optimizar recursos y dar mejor atención al cliente?				
6. De la propuesta de aperitivos ¿Cómo calificaría la experiencia nueva hacia los clientes?				
7. Los aperitivos ofrecidos se encuentran a nivel del restaurante ¿Cómo lo calificaría?				

Nota: Jessica Cajamarca

Validación en el campo de acción

Ilustración 32. Validación en el campo de acción



Nota: Wilson Viscaino

Ilustración 33. Validación en el campo de acción



Nota: Wilson Viscaino

Ilustración 34. Validación en el campo de acción



Nota: Wilson Viscaino

Ilustración 35. Validación en el campo de acción



Nota: Wilson Viscaino