



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Revalorización gastronómica del melloco, la oca, la quinua, el zambo. Diseño de propuesta de un menú de tres tiempos.

AUTOR:

Hernán Josué Idrovo Molina

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

Tecnólogo en Gastronomía

TUTORA:

• Mgtr. María Fernanda Padilla Palacio

CUENCA – ECUADOR, 2025

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a IDROVO MOLINA HERNÁN JOSUÉ, 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.



HERNÁN JOSUÉ IDROVO
MOLINA



www.sudamericano.edu.ec

Balboa y Manuel Vega - San Blas ☎ (093 7) 2828223 - 2843819 📞 0996976449

📧 info@sudamericano.edu.ec



CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **IDROVO MOLINA HERNÁN JOSUÉ**, con el título "Revalorización gastronómica del melloco, la oca, la quinua, el zambo. Diseño de propuesta de un menú de tres tiempos.", 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,

TUTORA

María Fernanda Padilla Palacio.

C.I: 0102045820



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Idrovo Molina Hernán Josué**, 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 la **"Revalorización gastronómica del melloco, la oca, la quinua, el zambo. Diseño de propuesta de un menú de tres tiempos"** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría del 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,



Idrovo Molina Hernán Josué

Cédula: 1400887566



DEDICATORIA

Quiero expresar mi gratitud a mi familia, base sólida en el sostén de la etapa por la cual he cursado, por la paciencia, abundante amor e impulso motivacional de forma incondicional en el largo camino de evolución de este trabajo.

A mis hermanos, por impulsarme en el camino de la perseverancia, la dedicación y el esfuerzo continuo. Por creer en mí en los momentos de desesperanza, por su presencia en cada paso que representó un avance en mi formación, estando conmigo aún en la distancia. Este logro en parte, también es suyo.

A mi esposa, compañera infaltable en cada escalón de mi crecimiento profesional, agradezco por tu comprensión, amor e infinita paciencia. Tu fe en mí ha sido el motor que alimenta la determinación para continuar, como si de un sueño intangible tratara este logro que de a poco se fue consolidando. Has sido mi refugio, apoyo y la mayor motivación, sin ti este camino hubiera sido mucho más difícil de recorrer.

AGRADECIMIENTOS

Mis agradecimientos, en primera instancia, son para mi tutora académica: Mgtr. Fernanda Padilla, quien por medio de su experiencia, apoyo e infinita paciencia han guiado mi camino en la realización de este trabajo de titulación. Su direccionamiento ha permitido que tenga la motivación para seguir adelante, sobrellevando aquellas dificultades que representaron un obstáculo para avanzar, fortaleciendo mi confianza al esclarecer las dudas en menciones académicas que se engloban con la presente tesis.

Al Instituto de Tecnologías Sudamericano, gracias por la oportunidad de crecimiento en el campo académico. Extiendo también mi agradecimiento al departamento de Titulación y al Mgtr. Richard Martínez por su apoyo y correcto direccionamiento, mediante los cuales ha sido posible la realización de esta tesis. Aprecio su tiempo, dedicación, así como la confianza en mi depositada sin la cual no hubiese sido posible alcanzar la cima que representa, mi escalada hacia la profesionalización en un tercer nivel de mi formación académica.

Finalmente, al grupo familiar, pilar fundamental en la motivación a seguir adelante con las diferentes etapas de ámbito académico. Su apoyo ha sido el pilar que supo sostener el ánimo de continuar en el camino de la formación profesional, impulsando la indecisión en los momentos más duros. Cada uno de ustedes ha hecho posible que este camino de crecimiento personal sea más significativo y ameno con el entorno en el cual se ha venido formando.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción.....	14
Objetivo General.....	16
Objetivos Específicos	16
Justificación.....	17
Capítulo I Problemática.....	19
1.1. Mundo	19
1.2. País	20
1.3. Lugar	22
Capítulo II Marco Referencial	23
2.1. Marco Conceptual	23
2.1.1 Museo de la Gastronomía	23
2.2. Marco teórico	29
2.2.1. Gastronomía prehispánica	30
2.2.2. La gastronomía cuencana.....	30
2.2.3. La Gastronomía y su papel en las festividades	31
2.2.4. Historia del Melloco (Ullucus tuberosus Caldas).....	31
2.2.5. Historia de la Oca (Oxalis tuberosa Mol).....	32
2.2.6. Historia de la Quinoa (Chenopodium quinoa Willd)	33
2.2.7. Historia del Zambo (Cucurbita filifolia Bouche)	34
2.2.8. Composición de los alimentos	35
2.2.9. El proceso de trabajo en la agricultura	37
2.2.10. Alimentos Originarios de la Sierra Austral.....	37
2.2.11. La Gastronomía como sustento.....	38

2.2.12. Colores en la Gastronomía	38
2.2.13. Propuesta de Menú	38
Capítulo III Metodología	41
3.1. Metodología de Investigación	41
3.2 Tipo de Investigación	41
3.2.1. Investigación Descriptiva.....	41
3.2.2. Investigación Aplicada.....	41
3.3. Enfoque Mixto de Investigación.....	42
3.4. Método Inductivo de Investigación.....	42
3.5. Técnicas e Instrumentos de Investigación	42
3.6. Técnicas de campo	42
3.6.1. Observación.....	43
3.6.2. Entrevista	43
3.6.3. Técnicas de análisis documental	43
3.6.4. Técnicas de Laboratorio	44
3.7. Fases	48
3.8. Población y Muestra.....	49
CAPÍTULO IV Análisis e Interpretación de los Resultados.....	51
4.1. Análisis Descriptivo	51
4.2. Interpretación de los resultados	51
4.3. Hallazgos	62
4.4. Resultados.....	63
CAPÍTULO V Propuesta Gastronómica.....	64
5.1 Bitácoras.....	65

5.2 Base de Datos	71
5.3 Fichas Estándar.....	72
5.4 Cronograma de actividades.....	112
Conclusiones.....	113
Recomendaciones	114
REFERENCIAS.....	115
Glosario	121
Anexos	125
Entrevista Realizada.....	125
Fotografías de las Elaboraciones	127
Encuestas realizadas	133

Índice de Tablas

Tabla 1.....	36
Tabla 2.....	39

Tabla 3.....	49
--------------	----

INDICE DE FIGURAS

Figura1	Mapa ubicación del establecimiento	25
Figura2	Organigrama Institucional.....	27
Figura3	Ficha técnica	46

Figura4	Bitácora	47
Figura5	Base de datos	48
Figura6	Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas	52
Figura7	Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto	55
Figura8	Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto	57
Figura9	Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas).....	60
Figura10	Bitácora Entrada primera prueba	65
Figura11	Bitácora Fuerte primera prueba	66
Figura12	Bitácora Postre primera prueba	67
Figura13	Bitácora Entrada última prueba.....	68
Figura14	Bitácora Fuerte última prueba	69
Figura15	Bitácora Postre última prueba	70
Figura16	Base de Datos.....	71
Figura17	Fichas Estandar y Costos de las Elaboraciones	72
Figura18	Cronograma de Actividades	112

RESUMEN

Los procesos de restauración en el ámbito gastronómico han sufrido un decline en torno a la utilización de productos autóctonos, es por aquello que se ha planteado el análisis documentan, a través de la recopilación bibliográfica, con la finalidad de recordar la utilización de alimentos nativos de la provincia del Azuay.

La estructuración de un menú de tres tiempos, contempla; el ámbito agroecológico, el valor cultural e histórico que representan los productos para los pueblos a lo largo de todo el proceso de transformación de los comestibles, ofertando nuevas experiencias sensoriales, con

preparaciones atractivas que guardan relación y coherencia con el movimiento gastronómico modernista.

La recopilación de información se ha llevado adelante bajo un enfoque mixto de investigación, contemplando las herramientas investigativas conocidas, como; la entrevista, la cual es una herramienta muy versátil al facilitar la obtención de información de manera personalizada, tomando en cuenta las perspectivas individuales, en tanto que la encuesta, facilita la tabulación numérica de los resultados obtenidos.

El presente estudio recopila información acerca del origen, usos e importancia cultural del melloco, la oca, la quinua y el zambo, indagando bibliográficas en conjunto con el trabajo de campo, conforme a las tradiciones gastronómicas del austro ecuatoriano. Motivo por el cual, se desarrolló de manera satisfactoria una propuesta gastronómica que integró a los cuatro productos enunciados, con el propósito de promover la cocina tradicional dentro del territorio azuayo.

La socialización de la propuesta por medio del ejercicio de la degustación dentro del espacio físico del Museo de la Gastronomía, permitió su validación favorable. A través del ejercicio encuestal a chefs, personal del establecimiento y público recurrente, se han obtenido resultados que indican un alto grado de aceptación, en aspectos como; sabor, presentación y la originalidad de las preparaciones.

Palabras clave: agroecológico, autóctono, insumos, tubérculo.

ABSTRACT

The processes of restoration in the gastronomic field have suffered a decline in the use of native products, that is why the analysis has been proposed document, through bibliographic compilation, in order to recall the use of native foods of the province of Azuay.

The structuring of a three-course menu contemplates the agro-ecological environment, the cultural and historical value that the products represent for the people throughout the whole

process of transformation of foodstuffs, offering new sensory experiences, with attractive preparations that are related and coherent with the modernist gastronomic movement.

The collection of information has been carried out under a mixed research approach, contemplating the known research tools, such as the interview, which is a very versatile tool to facilitate the collection of information in a personalized way, taking into account individual perspectives, while the survey facilitates the numerical tabulation of the results obtained.

This study compiles information about the origin, uses and cultural importance of melloco, oca, quinoa and zambo, through bibliographic research in conjunction with field work, according to the gastronomic traditions of the Ecuadorian Austro. For this reason, a gastronomic proposal was satisfactorily developed that integrated the four products mentioned, with the purpose of promoting traditional cuisine within the Azuayo territory.

The socialization of the proposal through the tasting exercise within the physical space of the Museum of Gastronomy, allowed its favorable validation. Through the survey exercise with chefs, staff of the establishment and recurring public, results have been obtained that indicate a high degree of acceptance in aspects such as flavor, presentation and originality of the preparations.

Key words: agroecological, autochthonous, inputs, tuber.

INTRODUCCIÓN

La problemática planteada inicialmente en este trabajo es, el desplazamiento del uso de productos tradicionales del agro-azuayo, como son; el melloco, la oca, la quinua y el zambo, en las elaboraciones ofertadas por el Museo de la Gastronomía. Estudio que se aborda, gracias a la observación directa del menú del establecimiento, así como la interacción con su director, exponiendo la falta de estos ingredientes. Situación que plantea la necesidad de revalorización de los mencionados productos a través de la creación de una propuesta culinaria que fortalezca la identidad alimentaria en el ámbito local.

La contextualización de la información que engloba al espacio físico del Museo de la Gastronomía, identifica la necesidad de diversificación de su oferta gastronómica, ya que se consolida como un espacio que preserva, a la vez que promueve la cocina ecuatoriana desde sus orígenes, sin embargo, los productos mencionados no son incorporados dentro de su oferta al público. Es entonces que se plantea la propuesta de un menú de tres tiempos que contempla; el melloco, la oca, la quinua y el zambo, productos locales con carácter tradicional, con la finalidad de alcanzar el equilibrio del uso de ingredientes con identidad cultural, transformación armónica de la materia prima, pero sin afectar la viabilidad operativa del establecimiento.

La investigación se ha desarrollado bajo un enfoque mixto, basado en el diseño de lo descriptivo hacia lo aplicado, en este apartado se han empleado técnicas e instrumentos que han permitido recolectar información dentro del método inductivo del proceso investigativo, con la finalidad de interpretar dichos resultados de manera sistemática y comprensible. Al lograr la comprensión a profundidad del problema planteado, se favorece a la viabilidad de la propuesta de elaboración de un menú de tres tiempos con los productos motivo de este estudio.

En el capítulo de análisis e interpretación de resultados, podemos observar los resultados alcanzados con la ejecución de la propuesta gastronómica basada en productos tradicionales del austro ecuatoriano, por medio de la aplicación de encuestas al público objetivo. En la tabulación y análisis, se evidenció una tendencia de alta aceptación hacia las preparaciones presentados, al ser evaluadas, se destacaron: su presentación, sabor de cada una de ellas y el valor cultural que representan. Validando la viabilidad de las elaboraciones, su fomento al rescate de lo tradicional e impulsando el fortaleciendo de la identidad culinaria a través del turismo gastronómico.

Las conclusiones y recomendaciones se presentan finalmente en el capítulo cinco, estas provienen de la revalorización gastronómica del melloco, la oca, la quinua y el zambo, como propuesta, para plasmarla en un menú de tres tiempos con la utilización de técnicas modernas, mismas que obtuvieron una alta aceptación en su proceso de validación, respaldando así el trabajo realizado a lo largo del estudio.

Se puede evidenciar entonces, la importancia de promover el valor cultural y usos tradicionales del melloco, la oca, la quinua y el zambo, productos emblemáticos del Azuay, con el fin de diseñar una propuesta gastronómica de un menú de tres tiempos que promueva la identidad gastronómica a través de la transformación responsable de los ingredientes, plasmándolos en preparaciones innovadoras que fortalecen la identidad culinaria regional y el patrimonio alimentario nacional.

OBJETIVOS

Objetivo General

Promover el valor cultural y usos tradicionales del melloco, la oca, la quinua y el zambo, productos emblemáticos del Azuay, con el fin de diseñar una propuesta gastronómica de un menú de tres tiempos que promueva la identidad gastronómica a través de la transformación responsable de los ingredientes.

Objetivos Específicos

-Recopilar información sobre el melloco, la oca, la quinua y el zambo, dentro de la tradición gastronómica azuaya, como fundamento para sustentar la propuesta.

-Diseñar una propuesta de cocina de fusión azuaya que integre al melloco, la oca, la quinua y el zambo, combinando técnicas tradicionales y modernistas.

-Ejecutar la propuesta de menú para su socialización en el Museo de la Gastronomía.

-Validar la aceptación de la propuesta mediante la aplicación de encuestas al público objetivo (chefs y comensales).

JUSTIFICACIÓN

Por medio del proceso de investigación se busca revalorizar la gastronomía de productos andinos olvidados o poco conocidos, siendo; el melloco, la oca, la quinua y el zambo. Al plasmarlos en la elaboración de una propuesta culinaria que rescata sus sabores, así también, sus propiedades nutritivas. Cuando se integran estos ingredientes tradicionales en preparaciones contemporáneas, se logra consolidar un menú que puede resaltar sus atributos por medio de la propuesta de un menú de tres tiempos. Elaborar platillos que contengan estos frutos de la tierra, no solo fomenta su consumo, también promueve la identidad culinaria de las regiones de donde son originarios.

De modo que, la presente propuesta se desarrolla con el objetivo de rescatar y preservar el patrimonio alimentario andino, el cual ha sido desvalorizado con relación al auge en la utilización de ingredientes que no son nativos de la zona. El melloco, la oca, la quinua y el zambo, son una alternativa hacia una alimentación más saludable, con carácter sostenible. Se realiza con la finalidad de; mantener vivas las tradiciones, educar al consumidor, a manera de enriquecer la tradición culinaria contemporánea con sabores autóctonos.

El proyecto planteado, así como su orientación en la investigación, le sirve principalmente al Museo de la Gastronomía, en relación con sus colaboradores, ya que les permite enriquecer su oferta cultural y culinaria, posicionándose como el lugar en el cual se promueve la identidad alimentaria del país, con un enfoque patrimonial. De manera indirecta, se benefician también los comensales que hacen su papel de visitantes, aprovechando la oportunidad de descubrir sabores olvidados, aprender sobre la historia de los productos, el valor nutricional que los acompaña, así también, experimentar la gastronomía auténtica del austro ecuatoriano, conectando el pasado con el presente.

Es así, que se desea mejorar la apreciación del uso culinario de los productos que son fruto de la producción agraria de la región austral, siendo estos; el melloco, la oca, la quinua y el zambo, que con el paso del tiempo han experimentado el desplazamiento en su utilización por la aparición de ingredientes más comerciales, económicamente hablando. A través de esta propuesta gastronómica, se busca incentivar su participación en la cocina contemporánea, pero también en la oferta turística que resalta el conocimiento cultural dentro del Museo de la Gastronomía. Se pretende también, mejorar la experiencia del visitante con la oferta de una

propuesta educativa y sensorialmente enriquecedora a través del sentido del gusto, promoviendo así, una alimentación más sostenible.

CAPÍTULO I PROBLEMÁTICA

1.1. Mundo

La Cultura como ámbito económico de sostenibilidad, adquiere una relevancia de carácter centralizado desde una doble perspectiva, como primer punto la consideración de preservación del patrimonio cultural como una medida estratégica para la promoción del desarrollo económico sustentable. En segundo lugar, la puesta en valor de los recursos ligados al patrimonio cultural, así también, se especifica su vulnerabilidad y se resalta la necesidad de una gestión responsable que contemple la sostenibilidad alimentaria como un principio fundamental. En ese sentido, la base primordial para aprovechar de mejor manera las posibilidades económicas en el ámbito social del patrimonio cultural es, ante todas las cosas, su conservación y protección efectiva (Hierro & Fernández, 2013).

De manera que la gastronomía no se ve limitada al espacio geográfico de una región, ni al conjunto de alimentos o platos típicos que a esta pertenezcan; por el contrario, también abarca el concepto integral de la alimentación con sus diversas prácticas; las tradiciones culinarias, los procesos de elaboración, los actores que participan, pero también asocia a las formas de vida y sus variaciones. En este contexto, se toma a la gastronomía como uno de los ejes estratégicos en la diversificación y dinamización de la oferta turística, con lo cual se garantiza el desarrollo económico local, resaltando la importancia de los sectores primarios de la economía, por medio de la utilización de diferentes campos de acción, destinados a diversificar sus usos (Falcón, 2014).

El papel de la gastronomía en los últimos años ha adquirido un papel relevante, cuando se habla de destinos turísticos, haciendo énfasis en temas de rescate gastronómico para su elección, enfocando el disfrute de los viajeros que desean conocer la gastronomía de cierto lugar. Esta tendencia se ha visto reflejada, principalmente en el auge del desarrollo de ofertas gastronómicas que resaltan los productos autóctonos de los principales destinos a ser visitados, contemplando; la calidad y contenido cultural, así como, la estructuración de un mercado que especifique el vínculo con el turismo gastronómico (Torres Oñate, Romero Fierro, & Viteri, 2018).

En el mismo marco de estudio, se han podido documentar las notables transformaciones que tienen lugar en los sistemas de alimentación de América Latina con el pasar de las últimas décadas. Estos cambios tienen lugar a razón de diversos factores en la estructura alimentaria,

destacando entre ellos; la firma de tratados que favorecen el libre comercio, implementación de políticas neoliberales, adopción de nuevas biotecnologías, pero también ha jugado un papel importante la expansión de la industria de alimentos con alta cantidad de procesos en su cadena de elaboración. Estas transformaciones tienen impactos de carácter significativo, así pues: el desplazamiento de la agricultura de subsistencia, el debilitamiento de la soberanía alimentaria y un cambio en el régimen nutricional con consecuencias adversas para la salud de los consumidores (Pohl & Vargas, 2021).

La globalización en la actualidad juega un papel de régimen importante, en esta convergen las dinámicas de igualdad y desigualdad cultural, de tal manera que la gastronomía ha emergido como una estrategia de carácter importante para el desarrollo del turismo, actuando como un mecanismo que promociona y valoriza el patrimonio cultural. La observación de esta tendencia amerita una adecuada gestión institucional que garantice la conservación, la recuperación y repotenciación de los elementos que representan un valor histórico significativo para la cultura de los pueblos que preservan su identidad desde sus orígenes y a ellos corresponde (Cervantes, 2017).

1.2. País

De este modo, la cocina tradicional ha sido, durante un largo periodo de tiempo, un tema poco tratado por parte de la investigación académica. En la particular del estado ecuatoriano, se ha promovido un modelo de valorización territorial conocido como los “cuatro mundos”, por medio del cual se busca realzar a nivel del globo la diversidad geográfica del país. Esta estrategia no solo da realce a la diversidad de los pisos agroecológicos con sus parajes, sino que también trae a colación el tema de rescate del valor de aquellos ingredientes autóctonos que de ellos se derivan y las prácticas culinarias que a ellos son asociadas, siendo la gastronomía un componente clave del patrimonio cultural en el desarrollo turístico (Duarte & Rojas, 2024).

Etimológicamente hablando, desconocer la cultura gastronómica tradicional a sido uno de los factores principales que inciden en la extinción de la misma, así también, el desuso de estos alimentos y el olvido de las preparaciones propias de la región. A esto se le suman los procesos como la globalización y la industrialización en la obtención de los alimentos, los cuales han contribuido significativamente al desplazamiento de prácticas culturales de cada localidad. En cuanto a las estrategias más efectivas para preservar este patrimonio cultural, existen; la difusión

de información sobre los beneficios nutricionales, culturales y sociales de los alimentos, así como sus preparaciones, lo que constituye un mecanismo clave para impulsar la valorización de la gastronomía tradicional (Segura & Calderón, 2024).

En este contexto, la gastronomía ecuatoriana es un componente esencial del patrimonio cultural del país, caracterizándose por su valor de naturaleza simbólica con raíces bien afianzadas. En el marco de la actividad turística, la expresión cultural gastronómica representa un valor agregado significativo, al consolidarse como una propuesta innovadora dentro de la oferta turística de los diversos destinos a nivel nacional. De modo que, el turismo no solo actúa como un dinamizador de la economía, sino también como un mecanismo que fomenta la revalorización, así como la proyección de las tradiciones de índole local, pero también las de las diferentes regiones, generando experiencias gratas que contribuyen a la atracción y fidelización de los visitantes (Cervantes, 2017).

Cuando se habla del posicionamiento de la gastronomía, como componente fundamental en la promoción de la cultura de los pueblos, se puede apreciar su afectación por la escasez de materias primas, en particular caso, aquellos productos considerados tradicionales. La transición de una sociedad agrícola a una sociedad industrial afectó de manera directa a los procesos de alimentación tradicionales de forma tal en los poblados de inmediaciones urbanas. Este cambio implicó la imposición de cultivos monótonos, así como el uso intensivo de productos químicos, como; hormonas, antibióticos, plaguicidas, herbicidas y fungicidas en la obtención de alimentos provenientes del agro, de modo que se ha producido una alteración en las tradiciones culinarias de las comunidades (Segura & Calderón, 2024).

En términos de nutrición, misma que se deriva de ciertos productos vegetales, que son consumidos tradicionalmente por grupos originarios de cada región, se puede apreciar que han experimentado un proceso de cambio, el cual abarca desde su integración en dietas equilibradas y sensorialmente atractivas para la mayoría de las sociedades contemporáneas, hasta su consagración en la alta gastronomía mediante la creación de platillos refinados. No se podría entender dicho contexto, sin considerar plenamente lo social o las representaciones colectivas que cada cultura construye en torno a la alimentación (Córdova & Nantipia, 2010).

1.3. Lugar

Por tal motivo se puede evidenciar que en la región de estudio se cultivan productos agrícolas característicos de la serranía ecuatoriana. La población local se dedica principalmente al cultivo de productos, como: zambo, arveja, avena, tubérculos, quinua, así como la variedad de muchos otros. Esta producción está orientada principalmente para el autoconsumo, pero también responde al abastecimiento de la provincia del Azuay. En ciertos casos, los productos son objeto de intercambio con otras provincias del país, como medida de provecho económico (Guzman & Rincon del Valle, 2024).

La gastronomía tradicional de Cuenca se caracteriza por una amplia variedad de platos típicos que adquieren especial relevancia durante ciertas festividades religiosas, al igual que paganas, convirtiéndose así en un atractivo cultural significativo para los turistas que buscan deleitar preparaciones culinarias propias del espacio geográfico al cual visitan. Históricamente, la sociedad cuencana se desarrolló dentro de un contexto agrario y patriarcal, donde predominaban fuertes lazos familiares, pero prevalecían sobre todo las prácticas de subsistencia basadas en la recolección anual de productos que provenían del campo. Estas costumbres, junto con el uso de utensilios específicos y la fusión de tradiciones culinarias indígenas y españolas, dieron origen a una cocina mestiza que refleja la identidad cultural de la región (Pesantez, 2010).

La utilización de productos originarios del agro-azuayo se ha visto desplazada a lo largo de la sucesión generacional por productos de carácter más comercial en la elaboración de platillos que van destinados al consumo de la población visitante del Museo de la Gastronomía, es así que se enuncian de manera puntual al melloco, la oca, la quinua y el zambo como aquellas materias primas que han ido perdiendo protagonismo en la participación de las elaboraciones ofertadas en el ya mencionado establecimiento, mismo que busca resaltar los ingredientes nativos en su carta de degustación, pero no posee una oferta que incluya a estos últimos.

Mediante la observación directa al menú que oferta el establecimiento y una entrevista con el director del Museo de la Gastronomía El CEO Miguel Patricio Urgilés Álvarez, se ha podido constatar la falta de una propuesta que contenga los productos anteriormente referidos, encontrando de tal manera una necesidad que puede ser solventada mediante la implementación de una propuesta gastronómica que resalte la utilización de estos frutos de la chacra, los cuales son cultivados en el territorio azuayo desde tiempos de antaño, históricamente hablando y que pueden ser mayormente apreciados, incluyéndolos en las elaboraciones.

CAPÍTULO II MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco Conceptual

En el ámbito local, la presente investigación se lleva adelante en el Museo de la Gastronomía, ubicado en el cantón Cuenca, provincia del Azuay, dentro del territorio del actual Ecuador, institución dedicada a preservar y promover el patrimonio gastronómico ecuatoriano a través de la difusión turística a nivel local e internacional. El establecimiento no solo cumple la función de promoción cultural, sino que también educa a los visitantes, ofreciendo experiencias gastronómicas auténticas que fortalecen la identidad culinaria.

No obstante, se ha reconocido la necesidad de diversificar su oferta culinaria, a través de la creación de menús que muestren la riqueza de la cocina ecuatoriana tradicional con un enfoque moderno. En la actualidad, el museo ofrece una selección de platillos, que limita su capacidad para proporcionar una experiencia más enriquecedora que se alinee con su objetivo. En este marco, el presente estudio se enfoca en diseñar un menú que comprende; entrante, plato principal y postre, integrando ingredientes locales y técnicas tradicionales, con criterios de presentación, viabilidad operativa, adaptados al entorno cultural y turístico del museo.

2.1.1 Museo de la Gastronomía

En marzo del 2016 por la experiencia en viajes y la práctica profesional turística de Miguel Patricio Urgilés Álvarez nace la idea de abrir un museo de la gastronomía, sin embargo, paralelamente la esposa de Miguel, Karen Cueva Méndez es la ideadora por su experiencia gastronómica en abrir como plus del museo un restaurante, rescatando todo lo que se habla en el museo y así luego de tres años de investigación, trabajo, logística y puesta en escena con expertos en historia, antropología, turismo, gastronomía, cultura, tradiciones, museos y más profesionales que se sumaron a la planificación, oficialmente en abril del 2019 el Museo de la Gastronomía abre sus puertas como un espacio de encuentro para el diálogo, la reflexión y el debate intercultural, intergeneracional y mundial de la historia gastronómica cuencana, ecuatoriana, latina y mundial; a través de las diferentes temáticas desarrolladas en sus exposiciones permanentes e itinerantes. Además, aportar al desarrollo de las comunidades, se promueve también el reconocimiento y revalorización de los patrimonios gastronómicos vivos de la región. Es así que luego de la visita de una comitiva del Ministerio de Turismo del Ecuador,

más adelante, a través de un boletín de prensa escrito por el profesional Wilo Prado quien finalmente declara al establecimiento en mención, como Primer Museo De La Gastronomía Del Ecuador. El Museo de la Gastronomía ocupa las instalaciones de una antigua Hacienda perteneciente al primer topógrafo de la ciudad; Señor Don José Reinaldo Álvarez Sánchez (Abuelo materno de Miguel), destacado cuencano que hoy en día existe inclusive una calle en la ciudad de Cuenca que lleva su nombre por todos sus aportes empresariales, profesionales y personales junto a su esposa Doña Julia León Prado. La hacienda que antes era de varios acres de extensión, actualmente el Museo de la Gastronomía ocupa 4.000 metros cuadrados de espacio muy bien distribuidos con una exposición permanente sobre la historia de la gastronomía. Además, cuenta con espacios abiertos al público donde se afianza la relación con exposiciones itinerantes. Una invitación para vivir una nueva experiencia en cada visita (Urgiles, 2016).

2.1.1.1 Misión

Somos el primer museo de la gastronomía del Ecuador que ofrece a la comunidad mundial experiencias gastronómicas, culturales e históricas significativas en el protocolo del servicio y la experiencia en el momento de degustar nuestras especialidades o realizar el tour al museo, promoviendo la gastronomía con identidad y las tradiciones locales junto a la historia y la comida de los ancestros; forjando así acciones estratégicas que propician el desarrollo sostenible del cantón Cuenca (Urgiles, 2016).

2.1.1.2 Visión

Ser el principal referente de la historia gastronómica ecuatoriana y latinoamericana de la mejor gastronomía con identidad, apoyando a informar, educar y facilitar con herramientas estratégicas para el mejor entendimiento de la historia y la gastronomía (Urgiles, 2016).

2.1.1.3 Dirección

C. Pueblo de los Quitus, Cuenca 010109

2.1.1.4 Mapa geográfico

Como se observa en la Figura 1 El Museo de la Gastronomía se ubica en el territorio del actual Ecuador, en la provincia del Azuay, específicamente en el cantón Cuenca. Es un espacio cultural que rescata la historia y diversidad de la cocina ecuatoriana.

Figura1 Mapa ubicación del establecimiento



Nota. Este gráfico corresponde al mapa de ubicación geográfica del establecimiento. Tomado de Google Maps, por Idrovo, H, 2025, ubicación Museo de la Gastronomía.

El gráfico muestra la ubicación del “Museo de la Gastronomía Ecuador Restaurante” en Challuabamba. Está rodeado de calles como “Del Bombero” y sectores como “Cultura La Tolita” y “El Pueblo de los Quitus”. Entre los puntos de referencia cercanos se encuentran “Quinta Julita”, “Chicken Más” y un vivero. El Museo de la Gastronomía, a través de sus platos y ambientación, ofrece honra a las raíces ancestrales del país. Es un lugar donde la gastronomía se vive como patrimonio cultural vivo.

2.1.1.5 Página web

<https://www.museorestaurantecuenca.com/>

2.1.1.6 Contactos

0992507774 - (593) 992507774

2.1.1.7 Correo electrónico

turismo@museorestaurantecuena.com

2.1.1.8 Responsable de la empresa

CEO Miguel Patricio Urgilés Alvarez

2.1.1.9 Lugar, departamento, oficina

Cocina del Museo de Gastronomía

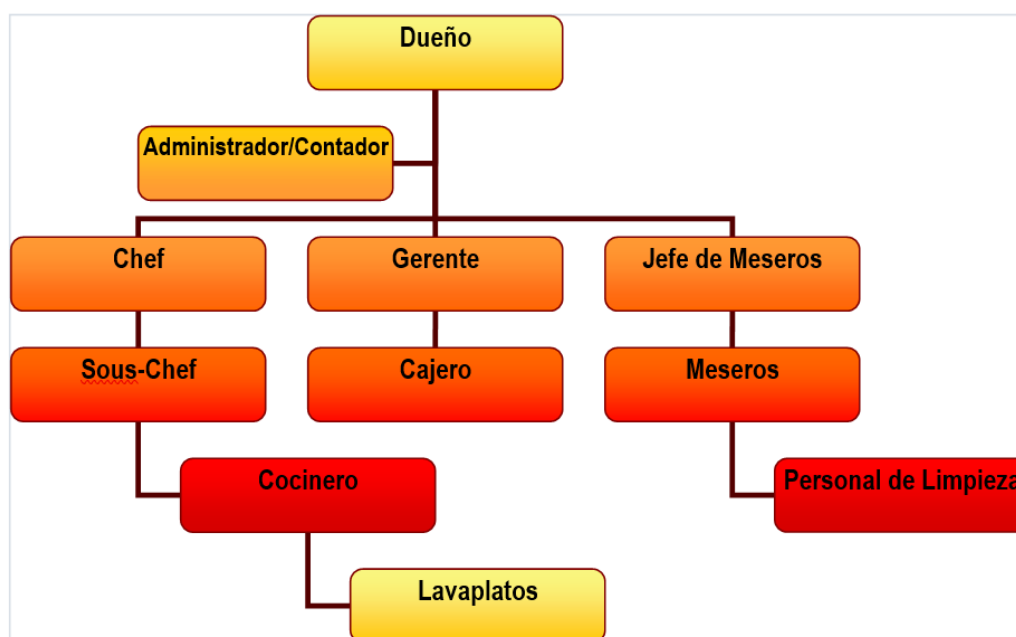
2.1.1.10 Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución

El horario para el desarrollo del presente proyecto de investigación, será de 09:00 a 11:00 los días sábados durante los meses de: abril, mayo y junio respectivamente.

2.1.1.11 Organigrama de la Institución

Una cocina profesional es una estructura organizada donde cada miembro cumple un rol específico según su jerarquía, esta división permite una operación fluida, especialmente en entornos de alta demanda.

Figura2 Organigrama Institucional



Nota. Este gráfico corresponde a la organización jerárquica del establecimiento. Realizado por mi persona, en el año 2025, mediante consulta con el encargado del establecimiento.

El gráfico indica la estructura organizacional jerárquica del establecimiento gastronómico. En la cima se encuentra el Dueño, seguido por cargos administrativos y operativos como el Administrador/Contador, Gerente, Chef y Jefe de Meseros. Cada área tiene su propio equipo: el Chef supervisa al Sous-Chef y al Cocinero; el Gerente al Cajero; y el Jefe de Meseros a los Meseros y al Personal de Limpieza. Finalmente, el Cocinero coordina directamente con los Lavaplatos, completando así el flujo de trabajo dentro del restaurante.

2.1.1.12 Funciones

En el ámbito institucional, las funciones son las actividades que debe desempeñar cada miembro que forma parte de un conglomerado, para alcanzar un fin común. Estas conllevan responsabilidades, ya que están ligadas directamente con los objetivos y metas de cada nivel jerárquico, a la vez que también responden a las metas colectivas.

2.1.1.12.1 Dueño

Tiene a su cargo la supervisión del personal, la planificación del menú, la estrategia de marketing y gestión general del negocio.

2.1.1.12.2 Administrador/Contador

Es responsable de la gestión financiera del establecimiento, el análisis de rentabilidad y la optimización de procesos.

2.1.1.12.3 Chef

Se encarga de la planificación y creación de menús, la supervisión y gestión del equipo de cocina, la preparación y cocción de alimentos, la capacitación del personal, la implementación de normas de higiene y seguridad, y la representación del establecimiento en eventos y promociones.

2.1.1.12.4 Sous Chef

Responde al Chef de Cocina en la supervisión del personal de cocina, la elaboración de platos, la gestión diaria de la cocina y colabora en la creación de menús.

2.1.1.12.5 Cocinero

Se encarga de la elaboración y presentación de los platos enunciados en el menú del establecimiento y lo hace bajo la dirección del Chef de cocina.

2.1.1.12.6 Lavaplatos

Se encarga de lavar los equipos, utensilios, cubiertos y vajilla, así también del orden y desinfección del área en la que se preparan los alimentos.

2.1.1.12.7 Gerente

Dirige la planificación, así también, la organización la gran mayoría de las actividades correspondientes a la empresa en conjunto con el equipo de trabajo que la conforman, así también gestiona la optimización de recursos con el propósito de mejoramiento de la eficiencia.

2.1.1.12.8 Cajero

Recibe los pagos tanto en efectivo, como también los pagos con tarjeta y los provenientes de canales digitales, se encarga de la atención al cliente y el manejo de las reservas.

2.1.1.12.9 Jefe de Meseros

Sus funciones son la organización y capacitación del personal de meseros, también coordina y supervisa la atención al cliente en el salón del restaurante.

2.1.1.12.10 Meseros

Sus funciones incluyen recibir a los clientes, tomar pedidos, servir pedidos, mantener organizada su área de trabajo, solventar las dudas o quejas que pudiesen presentar los clientes.

2.1.1.12.11 Personal de Limpieza

Mantener las instalaciones limpias e higiénicamente ordenadas, se encarga también de la limpieza de los sanitarios y la eliminación de desechos.

2.2. Marco teórico

Al hablar de alimentos nativos, en la actualidad existe una tendencia por la búsqueda de productos que cumplan con estos requisitos por la opción que representan para la generación funcional de platillos que vayan acorde a ciertas regiones en temas de producción natural. Se habla de cultivos en sistemas agrícolas de rotación y asociación, siendo los productos mencionados en el presente estudio aquellos que constituyen una fuente importante de nutrientes que brindan aporte energético para las poblaciones que los consumen.

Se conoce que las vitaminas y las sales minerales constituyen los nutrientes protectores, esenciales para el organismo del ser humano. Los minerales tienen funciones complejas en el cuerpo, a razón de aquellas interacciones químicas que se llevan a cabo a nivel celular, consideradas como principales, las que mantienen el equilibrio entre ácidos y bases, la realización de la catálisis, la fabricación de compuestos esenciales, el mantenimiento equilibrado de los fluidos corporales, así como la transmisión de impulsos nerviosos.

El valor nutricional, así como la composición química de los alimentos tratados en el presente estudio, también pueden variar dependiendo de su sometimiento a procesos de prácticas

culinarias que en la actualidad son propias de la preparación de alimentos para el consumo, es por esto que se ha considerado la combinación de los mismos para la mantención balanceada de los nutrientes que componen la dieta diaria requerida por el ser humano, para la ejecución de sus actividades metabólicas diarias.

La agricultura es la base fundamental de la subsistencia de las poblaciones que han habitado los territorios de la serranía ecuatoriana desde los tiempos prehispánicos, pasando por la conquista incaica y de manera posterior por una segunda reconquista, la de los españoles. La riqueza de suelos, así como la diversidad de pisos climáticos y el correcto aprovechamiento de las superficies cultivables con la rotación de cultivos, dan como resultado el excedente de producción y la aparición del comercio entre comunidades, lo cual es uno de los rasgos fundamentales de los pueblos habitantes de estos espacios geográficos (Estrella, 1986).

2.2.1. Gastronomía prehispánica

Durante el periodo prehispánico el territorio ecuatoriano tuvo contacto con otras culturas, mismas que influyeron directamente sobre las costumbres alimentarias de los habitantes del Ecuador de aquel entonces, se conoce que las bases del patrimonio alimentario, están centradas en ciertos alimentos de naturaleza prehispánica, aunque históricamente se han podido encontrar vestigios de agricultura rudimentaria en territorios de la región sierra centro, pero que más tarde se extendió hacia la región de la sierra sur (Unigarro, 2015).

Los pueblos autóctonos de los territorios de la sierra sur han sido principalmente de descendencia Cañari, se caracterizan principalmente por su habilidad para el aprovechamiento de los diferentes pisos climáticos con los cuales cuentan en los territorios de Cañar y Azuay, en los cuales están emplazadas desde hace varias generaciones, a pesar de que el pueblo cañari residente en el territorio azuayo ha pasado por un proceso de mestizaje, sus tradiciones y costumbres en el ámbito gastronómico, mantiene sus raíces firmes por el aprovechamiento de los frutos que son obtenidos de la tierra que labran (Moya Torres, 2010).

2.2.2. La gastronomía cuencana

La asociación de las preparaciones gastronómicas con el entorno geográfico ha sido un aspecto notorio en la transmisión de las tradiciones del pueblo azuayo, esto es un reflejo innato de su cultura y son desarrollados en la región andina del territorio ecuatoriano, su economía se ha

fundamentado en la agricultura gracias al uso de productos que son fruto de la tierra y el consumo de carne de ciertos animales criados en el entorno como economía de subsistencia (Jaramillo, 2010).

Así mismo, con la llegada de los conquistadores se nutrió a la región con productos alimentarios por ellos aportados, a la vez que implantaban sus hábitos, costumbres, técnicas de preparación de los alimentos, pero también sus costumbres religiosas que iban de la mano con lo ya mencionado, con el objeto de preservar las tradiciones de su lugar de origen, las raíces de los colonizadores eran principalmente de Castilla, Andalucía y Extremadura, sitios que contaban con herencia de índole gastronómico proveniente de Roma (Vintimilla, 1994).

2.2.3. La Gastronomía y su papel en las festividades

Las festividades o celebraciones en el Azuay son de relevancia histórica para sus habitantes, denotan la unión y la fraternidad entre los mismos, las festividades tienen generalmente un contexto religioso e influyen en el normal desenvolvimiento de las actividades de sus habitantes, siendo la gastronomía uno de los factores con mayor incidencia de cambio, gracias a la característica particular de que cada celebración viene acompañada de una preparación en específico. Las preparaciones constan de una elaboración especial, es decir que presentan mayor complejidad en relación a las de consumo diario que suelen ser provistas de productos que se caracterizan por su accesibilidad de menor dificultad o costo (Vintimilla, Viejos Secretos de la Cocina Cuencana, 1994).

2.2.4. Historia del Melloco (*Ullucus tuberosus* Caldas)

El Melloco ha sido consumido desde tiempos anteriores a la conquista española, se data su aparición alrededor del año 5500 A.C, lo que se consumía principalmente por su sabor agradable eran las hojas de la planta en estado de inmadurez, aunque también se empleaba para la ingesta el sistema radicular que ha persistido hasta la actualidad, comercializándose bajo el mismo nombre de la planta (melloco), hace referencia a los tubérculos almidonados bajo suelo, a la temporalidad presente se conoce que el forraje de la planta es escasamente consumido o se ha eliminado del todo (Estrella, 1986).

En el Ecuador existen gran variedad de tubérculos, entre ellos el melloco el cual es un producto de gran valor nutricional ya que es el segundo más importante después de la papa, su

diversidad de consumo va desde lo rural hasta lo urbano y su facilidad adquisitiva a lo largo de todo el territorio nacional se da gracias a que se cultiva en varias comunidades agro-productoras, destacando su gran producción en toda la Sierra ecuatoriana, por su capacidad adaptativa para el cultivo en zonas con elevaciones que van desde los 2800 a los 3800 msnm (Valdez, 2006).

Es considerado un alimento fresco, puesto que se obtiene de la tarea de labranza del suelo por parte de los comuneros de las diferentes poblaciones indígenas que habitan los territorios de la serranía ecuatoriana, estos productos son una fuente significativa de alimentación y reciben el crédito al hablar de las propiedades curativas que los preceden al hablar del tratamiento de afecciones que afligen al hígado y los riñones, suelen ser combinados con un sinnúmero de productos de naturaleza diferente para contrastar sus sabores emblemáticos (Moya Torres, 2010).

Este genotipo se caracteriza por sus colores vivos que van desde un verde claro a un rojo rubí, su bajo contenido de mucílago, además de su notable capacidad adaptativa a las bajas temperaturas. Esta variedad se recolectó en la localidad conocido con el nombre de Pambamarca, dentro del espacio geográfico de la Parroquia Otón, perteneciente al cantón Cayambe, en la provincia de Pichincha en 1983. La denominación PUCA hace referencia al idioma quichua y la denominación que reciben los colores de los tubérculos: rojo (Loján, 1992).

2.2.5. Historia de la Oca (*Oxalis tuberosa* Mol)

La denominación Oca es una referencia en idioma quechua a una planta que ha tenido sus orígenes en los Andes y que data de una antigüedad de cerca de los 8000 años, este tubérculo ha sido catalogado como originario de los andes centrales, fijándose sus inicios entre Bolivia y Perú. Posee gran variedad de formas y está provista de brillantes colores, razón misma por la que es muy apetecible para los consumidores, su cultivo comprende las elevaciones que van desde los 3000 a los 3900 msnm (Valdez, 2006).

Gracias a sus múltiples usos en el entorno de la población andina es considerada uno de los productos de mayor consumo después de la papa, por su resistencia al cultivo en pisos climáticos de gran altura con condiciones de presión atmosférica extremas y predisposición a las heladas, los pueblos Cañaris veneraban esta planta por su abundancia y gran tamaño de tubérculos que en sí eran el sistema radicular del vegetal (Estrella, 1986).

Al hablar de la naturaleza de la cual se ha obtenido la oca, partimos del trabajo del agro, rememorando el cultivo del campo como la actividad de sustento del núcleo familiar, el origen de este tubérculo es fresco, así mismo, no solamente sirve como fuente de alimentación, se le atribuyen propiedades curativas para las afecciones del hígado y los riñones, al ser utilizados en las preparaciones con sus antagónicos de naturaleza vegetal, facilitan su apreciación gustativa para los comensales (Moya Torres, 2010).

La Oca es un alimento que aporta gran cantidad de calorías que posibilita la realización de las actividades diarias, esto se debe a sus altos niveles de carbohidratos, aportados por el alto contenido de azúcares que son fijados a través del proceso de secado al sol que se conoce popularmente como; endulzar, también se le atribuyen propiedades medicinales en el tratamiento de la fiebre causada por enfermedades infecciosas o las de tipo inflamatorias (Estrella, 1986).

2.2.6. Historia de la Quinua (*Chenopodium quinoa* Willd)

La Quinua es considerada una especie Oligocéntrica de Sudamérica con gran capacidad de producción en climas que mantienen baja su temperatura y elevada superficie geográfica. Los datos arqueológicos ubican su aparición entre los años 3000 A.C y los 5000 A.C, fue una de las fuentes principales de alimentación por su gran extensión de cultivo y capacidad adaptativa a los climas subtropicales, en sus inicios fue considerada de gran importancia en la dieta de la sociedad Inca, pero a posterior fue parcialmente desplazada por otros cereales en tiempos de la conquista española (Valdez, 2006).

La Quinua ha sido catalogada como un pseudocereal, planta nativa de los Andes, antropológicamente hace su aparición en el territorio ecuatoriano en el periodo de las Culturas de Desarrollo Regional de la Serranía, sus cultivos estuvieron extendidos a lo largo de la región andina y fueron mayormente propagados con la conquista del imperio incaico en sus múltiples incursiones, dando diversidad de usos a esta planta, su decadencia comenzó al tiempo de la conquista de los Españoles, puesto que se introdujeron otros productos no regionales que desplazaron a esta especie nativa (Estrella, 1986).

En la provincia del Azuay las poblaciones que desarrollan el cultivo de este cereal son reducidas al punto de llamarlas casi inexistentes, las razones son múltiples, aunque de las más importantes resalta la poca rentabilidad hablando del contexto de comercio de la misma, se cita a la comunidad de San Miguel de Rañas, ubicada en el cantón Nabón a manera de ejemplo

productivo y labranza del suelo para la obtención de la Quinua, se hace énfasis en el autoconsumo de este producto por sus propiedades nutricionales y de sustento físico para el mantenimiento de la salud en niños y personas de avanzada edad (Moya Torres, 2010).

La quinua se caracteriza por ser una planta herbácea con gran capacidad de adaptación a climas con bajas temperaturas, suelos pobres de nutrientes, pero dotada con gran resistencia a plagas o insectos depredadores que las atacan, puede crecer en pisos altitudinales que van desde los 2600 msnm hasta los 3700msnm, gracias a sus cualidades alimenticias y usos medicinales fue de gran aprecio por las comunidades aborígenes que habitaban en el territorio de la actual Republica del Ecuador (Estrella, 1986).

2.2.7. Historia del Zambo (Cucurbita filifolia Bouche)

El Zambo es una hortaliza, pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, originaria de las regiones andinas, los estudios arqueológicos dan a conocer que fue de las primeras especies sometidas a cultivo por los antiguos pobladores de la región por su capacidad adaptativa a los pisos ecológicos con elevaciones significativas, es una planta herbácea, rastrera y trepadora en veces, a mediados del siglo XIX se extendió a lo largo del territorio andino, por su común consumo por las poblaciones indígenas que habitaban el territorio de la actual serranía ecuatoriana (Estrella, 1986).

Según diversos estudios el Zambo data orígenes entre los años 3000 A.C a los 5000 A.C. En sus inicios fue un actor importante en la dieta de los antepasados Incas que habitaron las regiones interandinas del territorio ecuatoriano, por su diversificación de preparaciones tanto dulces, como de características saladas, su cultivo se da en un rango de altitudes medias y altas que van desde los 1000 hasta los 3000 msnm, por su gran valor nutricional hasta la actualidad es muy apetecido por los hogares que componen el territorio de la serranía ecuatoriana (Valdez, 2006).

La catalogación del Zambo es la de un producto fresco, esto quiere decir que se puede consumir de manera repetida ya que no provoca pesades para el estómago por su naturaleza orgánica y sus propiedades nutritivas, sus beneficios abarcan principalmente el desarrollo de la capacidad receptiva, controla en tránsito intestinal, además de ser una importante fuente de energía para la realización de las labores de campo, las elaboraciones que más destacan con la

utilización de este producto, son: sopas en su estado tierno y los llamados dulces o antojos en su etapa madura (Moya Torres, 2010).

2.2.8. Composición de los alimentos

La tabla siguiente, muestra la composición de cada alimento, motivo de estudio del presente trabajo de titulación, los valores representados corresponden a un muestreo de 100gr de cada uno de los elementos estudiados por su aporte documental de información al trabajo de tesis.

TABLA 1

Composición de los Alimentos

Alimento y su descripción	Humedad	Valor Energético	Proteína	Extracto Etéreo	Hidratos de Carbono	Fibra	Ceniza	Ca	P	Fe	Caroteno	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Ácido Ascórbico	Fuente
	%	Cal	G	G	G	G	G	mg	Mg	Mg	Mg	mg	Mg	mg	mg	
Mellico	86.3	50	1.1	.2	11.8	.3	.6	5	38	.7	.01	.06	.03	.53	24	1
Oca fresca	82.4	67	.7	0	16.1	.5	.8	5	39	.9	.02	.07	.03	.42	37	1
Quinoa	86.4	62	4.0	.8	6.8	1.7	.3	--	43	--	--	--	--	--	--	1
Zambo Tierno	94.5	19	.3	.1	4.9	.5	.2	24	13	.3	.04	.02	.01	.26	18	1
Zambo Maduro	91.4	31	.2	.5	7.5	.6	.4	21	6	.5	.00	.01	.02	.22	4	1

Nota: La presente tabla representa la composición de los alimentos por cada 100gramos de porción comestible (Estrella, 1986).

La tabla enuncia la composición nutricional de los alimentos contemplados en este modelo de estudio, mismos que toman por valor referencial la cantidad de 100 gramos de porción comestible, lo cual permite evaluar su aporte calórico y su contenido de macronutrientes. Estos datos fundamentan la elaboración de un menú de tres tiempos, de modo que sea equilibrado, cumpliendo con los requerimientos nutricionales del consumidor promedio.

2.2.9. El proceso de trabajo en la agricultura

El aporte del núcleo familiar es un factor importante en la producción agraria, se habla de que forma parte de las actividades cotidianas del núcleo familiar, por medio de esta actividad se genera el sustento, puesto que se adapta al de lo cotidiano de las comunidades que participan en las actividades generalmente solventadas en la chacra. El trabajo de campo está directamente relacionado con la biología de las plantas y el respeto a las etapas de su ciclo biológico, existe otra dificultad al realizar las actividades de campo; hablando del comportamiento climático, no se pueden programar solamente y realizarlas las tareas en efecto. Las labores de producción no van calendarizadas o seriadas a manera de cajón, se ven influidas por el cambio estacional (Guillermo, Luciano, Joáo, & Carlos, 2014).

2.2.10. Alimentos Originarios de la Sierra Austral

Al mencionar los antecedentes geográficos que posee la provincia del Azuay, podemos hablar de los privilegios que esta posee al estar provista de tierras fértiles, las cuales posibilitan el cultivo de una gran variedad de especies de plantas de carácter alimenticio, también se puede mencionar su procedencia que en cierta forma a tenido inserción externa, puesto que antes de la llegada de los españoles la alimentación en la zona austral se basaba únicamente en el aprovechamiento de productos nativos. La gastronomía cuencana es una parte esencial del patrimonio cultural, refleja la fusión entre tradiciones indígenas y la influencia colonial española, dando como resultado una cultura gastronómica llena de simbolismos, se habla también de la gastronomía azuaya como una fuente de sustento económico (Peralta Paredes, 2024).

2.2.11. La Gastronomía como sustento

Partiendo de la gastronomía como un concepto de patrimonio inmaterial, se puede ahondar en la necesidad de expresión de elementos propios de una comunidad o grupo social, es entonces cuando los miembros de dicha comunidad afirman su sentido de pertenencia con respecto al lugar en el cual habitan, rescatando las tradiciones culinarias como una manifestación de lo cultural, en razón de incentivo para el desarrollo del turismo comunitario (Mora Forero, 2020).

2.2.12. Colores en la Gastronomía

Los colores no son un aporte a la decoración solamente, sus características vibrantes aportan una percepción directa hacia los alimentos, es decir refleja sus características organolépticas y nos forma un criterio psicológico para la elección de aquellos productos que están para saborear, la gastronomía cuencana, enuncian la diversidad y riqueza de los ingredientes que por su por su procedencia la representan, hablando del agro-azuayo en razón de formar una nexa con la naturaleza que rodea tanto a los productores, como a los productos desde sus orígenes (Urgilés, 2012).

2.2.13. Propuesta de Menú

La presente tabla muestra las diferentes elaboraciones desarrolladas en el marco del proyecto de titulación de manera organizada y comprensible.

TABLA 2

Propuesta de menú a socializar

Entrada	Plato Fuerte	Postre
-Trucha marinada con Chicha de Jora.	- Rack de Borrego marinado con Ajo,	-Mousse de Colada de Zambo.
-Timbal de Mix de Mellocos con Aguacate y Cebollín	Romero, Mapahuirra, Sal. (Cocción al Horno y sellado a la plancha con apanado de Amaranto y Quinua).	-Biscocho de Pepa de Zambo.
-Leche de Tigre con Oca.	-Reducción de Vino Tinto y Fondo	-Dulce de Zambo
-Crackers de Oca.	Oscuro.	-Helado de Tomate de Árbol
	-Quiche de Nabo Tierno, sobre una base de Masa Quebrada de Mashua.	-Moras frescas
	-Ensalada de Berro, Rúcula, Uvilla y Fresa, con vinagreta de Naranjilla.	
	- Salsa de Quinua con reducción de Chicha de Jora.	

Nota. La presente tabla detalla las elaboraciones a ser socializadas en el establecimiento seleccionado para la validación del presente proyecto de titulación.

La tabla muestra el menú desarrollado en base a las pruebas realizadas para la conformación de la misma, la cual plantea una oferta a ser socializada en el establecimiento seleccionado como parte del proceso de validación y aplicación práctica del proyecto. Cada elemento listado refleja un componente clave del trabajo, diseñado para responder a las necesidades identificadas en el diagnóstico institucional.

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1. Metodología de Investigación

Se considera como el medio utilizado para la obtención verás y confiable de la información, la misma que está conformada por técnicas que responden a una cadena de procedimientos, utilizando herramientas investigativas para la recolección y análisis de la información. Su relevancia es de carácter trascendental, pues facilita la organización del proceso investigativo al estructurar la investigación en etapas bien ordenadas y definidas con carácter fundamental, así también ayuda a contrastar la información y su verificación en el desarrollo del proceso investigativo.

3.2 Tipo de Investigación

Para el desarrollo del conocimiento es muy importante elegir las herramientas que lo facilitan, por tal motivo en el presente estudio se ha tomado como elemento investigativo lo descriptivo, para abordar de manera metodológica el problema a ser tratado. Es necesario que se conozca y se comprenda la problemática planteada, de modo que la investigación del tipo descriptivo garantice la recolección, análisis y correcta interpretación de la información para la obtención de resultados adecuados.

3.2.1. Investigación Descriptiva

Se define a la investigación descriptiva, como aquella que se encarga de listar las características relevantes del lugar o población que es motivo de estudio, éstas a su vez guardan relación por el parentesco de las variables en estudio, la utilización de los criterios de carácter sistemático permiten definir el comportamiento, así como la estructura de las variables a ser contempladas en el presente estudio, recopilando información que podría ser valorada con la asistencia de otras fuentes de información (Rafael, y otros, 2009).

3.2.2. Investigación Aplicada

La investigación aplicada tiene su fundamentación en el desarrollo del enlace que existe entre la base teórica de una hipótesis o supuesto y la obtención del producto final, para

lo cual debe tomarse en cuenta la aceptabilidad de las características planteadas para el usuario, su base teórica, así también, la aplicación de la propuesta y el uso de los resultados obtenidos para generar un sustento sólido que fomente el conocimiento (Lozada, 2014).

3.3. Enfoque Mixto de Investigación

El enfoque mixto de la investigación plantea el desarrollo de los estudios o recopilación de información por medio de la utilización y correlación de los enfoques cualitativo y cuantitativo, a menudo se utiliza este tipo de enfoque cuando se requiere una comprensión de mayor amplitud, pero que no se podría obtener con el uso de cada uno de estos métodos por individual, ya que los datos cuantitativos hacen referencia a la información de carácter cerrado y medible, mientras que la información de naturaleza cualitativa es de características abiertas, no puede ser cuantificable, pero se puede presentar en grupos para su mejor comprensión (Albayero, Tejada, & Cerritos, 2020).

3.4. Método Inductivo de Investigación

El método inductivo se caracteriza por la recopilación de información en base de los supuestos, tomando a las hipótesis como verdaderas y partiendo desde ahí para la generación del conocimiento, pero es más que solo eso, recopila datos que fundamentan los supuestos y la conclusión suele ser de características generales en torno al compendio del conocimiento, dando una apreciación creativa para la creación de conclusiones que denoten (Palmett, 2020).

3.5. Técnicas e Instrumentos de Investigación

Las técnicas son aquellos procedimientos que con frecuencia son utilizados para la recolección de información relevante sobre un tema específico de estudio y su posterior análisis, en tanto que los instrumentos de la investigación son de carácter específico pues facilitan la recopilación de datos en el transcurso del estudio, estos pueden variar dependiendo de la técnica de investigación seleccionada y el tipo de datos que se desean recopilar.

3.6. Técnicas de campo

Las técnicas de campo son las encargadas de facilitar la recolección de datos de un estudio en específico por medio de la utilización de los métodos más adecuados para el

entorno en el cual se desarrolla la investigación, su principal objetivo es la obtención de información de primera mano, sin manipular las variables naturales del fenómeno en estudio, permitiendo la comprensión de las mismas para el posterior análisis de los resultados.

3.6.1. Observación

Es una técnica de recopilación de la información de manera directa, haciendo uso del sentido de la vista, la percepción puede variar con respecto del o los observadores en razón del fenómeno en contexto, la observación puede ser planificada o estructurarse con respecto a la naturaleza de la situación o acción a ser observada. Es necesario que el observador no intervenga directamente en la realización del suceso para tener una apreciación más real.

3.6.2. Entrevista

Dentro del proceso de investigación, la entrevista es una técnica de recopilación de información, la cual consiste en una conversación planificada entre el investigador, por una parte, mientras que del otro lado está participando la persona que forma parte del entorno investigativo, procurando obtener información que sea de relativa importancia sobre el tema que se está investigando. Por medio de la entrevista formulamos preguntas que facilitan la profundización del conocimiento y experiencias que son aportadas por los entrevistados.

3.6.3. Técnicas de análisis documental

Las técnicas de análisis documental son aquellas encargadas principalmente en la examinación, interpretación, así como la recolección de información con elevado grado de interés para el avance de un tema en estudio con un tema en específico, la obtención de la información puede ser de varias fuentes, principalmente las de carácter escrito. El principal objetivo es la comprensión de la estructura y el significado del contenido que engloba el texto en análisis con el fin de obtener datos fiables para fundamentar la investigación.

3.6.3.1. Análisis de información

Dentro del proceso de investigación el análisis de la información forma parte de la etapa de mayor importancia, puesto que se encarga de examinar, organizar e interpretar los datos recabados durante el proceso investigativo, dándoles sentido y orden lógico para que

puedan ser asimilados por el investigador de modo tal, que se puedan responder a las preguntas planteadas en los inicios del estudio para llegar a las conclusiones más favorables.

3.6.3.2. Citas/Paráfrasis

Son herramientas fundamentales dentro del proceso investigativo, facilitan la incorporación de información relevante con respecto al tema de investigación, recogen los argumentos o datos aportados por otros autores de manera ética, para contrastar los planteamientos que surgen a criterio propio del investigador, sustentando de esta manera las teorías con el apoyo de los datos ya existentes en el campo académico, evitando así, incurrir en plagio.

3.6.3.3. Referencias

Las referencias en el proceso de investigación no son otra cosa, más que: el listado de las fuentes consultadas en el desarrollo de la investigación, sin discriminar su naturaleza o procedencia, respetando las normas bajo las cuales deben ser plasmadas en el documento, la principal función que cumplen, es la de dar crédito a los autores originales de la información y que los lectores puedan profundizar en la información a criterio propio.

3.6.4. Técnicas de Laboratorio

Comprenden todos aquellos procedimientos del tipo práctico, siguen una serie de pasos de manera sistemática en situaciones controladas por el investigador, se llevan a cabo en las instalaciones del laboratorio práctico; experimentando, observando, pero sobre todo analizando los resultados que se puedan ir presentando conforme avanza la fase de experimentación. De estas técnicas se pueden obtener datos empíricos por medio de la manipulación de los materiales, los cuales pueden ser medidos con respecto al campo en el cual se los clasifique.




3.6.4.1. Ficha Técnica

En lo que corresponde a cocina profesional la ficha técnica es el documento en el que se enuncia detalladamente la información requerida para ejecutar de forma correcta la elaboración de una receta específica, es la herramienta fundamental dentro del proceso de estandarización de recetas. Es un documento que organiza de manera clara, precisa y

secuencial, aquellos pasos a seguir para llevar adelante la producción culinaria del área correspondiente, garantiza la eficiencia del personal que labora y la rentabilidad de las operaciones de restauración.

Comprende los procesos de mise en place, materiales necesarios, así como la descripción de los procesos, el tiempo requerido, pero también la temperatura a ser empleada en la elaboración de los productos, se detallan los pesos y las características que debe tener los productos terminados al momento del servicio, sin dejar de lado la temperatura a la cual son presentados al consumidor.

Figura3 Ficha técnica

				
FICHA TÉCNICA: Rack de Borrego				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		150	gr	Rack de Borrego
		80	gr	Quiche de Nabo
		30	gr	Masa Quebrada de Mashua
		60	gr	Ensalada de Berro
		4	ml	Vinagreta de Naranja
		10	ml	Salsa Reducción
		8	ml	Salsa de Quinoa
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Rack de Borrego	N/A	Quiche de Nabo	N/A	
Masa Quebrada de Mashua	N/A	Ensalada de Berro	N/A	
Vinagreta de Naranja	N/A	Salsa Reducción	N/A	
Salsa de Quinoa	N/A	0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Todos los ingredientes/Armado, 3-5 minutos, 21°C				
Equipos y Utensilios:				
Plato Base/Pinza/Brocha/Espátula/Guantes				
PREPARACIÓN:				
1. Salsear con la salsa de Quinoa. 2. Posicionar el Quiche de Nabo. 3. Presentar la ensalada en su respectivo contenedor e incorporar su vinagreta. 4. Posicionar el Rack de Borrego y Salsear con la salsa de reducción. 5. Incorporar elementos de decoración. 6. Servir.				
Observaciones:				

Nota: Esta figura es un ejemplo de una Ficha Técnica (Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

3.6.4.2. Bitácora

Consiste en un registro escrito de las actividades que se han realizado de manera consecutiva para la obtención de un producto en específico dentro de un establecimiento de restauración, se documenta de forma periódica las observaciones obtenidas en relación al funcionamiento de la cocina, a manera de control continuo, facilita la corrección de patrones de error que pueden ser recurrentes en torno a los procesos de producción en el área de trabajo.

Figura4 Bitácora



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones

Nota: Esta Figura es un ejemplo de una Bitácora de Cocina (Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

3.6.4.3. Base de datos

Comprende la recopilación de información detallada de los diferentes productos que han sido utilizados a lo largo de las preparaciones, en un sistema organizado que almacena los datos claves para las elaboraciones, asegura la eficiencia en la operatividad, el control de producto existente o faltante en inventario, facilita la estandarización de procesos y permite el correcto costeo de las preparaciones, de manera que asegura el correcto funcionamiento de la cocina profesional.

Figura5 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO O COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lacteos																
	Mantequilla	Bloque	Coral	9,28	120	1	0	120	1	1,00	0,00	1,00	100	1,00	0,00	
	Queso Crema	Taper Sellado	AKI	7,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,20	
	Leche Condensada	Botella	AKI	6,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,90	
	Crema de leche	Tetrapack	AKI	3,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,40	
Carnes																
	Tocineta	Funda	AKI	13	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,00	
	Jamón	Funda Sellada	AKI	3,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,80	
	Camarón	Al Granel	Mercado	8	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	9,09	
	Pollo	Pecchu de pollo	Coral	2,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,90	
Frutas																
	Purpa de maracuya sin Semilla	Tarrina	AKI	2	1	1	0	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14		
	Purpa de maracuya con Semilla	Tarrina	AKI	1,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,20	
	Zumo de limón	Unidades	Mercado	1,8	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	40	2,50	4,50	
Hortalizas																
	Apio	Atado	Mercado	2,74	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,80	
	Microgreens	Contenedor Sellado	Proveedor Ruth	7,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,80	
	Limón	Al Granel	Mercado	1,25	1	0,92	0,08	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	1,36	
	Mango	Al Granel	Mercado	1,8	1	0,82	0,18	0	1	0,82	0,18	0,00	82	1,22	2,20	
	Lechuga	Al Granel	Mercado	1,46	1	0,92	0,08	0	4	3,68	0,32	0,00	92	1,09	0,40	
	Portobelo	Tarrina	Coral	10	1	1	0,12	0	1	1,00	0,12	0,00	100	1,00	10,00	
	Cebollín	Al Granel	Coral	1,98	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,02	
	Aguaate	Al Granel	Coral	1,18	1	0,82	0,18	0	1	0,82	0,18	0,00	82	1,22	1,44	
	Papa	Unidades	Mercado	1,2	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	1,50	
	Espárrago	Atado	Supermaxi	5,12	1	0,97	0,03	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	5,28	
	Pimiento rojo	Unidades	Mercado	3,29	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	3,74	
	Tomate cherri	Tarrina	Supermaxi	3,11	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,11	
	Zanahoria	Unidades	Mercado	1	1	0,85	0,15	0	1	0,85	0,15	0,00	85	1,18	1,18	
	Cebolla Paiteña	Al Granel	Mercado	1,4	1	0,85	0,15	0	1	0,85	0,15	0,00	85	1,18	1,65	
	Cebolla peria	Unidades	Mercado	1,1	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	1,25	
	Ajo pelado	Al granel	Mercado	4,6	1	0,92	0,08	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	5,00	

Nota: Esta Figura es un ejemplo de una Base de Datos de Cocina (Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

3.7. Fases

En el desarrollo del presente proyecto se ha iniciado con la selección y delimitación del tema en torno al Museo de la Gastronomía, lugar a ser motivo del desenvolvimiento de la propuesta de Revalorización gastronómica del melloco, la oca, la quinua y el zambo, por medio del diseño de una propuesta de un menú de tres tiempos. En razón de haber observado la falta de presencia de los productos mencionados dentro del menú ofertado por el establecimiento, motivando así la investigación de su relevancia e importancia en el contexto cultural que rodea a la población visitante.

La recopilación de información, así como el avance del presente proyecto se ha encaminado bajo un enfoque de investigación mixto, gracias a la utilización de herramientas tales como; la entrevista y la encuesta al público objetivo, por medio de la elaboración de un cronograma detallado de las actividades, en conjunto con los plazos establecidos para la realización de cada una de estas.

La validación de la presente propuesta se ha ejecutado por medio del ejercicio de la degustación, acompañado de una breve descripción de las preparaciones objetivo del

proyecto, misma que es de carácter favorable por parte de quienes han conformado el comité evaluador del establecimiento en mención. Apreciando de este modo la viabilidad del proyecto a ser implementado en el Museo de la Gastronomía.

3.8. Población y Muestra

En la siguiente tabla se plasma la información correspondiente al número de establecimientos que brindan el servicio de alimentación bajo la catalogación de restaurantes, correspondiente al espacio geográfico del cantón Cuenca.

TABLA 3

Población de restaurantes y muestra

Población	Muestra
De acuerdo a la base de datos del Ministerio de Turismo en su jurisdicción Zonal 6, el total de restaurantes registrados y activos en el cantón Cuenca, es de 850 establecimientos legalmente constituidos. (León, 2016)	El Museo de la Gastronomía es un restaurante con temática de cronología histórica que rescata lo tradicional y cultural, mensualmente tiene una media de unos 1000 comensales, brindando un servicio de calidad con la elaboración de platillos a base de productos autóctonos de la zona.
	La muestra seleccionada por conveniencia es de 10 comensales, contempladas en el rango de edad de 40 a 63 años, en el restaurante del Museo de la Gastronomía.

Nota. La información presentada en la presente tabla corresponde a datos proporcionados por el Ministerio de Turismo, correspondiente a la Zona 6.

Como se puede observar, el número de establecimientos que brindan los servicios de alimentación comprenden mayormente establecimientos que son catalogados como restaurantes, por su oferta de productos que cumplen con las características necesarias para suplir las necesidades alimentarias de los consumidores, en ese contexto se ha llevado a cabo

el muestreo aleatorio del número de comensales a ser tomados en consideración para la aplicación de las encuestas correspondientes al presente estudio.

CAPÍTULO IV ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En este apartado encontramos los resultados que se presentan, gracias a la recopilación de información, misma que tiene como objetivo, la investigación del Melloco, la Oca, la Quinoa y el Zambo, productos tradicionales de la provincia del Azuay, para la elaboración de una propuesta gastronómica de un menú de tres tiempos, la evaluación de su aceptación se lleva a cabo mediante la aplicación de encuestas que evalúan aspectos, como: sabor, presentación, costos y la satisfacción del cliente. Se a logrado determinar el nivel de aceptación de cada uno de los platos sugeridos, así como su alineación con los objetivos establecidos a principio del presente estudio.

4.1. Análisis Descriptivo

El método de análisis implementado es del tipo descriptivo, mismo que describe las características principales del conjunto de datos de aceptación de la propuesta, llevada adelante por medio de la aplicación de una encuesta manera física, compuesta por dos tipos; las tres primeras secciones implementan la conocida encuesta Likert, un instrumento estructurado que permite medir la percepción del encuestado para facilitar el análisis de datos, mientras que en la cuarta sección se utiliza una encuesta del tipo abierto para obtener información más detallada, la cual se plasma en un diagrama de barras comparativas, permitiendo la interpretación estadística de la información para su mejor comprensión.

4.2. Interpretación de los resultados

Las siguientes tablas exponen con claridad el porcentaje de aceptación hacia la propuesta en razón del objetivo general que engloba al proyecto de titulación. En las columnas correspondientes a cada pregunta, la respuesta que se plasma en mayor número es la de más alto valor, permitiendo comprender de forma clara que la tendencia es hacia un resultado favorable, lo que se resume en una validación acertada.

Figura6 Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas

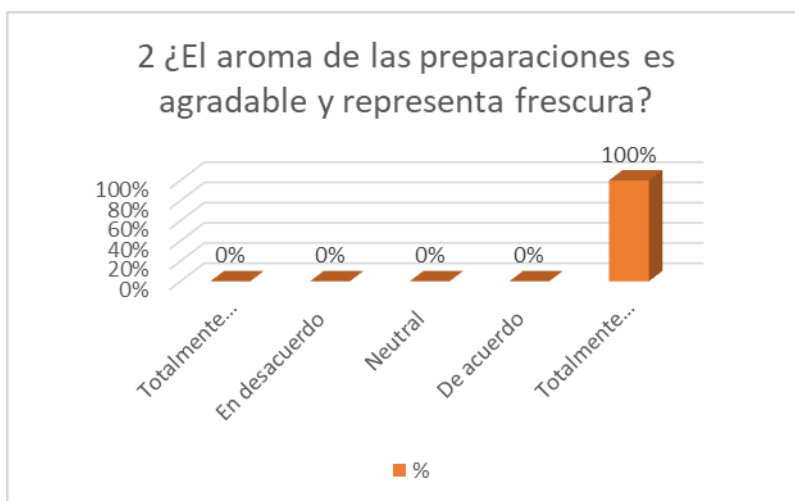
1	Totalmente en Desacuerdo
2	En Desacuerdo
3	Neutral
4	De acuerdo
5	Totalmente de Acuerdo

Encuestas	Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas				
	1 ¿Las preparaciones tienen una apariencia atractiva para su consumo?	2 ¿El aroma de las preparaciones es agradable y representa frescura?	3 ¿La textura de las preparaciones es adecuada y correspondiente al tiempo de cada plato?	4 ¿El sabor de la preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas?	5 ¿La presentación de la preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización?
1	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5
3	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5
6	5	5	5	5	5
7	5	5	5	5	5
8	5	5	5	4	4
9	5	5	5	5	5
10	5	5	5	5	5

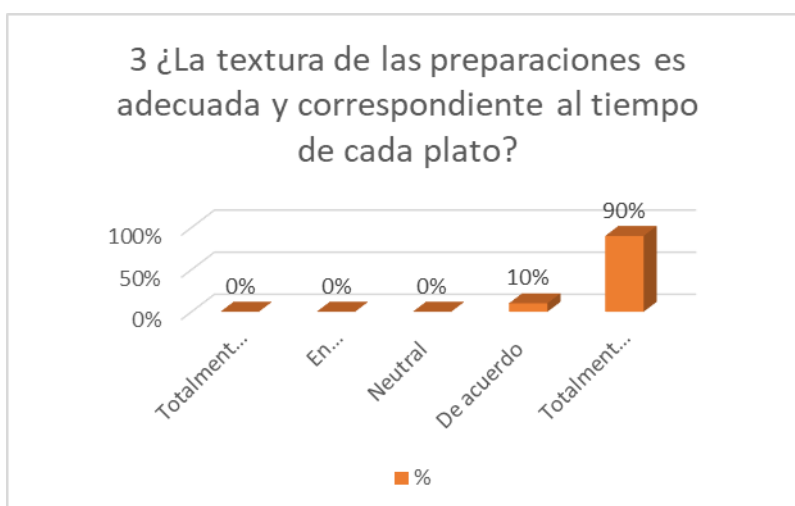
Nota: El presente gráfico enuncia el apartado de apreciación sensorial de las características organolépticas de las elaboraciones de la propuesta (Idrovo, 2025).



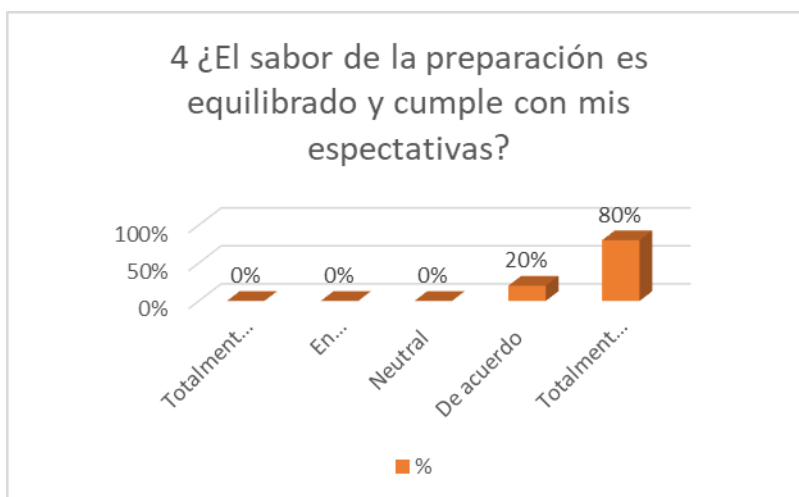
El 100% de los encuestados afirman estar totalmente de acuerdo con que la apariencia de las preparaciones tiene un aspecto atractivo, lo cual beneficia a su decisión de consumo.



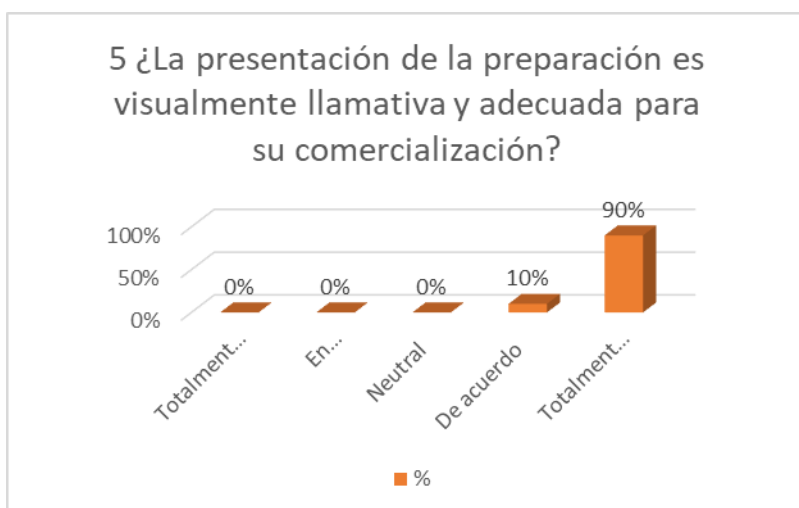
Un total del 100% de la población encuestada a respondido estar totalmente de acuerdo con que las preparaciones están provistas de un aroma agradable, mismo que da señales de su estado de frescura.



Un 90% de los encuestados hacen alusión a estar totalmente de acuerdo que la textura de las preparaciones es adecuada según el tiempo al cual pertenecen, mientras que el 10% de la población está de acuerdo que la textura de las preparaciones es adecuada según el tiempo al cual pertenecen.



Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que el sabor de las preparaciones es equilibrado y cumplen con sus expectativas, mientras que el 20% de la población está de acuerdo que el sabor de las preparaciones es equilibrado y cumplen con sus expectativas.

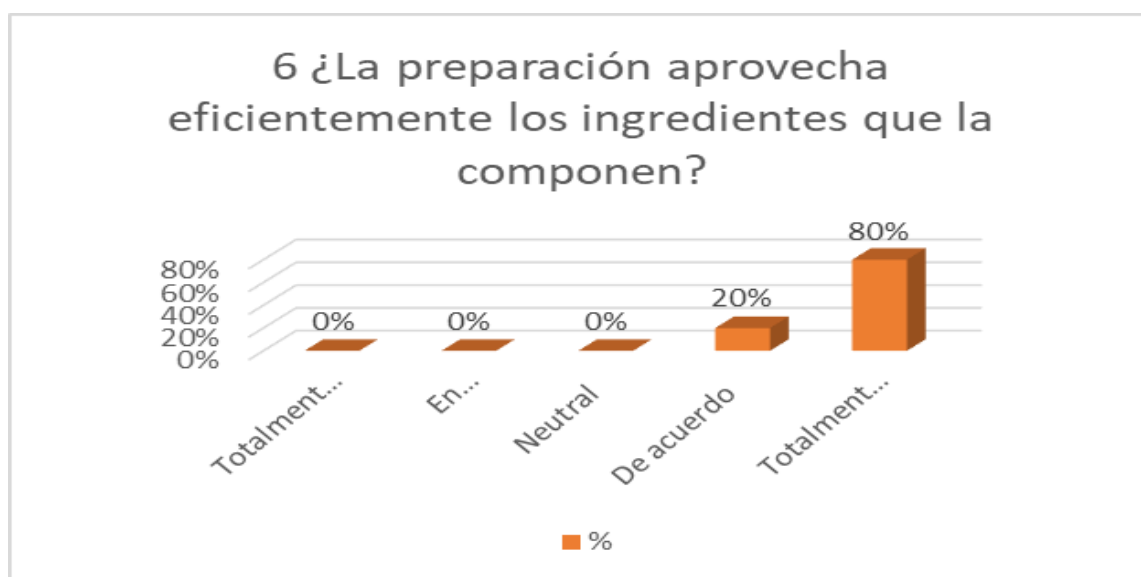


Un 90% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que la presentación de las preparaciones es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización, mientras que el 10% de la población está de acuerdo con que la presentación de las preparaciones es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.

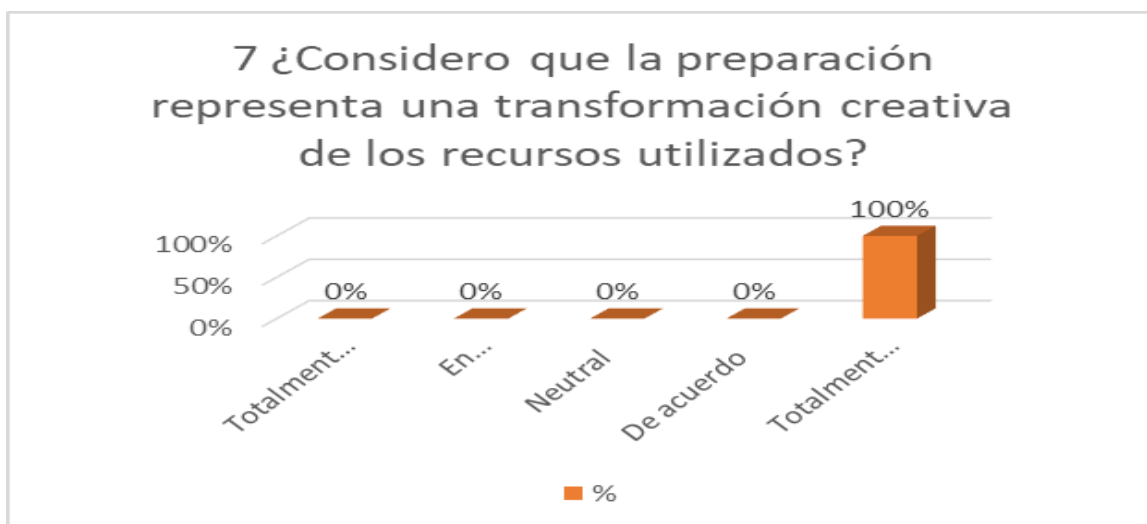
Figura7 Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto

Encuestas	Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto			
	6 ¿La preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen?	7 ¿Considero que la preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados?	8 ¿Esta preparación promueve e uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana?	9 ¿La preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria?
1	5	5	5	5
2	5	5	5	5
3	5	5	5	5
4	5	5	5	5
5	5	5	5	5
6	5	5	5	5
7	4	5	5	4
8	4	5	5	5
9	5	5	5	5
10	5	5	5	5

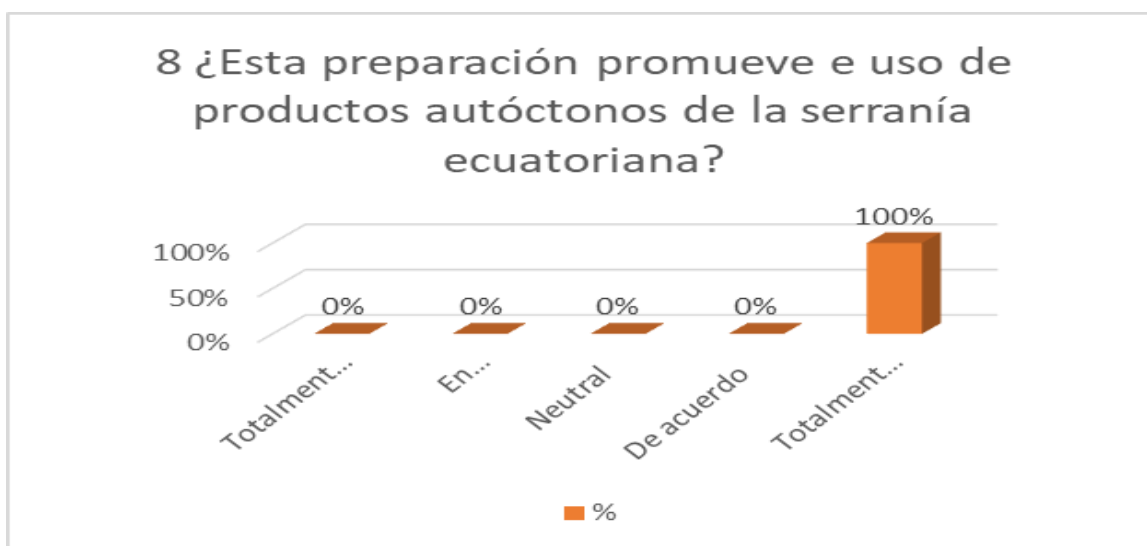
Nota: El gráfico presenta el apartado de aprovechamiento y transformación de los productos que conforman las elaboraciones de la propuesta (Idrovo, 2025)



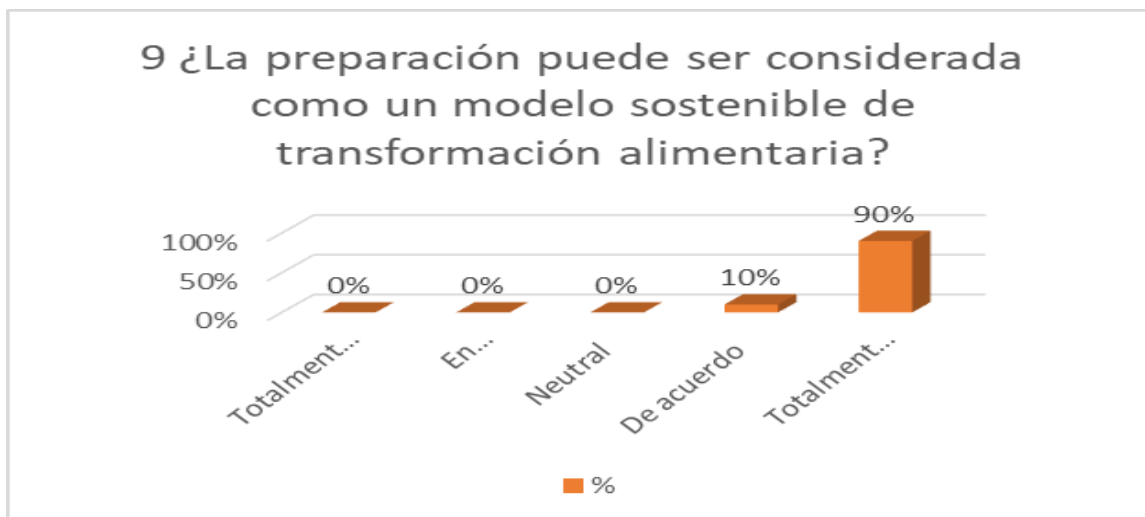
Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que las preparaciones aprovechan eficientemente los ingredientes que las componen, mientras que el 20% de la población está de acuerdo con que las preparaciones aprovechan eficientemente los ingredientes que las componen.



El 100% de los encuestados afirman estar totalmente de acuerdo al considerar que las preparaciones representan una transformación creativa de los recursos utilizados.



El 100% de los encuestados respondieron estar totalmente de acuerdo con que estas preparaciones promueven el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.

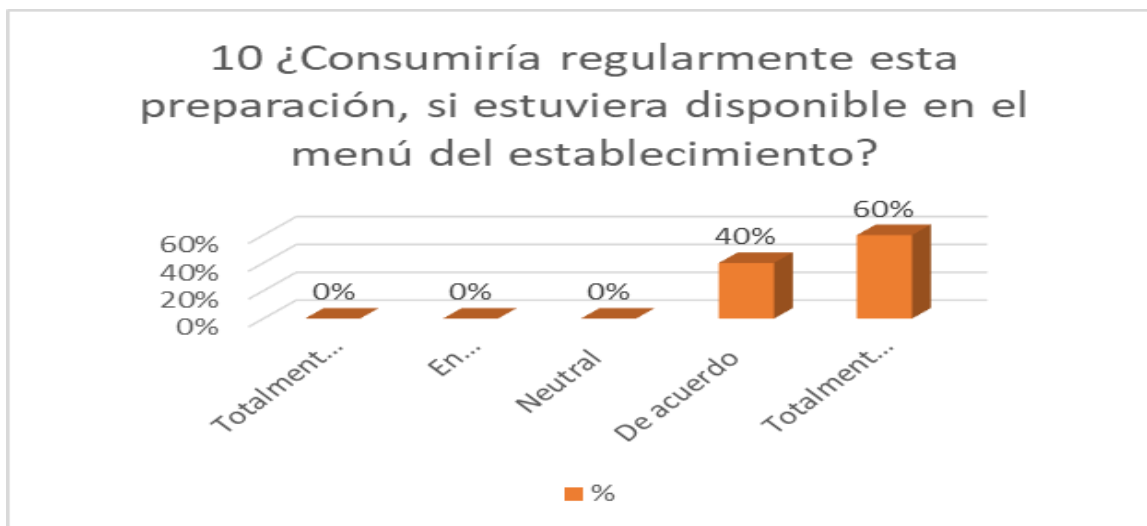


Un 90% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que las preparaciones pueden ser consideradas como un modelo sostenible de transformación alimentaria, mientras que el 10% de la población está de acuerdo con que las preparaciones pueden ser consideradas como un modelo sostenible de transformación alimentaria (Idrovo, 2025).

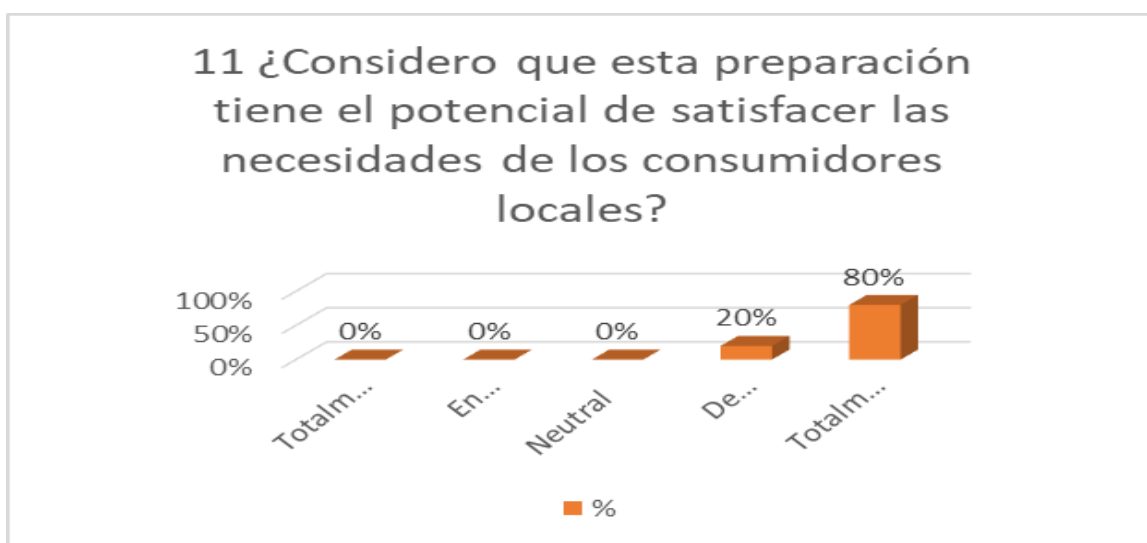
Figura8 Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto

Encuestas	Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto				
	10 ¿Consumiría regularmente esta preparación, si estuviera disponible en el menú del establecimiento?	11 ¿Considero que esta preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales?	12 ¿Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta preparación, en función de su calidad y propuesta?	13 ¿Recomendaría esta preparación a otras personas, debido a sus características y propuesta innovadora?	14 ¿Esta preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado, gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación?
1	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5
3	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5
6	4	5	5	5	5
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	5	5	5	5
10	5	5	5	5	5

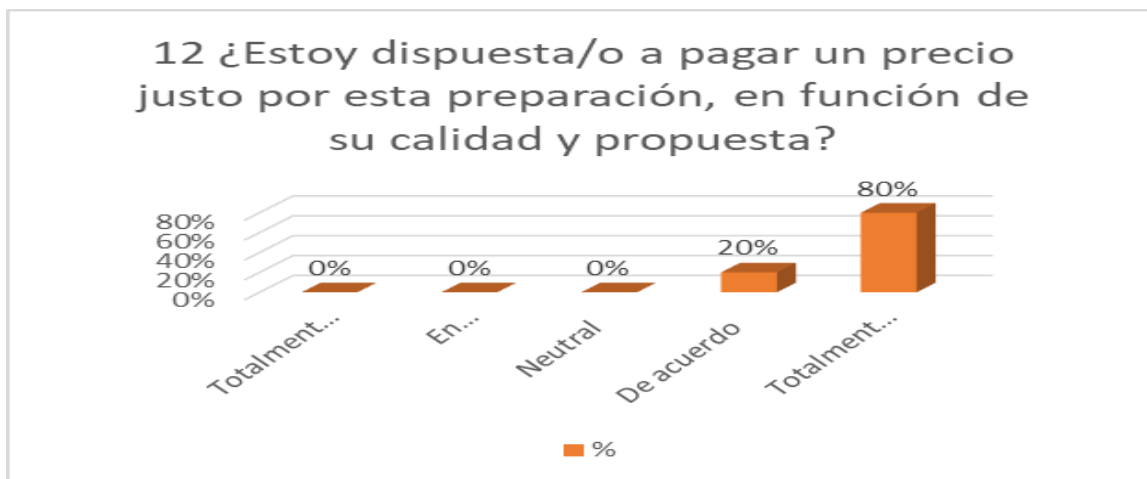
Nota: Este gráfico enuncia el apartado de aceptación, validación y factibilidad de las elaboraciones de la propuesta (Idrovo, 2025).



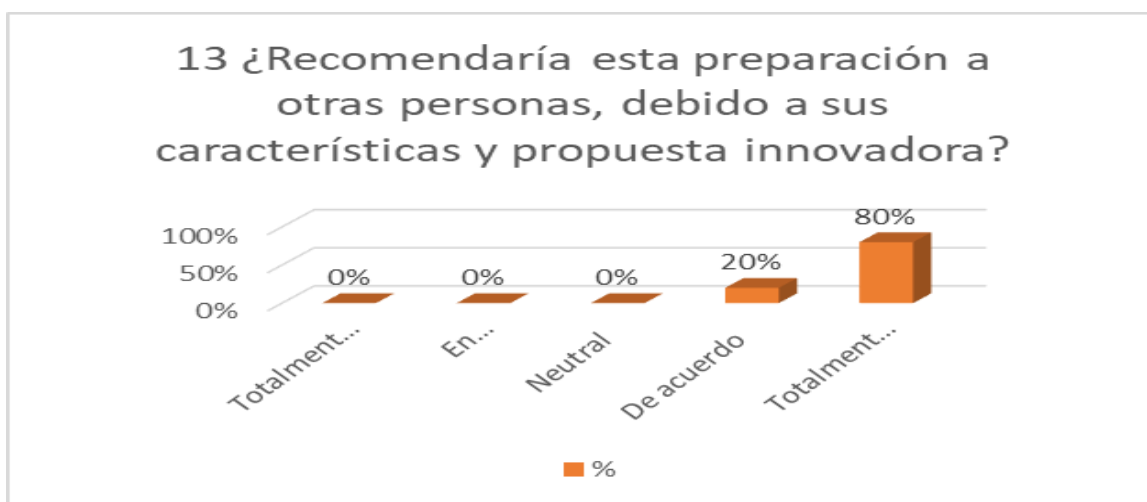
Un 60% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que consumirían regularmente las preparaciones, si estuvieran disponibles en el menú del establecimiento, mientras que el 40% de la población está de acuerdo con que consumirían regularmente las preparaciones, si estuvieran disponibles en el menú del establecimiento.



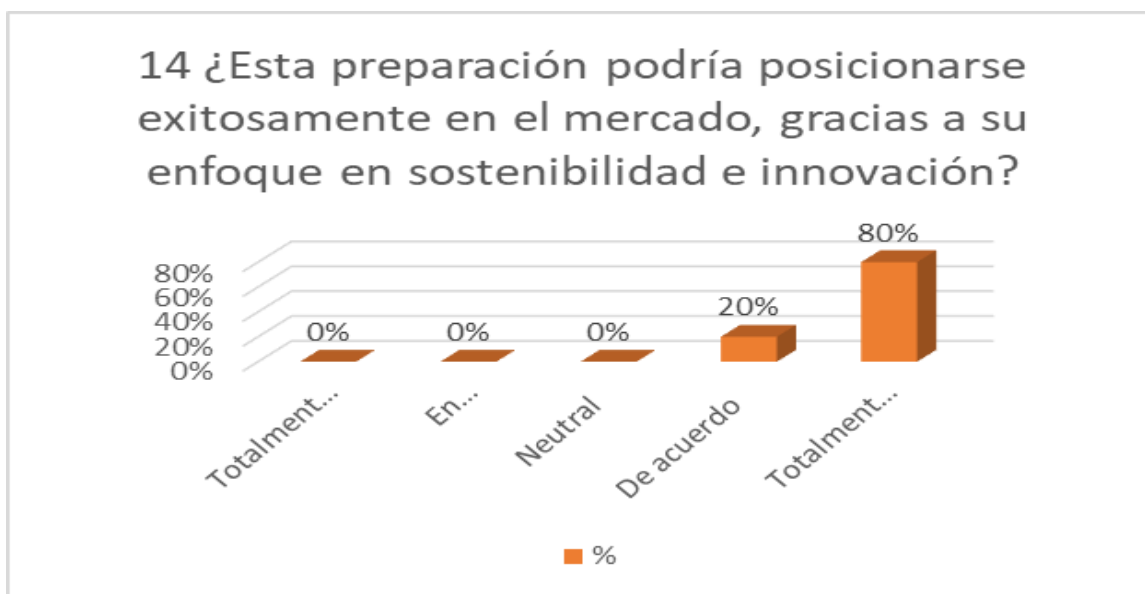
Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con considerar que las preparaciones tienen el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales, mientras que el 20% de la población está de acuerdo con considerar que las preparaciones tienen el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales (Idrovo, 2025).



Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo en estar dispuestos a pagar un precio justo por las preparaciones, en función de su calidad y propuesta, mientras que el 20% de la población está de acuerdo en estar dispuestos a pagar un precio justo por las preparaciones, en función de su calidad y propuesta (Idrovo, 2025).



Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que recomendarían estas preparaciones a otras personas, debido a sus características y propuesta innovadora, mientras que el 20% de la población está de acuerdo con que recomendarían estas preparaciones a otras personas, debido a sus características y propuesta innovadora (Idrovo, 2025).



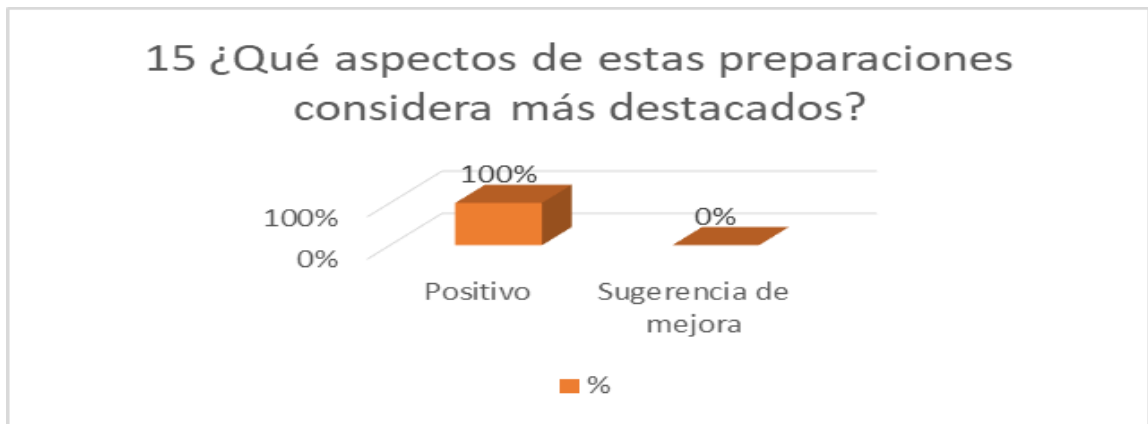
Un 80% de los encuestados contestaron estar totalmente de acuerdo con que estas preparaciones podrían posicionarse exitosamente en el mercado, gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación, mientras que el 20% de la población está de acuerdo con que estas preparaciones podrían posicionarse exitosamente en el mercado, gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación (Idrovo, 2025).

Figura9 **Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)**

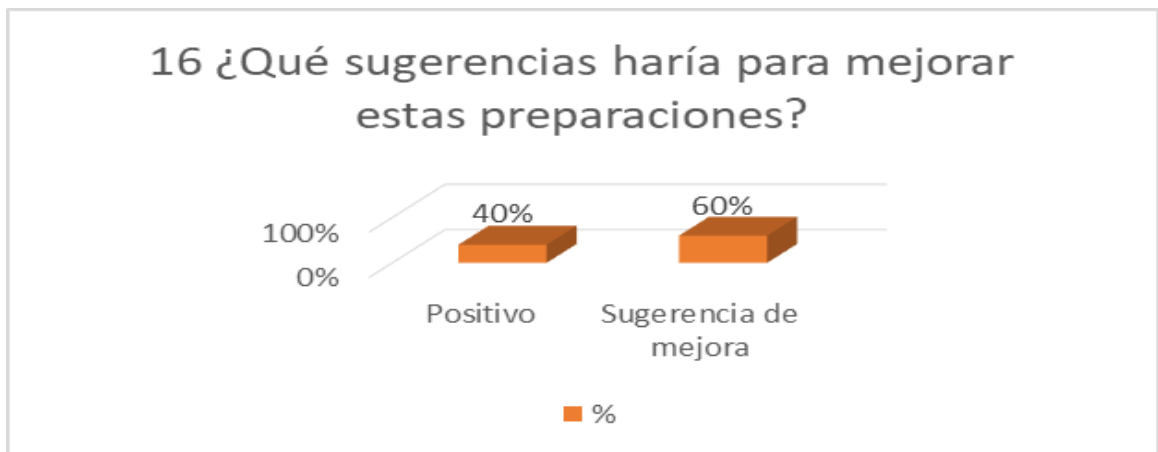
1	Positivo
2	Sugerencia de mejora

Encuestas	Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)		
	15 ¿Qué aspectos de estas preparaciones considera más destacados?	16 ¿Qué sugerencias haría para mejorar estas preparaciones?	17 ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?
1	1	2	1
2	1	2	1
3	1	2	1
4	1	2	1
5	1	2	1
6	1	2	1
7	1	1	1
8	1	1	1
9	1	1	1
10	1	1	1

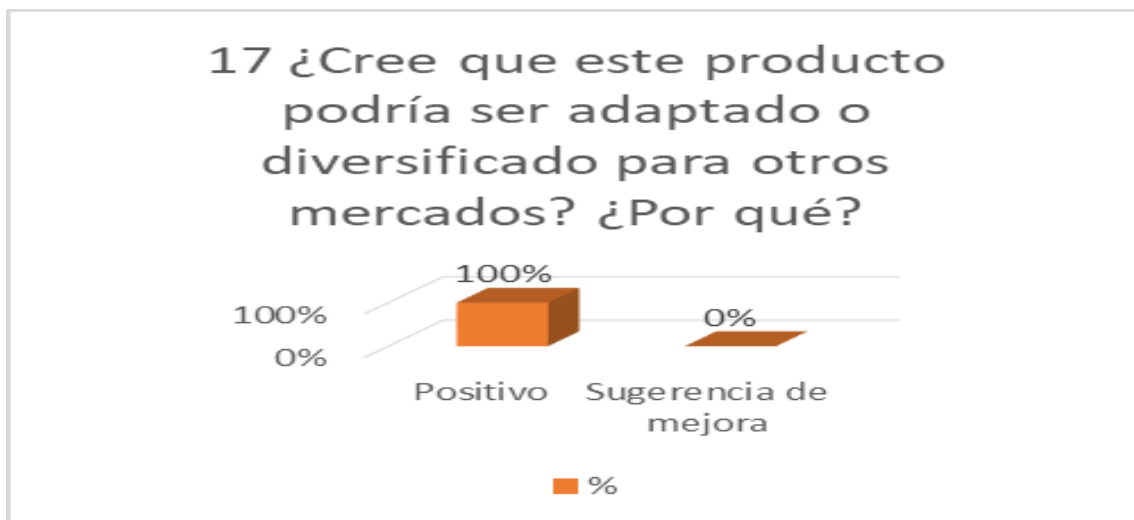
Nota: El gráfico presenta el apartado de observaciones generales (respuestas abiertas) de los productos que conforman las elaboraciones de la propuesta (Idrovo, 2025).



El 100% de los encuestados respondieron que las preparaciones tienen sabores nuevos, olores y colores muy vistosos, que resaltan como preparación, todo muy rico y bien elaborado.



El 40% de los encuestados no emiten sugerencia alguna en torno a las preparaciones, afirman que todo estaba bien, mientras que el 60% restante, sugiere mayor cantidad en las porciones, así como ligeros cambios en el tipo de montaje y presentación del plato, mientras que por último se sugiere una textura diferente en el tratamiento de la proteína contenida en el plato de entrada.



El 100% de los encuestados respondieron que las preparaciones tienen la capacidad de adaptarse y diversificarse para otros mercados, por su versatilidad en las elaboraciones y la fácil obtención de la materia prima con la que están compuestas.

4.3. Hallazgos

Mediante la investigación realizada, se ha podido establecer una base sólida de acerca del papel del melloco, la oca, la quinua y el zambo dentro de las tradiciones gastronómicas azuayas, mismos que destacan la importancia cultural de estos productos tradicionales, los cuales han sido parte fundamental en la alimentación de las comunidades andinas desde tiempos prehispánicos.

El diseño de una propuesta gastronómica de cocina fusión con la integración de insumos tradicionales y técnicas culinarias modernas, favorecen el crecimiento del movimiento culinario, denominado; reconstrucción de la cocina tradicional, fortaleciendo la identidad cultural y la promoción del turismo gastronómico, ratificando la viabilidad de la implementación de una propuesta gastronómica que integre lo tradicional con lo contemporáneo en el contexto azuayo.

La ejecución de la propuesta creada se ha logrado en base a las diferentes etapas de estudio, siendo en parte; de naturaleza investigativa, así como de carácter práctico, han permitido estructurar un menú que cumple con las características necesarias para ser socializado con los actores culturales que componen la población de interés para la implementación del presente proyecto de grado, teniendo como resultado la acreditación asertiva de la misma en más del 90%.

Por medio de la aplicación de encuestas que contienen parámetros mixtos para evaluar la aceptación de la propuesta gastronómica, se determina finalmente la validación por parte de los gestores culturales del establecimiento y los comensales, en base a la retroalimentación obtenidas, se asimila que la propuesta se puede ajustar a dichos requerimientos, sin perder la esencia cultural de los ingredientes.

4.4. Resultados

Se podría decir que el análisis de la información en conjunto con los resultados obtenidos, permiten sustentar la viabilidad del presente estudio. Asimismo, se identifica un contexto favorable para el desarrollo de una propuesta gastronómica de cocina fusión que parte desde la tradición culinaria del pueblo azuayo. Dicha propuesta tiene como objetivo la revalorización gastronómica de productos tradicionales, como; el melloco, la oca, la quinua y el zambo, promoviendo su participación en nuevas elaboraciones.

CAPÍTULO V PROPUESTA GASTRONÓMICA

La identificación de los productos dentro del campo investigativo es el primer peldaño dentro del desarrollo de la información, de modo que se complementa con la recopilación de datos de carácter relevante con relación al tema de estudio, siendo así, el olvido del melloco, la oca, la quinua y el zambo, aquel impulso por el cual se desenvuelve la investigación en parte documental, pero también con su apartado experimental en lo que respecta al trabajo de campo.




La historia es un punto fundamental en razón de trascendencia generacional, puesto que aporta referencias en contexto con el tiempo en el cual se suscitaron los hechos, así como la importancia de los mismos, teniendo en cuenta la tradición de los pueblos, el Azuay es un claro ejemplo de la sucesión de los mismos en términos de restauración gastronómica al utilizar productos tradicionales cultivados a lo largo de su extensión territorial.

Al tomar en cuenta todos aquellos parámetros que rodean a los productos, sus orígenes, así como su cadena de trazabilidad, a la vez que se investiga a mayor profundidad su valor histórico, se puede abordar la importancia del valor tradicional que representa para las comunidades que los producen, transforman o directamente los comercializan para generar ingresos como parte del sustento del núcleo familiar, contemplando el potencial agroalimentario de los mismo al realizar la actividad de consumo, sea con poco o gran proceso de transformación para la ingesta.

En el proceso de recopilación de información, experimentación y estructuración de la propuesta se contemplan los productos; melloco, oca, quinua, zambo, actores directos del estudio que ha planteado como propuesta, la estructuración de un menú de tres tiempos que contemple tanto el uso de los ítems ya mencionados, así como la incorporación de técnicas modernas para la transformación de aquellos, cuya finalidad ha sido la de conseguir un producto final que cumpla con los estándares requeridos para su asertiva validación por parte de los entes directores del establecimiento en donde se ha venido desarrollando la presente temática.



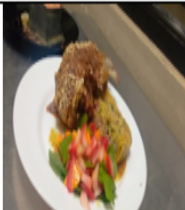
5.1 Bitácoras

Figura10 Bitácora Entrada primera prueba

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Observaciones
Hernán Idrovo		Entrada (Timbal de Melloco y Trucha Marinada)									
 											
											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	
Melloco	80gr	-Color Brillante -Textura Consistente	Hervido	92°C	12min	Refrigeración	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
Trucha	50gr	-Olor Fresco -Color Rosa	Marinado	12°C	30min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	5°C	
Oca	10gr	-Sabor Salado -Textura Crujiente	Fritura	185°C	10min	Refrigeración	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
Mashua	8gr	-Sabor Endulzado -Color Brillante	Mixto (hervido-escabeche)	92°C-4°C	12min	Refrigeración	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
Chicha de Jora	2gr	-Olor Agri dulce -Color Marrón	Macerado	4°C	48hrs	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	5°C	

Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Figura11 Bitácora Fuerte primera prueba

											
Nombre del realizador Hernán Idrovo		Nombre de la elaboración Fuerte (Rack de Borrego, Quiche de Nabo, Ensalada)									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Quiche de Nabo	120gr	-Color Brillante -Textura Consistente	Horneado	180°C	40min	Refrigeración	4°C	2 días	Horno Microondas Horno Convencional	5°C	
Rack de Cordero	150gr	-Sabor Silvestre	Cocción Lenta en Medio Líquido	68°C	90min	Refrigeración	4°C	2 días	Horno Microondas Horno Convencional	5°C	
Ensalada de Uvilla y Berro	70gr	-Colores Brillantes	Fritura	11°C	10min	Refrigeración	4°C	N/A	N/A	5°C	Reducir la Cantidad de Berro Combinar
Salsa de Quinua	8gr	-Sabor Terroso -Color Oscuro	Mixto (hervido-escabeche)	60°C	6min	Refrigeración	4°C	2 días	Baño María	5°C	Remover Constantemente
Vinagreta de Naranja	2gr	-Olor Agridulce	Macerado	4°C	4min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	5°C	Emulsionar bien los componentes

Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Figura12 Bitácora Postre primera prueba



Nombre del realizador Hernán Idrovo	Nombre de la elaboración Postre (Mousse de Zambo)										
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mousse de Colada de Zambo	70gr	-Textura Blanda	Batido	8°C	6min - 180min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	16°C	
Financier de Pepa	20gr	-Olor Fresco -Color Oscuro	Horneado	185°C	35min	Refrigeración	4°C	4 días	Horno convencional	16°C	
Cabellos de Zambo	2gr	-Sabor Dulce	Hervido	92°C	40min	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	16°C	
Dulce de Babaco	8gr	-Sabor Dulce -Color Brillante	Almibar	85°C-	10-12min	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	16°C	




Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Figura13 Bitácora Entrada última prueba

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Observaciones
Hernán Idrovo		Entrada (Timbal de Melloco y Trucha Marinada)									
Prueba #		2									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
-Melloco	80gr	-Color Brillante -Textura Consistente	-Hervido	92°C	12min	Refrigeración	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
-Aguacate		-Blanda	-Majado	6°C	3min	Refrigeración	N/A	N/A	N/A	5°C	
Trucha	50gr	-Olor Fresco -Color Rosa	Marinado	12°C	30min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	5°C	
Oca	10gr	-Sabor Salado -Textura Crujiente	Procesado-Horneado	185°C	2min	Taper Sellado	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
Machua	8gr	-Sabor Endulsado -Color Brillante	Mixto (hervido-escabeche)	92°C-4°C	12min	Refrigeración	4°C	2-4 días	N/A	5°C	
Chicha de Jora	2gr	-Olor Agridulce -Color Marrón	Macerado	4°C	48hrs	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	5°C	




Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Figura14 Bitácora Fuerte última prueba

 											
Nombre del realizador Hernán Idrovo		Nombre de la elaboración Fuerte (Rack de Borrego, Quiche de Nabo, Ensalada)									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Quiche de Nabo	120gr	-Color Brillante -Textura Consistente	Horneado	180°C	40min	Refrigeración	4°C	2 días	Horno Microondas Horno Convencional	5°C	
Rack de Cordero	150gr	-Sabor Silvestre	Horneado	165°C 180°C	50min 10min	Refrigeración	4°C	2 días	Horno Microondas Horno Convencional	5°C	Cubrir los Huesos para no quemarlos
Ensalada de Uvilla y Rúcula	70gr	-Colores Brillantes	Fritura	11°C	10min	Refrigeración	4°C	N/A	N/A	5°C	
Salsa de Quinua	8gr	-Sabor Terroso -Color Oscuro	Mixto (hervido-escabeche)	60°C	6min	Refrigeración	4°C	2 días	Baño María	5°C	Remover Constantemente
Vinagreta de Naranja	2gr	-Olor Agridulce	Macerado	4°C	4min	Refrigeración	4°C	2 días	N/A	5°C	Emulsionar bien los componentes

Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Figura15 Bitácora Postre última prueba

 											
Nombre del realizador Hernán Idrovo		Nombre de la elaboración Postre (Mousse de Zambo)									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mousse de Colada de Zambo	70gr	-Textura Blanda	Batido	8°C	6min - 180min	Refrigeración	4°C	4 días	N/A	16°C	
Financier de Pepa	20gr	-Olor Fresco -Color Oscuro	Horneado	185°C	35min	Refrigeración	4°C	4 días	Horno convencional	16°C	
Cabellos de Zambo	2gr	-Sabor Dulce	Hervido	92°C	40min	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	16°C	
Dulce de Babaco	8gr	-Sabor Dulce -Color Brillante	Almibar	85°C-	10-12min	Refrigeración	4°C	8 días	N/A	16°C	

Nota: La presente Bitácora evidencia el proceso de las elaboraciones (Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

5.2 Base de Datos




Figura16 Base de Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DESPERDICIO O COMPRADO	PESO SUB PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO/KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Lacteos																
	Mantequilla	Bloque	Coral	9,28	120	1	0	120	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,28	
	Queso Crema	Taper Sellado	AKI	7,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,20	
	Leche	Tetrapack	AKI	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Queso Parmesano	Funda Sellada	Supermaxi	23,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	23,50	
	Leche Condensada	Botella	AKI	6,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	6,90	
	Crema de leche	Tetrapack	AKI	3,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,40	
	Carne															
	Tocineta	Funda	AKI	13	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,00	
	Costillar de Borrego	Al Granel	Mercado	7,7	1	6,82	0,88	0	1	0,68	0,09	0,00	68	1,47	11,29	
	Jamón	Funda Sellada	AKI	3,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,80	
	Trucha	Empaque sellado	Lina	13	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	13,00	
	Camarcón	Al Granel	Mercado	8	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	9,09	
	Pollo	Pechuga de pollo	Coral	2,9	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,90	
	Fondo Oscuro	Hueso	Coral	2	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	2,27	
	Frutas															
	Zumo de Naranja	Unidades	AKI	1,8	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	40	2,50	4,50	
	Pulpa de Maracuyá con Semillas	Tarrina	AKI	1,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,20	
	Pulpa de Naranja sin semillas	Empaque sellado	AKI	1,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,20	
	Piña	Unidades	Mercado	1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Fresa	Al Granel	Mercado	1,2	1	0,88	0,12	0	1	1,00	0,12	0,00	0,9	1,20	1,20	
	Uvilla	Al Granel	Mercado	3,33	1	1	0	0	1	1,00	0,12	0,00	0,9	1,20	3,33	
	Zumo de limón	Unidades	Mercado	1,8	1	0,4	0,6	0	1	0,40	0,60	0,00	40	2,50	4,50	
	Hortalizas															
	Apio	Atado	Mercado	2,74	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,80	
	Jengibre	Al Granel	Mercado	8,33	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,33	
	Microgreens	Contenedor Sellado	Proveedor Ruth	7,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,80	
	Limón	Al Granel	Mercado	1,25	1	0,92	0,08	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	1,36	
	Mango	Al Granel	Mercado	1,8	1	0,82	0,18	0	1	0,82	0,18	0,00	82	1,22	2,20	
	Mel loco	Al Granel	Mercado	1,6	1	1	0	0	1	1,00	1,00	0,00	100	1,00	1,60	
	Lechuga	Al Granel	Mercado	1,46	1	0,92	0,08	0	4	3,68	0,32	0,00	92	1,09	0,40	
	Apio	Al Granel	Mercado	1,46	1	0,92	0,08	0	5	4,60	0,40	0,00	92	1,09	0,32	
	Portobelo	Tarrina	Coral	10	1	1	0,12	0	1	1,00	0,12	0,00	100	1,00	10,00	
	Berro	Al Granel	Mercado	2,5	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50	
	Cebollín	Al Granel	Coral	1,98	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,02	
	Cilantro	Al Granel	Coral	1,98	1	0,98	0,02	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,02	
	Aguate	Al Granel	Coral	1,18	1	0,82	0,18	0	1	0,82	0,18	0,00	82	1,22	1,44	
	Mashua	Al Granel	Mercado	0,5	2	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,50	
	Nabo Tierno	Atado	Mercado	1,1	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,09	1,25	
	Oca	Al Granel	Mercado	0,5	2	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	0,50	
	Papa	Unidades	Mercado	1,2	1	0,8	0,2	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	1,50	
	Quinoa	Al Granel	Abarrotes	3,98	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,98	
	Espárrago	Atado	Supermaxi	5,12	1	0,97	0,03	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	5,28	
	Rúcula	Atado	Supermaxi	6	1	0,97	0,03	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	6,19	
	Pimiento rojo	Unidades	Mercado	3,29	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	3,74	
	Tomate cherrí	Tarrina	Supermaxi	3,11	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,11	
	Zambo	Unidades	Mercado	2	1	0,86	0,14	0	1	0,86	0,14	0,00	86	1,16	2,33	
	Zanahoria	Unidades	Mercado	1	1	0,85	0,15	0	1	0,85	0,15	0,00	85	1,18	1,18	
	Cebolla Patifeña	Al Granel	Mercado	1,4	1	0,85	0,15	0	1	0,85	0,15	0,00	85	1,18	1,65	
	Cebolla perla	Unidades	Mercado	1,1	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	1,25	
	Ajo pelado	Al granel	Mercado	4,6	1	0,92	0,08	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	5,00	
	Abarrotes															
	Pimienta	Al Granel	Coral	7,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	7,40	
	Miel de Abeja	Frasco Sellado	Abarrotes	21,1	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	21,10	
	Huevo	Cubeta	Abarrotes	2,6	1	0,88	0,12	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	2,95	
	Gelatina sin Sabor	Funda	Cadelaes	14	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	14,00	
	Spaghetti	Funda	Coral	3,62	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,62	
	Vinagre blanco	Botella	Coral	1,6	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,60	
	Tomillo	Funda	Coral	91,6	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	91,60	
	Vinagre balsámico	Botella	Coral	22	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	22,00	
	Vino Tinto	Botella	AKI	4,97	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,97	
	Mayonesa Base	Sachet	AKI	2,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,40	
	Pasta de Tomate	Sachet	AKI	12	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Salsa de Soya	Botella	AKI	5,31	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,31	
	Mostaza	Sachet	AKI	3,35	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,35	
	Tortilla de Harina de Maíz	Funda Sellada	AKI	5,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	5,80	
	Oregano	funda	coral	15,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	15,80	
	Manteca de Chancho	Tarrina	coral	4,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,40	
	Clavo de Olor	Al Granel	Abarrotes	20,83	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,83	
	Panela Oscura	Bloque	Abarrotes	2,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
	Canela en Rama	Al Granel	Abarrotes	31,25	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	31,25	
	Harina de Jora	Al Granel	Despensa	2,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,20	
	Chicha de Jora	Botella	Elaboración	1,63	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,63	
	Pimienta Negra	Al Granel	Abarrotes	11,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	11,80	
	Pepa de Zambo	Al Granel	Abarrotes	8,2	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,20	
	Pimienta Dulce	Funda	Abarrotes	25	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	25,00	
	Pan	Funda	coral	2,3	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,30	
	Maicena	Al Granel	Abarrotes	4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,00	
	Esencia de Vainilla	Botella	Abarrotes	9,8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,80	
	Polvo de Hornear	Al Granel	Abarrotes	8	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	8,00	
	Harina	Al Granel	Abarrotes	1,3	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,30	
	Ishpingo	Funda	Abarrotes	22,66	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	22,66	
	Ácido Cítrico	Funda Sellada	Químicos F&M	12	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	12,00	
	Azúcar	Funda	AKI	1,15	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,15	
	Aceite de oliva	Botella	Coral	9,28	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	9,28	
	Aceite de girasol	Botella	Coral	2,2	1	1	0	0								

5.3 Fichas Estándar



Figura17 Fichas Estandar y Costos de las Elaboraciones

Ficha Técnica: Timbal de Melloco

 			
FICHA TÉCNICA: Timbal de Melloco			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	35	gr	Trucha Marinada
	40	gr	Timbal de Mellocos
	15	gr	Leche de Tigre de Oca
	10	gr	Crocante de Oca
	20	gr	Aguacate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Trucha Marinada	N/A	Timbal de Mellocos	N/A
Leche de Tigre de Oca	N/A	Crocante de Oca	N/A
Aguacate		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Todos los ingredientes/Armado, 2-3 minutos, 21°C			
Equipos y Utensilios:			
Timbal, Plato base, pinza de punta de fina.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Armar la Base de Melloco y Aguacate con ayuda del Timbal. 2. Sobreponer los cortes de Trucha. 3. Bañar con Leche de Tigre. 4. Dar altura con los Crocantes de Oca. 5. Incorporar elementos de decoración. 6. Servir. 7. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Trucha Marinada

 			
FICHA TÉCNICA: Trucha Marinada			
Tipo de Plato:		Proteína	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	gr	Trucha
	8	ml	Chicha de Jora
	3	gr	Sal
	4	ml	Limón
	MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:			
Trucha	Filete	0	N/A
Chicha de Jora	N/A	0	
Sal	N/A	0	
Limón	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Filete de Trucha/Marinado/7 minutos/6-8°C			
Equipos y Utensilios:			
Bow/Cuchillo/Tabla de corte, Plástico Film			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la trucha en pedazos pequeños. 2. Agregar sal y zumo de limón. 3. Marinar con Chicha de Jora. 4. Reposar para que los sabores penetren en la proteína. 5. Reservar para el servicio. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Timbal de Mellocos

 			
FICHA TÉCNICA: Timbal de Mellocos			
Tipo de Plato:		Entrada	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Mix de Mellocos
	2	gr	Sal
	1	gr	Pimienta Negra
	40	ml	Agua Filtrada
	300	ml	Aceite para Fritura
	1	gr	Cebollín
	1	gr	Cilantro
	20	gr	Aguacate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mix de Mellocos	Rondells	Cilantro	Chiffonade
Sal	N/A	Aguacate	Tajos
Pimienta Negra	N/A	0	N/A
Agua Filtrada	N/A	0	N/A
Aceite para Fritura	N/A	0	N/A
Cebollín	Chiffonade	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Melloco/Blanqueado, 10 minutos, 21°C.			
Melloco/Fritura, 6 minutos, 185°C.			
Equipos y Utensilios:			
Tabla/cuchillo/bowl/cacerola/Timbal circular			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desinfectar los vegetales. 2. Blanquear los mellocos. 3. Laminar en forna circular los mellocos. 4. Freir una parte de los mellocos que se han laminado previamente. 5. Salpimentar y agregar las hierbitas cortadas en chiffonade. 6. Armar una base a manera de capas con ayuda del Timbal circular. 7. Reservar. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Leche de Tigre de Oca

 			
FICHA TÉCNICA: Leche de Tigre de Oca			
Tipo de Plato:	Salsa		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	30 gr Oca		
	3 gr Cebolla		
	0,5 gr Ajo		
	0,5 gr Jengibre		
	6 ml Zumo de Limón		
	15 gr Zumo de Naranja		
	2 gr Apio		
	25 gr Agua Hervida		
4 gr Sal			
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Oca	Dice	Apio	Mirepoix
Cebolla	Mirepoix	Agua Hervida	N/A
Ajo	N/A	Sal	N/A
Jengibre	Pelado	0	N/A
Zumo de Limón	N/A	0	N/A
Zumo de Naranja	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Aplica a todos/licuado /2-3 minutos/16°C.			
Equipos y Utensilios:			
Bow/Tabla de Cortes/Cuchillo/Colador.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verter los ingredientes en la licuadora. 2. Procesar a velocidad máxima. 3. Reservar en refrigeración hasta su utilización. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Crackers de Oca

Tipo de Plato:		Crocante	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Oca
	60	gr	Harina
	4	gr	Sal
	25	ml	Agua
	8	gr	Mantequilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Oca	Laminado	0	N/A
Harina	N/A	0	N/A
Sal	N/A	0	N/A
Agua	N/A	0	N/A
Mantequilla	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Oca/Horneado, 4-6 minutos, 165°C.			
Equipos y Utensilios:			
Silpack, bolillo, Tamizador, Bowl Metálico.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamizar la sal y harina. 2. Procesar la Oca a un punto de puré. 3. Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea. 4. Laminar la masa a un espesor no mayor de 3mm. 5. Cortar en reglones uniformes de 1cm de ancho. 6. Extender sobre un Silpack con base de una lata metálica. 7. Hornear a 165°C por un tiempo de 4 a 6 minutos. 8. Dejar enfriar para su posterior utilización. 			
Observaciones:			
El reposo es muy importante, ayuda con la crocancia del producto.			


(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Chicha de Jora

 			
FICHA TÉCNICA: Chicha de Jora			
Tipo de Plato:		Chicha	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	360	gr	Harina de Jora
	300	ml	Agua Filtrada
	2	gr	Clavo de Olor
	3	gr	Ishpingo
	2	gr	Pimienta Dulce
	1	gr	Canela en Rama
	120	gr	Piña
	400	gr	Panela Oscura
240	ml	Pulpa de Naranja sin semillas	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de Jora	N/A	Piña	Cubos
Agua Filtrada	N/A	Panela Oscura	Rallado
Clavo de Olor	N/A	Pulpa de Naranja sin semillas	N/A
Ishpingo	N/A	0	
Pimienta Dulce	N/A	0	
Canela en Rama	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
1.Especias/infusionar, 6 minutos, 90°C			
2.Harina de Jora/hidratar, 5 minutos, 21°C.			
3.Piña/hervir, 8 minutos, 91°C.			
4.Panela Oscura/Diluir, 10-12 minutos, 90°C.			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola, Rallador, Espátula térmica, Tamizador metálico, Batidor de mano.			
PREPARACIÓN:			
1. Hidratar previamente la Harina de Jora en agua fría.			
2. Infusionar el conjunto de especias que se utilizarán para la preparación.			
3. Hervir la piña con su corteza.			
4. Incorporar el resultado de la ebullición de la piña y la infusión de especias a la harina ya hidratada.			
5. Agregar la panela diluida a la mezcla.			
6. Hervir durante 20-30 minutos y reservar.			
7. Madurar la preparación durante 2 días.			
Observaciones:			
La maduración de la mezcla permite el desarrollo correcto de la preparación, así la Chicha de Jora adoptará su sabor característico.			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Ficha Técnica: Rack de Borrego

Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		150	gr	Rack de Borrego
		80	gr	Quiche de Nabo
		30	gr	Masa Quebrada de Mashua
		60	gr	Ensalada de Berro
		4	ml	Vinagreta de Naranja
		10	ml	Salsa Reducción
		8	ml	Salsa de Quinoa
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Rack de Borrego	N/A	Quiche de Nabo	N/A	
Masa Quebrada de Mashua	N/A	Ensalada de Berro	N/A	
Vinagreta de Naranja	N/A	Salsa Reducción	N/A	
Salsa de Quinoa	N/A	0		
0		0		
0		0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Todos los ingredientes/Armado, 3-5 minutos, 21°C				
Equipos y Utensilios:				
Plato Base/Pinza/Brocha/Espátula/Guantes				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Salsear con la salsa de Quinoa. 2. Posicionar el Quiche de Nabo. 3. Presentar la ensalada en su respectivo contenedor e incorporar su vinagreta. 4. Posicionar el Rack de Borrego y Salsear con la salsa de reducción. 5. Incorporar elementos de decoración. 6. Servir. 				
Observaciones:				

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Rack de Borrego

Técnica de Corte:		Manteca de Choncho		Amaranto Reventado		Quinoa Reventada		Huevo		Mantequilla para sellar	
Rack de Borrego	Despellejar	0		0		0		0		0	
Cebolla	Licuada	0		0		0		0		0	
Romero	Licuada	0		0		0		0		0	
Sal	N/A	0		0		0		0		0	
Ajo	N/A	0		0		0		0		0	
Manteca de Choncho	N/A	0		0		0		0		0	
Amaranto Reventado	N/A	0		0		0		0		0	
Quinoa Reventada	N/A	0		0		0		0		0	
Huevo	N/A	0		0		0		0		0	
Mantequilla para sellar	N/A	0		0		0		0		0	

Ingredientes / técnica, tiempo, temperatura
 Rack de Cordero/Horneado/40 minutos/165°C.
 Rack de Cordero/Sellado/3-6 minutos/74-80°C.

Equipos y Utensilios:
 Bowl/Cuchillo/Tabla de corte/Sartén

PREPARACIÓN:

- Limpiar el corte de Borrego de los contenidos de grasa y piltras.
- Licuar con bajo contenido de agua; el ajo, la cebolla, el romero y agregar sal.
- Untar con la manteca de choncho y agregar las verduras licuadas.
- Reposar para que el adobo penetre en las fibras de la carne.
- Cubrir los huesos del costillar con papel aluminio, uno por uno para evitar que se quemen.
- Hornear los rack con una cobertura de papel aluminio durante 40 minutos a 165°C.
- Untar con huevo batido y pasar por la mezcla de Amaranto y Quinoa.
- Precalentar la plancha y agregar la mantequilla.
- Sellar a 74-80°C con un tiempo de 3 minutos por cada lado.
- Servir caliente.

Observaciones:

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Quiche de Nabo Tierno

 			
FICHA TÉCNICA: Quiche de Nabo Tierno			
Tipo de Plato:	Carbohidrato		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	100 gr Tocino		
	40 gr Cebolla		
	4 gr Ajo		
	8 gr Manteca de Choncho		
	3 gr Sal		
	20 gr Nabo Tierno		
	30 gr Masa Quebrada de Mashua		
	20 gr Huevo		
	30 gr Crema de Leche		
	50 gr Queso Parmesano		
	40 gr Harina		
10 gr Maicena			
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tocino	Brunoise	Cebolla	Brunoise
Ajo	Mince	Manteca de Choncho	N/A
Sal	N/A	Nabo Tierno	Chiffonade
Masa Quebrada de Mashua	N/A	Huevo	N/A
Crema de Leche	N/A	Queso Parmesano	N/A
Harina	N/A	Maicena	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla/Sofreir/5-7min/85°C			
Nabo tierno/Sofreir/5-7min/85°C			
Ajo/Sofreir/5-7min/85°C			
Tocino/Sofreir/5-7min/85°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla/cuchillo/bowl/molde/ rectangular/Batidor de Mano			
PREPARACIÓN:			
1. Limpiar y cortar los ingredientes sólidos.			
2. Sofreir el tocino, la cebolla, el ajo y el nabo tierno.			
3. Mezclar los ingredientes líquidos, incorporar la maicena y el harina.			
4. Incorporar los ingredientes del sofrito.			
5. Verter la mezcla sobre la masa quebrada de Mashua, previamente horneada y pointada con yema.			
6. Hornear a 165°C durante 45 minutos.			
7. Servir caliente o dejar reposar para su posterior utilización.			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Masa Quebrada de Mashua

 			
FICHA TÉCNICA: Masa Quebrada de Mashua			
Tipo de Plato:		Masa Quebrada	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Mantequilla
	200	gr	Harina
	50	gr	Mashua
	3	gr	Sal
	20	gr	Huevo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mantequilla	N/A	Harina	N/A
Mashua	N/A	Sal	N/A
Huevo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mashua/Cocción /9-11min/110°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowl/Cacerola/Colador Metálico/Espátula panadera/Horno/Molde de Aluminio.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar previamente la Mashua en agua hasta que se torne blanda. 2. Elaborar un puré con la Mashua cocida y tamizarlo. 3. Mezclar todos los ingredientes. 4. Amasar hasta conseguir una masa uniforme. 5. Reposar en el refrigerador durante 2 horas. 6. Extender a un espesor no mayor a 3mm. 7. Recubrir el molde y dar forma. 8. Hornear a 180°C durante 6 minutos. 9. Reservar para incorporar el relleno. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025)

Subficha Técnica: Ensalada de Berro

 			
FICHA TÉCNICA: Ensalada de Berro			
Tipo de Plato:	Ensalada		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	200 gr Berro		
	300 gr Rúcula		
	100 gr Uvilla		
	85 gr Fresa		
	15 gr Pepa de Zambo		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Berro	Troceado	Rúcula	Troceado
Uvilla	Cuartos	Fresa	Cuartos
Pepa de Zambo	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pepa de Zambo//20-25minutos/180°C			
Equipos y Utensilios:			
Horno/Bowl/Espátula térmica/Silpack/Cuchillo/Tabla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Troceado de las hojas verdes. 2. Tostado de las pepas de zambo en el horno. 3. Cortar en cuartos las uvillas y las fresas. 4. Mezclar todos los ingredientes fríos en un bowl. 5. Reservar. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Vinagreta de Naranja

 			
FICHA TÉCNICA: Vinagreta de Naranja			
Tipo de Plato:	Vinagreta		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Pulpa de Naranja sin semillas
	15	ml	Zumo de Naranja
	2	gr	Sal
	5	gr	Miel de Abeja
	1	ml	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de Naranja sin semillas	N/A	0	
Zumo de Naranja	N/A	0	
Sal	N/A	0	
Miel de Abeja	N/A	0	
Aceite	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Todos/emulsión, 2-3minutos, 16°C.			
Equipos y Utensilios:			
Bowl, batidor de mano, balanza.			
PREPARACIÓN:			
1. Pesar todos los ingredientes.			
2. Juntar en un bowl.			
3. Batir la mezcla hasta su emulsión.			
4. Reservar.			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Reducción de Fondo Oscuro y Vino

Tinto

 			
FICHA TÉCNICA: Reducción de Fondo Oscuro y Vino tinto			
Tipo de Plato:		Salsa	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	ml	Fondo de Borrego
	40	ml	Vino tinto
	20	ml	Agua
	4	gr	Sal
	5	gr	Maicena
	2	gr	Salsa de Soya
	10	gr	Pasta de Tomate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fondo de Borrego	N/A	Vino tinto	N/A
Agua	N/A	Sal	N/A
Maicena	N/A	Salsa de Soya	N/A
Pasta de Tomate	N/A	0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Fondo de Borrego/ Ligazón, Reducción/ 6-8 minutos/95°C.			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola/Lienzo/Glovo/Espátula térmica			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Filtrar el fondo y añadir vino tinto, mezclar en una cacerola. 2. Reducir a fuego medio, removiendo constantemente. 3. Agregar la salsa de soya, pasta de tomate. 4. Diluir la maicena en agua. 5. Ligar la preparación. 6. Remover constantemente hasta lograr el punto deseado. 7. Verificar el punto de servicio. 8. Reservar para el servicio. 			
Observaciones:			




(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Salsa de Quinua y Chicha de Jora

 			
FICHA TÉCNICA: Salsa de Quinua y Chicha de Jora			
Tipo de Plato:		Salsa	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	60		Quinua cocida
	16		Chicha de Jora
	4		Sal
	2		Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Quinua cocida	N/A	Chicha de Jora	N/A
Sal	N/A	Maicena	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Quinua cocida/Ligazón Reducción/6-8 minutos/95°C.			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola/Glovo/Espátula térmica			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la quinua previamente cocida con una parte de la chicha de Jora. 2. Hervir con movimientos constantes. 3. Ligar con la mezcla de de maicena y el sobrante de la chicha de Jora. 4. Reducir a la consistencia deseada. 5. Rectificar el punto de sal. 6. Reservar para el servicio. 7. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Ficha Técnica: Mousse de Colada de Zambo

 			
FICHA TÉCNICA: Mousse de Colada de Zambo			
Tipo de Plato:	Postre		
	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	40 gr Financier de Pepa de Zambo		
	80 gr Mousse de Colada de Zambo		
	20 gr Helado de Tomate de Árbol		
	3 gr Falsa Tierra de Zambo		
	7 gr Elementos decorativos		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Financier de Pepa de Zambo	N/A	Mousse de Colada de Zambo	N/A
Helado de Tomate de Árbol	N/A	Falsa Tierra de Zambo	N/A
Elementos decorativos	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Todos/Armado,2-3 minutos, 11°C.			
Equipos y Utensilios:			
Espátula/Timbal/Cucharas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplatar El Mousse sobre el bizcocho. 2. Formar un camino con la falsa tierra de pepa de zambo. 3. Incorporar los hilos de zambo sobre el mousse. 4. Posicionar el quenelle de helado. 5. Agragar los helementos decorativos. 			
Observaciones:			

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Colada de Zambo

Tipo de Plato:		Colada	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	400	gr	Zambo Maduro
	200	gr	Panela
	2	gr	Ishpingo
	1	gr	Pimienta dulce
	0,5	gr	Clavo de olor
	2	gr	Canela
	300	ml	Agua
	120	ml	Leche
	MISE EN PLACE:		
Técnicas de Corte:			
Zambo Maduro	Macedonia	0	N/A
Panela	N/A	0	
Ishpingo	N/A	0	
Pimienta dulce	N/A	0	
Clavo de olor	N/A	0	
Canela	N/A	0	
Agua	N/A	0	
Leche	N/A	0	
0	N/A	0	
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Zambo maduro/Cocción-saborización/40min/95°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola/espátula térmica			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Saborizar el agua con la mezcla de especias dulces. Cocinar la pulpa de zambo en el agua previamente saborizada. Agregar leche una vez esté cocida la pulpa. Incorporar la Panela. Hervir por 15 minutos. Enfriar y reservar. 			
Observaciones:			


(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Financier de Pepa de Zambo

 			
FICHA TÉCNICA: Financier de Pepa de Zambo			
Tipo de Plato:	Bizcocho		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	180 gr Pepa de Zambo procesada		
	120 gr Huevo		
	125 gr Mantequilla		
	420 gr Harina		
	6 gr Polvo de Hornear		
	2 ml Aceite para Encerar		
	100 ml Leche		
	80 gr Azúcar		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pepa de Zambo procesada	N/A	Huevo	N/A
Mantequilla	N/A	Harina	N/A
Polvo de Hornear	N/A	Aceite para Encerar	N/A
Leche	N/A	Azúcar	N/A
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Todos/Horneado/40-45minutos/165°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla/cuchillo/bowl/cacerola/Timbal circular			
PREPARACIÓN:			
1. Precalentar el horno a 165°C			
2. Encerar la lata previamente con aceite y espolvorear harina.			
3. Pesar todos los ingredientes			
4. Mixear hasta obtener una mezcla homogénea.			
5. Reposar por 15 minutos para que se pueda airear.			
6. Volcar la mezcla sobre la lata.			
7. Hornear.			
8. Enfriar y desmoldar.			
Observaciones:			

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Helado de Tomate

 																															
FICHA TÉCNICA: Helado de Tomate																															
Tipo de Plato:	Helado																														
Foto	INGREDIENTES:																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cant.</th> <th>Und.</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>225</td> <td>gr</td> <td>Leche condensada</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>gr</td> <td>Crema de Leche</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>gr</td> <td>Pulpa de Tomate de Árbol</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>gr</td> <td>Esencia de Vainilla</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>gr</td> <td>Gelatina sin sabor</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>ml</td> <td>Agua</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Cant.	Und.	Nombre	225	gr	Leche condensada	250	gr	Crema de Leche	200	gr	Pulpa de Tomate de Árbol	2	gr	Esencia de Vainilla	3	gr	Gelatina sin sabor	12	ml	Agua									
	Cant.	Und.	Nombre																												
	225	gr	Leche condensada																												
	250	gr	Crema de Leche																												
	200	gr	Pulpa de Tomate de Árbol																												
	2	gr	Esencia de Vainilla																												
	3	gr	Gelatina sin sabor																												
	12	ml	Agua																												
MISE EN PLACE:																															
Técnicas de Corte:																															
Leche condensada	N/A	Crema de Leche	N/A																												
Pulpa de Tomate de Árbol	N/A	Esencia de Vainilla	N/A																												
Gelatina sin sabor	N/A	Agua	N/A																												
0	N/A	0	N/A																												
0	N/A	0	N/A																												
0		0	N/A																												
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura																															
Gelatina sin sabor/temperado /1 min/32°C																															
Pulpa y Lácteos/turnmix/4 min/ 16°C																															
Equipos y Utensilios:																															
Batidora/Turmix/Bowl/Espátula/Balanza																															
PREPARACIÓN:																															
<ol style="list-style-type: none"> Diluir en agua la gelatina sin sabor Batir la crema de leche hasta formar picos. Mezclar la leche condensada con la pulpa y la esencia de de vainilla. Temperar la gelatina para que se active. Mezclar todo con movimientos envolventes. Congelar para lograr la consistencia deseada. 																															
Observaciones:																															

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Mousse de Colada de Zambo

 			
FICHA TÉCNICA: Mousse de Colada de Zambo			
Tipo de Plato:	Mousse		
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant. Und. Nombre		
	350 gr	Crema de Leche	
	250 gr	Colada de Zambo	
	40 ml	Agua	
	12 gr	Gelatina sin Sabor	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de Leche	N/A	Colada de Zambo	N/A
Agua	N/A	Gelatina sin Sabor	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de Maracuyá con Semillas/Almibar/4-6min/89°C			
Gelatina sin Sabor/Temperar-Activar/2-3min/32°C			
Equipos y Utensilios:			
Cacerola/Bolw Plástico/Glovo para Batir/KitchenAid/Molde Para desmontar/Espátula plástica/Pirex.			
PREPARACIÓN:			
1. Batir la crema de Leche hata formar picos.			
2. Añadir el Queso Crema, Leche condensada y la pulpa de maracuyá con la gelatina previamente hidratada y activada.			
3. Formar la base con la mezcla de Galleta de Vainilla (trituras) y Mantequilla derretida.			
4. Armar en capas en un pirex limpio; Base, Relleno. Refrigeramos			
5. Elaborar una Cobertura, usando: Pulpa de Maracuyá con Semillas y Azúcar, previamente disuelta a punto de ebullición.			
6. Añadir a la Cobertura la Gelatina previamente hidratada y activada.			
7. Incorporamos a las capas ya elaboradas y dejamos refrigerar.			
8. desmoldamos y servimos.			
Observaciones:			
0			

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha Técnica: Falsa Tierra de Pepa de Zambo

 	
FICHA TÉCNICA:	
Tipo de Plato:	Falsa tierra de Pepa
Foto	INGREDIENTES:
	Cant. Und. Nombre
	30 gr Bizcocho de Pepa
MISE EN PLACE:	
Técnicas de Corte:	
Bizcocho de Pepa	N/A
0	0
0	0
0	0
0	0
0	0
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura	
Bizcocho/Deshidratación/ 25 minutos/65°C.	
Bizcocho/Molienda/3minutos/16°C.	
Equipos y Utensilios:	
Deshidratadora, colador metálico, silpack, espátula térmica	
PREPARACIÓN:	
1. Deshidratar el bizcocho, previamente elaborado.	
2. Enfriar y porcionar.	
3. Moler con ayuda del colador metálico, haciendo presión con la espátula.	
4. Reservar para su posterior uso.	
Observaciones:	

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Ficha de Costos: Timbal de Melloco

 	
Costos:	Timbal de Melloco

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	120
Costo por Plato:	0,71	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	35,00	gr	Trucha Marinada	9,16	0,32	Filete	35,000	1,00
2	40,00	gr	Timbal de Mellocos	5,00	0,20	Timbal	40,000	1,00
3	15,00	gr	Leche de Tigre de Oca	4,15	0,06	Salsa	15,000	1,00
4	10,00	gr	Crocante de Oca	10,61	0,11	Crocante	10,000	1,00
5	20,00	gr	Aguacate	1,22	0,02		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	120,00	Peso Total receta			0,71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3,07
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	5,94
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Trucha Marinada

 	
Costos:	Trucha Marinada

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Proteína	Tamaño porción	35
Costo por Plato:	0,32	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	30,00	gr	Trucha	13,00	0,39	Funda Sellada	30,000	1,00
2	8,00	ml	Chicha de Jora	1,63	0,01	Botella	8,000	1,00
3	3,00	gr	Sal	0,62	0,00	Funda Sellada	3,000	1
4	4,00	ml	Limón	1,80	0,01	Al Granel	4,348	1,09
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
13	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
14	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
15	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
16	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
17	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
18	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
19	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
20	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	45,00	Peso Total receta			0,41	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,80
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9,16
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Timbal de Mellocos

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Timbal de Mellocos

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	40
Costo por Plato:	0,20	Raciones:	9

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40,00	gr	Mix de Mellocos	8,00	0,32	Al Granel	40,000	1,00
2	2,00	gr	Sal	1,25	0,00	Funda Sellada	2,000	1,00
3	1,00	gr	Pimienta Negra	1,98	0,00	Al Granel	1,000	1,00
4	40,00	ml	Agua Filtrada	1,18	0,05	Botella	40,000	1,00
5	300,00	ml	Aceite para Fritura	4,40	1,32	Ramillete	306,000	1,02
6	1,00	gr	Cebollín	9,28	0,01	Ramillete	1,020	1,02
7	1,00	gr	Cilantro	0,56	0,00	Ramillete	1,020	1,02
8	20,00	gr	Aguacate	1,18	0,02	Al Granel	24,390	1,22
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
345,00 Peso Total receta				1,73	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,50
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	5,00
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Leche de Tigre de Oca

 	
Costos:	Leche de Tigre de Oca

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	15
Costo por Plato:	0,16	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	30,00	gr	Oca	10,00	0,30	Empaque sellado	30,000	1,00
2	3,00	gr	Cebolla	1,40	0,00	Al Granel	3,540	1,18
3	0,50	gr	Ajo	4,60	0,00	Al Granel	0,545	1,09
4	0,50	gr	Jengibre	8,33	0,00	Al Granel	0,510	1,02
5	6,00	ml	Zumo de Limón	1,80	0,01	Tetrapack	15,000	2,50
6	15,00	gr	Zumo de Naranja	1,98	0,03	Al Granel	15,306	1,02
7	2,00	gr	Apio	1,46	0,00	Al Granel	2,020	1,01
8	25,00	gr	Agua Hervida	0,00	0,00	Funda	25,000	1,00
9	4,00	gr	Sal	0,62	0,00	Funda	4,000	1,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00	Cubeta	0,000	1,14
11	0,00	0	0	0,00	0,00	Funda	0,000	1,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00	Funda	0,000	1,00
	86,00	Peso Total receta			0,36	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,39
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	4,15
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Crackers de Oca

 	
Costos:	Crackers de Oca

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Crocante	Tamaño porción	10
Costo por Plato:	0,11	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40,00	gr	Oca	0,50	0,02	Al Granel	40,000	1,00
2	60,00	gr	Harina	12,00	0,72	Al Granel	60,000	1,00
3	4,00	gr	Sal	0,62	0,00	Funda Sellada	4,000	1,00
4	25,00	gr	Agua	0,00	0,00	Agua Hervida	25,000	1,00
5	8,00	ml	Mantequilla	9,28	0,07		0,000	0,00
6	0,00	gr	0	0,00	0,00		0,000	0,00
7	0,00	gr	0	0,00	0,00		0,000	0,00
8	0,00	gr	0	0,00	0,00		0,000	0,00
9	0,00	gr	0	0,00	0,00		0,000	0,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
	77,00		Peso Total receta		0,82	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,27
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	10,61
--------------------------------------	--------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Chicha de Jora

 	
Costos:	Chicha de Jora

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Chicha	Tamaño porción	250
Costo por Plato:	0,41	Raciones:	6

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	360	gr	Harina de Jora	2,20	0,79	Al Granel	360,000	1,00
2	300	ml	Agua Filtrada	0,00	0,00	Botella	300,000	1,00
3	2	gr	Clavo de Olor	20,83	0,04	Al Granel	2,000	1,00
4	3	gr	Ishpingo	41,66	0,12	Al Granel	3,000	1,00
5	2	gr	Pimienta Dulce	25,00	0,05	Al Granel	2,000	1,00
6	1	gr	Canela en Rama	31,25	0,03	Al Granel	1,000	1,00
7	120	gr	Piña	1,00	0,12	Unidades	120,000	1,00
8	400	gr	Panela Oscura	2,20	0,88	Bloque	400,000	1,00
9	240	ml	Pulpa de Naranja sin semillas	1,20	0,29	Empaque sellado	240,000	1,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	1428,00	Peso Total receta			2,33	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,65
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,63
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Ficha de Costos: Rack de Borrego

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Rack de Borrego

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	340
Costo por Plato:	2,82	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	150,00	gr	Rack de Borrego	9,99	1,50	Rack	150,000	1,00
2	80,00	gr	Quiche de Nabo	9,08	0,73	Corte rectangular	80,000	1,00
3	30,00	gr	Masa Quebrada de Mashua	6,75	0,20	Molde	30,000	1,00
4	60,00	gr	Ensalada de Berro	4,60	0,28	Porción	60,000	1,00
5	4,00	ml	Vinagreta de Naranja	4,83	0,02	Salsa	4,000	1,00
6	10,00	ml	Salsa Reducción	3,24	0,03	Salsa	10,000	1,00
7	8,00	ml	Salsa de Quinoa	9,65	0,08	Salsa	8,000	1,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	342,00	Peso Total receta			2,83	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,04
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	8,28
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Rack de Borrego

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Rack de Borrego

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Proteína	Tamaño porción	150
Costo por Plato:	1,50	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	120,00	gr	Rack de Borrego	11,29	1,35	Al Granel	175,953	1,47
2	10,00	gr	Cebolla	5,00	0,05	Al Granel	11,364	1,14
3	4,00	gr	Romero	2,02	0,01	Funda Sellada	4,000	1,00
4	5,00	gr	Sal	2,20	0,01	Funda Sellada	5,000	1,00
5	2,00	gr	Ajo	0,00	0,00	Al Granel	0,000	0,00
6	4,00	gr	Manteca de Chancho	20,83	0,08	Tarrina al Peso	4,000	1,00
7	1,00	gr	Amaranto Reventado	4,40	0,00	Al Granel	1,000	1,00
8	2,00	gr	Quinua Reventada	20,83	0,04	Al Granel	2,000	1,00
9	12,00	gr	Huevo	4,00	0,05	Cubeta	12,000	1,00
10	4,00	gr	Mantequilla para sellar	9,28	0,04	Bloque	4,000	1,00
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
13	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
14	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
15	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
16	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
17	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
18	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
19	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
20	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	164,00		Peso Total receta		1,64	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3,75
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9,99
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Quiche de Nabo Tierno

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Quiche de Nabo Tierno

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Carbohidrato	Tamaño porción	80
Costo por Plato:	0,73	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	100,00	gr	Tocino	13,00	1,30	Funda Sellada	100,000	1,00
2	40,00	gr	Cebolla	1,10	0,04	Al Granel	43,600	1,09
3	4,00	gr	Ajo	0,00	0,00	Al Granel	4,080	1,02
4	8,00	gr	Manteca de Chancho	20,83	0,17	Tarrina	8,000	1,00
5	3,00	gr	Sal	2,20	0,01	Funda Sellada	3,000	1,00
6	20,00	gr	Nabo Tierno	0,50	0,01	Atado	22,400	1,12
7	30,00	gr	Masa Quebrada de Mashua	6,75	0,20	Al Granel	31,200	1,04
8	20,00	gr	Huevo	4,00	0,08	Cubeta	22,800	1,14
9	30,00	gr	Crema de Leche	3,40	0,10	Tetrapack	30,000	1
10	50,00	gr	Queso Parmesano	23,50	1,18	Funda Sellada	50,000	1
11	40,00	gr	Harina	1,15	0,05	Al Granel	40,000	1
12	10,00	gr	Maicena	12,00	0,12	Funda Sellada	10,000	1
	345,00	Peso Total receta			3,13	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,82
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9,08
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Masa Quebrada de Mashua



Costos:	Masa Quebrada de Mashua
----------------	--------------------------------

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Masa Quebrada	Tamaño porción	30
Costo por Plato:	0,22	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40,00	gr	Mantequilla	9,28	0,37	Bloque	40,000	1,00
2	200,00	gr	Harina	8,00	1,60	Al Granel	200,000	1,00
3	50,00	gr	Mashua	1,25	0,06	Al Granel	50,000	1,00
4	3,00	gr	Sal	0,00	0,00	Funda Sellada	3,000	1,00
5	20,00	gr	Huevo	4,00	0,08	Cubeta	20,408	1,02
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
	313,00	Peso Total receta			2,11	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,54
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,75
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Ensalada de Berro

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Ensalada de Berro

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Ensalada	Tamaño porción	60
Costo por Plato:	0,28	Raciones:	12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	200,00	gr	Berro	7,20	1,44	Taper Sellado	204,000	1,02
2	300,00	gr	Rúcula	3,29	0,99	Contenedor Plástico	312,000	1,04
3	100,00	gr	Uvilla	3,33	0,33	Al Granel	102,000	1,02
4	85,00	gr	Fresa	1,00	0,09	Al Granel	88,400	1,04
5	15,00	gr	Pepa de Zambo	25,00	0,38	Al Granel	15,000	1,00
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
	700,00		Peso Total receta		3,22	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,69
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	4,60
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Vinagreta de Naranja

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Vinagreta de Naranja

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Vinagreta	Tamaño porción	4
Costo por Plato:	0,02	Raciones:	11

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	20,00	gr	Pulpa de Naranja sin semillas	1,20	0,02	Tarrina	20,000	1,00
2	15,00	0	Zumo de Naranja	4,50	0,07	Unidades	37,500	2,50
3	2,00	0	Sal	0,62	0,00	Funda Sellada	2,000	1,00
4	5,00	0	Miel de Abeja	21,10	0,11	Frasco sellado	5,000	1,00
5	1,00	0	Aceite	9,28	0,01	Botella	1,000	1,00
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
43,00 Peso Total receta				0,21	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,17
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	4,83
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Reducción de Fondo Oscuro y Vino Tinto

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Reducción de Fondo Oscuro y Vino tinto

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	10
Costo por Plato:	0,03	Raciones:	28

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	200,00	ml	Fondo de Borrego	2,27	0,45	Líquido	227,273	1,14
2	40,00	ml	Vino tinto	4,97	0,20	Botella	40,000	1,00
3	20,00	ml	Agua	0,00	0,00	Líquido	20,000	1,00
4	4,00	gr	Sal	0,62	0,00	Funda sellada	4,000	1,00
5	5,00	gr	Maicena	25,00	0,13	Al Granel	5,000	1,00
6	2,00	gr	Salsa de Soya	5,31	0,01	Botella	2,000	1,00
7	10,00	gr	Pasta de Tomate	12,00	0,12	Sachet	10,000	1,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	281,00		Peso Total receta		0,91	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,10
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3,24
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Salsa de Quinua y Chicha de Jora

 	
Costos:	Salsa de Quinua y Chicha de Jora

Chef:	Josue Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Salsa	Tamaño porción	8
Costo por Plato:	0,08	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	60,00	0	Quinua cocida	3,98	0,24	Al Granel	0,000	
2	16,00	0	Chicha de Jora	31,25	0,50	Botella	0,000	
3	4,00	0	Sal	0,62	0,00	Funda sellada	0,000	
4	2,00	0	Maicena	25,00	0,05	Al granel	0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	82,00		Peso Total receta		0,79	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,23
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9,65
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Ficha de Costos: Mousse de Colada de Zambo



Costos:	Mousse de Colada de Zambo
----------------	----------------------------------

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Postre	Tamaño porción	150
Costo por Plato:	0,48	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40,00	gr	Financier de Pepa de Zambo	3,62	0,14	Enrollado	0,000	
2	80,00	gr	Mousse de Colada de Zambo	3,26	0,26	Tímbal	0,000	
3	20,00	gr	Helado de Tomate de Árbol	3,91	0,08	Estructurado	0,000	
4	3,00	gr	Falsa Tierra de Zambo	0,00	0,00	Porción	0,000	
5	7,00	gr	Elementos decorativos	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	150,00		Peso Total receta		0,48	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2,08
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3,22
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Colada de Zambo

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Colada de Zambo

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Colada	Tamaño porción	240
Costo por Plato:	0,38	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	400,00	gr	Zambo Maduro	2,33	0,93	Unidades	465,116	1,16
2	200,00	gr	Panela	2,20	0,44	Unidades	200,000	1,00
3	2,00	gr	IsHPingo	22,66	0,05	Al Granel	2,000	1,00
4	1,00	gr	Pimienta dulce	25,00	0,03	Al Granel	1,000	1,00
5	0,50	gr	Clavo de olor	20,83	0,01	Al Granel	0,500	1,00
6	2,00	gr	Canela	31,25	0,06	Al Granel	2,000	1,00
7	300,00	ml	Agua	0,00	0,00	Hervido	300,000	1,00
8	120,00	ml	Leche	1,00	0,12	Tetrapack	120,000	1,00
9	0,00	0	0	4,00	0,00		0,000	1
10	0,00	0	0	9,28	0,00		0,000	1
11	0,00	0	0	8,35	0,00		0,000	1
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
13	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
14	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
15	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
16	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
17	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
18	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
19	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
20	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	1025,50		Peso Total receta		1,63	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,96
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,59
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Financier de Pepa de Zambo

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Financier de Pepa de Zambo

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Bizcocho	Tamaño porción	40
Costo por Plato:	0,14	Raciones:	26

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	180,00	gr	Pepa de Zambo procesada	8,20	1,48	Al Granel	205,200	1,14
2	120,00	gr	Huevo	2,60	0,31	Al Granel	130,800	1,09
3	125,00	gr	Mantequilla	9,28	1,16	Al Granel	142,045	1,14
4	420,00	gr	Harina	1,30	0,55	Al Granel	512,400	1,22
5	6,00	gr	Polvo de Hornear	8,00	0,05	Al Granel	7,320	1,22
6	2,00	ml	Aceite para Encerar	2,20	0,00	Botella	2,000	1,00
7	100,00	ml	Leche	1,00	0,10	Funda Sellada	117,647	1,18
8	80,00	gr	Azúcar	1,15	0,09	Al Granel	94,118	1,18
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
1033,00				Peso Total receta		3,74	Costo de receta	

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,36
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3,62
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Helado de Tomate

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Helado de Tomate

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Helado	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,08	Raciones:	34

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	225,00	gr	Leche condensada	6,90	1,55	Funda	225,000	1,00
2	250,00	gr	Crema de Leche	3,40	0,85	Al Granel	295,000	1,18
3	200,00	gr	Pulpa de Tomate de Árbol	1,20	0,24	Al Granel	218,000	1,09
4	2,00	gr	Esencia de Vainilla	9,80	0,02	Al Granel	2,041	1,02
5	3,00	gr	Gelatina sin sabor	14,00	0,04	Tetrapack	3,061	1,02
6	12,00	ml	Agua	0,00	0,00	Al Granel	12,245	1,02
7	0,00	0	0	2,40	0,00	Al Granel	0,000	1,01
8	0,00	0	0	0,56	0,00	Funda	0,000	1,02
9	0,00	0	0	7,40	0,00	Funda	0,000	1,02
10	0,00	0	0	2,60	0,00	Cubeta	0,000	1,14
11	0,00	0	0	2,30	0,00	Funda	0,000	1,02
12	0,00	0	0	10,70	0,00	Funda	0,000	1,02
692,00 Peso Total receta				2,70	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,20
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3,91
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Mousse de Colada de Zambo

 	
Costos:	Mousse de Colada de Zambo

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Mousse	Tamaño porción	80
Costo por Plato:	0,26	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	350,00	gr	Crema de Leche	3,40	1,19	Tetrapack	350,000	1,00
2	250,00	gr	Colada de Zambo	3,40	0,85	Cocción	250,000	1,00
3	40,00	gr	Agua	0,00	0,00	Hervida	40,000	1,00
4	12,00	gr	Gelatina sin Sabor	6,90	0,08	Al Granel	13,043	1,09
5	0,00	gr	0	0,00	0,00		0,000	0,00
6	0,00	ml	0	0,00	0,00		0,000	0,00
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
	652,00	Peso Total receta			2,12	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,65
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3,26
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

Subficha de Costos: Falsa Tierra de Zambo

 	
Costos:	0

Chef:	Josué Idrovo M.		
Tipo de Plato:	Falsa tierra de Pepa	Tamaño porción	3
Costo por Plato:	0,00	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	30,00	gr	Bizcocho de Pepa	3,62	0,00	Granulado	0,00	0,00
2	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	0,00
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	30,00	Peso Total receta			0,00	Costo de receta		

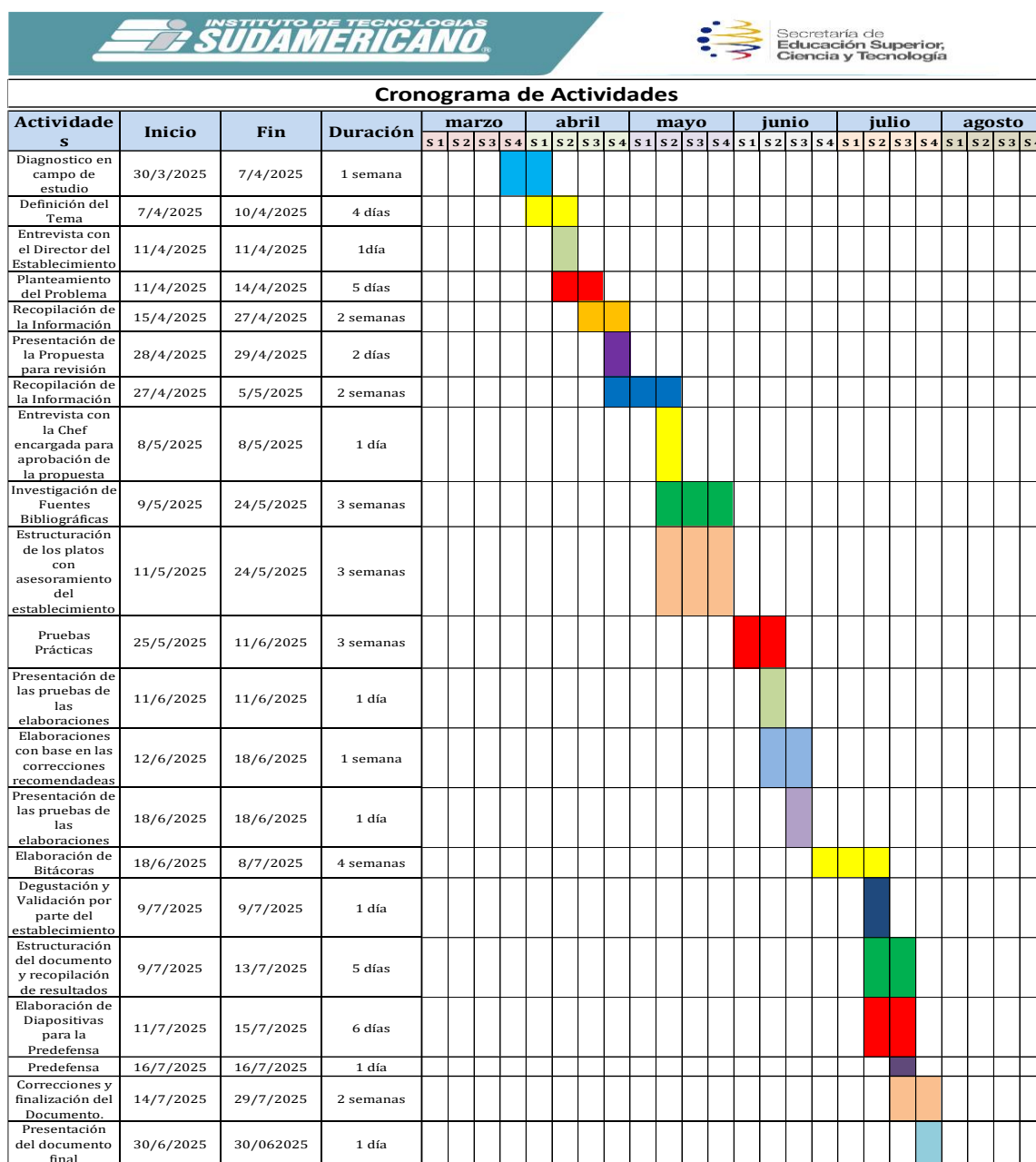
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,00
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,00
--------------------------------------	-------------

(Instituto de Tecnologías Sudamericano, 2025).

5.4 Cronograma de actividades

Figura18 Cronograma de Actividades



Nota: El presente modelo plasma los avances del trabajo desarrollado conforme al paso del tiempo y evolución de las diferentes actividades realizadas para poder alcanzar los objetivos planteados, relacionando las acciones tomadas y el tiempo invertido en cada una de ellas (Instituto de Tegnologías Sudamericano, 2025).

CONCLUSIONES

El presente estudio a logrado recopilar información acerca del origen, usos e importancia cultural del melloco, la oca, la quinua y el zambo, a través de la revisión bibliográfica y la realización de trabajo de campo en torno a las tradición gastronómicas del austro ecuatoriano. El compendio de dichos datos fueron de gran valor para la fundamentación de la propuesta que contempla los productos mencionados, por su valor nutricional, así como la riqueza cultural que los precede.

Se desarrolló de manera satisfactoria una propuesta gastronómica que integró al melloco, la oca, la quinua y el zambo, dentro del contexto de lo contemporáneo en relación a lo tradicional, con el propósito de promover la identidad cultural de la cocina tradicional dentro del territorio azuayo, ofertando nuevas experiencias sensoriales, con preparaciones atractivas que guardan relación y coherencia con el movimiento gastronómico que va en auge.

La socialización de la propuesta por medio del ejercicio de la degustación dentro del espacio físico del Museo de la Gastronomía, siendo éste un espacio significativo, hito de la restauración gastronómica a nivel de la región, permitió su validación favorable. La respuesta asertiva por parte de los participantes, permite que la propuesta pase a formar parte del menú del museo en fechas próximas, contribuyendo a la visibilización y degustación futura por el público visitante del establecimiento.

Los resultados que se han obtenido a través de la aplicación de encuestas a los chefs, personal del establecimiento y público recurrente del Museo de la Gastronomía, indican un alto grado de aceptación de la propuesta, en aspectos como; el sabor, la presentación, originalidad de las preparaciones. Las respuestas asertivas permitieron identificar oportunidades de mejora, reafirmando el potencial de resaltar el aspecto cultural de los productos como una estrategia efectiva para revalorizar ingredientes tradicionales por medio de la interpretación culinaria.

RECOMENDACIONES

El presente estudio aporta una base conceptual, metodológica y práctica, siendo este un referente para futuras investigaciones en razón del campo de estudio de la gastronomía, así también; adaptada o ampliada a diferentes productos tradicionales y replicada en territorios con diversidad de factores climáticos con el fin de contribuir al fortalecimiento del patrimonio alimentario nacional como mecanismo de preservación o promoción cultural.

El fomento a la creación de propuestas gastronómicas innovadoras con carácter sostenible que integren productos autóctonos de cada región, contemplando procesos de investigación, desarrollo y consolidación, debería articularse de manera conjunta con los organismos encargados de promover el legado cultural de los pueblos, haciendo énfasis en el uso sostenible de ingredientes locales.

REFERENCIAS

- Albayero, M., Tejada, M., & Cerritos, J. d. (27 de Junio de 2020). Una aproximación teórica para la aplicación de la metodología del enfoque mixto en la investigación en enfermería [versión pdf] . (M. S. Albayero, M. Tejada Hernández, & J. d. Cerritos, Edits.) *Revista entorno, Unive*(69), 45-50. Recuperado el 10 de Mayo de 2025, de file:///C:/Users/usuario/Downloads/tatiana_aguilar,+45-50.pdf
- Cervantes, J. (diciembre de 2017). LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO TURÍSTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACIÓN. (J. Cervantes, Ed.) *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo | CONDET, XV*(15), 27. Recuperado el 17 de abril de 2025, de <https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834/1909>
- Córdova, R., & Nantipia, S. (2010). *Provincia del Azuay, Cantón Cuenca: Parroquia Quingeo: Su gastronomía ancestral*[versión pdf]. Recuperado el 18 de Abril de 2025, de Dspace Universidad del Azuay: file:///C:/Users/usuario/Downloads/07821%20(1).pdf
- Duarte, R., & Rojas, M. (25 de Abril de 2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 17. Obtenido de www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49/79
- Estrella, E. (1986). *El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Texas: ABYA-YALA.
- Falcón, J. (mayo de 2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico [versión pdf] . (J. Falcon, Ed.) *Redmarka: Revista académica de marketing*, 1(12), 35-

67. Recuperado el 18 de abril de 2025, de <https://www.redalyc.org/pdf/7077/707778072002.pdf>

Guillermo, A., Luciano, C., João, M., & Carlos, P. (Mayo-Agosto de 2014). *Capitalismo: Tierra y Poder en América Latina [versión pdf]* (Primera ed.). Colombia. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/98791639/Capitalismo_Tierra_y_Poder_vol_1-libre.pdf?1676650260=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCapitalismo_tierra_y_poder_en_America_La.pdf&Expires=1753290342&Signature=QW2U4k~rA0cFq6DkePe51Lz5YuQm3

Guzman, A., & Rincon del Valle, M. (2024). *Desafíos de la Promoción Turística [versión pdf]* . Obtenido de Dspace de la Universidad del Azuay: <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/15162/1/20678.pdf>

Hierro, Juan; Fernández, Juan. (2013). *Activos culturales y desarrollo sostenible: la importancia económica del Patrimonio Cultural*. Universidad Complutense de Madrid, Departamento de Economía Aplicada V. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Recuperado el 18 de abril de 2025, de <https://docta.ucm.es/rest/api/core/bitstreams/1ea0c31d-54b7-4418-b1dd-ad8cbcf4365e/content>

Idrovo, H. (2025). *Encuestas de Validación*. Cuenca: Proceso de Titulación Hernán Idrovo.

Instituto de Tecnologías Sudamericano. (2025). *Documentación de Laboratorio*. Cuenca: Instituto de Tecnologías Sudamericano. Obtenido de www.sudamericano.edu.ec

Jaramillo, M. d. (2010). *Guía de la Cocina Ecuatoriana*. Cuenca: UNIVERSIDAD DE CUENCA.

- León, M. A. (11 de Mayo de 2016). MINTUR constituye “Asociación de Bares, Restaurantes y de Entretenimiento de Cuenca”. (M. León, Ed.) *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 22 de 05 de 2025, de <https://www.turismo.gob.ec/mintur-constituye-asociacion-de-bares-restaurantes-y-de-entretenimiento-de-cuenca/>
- Loján, L. (1992). *El verdor de los Andes Ecuatorianos*. Quito, Ecuador: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Lozada, J. (9 de Diciembre de 2014). Investigación Aplicada: Definición, Propiedad Intelectual e Industria [versión pdf] . (J. Lozada, Ed.) *Dialnet*, *III*(1), 34-39. Recuperado el 10 de Mayo de 2025, de Dialnet: <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-InvestigacionAplicada-6163749.pdf>
- Mora Forero, J. A. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. En J. Mora, *El turismo gastronómico sostenible Ruta Bochica Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia* (págs. 28-49). Bogota, Colombia: Fundación Universitaria San Mateo. Obtenido de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/248/222>
- Moya Torres, L. (2010). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador [versión pdf]* (Primera ed., Vol. III). (Moya, & L. d. Alba, Edits.) Quito, Pichincha, Ecuador: Sector Público Gubernamental. Recuperado el 16 de Mayo de 2025, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>
- Palmett, A. (2020). MÉTODOS INDUCTIVO, DEDUCTIVO Y TEORÍA DE LA PEDAGOGÍA CRÍTICA [versión pdf] . *Petroglifos. Revista Crítica Transdisciplinar*. Recuperado el 10 de Mayo de 2025, de <https://petroglifosrevistacritica.org.ve/wp-content/uploads/2020/08/D-03-01-05.pdf>

Peralta Paredes, P. B. (2024). *Revalorización de las tradiciones gastronómicas en el carnaval de Cuenca como elemento de promoción turística*. Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Cuenca: Universidad de Cuenca. Recuperado el 18 de 05 de 2025, de <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/e73defda-077e-4e10-bf85-75bebdb6b7d3/content>

Pesantez, J. (2010). *Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador Canton Cuenca [versión pdf]*. Obtenido de Repositorio Institucional UTPL: <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2443/1/640X266.pdf>

Pohl, S., & Vargas, J. (2021). *El hambre de los otros: Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*. (Ó. Hernández, Editor) Recuperado el 18 de Abril de 2025, de [jstor.org](https://www.jstor.org): www.revistas.unal.edu.co/index.php/achsc/article/view/100100/85484

Rafael, B., Inma, A., Jesús, G., Antonio, L., Francesc, M., Inés, M., . . . Vilá, R. (26 de Mayo de 2009). *Metodología de la Investigación Educativa* (Segunda ed.). Madrid: LA MURALLA, S.A. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=VSb4_cVukkcC&oi=fnd&pg=PA3&dq=Metodolog%C3%ADas+de+investigaci%C3%B3n+educativa+&ots=PxuxTkl oEU&sig=j9-AIqDdDGgT28Mog0Pr4WuqunM&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Sanchez Cevallos, R., & Pesántez Corral, J. C. (19 de marzo de 2012). *INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR*

CANTÓN CUENCA. (R. Sánchez, & P. Juana, Edits.)
doi:<http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/2443>

Segura, V., & Calderón, J. (18 de marzo de 2024). Impacto del desarrollo de proyectos gastronómicos en el rescate de la cultura y gastronomía ancestral. (V. Segura, & J. Calderon, Edits.) *Pro Scienses*, 8(51). Recuperado el 18 de abril de 2025, de www.journalprosciencences.com/index.php/ps/article/view/695/737

Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri, M. F. (15 de marzo de 2018). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL [versión pdf] . (F. Torres Oñate, J. Romero Fierro, & M. F. Viteri, Edits.) *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13. Recuperado el 18 de abril de 2024, de www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/523556567001.pdf

Unigarro, C. (julio-diciembre de 2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. [versión pdf] . (C. Unigarro, Ed.) *Antropología Cuadernos de Investigación*(15), 21-34. Recuperado el 19 de Mayo de 2025, de <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-SistemasAlimentariosYPatrimonioAlimentarioTranscul-7575938.pdf>

Urgilés, C. (2012). *UNIVERSIDAD DE CUENCA*. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Cuenca: Universidad de Cuenca. Recuperado el 13 de 05 de 2025, de <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a94512f9-75ba-471e-a8d5-63f0dad865b8/content#:~:text=muchas%20comidas%20como%20el%20tamal,todos%20los%20tonos%20del%20verde>.

Urgiles, M. (2016). *Museo de la Gastronomía*. Obtenido de museorestaurantecuenca.com: <https://www.museorestaurantecuenca.com/nosotros.php>

Urgilez, M. (11 de Abril de 2025). Productos tradicionales poco utilizados. (H. Idrovo, Entrevistador)

Valdez, F. (2006). *Agricultura ancestral camellones y albarradas*. Quito: Abya Yala IFEA.

Vintimilla, E. (1994). *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca: Autores Varios CEL.

Vintimilla, E. (1994). *Viejos Secretos De La Cocina Cuencana*. Cuenca: Imprenta y Offset Atlántida.

GLOSARIO

A

Afianzar. – Hace referencia al fortalecimiento de una estructura o preparación culinaria.

Agroecológico. – Son los ingredientes cultivados en condiciones ecológicas con principios sociales y utilizados en la producción gastronómica.

Antagónico. – Hace referencia a la contrariedad de criterios o creencias sobre un tema en concreto.

Antropología. – En este contexto, es el estudio de la historia que rodea a la gastronomía con el entorno cultural del ser humano.

Autóctono. – Se refiere a los ingredientes o preparaciones propias de una región en específico.

B

Babaco. – Fruta de la región andina con contenido de una pulpa jugosa y sabor agridulce.

C

Carbohidratos. – Es uno de los macronutrientes esenciales para la mantención del ser humano, aporta energía al cuerpo.

Caroteno. – Son pigmentos naturales que se encuentran en ciertos alimentos de origen vegetal, son los precursores de la vitamina A.

Catálisis. - Hace referencia al incremento de la velocidad de reacción de ciertas sustancias ante la presencia de un catalizador, como por ejemplo el agua.

Catalogación. – Es el proceso de organización y clasificación de los alimentos de manera sistemática.

Chacra. – Cultivo del suelo con un enfoque tradicional, ligado a la cultura gastronómica.

Colación. – Es una comida ligera que se consume entre las comidas principales para evitar la abstinencia prolongada.

Consolidar. – Se dice del proceso de unir diferentes ingredientes o elementos en una preparación para lograr una textura más firme y sabor en concreto.

Contemporáneo. – Es la combinación de técnicas tradicionales de cocina y tendencias actuales, resaltando ingredientes y fusionando elementos de diferentes culturas.

D

Decadencia. – De manera figurativa, hace referencia a la abundancia en la presentación de las preparaciones culinarias, resaltando sabores, texturas y la presentación visual de forma atractiva.

E

Etéreo. – Hace alusión a las sensaciones sutiles que se aprecian en el paladar al degustar una preparación en particular.

Etimología. – Se habla del origen y evolución de los términos utilizados en la gastronomía, los cuales faciliten su comprensión.

G

Genotipo. -Conjunto de genes que caracterizan a los vegetales citados en el presente estudio y su clasificación con respecto al mismo.

I

Incidencia. – Trata de cualquier evento que representa una acción negativa en la producción gastronómica.

Ingesta. – Es la acción de consumo de los alimentos, sólidos o líquidos por medio de la boca.

Insumos. – Son todos aquellos ingredientes y materiales utilizados para la preparación de los alimentos.

Itinerante. – Es aquella oferta gastronómica que se adapta a los momentos o situaciones, como el caso de la cocina de temporada o estacional.

M

Metabólico. – Se trata del proceso en el cual el cuerpo convierte los alimentos para la obtención de energía que será utilizada en la realización de sus actividades diarias.

Mucílago. - Es la sustancia pegajosa que recubre al melloco una vez cortado, su apariencia es transparente.

N

Niacina. – Es un nutriente esencial que se encuentra en diversos alimentos, contribuye al buen funcionamiento del sistema nervioso, digestivo y favorece la elasticidad de la piel, también se le conoce como vitamina B3.

O

Oligocéntrico. - Se refiere a un sistema centrado en una cantidad bien definida de productos o grupo de productos con características bien definidas.

P

Perspectiva. – Es la forma en la cual se experimenta e interpreta la experiencia de la degustación, a través de los colores, presentación, historia y cultura que rodean a la preparación.

Prevalencia. – Habla de los productos que se utilizan con mayor frecuencia en las preparaciones, su predominio en las presentaciones o la importancia que representa para un lugar o tiempo predeterminado.

Provisto. – Enuncia el suministro de lo necesario, pueden ser conceptos o materiales, para llevar a cabo el proceso de restauración de manera satisfactoria.

Pseudocereal. – Son aquellas semillas de ciertas plantas que son consumidas a manera de cereal pero que no pertenecen a la familia de los cereales.

R

Riboflavina. – Es conocida como vitamina B2, se encarga de obtener energía de los alimentos conocidos como carbohidratos, precursora del crecimiento, desarrollo y el correcto funcionamiento de las células.

S

Subsistencia. – Es la preparación de los alimentos de manera humilde, básicamente con el objetivo de mantener la subsistencia con la utilización de solamente los recursos disponibles.

T

Tendencia. – Se refiere a los cambios sociales en la población con respecto a la época, dando preferencia a la utilización de ciertos ingredientes o técnicas de cocina.

Tiamina. – Se encuentra en ciertos granos y frutos secos, se le conoce como vitamina B1, se encarga de regular el funcionamiento del sistema nervioso, cardiovascular y los músculos, es obtenida a través de la conversión de los carbohidratos en energía.

Tubérculo. – Son una fuente importante de carbohidratos, nutrientes y almidón, conocidos como órganos subterráneos de ciertas especies vegetales y que son comestibles.

V

Venidero. – Se refiere a las tendencias que se relacionan con el futuro de la industria alimentaria.

ANEXOS

Entrevista Realizada

Entrevistador (Estudiante): Buenos días, Sr. Urgilez. Gracias por aceptar este espacio de entrevista. Estoy realizando un trabajo de titulación sobre productos tradicionales que se empleaban antiguamente en la preparación de los alimentos. ¿Podría conversarme sobre algunos productos que ya no se ven en la mesa a su criterio personal?

Entrevistado (director del Museo): Buenos días, con gusto. Es cierto que ya no se ven varios productos que antes se consumían con periodicidad. La sociedad va cambiando y así también las costumbres de cómo se come. También se ha observado que ahora todo es procesado y de rápido consumo.

Entrevistador: ¿Qué factores considera usted, podrían ser los que han generado esta tendencia?

Entrevistado: La falta de tiempo pueden ser, también la falta de conocimiento de los productos, la expansión urbana, la creciente población y la falta de tiempo para preparar los alimentos.

Entrevistador: ¿Qué ofrecen como Museo de la Gastronomía para rescatar los productos olvidados o poco usados en los hogares azuayos?

Entrevistado: Algunos actores culturales, entre ellos los restaurantes están invirtiendo en productos locales, como la producción de la chacra y la restauración de la cocina tradicional. Nosotros somos uno de ellos y buscamos instruir sobre lo tradicional en la comida, acompañamos las preparaciones con breves reseñas de los productos y como se utilizaban antiguamente.

Entrevistador: ¿Existe la utilización de productos, como; el melloco, la oca, el zambo y la quinua en su oferta gastronómica?

Entrevistado: No, buscamos implementar preparaciones que contengan ciertas materias primas tradicionales de la chacra, pero no podemos cubrir todas las existentes.

Entrevistador: Muchas gracias, señor Urgilez. Esta información me será muy útil para mi investigación. ¿Podría brindarme un espacio en su establecimiento para desarrollar un trabajo de tesis basándome en la información recabada el día de hoy?

Entrevistado: Me alegra poder ayudarte. Claro que sí, estamos prestos al fomento de la educación. Éxito con tu trabajo. (Urgilez, 2025)

Fotografías de las Elaboraciones

Relleno para Quiche de Nabo



Timbal de Melloco



Rack de Borrego



Cheesecake de Zambo



Timbal de Mellocos



Rack de Borrego



Mousse de Colada de Zambo



Mousse de Colada de Zambo



Degustación, socialización y validación del plato de Entrada



Degustación, socialización y validación del plato Fuerte



Degustación, socialización y validación del plato Postre



Encuestas realizadas

Encuesta #1 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Maithe Catalina Ortiz, C.I.: 003719876, TLF: 0993008536

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					✓
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					✓
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓

Encuesta #1 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.					/
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	El boniego, caedro esto en su punto el panes es una explotación de sabores en bocadillo					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	Mejorar el montaje del mayor altura.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por que?	Si, porque es un menú que juega con varios productos de la zona					

Encuesta #2 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Rocio Benitez C.I.: 0107804573 TLF: 0997127982

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					X
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					X
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					X
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					X
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X

Encuesta #2 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto					
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.				X
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.				X
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				X
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15	¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	Muy Rico			
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	TODO MUY BIEN			
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	EXCELENTE			

Encuesta #3 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:
 Nombre y Apellido: Martha Alvarez de U. c.i. 0100257294 nif. 0987519410

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					X
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un plato de Entrada.					X
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					X
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serania ecuatoriana.					X
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X

Encuesta #3 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.					X
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	El helado exclusivo.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	Todo está bien				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

Encuesta #4 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Elizabeta Guayas Paioz . C.I.: 0801408564 TLF: 0991744258

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					✓
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.				✓	
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓

Encuesta #4 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto					
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.				✓
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.				✓
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	El postre - torta de habos - el borrego - aulos de melloco -				
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	Talvés cortar un poco más el pescado.				
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Coo que sí - Es una propuesta muy variada y se ajustaría a más.				

¡Felicitaciones!

Encuesta #5 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Karen Elizabeth Cueva Morde C.I.: 0104082573 TLF: 0984123089

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					✓
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.				✓	
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				✓	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					✓
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓

Encuesta #5 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Facilitad del Producto					
10	Comunika regularmente esta preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento				<input checked="" type="checkbox"/>
11	Considero que esta preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales				<input checked="" type="checkbox"/>
12	Estoy dispuesto a pagar un precio justo por esta preparación en función de su calidad y propuesta				<input checked="" type="checkbox"/>
13	Recomendaría esta preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora				<input checked="" type="checkbox"/>
14	Esta preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación				<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15	¿Qué aspectos de esta preparación consideras más destacados?	La forma en como se elabora en presentación al plato y la aplicación de los productos en los ingredientes.			
16	¿Qué sugerencias harías para mejorar esta preparación?	Intentar un poco en técnicas y montaje dando al plato el mismo de la preparación.			
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	El plato se puede adaptar por la preparación y usar por la ornamentación y decoración.			

Encuesta #6 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: MIGUEL JAMILIS C.I.: 0104156450 Telf: 0992507774

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					<input checked="" type="checkbox"/>
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					<input checked="" type="checkbox"/>
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					<input checked="" type="checkbox"/>
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					<input checked="" type="checkbox"/>
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					<input checked="" type="checkbox"/>

Encuesta #6 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.					✓
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	EL SABOR DEL MELLOCO (SUPER BUENO) EL POSTRE COMO TODO "OTRO NIVEL"					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	MEJORAR LA TASE DE LA ENSALADA					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	SI, ESTÁ MUY VENDABLE PARA VARIOS MERCADOS					



Encuesta #7 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Juan Pablo Osvaldo Zamora c.i.: 0105476501 TIF: 0998290329

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.				✓	
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.				✓	
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto:						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					✓
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				✓	

Encuesta #7 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto					
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento			1-2 ✓	Posible ✓
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales				✓
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta				✓
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora				✓
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación			1-2 ✓	Posible ✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	El uso de chips de melloc El protagonismo adecuado del zombó en el postre				
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	La entrada podría tener fruta ahumada o de algún modo con cocción ya que de manera tradicional en la dieta no aplica				
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, ya que son versátiles El Quichu de nabo puede ser un producto para llevar				

Encuesta #8 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: David Estupinan C.I.: 1804316380 TLF: 0991384633

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					✓
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.					✓
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓

Encuesta #8 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.				✓	
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	<i>Los colores y uso creativo de los ingredientes</i>					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	<i>Aumentar la cantidad.</i>					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<i>Si. Porque son productos fáciles de conseguir</i>					

Encuesta #9 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Río Cecilia Palacio Guallón, C.I.: 1109561434, TLF: 0991125791

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada.					✓
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen.				✓	
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana.					✓
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓

Encuesta #9 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto					
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.				✓
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.				✓
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15.	¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	La entrada muy buena combinación de sabores, textura y presentación.			
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	Otra presentación para la entrada del plato fuerte.			
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, porque cumple con sabores variados que representan.			

Encuesta #10 Sección 1&2

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con el plato de Entrada, creado mediante la dirección de la Carrera de Gastronomía. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

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

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

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Marcelo Varza Torres C.I.: 0302629456 TLF: 0995341360

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	La Preparación tiene una apariencia atractiva para su consumo					X
2	El aroma de la Preparación es agradable y representa frescura					X
3	La textura de la Preparación es adecuada y corresponde a un platillo de Entrada					X
4	El sabor de la Preparación es equilibrado y cumple con mis expectativas					X
5	La presentación de la Preparación es visualmente llamativo y adecuada para su comercialización					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	La Preparación aprovecha eficientemente los ingredientes que la componen					X
7	Considero que la Preparación representa una transformación creativa de los recursos utilizados					X
8	Esta preparación promueve el uso de productos autóctonos de la serranía ecuatoriana					X
9	La Preparación puede ser considerada como un modelo sostenible de transformación alimentaria					X

Encuesta #10 Sección 3&4

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente esta Preparación si estuviera disponible en el menú del establecimiento.					X
11	Considero que esta Preparación tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesta/o a pagar un precio justo por esta Preparación en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría esta Preparación a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	Esta Preparación podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos de esta Preparación considera más destacados?	Sabor, olor, texturas					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar esta Preparación?	Curtir el pezcardo con mas limón					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si. Todos los productos son de fácil acceso.					