



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROPUESTA GASTRONOMICA BASADA EN UNA CARTA DE TRES SECCIONES CON LA UTILIZACION DE PRODUCTOS TRADICIONALES DEL CANTON GIRON PARA EL RESTAURANTE PARADOR TURISTICO EL CHORRO”

AUTOR:

KARINA BEATRIZ BRICEÑO CRIOLLO
ADRIAN JONNATHAN PAUTA AYAVACA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCION COCINA PROFESIONAL

TUTORES:

- PROF. TGL. MANOLO MOROCHO
- PROF. LIC. RICHARD MARTINEZ

CUENCA – ECUADOR, 2019

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Nosotros, Briceño Criollo Karina Beatriz con C.I.: 0105944748 y Pauta Ayavaca Jonnathan Adrián con C.I.: 0105863559, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursamos la carrera de Tecnología en **GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA PROFESIONAL**, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA GASTRONOMICA DE UNA CARTA DE TRES SECCIONES CON UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES DEL CANTON GIRON PARA EL RESTAURANTE PARADOR TURISTICO EL CHORRO”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de los comparecientes, quienes hemos realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

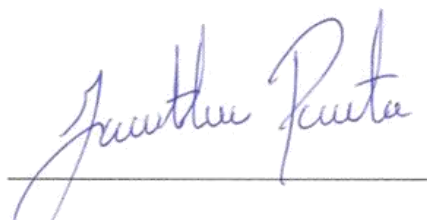
En consecuencia, asumimos la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirnos a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Briceño Criollo Karina Beatriz

0105944748



Pauta Ayavaca Jonnathan Adrián

0105863559



CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

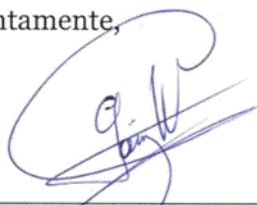
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **BRICEÑO CRIOLLO KARINA BEATRIZ, PAUTA AYAVACA JONNATHAN ADRIAN** con el título: **“Propuesta Gastronómica de una carta de tres secciones con utilización de productos tradicionales del Cantón Girón para el Restaurante Parador Turístico El Chorro”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

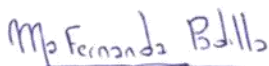
Atentamente,



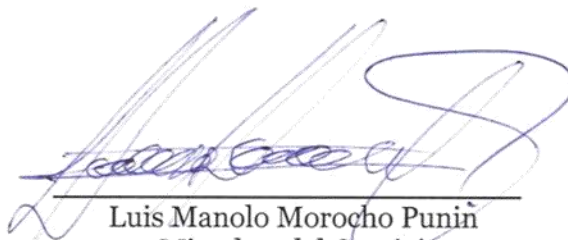
Marco Antonio Gómez Parra
Miembro del Comité
Multidisciplinario




Daniel Toledo Ochoa
Miembro del Comité
Multidisciplinario



María Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Luis Manolo Morocho Punín
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Richard Antonio Martínez Villegas
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Asunto: Autorización para Trabajo de Titulación.

Señor
Andrés Illescas
ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE DEL PARADOR TURÍSTICO EL CHORRO
En su Despacho

De mi consideración:

A nombre del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, expreso a usted un atento y cordial saludo.

Estimado Señor, el principal objetivo de la presente carta, es para solicitar de la manera más comedida, su autorización para que los estudiantes: **BRICEÑO CRIOLLO KARINA BEATRIZ**, con cédula de identidad N° 010594474-8 y **PAUTA AYAVACA JONNATHAN ADRIAN**, con cédula de identidad N° 0105863559; ejecuten su Trabajo de Titulación de Grado, denominado: **“PROPUESTA GASTRONÓMICA DE UNA CARTA DE TRES SECCIONES CON UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES DEL CANTÓN GIRÓN, PARA EL RESTAURANTE PARADOR TURÍSTICO EL CHORRO”**.

En caso de contar con su aquiescencia, solicito enviar por escrito la aceptación de la misma.

Agradeciendo de antemano su predisposición y colaboración, me suscribo de usted.

Atentamente,



Mgs. Catalina Pauta
COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



C.c.- Archivo





www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

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

RESUMEN

La provincia del Azuay es muy diversa, donde cada ciudad o cantón posee una larga lista de alimentos que pueden cultivarse según sus factores climáticos y ubicación geográfica. El cantón Girón no es la excepción, cuenta con productos y preparaciones que identifican su gastronomía, sin embargo, existen productos que en la actualidad carecen de demanda, corriendo el peligro de que con el pasar del tiempo sean olvidados.

La presente tesis está orientada a elaborar una propuesta gastronómica de doce recetas en base a productos tradicionales del cantón Girón, con la finalidad de dar a conocer las características y utilidad gastronómica de la achira, repe, zanahoria blanca, gullán, luma, entre otros. Aplicando procedimientos, normas y técnicas culinarias, que incentiven a la comunidad y específicamente al restaurante “parador turístico el chorro” ya que es el campo de acción de esta tesis. Además, fomentar que dichos productos continúen siendo cultivados por los/las agricultores/as del cantón y tengan salida a mercados de diferentes lugares del Azuay.

Por último, en la entrevista realizada con el propietario del restaurante “parador turístico el chorro” se identificaron varios puntos críticos en el restaurante como una variedad de menú y la introducción de productos tradicionales en las elaboraciones, gracias a ello se desea tener un nivel de aceptación alto en la propuesta realizada y de esta manera alcanzar todos los objetivos propuestos y necesarios para la culminación de este proyecto.

PALABRAS CLAVE: Hortícolas; Inocuidad; Organolépticas; Tradicionales.

ABSTRACT

The province of Azuay is very diverse, where each city or canton has a long list of foods that can be grown according to their climatic factors and geographical location. The Girón canton is no exception, it has products and preparations that identify its cuisine, however there are products that currently lack demand, running the risk that they will be forgotten over time.

This thesis is aimed at preparing a gastronomic proposal of 12 recipes based on traditional products of the Girón canton, with the purpose of publicizing the characteristics and gastronomic utility of achira, repe, white carrot, gullan, luma, among others. Applying procedures, rules and culinary techniques, which encourage the community and specifically the restaurant "parador turistico el chorro" as it is the field of action of this thesis. In addition, encourage these products to continue to be cultivated by farmers in the canton and have access to markets in different places in Azuay.

Finally, in the interview with the owner of the restaurant "Parador Turistico El Chorro" the jet identified several critical points in the restaurant as a variety of menu and the introduction of traditional products in the elaborations, thanks to this we wish to have a high level of acceptance in the proposal made and thus achieve all the objectives proposed and necessary for the completion of this project.

KEY WORDS: Horticultural; Safety; Organoleptic; Traditional.

DEDICATORIAS

La presente tesis lo dedico a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerzas para continuar en el proceso de obtener uno de los más anhelados deseos.

A mis padres por haberme forjado como la persona que soy en la actualidad; muchos de mis logros se los debo a ustedes, me formaron con reglas y con algunas libertades, pero al final de cuentas me motivaron constantemente para alcanzar mis metas y a mis hermanos por su gran apoyo incondicional.

Agradecer a los tutores y profesores quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer cada día como profesional, por ser una guía durante este proceso académico.

A mi amigo, compañero Jonnathan Pauta por mostrar dedicación, responsabilidad, empeño y por su gran apoyo por compartir sus conocimientos en este proceso que hicieron de esta experiencia una de las más especiales que siempre recordare.

Karina Beatriz Briceño Criollo

En primer lugar, dedico este proyecto a Dios por ser mi guía como persona y en el ámbito profesional, también por mantenerme saludable y enérgico durante todo este tiempo.

A mi hijo Alejandro que siempre ha sido la motivación más grande para seguir adelante y cumplir este objetivo, a mi futura esposa Erika que ha sido de gran ayuda ya que sin ella no hubiera llegado hasta aquí.

A mis familiares en especial a mis padres y hermanos que me han brindado su apoyo incondicional siempre que lo he requerido.

A mis tutores por sus consejos, paciencia, tiempo y confianza reflejada en la culminación de este proyecto.

A mi amiga y compañera de tesis Karina Briceño, por su apoyo y dedicación durante la realización de este proyecto.

Jonnathan Adrián Pauta Ayavaca

ÍNDICE GENERAL

| | |
|--|------|
| DICTAMEN DE ACEPTACIÓN..... | I |
| RESUMEN | VI |
| ABSTRACT..... | VII |
| DEDICATORIAS | VIII |
| ÍNDICE GENERAL | X |
| ÍNDICE DE FIGURAS O GRÁFICOS | 1 |
| INTRODUCCIÓN | 2 |
| OBJETIVOS | 3 |
| Objetivo General | 3 |
| Objetivos Específicos | 3 |
| PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN..... | 4 |
| JUSTIFICACIÓN | 5 |
| CAPITULO I | 6 |
| 1.1. Problemática..... | 6 |
| CAPITULO II..... | 7 |
| 2.1. Marco referencial | 7 |
| Misión..... | 7 |
| Visión | 8 |
| Antecedentes del Cantón Girón..... | 11 |
| Datos históricos del Cantón..... | 11 |
| Gastronomía del Cantón Girón..... | 12 |
| Fiestas Religiosas del cantón Girón: | 13 |
| 2.1.1. Antecedentes..... | 13 |
| 2.2. Marco teórico..... | 14 |
| 2.2.1. Técnicas de cocción..... | 14 |
| 2.2.2. Productos tradicionales..... | 18 |
| CAPITULO III..... | 29 |
| 3.1. Metodología de la investigación | 29 |
| 3.1.1. Tipos de investigación | 29 |
| 3.1.2. Enfoque mixto. | 30 |
| 3.1.3. Métodos de investigación experimental | 30 |
| 3.1.4. Método de campo | 31 |
| 3.1.5. Técnicas de investigación documental. | 32 |
| 3.1.6. Técnica experimental y laboratorio | 33 |
| CAPITULO IV..... | 35 |

| | |
|---|-----|
| 4.1. Análisis e interpretación de información | 35 |
| CAPÍTULO V | 37 |
| 5.1. Propuestas de investigación | 37 |
| 5.1.1. Bitácoras | 37 |
| 5.1.2. Fichas estandarizadas | 121 |
| 5.2. Fichas estandarizadas | 130 |
| 5.2.1. Hoja de ruta | 130 |
| 5.2.2. Base de datos | 177 |
| 5.2.3. Ficha de gramajes y costos | 181 |
| 5.2.4. Fijación del precio de venta al público..... | 205 |
| 5.2.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas | 206 |
| 5.2.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados..... | 208 |
| 5.3. Cronograma..... | 209 |
| Conclusiones | 211 |
| Recomendaciones | 212 |
| Bibliografía | 213 |
| Glosario..... | 217 |
| Anexos | 219 |
| Anexo 1: Encuestas de campo | 219 |
| Anexo 2: Tabulación de preguntas de encuestas sobre campo de acción | 223 |
| Anexo 3: Encuestas de propuestas gastronómicas | 233 |
| Anexo 4: Registro de fotografías en la actividad de degustación | 236 |

ÍNDICE DE FIGURAS O GRÁFICOS

| | |
|--|-----|
| Ilustración 1: Logo del “Parador Turístico El Chorro” | 7 |
| Ilustración 2: Restaurante “Parador Turístico El Chorro” | 8 |
| Ilustración 3: Menú del restaurante “Parador Turístico El Chorro” | 9 |
| Ilustración 4: Información publicitaria “Parador Turístico El Chorro” | 9 |
| Ilustración 5: Organigrama del “Restaurante Parador Turístico El Chorro” | 10 |
| Ilustración 6: Imagen satelital hacia el “Restaurante Parador Turístico El Chorro” | 11 |
| Ilustración 7: Tipos de investigación | 29 |
| Ilustración 8: Métodos de investigación | 31 |
| Ilustración 9: Tabulación de menú..... | 36 |
| Ilustración 10: Formato de bitácora | 38 |
| Ilustración 11: Formato de base de datos..... | 122 |
| Ilustración 12: Formato de hoja de ruta | 125 |
| Ilustración 13: Formato de fichas de costos..... | 127 |
| Ilustración 14: Cuadro de principales materias primas..... | 207 |
| Ilustración 15: Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos | 208 |
| Ilustración 16: Diagrama de Gantt..... | 210 |
| Ilustración 17: Página número 1 de encuesta sobre campo de acción | 219 |
| Ilustración 18: Página número 2 de encuesta sobre campo de acción | 220 |
| Ilustración 19: Página número 1 de entrevista..... | 221 |
| Ilustración 20: Página número 2 de entrevista..... | 222 |
| Ilustración 21: Hoja número 1 de encuesta de degustaciones..... | 233 |
| Ilustración 22: Hoja número 2 de encuesta de degustaciones..... | 234 |
| Ilustración 23: Hoja número 3 de encuesta de degustaciones..... | 235 |

INTRODUCCIÓN

El proyecto técnico de titulación con el tema “Propuesta gastronómica de una carta de tres secciones con utilización de productos tradicionales del cantón Girón” para el restaurante “Parador Turístico El Chorro” tiene como finalidad mejorar el menú sugiriendo una carta de tres secciones (Entrada, Plato Fuerte, Postre).

En el cantón Girón se cultiva una gran variedad de productos tradicionales que poseen características únicas, altos valores nutricionales y rasgos organolépticos, sin embargo, con el pasar de los años algunos de éstos han perdido protagonismo e incluso son desconocidos para las nuevas generaciones. Existen múltiples razones por las que se ha dejado de consumirlos, una de ellas es que en la actualidad se desconoce los productos, propiedades y beneficios de su consumo regular y por ende las alternativas de preparación que existen.

Incentivar el consumo de productos tradicionales cultivados en el cantón Girón, como: achira, caña, gullan, luma, limeño, yuca, camote, repe, zanahoria blanca, maíz, entre otros. Todo esto, a partir de una propuesta gastronómica con una carta de tres estancias (entradas, platos fuertes y postres). De este modo se aporta con la preservación de nuestra identidad gastronómica. El trabajo contiene además el resultado de una investigación de campo en el restaurante parador turístico el chorro, donde se realizó una entrevista con el gerente administrativo para así enriquecer y proponer platos que podrían sustituir a la carta actual.

OBJETIVOS

Objetivo General

Propuesta gastronómica de una carta de tres secciones con utilización de productos tradicionales del cantón Girón para el restaurante “Parador Turístico El Chorro”.

Objetivos Específicos

- Recopilar información de productos tradicionales del cantón Girón y conocer su historia.
- Identificar las propiedades organolépticas de los productos a utilizar.
- Diseñar y crear las respectivas elaboraciones.
- Estandarización de todos los platos propuestos.
- Aplicar técnicas de cocción y preparación de los productos mencionados.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Mediante la observación de campo, llevada a cabo en el Restaurante “Parador Turístico El Chorro” del Cantón Girón y a través de la entrevista dirigida al administrador el Sr. Andrés Illescas, se pudo obtener la siguiente información: falta de un menú cuyas preparaciones contengan productos propios de la zona que les identifique y a su vez sea un atractivo gastronómico para el paladar de los turistas.

Teniendo en cuenta que el cantón posee muchos productos tradicionales que por falta de consumo están siendo olvidados. Además, se verifico que el menú ofrecido a los comensales se basa en cinco preparaciones demasiado básicas para la magnitud del restaurante y de esto surge inconformidad por parte de los turistas al no tener una variedad en su carta por consecuencia se opta por elegir otros sitios gastronómicos para deleitar platos típicos de la zona.

De este modo, para establecer la problemática existente en el Restaurante Parador Turístico El Chorro del Cantón Girón, se realizó una serie de preguntas en torno al diagnóstico:

- ¿Qué tiempo de funcionamiento tiene el restaurante “Parador Turístico El Chorro”?
- ¿Cuál es la problemática que afronta el restaurante?
- ¿Qué tipo de menú se ofrece?
- ¿Hace cuánto tiempo cambio el menú?
- ¿Qué le gustaría cambiar del menú?
- ¿Utiliza productos propios de la zona en sus elaboraciones?
- ¿Le gustaría añadir productos de la zona en su menú?
- ¿Cuáles son las sugerencias de los turistas hacia el restaurante “Parador Turístico El Chorro”?
- ¿Cuál es el número de personas que laboran en el área de cocina del restaurante?

JUSTIFICACIÓN

La presente tesis se basa en la investigación tanto teórico como práctico, es decir se enfoca en elaborar una propuesta gastronómica basada en una carta de tres secciones innovadora con la utilización de productos tradicionales del cantón Girón, tomando en consideración todos sus beneficios para la alimentación diaria, fomentando el uso de productos propios, evitando así no perder costumbres gastronómicas tradicionales que beneficie al desarrollo gastronómico del restaurante, siendo fundamental adquirir conocimientos que permitan determinar la situación por la que se atraviesa en el área de trabajo.

El trabajo de tesis se la realiza por motivos de ayudar a innovar gastronómicamente el restaurante “Parador Turístico El Chorro” proponiendo un menú nuevo eficaz e innovador agregando un plus que sería el uso de productos tradicionales propios del lugar en el que se encuentra, siendo así más creativo consumir estos platos.

Esta propuesta gastronómica sirve de gran ayuda al restaurante al tener la posibilidad de cambiar el menú y que este sea único, de igual manera sirve a los estudiantes porque se va a conocer muchos productos, cocciones y preparaciones que son nuevas para ellos y que se están quedando en el olvido, además esta carta de tres estancias estará disponible para todo tipo de comensales que visiten el lugar tratando de que no solo visiten el parador turístico por sus bellezas naturales si no que sea un punto de encuentro para degustar deliciosas preparaciones que van a ser el orgullo del cantón Girón.

Se busca la mejora de la carta del restaurante aplicando innovación en las propuestas. Así, el presente proyecto permitirá mostrar los cambios que se han desarrollado en el “Restaurante Parador Turístico El Chorro”.

CAPITULO I

1.1. Problemática

El trabajo en desarrollo se enfoca en rescatar productos tradicionales del cantón Girón ya que estos con el pasar del tiempo van perdiendo un valor cultural gastronómico, y así enriquecer el menú proponiendo una carta con tres estancias (Entrada, Plato fuerte, Postres), con diferentes técnicas gastronómicas ya que este lugar carece de nuevas propuestas gastronómicas. Logrando dar un realce a la carta que se ofrece a turistas en general, realizando elaboraciones que contengan los productos de la zona para el deleite de los comensales.

Por lo que, el objeto de estudio de este proyecto se formuló entorno al mismo, para lo cual se procedió a realizar un diagnóstico basado en una metodología de investigación y a su vez técnicas de campo, observación, entrevista y encuestas.

Es así que mediante la observación en el restaurante “Parador Turístico El Chorro”, específicamente en el área de cocina se pudo constatar que el menú ya existente carecía de platos innovadores y atractivos, recalando que la encargada de cocina y sus ayudantes no tienen conocimientos gastronómicos pues se encontró un menú bastante empírico y sin la implementación de productos propios de la zona.

Durante la entrevista realizada al administrador del “Parador Turístico El Chorro” el Sr. Andrés Illescas, dio a conocer que su personal carece de conocimientos técnicos y a su parecer considera que es necesario una nueva propuesta de una carta para mejorar la calidad de sus productos, garantizando la inocuidad de los productos y tener una mayor acogida por parte de los comensales. Mediante esta entrevista también se pudo respaldar la información recopilada por medio de la observación directa y así corroborar la falta de propuestas gastronómicas y que no contenían productos propios de la zona.

Finalmente, se pudo diagnosticar que la principal problemática dentro del Restaurante es la carencia de creatividad en los menús que se ofrecen al público. Debido a todo lo antes expuesto, se ve la necesidad de una nueva propuesta gastronómica a la carta con menú de tres secciones.

CAPITULO II

2.1. Marco referencial



Ilustración 1: Logo del “Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)

En la ilustración número 1 se puede apreciar todas las actividades que el parador turístico ofrece a sus turistas nacionales e internacionales, estas actividades atraen a miles de personas que visitan el lugar en el año que viene en busca de diversión aventura alojamiento y por supuesto a deleitarse de su gastronomía.

Misión

La misión del “Parador Turístico El Chorro” es proveer un servicio de alojamiento, descanso, aventura en los cuales están destinados a la pesca deportiva, caminatas, camping, canopy y cabalgatas también en el área gastronómica cuentan con restaurantes que brindan los mejores platos en sus inmediaciones ubicado en el Cantón Girón, siendo atendidas por gente capacitada y amable, con estándares de calidad y buenas prácticas de turismo y gastronomía sostenible, garantizando la satisfacción de nuestros clientes nacionales y extranjeros.

Visión

La visión del “Parador Turístico El Chorro” es brindar un excelente servicio de alojamiento descanso, aventura, gastronomía y atractivos turísticos, entregando servicios con los más altos estándares de calidad y buenas prácticas tanto en turismo como en el área gastronómica siendo sostenible para el lugar, contando con un capital humano que permita alcanzar la satisfacción de nuestros clientes, nacionales y extranjeros.

En la ilustración numero dos se evidencia la entrada del restaurante “Parador Turístico El Chorro” en la cual se puede apreciar que es un lugar rustico con paredes de madera con amplias ventanas y con decoración de cuadros de su paisaje además en su interior se encuentra un pequeño estanque lleno de truchas con una pileta incluida que da armonía a todo el local.



Ilustración 2: Restaurante “Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)



Ilustración 3: Menú del restaurante “Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)

La ilustración número tres nos indica las preparaciones ofrecidas en el menú del restaurante ‘Parador Turístico El Chorro’, en donde se puede evidenciar la falta de variedad en las elaboraciones que se encuentra en la carta, solo existe una entrada, los postres brillan por su ausencia, lo cual nos parece una deficiencia muy grande por parte del Chef encargado que debería implementar o elaborar propuestas más diversas, basándose en la cultura y costumbres gastronómicas del sector.



Ilustración 4: Información publicitaria “Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)

En la ilustración número cuatro se puede evidenciar la información publicitaria acerca del “Parador Turístico El Chorro”, donde nos indica las actividades a desarrollar, siendo la que nos compete la actividad gastronómica, mediante una investigación realizada en el restaurante se dio a conocer varios puntos críticos en el área de cocina siendo el más crítico la falta variedad en el menú y la nula utilización de productos tradicionales del sector.

El número de clientes que atienden se ve determinado bajo un contrato previo, que las agencias de viajes realizan con el parador, más las visitas de turistas nacionales y extranjeros.

El organigrama de funciones del Restaurante “Parador Turístico El Chorro” se presenta de la siguiente manera:

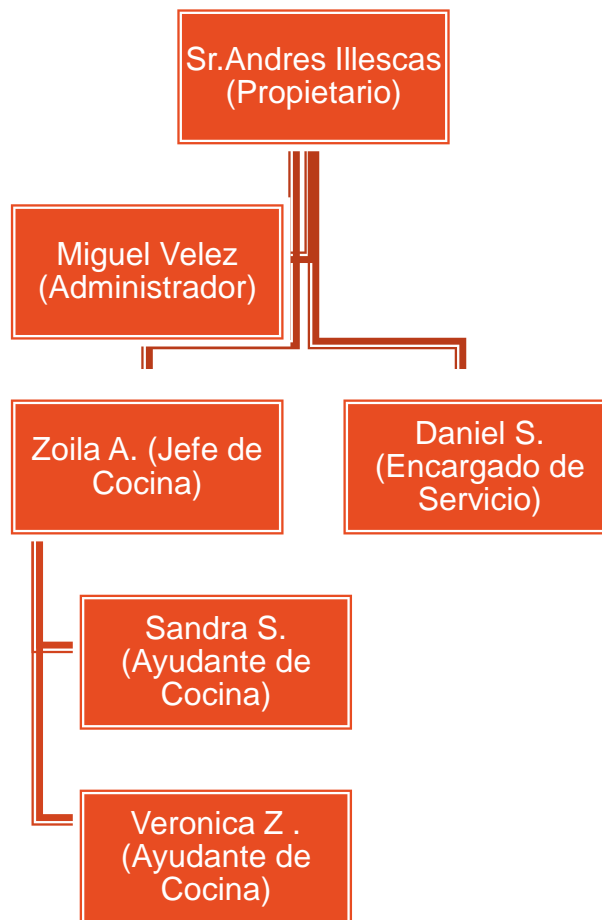


Ilustración 5: Organigrama del “Restaurante Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)

Por último, en la ilustración número 6 se observa la ubicación satelital del restaurante “Parador Turístico El Chorro” la cual nos detalla las vías principales que se toman para llegar a este lugar.

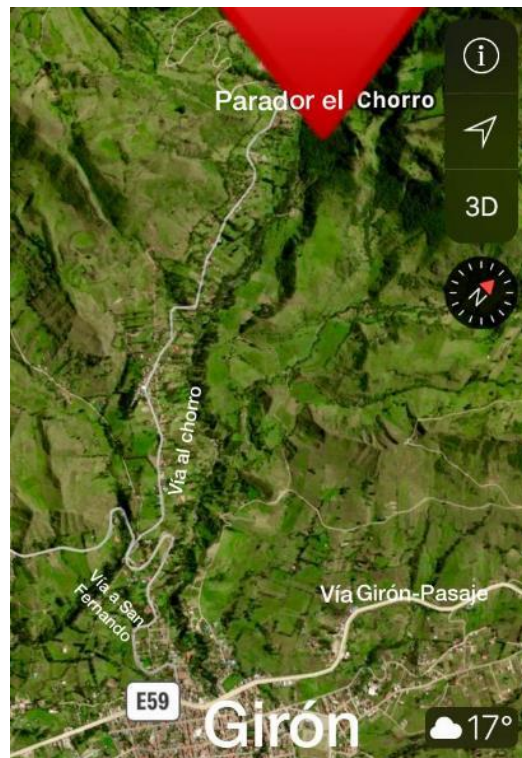


Ilustración 6: Imagen satelital hacia el “Restaurante Parador Turístico El Chorro”

Fuente: Briceño y Pauta (2019)

Antecedentes del Cantón Girón.

Con referencia al PDOTG, Girón, Cantón de la provincia del Azuay, ubicado al suroeste de Cuenca, a 37 km por la vía Girón-Pasaje, su centro cantonal se asienta a 2.160 msnm, con una temperatura entre 15° a 20° C. La mayoría de la población se dedica a labores agrícolas y ganaderas, además es importante la industria lechera que ocupa numerosa mano de obra en la fabricación de quesos y sus derivados. Girón es conocido por las fiestas del Señor de Girón que en su honor se realiza la fiesta de toros. Además, cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos en los que se puede mencionar el Chorro de Girón, el museo de la casa de los tratados, el parque nacional Portete de Tarqui, la laguna de Zhogra, entre otros.

Datos históricos del Cantón.

El Cantón Girón lleva su nombre desde el 10 de julio de 1577, en honor a los españoles

Francisco Hernández Girón y Juan Girón Sánchez, dando origen a varios acontecimientos importantes de los cuales se han tomado los 5 más relevantes que se detallan a continuación (GADM de Girón, 2015):

- 1886.- Se inaugura la fiesta de toros en honor al Señor de Girón, llamado “Fiestas del Señor de Girón”.
- 1897.- Emancipación política: Se declara a Girón como cantón de la provincia del Azuay.
- 1975.- “Casa de los tratados”, donde se firmó el tratado de paz entre Ecuador y Perú denominado “El tratado de Girón”
- 2006.- Girón es declarado patrimonio cultural de la nación.

Gastronomía del Cantón Girón

En el Cantón Girón desde hace muchos años atrás su cultura y festividades han venido acompañadas de una gastronomía con una gran variedad de platos típicos que representan e identifican el cantón, entre ellos se tiene:

- **Dulces de achira** estos postres son elaborados a raíz del almidón de achira, además de esto se realiza diferentes tipos de panes.
- **Mapanagua** es una bebida refrescante que se obtiene al machacar cañas y extraer su jugo en la actualidad se usa maquinas con motor para extraer el jugo, pero en la antigüedad se realizaba con la fuerza de “yuntas” que eran toros amarrados a un tronco los que daban la movilidad para que se extraiga el jugo de la caña.
- **Chivil** es un envuelto a base de maíz que se lo realizaba con hojas de wikundo una planta que en la actualidad es difícil encontrar debido a que se produce en lugares de altura como en paramos y también por la explotación de esta planta.
- **Carnes secas** esta elaboración se la realiza exponiendo la carne al sol por varios días, con la ayuda de la sal y condimentos la carne no se llega a podrir y es utilizada en sopas potajes y en platos fuertes por lo general acompañadas habas queso y mote.

Fiestas Religiosas del cantón Girón:

Fiestas del Señor de Girón es una fiesta muy antigua, y conserva mucha tradición, esta festividad se venera a una gran escultura de Cristo Crucificado que se encuentra en la iglesia de Girón, y que tiene gran valor artístico, y una duración de 6 semanas, que se realiza en los meses de octubre y noviembre de cada año, cada semana se realiza diferentes tipos de banquetes a cargo del prioste encargado es así que son sacrificados animales vacunos para servir de alimento a la gente que sigue esta tradición religiosa, es muy particular la realización de “caldo de res” este platillo es un ejemplo a seguir en las elaboraciones que se realiza en este proyecto es así que se utiliza la carne de ternera y también intentamos hacer un potaje similar al que se sirve en esta fiesta al cual se le nombró “cocido gironense” en honor a este pueblo.

El Corpus Cristi. Si bien esta fiesta se celebra en otros lugares como Cuenca, en Girón tiene su principal finalidad de proclamar y aumentar la fe de la iglesia católica y es considerada una fiesta característica del Cantón, se lleva a cabo durante el mes de junio, con el fin de venerar la Imagen del Señor de Girón. De igual forma se aprecia dulces hechos a base de achira que son únicos en el Azuay.

2.1.1. Antecedentes

En cuanto a Mediavilla Rosero (2018), en su trabajo de titulación denominado: “Gastronomía relacionada con la Fiesta del Inti Raymi y vinculación de los alimentos con la ritualidad indígena de la provincia de Imbabura.” Señala que: “Con respecto a la gastronomía al igual que los ingredientes utilizadas durante esta celebración es importante recalcar que las recetas y métodos de elaboración han sido transmitidos de generación en generación por años hasta la actualidad, logrando sobrevivir a pesar de que la mayoría de costumbres se han ido perdiendo, debido al poco interés puesto por las generaciones más recientes en aprender y consumir alimentos tradicionales.” (pp. 10-11).

Con respecto a Lima (2017), en su Trabajo de titulación nombrado: “Estudio gastronómico del Cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica.” Asevera que: “Para una mayor promoción y expansión de platillos tradicionales se debe crear estrategias para que la actividad turística no sea descuidada, una de las mejores maneras de impulsar es creando una ruta gastronómica con los mejores exponentes de la zona para dar un buen servicio a un

turista.” Pg.6.

Según Barrionuevo (2011), en su trabajo de titulación denominado “Análisis comparativo de las características organolépticas de los alimentos de la gastronomía ecuatoriana usando las técnicas de cocción al vacío y cocción tradicional”. Menciona que:

“La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan los paladares más exigentes. Se usaban instrumentos para elaborar las preparaciones y los más sobresalientes fueron: ollas, piedras de moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cazuelas, cedazos, compoteras, platos iridiscentes cantaros, ralladores.” (pp. 34).

2.2. Marco teórico.

En el trabajo de investigación se presentan de gran importancia la utilización de diversas técnicas para la elaboración de la propuesta y el correcto procedimiento que necesitan los productos, es decir las técnicas gastronómicas comprenden una serie de procesos, los mismos pueden ser en crudo, frío y en las que se utiliza calor para transformar los comestibles con la finalidad de hacerlos llamativos, atractivos y sabrosos para los comensales.

A continuación, se dará a conocer las técnicas de cocción empleadas en el trabajo:

2.2.1. Técnicas de cocción.

Mediante este proceso, se produce una transformación en las propiedades organolépticas del alimento o producto que lo hacen más apetecible y digestivo. Los alimentos, al tener diferentes texturas, requieren de técnicas de cocción apropiadas.

2.2.1.1. Hervir.

Le Cordon Bleu (2002), señala que existe un sistema rápido y eficiente para cocer los alimentos sin dorarlos. Al hervir los alimentos, toda su superficie entra en contacto con el agua (u otro líquido) y las moléculas de agua imparten su energía con gran rapidez. Además, también es fácil alcanzar y mantener el punto de ebullición del agua, que a diferencia del aceite debe regularse continuamente con un termómetro. Con este método se prepara entradas como crema de limeño el cual se realiza el método de concentración de igual manera el cocido gironense.

2.2.1.2. *Gravlax.*

Según Zorer C (2007), es una técnica de cocción que consiste utilizar en este caso trucha fresca, se marina con este sistema, es decir, se cura la trucha con sal, azúcar, cítricos, eneldo y un poco de vodka. Se cubre la trucha con esta mezcla y se deja reposar 24 horas en el frigorífico cumpliendo con la normativa sanitaria. Una vez el producto está curado y siendo fresco al mismo tiempo, adquiere un color y un sabor inigualables, además de ser de lo más aromático.

De tal manera que la carne queda totalmente cubierta con los ingredientes, con el pasar del tiempo va deshidratándose y tornándose con una textura más firme.

2.2.1.3. *Blanquear.*

Gil Martínez (2010) señala que el blanqueado consiste en sumergir un producto, por lo general frutas, verduras y vegetales en agua a punto de ebullición por un periodo corto de tiempo, luego retirándolos y darles un choque térmico con agua fría hasta que se enfríe el producto.

Es decir, con este método de cocción conseguimos que se resalten sus colores y conserven sus nutrientes.

2.2.1.4. *Freír.*

Gil Martínez (2010) describe que “Es una técnica en el cual se introduce un género en abundante grasa caliente hasta que resulte dorado exteriormente y cocinado interiormente” (p. 125).

2.2.1.5. *Hornear.*

Naylor (2019), en su libro *Olla de barro* señala que el alimento se encuentra encerrado en un compartimento cerrado donde el aire caliente penetra en la estructura del alimento transformando sus propiedades. Existen diferentes técnicas de asado al horno: m Asado en seco. El calor se produce en un ambiente cerrado y seco, donde se introduce el alimento. El horno debe estar precalentado. Generalmente se utiliza para carnes de caza, aves jóvenes y tiernas, carnes de primera y pescados, que son untadas de grasa. Regularmente, hay que darle la vuelta al género para que se dore de manera uniforme. El tiempo de cocción depende de la forma, volumen y calidad del alimento. Posteriormente, se retira el género del horno, dejándolo reposar, desgrasamos y, tras añadirle un líquido frío, recuperamos la grasa, reduciendo el jugo

para concentrar aromas y sabores.

De tal forma se obtiene un producto final jugoso, con un sabor inigualable y una textura suave algo blanda similar a una carne tierna, al producto que sometemos a esta cocción es la carne de ternera y los camotes al tomillo.

2.2.1.6. Saltear.

También conocida esta técnica como “cocción al minuto”. Los alimentos deben estar troceados de forma regular y en trozos no demasiado grandes; son introducidos en poca grasa muy caliente hasta que su superficie quede dorada de manera uniforme. Los alimentos a saltear deben estar secos y ser carnes de primera categoría, pescados, mariscos y verduras crudas o cocidas. Las carnes blancas, pescados deben ser sazonadas antes de su cocción y las carnes rojas después. El tamaño del recipiente debe ser acorde a la cantidad de género a saltear (Crespo & González, 2011).

Es así que se obtiene verduras con mucho brillo reflejando en ellas frescura además siendo atractivas a la vista de los consumidores y siendo una cocción ideal para las verduras salteadas que ocupamos para el platillo de las carnes secas.

2.2.1.7. Caramelizar.

El término es usado en diversidad de acciones como cocinar una preparación o ingrediente cuyo contenido de azúcar pueda caramelizarse transcurrido un tiempo determinado; untar con caramelo (por ejemplo, un recipiente); aromatizar con caramelo; propiciar que, bajo el grill o con un soplete, la superficie de una preparación azucarada adquiera color dorado. Asimismo, caramelizar también significa hacer adherir y dar color a los jugos de carne en el fondo de un recipiente de cocción antes de desgrasar y después de desglasar (Farrimond, 2019).

Mediante esta técnica se obtiene la miel de panela y así poder utilizar en los postres también se carameliza el queso que acompaña a la crema de limeño.

2.2.1.8. Escalfar (pochar).

El alimento es introducido en un elemento líquido, que puede ser frío o caliente, que en ningún caso puede durante su cocción sobrepasar el punto de ebullición. Los alimentos que se pueden escalfar son carnes de primera, pescados, huevos. La cantidad de líquido para escalfar debe ser

el estrictamente necesario, de manera que para pequeñas piezas se emplea muy poco y se escalfa el alimento tapado y para grandes piezas el líquido justo para cubrirlas. Esta técnica se puede usar de dos maneras diferentes: m El líquido del escalfado se pone a hervir para después retirarlo del fuego e introducir la pieza y tapar hasta la cocción del género sin aplicarle más calor. El líquido se mantiene en una temperatura próxima al punto de ebullición. Se introduce el género hasta su total cocción sin tapar. El líquido de cocción puede ser fumet, caldo corto, agua, agua y vinagre, fondos, etc., a partir del cual a veces se confecciona la salsa de acompañamiento (Salas García, 2015).

Esta técnica de cocción facilita el montaje de la crema de limeño ya que los huevos criollos van sumergidos en esta entrada y en el momento de que el comensal se deleite de este platillo encontrara a estos huevos pochados en su crema dando un realce al platillo.

2.2.1.9. *Al dente.*

El término al dente en cocina como adjetivo describe el estado de cocción de la pasta y se emplea también, aunque menos frecuentemente con el arroz. El concepto viene a indicar que está cocido y que ofrece alguna resistencia firmeza al diente cuando es mordido. De aquí viene la frase "Al dente", que en italiano significa: "al diente". Se describe igualmente cuando se cuecen verduras que deben ser algo "crujientes" - o por lo menos deben ofrecer alguna resistencia cuando son mordidos. Se considera por los expertos, a menudo, como una forma ideal de cocción de la pasta. En cualquier caso hace que la pasta se mantenga firme (Animal Gourmet, 2018; Larousse Cocina, 2019).

Esta terminología resulta difícil de entender y explicar debido a que se necesita tener un cierto conocimiento en la gastronomía para lograr dar con el punto exacto de esta técnica.

2.2.1.10. *Sellar.*

Estellis (2009) En su blog *Técnicas básicas de cocción* señala que quiere decir dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que éste conserve su jugo en el interior. Es un proceso que se realiza con la carne y con el pescado.

Para sellar un alimento, necesitamos una sartén a fuego fuerte con una gota de aceite. Metemos la carne o el pescado que necesitemos y dejamos que se dore por todos sus lados.

Esta técnica es muy rápida y nos permite los jugos de las carnes se concentren en su interior es

decir sigue crudo por dentro, después seguiremos con la receta y se termina de cocinarlo como corresponda.

2.2.1.11. Secar.

Hernández-Gómez et al. (2017) describen que el secado es una de las técnicas más antiguas utilizada para la conservación de alimentos. El secado al sol de frutas, granos, vegetales, carnes y pescados ha sido ampliamente utilizado desde los albores de la humanidad proporcionando al hombre una posibilidad de subsistencia en épocas de carencia, se la entiende por deshidratación la operación mediante el cual se elimina total o parcial el agua de la sustancia que lo contiene.

En el cantón Girón existe un platillo que aún conserva esta técnica de cocción en su totalidad es así que cuelgan cortes de carnes de res adobada con ajo, comino y sal pueden dejar días hasta semanas depende de la tradición para luego ser utilizadas en la preparación de diferentes elaboraciones.

2.2.2. Productos tradicionales

El cantón girón además de contar con una historia bastante interesante, posee una gastronomía sumamente particular, ideal para ser conocida por todos los turistas y viajeros que tengan entre sus planes dar un recorrido por algunos de los lugares más característicos de toda esta zona, es por esto que en esta ocasión se hablara de algunos de los deliciosos platos típicos, la gastronomía es muy variada tanto para la alimentación diaria como para motivos especiales en mingas y festividades, lo que si se remarca es que siempre la gastronomía local se acompaña de platos tradicionales, actualmente la gente aún demuestra su agrado por preparar sus alimentos en ollas de barro y a leña, siendo su materia prima los productos propios de la zona.

Los productos tradicionales son aquellos que no sufren transformaciones importantes en su esencia desde que fueron recolectadas hasta que se pusieron a la venta. A continuación, se dará a conocer los productos tradicionales a utilizar:

2.2.2.1. Ají

Capsicum tourn pertenece a la gran familia de las solanáceas, su terminología usual proviene del griego *kapso kaptein* que significa picar referido al aroma purgente y penetrante que tiene el ají, es considerado como un cultivo hortícola está ampliamente difundido en todas las

regiones templadas tropicales y sub tropicales del sur de los continentes, su origen data del cultivo de los habitantes de América pre colombina, las variedades de ají pueden ser picante y no picantes (Lema Salazar, 2018).

– Importancia

Actualmente las especies del ají están muy difundidas en el mundo por sus propiedades culinarias, por ser sazonadoras, son base de pigmentos requeridos por la cosmetología, más aún por sus propiedades vitamínicas y medicinales.

Hay variedades ancestrales como el ají escabeche, panca tiene una apta aceptación nacional y de exportación, mientras tanto nuevas variedades foráneas de ají han ingresado en estos últimos años llegando desde México tales como ají paprika y el piquillo (Lema Salazar, 2018).

El ají es muy usado en este cantón ya que podemos encontrar diferentes variedades puede ir acompañado como salsa o ensaladas. En este proyecto se utiliza en el “ají de gallina” que es un acompañante ideal para las “empanadas de repe”.

2.2.2.2. Achira

Es oriunda de Sudamérica, hallazgos arqueológicos en el Perú demuestran que su cultivo data de 2500 años A.C. El nombre científico es (*Canna edulis*) también es conocido como achira, sagú o achera, puede ser sembrada sola o junto al maíz, arveja u otros géneros; también se la utiliza como planta ornamental (Lobo-Arias et al., 2017).

– Importancia

La achira en el Ecuador y a nivel mundial adquiere gran relevancia al ser una planta noble de la que se puede hacer uso de cada uno de sus segmentos, es así, que sus hojas son ampliamente utilizadas en la gastronomía por lo general para envolver alimentos que son cocidos al vapor, en líquidos o asados aportando características organolépticas de sus hojas al alimento de su interior. La flor de la planta de achira por su colorido, es utilizada para la elaboración de arreglos florales. El tallo de la planta y las hojas pueden ser utilizados como alimento para ganado y animales menores o como abono. El rizoma de la achira tiene gran importancia en la panadería y repostería ya que al tener un alto contenido de almidón y azúcares, es convertida en harinas para la elaboración de biscochos y postres, también en la gastronomía local es consumida solo cocida para acompañar con bebidas calientes. Esta es una planta que se adapta

a cualquier suelo y clima, sin embargo, de manera general se la puede encontrar con mayor frecuencia en zonas templadas (Caicedo, 2004).

La achira se considera como el producto más representativo y explotado del cantón Girón ya que se usa para diferentes elaboraciones y se utiliza todas las partes de su planta es así que se usan las hojas para envueltos, la raíz para sopas o purés, se obtiene el almidón para la realización de postres y por ultimo sus flores sirven como ornamentación.

2.2.2.3. Rábano

Su nombre científico es *Raphanus sativus L.* viene de la familia Cruciferae. El origen de los rábanos no se ha determinado de forma concluyente; aunque parece ser que las variedades de rábanos de pequeño tamaño se originaron en la región mediterránea, mientras que los grandes rábanos pudieron originarse en Japón o China, en inscripciones encontradas en pirámides egipcias, datadas 2.000 años a.C.; ya se hacía referencia a su uso culinario su sistema radicular: raíz gruesa, carnosa, muy variable en cuanto a la forma y al tamaño, de piel roja, rosada, blanca, pardo oscura o manchada de diversos colores (Sierra López, 2018).

- Importancia

En cuanto a su contenido vitamínico, destaca la presencia de vitamina C y ácido fólico; vitaminas del grupo B como Tiamina, Riboflavina, Niacina y Piridoxin.

Además, destaca la presencia de yodo, que aparece en cantidad superior a la de la mayoría de los vegetales.

También contiene cantidades significativas de calcio, potasio, fósforo y, en menor medida, zinc, hierro y magnesio, su jugo es recomendado en el tratamiento de las afecciones urinarias como cálculos renales y biliares. Se recomienda consumir el rábano en las ensaladas, o rábano con galletas, en sándwich, etc (El popular, 2013).

El rábano sirve de acompañante ideal para la realización de “aji de gallina” ya que proporciona frescura y da una tonalidad muy diversa ya que brinda dos colores blanco de su pulpa y rojizo por su corteza.

2.2.2.4. *Zanahoria blanca*

Su nombre científico es (*Arracacia xanthorrhiza*), conocida en diferentes partes del mundo como: aymara, arracha, apio criollo y batata baroa. Según Castillo, la zanahoria blanca es: Una planta herbácea, caulescente. A la zanahoria blanca se la puede cocer y adquiere un gusto dulce agradable. Tiene gran cantidad de almidón fino el cual es digerido con facilidad (Siavichay Sinchi, 2019).

- Importancia

Los especializados vaticinan que la zanahoria blanca es la raíz con un gran futuro, se puede utilizar en un sinnúmero de usos, y no contiene ninguna sustancia tóxica, como lo suelen contener las raíces andinas. Las diferentes formas hortícolas de la zanahoria blanca o arracacha se reconocen por el color del follaje y el color externo e interno de la raíz, así tenemos:

- Amarilla: Esta arracacha produce raíces amarillas de muy buen sabor y el follaje es verde.
- Blanca: Produce raíces blancas y presenta follaje verde.
- Morada: El follaje es de color carmín y las raíces son amarillas (Siavichay Sinchi, 2019).
- Uno de los productos tradicionales del cantón Girón que va perdiendo fama, en este proyecto se utiliza en tres elaboraciones como “ceviche de trucha”, “empanadas de repe” y en “cocido gironense”.

2.2.2.5. *Repe*

(*Musa sapientum*) Conocido como hartón o plátano de guisar es un fruto de la familia de las musáceas como el plátano o banana. Es de tamaño más pequeño que la banana tiene piel gruesa de color verde con pulpa harinosa es muy rica en almidones (Burgos-Hernández, 2018).

- Importancia

Este producto es rico en fibra y efectivo para dar energía al cuerpo, se produce en las zonas de

clima cálido, el repe es uno de los cultivos de mayor importancia en el sur del Ecuador, tiene una gran demanda en la provincia de Loja en los valles de la provincia al igual que en la provincia del Azuay (Ecuador del Sur, 2014).

Repe un alimento muy conocido en los valles del cantón Girón por su tamaño característico es utilizado para elaborar empanadas que sirven como entrada en nuestra propuesta gastronómica (Ecuador del Sur, 2014).

2.2.2.6. Camote

También conocido como batata, se incluye tres clases: una de piel roja o purpúrea, otra de piel poco coloreada y una tercera blanca las cuales se hierven o se asan, se considera que al camote como uno de los alimentos mejores y más nutritivos, mencionando el destino de grandes cantidades para preparar la bebida fermentada denominada mobby (Biodiversidad, 2015).

- Importancia

De acuerdo con algunas fuentes históricas el camote que son las batatas de esta tierra que son raíces buenas de comer, que se hacen como nabos debajo de la tierra y se comen cocidas, crudas y azadas. Se consumen en diversos guisos salados y dulces

Y forman parte importante de la dieta de los seres humanos en general los camotes se emplean como comestibles aunque existen reportes que se les atribuye propiedades medicinales (Vidal et al., 2018).

Como carbohidrato del plato fuerte “rack de ternera” se utiliza camotes rebosados de tomillo y mantequilla, su técnica de cocción es al horno.

2.2.2.7. Luma

El lúcumo cuya denominación botánica es *Lúcuma obovata* o también conocida como el “Oro de los Incas” es un frutal originario del área andina. En este ámbito todavía se encuentran eco tipos de lúcumo que crecen de manera silvestre en territorios andinos.

Sus propiedades nutritivas son excelentes y es una fruta ideal para preparar helados, batidos y otros tipos de postres, se caracteriza por ser una fruta de piel verde con pulpa de color amarillo mostaza (Armas, 2009).

- Importancia

Este delicioso fruto que nos dejaron las culturas pre incas contribuye a incrementar el nivel de hemoglobina por su contenido en hierro, es energizante y su riqueza en niacina o vitamina B3, estimula el buen funcionamiento del sistema nervioso por lo que es un aliado contra la depresión.

Ha destacado la importancia del fruto del árbol de lúcumo ya que este puede ser un producto excelente, aunque no se conoce lo suficiente por parte del consumidor.

(Armas, 2009).

La luma es una fruta muy representativa en el cantón Girón en este proyecto se la utiliza como postre realizando un delicioso helado.

2.2.2.8. Melloco

En Ecuador, el melloco (*Ullucus tuberosus*) después de la papa, es el segundo tubérculo en importancia. Es parte de la alimentación de la población ecuatoriana en todos los estratos sociales y constituye un componente de los sistemas agrícolas de los pequeños agricultores de la Zona Andina. El lugar de origen del melloco no está definido. Pertenece a la familia Basellaceae y consta de 4 géneros diferenciados morfológicamente; el género *Anredera*, *Tournomia*, *Bassella* y el *Ullucus*. Según su morfología general el melloco es una planta anual, compacta, cuyo sistema radicular es abundante y del tipo fibroso (Naranjo Quinaluisa et al., 2018).

- Importancia

Es un cultivo ancestral que se convirtió en un patrimonio natural, histórico y cultural, se produce en Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia. Este tubérculo es el segundo más importante después de la papa, se los consigue en alargados, redondos, rojos, blancos con pintas, rojas, amarillas, se puede consumir en ensalada aderezada con vinagre, mermeladas, sopas, locros, papillas y en sancochos con habas tiernas, papas, ocas, choclo, queso y ají. En América, se cultiva diversas variedades, sin embargo, las más apetecidas son el gallo rojo, bola caramelo, bola rojo, gallo blanco, gallo pintado, su composición babosa o gomosa ayuda a prevenir enfermedades de la próstata y del estómago (El Comercio, 2011).

El exquisito melloco es muy producido en el cantón Girón tanto así que lo encontramos en varias preparaciones como en “cocido gironense” y en las “empanadas de repe”.

2.2.2.9. Arveja

La arveja pertenece a la familia de las leguminosas, a través de este producto se conforma el alimento conocido también como guisante, en la antigüedad las leguminosas formaron parte de los primeros cultivos realizados por el hombre, además de haber sido base de la alimentación humana durante siglos, existen arvejas de grano verde, amarillo, liso y rugoso destinadas al consumo en fresco como en grano fresco (Fernández, 2010).

- Importancia

La arveja es una de los alimentos que mayor cantidad de carbohidratos y proteínas posee por unidad de peso, destacándose como una importante fuente de sacarosa y aminoácidos además contiene una buena cantidad de vitaminas, nutrientes muy útiles para la salud, su fibra promueve el buen funcionamiento intestinal y ayuda a eliminar grasas saturadas. Los expertos recomiendan incorporar a la dieta las arvejas tres veces por semana cabe señalar que si estas se pasan de cocción pierden parte de sus propiedades nutricionales (Fernández, 2010).

La arveja por su forma textura y color no podía faltar en la propuesta gastronómica es así que se utiliza en la elaboración de “empanadas de repe” va como relleno de estas elaboraciones.

2.2.2.10. Champiñones

El champiñón es un hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico, normalmente blanco, se consume tanto fresco como en conserva, crudo o cocinado, formando parte de ensaladas, frito o asado y como guarnición en muchos platos e incluso se elaboran salsas.

Los champiñones del Ecuador comprenden un grupo de organismo versátiles y diversos en su morfología, fisiología y ecología estas características les han permitido colonizar todo tipo de hábitat desde paramos hasta selvas tropicales (Ordóñez, 2018).

- Importancia

Los champiñones son bajos en calorías por lo que se recomiendan en dietas hipocalóricas. Además, aportan proteínas, vitaminas, sobre todo del grupo B, minerales y fibra.

Su efecto remineralizante es muy útil en caso de personas enfermas o aquellas que no pueden comer carne (contiene proteínas fácilmente asimilables), su contenido en selenio le confiere un efecto antioxidante, también tiene propiedades antitumorales, reduce el colesterol en la sangre, regula la presión sanguínea y favorece mecanismo de desintoxicación (Ordóñez, 2018).

En este proyecto se utiliza champiñones debido a la amplia gama que se produce en el cantón Girón, el champiñón es un acompañante ideal para la guarnición del plato fuerte “medallones de pollo”.

2.2.2.11. Papa

Chinpalu (Kichwa), sacha papa, la papa es una especie domesticada en la región andina desde los años 4000 A.C, mientras que los primeros vestigios de papa poseen una antigüedad de más de 8000 años.

La papa constituye un producto básico en la alimentación diaria de las familias y tiene una fuerte influencia cultural y social en las comunidades de la zona ya que generalmente está presente en todas sus comidas y eventos festivos (Centro Internacional de la Papa (CIP), 2017).

– Importancia

Existen miles de variedades (más que 4000 variedades) en el mundo con grandes diferencias en tamaño, color, forma, textura, sabor etc.

Entre las variedades nativas más comunes tenemos: Chola, Uvilla, Santa Rosa, Chaucha Colorada, Calvache, Yema de huevo, Cacho hembra y macho, Leona negra, Coneja negra y Leona blanca, Carrizo, Puna.

Los agricultores han reconocido el valor de este tubérculo que aprovecha de manera eficiente los nutrientes del suelo, dando generosas cosechas lo que lo convierte en el principal producto de las zonas de altura para garantizar sus ingresos. Además, es una buena fuente de calorías (carbohidratos), tiene poca grasa, tiene abundantes micronutrientes y un gran contenido de proteínas (Centro Internacional de la Papa (CIP), 2017).

La papa es un carbohidrato muy utilizado en la gastronomía es por eso que no se queda fuera del presente proyecto, acompaña al plato fuerte “carnes secas” las cuales son salteadas para abrillantar su color.

2.2.2.12. Limeño

La Cucurbitácea máxima es una planta anual, herbácea, vivaz, de tallos flexibles y trepadores. Tiene hojas cordiformes, pentalobuladas, de gran tamaño y nervaduras bien marcadas.

El zapallo ha formado parte de la historia, como un alimento ancestral e incluso objeto de ceremonias en culturas latinoamericanas antiguas, es un alimento muy importante para la identidad del Ecuador y su consolidación como cultura y es penoso saber que podría ser olvidado como otros alimentos ancestrales, por la falta de comunicación generacional y la escasa guía que existe para la inclusión del zapallo en la dieta diaria de las familias ecuatorianas (Maldonado Cueva, 2017).

- Importancia

La flor y el fruto se consumen como verdura; el fruto se conserva, en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad, hasta seis meses en buenas condiciones, es rico en beta carotenos y glucosa. El fruto contiene numerosas semillas, con ellas se elaboran las tradicionales pepitas tostadas o "pipas", secando las semillas al sol, y tostándolas en un comal, con sal, sin que se quemen. A estas semillas o pipas se las conoce como pipas de calabaza y se les otorgan propiedades curativas y preventivas en el ámbito de la medicina natural (Maldonado Cueva, 2017).

Este fruto es utilizado para la realización de “crema de limeño” la cual es una entrada muy característica del lugar ya que es acompañada de cuartos de aguacate y huevos criollos pochados todos estos conjugan en una exquisita crema.

2.2.2.13. Gullán.

La curuba, taxo, tumbo, parcha o poroksa (en quechua) es una pasiflorácea nativa de la cordillera de los Andes en la selva alta, existen de varios tamaños. Se consume desde la época precolombina en Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador y zonas tropicales donde se adaptan muy bien (Mesias Tello, 2016).

- Importancia

Entre los usos del gullán se encuentran los helados, postres, mermeladas, sorbetes lácteos, jaleas, vinos, rellenos para pastel y además puedes consumir los frutos del gullan frescos o en

jugo. También suele usarse en cremas, macedonia o ensalada de frutas, es rica en vitamina C (El Taxo, 2016).

Esta exquisita fruta tropical sirve de gran ayuda para la elaboración de postres, en este proyecto es utilizada para la realización de “mousse de gullan” el cual queda exquisito por su sabor característico y su tonalidad es inigualable por lo que la elaboración es impactante a la vista de los comensales.

2.2.2.14. Zanahoria

Se deriva de las formas silvestres originarias del centro de Asia, África y el Mediterráneo. Algunos autores señalan a Afganistán como el origen exacto. Su uso como alimento surge a partir del siglo XVI. Antes de este momento se empleaba únicamente para tratar enfermedades.

Las variedades de zanahorias también se clasifican según su color en blancas, amarillas, rojas y violáceas. De igual manera también se pueden clasificar de acuerdo a la longitud de la raíz (Cámara de Comercio de Bogotá, 2015).

- Importancia

La zanahoria se destaca por su alto contenido de carotenos, en especial de provitamina A. Aproximadamente el 90% de su peso corresponde a agua. Es un tubérculo hipocalórico que le puede aportar a una dieta normal hasta el 40% de calorías sus propiedades organolépticas coloración naranja brillante, homogéneo, con formas que van desde la cilíndrica hasta la redonda, De consistencia firme.

Se emplea en ensaladas frías, en la preparación de guisos y en repostería; se consumen asadas, hervidas, cocidas al vapor y fritas al dente. A nivel industrial, se emplea como materia prima para congelados, deshidratados, encurtidos, conservas, purés, enlatados, zumos entre otros (Cámara de Comercio de Bogotá, 2015).

La zanahoria sirve como relleno de “empanadas de repe” la cual brinda un exquisito sabor al ser mezclada con pollo desmechado y melloco además da realce a la elaboración gracias a su color anaranjado.

2.2.2.15. Vaina de frejol

El frejol, judía, frijol o poroto (*Phaseolus vulgaris*), es una de las especies más importantes del

grupo de las fabáceas se conocen cincuenta y cinco especies los cuales han sido domesticados, su origen no es claro se dice que es andino o mesoamericano (Fernández, 2010).

- Importancia

Se le puede consumir tierno, pero la mayor parte se cosecha seco, las provincias donde se cultiva el frejol seco son Imbabura, Azuay, Carchi y Loja, las provincias donde se cultiva el frejol tierno son: Chimborazo, Guayas, Pichincha, Imbabura, Carchi, Azuay y Loja.

En Ecuador se le conoce como frejol o poroto, y su preparación más común es cocerlo hasta que empieza a deshacerse de su forma (los granos se mezclan y forman un guiso), lo que se le llama menestra (la puede ser también de lenteja, alverja, etc.).

Es una fuente de hierro proteína vegetal de fibra, ácido fólico, tiamina, potasio, magnesio y zinc, esto sirve para la prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer (Fernández, 2010).

En este proyecto se utiliza las vainas de frejol como guarnición del plato fuerte “medallones de pollo”, se realiza el color utilizando como técnica de cocción al salteado el cual brinda brillo al producto.

CAPITULO III

3.1. Metodología de la investigación

Con el objetivo de orientar correctamente el proceso teórico-práctico del tema planteado en este proyecto, se debe tener en cuenta que metodologías de investigación se va a utilizar. Por ello, es indispensable conocer el concepto de metodología de investigación, que “se considera y se define como la disciplina que elabora, sistematiza y evalúa el conjunto del aparato técnico procedimental, para la búsqueda de datos. La Metodología consiste entonces en un conjunto más o menos coherente y racional de técnicas y procedimientos cuyo propósito fundamental apunta a implementar procesos de recolección, clasificación y validación de datos y experiencias provenientes de la realidad, y a partir de los cuales pueda construirse el conocimiento científico” (Pulido Polo, 2015).

3.1.1. Tipos de investigación

En la etapa de obtención de datos, se debe definir el tipo de estudio que se realizará:

| Tipos de investigación según el objetivo de ésta | |
|---|--------------------------------|
| En función del propósito con que se realizan: | Investigación pura o teórica |
| | Investigación aplicada |
| Según el nivel de profundización en el objeto de estudio: | Investigación exploratoria |
| | Investigación descriptiva |
| | Investigación explicativa |
| Según el tipo de datos empleados: | Cualitativa |
| | Cuantitativa |
| Según el grado de manipulación de las variables: | Investigación experimental |
| | Cuasi-experimental |
| | No experimental |
| Según el tipo de inferencia: | De método deductivo |
| | De método inductivo |
| | De método hipotético-deductivo |
| Según el periodo temporal en que se realiza | Longitudinal |
| | Transversal |

Ilustración 7: Tipos de investigación

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

Cabe destacar, para el desarrollo de este proyecto se basará en una investigación exploratoria

que se encuentra en el grupo de nivel de profundización en el objeto de estudio como se muestra en la (Ilustración 4). “La investigación exploratoria es la que se realiza para conocer el contexto sobre un tema que es objeto de estudio. Su objetivo es encontrar todas las pruebas relacionadas con el fenómeno del que no se tiene ningún conocimiento y aumentar la posibilidad de realizar una investigación completa” (Universidad Agraria del Ecuador, 2016). Misma, que se empleara para la elaboración de la carta con tres estancias que, según los tipos de datos empleados, se centrara en un enfoque mixto.

3.1.2. Enfoque mixto.

El enfoque mixto posee un conjunto de procesos sistemáticos que implican la recolección y análisis de datos cualitativos y cuantitativos, en donde, el método de investigación cualitativa implica la recolección de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas, para la posterior interpretación de significados.

En cambio, los métodos cuantitativos aportan valores numéricos de encuestas, experimentos, entrevistas con respuestas concretas para realizar estudios estadísticos y ver cómo se comportan sus variables. La metodología cuantitativa utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis

establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo y frecuentemente el uso de estadística para corroborar la información recolectada con el método cualitativo (Gibbs, 2012).

3.1.3. Métodos de investigación experimental

La investigación experimental es un tipo de investigación que hace buen uso de los experimentos y de los principios que se encuentran en el método científico. Los experimentos pueden llevarse a cabo en el entorno natural.

| Métodos de investigación | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Técnicas de campo | Observación |
| | Encuesta |
| | Entrevista |
| Técnica de investigación documental | Referencias bibliográficas |
| | Análisis de información |
| | Citas / paráfrasis |

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Técnica experimental y laboratorio | Base de datos |
| | Bitácora |
| | Fichas estándar |

Ilustración 8: Métodos de investigación

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

Es un proceso de investigación empleado para reunir evidencia de hechos ocurridos en el pasado y su posterior formulación de ideas o teorías sobre la historia. Todas las técnicas que vamos a dar uso en la tesis se muestra en la (ilustración 5). A continuación, se va a definir cada una de ellas con su respectiva clasificación.

3.1.4. Método de campo

El método de campo implica una combinación de la técnica de observación de participante, entrevistas y análisis, es decir la recopilación de datos de fuentes primarias.

No obstante, en la mayor parte de la investigación de campo se realizan encuestas a grupos focales y entrevistas. A continuación, se describelas técnicas utilizadas en este método:

3.1.4.1. Técnica de observación.

Es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación (Pulido Polo, 2015).

Elemento esencial para el proceso de investigación, mediante el cual se obtendrá el mayor número de datos a través de la observación directa de los objetos y acciones.

3.1.4.2. Técnica de encuesta.

La encuesta es “método de investigación capaz de dar respuestas a problemas tanto en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida de información sistemática, según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida” (Henry, 2016). De este modo, puede ser utilizada para entregar descripciones de los objetos de estudio, detectar patrones y relaciones entre las características descritas y establecer relaciones entre eventos específicos.

En relación a su papel como método dentro de una investigación, las encuestas pueden cumplir

tres propósitos (La Red Martínez, 2017):

1. Servir de instrumento exploratorio para ayudar a identificar variables y relaciones, sugerir hipótesis y dirigir otras fases de la investigación
2. Ser el principal instrumento de la investigación, de modo tal que las preguntas diseñadas para medir las variables de la investigación se incluirán en el programa de entrevistas.
3. Complementar otros métodos, permitiendo el seguimiento de resultados inesperados, validando otros métodos y profundizando en las razones de la respuesta de las personas.

Toda esta información está reflejada en la encuesta en la (página 76).

3.1.4.3. Técnica de entrevista

“Es una técnica de investigación cuyo objetivo principal es obtener cierta información, mediante una conversación profesional con una o varias personas”. Es decir, es “una conversación directa, metódica y planificada de antemano, entre dos (o más) personas, una de las cuales, el entrevistador, intenta obtener información de la otra u otras personas (Henry, 2016). Toda esta información está reflejada en la entrevista en la (página 78).

3.1.5. Técnicas de investigación documental.

Jurado Rojas (2005), explica que “su principal función en todos aquellos procedimientos que conllevan el uso óptimo y racional de los recursos documentales disponibles en las funciones de información”.

3.1.5.1. Referencias bibliográficas

Es el conjunto de elementos suficientemente detallados que permiten la identificación de la fuente documental impresa y no de la cual se extrae la información.

En términos generales, los elementos de referencia bibliográfica son los siguientes:

- Autor
- Año de publicación
- Título y subtítulo

Información sobre el documento de la referencia bibliográfica varían de acuerdo con el tipo de documento, tales como notas tipográficas, volumen y número de revista, etc. El orden y la especificación de los elementos de la referencia bibliográfica varían de acuerdo con el tipo de documento, libro, folleto, revista, serie, etc. (Instituto Interamericano de Cooperación para la agricultura, 2016).

3.1.5.2. *Análisis de información*

Un proceso mediante el cual se define las necesidades del estudio, se busca información, se validan las fuentes, se procesa la información, se realiza el análisis, la integración y se presenta el resultado. Los objetivos es la identificación de necesidades: analizando las perspectivas del cliente y sus necesidades, obtener ideas relevantes de las distintas fuentes de información, lo cual nos permite expresar el contenido sin ambigüedades, con el propósito de almacenar y recuperar la información obtenida (Hernández Martín, 2012).

3.1.5.3. *Citas y paráfrasis*

Citar es mencionar las palabras o las ideas, al ser escritas o dichas por un autor se constituyen en la cita, mediante el uso de comillas o de cambios en el formato se le indicara al lector que está leyendo una cita es decir que las palabras que ve no pertenecen al autor del texto, sino que lo tomo de otro autor. Paráfrasis es narrar, explicar o resumir lo que expreso o investigo otra persona, pero no con sus palabras exactas sino con las palabras de quien está haciendo la cita (Rancièrè, 2019).

3.1.6. Técnica experimental y laboratorio

3.1.6.1. *Base de datos*

Se llama base de datos, o también banco de datos, a un conjunto de información perteneciente a un mismo contexto, ordenada de modo sistemático para su posterior recuperación, análisis y transmisión (Millán, 2017).

Por lo tanto, esta técnica servirá para el control de inventario de materia prima y para un previo uso en las fichas estandarizadas.

3.1.6.2. *Bitácoras*

Es un cuaderno o publicación que permite llevar un registro escrito de diversas acciones. Su

organización es cronológica, lo que facilita la revisión de los contenidos anotados, donde se reportan los avances y resultados de un determinado estudio o trabajo (Hidalgo Morales, 2016).

Es decir que esta técnica servirá para saber qué cambios se necesitan realizar en las preparaciones hasta tener el resultado deseado.

3.1.6.3. *Fichas estándar*

Esta técnica sirve de guía para analizar el rendimiento de las elaboraciones, se deberá disponer de una ficha técnica por cada plato que se desarrolle incluidas sub fichas con preparaciones que estén dentro del platillo a fin de conocer el costo de todos los productos, así como gramajes, números de raciones y precio por plato.

CAPITULO IV

4.1. Análisis e interpretación de información

La recopilación es indispensable para relacionar la información obtenida en el campo de acción frente a la teoría, para ello se realizó un análisis de los resultados obtenidos en la investigación

Para el desarrollo del diagnóstico del problema planteado en el “Restaurante Parador Turístico El Chorro” se emplearon tres técnicas de investigación siendo estas la observación, encuestas y entrevista las cuales serán fundamentales para establecer una semejanza con la información teórica. El objetivo es obtener información principal para el proyecto.

De acuerdo a los resultados que las encuestas proporcionan se observa que los comensales del “Restaurante Parador Turístico El Chorro” indican que las elaboraciones ofrecidas en la carta son muy básicas para la magnitud del establecimiento, ofreciendo únicamente platos fuertes, además no se utiliza productos tradicionales del sector en sus preparaciones.

En lo que respecta a la entrevista realizada al Sr. Andrés Illescas, administrador del Restaurante Parador Turístico El Chorro se pudo extraer información valiosa indicando que la mayoría de turistas deciden ir a consumir platos tradicionales en otros lugares de comida ajenos al restaurante, lo cual presentan pérdidas económicas considerables para el local ya que su menú oferta platos comunes que no son muy atractivos por falta de innovación.

Por todos los puntos antes mencionados, se considera necesaria la realización de una propuesta gastronómica de una carta de tres estancias con utilización de productos tradicionales para garantizar a los comensales del restaurante una nueva experiencia en comida tradicional con el uso de los productos del cantón y sus diferentes preparaciones.

Con toda la información proporcionada por la entrevista, encuestas y observación se planteó la problemática en el campo de acción seleccionado, esta información está respaldada por la entrevista y encuestas.

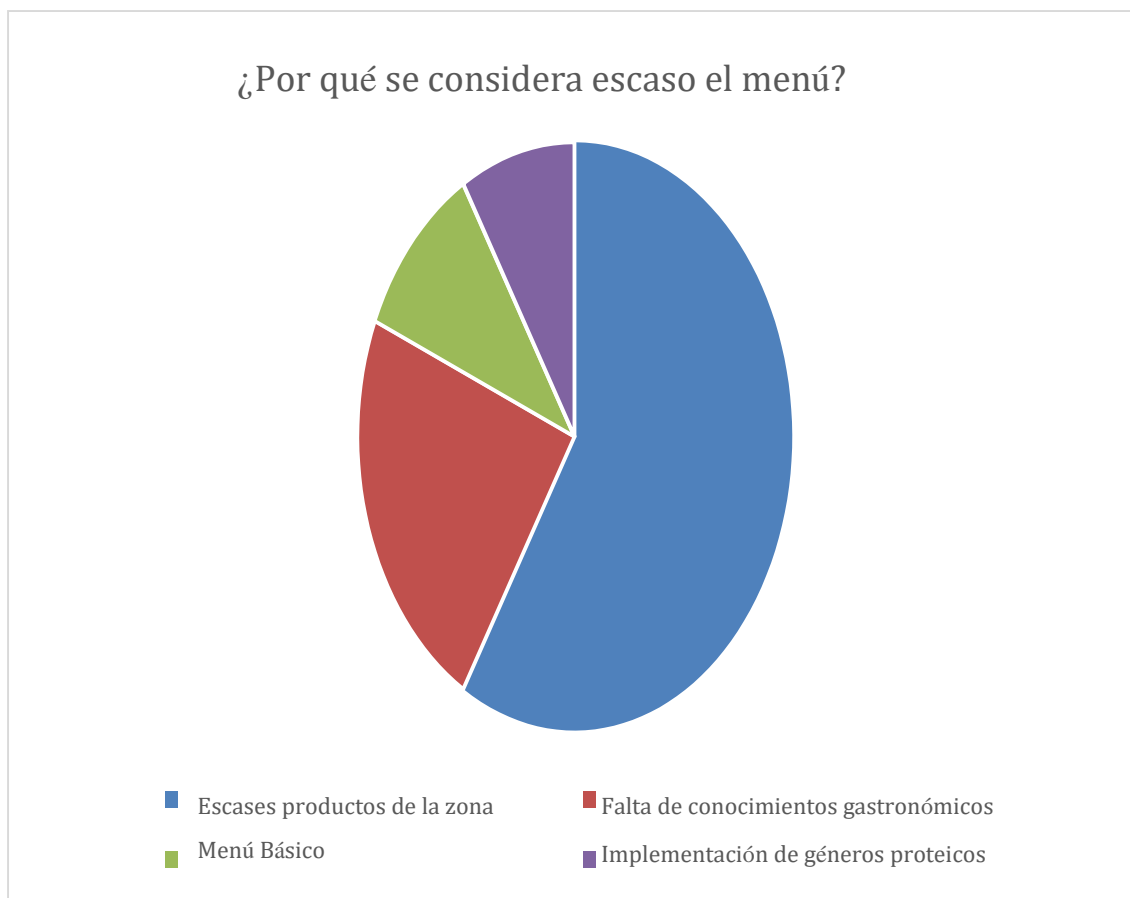


Ilustración 9: Tabulación de menú

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

CAPÍTULO V

5.1. Propuestas de investigación

La propuesta de investigación de este proyecto consta de una propuesta gastronómica basada en una carta de tres estancias con utilización de productos tradicionales los cuales son Entrada, Plato Fuerte y Postre enfocada en el restaurante “Parador Turístico El Chorro”, establecido en el cantón Girón.

Con el respectivo uso de productos tradicionales del cantón debido a que estos están siendo olvidados y se está perdiendo costumbres en el ámbito de las preparaciones ancestrales las cuales serán aplicadas para crear un nuevo menú en el cual se incluyan estos productos a lo que a la propuesta gastronómica respecta se la realizo con el fin de mejorar el menú básico que se tenía implementado en el restaurante y además se mejorar la variedad en su carta ofertada.

5.1.1. Bitácoras

Sirven para llevar un registro escrito de todas las prácticas de las preparaciones que se realizan para obtener una receta estandarizada de las elaboraciones, en la cuales se plasma toda la información relevante para corregir posibles fallos que se presenten en el transcurso de la misma. A continuación, se proporciona es modelo a usar en el desarrollo de la tesis:

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|-----------------------------|---------------|--------|-------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| a)Realizado por: | | | | | | b)N° Bitácora: |
| c)Tutor: | | | | | | d)Fecha: |
| e)Nombre de la elaboración: | | | | Proyecto de Titulación | | |
| f)N° | g)Ingrediente | h)Peso | i)Uni | j)Técnica / tiempo / temperatura | k)Características Organolépticas | l)Observaciones |
| 1 | | | | | Sabor: | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | Textura: | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | Color: | |
| 14 | | | | | | |

Ilustración 10: Formato de bitácora

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)


- a) **Realizado por:** Nombre de la persona a cargo de la preparación del plato.
- b) **Nº de bitácora:** Número de identificación para determinar la cronología de las bitácoras.
- c) **Tutor:** Nombre de los docentes asignados para la dirección del proyecto.
- d) **Fecha:** Aquí se detalla la fecha en la cual se elaboró la bitácora.
- e) **Nombre de la elaboración:** se indica el nombre de la preparación o plato elaborado.
- f) **Número de ítems:** Desglose de cantidad de ingredientes utilizados en las elaboraciones.
- g) **Ingredientes:** Se ingresa la materia prima a emplearse en la elaboración de la bitácora
- h) **Peso:** Se detalla la cantidad exacta de la materia prima a utilizarse.
- i) **Unidad:** Es la unidad de medida a utilizarse gramos o mililitro.
- j) **Técnica / tiempo / temperatura:** Se detallarán los siguientes ítems;
 - i. **Técnica de cocción:** Se especifica el método de cocción a utilizarse en la preparación.
 - ii. **Tiempo de cocción:** Detallar tiempo exacto que se somete el producto o ingrediente para su cocción.
 - iii. **Temperatura de cocción:** Señala la temperatura exacta que se manejará para la cocción completa de las elaboraciones.
- k) **Características organolépticas:** Descripción detallada y precisa de los rasgos predominantes de la elaboración en general o de la materia prima dentro de la elaboración.
 - i. **Sabor:** Aquí se coloca el sabor predominante de la elaboración, es decir, la impresión que causa un alimento, detectado por el gusto (lengua).
 - ii. **Textura:** Aquí se coloca la textura predominante de la elaboración, es decir, el conjunto de atributos de un alimento que percibimos a través de diferentes niveles, de masticación (mandíbulas), táctil, visual y auditivo.
 - iii. **Olor:** se coloca olor predominante de la elaboración, es decir, la impresión que causa un alimento, detectado por el olfato (olor).


iv. Color: Aquí se coloca el color predominante de la elaboración.


l) **Observaciones:** Explicar detalles relevantes que ayude a mejorar el plato o la preparación.


m) **Imagen de la elaboración.** Se inserta una imagen o fotografía de la elaboración.


*Bitácoras***GRAVLAX**

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Gravlax | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Trucha | 225 | gr | Todos los ingredientes / Curado/ 2 hors/ 4°C | Sabor: Dulce/ acido |  |
| 2 | Eneldo | 10 | gr | | | |
| 3 | Panela molida | 80 | gr | | | |
| 4 | Sal | 100 | gr | | | |
| 5 | Pimienta negra | 40 | gr | | | |
| 6 | Naranja | 40 | ml | | | |
| 7 | Aguardiente | 15 | ml | | | |
| 8 | | | | | Textura: blando | |
| 9 | | | | | Olor: Caracteristico | |
| 10 | | | | | Color: crema | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Gravlax | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Trucha | 225 | g | Todos los ingredientes / Curado/ 2 hors/ 4°C | Sabor: Dulce/ acido |  |
| 2 | Eneldo | 10 | g | | | |
| 3 | Panela molida | 80 | g | | | |
| 4 | Sal | 100 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 40 | g | | | |
| 6 | Naranja | 40 | ml | | | |
| 7 | Aguardiente | 15 | ml | | | |
| 8 | | | | | Textura: Blando | |
| 9 | | | | | Olor: Caracteristico | |
| 10 | | | | | Color: crema | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|--|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Gravlax | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | | Observaciones |
| 1 | Trucha | 225 | g | Todos los ingredientes / Curado/ 2 hors/ 4°C | Sabor: Dulce/ acido | |  |
| 2 | Eneldo | 10 | g | | Textura: Blando | | |
| 3 | Panela molida | 80 | g | | | | |
| 4 | Sal | 100 | g | | Olor: Caracteristico | | |
| 5 | Pimienta negra | 40 | g | | | | |
| 6 | Naranja | 40 | ml | | | | |
| 7 | Aguardiente | 15 | ml | | Color: crema | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Gravlax | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Trucha | 225 | g | Todos los ingredientes / Curado/ 2 hors/ 4°C | Sabor: Dulce/ acido |  |
| 2 | Eneldo | 10 | g | | Textura: Blando | |
| 3 | Panela molida | 80 | g | | Olor: Caracteristico | |
| 4 | Sal | 100 | g | | Color: crema | |
| 5 | Pimienta negra | 40 | g | | | |
| 6 | Naranja | 40 | ml | | | |
| 7 | Aguardiente | 15 | ml | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 4 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Gravlax | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Trucha | 225 | g | Todos los ingredientes / Curado/ 2 hors/ 4°C | Sabor: Dulce/ acido |  |
| 2 | Eneldo | 20 | g | | | |
| 3 | Panela molida | 90 | g | | | |
| 4 | Sal | 100 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 30 | g | | | |
| 6 | Naranja | 60 | ml | | | |
| 7 | Aguardiente | 20 | ml | | | |
| 8 | | | | | Textura: Blando | |
| 9 | | | | | Olor: Caracteristico | |
| 10 | | | | | Color: crema | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

CEVICHE DE TRUCHA

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|--|--------------------------------------|---|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Ceviche de trucha | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Trucha | 100 | g | Todos los ingredientes / encurtido / 30 minutos / 10°C Cocer la zanahoria blanca 5min - choclo tierno 8min - achira 30min - yuca 10min/ 90° C | Sabor: salado / acido | No realizar con el fumet, disminuir sal, falta acidez, cortes mas parejos | |
| 2 | Zanahoria blanca | 15 | g | | Textura: líquida | | |
| 3 | Achira | 15 | g | | | Olor: Caracteristico | |
| 4 | Choclo entero | 3 | g | | Color: verde/ rojo/ amarillo/ blanco | | |
| 5 | Cebolla paitaña | 5 | g | | | | |
| 6 | Tomate riñón | 6 | g | | | | |
| 7 | Lechuga Crespita | 3 | g | | | | |
| 8 | Ajo | 2 | g | | | | |
| 9 | Apio | 8 | g | | | | |
| 10 | Sal | 1 | g | | | | |
| 11 | Pimienta negra | 10 | g | | | | |
| 12 | Limon | 10 | ml | | | | |
| 13 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 14 | Perejil fresco | 3 | g | | | | |



| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|--|--------------------------------|---|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Ceviche de trucha | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Trucha | 100 | g | Todos los ingredientes / encurtido / 30 minutos / 10°C | Sabor: Salado / Acido | Disminuir acidez, cortes mas parejos, mas sabor a la elaboracion | |
| 2 | Zanahoria blanca | 15 | g | | | | |
| 3 | Achira | 15 | g | Cocer la zanahoria blanca 5min - choclo tierno 8min - achira 30min - yuca 10min/ 90° C | Textura: líquida |  | |
| 4 | Choclo entero | 10 | g | | | | |
| 5 | Cebolla paitaña | 5 | g | | | | |
| 6 | Tomate riñón | 3 | g | | | | |
| 7 | Lechuga Crespa | 3 | g | | | | |
| 8 | Ajo | 2 | g | | | | |
| 9 | Apio | 8 | g | | | | |
| 10 | Sal | 1 | g | | | | |
| 11 | Pimienta negra | 10 | g | | | | |
| 12 | Limon | 10 | ml | | | | |
| 13 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 14 | Perejil fresco | 3 | g | | | | |
| | | | | | | | Olor: Caracteristico |
| | | | | | | | Color: verde/ amarillo/ rojo/ blanco/ morado |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|--|--|--|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Ceviche de trucha | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | | Observaciones |
| 1 | Trucha | 100 | g | Todos los ingredientes / encurtido / 30 minutos / 10°C | Sabor: Salado/ Acido | | Mejorar el metodo del Gravlax, mejorar sabor, incluir hierbas aromaticas, mejorar presentacion |
| 2 | Zanahoria blanca | 15 | g | | | | |
| 3 | Achira | 15 | g | Cocer la zanahoria blanca 5min - choclo tierno 8min - achira 30min - yuca 10min/ 90° C | Textura: líquida | | |
| 4 | Choclo entero | 10 | g | | | | |
| 5 | Cebolla paiteña | 5 | g | | Olor: Catacteristico | | |
| 6 | Tomate riñón | 3 | g | | | | |
| 7 | Lechuga Crespá | 3 | g | | Color: amarillo/verde/ rojo/ blanco/morado | | |
| 8 | Camote | 10 | g | | | | |
| 9 | Yuca limpia | 1 | g | | | | |
| 10 | Sal | 1 | g | | | | |
| 11 | Pimienta negra | 10 | g | | | | |
| 12 | Limon | 10 | ml | | | | |
| 13 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 14 | Perejil fresco | 3 | g | | | | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|---|-------|---|--|-------------------------------|------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 4 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Ceviche de trucha | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Trucha | 100 | g | Todos los ingredientes / encurtido / 30 minutos / 10°C | Sabor: salado / acido | Se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Zanahoria blanca | 20 | g | | | | |
| 3 | Choclo entero | 20 | g | | | | |
| 4 | Cebolla paiteña | 10 | g | Cocer la zanahoria blanca 5min - choclo tierno 8min - yuca 10min/ 90° C | Textura: líquida | | |
| 5 | Tomate riñón | 10 | g | | | | |
| 6 | Lechuga Crespita | 3 | g | | | | |
| 7 | Camote | 20 | g | Fritura profunda del repe a 180°C por 3min | Olor: Caracteristico | | |
| 8 | Yuca limpia | 20 | g | | | | |
| 9 | Sal | 1 | g | Realizar la leche de tigre | Color: verde/ rojo/ amarillo/ blanco/ morado | | |
| 10 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 11 | Limon | 50 | ml | | | | |
| 12 | Pimiento amarillo limpio | 15 | g | | | | |
| 13 | Pimiento rojo limpio | 15 | g | | | | |
| 14 | Pimiento verde limpio | 15 | g | | | | |
| 15 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 16 | Repe | 30 | g | | | | |



EMPANADAS DE REPE

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|--|--------------------------------|--|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Masa de repe | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Repe | 160 | g | Repe, Harina de trigo, huevos criollos, mantequilla, sal, pimienta negra/ Congelacion, 24 hrs, 4°C | Sabor: sui generis/ salado | se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Harina de trigo | 30 | ml | | | | |
| 3 | Huevos criollos | 60 | g | | | | |
| 4 | Mantequilla | 25 | g | | | | |
| 5 | Sal | 3 | g | | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 7 | | | | | Textura: blando |  | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | Color: crema | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Masa de repe | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Repe | 160 | g | Repe, Harina de trigo, huevos criollos, mantequilla, sal, pimienta negra/ Congelacion, 24 horas, 4°C | Sabor: sui géneris / salado | se obtuvo el producto deseado |
| 2 | Harina de trigo | 30 | ml | | | |
| 3 | Huevos criollos | 60 | gg | | | |
| 4 | Mantequilla | 25 | gg | | | |
| 5 | Sal | 3 | gg | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | gg | | | |
| 7 | | | | | Textura: pegajosa |  |
| 8 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 9 | | | | | Color: crema | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|---|-------|---|--------------------------------|----------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de masa repe | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zanahoria blanca | 25 | gr | Zanahoria blanca, melloco limpio, pechuga deshuesada, arveja tierna, cilantro, perejil, sal, pimienta negra, cebolla perla / hervir, sofreir / 15 minutos / 90°C - 180° C | Sabor: Sui géneris / salado | mejorar cortes |
| 2 | Mellico limpio | 3 | gr | | | |
| 3 | Pechuga deshuesada | 25 | gr | | | |
| 4 | Arveja tierna | 25 | gr | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 5 | gr | | | |
| 6 | Perejil fresco | 5 | gr | | | |
| 7 | Sal | 1 | gr | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | gr | | | |
| 9 | Cebolla perla | 10 | gr | | | |
| 10 | Aceite girasol | 8 | ml | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |



| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|--------------------|---|-------|---|--------------------------------|--------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de masa repe | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zanahoria blanca | 25 | g | Zanahoria blanca, melloco limpio, pechuga deshuesada, arveja tierna, cilantro, perejil, sal, pimienta negra, cebolla perla / hervir, sofreir / 15 minutos / 90°C - 180° C | Sabor: Sui géneris /salado | se obtuvo el producto deseado. |
| 2 | Melloco limpio | 3 | g | | | |
| 3 | Pechuga deshuesada | 25 | g | | | |
| 4 | Arveja tierna | 25 | g | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 6 | Perejil fresco | 5 | g | | | |
| 7 | Sal | 1 | g | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 9 | Cebolla perla | 10 | g | | | |
| 10 | Aceite girasol | 8 | ml | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |



| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|---|-------|--|--------------------------------|--|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 7/11/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Pico de Gallina | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Pimiento amarillo limpio | 10 | g | Pimiento amarillo, pimiento rojo, pimiento verde, aji, cebolla perla, rabano, cilantro, sal, pimienta, limon, aceite / Encurtido / 30min/ 4°C | Sabor: picante, acido | Se procede a rectificar la cantidad de sal.  | |
| 2 | Pimiento rojo limpio | 10 | g | | | | |
| 3 | Pimiento verde limpio | 10 | g | | | | |
| 4 | Aji | 8 | g | | | | |
| 5 | Cebolla perla | 5 | g | | | | Textura: crujiente |
| 6 | Rábano limpio | 10 | g | | | | |
| 7 | Cilantro limpio | 5 | g | | | | |
| 8 | Sal | 8 | g | | | | |
| 9 | Pimienta negra | 1 | g | | | | Olor: Caracteristico |
| 10 | Limon | 20 | ml | | | | |
| 11 | Aceite girasol | 3 | ml | | | | Color: verde, blanco, rosado, rojo, amarillo |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|---|-------|--------------------------------|--|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Pico de Gallina | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Pimiento amarillo limpio | 10 | g | 30min/ 4°C | Sabor: picante, acido |  |
| 2 | Pimiento rojo limpio | 10 | g | | | |
| 3 | Pimiento verde limpio | 10 | g | | | |
| 4 | Aji | 8 | g | | | |
| 5 | Cebolla perla | 10 | g | | | |
| 6 | Rábano limpio | 10 | g | | | |
| 7 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 8 | Sal | 3 | g | | | |
| 9 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 10 | Limon | 20 | ml | | | |
| 11 | Aceite girasol | 2 | ml | | | |
| 12 | | | | | Olor: característico | |
| 13 | | | | | Color: verde, blanco, rosado, rojo, amarillo | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|---|-------|--|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Pico de Gallina | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Pimiento amarillo limpio | 10 | g | Pimiento amarillo, Pimiento rojo, Pimiento verde, Aji, Cebolla perla, Rabano, Cilantro, Sal, Pimienta, Limon, Aceite / Encurtido / 30min/ 4°C | Sabor: sui géneris / agrio | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Pimiento rojo limpio | 10 | g | | Textura: crujiente | |
| 3 | Pimiento verde limpio | 10 | g | | Olor: aromático / cítrico | |
| 4 | Aji | 8 | g | | Color: verde | |
| 5 | Cebolla perla | 10 | g | | | |
| 6 | Rábano limpio | 10 | g | | | |
| 7 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 8 | Sal | 1 | g | | | |
| 9 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 10 | Limon | 20 | ml | | | |
| 11 | Aceite girasol | 2 | ml | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |




CREMA DE LIMEÑO ACOMPAÑADO CON HUEVO POCHADO, QUESO GRATINADO, AGUACATE


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|--|---------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Crema de Limeño | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | | Observaciones |
| 1 | Limeño | 225 | g | todos los ingredientes/ Hervido/ 40 minutos / 90°C | Sabor: salado | | disminuir sal |
| 2 | Crema de leche | 100 | ml | | Textura: Espeso | | |
| 3 | Sal | 10 | g | | Olor: característico | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | Color: amarillo | | |
| 5 | Agua | 200 | ml | | | | |
| 6 | Aguacate | 20 | g | | | | |
| 7 | Queso fresco | 10 | g | | | | |
| 8 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 9 | Huevo Pochado | 40 | g | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|--|----------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Crema de Limeño | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | | Observaciones |
| 1 | Limeño | 225 | g | todos los ingredientes/ Hervido/ 40 minutos / 90°C | Sabor: salado | | mejorar presentacion |
| 2 | Crema de leche | 100 | ml | | Textura: espeso | | |
| 3 | Sal | 3 | g | | Olor: caracteristico | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | Color: amarillo | | |
| 5 | Agua | 200 | ml | | | | |
| 6 | Aguacate | 20 | g | | | | |
| 7 | Queso fresco | 10 | g | | | | |
| 8 | Cilantro limpio | 3 | g | | | | |
| 9 | Huevo Pochado | 40 | g | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |



| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Crema de Limeño | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Limeño | 225 | g | todos los ingredientes/ Hervido/ 40 minutos / 90°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Crema de leche | 100 | ml | | | |
| 3 | Sal | 5 | g | | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 5 | Agua | 200 | ml | | | |
| 6 | Aguacate | 20 | g | | | |
| 7 | Queso fresco | 10 | g | | | |
| 8 | Cilantro limpio | 3 | g | | | |
| 9 | Huevo Pochado | 40 | g | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|--|--------------------------------|---|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Huevo Pochado | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Huevos de codorniz | 20 | g | Todos los ingredientes/ Pochado / 5 minutos / 90°C | Sabor: salado | cambiar por huevos criollos | |
| 2 | Agua | 50 | ml | | | | |
| 3 | Vinagre blanco | 20 | ml | | | | |
| 4 | Sal | 5 | g | | | | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 6 | | | | | Textura: liquido |  | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característica | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: blanco, amarillo | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Huevo Pochado | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Huevos criollos | 62 | g | Todos los ingredientes/ Pochado / 5 minutos / 90°C | Sabor: sui generis | Se obtuvo el producto deseado.  |
| 2 | Agua | 100 | ml | | Textura: líquido | |
| 3 | Vinagre blanco | 200 | ml | | Olor: característico | |
| 4 | Sal | 4 | g | | Color: blanco, amarillo | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

LLAPINGACHOS DE ACHIRA RELLENOS CON ACOMPAÑADO DE SALSA DE MANI CON VEGETALES ENCURTIDOS


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|--------------------------------|-------------------------|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Masa de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Achira | 80 | g | Achira, manteca de cerdo, aceite girasol, aceite de achiote, sal, pimienta / Hervido - sellar / 30 min - 3min / 90°C - 180°C | Sabor: salado | mejorar textura y sabor | |
| 2 | Manteca de cerdo | 20 | g | | | | |
| 3 | Aceite girasol | 8 | ml | | | | |
| 4 | Aceite de achiote | 5 | ml | | | | |
| 5 | Sal | 3 | g | | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | Olor: característico | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: dorado | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|---|--------------------------------|-------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Masa de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Achira | 60 | g | Achira, manteca de cerdo, aceite girasol, aceite de achiote, sal, pimienta /Hervido - sellar / 30 min - 3min / 90°C - 180°C | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado |
| 2 | Manteca de cerdo | 10 | g | | Textura: blando | |
| 3 | Aceite girasol | 6 | ml | | | |
| 4 | Aceite de achiote | 2 | ml | | | |
| 5 | Sal | 1 | g | | Olor: cacteristico | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | Color: dorado | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Masa de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Achira | 60 | g | Achira, manteca de cerdo, aceite girasol, aceite de achioté, sal, pimienta / Hervido - sellar / 30 min - 3min / 90°C - 180°C | Sabor: sui géneris | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Manteca de cerdo | 10 | g | | Textura: espesa | |
| 3 | Aceite girasol | 6 | ml | | Olor: aromático | |
| 4 | Aceite de achioté | 2 | ml | | | |
| 5 | Sal | 1 | g | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | Color: rojizo | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|--|-------|---|--------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Guarnicion para el lllapingacho | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Zanahoria limpia | 10 | g | Todos los ingredientes / Encurtido / 10min/ 4°C | Sabor: acido/ salado | se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Cebolla perla | 10 | g | | | | |
| 3 | Tomate Cherry | 10 | g | | | | |
| 4 | Choclo baby | 10 | g | | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 1 | g | | | | |
| 6 | Remolacha | 10 | g | | | | |
| 7 | Sal | 1 | g | | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 9 | Naranja | 20 | ml | | | | |
| 10 | Aceite oliva | 10 | ml | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Guarnicion para el lllapingacho | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zanahoria limpia | 10 | gr | Todos los ingredientes / Encurtido / 10min/ 4°C | Sabor: acido/ salado | se obtuvo el producto deseado  |
| 2 | Cebolla perla | 10 | gr | | | |
| 3 | Tomate Chery | 10 | gr | | | |
| 4 | Choclo baby | 10 | gr | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 1 | gr | | | |
| 6 | Remolacha | 10 | gr | | | |
| 7 | Sal | 1 | gr | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | gr | | | |
| 9 | Naranja | 20 | ml | | | |
| 10 | Aceite oliva | 10 | ml | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|--|-------|---|--------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Seco de Chivo | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Chivo | 150 | g | Todos los ingredientes / hervir / 35minutos / 90°C. | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Cebolla paiteña | 50 | g | | | | |
| 3 | Tomate riñón | 20 | g | | | | |
| 4 | Naranja | 25 | ml | | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 4 | g | | | | |
| 6 | Pimiento verde limpio | 20 | g | | | | |
| 7 | Ajo pelado | 2 | g | | | | |
| 8 | Cerveza achira | 40 | ml | | | | |
| 9 | Sal | 30 | g | | | | |
| 10 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|--|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Seco de Chivo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Chivo | 150 | g | Todos los ingredientes / hervir / 35minutos / 90°C. | Sabor: sui géneris | Se obtuvo el producto final deseado.  |
| 2 | Cebolla paiteña | 50 | g | | | |
| 3 | Tomate riñón | 20 | g | | | |
| 4 | Naranja | 25 | ml | | | |
| 5 | Cilantro limpio | 8 | g | | | |
| 6 | Pimiento verde limpio | 20 | g | | | |
| 7 | Ajo pelado | 2 | g | | | |
| 8 | Cerveza achira | 40 | ml | | | |
| 9 | Sal | 30 | g | | | |
| 10 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|---|-------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Queso fresco | 10 | g | Queso fresco, cueritos de cerdo, seco de chivo / Relleno / 1min/ 10°C | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Cueritos de cerdo | 10 | g | | | | |
| 3 | seco de chivo | 10 | g | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | Textura: blando | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: característico de cada ingrediente | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|---|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Queso fresco | 10 | g | Queso fresco, cueritos de cerdo, seco de chivo / Relleno / 1min/ 10°C | Sabor: sui géneris | se obtuvo el producto deseado  |
| 2 | Cueritos de cerdo | 10 | g | | | |
| 3 | Seco de Chivo | 10 | g | | | |
| 4 | | | | Arveja tierna / hervir / 20 minutos / 93°C. | Textura: fibrosa | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | Olor: vegetal | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | Color: característico de cada ingrediente | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|-----------------|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de mani | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Mani pelado | 50 | g | Todos los ingredientes / Reduccion / 3 minutos / 90 °C | Sabor: salado | mejorar textura | |
| 2 | Cebolla perla | 8 | g | | | | |
| 3 | Cilantro limpio | 5 | g | | | | |
| 4 | Ajo pelado | 1 | g | | | | |
| 5 | Aceite girasol | 10 | ml | | Textura: grumosa | | |
| 6 | Sal | 1 | g | | | | |
| 7 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 8 | | | | | Olor: característico | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: crema | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de mani | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Perejil | 4 | g | Todos los ingrediente / emulsionar / 1 minuto / 17°C | Sabor: sui géneris | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Cebolla perla | 150 | g | | Textura: untuosa | |
| 3 | Cilantro limpio | 5 | g | | Olor: aromático | |
| 4 | Ajo pelado | 4 | g | | Color: blanco | |
| 5 | Aceite girasol | 10 | ml | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|---|-------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Queso fresco | 10 | g | Queso fresco, cueritos de cerdo, seco de chivo / Relleno / 1min/ 10°C | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado | |
| 2 | Cueritos de cerdo | 10 | g | | | | |
| 3 | seco de chivo | 10 | g | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | Textura: blando | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: característico de cada ingrediente | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|---|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Relleno de llapingachos | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Queso fresco | 10 | g | Queso fresco, cueritos de cerdo, seco de chivo / Relleno / 1min/ 10°C | Sabor: sui géneris | se obtuvo el producto deseado  |
| 2 | Cueritos de cerdo | 10 | g | | | |
| 3 | Seco de Chivo | 10 | g | | | |
| 4 | | | | Arveja tierna / hervir / 20 minutos / 93°C. | Textura: fibrosa | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | Olor: vegetal | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | Color: característico de cada ingrediente | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


FUERTES
CARNES SECAS

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|--|--------------------------------|--|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Carnes Secas | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | | Observaciones |
| 1 | Brazo de Cerdo | 100 | g | Mezclar todos los ingredientes / Oreado - Sellado / 4 hrs - 3min / 4°C -180°C. | Sabor: salado | | Mejorar la tecnica del oreado, disminuir sal, agregar ajo |
| 2 | Paprika | 30 | g | | Textura: seca | | |
| 3 | Comino en polvo | 20 | g | | | | |
| 4 | Sal | 15 | g | | Olor: caracteristico | | |
| 5 | Pimienta negra | 3 | g | | | | |
| 6 | | | | Color: dorado | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|-----------------|---|-------|--|--------------------------------|-----------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Carnes Secas | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Brazo de Cerdo | 150 | g | Mezclar todos los ingredientes / Oreado - Sellado / 2 hrs - 3min / 4°C -180°C. | Sabor: salado | disminuir sal, mejorar la tecnica |
| 2 | Ajo pelado | 20 | g | | | |
| 3 | Comino en polvo | 8 | cg | | | |
| 4 | Pimienta negra | 5 | cg | | | |
| 5 | sal | 8 | cg | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: café claro | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Carnes Secas | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Brazo de Cerdo | 200 | g | Mezclar todos los ingredientes / Oreado - Sellado / 2 hrs - 3min / 4°C -180°C. | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado  |
| 2 | Ajo pelado | 25 | g | | Textura: blando | |
| 3 | Comino en polvo | 3 | g | | Olor: caracteristico | |
| 4 | Sal | 5 | g | | Color: dorado | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 6 | aceite girasol | 2 | ml | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|---|-------|--|--------------------------------|------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Revuelto para las carnes secas | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Huevos criollos | 120 | g | Todos los ingredientes/ freri / 3min/ 180°C. | Sabor: salado | mejorar presentacion y sabor |
| 2 | Cebolla perla | 8 | g | | | |
| 3 | Mote pelado | 20 | ml | | | |
| 4 | haba pelada | 50 | g | | | |
| 5 | Queso fresco | 30 | g | | | |
| 6 | Aceite girasol | 3 | ml | | | |
| 7 | Aceite de achiote | 2 | ml | | | |
| 8 | Sal | 2 | g | | | |
| 9 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|---|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Revuelto para las carnes secas | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Huevos criollos | 120 | g | Todos los ingredientes/ Freir/ 3min/ 180°C. | Sabor: salado | se obtuvo el producto final  |
| 2 | Cebolla perla | 5 | g | | | |
| 3 | Mote pelado | 20 | ml | | | |
| 4 | Haba pelada | 50 | g | | | |
| 5 | Queso fresco | 20 | g | | | |
| 6 | Aceite girasol | 2 | ml | | | |
| 7 | Aceite de achiote | 2 | ml | | | |
| 8 | Sal | 2 | g | | | |
| 9 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|--|--------------------------------|-------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa pepa de sambo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Pepa Sambo | 80 | g | Todos los ingredientes / Tostar - Reduccion/ 5min - 20 minutos / 180°C - 90°C. | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado |
| 2 | Cebolla perla | 10 | g | | Textura: grumosa | |
| 3 | Cilantro limpio | 5 | g | | Olor: característico | |
| 4 | Ajo pelado | 5 | ml | | Color: crema | |
| 5 | Sal | 1 | ml | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 7 | Aceite girasol | 10 | g | | | |
| 8 | Agua | 10 | ml | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | 2 | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa pepa de sambo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Pepa Sambo | 80 | g | Todos los ingredientes / Tostar - Reduccion/ 5min - 20 minutos / 180°C - 90°C. | Sabor: salado | se obtuvo el producto deseado  |
| 2 | Cebolla perla | 10 | g | | Textura: cremosa | |
| 3 | Cilantro limpio | 5 | g | | Olor: característico | |
| 4 | Ajo pelado | 5 | ml | | Color: crema | |
| 5 | Sal | 1 | ml | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 7 | Aceite girasol | 10 | g | | | |
| 8 | Agua | 10 | ml | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | 2 | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Pasta de Aguacate | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Aguacate | 70 | g | Todos los ingredientes/ Encurtido/ 5min/10°C | Sabor: acido, salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Limon | 10 | ml | | | |
| 3 | Sal | 2 | g | | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 5 | | | | | Textura: blando | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: verde | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Pasta de Aguacate | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Aguacate | 70 | g | Todos los ingredientes/ Encurtido/ 5min/10°C | Sabor: acido, salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Limon | 10 | m | | | |
| 3 | Sal | 2 | g | | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 5 | | | | | Textura: blando |  |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: verde | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salteado de papa chaucha con manteca de cerdo y oregano | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Papa chaucha | 50 | g | Todos los ingredientes/Hervir - Saltear/ 3 minutos / 90°C - 180°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Manteca de cerdo | 15 | g | | | |
| 3 | Oregano | 6 | g | | | |
| 4 | Sal | 1 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 6 | | | | | Textura: blando | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: café claro | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salteado de papa chaucha con manteca de cerdo y oregano | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Papa chaucha | 50 | g | Todos los ingredientes/Hervir - Saltear/ 3 minutos / 90°C - 180°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Manteca de cerdo | 15 | g | | | |
| 3 | Oregano | 5 | g | | | |
| 4 | Sal | 1 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 6 | | | | | Textura: blando | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: café claro | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|--|--------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Encurtido de vegetales | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Zanahoria limpia | 25 | g | zanahoria,cebollin/ encutido/ 30min/10° C | Sabor: salado/ acido | Se obtuvo las características deseadas del producto final. | |
| 2 | Cebollín | 25 | g | | | | |
| 3 | Vinagre blanco | 40 | g | | | | |
| 4 | Sal | 1 | g | | | | |
| 5 | Agua | 10 | ml | | | | Textura: crujiente |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | 10 | | | Color: verde, blanco | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Encurtido de vegetales | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zanahoria limpia | 25 | g | zanahoria,cebollin/ encutido/ 30min/10° C | Sabor: salado/ acido | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Cebollín | 25 | g | | | |
| 3 | Vinagre blanco | 40 | g | | | |
| 4 | Sal | 1 | g | | | |
| 5 | Agua | 10 | ml | | | |
| 6 | | | | | Textura: crujiente | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | 20 | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: verde, blanco | |
| 13 | | 10 | | | | |
| 14 | | | | | | |

**MEDALLONES DE POLLO CON SALSA DE CERVEZA DE ACHIRA ACOMPAÑADO CON TRIGOTO DE REMOLACHA Y
VEGETALES SALTEADOS**

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--|-------|--|---|---|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Medallones de pollo | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Pechuga deshuesada | 240 | g | Todos los ingredientes / Horneado/ 180°C | Sabor: salado | Cambiar tecnicas de coccion y mejorar sabor | |
| 2 | Hojas de acelga limpias | 15 | g | | | | |
| 3 | Pimiento amarillo limpio | 10 | g | | | | |
| 4 | Pimiento rojo limpio | 10 | g | | | | |
| 5 | Pimiento verde limpio | 10 | g | | | | |
| 6 | Tocino | 20 | g | | | | |
| 7 | Sal | 2 | g | | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: característico de cada ingrediente | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--|-------|---|---|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Medallones de pollo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Pechuga deshuesada | 240 | g | Todos los ingredientes / Coccion en liquido - Sellado / 20 min - 2 min / 180°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Hojas de acelga limpias | 15 | g | | | |
| 3 | Pimiento amarillo limpio | 10 | g | | | |
| 4 | Pimiento rojo limpio | 10 | g | | | |
| 5 | Pimiento verde limpio | 10 | g | | | |
| 6 | Tocino | 20 | g | | | |
| 7 | Sal | 2 | g | | | |
| 8 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 9 | | | | | Textura: blando |  |
| 10 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| | | | | | Color: característico de cada ingrediente | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|--|--------------------------------|--|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de cerveza de achira | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Cerveza achira | 90 | ml | Todos los ingredientes / Reduccion / 3min / 90°C | Sabor: dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final. | |
| 2 | Maicena | 5 | ml | | | | |
| 3 | Naranja | 5 | ml | | | | |
| 4 | Panela molida | 8 | g | | | | |
| 5 | | 3 | | | Textura: semi liquida | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: transparente | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de cerveza de achira | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Cerveza achira | 90 | ml | Todos los ingredientes / Reduccion / 3min / 90°C | Sabor: dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Maicena | 5 | ml | | | |
| 3 | Naranja | 5 | ml | | | |
| 4 | Panela molida | 8 | g | | | |
| 5 | | | | | Textura: semi liquida |  |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: transparente | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Vegetales Salteados | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Choclo baby | 20 | g | | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Vainas frejol tierno | 20 | g | | | |
| 3 | Champiñones enteros | 20 | g | | | |
| 4 | Vinagre de manzana | 10 | ml | Champiñones enteros/ Blanqueado / 3 min/ 90°C | Textura: blando | |
| 5 | Sal | 2 | g | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | Vainas frejol tierno/ Blanqueado / 3min/ 90°C | Olor: característico | |
| 7 | Aceite girasol | 8 | ml | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | salteado/ 2min/ 180°C | Color: blanco verde | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Vegetales Salteados | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Choclo baby | 20 | g | Todos los ingredientes / Saltear / 2 minutos / 180°C. | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Vainas frejol tierno | 20 | g | | | |
| 3 | Champiñones enteros | 20 | g | | | |
| 4 | Vinagre de manzana | 10 | ml | Champiñones enteros/ Blanqueado / 3 min/ 90°C. | Textura: crujiente | |
| 5 | Sal | 2 | g | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | Vainas frejol tierno/ Blanqueado / 3min/ 90°C. | Olor: característico | |
| 7 | Aceite girasol | 8 | ml | | | |
| 8 | | | | | Color: verde, blanco, crema | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |




| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|---|--------------------------------|--|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Trigoto con remolacha | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Trigo | 80 | g | Trigo y la remolacha / Hervido / 15minutos / 90°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. | |
| 2 | Remolacha | 40 | g | | | | |
| 3 | Crema de leche | 150 | g | Crema de leche, queso parmesano, sal, pimienta / Reduccion/ 10min/ 90°C | Textura: espesa | | |
| 4 | Queso parmesano | 25 | g | | | | |
| 5 | Sal | 50 | g | | | | |
| 6 | agua | 200 | ml | | | | |
| 7 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | Color: lacre | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Trigoto con remolacha | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Trigo | 80 | g | Trigo y la remolacha / Hervido / 15minutos / 90°C. | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Remolacha | 40 | g | | | |
| 3 | Crema de leche | 150 | g | Crema de leche, queso parmesano, sal, pimienta / Reduccion/ 10min/ 90°C. | Textura: espesa |  |
| 4 | Queso parmesano | 25 | g | | | |
| 5 | Sal | 50 | g | | | |
| 6 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 7 | Agua | 200 | ml | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: lacre | |

RACK DE TERNERA CON SALSA DE MIEL ACOMPAÑADO DE MIX DE LECHUGA, CAMOTE CON TOMILLO


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|---|--------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Rack de ternera | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Rack de ternera | 250 | g | Todos los ingredientes / Marinado/ 20minutos / 10°C | Sabor: salado | aagregar mas sal | |
| 2 | Aguardiente | 20 | ml | | | | |
| 3 | Sal | 1 | g | | | | |
| 4 | Pimienta negra | 3 | g | | | | |
| 5 | | | | Homeado/ 20min/ 180°C | Textura: blando | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | Sellar/2 min/ 180°C | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: marron oscuro | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|---|--------------------------------|---|---------------------|----------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 | | |
| Nombre de la elaboración: | | Rack de ternera | | | Proyecto de Titulación | | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | | |
| 1 | Rack de ternera | 170 | g | Todos los ingredientes / Marinado/ 20minutos / 10°C | Sabor: salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  | | |
| 2 | Aguardiente | 20 | ml | | Horneado/ 20min/ 180°C | | Textura: blando | |
| 3 | Sal | 3 | g | | | | Sellar/2 min/ 180°C | Olor: caracteristico |
| 4 | Pimienta negra | 3 | g | | | | | Color: marron oscuro |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|--|--------------------------------|--|-----------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de miel de panela con tocte | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Panela molida | 80 | g | Todos los ingredientes/ Reduccion/ 15min/ 90°C | Sabor: dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final. | |
| 2 | Tocte | 30 | g | | | | |
| 3 | Canela en rama | 1 | g | | | | |
| 4 | Clavo de olor | 1 | g | | | | |
| 5 | Agua | 40 | ml | | | | Textura: semi liquida |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: marron oscuro | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Salsa de miel de panela con tocte | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Panela molida | 80 | g | Todos los ingredientes/ Reduccion/ 15min/ 90°C. | Sabor: dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Tocte | 30 | g | | | |
| 3 | Canela en rama | 1 | g | | | |
| 4 | Clavo de olor | 1 | g | | | |
| 5 | Agua | 40 | ml | | | |
| 6 | | | | | Textura: semi liquida |  |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: marron oscuro | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|--|--|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Guarnicion de Mix de lechuga con vinagreta de limon- mandarina | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Mix de verduras | 50 | g | Todos los ingredientes/ Vinagreta/ 2 minutos/ 10°C | Sabor: acido salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Limon Mandarina | 20 | ml | | | |
| 3 | Sal | 3 | g | | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 5 | Vinagre blanco | 0,5 | ml | | Textura: blando | |
| 6 | Aceite oliva | 10 | ml | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: color caracteristico de cada producto | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|-------|---|--|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Guarnicion de Mix de lechuga con vinagreta de limon- mandarina | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Mix de verduras | 50 | g | Todos los ingredientes/ Vinagreta/ 2 minutos/ 10°C | Sabor: acido salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Limon Mandarina | 20 | ml | | | |
| 3 | Sal | 3 | g | | | |
| 4 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 5 | Vinagre blanco | 0,5 | ml | | | |
| 6 | Aceite oliva | 10 | ml | | | |
| 7 | | | | | Textura: blando |  |
| 8 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | Color: color caracteristico de cada producto | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Camote con tomillo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Camote | 80 | g | Todos los ingredientes / Hornear / 30 minutos /160 °C | Sabor: Dulce / salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Tomillo | 5 | g | | | |
| 3 | Mantequilla | 10 | g | | | |
| 4 | Sal | 2 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 3 | g | | | |
| 6 | | | | | Textura: blando | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: característico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: morado oscuro | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|--|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Camote con tomillo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Camote | 80 | g | Todos los ingredientes / Saltear / 6 minutos / °C | Sabor: Dulce / salado | Se obtuvo las características deseadas del producto final. |
| 2 | Tomillo | 5 | g | | | |
| 3 | Mantequilla | 10 | g | | | |
| 4 | Sal | 2 | g | | | |
| 5 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 6 | | | | | Textura: blando |  |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: morado oscuro | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


COCIDO GIRONENSE

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|--------------------------------|---|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | | 7/11/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Cocido Gironense | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Carne de res | 150 | g | Todos los ingredientes/ Hervido/ 40min/ 90°C | Sabor: salado | mejorar presentacion y mejorar cortes  | |
| 2 | Brazo de Cerdo | 80 | g | | | | |
| 3 | Longaniza | 80 | g | | | | |
| 4 | Morcilla | 80 | g | | | | |
| 5 | Mellico limpio | 30 | g | | | | |
| 6 | Cholo Desgranado | 10 | g | | | | |
| 7 | Arveja tierna | 5 | g | | | | |
| 8 | Zanahoria blanca | 5 | g | | | | |
| 9 | Yuca limpia | 2 | g | | | | |
| 10 | Repe | 1 | g | | | | |
| 11 | Cebolla perla | 5 | g | | | | |
| 12 | Cilantro limpio | 5 | g | | | | |
| 13 | Perejil fresco | 5 | g | | | | |
| 14 | Sal | 2 | g | | | | |
| 15 | Pimienta negra | 1 | g | | | | |
| 16 | Aceite girasol | 5 | ml | | | | |
| 17 | Aceite de achiote | 5 | ml | | | | |
| 18 | Ajo pelado | 5 | g | | | | |
| 19 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|-------------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Cocido Gironense | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Carne de res | 150 | g | Todos los ingredientes/ Hervido/ 40min/ 90°C | Sabor: salado | mejorar cortes y mejor coccion de la arveja  |
| 2 | Brazo de Cerdo | 80 | g | | | |
| 3 | Longaniza | 80 | g | | | |
| 4 | Morcilla | 80 | g | | | |
| 5 | Melloco limpio | 30 | g | | | |
| 6 | Cholo Desgranado | 10 | g | | | |
| 7 | Arveja tierna | 5 | g | | | |
| 8 | Zanahoria blanca | 5 | g | | | |
| 9 | Yuca limpia | 2 | g | | | |
| 10 | Repe | 1 | g | | | |
| 11 | Cebolla perla | 5 | g | | | |
| 12 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 13 | Perejil fresco | 5 | g | | | |
| 14 | Sal | 2 | g | | | |
| 15 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 16 | Aceite girasol | 5 | ml | | | |
| 17 | Aceite de achiote | 5 | ml | | | |
| 18 | Ajo pelado | 5 | g | | | |
| 19 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|--|-------|--|--|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Cocido Gironense | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Carne de res | 80 | g | Todos los ingredientes/ Hervido/ 40min/ 90°C | Sabor: salado | mejorar cortes y mejor coccion de la arveja |
| 2 | Brazo de Cerdo | 80 | g | | | |
| 3 | Longaniza | 80 | g | | | |
| 4 | Morcilla | 80 | g | | | |
| 5 | Melloco limpio | 30 | g | | | |
| 6 | Choclo entero | 30 | g | | | |
| 7 | Arveja tierna | 30 | g | | | |
| 8 | Zanahoria blanca | 30 | g | | | |
| 9 | Yuca limpia | 30 | g | | | |
| 10 | Repe | 30 | g | | | |
| 11 | Cebolla perla | 10 | g | | | |
| 12 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 13 | Perejil fresco | 5 | g | | | |
| 14 | Sal | 2 | g | Olor: características |  | |
| 15 | Pimienta negra | 1 | g | Color: transparente | | |
| 16 | Aceite girasol | 3 | ml | | | |
| 18 | Ajo pelado | 2 | g | | | |
| 19 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------|--|-------|--|--------------------------------|-----------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 4 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Cocido Gironense | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Carne de res | 80 | g | Todos los ingredientes/ Hervido/ 40min/ 90°C | Sabor: salado | se obtuvo los resultados deseados |
| 2 | Brazo de Cerdo | 80 | g | | | |
| 3 | Longaniza | 80 | g | | | |
| 4 | Morcilla | 80 | g | | | |
| 5 | Melloco limpio | 30 | g | | | |
| 6 | Choclo entero | 30 | g | | | |
| 7 | Arveja tierna | 30 | g | | | |
| 8 | Zanahoria blanca | 30 | g | | | |
| 9 | Yuca limpia | 30 | g | | | |
| 10 | Repe | 30 | g | | | |
| 11 | Cebolla perla | 10 | g | | | |
| 12 | Cilantro limpio | 5 | g | | | |
| 13 | Huevo de codorniz | 20 | g | | | |
| 14 | Sal | 2 | g | | | |
| 15 | Pimienta negra | 1 | g | | | |
| 16 | Aceite girasol | 3 | ml | | | |
| 18 | Ajo pelado | 2 | g | | | |
| 19 | Zanahoria limpia | 20 | g | | | |
| | | | | | Textura: liquido | |
| | | | | | Olor: características | |
| | | | | | Color: transparente | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|---|--------------------------------|---|-----------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Mousse de Gullan | | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Guyan | 100 | g | Todos los ingredienres/ refrigeracion/ 2hrs// 4°C | Sabor: Dulce / acido | Mejorar sabor y cambiar crocante  | |
| 2 | Yogurt natural | 84 | ml | | | | |
| 3 | Leche Condensada | 50 | ml | | | | |
| 4 | Gelatina sin sabor | 8 | g | | | | |
| 5 | | 3 | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| | | | | | Textura: cremoso | | |
| | | | | | Olor: caracteristico | | |
| | | | | | Color: anaranjado | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|---|--------------------------------|-----------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Mousse de Gullan | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Guyan | 100 | g | Todos los ingredienres/ refrigeracion/ 2hrs// 4°C | Sabor: dulce / acido | mejorar textura |
| 2 | Yogurt natural | 100 | ml | | | |
| 3 | Leche Condensada | 50 | ml | | | |
| 4 | Gelatina sin sabor | 8 | g | | | |
| 5 | | 3 | | | Textura: cremoso | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: anaranjado | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 3 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Mousse de Gullan | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Guyan | 100 | g | Todos los ingredienres/ refrigeracion/ 2horas/ 4°C | Sabor: dulce/ acido | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Yogurt natural | 100 | ml | | Textura: cremoso | |
| 3 | Leche Condensada | 50 | ml | | Olor: caracteristico | |
| 4 | Gelatina sin sabor | 8 | g | | Color: anaranjado | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|--|--------------------------------|---|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Cuajada de queso | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Queso fresco | 100 | g | Todos los ingredientes/ Refrigeracion/ 2 hrs / 4°C | Sabor: dulce | Mejorar presentacion  | |
| 2 | Crema de leche | 100 | g | | | | |
| 3 | Gelatina sin sabor | 8 | g | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | Textura: cremoso | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | Color: blanco/ marron | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Cuajada de queso | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Queso fresco | 100 | g | Todos los ingredientes/ Refrigeracion/ 2 hrs / 4°C | Sabor: dulce | se obtuco las características del producto deseado  |
| 2 | Crema de leche | 100 | g | | Textura: cremoso | |
| 3 | Gelatina sin sabor | 8 | g | | Olor: característico | |
| 4 | | | | Color: blanco / marron | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|---------------------|---|-------|---|--------------------------------|-------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo.Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Helado de luma | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Luma | 300 | ml | Todos los ingredintes/ Congelacion / 3Hrs / 4°C | Sabor: Dulce | mejorar textura y sabor |
| 2 | Crema de leche | 150 | ml | | Textura: cremoso | |
| 3 | Leche entera | 100 | ml | | Olor: caracteristico | |
| 4 | Huevos criollos | 60 | g | | Color: Café palido | |
| 5 | Azúcar | 100 | g | | | |
| 6 | Esencia de vainilla | 5 | ml | | | |
| 7 | Agua | 150 | ml | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | | |
|---------------------------|---------------------|---|-------|---|--------------------------------|----------------|------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo.Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 | |
| Nombre de la elaboración: | | Helado de luma | | | Proyecto de Titulación | | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones | |
| 1 | Luma | 300 | ml | Todos los ingredintes/ Congelacion / 3Hrs / 4°C | Sabor: Dulce | meorar textura | |
| 2 | Crema de leche | 150 | ml | | | | |
| 3 | Leche entera | 100 | ml | | | | |
| 4 | Huevos criollos | 60 | g | | | | |
| 5 | Azúcar | 100 | g | | | | Textura: cremoso |
| 6 | Esencia de vainilla | 5 | ml | | | | |
| 7 | Agua | 150 | ml | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: Café palido | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|------------------------------|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo.Richard Martinez | | | Fecha: | 5/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Biscocho de Zapallo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zapallo | 200 | g | Todos los ingredientess / Homeado/ 45min/ 180°C | Sabor: Dulce | mejorar textura del biscocho |
| 2 | Harina de trigo | 250 | g | | | |
| 3 | Azúcar | 200 | g | | | |
| 4 | Huevos criollos | 180 | g | | | |
| 5 | Aceite oliva | 70 | ml | | Textura: esponjoso | |
| 6 | Polvo de hornear | 12 | g | | | |
| 7 | Sal | 1 | g | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: amarillo | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |


| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|---|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo.Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Biscocho de Zapallo | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Zapallo | 200 | g | Todos los ingredientess / Homeado/ 45min/ 180°C | Sabor: Dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Harina de trigo | 250 | g | | | |
| 3 | Azúcar | 200 | g | | | |
| 4 | Huevos criollos | 180 | g | | | |
| 5 | Aceite oliva | 70 | ml | | | |
| 6 | Polvo de hornear | 12 | g | | | |
| 7 | Sal | 1 | g | | | |
| 8 | | | | | Textura: esponjoso | |
| 9 | | | | | Olor: caracteristico | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | Color: amarillo | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho/ Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Envuelto de Quimbolitos en hoja de acelga | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Harina de trigo | 200 | g | Todos los ingredientes / Coccion al vapor/ 45 min / 90°C | Sabor: Dulce | hacer primero en la hoja de achira luego pasar en la hoja de acelga |
| 2 | Harina de maiz | 200 | g | | | |
| 3 | Huevos criollos | 120 | g | | | |
| 4 | Azúcar | 200 | g | | | |
| 5 | Polvo de hornear | 20 | g | | | |
| 6 | Mantequilla | 115 | g | | | |
| 7 | Queso fresco | 100 | g | | | |
| 8 | Leche entera | 100 | ml | | | |
| 9 | Pasas | 100 | g | | | |
| 10 | Esencia de vainilla | 20 | g | | | |
| 11 | Hojas de acelga limpias | 10 | g | | | |
| 12 | Hojas de achira | 15 | g | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |



| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------|---|-------|--|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho/ Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Envuelto de Quimbolitos en hoja de acelga | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | Harina de trigo | 200 | g | Todos los ingredientes / Coccion al vapor/ 45 min / 90°C | Sabor: Dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Harina de maiz | 200 | g | | | |
| 3 | Huevos criollos | 120 | g | | | |
| 4 | Azúcar | 200 | g | | | |
| 5 | Polvo de hornear | 20 | g | | | |
| 6 | Mantequilla | 115 | g | | | |
| 7 | Queso fresco | 100 | g | | | |
| 8 | Leche entera | 100 | ml | | | |
| 9 | Pasas | 100 | g | | | |
| 10 | Esencia de vainilla | 20 | g | | | |
| 11 | Hojas de acelga limpias | 10 | g | | | |
| 12 | Hojas de achira | 15 | g | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|------------------|--|-------|---|--------------------------------|--|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 1 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 12/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Helado de Café | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | café | 50 | ml | Todos los ingredientes / Congelacion/ 2hrs/ 4°C | Sabor: Dulce | disminuir la azucar  |
| 2 | Leche Condensada | 30 | ml | | | |
| 3 | Crema de leche | 100 | ml | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| | | | | | Textura: cremoso | |
| | | | | | Olor: caracteristico | |
| | | | | | Color: Café | |

| Bitácora Gastronómica | | | | | | |
|---------------------------|------------------|--|-------|---|--------------------------------|---|
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | N° Bitácora: | 2 |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | Fecha: | 19/12/2019 |
| Nombre de la elaboración: | | Helado de Café | | | Proyecto de Titulación | |
| N° | Ingrediente | Peso | Unid. | Técnica / tiempo / temperatura | Características Organolépticas | Observaciones |
| 1 | café | 50 | ml | Todos los ingredientes / Congelacion/ 2hrs/ 4°C | Sabor: Dulce | Se obtuvo las características deseadas del producto final.  |
| 2 | Leche Condensada | 20 | ml | | | |
| 3 | Crema de leche | 100 | ml | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| | | | | | Textura: cremoso | |
| | | | | | Olor: caracteristico | |
| | | | | | Color: Café | |

5.1.2. Fichas estandarizadas

Como se mencionó en el capítulo III las fichas estandarizadas son documentos en la cual se coloca la información necesaria para interpretar de forma correcta los resultados que allí se muestren.

Por ende, para el proyecto propuesto, ayudara a interpretar los resultados de la propuesta gastronómica. Para ello es necesario conocer cada una de ellas y cada uno de sus componentes, se componen de tres documentos que se muestra a continuación:

5.1.2.1. Base de datos

Es un inventario integral de toda la materia prima utilizada en las diferentes elaboraciones que componen el menú, la misma que se clasifica por grupo dependiendo el género. Con dicha base se podrá llevar un control detallado y preciso de los productos, mismo que cuenta con los siguientes componentes:

| a)GRUPO | b)INGREDIENTE FINAL | c)PRESENTACIÓN DE COMPRA | d)PROVEEDOR | e)COSTO DE COMPRA | f)COSTO POR KILO DE COMPRA | g)PESO BRUTO COMPRADO KG | h)CANTIDAD NETA COMPRADA | i)PESO DESPERDICIO COMPRADO | j)PESO SUB PRODUCTO COMPRADO | k)PESO EQUIVALENTE | l)CANTIDAD NETA EQUIVALENTE | m)PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE | n)PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE | o)% DE RENDIMIENTO | p)FACTOR | q)COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL | r)OBSERVACIONES |
|----------------|---------------------|--------------------------|-------------|-------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------|----------|--------------------------------|-----------------|
| a.a)Carnes | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a.b)Lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a.c)Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a.d)Hortalizas | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a.e)Abarrotes | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Ilustración 11: Formato de base de datos

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

- a) **Grupo:** Categoría en la cual se clasifica la materia prima dependiendo el género a la cual pertenece, mismos que se encasillan en:
- i. **Carnes.** Se ingresan la materia prima perteneciente a este género, es decir, partes del cuerpo de los animales preparada para el consumo humano.
 - ii. **Lácteos.** Se ingresan la materia prima perteneciente a este género, es decir, materia prima como la leche o relacionado con ella.
 - iii. **Frutas.** Se ingresan la materia prima perteneciente a este género, es decir, frutos comestibles de ciertas plantas y árboles, en especial cuando tiene mucha agua y es de sabor dulce.
 - iv. **Hortalizas.** Se ingresan la materia prima perteneciente a este género, es decir, plantas comestibles que se cultivan en un huerto.
 - v. **Abarrotes.** Se ingresan la materia prima perteneciente a este género, es decir, aquella materia prima que se puede adquirir con facilidad en tiendas en negocios donde se ofrecen distintos tipos de abastos
- b) **Ingrediente final.** Nombre del producto listo a utilizarse (limpio y sin contar con las mermas y desperdicios)
- c) **Presentación de compra.** Tipo de empaque en el cual fue expendida la materia prima. Ejemplo: botella, funda, lata, etc.
- d) **Proveedor.** Nombre del lugar donde se compra los productos pudiendo ser mercados o tiendas.
- e) **Costo de compra.** Es el valor real por compra del producto.
- f) **Costo por kilo de compra.** Es el valor real por kilo de compra del producto.
- g) **Peso bruto comprado:** Cantidad exacta del producto recién adquirido.
- h) **Cantidad neta comprada.** Peso exacto del producto al cual se le ha restado el desperdicio si este posee.
- i) **Peso del desperdicio comprado.** Es la cantidad exacta de desperdicio que se obtiene de

un producto.

- j) **Peso subproducto comprado.** Es la cantidad de producto sobrante de la materia prima utilizada, la cual puede ser usada en otras preparaciones.
- k) **Peso equivalente.** Es la cantidad precisa en relación a un kilo.
- l) **Cantidad neta equivalente.** Es el peso específico de un producto en relación a un kilo.
- m) **Peso del desperdicio equivalente.** Es la cantidad exacta de la merma de un producto en relación a un kilo.
- n) **Peso subproducto equivalente.** Es la cantidad del producto sobrante en relación a un kilo.
- o) **Porcentaje de rendimiento.** Es el rendimiento al 100% que genera un producto.
- p) **Factor de corrección.** Es la cantidad precisa en relación a 1 que permite calcular de manera correcta el total necesario de un producto en la compra.
- q) **Costo por kilo del ingrediente final.** Es el valor que posee el producto limpio por kilo.
- r) **Observaciones.** Descripciones relevantes del producto.

5.1.2.2. Hoja de ruta

Es donde se detalla de manera ordenada y concisa los procesos necesarios y utilizados en la elaboración de los diferentes platos. La cual sirve como instructivo dentro del área de cocina para optimizar tiempo, recursos y gastos en la producción de los mismos, la cual consta de los siguientes componentes:


| | | | |
|---|-------------------------|--|-------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| a) Realizado por: | | | |
| b) Fecha de elaboración: | | | |
| FICHA TÉCNICA: | | | |
| d) Tutor: | | | |
| e) Tipo de Plato: | | | |
| j) Foto | f) INGREDIENTES: | | |
| | f.a) Cant. | f.b) Und. | f.c) Nombre |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| g) MISE EN PLACE: | | | |
| g.a) Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| g.b) Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| | | | |
| g.c) Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| h) PREPARACIÓN: | | | |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| i) Observaciones: | | | |
| | | | |

Ilustración 12: Formato de hoja de ruta

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

- a) **Realizado por.** Nombre de la persona a cargo de la preparación del plato.
- b) **Fecha de elaboración.** Aquí se detalla la fecha en la cual se elaboró la preparación
- c) **Ficha técnica/ sub ficha técnica.** Aquí se indica el nombre de la elaboración a realizarse.
- d) **Tutor.** Nombre de los docentes asignados para la dirección del proyecto.
- e) **Tipo de plato.** En esta sección se especifica a qué grupo pertenece el plato a elaborarse (entrada, plato fuerte, postre o bebida)
- f) **Ingredientes.** Se coloca toda la materia prima a utilizarse en la preparación, detallando los siguientes elementos:
 - i. **Cantidad.** Se detalla la cantidad exacta de la materia prima a utilizarse.
 - ii. **Unidad.** Es la unidad de medida a utilizarse (gramos).
 - iii. **Nombre.** Se ingresa el nombre de la materia prima a emplearse en la elaboración.
- g) **Mise en place.** Aquí se especifica todos los procesos previos a la elaboración, detallando los siguientes elementos:
 - i. **Técnicas de corte y procesos.** Se detallará las técnicas de corte de todos los géneros que puedan aplicarse.
 - ii. **Técnicas de cocción (ingrediente/técnica, tiempo, temperatura).** Se especifica la temperatura, el tiempo y la técnica a emplearse en un género para su transformación.
 - iii. **Equipos y utensilios/Cantidad.** Se nombra cada uno de los implementos a utilizarse en la elaboración del plato, así como la cantidad a emplearse.
 - iv. **Preparación.** Se especifica detalladamente los pasos a seguir para la elaboración del plato.
 - v. **Observaciones.** Se explica todos los detalles relevantes para la elaboración del plato.
 - vi. **Foto.** Se refiere a insertar la imagen de la elaboración.

5.1.2.3. *Hoja de gramajes y costos*

La técnica de ficha de costos se utilizará para obtener el costo real de producción en la

elaboración de un plato, con el objetivo de establecer adecuadamente el precio de venta al público. Mismo que consta de los siguientes componentes:



|   | | | | | | | | |
|--|---------|----------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| a) FICHA-COSTOS | | | | | | | | |
| b) Fecha de ela.: | | | | | | | | |
| c) Realizado por: | | | | | | | | |
| d) Tipo de Plato: | | | | e) Tamaño porción | | | | |
| f) Costo por Plato: | | | | g) Raciones: | | | | |
| h) Tutor: 0 | | | | | | | | |
| i) | j) CANT | k) UND | l) INGREDIENTE | m) Costo kl | n) Costo Rect. | o) Presentación | p) Gram. B. | q) Factor Corr. |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | | r) Peso Total receta | | | s) Costo de receta | | | |
| t) Total (PVP) | | | | | | | | |

Ilustración 13: Formato de fichas de costos




Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)




- a) **Ficha costos.** Aquí se indica el nombre de la elaboración a realizarse.
- b) **Fecha de elaboración.** Aquí se detalla la fecha en la cual se elaboró la preparación
- c) **Realizado por.** Nombre de la persona a cargo de la preparación del plato.
- d) **Tipo de plato.** En esta sección se especifica a qué grupo pertenece el plato a elaborarse (entrada, plato fuerte, postre o bebida)
- e) **Tamaño porción.** Se especifica la cantidad en gramos que debe servirse por elaboración.
- f) **Costo por plato.** Es el costo real de la preparación por porción.
- g) **Raciones.** Es la cantidad de porciones que rinde la preparación.
- h) **Tutor.** Nombre de los docentes asignados para la dirección del proyecto.
- i) **Número de ítems.** Desglose de cantidad de ingredientes utilizados en las elaboraciones.
- j) **Cantidad.** Se detalla la cantidad exacta de la materia prima a utilizarse.
- k) **Unidad.** Es la unidad de medida a utilizarse (gramos).
- l) **Ingredientes.** Se ingresa la materia prima a emplearse en la elaboración.
- m) **Costo por kilo.** Es el valor final por kilo que adquiere el producto limpio.
- n) **Costo receta.** Es el costo del producto limpio según la cantidad que requiera la receta.
- o) **Presentación.** Forma en la que el proveedor presenta el producto para su venta.
- p) **Gramaje bruto compra.** Es el valor exacto que se debe comprar, sin contar la merma o desperdicio.
- q) **Factor de corrección.** Es el porcentaje que permite calcular de manera correcta la cantidad necesaria de producto en la compra.
- r) **Peso total receta.** Es el peso total que rinde la elaboración.




- s) **Costo de receta.** Es el valor que nos indica el costo total de la receta.
- t) **Precio de venta al público (PVP).** Es la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluidos los impuestos que gravan el producto.




5.2. Fichas estandarizadas




5.2.1. Hoja de ruta




| | | | |
|---|---|---|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Gravlax | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 225 | g | Trucha |
| | 20 | g | Eneldo |
| | 90 | g | Panela molida |
| | 100 | g | Sal |
| | 30 | g | Pimienta negra |
| | 60 | ml | Naranja |
| | 20 | ml | Aguardiente |
| | | | |
| MISEN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Trucha | Sashimi | | N/A |
| Eneldo | N/A | | N/A |
| Panela molida | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Naranja | N/A | | N/A |
| Aguardiente | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Curado/ 2 horas/ 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Bowl mediano | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Tijeras | | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar la trucha, retirar espinas y piel. 2. Filetear 3. Agregar en un bowl, Eneldo, Panela molida, Ralladura de naranja. Sal, Pimienta negra, Aguardiente. 4. Dejar reposar por 2 horas en refrigeración. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| La trucha debe estar fresca. | | | |




| | | | |
|---|---|--|--------------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Ceviche de trucha | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Trucha |
| | 20 | g | Zanahoria blanca |
| | 20 | g | Choclo entero |
| | 10 | g | Cebolla paitaña |
| | 10 | g | Tomate riñón |
| | 3 | g | Lechuga Crespa |
| | 20 | g | Camote |
| | 20 | g | Yuca limpia |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 50 | ml | Limon |
| | 15 | g | Pimiento amarillo limpio |
| | 15 | g | Pimiento rojo limpio |
| 15 | g | Pimiento verde limpio | |
| 3 | g | Cilantro limpio | |
| 30 | g | Repe | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Trucha | Mirepoix | Camote | Mirepoix |
| Zanahoria blanca | Mirepoix | Yuca limpia | Mirepoix |
| | | Sal | N/A |
| Choclo entero | N/A | Pimienta negra | N/A |
| Cebolla paitaña | Juliana | Limon | N/A |
| Tomate riñón | Mirepoix | Cilantro limpio | Chiffonade |
| Lechuga Crespa | Chiffonade | Repe | Soufflé |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| <p>Todos los ingredientes / encurtido / 30 minutos / 10°C. Cocer la zanahoria blanca 5min - choclo tierno 8min - yuca 10min/ 90° C. Fritura profunda del repe a 180°C por 3min.</p> | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Tabla para picar | 1 Cucharon | | |
| 1 Pelador | 1 Balanza | | |
| 1 Bowl mediano | 1 Cacerola mediana | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Realizar la tecnica del gravlax . Cocer la zanahoria blanca, choclo, camote, yuca. Mezclar todos los ingredientes con el zumo de limon. Separar un poco de la preparacion y procesar asi obtenemos la leche de tigre. Dejar reposar en refrigeracion. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Controlar la acidez del Ceviche de trucha. | | | |




| | | | |
|---|----------------------------------|---|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Masa de repe | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 160 | g | Repe |
| | 30 | ml | Harina de trigo |
| | 60 | g | Huevos criollos |
| | 25 | g | Mantequilla |
| | 3 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Repe | Procesado | | |
| Harina de trigo | N/A | | |
| Huevos criollos | N/A | | |
| Mantequilla | N/A | | |
| Sal | N/A | | |
| Pimienta negra | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Repe, Harina de trigo, huevos criollos, mantequilla, sal, pimienta negra/ Congelacion, 24 horas, 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Rallador | | |
| 1 Bowl mediano | 1 Pinzas | | |
| 1 Tabla para picar | 1 Cacerola pequeña | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Rallar la mitad de repe y la otra poner a cocinar. 2. Mezclar la masa cruda con la masa cocida. 3. Añadir la harina, huevo, mantequilla. 4. Rectificar sabor. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Refrigeracion de la masa. | | | |




| | | | |
|--|---|---|--------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Relleno de masa repe | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 25 | g | Zanahoria blanca |
| | 25 | g | Mellico limpio |
| | 25 | g | Pechuga deshuesada |
| | 25 | g | Arveja tierna |
| | 5 | g | Cilantro limpio |
| | 5 | g | Perejil fresco |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 10 | g | Cebolla perla |
| | 8 | ml | Aceite girasol |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Zanahoria blanca | Brunoise fino | Pimienta negra | N/A |
| Mellico limpio | Brunoise fino | Cebolla perla | Brunoise fino |
| Pechuga deshuesada | Brunoise fino | Aceite girasol | N/A |
| Arveja tierna | N/A | | |
| Cilantro limpio | Chiffonade | | |
| Perejil fresco | Chiffonade | | |
| Sal | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Zanahoria blanca, mellico limpio, pechuga deshuesada, arveja tierna, cilantro, perejil, sal, pimienta negra, cebolla perla / hervir, sofreir / 15 minutos / 90°C - 180° C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Cacerola pequeña | 1 Balanza | | |
| 1 Sartén mediano | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| 1 Espumadera | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el mellico, zanahoria blanca, arveja, pechuga. 2. Sofreir la cebolla con el aceite. 3. Añadir los vegetales al sofrito. 4. Rectificar sabor. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Cortes muy finos de los vegetales. | | | |




| | | | |
|--|----------------------|--|--------------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Pico de Gallina | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 10 | g | Pimiento amarillo limpio |
| | 10 | g | Pimiento rojo limpio |
| | 10 | g | Pimiento verde limpio |
| | 8 | g | Aji |
| | 10 | g | Cebolla perla |
| | 10 | g | Rábano limpio |
| | 5 | g | Cilantro limpio |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 20 | ml | Limon |
| | 2 | ml | Aceite girasol |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Pimiento amarillo limpio | Brunoise fino | Sal | N/A |
| Pimiento rojo limpio | Brunoise fino | Pimienta negra | N/A |
| Pimiento verde limpio | Brunoise fino | Limon | N/A |
| Aji | Brunoise fino | Aceite girasol | N/A |
| Cebolla perla | Brunoise fino | | |
| Rábano limpio | Brunoise fino | | |
| Cilantro limpio | Chiffonade | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Pimiento amarillo, Pimiento rojo, Pimiento verde, Aji, Cebolla perla, Rabano, Cilantro, Sal, Pimienta, Limon, Aceite / Encurtido / 30min/ 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cebollero | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Realizar una vinagreta. Adicionar la sal, pimienta negra. Agregar la vinagreta en los vegetales picados finamente. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Mantener en refrigeracion. | | | |




| | | | |
|--|---|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Aji de mango | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | g | Mango |
| | 50 | g | Aji |
| | 1 | g | Vinagre blanco |
| | 10 | g | Azúcar |
| | 20 | ml | Sal |
| | 5 | ml | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Mango | Procesado | | N/A |
| Aji | N/A | | N/A |
| Vinagre blanco | N/A | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Mango, aji, vinagre blanco, azucar, sal, pimienta negra Tamizar / Reduccion / 5 min/ 10°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Licuadora | 1 Balanza | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| 1 Cebollero | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos los ingredientes. 2. Poner a fuego medio y dejar reducir . 3. Remover hasta conseguir punto napante. 4. Adicionar la azucar y luego agregar una pisca de sal y pimienta. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Revisar acidez. | | | |




| | | | |
|--|----------------------------------|--|----------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Empanadas de repe rellenas con Pico de gallina y salsa de aji de mango | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 60 | g | Masa de repe |
| | 35 | g | Relleno de masa repe |
| | 50 | g | Pico de Gallina |
| | 10 | g | Aji de mango |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Masa de repe | N/A | | |
| Relleno de masa repe | N/A | | |
| Pico de Gallina | N/A | | |
| Aji de mango | N/A | | |
| | | | |
| | | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Masa de repe, Relleno de masa repe, Pico de gallina, Aji de mango / Fritura profunda/ 8min / 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Pinzas | | | |
| 1 Cacerola mediana | | | |
| 1 Espumadera | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje del plato. 2. . 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener en cuenta la temperatura para fritura profunda. | | | |


| | | | |
|---|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Huevo Pochado | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 62 | g | Huevos criollos |
| | 100 | ml | Agua |
| | 200 | ml | Vinagre blanco |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Huevos criollos | N/A | | N/A |
| Agua | N/A | | N/A |
| Vinagre blanco | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Pochado / 5 minutos / 90°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| 1 Espumadera | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Agregar el agua y el vinagre en una cacerola. 2. Adicionar el huevo en la cacerola. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| El agua no tiene que hervir. | | | |

| | | | |
|---|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Crema de Limeño | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 225 | g | Limeño |
| | 100 | ml | Crema de leche |
| | 5 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 200 | ml | Agua |
| | 20 | g | Aguacate |
| | 10 | g | Queso fresco |
| | 3 | g | Cilantro limpio |
| 40 | g | Huevo Pochado | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Limeño | Procesado | Cilantro limpio | N/A |
| Crema de leche | N/A | Huevo Pochado | N/A |
| Sal | N/A | | |
| Pimienta negra | N/A | | |
| Agua | N/A | | |
| Aguacate | Mirepoix | | |
| Queso fresco | Mirepoix | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| todos los ingredientes/ Hervido/ 40 minutos / 90°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Bowl mediano | | |
| 1 Tabla para picar | 1 Cucharon | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Cacerola mediana | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el limeño. 2. Procesar y tamizar. 3. En una cacerola adicional el limeño y crema de leche. 4. Dejar cocer y rectificar sabores. 5. Cortar el aguacate, el queso fresco en mirepox. 6. Servir la crema junto al huevo pochado, queso fresco, aguacate y el cilantro. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Mantener sabores. | | | |



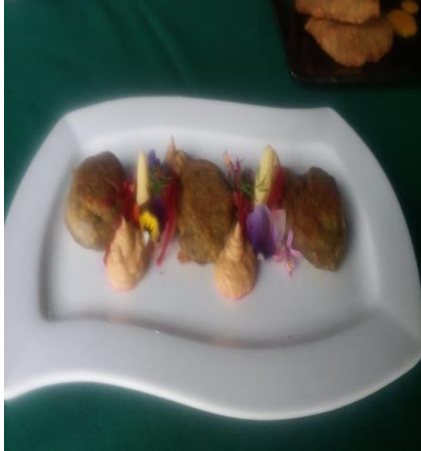
| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Masa de llapingachos | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 60 | g | Achira |
| | 10 | g | Manteca de cerdo |
| | 6 | ml | Aceite girasol |
| | 2 | ml | Aceite de achiote |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Achira | Procesado | | |
| Manteca de cerdo | N/A | | |
| Aceite girasol | N/A | | |
| Aceite de achiote | N/A | | |
| Sal | N/A | | |
| Pimienta negra | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Achira, manteca de cerdo, aceite girasol, aceite de achiote, sal, pimienta /Hervido - sellar / 30 min - 3min / 90°C - 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Espátula | | |
| 1 Olla mediana | | | |
| 1 Sartén mediano | | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Cocinar la achira. Extraer la pulpa y añadir la manteca de cerdo, sal, pimienta. Colocar el aceite y achiote en un sartén. Poner los llapingachos de achira en el sartén hasta dorarlos. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Mantener una buena coccion de las achiras. | | | |

| | | | |
|---|--|--|-----------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Seco de Chivo | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 150 | g | Chivo |
| | 20 | g | Cebolla paitaña |
| | 20 | g | Tomate riñón |
| | 25 | ml | Naranja |
| | 8 | g | Cilantro limpio |
| | 20 | g | Pimiento verde limpio |
| | 2 | g | Ajo pelado |
| | 40 | ml | Cerveza achira |
| | 30 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Chivo | Brunoise | Cerveza achira | N/A |
| Cebolla paitaña | Brunoise fino | Sal | N/A |
| Tomate riñón | Brunoise fino | Pimienta negra | N/A |
| Naranja | Procesado | | |
| Cilantro limpio | Chiffonade | | |
| Pimiento verde limpio | Brunoise fino | | |
| Ajo pelado | Brunoise fino | | |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / hervir / 35 minutos / 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Olla mediana | 1 Cebollero | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito con la cebolla, ajo, tomate riñón, pimiento. 2. Adicionar el chivo junto con la cerveza de achira, la naranja, la sal, y pimienta. 3. Dejar cocer por 30 min y luego agregar el cilantro picado. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener en cuenta la cocción del chivo. | | | |

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Relleno de llapingachos | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 10 | g | Queso fresco |
| | 10 | g | Cueritos de cerdo |
| | 10 | g | Seco de Chivo |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Queso fresco | Brunoise | | N/A |
| Cueritos de cerdo | N/A | | N/A |
| Seco de Chivo | Brunoise | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Queso fresco, cueritos de cerdo, seco de chivo / Relleno / 1min/ 10°C | | | |
| | | | |
| | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Relleno de los llapingachos. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Productos frescos. | | | |

| | | | |
|---|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Salsa de mani | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 50 | g | Mani pelado |
| | 8 | g | Cebolla perla |
| | 5 | g | Cilantro limpio |
| | 4 | g | Ajo pelado |
| | 10 | ml | Aceite girasol |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Mani pelado | N/A | | N/A |
| Cebolla perla | Cuartos o gajos | | N/A |
| Cilantro limpio | N/A | | N/A |
| Ajo pelado | N/A | | N/A |
| Aceite girasol | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Reduccion / 3 minutos / 90 °C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Licuadora | 1 Balanza | | |
| 1 Sartén pequeño | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar el mani con la cebolla, ajo, cilantro. 2. Procesar todos los ingredientes. 3. Llevar a coccion por 3 min. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Utilizar mani en pepa para tener un sabor mas concentrado. | | | |

| | | | |
|---|--|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Guamicion para el llapingacho | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 10 | g | Zanahoria limpia |
| | 10 | g | Cebolla perla |
| | 10 | g | Tomate Cherry |
| | 10 | g | Choclo baby |
| | 1 | g | Cilantro limpio |
| | 10 | g | Remolacha |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 20 | ml | Naranja |
| | 10 | ml | Aceite oliva |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Zanahoria limpia | Brunoise fino | Pimienta negra | N/A |
| Cebolla perla | Brunoise fino | Naranja | N/A |
| Tomate Cherry | Rondelle | Aceite oliva | N/A |
| Choclo baby | Rondelle | | |
| Cilantro limpio | Chiffonade | | |
| Remolacha | Paja | | |
| Sal | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Encurtido / 10min/ 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Cebollero | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar todos los ingredientes . 2. Realizar una vinagreta de naranja. 3. Batir con un globo manual. 4. Refrigerar. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Rectificar sabor en caso de acidez. | | | |



| | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Llapingachos de achira rellenos con guarnición de vegetales y salsa de mani | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Masa de llapingachos |
| | 30 | g | Guarnición para el llapingacho |
| | 30 | g | Relleno de llapingachos |
| | 20 | g | Salsa de mani |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Masa de llapingachos | Procesado | | N/A |
| Guarnición para el | N/A | | N/A |
| Relleno de llapingachos | N/A | | N/A |
| Salsa de mani | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Cocinar la achira durante 40 min Llapingachos / sellar / 3 minutos / 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Sartén mediano | | | |
| 1 Espátula | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje del plato. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Mantener un montaje adecuado. | | | |


| | | | |
|--|---|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Carnes Secas | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | g | Brazo de Cerdo |
| | 25 | g | Ajo pelado |
| | 3 | g | Comino en polvo |
| | 5 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 2 | ml | Aceite girasol |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Brazo de Cerdo | N/A | | N/A |
| Ajo pelado | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Aceite girasol | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Mezclar todos los ingredientes / Oreado - Sellado / 2 hrs - 3min / 4°C -180°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Sartén grande | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Pinzas | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Aliñar el cerdo con el ajo, comino, sal, pimienta. 2. Dejar orear por 2 horas. 3. Sellar. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |


| | | | |
|---|---|--|-------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Revuelto para las carnes secas | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 120 | g | Huevos criollos |
| | 5 | g | Cebolla perla |
| | 20 | ml | Mote pelado |
| | 20 | g | Haba pelada |
| | 20 | g | Queso fresco |
| | 2 | ml | Aceite girasol |
| | 2 | ml | Aceite de achiote |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Huevos criollos | N/A | Sal | N/A |
| Cebolla perla | Brunoise fino | Pimienta negra | N/A |
| Mote pelado | N/A | | N/A |
| Haba pelada | N/A | | N/A |
| Queso fresco | Mirepoix | | N/A |
| Aceite girasol | N/A | | N/A |
| Aceite de achiote | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Freir/ 3min/ 180°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Espátula | | | |
| 1 Sartén mediano | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Refrito de la cebolla con el aceite y achiote. 2. Adicionar el huevo. 3. Añadir el maíz, haba, queso fresco. 4. Mezclar todos los ingredientes. 5. Rectificar sabor. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|--|---|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Salsa pepa de sambo | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Pepa Sambo |
| | 10 | g | Cebolla perla |
| | 5 | g | Cilantro limpio |
| | 5 | ml | Ajo pelado |
| | 1 | ml | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 10 | g | Aceite girasol |
| | 10 | ml | Agua |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Pepa Sambo | N/A | Agua | N/A |
| Cebolla perla | Cuartos o gajos | | N/A |
| Cilantro limpio | Chiffonade | | N/A |
| Ajo pelado | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Aceite girasol | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Tostar - Reduccion/ 5min - 20 minutos / 180°C - 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Cebollero | | |
| 1 Bowl mediano | 1 Tabla para picar | | |
| 1 Sartén pequeño | 1 Espátula de madera | | |
| 1 Cacerola pequeña | 1 Licuadora | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Tostar la pepa de sambo junto con la cebolla, el ajo, cilantro. 2. Procesar todos los ingredientes. 3. Cocer a fuego medio hasta que reduzca. 4. Rectificar sabores. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Al momento de tostar la pepa añadir una pisco de sal. | | | |




| | | | |
|--|---|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Pasta de Aguacate | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 70 | g | Aguacate |
| | 10 | ml | Limon |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Aguacate | Procesado | | N/A |
| Limon | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Encurtido/ 5min/10°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una crema homogenia. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Producto debe estar fresco. | | | |




| | | | |
|--|---|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Salteado de papa chaucha con manteca de cerdo y oregano | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 50 | g | Papa chaucha |
| | 15 | g | Manteca de cerdo |
| | 5 | g | Oregano |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Papa chaucha | N/A | | N/A |
| Manteca de cerdo | N/A | | N/A |
| Oregano | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/Hervir - Saltear/ 3 minutos / 90°C - 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Sartén mediano | | | |
| 1 Cacerola mediana | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Cocer la papa chaucha. 2. Saltear la papa con la manteca de cerdo y oregano. 3. Rectificar sabores. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener cuidado en la coccion de la papa chaucha | | | |




| | | | |
|--|---|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Encurtido de vegetales | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 25 | g | Zanahoria limpia |
| | 25 | g | Cebollín |
| | 40 | g | Vinagre blanco |
| | 1 | g | Sal |
| | 10 | ml | Agua |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de corte y proceso | | | |
| Zanahoria limpia | Mirepoix | | |
| Cebollín | N/A | | |
| Vinagre blanco | N/A | | |
| Sal | N/A | | |
| Agua | N/A | | |
| | | | |
| | | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| zanahoria,cebollín/ encutido/ 30min/10° C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Mezclar la zanahoria, el cebollín con el vinagre, agua. 2. Rectificar sabores. 3. Refrigerar. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Mantener una acidez leve. | | | |




| | | | |
|---|---|--|---|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Carnes Secas con Revuelto, salsa pepa de sambo, salteado de papa chaucha | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 150 | g | Carnes Secas |
| | 80 | g | Revuelto para las carnes secas |
| | 20 | ml | Salsa pepa de sambo |
| | 20 | ml | Pasta de Aguacate |
| | 20 | g | Salteado de papa chaucha con manteca de cerdo y |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Carnes Secas | N/A | | N/A |
| Revuelto para las carnes | N/A | | N/A |
| Salsa pepa de sambo | N/A | | N/A |
| Pasta de Aguacate | N/A | | N/A |
| Salteado de papa chaucha | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para fuerte | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje del plato. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|--------------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Medallones de pollo | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 240 | g | Pechuga deshuesada |
| | 15 | g | Hojas de acelga limpias |
| | 10 | g | Pimiento amarillo limpio |
| | 10 | g | Pimiento rojo limpio |
| | 10 | g | Pimiento verde limpio |
| | 20 | g | Tocino |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Pechuga deshuesada | N/A | Pimienta negra | N/A |
| Hojas de acelga limpias | N/A | | |
| Pimiento amarillo limpio | Juliana | | |
| Pimiento rojo limpio | Juliana | | |
| Pimiento verde limpio | Juliana | | |
| Tocino | N/A | | |
| Sal | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Coccion en liquido - Sellado / 20 min - 2 min / 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Pírex | | |
| 1 Horno | 1 Pinzas | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Filetear la pechuga, salpimentar. 2. Adicionar la acelga, pimientos verde, rojo, amarillo, tocino. 3. Enrollar con papel film. 4. Introducir en un pirex al horno con medio liquido. 5. Luego retirar el papel Film. 6. Sellar. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Salsa de cerveza de achira | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 90 | ml | Cerveza achira |
| | 5 | ml | Maicena |
| | 20 | ml | Naranja |
| | 8 | g | Panela molida |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Cerveza achira | N/A | | N/A |
| Maicena | N/A | | N/A |
| Naranja | N/A | | N/A |
| Panela molida | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Reduccion / 3min / 90°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| 1 Globo | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Agregar la cerveza, la naranjy panela en un cacerola pequeña. 2. Adicionar la maicena para espesar. 3. Rectificar sabor. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|----------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Vegetales Salteados | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 20 | g | Choclo baby |
| | 20 | g | Vainas frejol tierno |
| | 20 | g | Champiñones enteros |
| | 10 | ml | Vinagre de manzana |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 8 | ml | Aceite girasol |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Choclo baby | N/A | | N/A |
| Vainas frejol tierno | Juliana | | N/A |
| Champiñones enteros | Cuartos o gajos | | N/A |
| Vinagre de manzana | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Aceite girasol | N/A | | N/A |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Saltear / 2 minutos / 180°C. | | | |
| Champiñones enteros/ Blanqueado / 3 min/ 90°C. | | | |
| Vainas frejol tierno/ Blanqueado / 3min/ 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Wok | | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| 1 Escurridor | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Blanquear los vegetales. | | | |
| 2. Saltear. | | | |
| 3. Añadir el vinagre de manzana. | | | |
| 4. Rectificar sabor. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| | | | |
|---|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Trigoto con remolacha | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Trigo |
| | 40 | g | Remolacha |
| | 150 | g | Crema de leche |
| | 25 | g | Queso parmesano |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 200 | ml | Agua |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Trigo | N/A | | N/A |
| Remolacha | Cuartos o gajos | | N/A |
| Crema de leche | N/A | | N/A |
| Queso parmesano | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Agua | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Trigo y la remolacha / Hervido / 15minutos / 90°C. | | | |
| Crema de leche, queso parmesano, sal, pimienta / Reduccion/ 10min/ 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Cacerola mediana | | | |
| 1 Espátula de madera | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Cocer el trigo con la remolacha. 2. Escurrir el trigo y reservar. 3. En una cacerola añadir el trigo, crema de leche, queso parmesano. 4. Rectificar sabor. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener en cuenta la coccion del trigo | | | |




| | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Medallones de pollo con trigoto, salsa de achira y vegetales salteados | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 180 | ml | Medallones de pollo |
| | 20 | g | Salsa de cerveza de achira |
| | 50 | g | Vegetales Salteados |
| | 20 | g | Trigoto con remolacha |
| | 37 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Medallones de pollo | N/A | | N/A |
| Salsa de cerveza de achira | N/A | | N/A |
| Vegetales Salteados | N/A | | N/A |
| Trigoto con remolacha | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para fuerte | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje de plato. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |


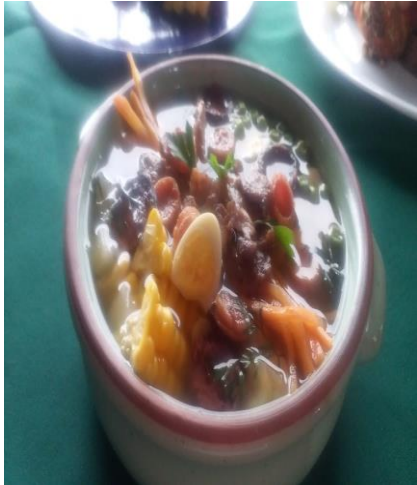
| | | | |
|--|--|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Rack de temera | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 170 | g | Rack de temera |
| | 20 | ml | Aguardiente |
| | 3 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Rack de temera | N/A | | N/A |
| Aguardiente | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Marinado/ 20minutos / 10°C | | | |
| Horneado/ 20min/ 180°C | | | |
| Sellar/2 min/ 180°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Cuchillo | | |
| 1 Horno | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Limpieza del rack. 2. En un bowl agregar el aguardiente, sal y pimienta. 3. Dejar marinar. 4. Introducir al horno. 5. Sellar. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Hacer una buena limpieza al rack. | | | |



| | | | |
|--|--|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Salsa de miel de panela con tocte | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Panela molida |
| | 30 | g | Tocte |
| | 1 | g | Canela en rama |
| | 1 | g | Clavo de olor |
| | 40 | ml | Agua |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Panela molida | N/A | | N/A |
| Tocte | N/A | | N/A |
| Canela en rama | N/A | | N/A |
| Clavo de olor | N/A | | N/A |
| Agua | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Reduccion/ 15min/ 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| 1 Balanza | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Agregar la panela con el agua y especias. 2. Tostar el tocte con la panela en un sartén. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Guamicion de Mix de lechuga con vinagreta de limon- mandarina | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 50 | g | Mix de verduras |
| | 20 | ml | Limon Mandarina |
| | 1 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | 5 | ml | Vinagre blanco |
| | 10 | ml | Aceite oliva |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Mix de verduras | N/A | | N/A |
| Limon Mandarina | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| Vinagre blanco | N/A | | N/A |
| Aceite oliva | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Vinagreta/ 2 minutos/ 10°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| 1 Cuchillo | | | |
| 1 Pinzas para montaje | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el zumo del limon mandarina, vinagre y aceite de oliva. 2. Adicionar la sal y pimienta. 3. Batir con el globo hasta obtener una mezcla homogenea. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Comprobar el grado de acidez. | | | |




| | | | |
|--|--|---|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12//2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Camote con tomillo | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Camote |
| | 5 | g | Tomillo |
| | 10 | g | Mantequilla |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Camote | Parmentier | | N/A |
| Tomillo | N/A | | N/A |
| Mantequilla | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Pimienta negra | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Hornear / 30 minutos /160 °C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Pírex | 1 Cuchillo | | |
| 1 Pinzas | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Tabla para picar | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Realizar el corte del camote. 2. Colocar el camote en el pírex con la mantequilla, tomillo, sal y pimienta . 3. Hornear por 30 min a 160°C. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|--|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12//2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Rack de temera con miel de panela y tocte, Guarnicion mix de lechugas, camote salteado | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 160 | g | Rack de temera |
| | 20 | g | Salsa de miel de panela con tocte |
| | 50 | g | Guarnicion de Mix de lechuga con vinagreta de limon- |
| | 50 | g | Camote con tomillo |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Rack de temera | N/A | | N/A |
| Salsa de miel de panela con | N/A | | N/A |
| Guarnicion de Mix de lechuga | N/A | | N/A |
| Camote con tomillo | Parmentier | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Pinzas para montaje | | | |
| 1 Plato para fuerte | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje del plato. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|---|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Cocido Gironense | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 80 | g | Carne de res |
| | 80 | g | Brazo de Cerdo |
| | 80 | g | Longaniza |
| | 80 | g | Morcilla |
| | 30 | g | Mellico limpio |
| | 30 | g | Choclo entero |
| | 30 | g | Arveja tierna |
| | 30 | g | Zanahoria blanca |
| | 30 | g | Yuca limpia |
| | 30 | g | Repe |
| | 10 | g | Cebolla perla |
| | 5 | g | Cilantro limpio |
| | 2 | g | Sal |
| | 1 | g | Pimienta negra |
| 5 | ml | Aceite girasol | |
| 5 | ml | Zanahoria limpia | |
| 5 | g | Ajo pelado | |
| 20 | g | Huevos de codorniz | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Carne de res | Procesado | Zanahoria limpia | Juliana |
| Brazo de Cerdo | N/A | Sal | N/A |
| Longaniza | Rondelle | Pimienta negra | N/A |
| Morcilla | Rondelle | Aceite girasol | N/A |
| Mellico limpio | Rondelle | Zanahoria limpia | N/A |
| Cebolla perla | Brunoise fino | Ajo pelado | Brunoise fino |
| Cilantro limpio | Chiffonade | Huevos de codorniz | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Hervido/ 40min/ 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Cacerola mediana | | |
| 1 Cuchillo | 1 Espátula de madera | | |
| 1 Tabla para picar | 1 Plato sopero | | |
| 1 Pelador | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Realizar un refrito con la cebolla, el ajo, aceite. Agregar la yuca, repe, zanahoria blanca, mellico, choclo, arveja . Adicionar la carne de cerdo y res luego la morcilla, longaniza. Dejar cocer hasta que se integren sabores. Rectificar sabor. Montaje del plato. | | | |
| Observaciones: | | | |
| No cocinar por demasiado tiempo la arveja. | | | |




| | | | |
|---|--|---|--------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Mousse de Gullan | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Guyan |
| | 100 | ml | Yogurt natural |
| | 50 | ml | Leche Condensada |
| | 8 | g | Gelatina sin sabor |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Guyan | Procesado | | N/A |
| Yogurt natural | N/A | | N/A |
| Leche Condensada | N/A | | N/A |
| Gelatina sin sabor | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ refrigeracion/ 2horas/ 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Licuadora | | | |
| 1 Espátula | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Procesar el gullan hasta obtener la pulpa. 2. Agregar la leche condensada y el yogurt. 3. Activar la gelatina. 4. Mezclar ambas preparaciones de forma envolvente. 5. Refrigeracion. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|-----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Masa Quebrada | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | g | Harina de trigo |
| | 100 | g | Mantequilla |
| | 60 | g | Huevos criollos |
| | 50 | g | Azúcar |
| | 1 | g | Sal |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Harina de trigo | N/A | | N/A |
| Mantequilla | N/A | | N/A |
| Huevos criollos | N/A | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| .Todos los ingredientes/ Amasado -homeado / 8min - 15min / 4°C - 130°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Horno | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Congelar la mantequilla. 2. Mezclar la harina con la mantequilla. 3. Adicionar el huevo, el azucar, pisca de sal. 4. Amasar hasta obtener una masa compacta. 5. Congelar por 1 hr. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|---|--|--|---------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Salsa de gullan | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Guyan |
| | 50 | g | Azúcar |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Guyan | Procesado | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Reduccion/ 5 minutos / 90°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para postre | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Reducir. 2. 3. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener cuidado con la salsa no dejar reducir mucho tiempo. | | | |




| | | | |
|---|--|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Mousse de gullan con galletas y salsa de gullan | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Mousse de Gullan |
| | 15 | g | Masa Quebrada |
| | 10 | ml | Salsa de gullan |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Mousse de Gullan | N/A | | N/A |
| Masa Quebrada | N/A | | N/A |
| Salsa de gullan | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para postre | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje del plato. 2. 3. 4. 5. 6. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| | | | |
|---|----------------------------------|---|--------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Cuajada de queso | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Queso fresco |
| | 100 | g | Crema de leche |
| | 8 | g | Gelatina sin sabor |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Queso fresco | N/A | | N/A |
| Crema de leche | N/A | | N/A |
| Gelatina sin sabor | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Refrigeracion/ 2 hrs / 4°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| 1 Licuadora | | | |
| 1 Balanza | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Procesar el queso fresco con la crema de leche. 2. Hidratar la gelatina sin sabor. 3. Mezclar los ingredientes. 4. Refrigeracion por 2 hrs. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |




| | | | |
|--|--|--|---------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Galletas de Achira | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Harina de trigo |
| | 100 | g | Almidón de Achira |
| | 100 | g | Mantequilla |
| | 60 | g | Huevos criollos |
| | 5 | ml | Esencia de vainilla |
| | 8 | g | Polvo de hornear |
| | 100 | g | Azúcar |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Harina de trigo | N/A | | N/A |
| Almidón de Achira | N/A | | N/A |
| Mantequilla | N/A | | N/A |
| Huevos criollos | N/A | | N/A |
| Esencia de vainilla | N/A | | N/A |
| Polvo de hornear | N/A | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Horneado / 15min /130°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Horno | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Tamizar el almidón de achira, la harina de trigo, polvo de hornear. | | | |
| 2. Mezclar el almidón de achira, la harina de trigo, polvo de hornear y mantequilla. | | | |
| 3. Adicionar el huevo y el azúcar. | | | |
| 4. Amasar, mandar a refrigeración. | | | |
| 5. Realizar las formas de las galletas. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| Tener cuidado con la temperatura del horno. | | | |



| | | | |
|---|--|--|----------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Miel de panela | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | ml | Agua |
| | 200 | g | Panela molida |
| | 2 | g | Canela en rama |
| | 2 | g | Clavo de olor |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Agua | N/A | | N/A |
| Panela molida | N/A | | N/A |
| Canela en rama | N/A | | N/A |
| Clavo de olor | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Agua, Panela Molida, canela, clavo de olor / Hervido/ 17 minutos/ 93°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Cacerola mediana | | | |
| 1 Paleta de goma | | | |
| 1 Balanza | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola. 2. Hervir a fuego medio por 17 minutos. 3. Servir. 4. 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| | | | |
|---|----------------------------------|--|--------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Cuajada de queso, miel de panela, galletas de achira | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | g | Cuajada de queso |
| | 15 | g | Galletas de Achira |
| | 18 | ml | Miel de panela |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Cuajada de queso | N/A | | N/A |
| Galletas de Achira | N/A | | N/A |
| Miel de panela | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para postre | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje de plato. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |



| | | | |
|---|----------------------------------|--|---------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Helado de luma | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 300 | ml | Luma |
| | 150 | ml | Crema de leche |
| | 100 | ml | Leche entera |
| | 60 | g | Huevos criollos |
| | 100 | g | Azúcar |
| | 5 | ml | Esencia de vainilla |
| | 150 | ml | Agua |
| | | | |
| | | | |
| | MISE EN PLACE: | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Luma | N/A | | N/A |
| Crema de leche | N/A | | N/A |
| Leche entera | N/A | | N/A |
| Huevos criollos | N/A | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| Esencia de vainilla | N/A | | N/A |
| Agua | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes/ Congelacion / 3 horas / 4°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Tabla para picar | | |
| 1 Licuadora | 1 Cuchillo | | |
| 1 Vaso | 1 Cacerola pequeña | | |
| 1 Colador | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar la luma en la licuadora, con el azúcar y agua. 2. Tamizar. 3. Realizar una salsa inglesa. 4. Batir la crema con el azúcar. 5. Mezclar todas las preparaciones y congelar. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|----------------------------------|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Biscocho de Zapallo | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | g | Zapallo |
| | 250 | g | Harina de trigo |
| | 200 | g | Azúcar |
| | 180 | g | Huevos criollos |
| | 70 | ml | Aceite oliva |
| | 12 | g | Polvo de hornear |
| | 1 | g | Sal |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Zapallo | Procesado | | N/A |
| Harina de trigo | N/A | | N/A |
| Azúcar | N/A | | N/A |
| Huevos criollos | N/A | | N/A |
| Aceite oliva | N/A | | N/A |
| Polvo de hornear | N/A | | N/A |
| Sal | N/A | | N/A |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Horneado/ 45min/ 180°C. | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Kitchen Aid | | |
| 1 Licuadora | | | |
| 1 Bowl mediano | | | |
| 1 Horno | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar el zapallo y reservar. 2. Batir los huevos con el azúcar. 3. Adicionar la harina con el polvi de hornear. 4. Agregar el aceite de oliva y el zapallo. 5. Mezclar. 6. Hornear por 45 min a 180°C. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |   | |
|---|--|--|---------------------|
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Helado de luma, biscocho de zapallo | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 100 | ml | Helado de luma |
| | 20 | g | Biscocho de Zapallo |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Helado de luma | N/A | | N/A |
| Biscocho de Zapallo | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para postre | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Montaje de plato. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
|--|---|--|-------------------------|
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| SUB FICHA TÉCNICA: | | Envuelto de Quimbolitos en hoja de acelga | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho/ Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | Postre | | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 200 | g | Harina de trigo |
| | 200 | g | Harina de maíz |
| | 120 | g | Huevos criollos |
| | 200 | g | Azúcar |
| | 20 | g | Polvo de hornear |
| | 115 | g | Mantequilla |
| | 100 | g | Queso fresco |
| | 100 | ml | Leche entera |
| | 100 | g | Pasas |
| | 20 | g | Esencia de vainilla |
| | 10 | g | Hojas de acelga limpias |
| | 15 | g | Hojas de achira |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Harina de trigo | N/A | Leche entera | N/A |
| Harina de maíz | N/A | Pasas | N/A |
| Huevos criollos | N/A | Esencia de vainilla | N/A |
| Azúcar | N/A | Hojas de acelga limpias | |
| Polvo de hornear | N/A | Hojas de achira | |
| Mantequilla | N/A | | |
| Queso fresco | N/A | | |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Coccion al vapor/ 45 min / 90°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | 1 Rallador | | |
| 1 Kitchen Aid | 1 Espátula | | |
| 1 Olla mediana | | | |
| 1 Bowl grande | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla con la azucar 2. Batir las claras con la otra mitad del azucar y las yemas 3. Tamizar las harinas y el polvo de hornear 4. Rallar el queso 5. Mezclar todos los ingredientes 6. Envolver la masa en las hojas y llevar a la tamalera 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|--|--|------------------|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  <small>www.sudamericano.edu.ec</small> | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Helado de Café | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 50 | ml | café |
| | 20 | ml | Leche Condensada |
| | 100 | ml | Crema de leche |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| café | N/A | | N/A |
| Leche Condensada | N/A | | N/A |
| Crema de leche | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura | | | |
| Todos los ingredientes / Congelacion/ 2hrs/ 4°C | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Balanza | | | |
| 1 Kitchen Aid | | | |
| 1 Bowl pequeño | | | |
| 1 Cacerola pequeña | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. Pasar el café por el chuspi 2. Mezclar el café con la leche condensada 3. Adicionar la crema y batir 4. Resolver en un molde y congelar 5. 6. 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO | |  www.sudamericano.edu.ec | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | |
| Fecha de elaboración: | 19/12/2019 | | |
| FICHA TÉCNICA: | | Envuelto en hoja de achira con helado de café | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | |
|  | INGREDIENTES: | | |
| | Cant. | Und. | Nombre |
| | 50 | g | Envuelto de Quimbolitos en hoja de acelga |
| | 30 | g | Helado de Café |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| MISE EN PLACE: | | | |
| Técnicas de Corte y Procesos: | | | |
| Envuelto de Quimbolitos en | N/A | | N/A |
| Helado de Café | N/A | | N/A |
| | N/A | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| | | | N/A |
| Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura | | | |
| N/A | | | |
| Equipos y Utensilios / Cantidad: | | | |
| 1 Plato para postre | | | |
| | | | |
| | | | |
| PREPARACIÓN: | | | |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

5.2.2. Base de datos

| GRUPO | INGREDIENTE FINAL | PRESENTACIÓN DE COMPRA | PROVEEDOR | COSTO DE COMPRA | COSTO POR KILO DE COMPRA | PESO BRUTO COMPRADO KG | CANTIDAD NETA COMPRADA | PESO DESPERDICIO COMPRADO | PESO SUB PRODUCTO COMPRADO | PESO EQUIVALENTE | CANTIDAD NETA EQUIVALENTE | PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE | PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE | % | FACTOR | COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL |
|----------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------|---------|------------------------------|
| Carnes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carne de cordero | Bandeja | Mercado Central Giron | \$3,50 | \$7,71 | 0,454 | 0,454 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$7,71 |
| | Cerdo | Deshuesada en bandeja | Coral Centro | \$3,85 | \$7,00 | 0,550 | 0,550 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$7,00 |
| | Huesos de trucha para fumet | Funda | Mercado Central Giron | \$1,00 | \$5,00 | 0,200 | 0,200 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$5,00 |
| | Lomo fino de res | Bandeja de carne | Coral Centro | \$2,00 | \$4,31 | 0,464 | 0,464 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$4,31 |
| | Pechuga deshuesada | Bandeja | Coral Centro | \$5,95 | \$8,15 | 0,730 | 0,730 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$8,15 |
| | Rack de ternera | Bandeja | Supermaxi | \$6,86 | \$10,09 | 0,680 | 0,630 | 0,050 | 0,000 | 1 | 0,93 | 0,07 | 0,00 | 92,65 | 1,08 | \$10,89 |
| | Trucha | Funda de trucha | Mercado Central Giron | \$2,50 | \$4,31 | 0,580 | 0,500 | 0,080 | 0,000 | 1 | 0,86 | 0,14 | 0,00 | 86,21 | 1,16 | \$5,00 |
| | Tocino | Funda de tocino | Coral Centro | \$1,15 | \$11,50 | 0,100 | 0,100 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$11,50 |
| | Longaniza | Funda de longaniza | La Favorita | | #DIV/0! | | 0,250 | 0,283 | -0,533 | 1 | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! |
| | Morcilla | Funda de morcilla | La Favorita | | #DIV/0! | | 1,000 | | -1,000 | 1 | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! |
| Lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Leche entera | Funda Nutri | Coral Centro | \$0,90 | \$0,90 | 1,000 | 1,000 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$0,90 |
| | Mantequilla | Barra | La Favorita | \$1,48 | \$5,92 | 0,250 | 0,250 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$5,92 |
| | Queso fresco | Funda | Coral Centro | \$1,90 | \$4,19 | 0,454 | 0,300 | 0,000 | 0,154 | 1 | 0,66 | 0,00 | 0,34 | 66,08 | 1,51 | \$4,19 |
| | Yogurt natural | Botella | Coral | \$0,70 | \$3,50 | 0,200 | 0,200 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,50 |
| | | Tarrina | Coral Centro | \$0,00 | #DIV/0! | | | | 0,000 | 1 | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! | #DIV/0! |
| | Queso parmesano | Funda | Coral Centro | \$0,91 | \$22,75 | 0,040 | 0,040 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$22,75 |
| | Leche evaporada | Funda | Coral Centro | \$2,50 | \$12,50 | 0,200 | 0,200 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$12,50 |
| | Crema de leche | Funda Nutri | Coral Centro | \$0,67 | \$3,35 | 0,200 | 0,200 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,35 |

| Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---------------|---------------------|--------------------------|--------|---------|-------|-------|-------|-------|---|------|------|------|--------|------|---------|
| | Gullan | Funda de gullanes | Mercado Central Giron | \$0,50 | \$0,77 | 0,650 | 0,520 | 0,130 | 0,000 | 1 | 0,80 | 0,20 | 0,00 | 80,00 | 1,25 | \$0,96 |
| | Limon | Funda de limones | Coral Centro | \$0,14 | \$0,70 | 0,200 | 0,150 | 0,050 | 0,000 | 1 | 0,75 | 0,25 | 0,00 | 75,00 | 1,33 | \$0,93 |
| | Luma | Funda de lumas | Mercado Central Giron | \$5,00 | \$9,62 | 0,520 | 0,310 | 0,210 | 0,000 | 1 | 0,60 | 0,40 | 0,00 | 59,62 | 1,68 | \$16,13 |
| | Mango | Funda de mango | Mercado Libre Ferial | \$0,62 | \$1,35 | 0,460 | 0,340 | 0,120 | 0,000 | 1 | 0,74 | 0,26 | 0,00 | 73,91 | 1,35 | \$1,82 |
| | Naranja | Funda de naranjas | Mercado 12 de Abril | \$0,25 | \$1,35 | 0,185 | 0,100 | 0,085 | 0,000 | 1 | 0,54 | 0,46 | 0,00 | 54,05 | 1,85 | \$2,50 |
| | Naranjilla | Funda denaranjillas | Mercado Libre Ferial | \$0,50 | \$1,43 | 0,350 | 0,305 | 0,045 | 0,000 | 1 | 0,87 | 0,13 | 0,00 | 87,14 | 1,15 | \$1,64 |
| | Uvilla | Funda de uvillas | Mercado Libre Ferial | \$1,25 | \$2,50 | 0,500 | 0,500 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$2,50 |
| | Tocte | Funda de toctes | Mercado Libre Ferial | \$2,44 | \$27,11 | 0,090 | 0,090 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$27,11 |
| | Aguacate | Funda | Coral Centro | \$0,50 | \$3,57 | 0,140 | 0,105 | 0,035 | 0,000 | 1 | 0,75 | 0,25 | 0,00 | 75,00 | 1,33 | \$4,76 |
| | | Funda de uvas | | \$0,00 | \$0,00 | 0,500 | 0,477 | 0,023 | 0,000 | 1 | 0,95 | 0,05 | 0,00 | 95,40 | 1,05 | \$0,00 |
| | | Funda de limón | | \$0,00 | \$0,00 | 0,857 | 0,264 | 0,593 | 0,000 | 1 | 0,31 | 0,69 | 0,00 | 30,81 | 3,25 | \$0,00 |
| | | Funda | | \$0,00 | \$0,00 | 3,600 | 0,862 | 2,738 | 0,000 | 1 | 0,24 | 0,76 | 0,00 | 23,94 | 4,18 | \$0,00 |
| Hortalizas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ajo pelado | Ajo entero | Mercado Libre Ferial | \$1,00 | \$2,50 | 0,225 | 0,050 | 0,000 | 0,175 | 1 | 0,22 | 0,00 | 0,78 | 22,22 | 4,50 | \$2,50 |
| | | | | \$0,00 | \$6,94 | 0,072 | 0,046 | 0,026 | 0,000 | 1 | 0,64 | 0,36 | 0,00 | 63,89 | 1,57 | \$10,87 |
| | Achira | Funda | Mercado Central Giron | \$1,50 | \$1,34 | 1,120 | 0,870 | 0,250 | 0,000 | 1 | 0,78 | 0,22 | 0,00 | 77,68 | 1,29 | \$1,72 |
| | Arveja tierna | Funda | Coral Centro | \$1,17 | \$3,39 | 0,345 | 0,345 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,39 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------|--------|---------|-------|-------|-------|-------|---|------|------|------|--------|------|---------|
| Aji | Funda | Coral Centro | \$0,16 | \$1,46 | 0,075 | 0,070 | 0,005 | 0,000 | 1 | 0,93 | 0,07 | 0,00 | 93,33 | 1,07 | \$1,56 |
| Camote | Funda | Coral Centro | \$0,98 | \$1,46 | 1,195 | 1,195 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,46 |
| Cebolla paitaña | Funda de cebolla paitaña | Coral Centro | \$0,46 | \$0,93 | 0,495 | 0,470 | 0,025 | 0,000 | 1 | 0,95 | 0,05 | 0,00 | 94,95 | 1,05 | \$0,98 |
| Cebolla perla | Funda de cebolla perla | Coral Centro | \$0,59 | \$1,24 | 0,475 | 0,455 | 0,020 | 0,000 | 1 | 0,96 | 0,04 | 0,00 | 95,79 | 1,04 | \$1,30 |
| Cebollín | Atado de cebollín | Coral Centro | \$0,25 | \$0,84 | 0,120 | 0,098 | 0,022 | 0,000 | 1 | 0,82 | 0,18 | 0,00 | 81,67 | 1,22 | \$1,03 |
| Choclo baby | Bandeja | Coral Centro | \$2,55 | \$10,63 | 0,240 | 0,240 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$10,63 |
| Cholo Desgranado | Funda | Coral Centro | \$0,66 | \$3,57 | 0,185 | 0,185 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,57 |
| Choclo entero | Funda de choclos | Coral Centro | \$1,00 | \$1,36 | 0,738 | 0,738 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,36 |
| Cilantro limpio | Atado cilantro | Coral Centro | \$0,37 | \$7,40 | 0,050 | 0,050 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$7,40 |
| Col limpia | Repollo de col | Mercado Libre Feria | \$0,50 | \$1,59 | 0,315 | 0,315 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,59 |
| Champiñones rebanados | | Coral Centro | \$0,90 | \$5,00 | 0,100 | 0,100 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$5,00 |
| Haba pelada | Atado de espinaca fresca | Mercado Libre Feria | \$1,15 | \$1,73 | 0,289 | 0,289 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,73 |
| Hojas de acelga limpias | Atado de hojas de acelga | Mercado Libre Feria | \$0,37 | \$2,47 | 0,150 | 0,105 | 0,045 | 0,000 | 1 | 0,70 | 0,30 | 0,00 | 70,00 | 1,43 | \$3,52 |
| Limeño | Unidad | Mercado Libre Feria | \$0,38 | \$0,99 | 0,385 | 0,300 | 0,085 | 0,000 | 1 | 0,78 | 0,22 | 0,00 | 77,92 | 1,28 | \$1,27 |
| Repe | Funda | Mercado Libre Feria | \$0,94 | \$6,06 | 0,155 | 0,105 | 0,030 | 0,020 | 1 | 0,68 | 0,19 | 0,13 | 67,74 | 1,48 | \$7,80 |
| Meloco limpio | Funda | Mercado Libre Feria | \$1,46 | \$2,09 | 0,700 | 0,700 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$2,09 |
| Cañaro | | | \$0,00 | \$0,00 | 0,500 | 0,500 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$0,00 |
| Mote pelado | Funda de mote pelado cocinado | Mercado Libre Feria | \$0,90 | \$1,98 | 0,454 | 0,454 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,98 |
| Hojas de achira | Atado | Mercado Libre Feria | \$1,50 | \$3,95 | 0,380 | 0,380 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,95 |
| Tomate Cherry | Funda | Mercado Libre Feria | \$0,00 | \$0,00 | 0,425 | 0,418 | 0,007 | 0,000 | 1 | 0,98 | 0,02 | 0,00 | 98,35 | 1,02 | \$0,00 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|---------------|---------|--------|---------|-------|-------|-------|-------|---|------|------|------|--------|------|---------|
| Papa chaucha | Papa chaucha entera | Mercado Libre | Feria | \$0,50 | \$1,10 | 0,454 | 0,454 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,10 |
| Pepa Sambo | Funda | Mercado Libre | Feria | \$5,00 | \$11,01 | 0,454 | 0,454 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$11,01 |
| Perejil fresco | Perejil fresco | Mercado Libre | Feria | \$0,37 | \$3,12 | 0,050 | 0,050 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$3,12 |
| Pimiento amarillo limpio | Pimiento amarillo entero | Coral Centro | | \$0,51 | \$2,76 | 0,185 | 0,150 | 0,035 | 0,000 | 1 | 0,81 | 0,19 | 0,00 | 81,08 | 1,23 | \$3,40 |
| Pimiento rojo limpio | Pimiento rojo entero | Coral Centro | | \$0,58 | \$0,86 | 0,215 | 0,190 | 0,025 | 0,000 | 1 | 0,88 | 0,12 | 0,00 | 88,37 | 1,13 | \$0,97 |
| Pimiento verde limpio | Pimiento verde entero | Coral Centro | | \$0,13 | \$1,00 | 0,130 | 0,100 | 0,030 | 0,000 | 1 | 0,77 | 0,23 | 0,00 | 76,92 | 1,30 | \$1,30 |
| Puerro | Racimo | Mercado Libre | Feria | \$1,00 | \$12,50 | 0,080 | 0,075 | 0,005 | 0,000 | 1 | 0,94 | 0,06 | | 93,75 | 1,07 | |
| Sambo tierno | Racimo | Mercado Libre | Feria | \$1,25 | \$1,43 | 0,876 | 0,826 | 0,050 | 0,000 | 1 | 0,94 | 0,06 | 0,00 | 94,29 | 1,06 | \$1,51 |
| Rábano limpio | Atado de rábano | Mercado Libre | Feria | \$0,42 | \$0,84 | 0,500 | 0,485 | 0,015 | 0,000 | 1 | 0,97 | 0,03 | 0,00 | 97,00 | 1,03 | \$0,87 |
| Remolacha | Bandeja | Coral Centro | | \$0,54 | \$2,60 | 0,400 | 0,400 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$2,60 |
| Tomate riñón | Funda de tomate riñón | Coral Centro | | \$0,31 | \$1,02 | 0,305 | 0,305 | 0,000 | 0,000 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 1,00 | \$1,02 |
| Vainas frejol tierno | Funda | Mercado Libre | Feria | \$0,00 | \$0,00 | 0,373 | 0,358 | 0,015 | 0,000 | 1 | 0,96 | 0,04 | 0,00 | 95,98 | 1,04 | \$0,00 |
| Yuca limpia | Funda | Mercado Giron | Central | \$0,25 | \$0,55 | 0,454 | 0,390 | 0,064 | 0,000 | 1 | 0,86 | 0,14 | 0,00 | 85,90 | 1,16 | \$0,64 |
| Zanahoria limpia | Funda de zanahoria | Mercado Giron | Central | \$0,25 | \$0,55 | 0,454 | 0,400 | 0,054 | 0,000 | 1 | 0,88 | 0,12 | 0,00 | 88,11 | 1,14 | \$0,63 |
| Zanahoria blanca | Funda de zanahoria | La Favorita | | \$1,68 | \$3,05 | 0,550 | 0,510 | 0,040 | 0,000 | 1 | 0,93 | 0,07 | 0,00 | 92,73 | 1,08 | \$3,29 |
| Zapallo | rodaja | Mercado Giron | Central | \$0,50 | \$1,67 | 0,300 | 0,250 | 0,050 | 0,000 | 1 | 0,83 | 0,17 | 0,00 | 83,33 | 1,20 | \$2,00 |

5.2.3. Ficha de gramajes y costos

| FICHA-COSTOS: | | Gravlax | | | | | | |
|--------------------|------|---|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | Tamaño porción | 200 | | | | |
| Costo por Plato: | | 1,03 | Raciones: | 3 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 225 | g | Trucha | \$5,00 | \$1,13 | Funda de trucha | 261 | 1,16 |
| 2 | 20 | g | Eneldo | \$6,30 | \$0,13 | atado | 20 | 1,00 |
| 3 | 90 | g | Panela molida | \$1,41 | \$0,13 | Unidad | 90 | 1,00 |
| 4 | 100 | g | Sal | \$0,50 | \$0,05 | Funda | 100 | 1,00 |
| 5 | 30 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$1,05 | botella | 30 | 1,00 |
| 6 | 60 | ml | Naranja | \$2,50 | \$0,15 | Funda de naranjas | 111 | 1,85 |
| 7 | 20 | ml | Aguardiente | \$8,90 | \$0,18 | Botella | 10 | 0,50 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 545 | | Peso Total receta | | 2,81 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$3,09 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Ceviche de trucha | | | | | | |
|--------------------|------|---|--------------------------|----------|---------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | Tamaño porción | 120 | | | | |
| Costo por Plato: | | 0,39 | Raciones: | 3 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Trucha | \$5,00 | \$0,50 | Funda de trucha | 116 | 1,16 |
| 2 | 20 | g | Zanahoria blanca | \$3,29 | \$0,07 | Funda de zanahoria | 22 | 1,08 |
| 3 | 20 | g | Choclo entero | \$1,36 | \$0,03 | Funda de choclos | 20 | 1,00 |
| 4 | 10 | g | Cebolla paitaña | \$0,98 | \$0,01 | Funda de cebolla paitaña | 11 | 1,05 |
| 5 | 10 | g | Tomate riñón | \$1,02 | \$0,01 | Funda de tomate riñón | 10 | 1,00 |
| 6 | 3 | g | Lechuga Crespa | \$5,56 | \$0,02 | Funda | 1 | 0,29 |
| 7 | 20 | g | Camote | \$1,46 | \$0,03 | Funda | 20 | 1,00 |
| 8 | 20 | g | Yuca limpia | \$0,64 | \$0,01 | Funda | 23 | 1,16 |
| 9 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 10 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 11 | 50 | ml | Limon | \$0,93 | \$0,05 | Funda de limones | 67 | 1,33 |
| 12 | 15 | g | Pimiento amarillo limpio | \$3,40 | \$0,05 | Pimiento amarillo entero | 19 | 1,23 |
| 13 | 15 | g | Pimiento rojo limpio | \$0,97 | \$0,01 | Pimiento rojo entero | 17 | 1,13 |
| 14 | 15 | g | Pimiento verde limpio | \$1,30 | \$0,02 | Pimiento verde entero | 20 | 1,30 |
| 15 | 3 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,02 | Atado cilantro | 3 | 1,00 |
| 16 | 30 | g | Repe | \$7,80 | \$0,23 | Funda | 44 | 1,48 |
| | 333 | | Peso Total receta | | 1,10 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,18 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Masa de repe | | | | | | |
|------------------|---|----------------|-------------------|----------|-------------|--------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 60 |
| Costo por Plato: | 0,14 | Raciones: | | | | | | 12 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 160 | g | Repe | \$7,80 | \$1,25 | Funda | 236 | 1,48 |
| 2 | 30 | ml | Harina de trigo | \$1,20 | \$0,04 | Funda | 30 | 1,00 |
| 3 | 60 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,26 | Cubeta 10u talla M | 62 | 1,03 |
| 4 | 25 | g | Mantequilla | \$5,92 | \$0,15 | Barra | 25 | 1,00 |
| 5 | 3 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 3 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 745 | | Peso Total receta | | 1,73 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,42 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Relleno de masa repe | | | | | | |
|------------------|---|----------------------|--------------------|----------|-------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 35 |
| Costo por Plato: | 0,14 | Raciones: | | | | | | 4 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 25 | g | Zanahoria blanca | \$3,29 | \$0,08 | Funda de zanahoria | 27 | 1,08 |
| 2 | 25 | g | Mellico limpio | \$2,09 | \$0,05 | Funda | 25 | 1,00 |
| 3 | 25 | g | Pechuga deshuesada | \$8,15 | \$0,20 | Bandeja | 25 | 1,00 |
| 4 | 25 | g | Arveja tierna | \$3,39 | \$0,08 | Funda | 25 | 1,00 |
| 5 | 5 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,04 | Atado cilantro | 5 | 1,00 |
| 6 | 5 | g | Perejil fresco | \$3,12 | \$0,02 | Perejil fresco | 5 | 1,00 |
| 7 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 8 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 9 | 10 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 10 | 1,04 |
| 10 | 8 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,01 | Botella | 8 | 1,00 |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 130 | | Peso Total receta | | 0,54 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,43 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Pico de Gallina | | | | | | |
|------------------|---|-----------------|--------------------------|----------|-------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 50 |
| Costo por Plato: | 0,07 | Raciones: | | | | | | 3 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 10 | g | Pimiento amarillo limpio | \$3,40 | \$0,03 | Pimiento amarillo entero | 12 | 1,23 |
| 2 | 10 | g | Pimiento rojo limpio | \$0,97 | \$0,01 | Pimiento rojo entero | 11 | 1,13 |
| 3 | 10 | g | Pimiento verde limpio | \$1,30 | \$0,01 | Pimiento verde entero | 13 | 1,30 |
| 4 | 8 | g | Aji | \$1,56 | \$0,01 | Funda | 9 | 1,07 |
| 5 | 10 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 10 | 1,04 |
| 6 | 10 | g | Rábano limpio | \$0,87 | \$0,01 | Atado de rábano | 10 | 1,03 |
| 7 | 5 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,04 | Atado cilantro | 5 | 1,00 |
| 8 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 9 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 10 | 20 | ml | Limon | \$0,93 | \$0,02 | Funda de limones | 27 | 1,33 |
| 11 | 2 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,00 | Botella | 2 | 1,00 |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 140 | | Peso Total receta | | 0,19 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,20 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Aji de mango | | | | | | |
|------------------|---|----------------|-------------------|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 10 |
| Costo por Plato: | 0,03 | Raciones: | | | | | | 24 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 200 | g | Mango | \$1,82 | \$0,36 | Funda de mango | 271 | 1,35 |
| 2 | 50 | g | Aji | \$1,56 | \$0,08 | Funda | 54 | 1,07 |
| 3 | 1 | g | Vinagre blanco | \$1,50 | \$0,00 | Botella | 1 | 1,00 |
| 4 | 10 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,01 | Funda | 10 | 1,00 |
| 5 | 20 | ml | Sal | \$0,50 | \$0,01 | Funda | 20 | 1,00 |
| 6 | 5 | ml | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,18 | botella | 5 | 1,00 |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 240 | | Peso Total receta | | 0,64 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,08 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Empanadas de repe rellenas con Pico de gallina y salsa de aji de mango | | | | | | |
|------------------|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | Tamaño porción | 155 | | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,38 | Raciones: | 1 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 60 | g | Masa de repe | \$2,33 | \$0,14 | N/A | 60 | 1,00 |
| 2 | 35 | g | Relleno de masa repe | \$4,13 | \$0,14 | N/A | 35 | 1,00 |
| 3 | 50 | g | Pico de Gallina | \$1,32 | \$0,07 | N/A | 50 | 1,00 |
| 4 | 10 | g | Aji de mango | \$2,66 | \$0,03 | N/A | 10 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 155 | | Peso Total receta | | \$0,38 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$1,13 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Huevo Pochado | | | | | | |
|------------------|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | Tamaño porción | 40 | | | | |
| Costo por Plato: | | 0,07 | Raciones: | 9 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 62 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,27 | Cubeta 10u talla M | 64 | 1,03 |
| 2 | 100 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 3 | 200 | ml | Vinagre blanco | \$1,50 | \$0,30 | Botella | 200 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 364 | | Peso Total receta | | 0,61 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,20 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Crema de Limeño | | | | | | |
|------------------|--|-----------------|-------------------|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 150 |
| Costo por Plato: | \$0,22 | Raciones: | | | | | | 4 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 225 | g | Limeño | \$1,27 | \$0,29 | Unidad | 289 | 1,28 |
| 2 | 100 | ml | Crema de leche | \$3,35 | \$0,34 | Funda Nutri | 100 | 1,00 |
| 3 | 5 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 5 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 5 | 200 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 6 | 20 | g | Aguate | \$4,76 | \$0,10 | Funda | 27 | 1,33 |
| 7 | 10 | g | Queso fresco | \$4,19 | \$0,04 | Funda | 15 | 1,51 |
| 8 | 3 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,02 | Atado cilantro | 3 | 1,00 |
| 9 | 40 | g | Huevo Pochado | \$1,67 | \$0,07 | N/A | 40 | 1,00 |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 604 | | Peso Total receta | | \$0,88 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,66 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Masa de llingachos | | | | | | |
|------------------|--|--------------------|--------------------|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 80 |
| Costo por Plato: | \$0,21 | Raciones: | | | | | | 1 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 60 | g | Achira | \$1,72 | \$0,10 | Funda | 77 | 1,29 |
| 2 | 10 | g | Manteca de cerdo | \$5,51 | \$0,06 | tarrina | 10 | 1,00 |
| 3 | 6 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,01 | Botella | 6 | 1,00 |
| 4 | 2 | ml | Aceite de achiotte | \$3,80 | \$0,01 | Botella | 2 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 80 | | Peso Total receta | | \$0,21 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,63 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Seco de Chivo | | | | | | |
|------------------|--|----------------|--------------------------|----------|---------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | 10 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$0,05 | Raciones: | 32 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 150 | g | Chivo | \$7,71 | \$1,16 | Bandeja | 150 | 1,00 |
| 2 | 20 | g | Cebolla paiteña | \$0,98 | \$0,02 | Funda de cebolla paiteña | 21 | 1,05 |
| 3 | 20 | g | Tomate riñón | \$1,02 | \$0,02 | Funda de tomate riñón | 20 | 1,00 |
| 4 | 25 | ml | Naranja | \$1,64 | \$0,04 | Funda de naranja | 29 | 1,15 |
| 5 | 8 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,06 | Atado cilantro | 8 | 1,00 |
| 6 | 20 | g | Pimiento verde limpio | \$1,30 | \$0,03 | Pimiento verde entero | 26 | 1,30 |
| 7 | 2 | g | Ajo pelado | \$2,50 | \$0,01 | Ajo entero | 9 | 4,50 |
| 8 | 40 | ml | Cerveza achira | \$6,67 | \$0,27 | botella | 40 | 1,00 |
| 9 | 30 | g | Sal | \$0,50 | \$0,02 | Funda | 30 | 1,00 |
| 10 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 316 | | Peso Total receta | | \$1,64 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,16 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Relleno de lapingachos | | | | | | |
|------------------|--|------------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | 30 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$0,14 | Raciones: | 1 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 10 | g | Queso fresco | \$4,19 | \$0,04 | Funda | 15 | 1,51 |
| 2 | 10 | g | Cueritos de cerdo | \$5,00 | \$0,05 | Funda | 10 | 1,00 |
| 3 | 10 | g | Seco de Chivo | \$5,20 | \$0,05 | N/A | 10 | 1,00 |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 30 | | Peso Total receta | | \$0,14 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,43 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Salsa de mani | | | | | | |
|------------------|--|----------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 20 |
| Costo por Plato: | \$0,07 | Raciones: | | | | | | 4 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 50 | g | Mani pelado | \$3,30 | \$0,17 | Funda | 50 | 1,00 |
| 2 | 8 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 8 | 1,04 |
| 3 | 5 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,04 | Atado cilantro | 5 | 1,00 |
| 4 | 4 | g | Ajo pelado | \$2,50 | \$0,01 | Ajo entero | 18 | 4,50 |
| 5 | 10 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,02 | Botella | 10 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 7 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 79 | | Peso Total receta | | \$0,27 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,21 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Guamicon para el llapingacho | | | | | | |
|------------------|--|------------------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Entrada | Tamaño porción | | | | | | 30 |
| Costo por Plato: | \$0,16 | Raciones: | | | | | | 3 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 10 | g | Zanahoria limpia | \$0,63 | \$0,01 | Funda de zanahoria | 11 | 1,14 |
| 2 | 10 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 10 | 1,04 |
| 3 | 10 | g | Tomate Cherry | \$4,73 | \$0,05 | Funda | 10 | 1,00 |
| 4 | 10 | g | Choclo baby | \$10,63 | \$0,11 | Bandeja | 10 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,01 | Atado cilantro | 1 | 1,00 |
| 6 | 10 | g | Remolacha | \$2,60 | \$0,03 | Bandeja | 10 | 1,00 |
| 7 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 8 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 9 | 20 | ml | Naranja | \$2,50 | \$0,05 | Funda de naranjas | 37 | 1,85 |
| 10 | 10 | ml | Aceite oliva | \$14,60 | \$0,15 | Botella | 10 | 1,00 |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 83 | | Peso Total receta | | \$0,44 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,47 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Llapingachos de achira rellenos con guarnicion de vegetales y salsa de mani | | | | | | |
|------------------|------|---|--------------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Entrada | Tamaño porción | | 160 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,58 | Raciones: | | 1 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 80 | g | Masa de llapingachos | \$2,64 | \$0,21 | N/A | 80 | 1,00 |
| 2 | 30 | g | Guarnicion para el llapingacho | \$5,27 | \$0,16 | N/A | 30 | 1,00 |
| 3 | 30 | g | Relleno de llapingachos | \$4,80 | \$0,14 | N/A | 30 | 1,00 |
| 4 | 20 | g | Salsa de mani | \$3,48 | \$0,07 | N/A | 20 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 160 | | Peso Total receta | | \$0,58 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$1,75 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Cames Secas | | | | | | |
|------------------|------|---|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | 150 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,96 | Raciones: | | 2 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 200 | g | Brazo de Cerdo | \$7,00 | \$1,40 | Deshuesada en bandeja | 200 | 1,00 |
| 2 | 25 | g | Ajo pelado | \$2,50 | \$0,06 | Ajo entero | 113 | 4,50 |
| 3 | 3 | g | Comino en polvo | \$4,17 | \$0,01 | Funda | 3 | 1,00 |
| 4 | 5 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 5 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 6 | 2 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,00 | Botella | 2 | 1,00 |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 236 | | Peso Total receta | | \$1,52 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$2,89 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Revuelto para las carnes secas | | | | | | |
|------------------|---|--------------------------------|--------------------------|----------|---------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 80 |
| Costo por Plato: | \$0,31 | Raciones: | | | | | | 2 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 120 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,53 | Cubeta 10u talla M | 124 | 1,03 |
| 2 | 5 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 5 | 1,04 |
| 3 | 20 | ml | Mote pelado | \$1,98 | \$0,04 | Funda de mote pelado | 20 | 1,00 |
| 4 | 20 | g | Haba pelada | \$1,73 | \$0,03 | Atado de espinaca fresca | 20 | 1,00 |
| 5 | 20 | g | Queso fresco | \$4,19 | \$0,08 | Funda | 30 | 1,51 |
| 6 | 2 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,00 | Botella | 2 | 1,00 |
| 7 | 2 | ml | Aceite de achioté | \$3,80 | \$0,01 | Botella | 2 | 1,00 |
| 8 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 |
| 9 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 192 | | Peso Total receta | | \$0,74 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,93 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Salsa pepa de sambo | | | | | | |
|------------------|---|---------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 20 |
| Costo por Plato: | \$0,16 | Raciones: | | | | | | 6 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 80 | g | Pepa Sambo | \$11,01 | \$0,88 | Funda | 80 | 1,00 |
| 2 | 10 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 10 | 1,04 |
| 3 | 5 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,04 | Atado cilantro | 5 | 1,00 |
| 4 | 5 | ml | Ajo pelado | \$2,50 | \$0,01 | Ajo entero | 23 | 4,50 |
| 5 | 1 | ml | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 7 | 10 | g | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,02 | Botella | 10 | 1,00 |
| 8 | 10 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 122 | | Peso Total receta | | \$1,00 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,49 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Pasta de Aguacate | | | | | | |
|------------------|---|-------------------|----------------|----------|-------------|------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 20 |
| Costo por Plato: | \$0,09 | Raciones: | | | | | | 4 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 70 | g | Aguacate | \$4,76 | \$0,33 | Funda | 93 | 1,33 |
| 2 | 10 | ml | Limon | \$0,93 | \$0,01 | Funda de limones | 13 | 1,33 |
| 3 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 83 | Peso Total receta | | | \$0,38 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,27 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Salteado de papa chaucha con manteca de cerdo y oregano | | | | | | |
|------------------|---|---|------------------|----------|-------------|---------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 20 |
| Costo por Plato: | \$0,01 | Raciones: | | | | | | 17 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 50 | g | Papa chaucha | \$1,10 | \$0,06 | Papa chaucha entera | 50 | 1,00 |
| 2 | 15 | g | Manteca de cerdo | \$5,51 | \$0,08 | tarrina | 15 | 1,00 |
| 3 | 5 | g | Oregano | \$5,00 | \$0,03 | Funda | 5 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 330 | Peso Total receta | | | \$0,20 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,04 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Encurtido de vegetales | | | | | | |
|------------------|---|------------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | 35 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$0,01 | Raciones: | 14 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 25 | g | Zanahoria limpia | \$0,63 | \$0,02 | Funda de zanahoria | 28 | 1,14 |
| 2 | 25 | g | Cebollín | \$1,03 | \$0,03 | Atado de cebollín | 31 | 1,22 |
| 3 | 40 | g | Vinagre blanco | \$1,50 | \$0,06 | Botella | 40 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 5 | 10 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 484 | | Peso Total receta | | \$0,10 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,02 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Carnes Secas con Revuelto, salsa pepa de sambo, salteado de papa chaucha | | | | | | |
|------------------|---|--|--------------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | 300 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$1,59 | Raciones: | 1 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Lcdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 150 | g | Carnes Secas | \$6,42 | \$0,96 | N/A | 150 | 1,00 |
| 2 | 80 | g | Revuelto para las carnes secas | \$3,86 | \$0,31 | N/A | 80 | 1,00 |
| 3 | 20 | ml | Salsa pepa de sambo | \$8,16 | \$0,16 | N/A | 20 | 1,00 |
| 4 | 20 | ml | Pasta de Aguacate | \$4,56 | \$0,09 | N/A | 20 | 1,00 |
| 5 | 20 | g | Salteado de papa | \$0,60 | \$0,01 | N/A | 20 | 1,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 290 | | Peso Total receta | | \$1,54 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$4,77 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Medallones de pollo | | | | | | |
|------------------|--|---------------------|--------------------------|----------|---------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 180 |
| Costo por Plato: | \$1,36 | Raciones: | | | | | | 2 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 240 | g | Pechuga deshuesada | \$8,15 | \$1,96 | Bandeja | 240 | 1,00 |
| 2 | 15 | g | Hojas de acelga limpias | \$3,52 | \$0,05 | Atado de hojas de acelga | 21 | 1,43 |
| 3 | 10 | g | Pimiento amarillo limpio | \$3,40 | \$0,03 | Pimiento amarillo entero | 12 | 1,23 |
| 4 | 10 | g | Pimiento rojo limpio | \$0,97 | \$0,01 | Pimiento rojo entero | 11 | 1,13 |
| 5 | 10 | g | Pimiento verde limpio | \$1,30 | \$0,01 | Pimiento verde entero | 13 | 1,30 |
| 6 | 20 | g | Tocino | \$11,50 | \$0,23 | Funda de tocino | 20 | 1,00 |
| 7 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 |
| 8 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 308 | | Peso Total receta | | \$2,33 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$4,09 | | | |



| FICHA-COSTOS: | | Salsa de cerveza de achira | | | | | | |
|------------------|--|----------------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 20 |
| Costo por Plato: | \$0,11 | Raciones: | | | | | | 6 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 90 | ml | Cerveza achira | \$6,67 | \$0,60 | botella | 90 | 1,00 |
| 2 | 5 | ml | Maicena | \$8,75 | \$0,04 | Funda | 5 | 1,00 |
| 3 | 20 | ml | Naranja | \$2,50 | \$0,05 | Funda de naranjas | 37 | 1,85 |
| 4 | 8 | g | Panela molida | \$1,41 | \$0,01 | Unidad | 8 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 123 | | Peso Total receta | | \$0,71 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$0,34 | | | |


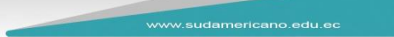
| FICHA-COSTOS: | | Vegetales Salteados | | | | | | |
|--------------------|--|---------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 50 |
| Costo por Plato: | \$0,30 | Raciones: | | | | | | 2 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 20 | g | Choclo baby | \$10,63 | \$0,21 | Bandeja | 20 | 1,00 |
| 2 | 20 | g | Vainas frejol tierno | \$0,00 | \$0,00 | Funda | 21 | 1,04 |
| 3 | 20 | g | Champiñones enteros | \$5,00 | \$0,10 | Funda | 20 | 1,00 |
| 4 | 10 | ml | Vinagre de manzana | \$13,00 | \$0,13 | Funda | 10 | 1,00 |
| 5 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 7 | 8 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,01 | Botella | 8 | 1,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 81 | | Peso Total receta | | \$0,49 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,91 | | | |


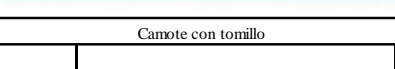
| FICHA-COSTOS: | | Trigoto con remolacha | | | | | | |
|--------------------|--|-----------------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 50 |
| Costo por Plato: | \$0,24 | Raciones: | | | | | | 6 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 80 | g | Trigo | \$2,95 | \$0,24 | funda | 80 | 1,00 |
| 2 | 40 | g | Remolacha | \$2,60 | \$0,10 | Bandeja | 40 | 1,00 |
| 3 | 150 | g | Crema de leche | \$3,35 | \$0,50 | Funda Nutri | 150 | 1,00 |
| 4 | 25 | g | Queso parmesano | \$22,75 | \$0,57 | Funda | 25 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 6 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 7 | 200 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 297 | | Peso Total receta | | \$1,45 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,73 | | | |


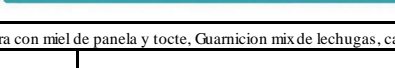
| FICHA-COSTOS: | | Medallones de pollo con trigoto, salsa de achira y vegetales salteados | | | | | | |
|------------------|--|--|----------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 300 |
| Costo por Plato: | \$2,02 | Raciones: | | | | | | 1 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 180 | ml | Medallones de pollo | \$7,57 | \$1,36 | N/A | 180 | 1,00 |
| 2 | 20 | g | Salsa de cerveza de achira | \$5,73 | \$0,11 | N/A | 20 | 1,00 |
| 3 | 50 | g | Vegetales Salteados | \$6,07 | \$0,30 | N/A | 50 | 1,00 |
| 4 | 50 | g | Trigoto con remolacha | \$4,87 | \$0,24 | N/A | 50 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 300 | | Peso Total receta | | \$2,02 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$6,07 | | | |


| FICHA-COSTOS: | | Rack de ternera | | | | | | |
|------------------|--|-----------------|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | | | | 160 |
| Costo por Plato: | \$1,49 | Raciones: | | | | | | 1 |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 170 | g | Rack de ternera | \$9,40 | \$1,60 | Bandeja | 182 | 1,07 |
| 2 | 20 | ml | Aguardiente | \$8,90 | \$0,18 | Botella | 10 | 0,50 |
| 3 | 3 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 3 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 194 | | Peso Total receta | | \$1,81 | Costo de receta | | |
| | | | Total (PVP) | | \$4,48 | | | |



|   | | | | | | | | |
|--|------|--|----------------|----------|---------------|-----------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Salsa de miel de panela con tocte | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | 20 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,13 | Raciones: | | 8 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 80 | g | Panela molida | \$1,41 | \$0,11 | Unidad | 80 | 1,00 |
| 2 | 30 | g | Tocte | \$27,11 | \$0,81 | Funda de toctes | 30 | 1,00 |
| 3 | 1 | g | Canela en rama | \$16,67 | \$0,02 | Funda | 1 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Clavo de olor | \$10,00 | \$0,01 | Funda | 1 | 1,00 |
| 5 | 40 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 152 | Peso Total receta | | | \$0,95 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,38 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------|--|-----------------|----------|---------------|-------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Guarnicion de Mix de lechuga con vinagreta de limon- mandarina | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | 50 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,15 | Raciones: | | 2 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 50 | g | Mix de verduras | \$0,00 | \$0,00 | Bandeja | 50 | 1,00 |
| 2 | 20 | ml | Limon Mandarina | \$4,00 | \$0,08 | Funda de limon mandarin | 28 | 1,40 |
| 3 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 4 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 5 | 5 | ml | Vinagre blanco | \$1,50 | \$0,01 | Botella | 5 | 1,00 |
| 6 | 10 | ml | Aceite oliva | \$14,60 | \$0,15 | Botella | 10 | 1,00 |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 87 | Peso Total receta | | | \$0,27 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,46 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Camote con tomillo | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | 50 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,24 | Raciones: | | 2 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 80 | g | Camote | \$1,46 | \$0,12 | Funda | 80 | 1,00 |
| 2 | 5 | g | Tomillo | \$50,00 | \$0,25 | funda | 5 | 1,00 |
| 3 | 10 | g | Mantequilla | \$5,92 | \$0,06 | Barra | 10 | 1,00 |
| 4 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 98 | | Peso Total receta | | \$0,46 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,71 | | | |



|   | | | | | | | | |
|---|------|--|-----------------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Rack de temera con miel de panela y tocte, Guarnicion mix de lechugas, camote salteado | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | 300 | | | |
| Costo por Plato: | | \$2,15 | Raciones: | | 1 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 160 | g | Rack de temera | \$9,34 | \$1,49 | N/A | 160 | 1,00 |
| 2 | 20 | g | Salsa de miel de panela con tocte | \$6,27 | \$0,13 | N/A | 20 | 1,00 |
| 3 | 50 | g | Guarnicion de Mix de | \$3,09 | \$0,15 | N/A | 50 | 1,00 |
| 4 | 50 | g | Camote con tomillo | \$4,71 | \$0,24 | N/A | 50 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 280 | | Peso Total receta | | \$2,01 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$6,46 | | | |



|   | | | | | | | | | |
|--|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|--|
| FICHA-COSTOS: | | Cocido Gironense | | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Plato Fuerte | Tamaño porción | | | 250 | | | |
| Costo por Plato: | | \$1,42 | Raciones: | | | 2 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. | |
| 1 | 80 | g | Came de res | \$4,85 | \$0,39 | Bandeja de carne | 80 | 1,00 | |
| 2 | 80 | g | Brazo de Cerdo | \$7,00 | \$0,56 | Deshuesada en bandeja | 80 | 1,00 | |
| 3 | 80 | g | Longaniza | \$8,33 | \$0,67 | Funda de longaniza | 80 | 1,00 | |
| 4 | 80 | g | Morcilla | \$8,33 | \$0,67 | Funda de morcilla | 96 | 1,20 | |
| 5 | 30 | g | Mellico limpio | \$2,09 | \$0,06 | Funda | 30 | 1,00 | |
| 6 | 30 | g | Choclo entero | \$1,36 | \$0,04 | Funda de choclos | 30 | 1,00 | |
| 7 | 30 | g | Arveja tierna | \$3,39 | \$0,10 | Funda | 30 | 1,00 | |
| 8 | 30 | g | Zanahoria blanca | \$3,29 | \$0,10 | Funda de zanahoria | 32 | 1,08 | |
| 9 | 30 | g | Yuca limpia | \$0,64 | \$0,02 | Funda | 35 | 1,16 | |
| 10 | 30 | g | Repe | \$7,80 | \$0,23 | Funda | 44 | 1,48 | |
| 11 | 10 | g | Cebolla perla | \$1,30 | \$0,01 | Funda de cebolla perla | 10 | 1,04 | |
| 12 | 5 | g | Cilantro limpio | \$7,40 | \$0,04 | Atado cilantro | 5 | 1,00 | |
| 14 | 2 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 2 | 1,00 | |
| 15 | 1 | g | Pimienta negra | \$35,00 | \$0,04 | botella | 1 | 1,00 | |
| 16 | 5 | ml | Aceite girasol | \$1,65 | \$0,01 | Botella | 5 | 1,00 | |
| 17 | 5 | ml | Zanahoria limpia | \$0,63 | \$0,00 | Funda de zanahoria | 6 | 1,14 | |
| 18 | 5 | g | Ajo pelado | \$2,50 | \$0,01 | Ajo entero | 23 | 4,50 | |
| 19 | 20 | g | Huevos de codorniz | \$9,30 | \$0,19 | Cubeta 20u | 20 | 1,00 | |
| | 553 | | Peso Total receta | | \$3,13 | Costo de receta | | | |
| Total (PVP) | | | | | \$4,25 | | | | |

|   | | | | | | | | | |
|--|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|--|
| FICHA-COSTOS: | | Mousse de Gullan | | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | | | 100 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,35 | Raciones: | | | 3 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martínez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. | |
| 1 | 100 | g | Guyan | \$0,96 | \$0,10 | Funda de gullanes | 125 | 1,25 | |
| 2 | 100 | ml | Yogurt natural | \$3,50 | \$0,35 | Botella | 100 | 1,00 | |
| 3 | 50 | ml | Leche Condensada | \$6,30 | \$0,31 | Lata | 50 | 1,00 | |
| 4 | 8 | g | Gelatina sin sabor | \$16,67 | \$0,13 | Caja | 8 | 1,00 | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| | 258 | | Peso Total receta | | \$0,89 | Costo de receta | | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,04 | | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Masa Quebrada | | | | | | |
|------------------|------|--|-------------------|----------|-------------|--------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | 15 | | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,04 | Raciones: | 27 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 180 | g | Harina de trigo | \$1,20 | \$0,22 | Funda | 180 | 1,00 |
| 2 | 100 | g | Mantequilla | \$5,92 | \$0,59 | Barra | 100 | 1,00 |
| 3 | 70 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,31 | Cubeta 10u talla M | 72 | 1,03 |
| 4 | 50 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,05 | Funda | 50 | 1,00 |
| 5 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 401 | | Peso Total receta | | \$1,17 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,13 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Salsa de gullan | | | | | | |
|------------------|------|--|-------------------|----------|-------------|-------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | 10 | | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,01 | Raciones: | 15 | | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Guyan | \$0,96 | \$0,10 | Funda de gullanes | 125 | 1,25 |
| 2 | 50 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,05 | Funda | 50 | 1,00 |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 150 | | Peso Total receta | | \$0,15 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,03 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------|---|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Mousse de gullan con galletas y salsa de gullan | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | | | 120 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,38 | Raciones: | | | 1 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Mousse de Gullan | \$3,47 | \$0,35 | N/A | 100 | 1,00 |
| 2 | 15 | g | Masa Quebrada | \$2,91 | \$0,04 | N/A | 15 | 1,00 |
| 3 | 10 | ml | Salsa de gullan | \$0,97 | \$0,01 | N/A | 10 | 1,00 |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 125 | | Peso Total receta | | \$0,40 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,15 | | | |



|   | | | | | | | | |
|--|------|--|--------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Cuajada de queso | | | | | | |
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | | | 100 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,43 | Raciones: | | | 2 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Queso fresco | \$4,19 | \$0,42 | Funda | 151 | 1,51 |
| 2 | 100 | g | Crema de leche | \$3,35 | \$0,34 | Funda Nutri | 100 | 1,00 |
| 3 | 8 | g | Gelatina sin sabor | \$16,67 | \$0,13 | Caja | 8 | 1,00 |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 208 | | Peso Total receta | | \$0,89 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,28 | | | |



| FICHA-COSTOS: | | Galletas de Achira | | | | | | |
|------------------|------|--|--------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | | Tamaño porción | | 15 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,05 | | Raciones: | | 27 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Harina de trigo | \$1,20 | \$0,12 | Funda | 100 | 1,00 |
| 2 | 100 | g | Almidón de Achira | \$1,65 | \$0,17 | Funda | 100 | 1,00 |
| 3 | 100 | g | Mantequilla | \$5,92 | \$0,59 | Barra | 100 | 1,00 |
| 4 | 60 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,26 | Cubeta 10u talla M | 62 | 1,03 |
| 5 | 5 | ml | Esencia de vainilla | \$10,00 | \$0,05 | Frasco | 5 | 1,00 |
| 6 | 8 | g | Polvo de hornear | \$15,63 | \$0,13 | Frasco | 8 | 1,00 |
| 7 | 100 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,10 | Funda | 100 | 1,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 408 | | Peso Total receta | | \$1,42 | Costo de receta | | |

| FICHA-COSTOS: | | Miel de panela | | | | | | |
|--------------------|------|--|--------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | | Tamaño porción | | 18 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,01 | | Raciones: | | 27 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 200 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 2 | 200 | g | Panela molida | \$1,41 | \$0,28 | Unidad | 200 | 1,00 |
| 3 | 2 | g | Canela en rama | \$16,67 | \$0,03 | Funda | 2 | 1,00 |
| 4 | 2 | g | Clavo de olor | \$10,00 | \$0,02 | Funda | 2 | 1,00 |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 482 | | Peso Total receta | | \$0,34 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,04 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Cuajada de queso, miel de panela, galletas de achira | | | | | | |
|--------------------|------|--|--------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | | Tamaño porción | | 100 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,37 | | Raciones: | | 1 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | g | Cuajada de queso | \$4,26 | \$0,43 | N/A | 100 | 1,00 |
| 2 | 15 | g | Galletas de Achira | \$3,47 | \$0,05 | N/A | 15 | 1,00 |
| 3 | 18 | ml | Miel de panela | \$0,70 | \$0,01 | N/A | 18 | 1,00 |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 133 | | Peso Total receta | | \$0,49 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,11 | | | |



| FICHA-COSTOS: | | Helado de luma | | | | | | |
|--------------------|------|--|--------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | 0 | | Tamaño porción | | 100 | | |
| Costo por Plato: | | \$0,45 | | Raciones: | | 9 | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 300 | ml | Luma | \$9,68 | \$2,90 | Funda de lumas | 503 | 1,68 |
| 2 | 150 | ml | Crema de leche | \$3,35 | \$0,50 | Funda Nutri | 150 | 1,00 |
| 3 | 100 | ml | Leche entera | \$0,90 | \$0,09 | Funda Nutri | 100 | 1,00 |
| 4 | 60 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,26 | Cubeta 10u talla M | 62 | 1,03 |
| 5 | 100 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,10 | Funda | 100 | 1,00 |
| 6 | 5 | ml | Esencia de vainilla | \$10,00 | \$0,05 | Frasco | 5 | 1,00 |
| 7 | 150 | ml | Agua | \$0,00 | \$0,00 | N/A | 0 | 0,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 865 | | Peso Total receta | | \$3,91 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,36 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------|-------------------|--|----------|-------------|--------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | | Biscocho de Zapallo | | | | | |
| Fecha de cla.: | | | 19/12/2019 | | | | | |
| Realizado por: | | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | |
| Tipo de Plato: | | | 0 | | | Tamaño porción | | 20 |
| Costo por Plato: | | | \$0,06 | | | Raciones: | | 46 |
| Tutor: | | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 200 | g | Zapallo | \$2,00 | \$0,40 | rodaja | 240 | 1,20 |
| 2 | 250 | g | Harina de trigo | \$1,20 | \$0,30 | Funda | 250 | 1,00 |
| 3 | 200 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,20 | Funda | 200 | 1,00 |
| 4 | 180 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,79 | Cubeta 10u talla M | 185 | 1,03 |
| 5 | 70 | ml | Aceite oliva | \$14,60 | \$1,02 | Botella | 70 | 1,00 |
| 6 | 12 | g | Polvo de hornear | \$15,63 | \$0,19 | Frasco | 12 | 1,00 |
| 7 | 1 | g | Sal | \$0,50 | \$0,00 | Funda | 1 | 1,00 |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 913 | Peso Total receta | | | \$2,90 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$0,19 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------|-------------------|--|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | | Helado de luma, biscocho de zapallo | | | | | |
| Fecha de cla.: | | | 19/12/2019 | | | | | |
| Realizado por: | | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | |
| Tipo de Plato: | | | Postre | | | Tamaño porción | | 120 |
| Costo por Plato: | | | \$0,45 | | | Raciones: | | 1 |
| Tutor: | | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 100 | ml | Helado de luma | \$3,91 | \$0,39 | #N/D | 100 | 1,00 |
| 2 | 20 | g | Biscocho de Zapallo | \$2,90 | \$0,06 | #N/D | 20 | 1,00 |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 120 | Peso Total receta | | | \$0,45 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,35 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Envuelto de Quimbolitos en hoja de acelga | | | | | | |
|------------------|---|---|-------------------------|----------|-------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Postre | Tamaño porción | 70 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$0,92 | Raciones: | 7 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho/ Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 200 | g | Harina de trigo | \$1,20 | \$0,24 | Funda | 200 | 1,00 |
| 2 | 200 | g | Harina de maíz | \$9,69 | \$1,94 | Funda | 200 | 1,00 |
| 3 | 120 | g | Huevos criollos | \$4,41 | \$0,53 | Cubeta 10u talla M | 124 | 1,03 |
| 4 | 200 | g | Azúcar | \$1,00 | \$0,20 | Funda | 200 | 1,00 |
| 5 | 20 | g | Polvo de hornear | \$15,63 | \$0,31 | Frasco | 20 | 1,00 |
| 6 | 115 | g | Mantequilla | \$5,92 | \$0,68 | Barra | 115 | 1,00 |
| 7 | 100 | g | Queso fresco | \$4,19 | \$0,42 | Funda | 151 | 1,51 |
| 8 | 100 | ml | Leche entera | \$0,90 | \$0,09 | Funda Nutri | 100 | 1,00 |
| 9 | 100 | g | Pasas | \$21,33 | \$2,13 | Funda | 100 | 1,00 |
| 10 | 20 | g | Esencia de vainilla | \$10,00 | \$0,20 | Frasco | 20 | 1,00 |
| 11 | 10 | g | Hojas de acelga limpias | \$3,52 | \$0,04 | Atado de hojas de acelga | 14 | 1,43 |
| 12 | 15 | g | Hojas de achira | \$3,95 | \$0,06 | Atado | 15 | 1,00 |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 520 | Peso Total receta | | | \$6,84 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$2,76 | | | |

| FICHA-COSTOS: | | Helado de Café | | | | | | |
|------------------|---|-------------------|------------------|----------|-------------|-----------------|-------------|--------------|
| Fecha de ela.: | 19/12/2019 | | | | | | | |
| Realizado por: | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | | |
| Tipo de Plato: | Postre | Tamaño porción | 50 | | | | | |
| Costo por Plato: | \$0,61 | Raciones: | 1 | | | | | |
| Tutor: | Tnlg. Manolo Morocho/ Licdo. Richard Martinez | | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 50 | ml | café | \$3,05 | \$0,15 | Funda | 50 | 1,00 |
| 2 | 20 | ml | Leche Condensada | \$6,30 | \$0,13 | Lata | 20 | 1,00 |
| 3 | 100 | ml | Crema de leche | \$3,35 | \$0,34 | Funda Nutri | 100 | 1,00 |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 50 | Peso Total receta | | | \$0,61 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,84 | | | |

|   | | | | | | | | |
|--|------------|--|-------------------------|----------|---------------|------------------------|-------------|--------------|
| FICHA-COSTOS: | | Envuelto en hoja de achira con helado de café | | | | | | |
| Fecha de ela: | | 19/12/2019 | | | | | | |
| Realizado por: | | Briceño Karina / Pauta Jonnathan | | | | | | |
| Tipo de Plato: | | Postre | Tamaño porción | | 120 | | | |
| Costo por Plato: | | \$0,51 | Raciones: | | 1 | | | |
| Tutor: | | Tnlg. Manolo Morocho / Licdo. Richard Martinez | | | | | | |
| Nº | CANT | UND. | INGREDIENTE | Costo kl | Costo Rect. | Presentación | Gram. B. C. | Factor Corr. |
| 1 | 70 | g | Envuelto de Quimbolitos | \$6,84 | \$0,48 | | 70 | 1,00 |
| 2 | 50 | ml | helado de Café | \$0,61 | \$0,03 | | 50 | 1,00 |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| | 120 | Peso Total receta | | | \$0,51 | Costo de receta | | |
| Total (PVP) | | | | | \$1,53 | | | |

5.2.4. Fijación del precio de venta al público

A nivel conceptual, el precio se refiere al valor, en términos monetarios, del producto o servicio que se vende. Entre los factores que se consideran para el establecimiento del precio se tienen: los costos de materias primas, tiempo de producción, costos en inversión tecnológica y precios de la competencia (Balanzino, 2018).

Es momento de fijar los precios de venta al público, generalmente se multiplica tres veces el coste de la materia prima, aunque esta operación no factible para todas las clases de platos o bebidas, por lo que hay que estudiarlo junto a otros factores como: el personal, alquiler, gastos generales, entre otros.

Una vez estudiados todos estos aspectos, puedes concretar con exactitud el porcentaje de ganancia que obtendrás sobre el coste de la materia prima, fijar los costes y exhibir una lista de precios que el comensal pueda consultar antes de pedir.

Muchos consumidores entienden el precio como un indicador de calidad. En el negocio de la gastronomía las frecuentes guerras de precios suelen entenderse como síntoma de deterioro de la calidad. Por esta razón algunos restaurantes se rebelaron contra la tendencia del “menú a un dólar” y aumentaron el precio de sus platillos manteniendo la calidad de la materia prima y precios justos para sus elaboraciones (Kottler & Keller, 2012).








5.2.4.1. Estructuración de P.V.P. sugerido

Para dar inicio a este punto se plantea una definición propia de lo que es el P.V.P. El precio de venta al público (P.V.P) es la cantidad final expresada que el comprador debe aportar al vendedor por el servicio prestado ya incluidos los impuestos.

Para la realización del presente proyecto en progreso se empleará la estrategia de fijación de precios basados en el costo y de aquí deriva el costeo a través de un multiplicador, ya que por su facilidad y por cuestiones académicas se está sugiriendo un precio de venta al público ficticio, por motivos de que, por criterio de políticas internas de privacidad, no se tiene acceso a los gastos administrativos, operacionales, arrendamiento, entre otros del restaurante.

Por lo tanto, la cifra multiplicadora será por esta ocasión el número tres, es decir el costo de elaboración del plato se multiplicará por tres como se detallan en cada una de las fichas de costos

5.2.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas

| Grupo | Materia prima | Características organolépticas | | Aportes a la elaboración | Fotografía |
|----------------|-----------------|--------------------------------|---|--|---|
| Carnes | Rack de ternera | Sabor: | Umami | Genero utilizado para obtener variedad en el menu que se esta proponiendo |  |
| | | Olor: | Sui generis | | |
| | | Textura: | Blando | | |
| | | Color: | Rosado | | |
| | Trucha | Sabor: | Umami | Genero utilizado para obtener variedad en el menu que se está proponiendo |  |
| | | Olor: | sui generis | | |
| | | Textura: | Blando | | |
| | | Color: | Rosado | | |
| | Lomo fino Res | Sabor: | Umami | Se utiliza como genero principal del cocido, aportando sabor y textura al mismo. |  |
| | | Olor: | Sui géneris | | |
| | | Textura: | Blanda | | |
| | | Color: | Rojo | | |
| Brazo de Cerdo | Sabor: | Umami | Se utiliza como genero principal del cocido y para el oreado, aportando sabor y textura al mismo. |  | |
| | Olor: | Sui géneris | | | |
| | Textura: | Blanda | | | |
| | Color: | Rosado | | | |
| Lácteos | Queso Fresco | Sabor: | Sui géneris | Aporta en la elaboración de entradas y postres |  |
| | | Olor: | Sui géneris | | |
| | | Textura: | Blanda | | |
| | | Color: | Blanco | | |
| Frutas | Gullán | Sabor: | Acido/dulce | Aporta para la elaboración de postres propuestos en el menú |  |
| | | Olor: | Sui géneris | | |
| | | Textura: | Firme y suave | | |
| | | Color: | Anaranjado | | |
| | Luma | Sabor: | Dulce | Esta fruta se utiliza para la elaboracion de postres |  |
| | | Olor: | Sui géneris | | |
| | | Textura: | Fibrosa | | |
| | | Color: | Ext: verde/Int: anaranjado | | |
| | | | | | Fuente: (Vitelpro,2019) |
| | | | | | Fuente: (Josean Alija, 2019) |
| | | | | | Fuente: (Top Grill, 2019) |
| | | | | | Fuente: (Briceno, Pauta, 2019) |
| | | | | | Fuente: (Briceno, Pauta, 2019) |
| | | | | | Fuente: (Lucyveron, 2019) |
| | | | | | Fuente: (Sevilla, 2019) |







| | | | | | | | |
|----------|-------------------|--------------|----------------------------|--|---|---------|-------------------------|
| Verduras | Limeño | Sabor: | Amarga | Aporta variedad en el menú propuesto para el restaurante |  | Fuente: | (Briceño, Pauta, 2019) |
| | | Olor: | Sui géneris | | | | |
| | | Textura: | Consistente | | | | |
| | | Color: | Ext, Verde/Int, Anaranjado | | | | |
| | Achira | Sabor: | Sui géneris | Utilizado para elaboraciones en entradas y fuertes |  | Fuente: | (Briceño, Pauta, 2019) |
| | | Olor: | Sui géneris | | | | |
| | | Textura: | Consistente | | | | |
| | | Color: | Marrón | | | | |
| | Zanahoria Blanca | Sabor: | Sui generis | Ingrediente poco conocido el cual se incluirá en las preparaciones tanto en entradas y fuertes |  | Fuente: | (Briceño, Pauta, 2019) |
| Olor: | | Sui generis | | | | | |
| Textura: | | Consistente | | | | | |
| Color: | | Blanco hueso | | | | | |
| Abacería | Huevos Criollos | Sabor: | Sui géneris | Aportaran textura en la elaboración de entradas |  | Fuente: | (Briceño, Pauta, 2019) |
| | | Olor: | Sui géneris | | | | |
| | | Textura: | Consistente | | | | |
| | | Color: | Blancos | | | | |
| | Panela | Sabor: | Dulce | Da un toque de dulzura en postres y salsas |  | Fuente: | (Briceño, Pauta, 2019) |
| | | Olor: | Sui géneris | | | | |
| | | Textura: | Seca | | | | |
| | | Color: | Mostaza | | | | |
| | Almidón de achira | Sabor: | Sui géneris | Se aplicara en la elaboracion de galletas para el postre |  | Fuente: | (Arome, 2019) |
| Olor: | | Sui géneris | | | | | |
| Textura: | | Seca | | | | | |
| Color: | | Blanco | | | | | |

Ilustración 14: Cuadro de principales materias primas

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

5.2.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

| Cortes | | | |
|-------------------|---|--|--|
| Técnica utilizada | Características | Aplicación | Fotografía |
| Brunoise | Dados regulares de 1 a 3 mm de espesor por cada lado. | Se aplica a todas las verduras utilizadas como refrito o rellenos. |  Fuente: (Gastronomía, 2019) |
| Chiffonade | Cortes transversales de 2 a 3 milímetros de grosor | Se aplica en vegetales para elaboración de ensaladas. |  Fuente: (Recetas, 2019) |
| Juliana | De 4 cm de largo y de 2 a 3 mm de espesor. | Se aplica para vegetales en guarniciones y salteados. |  Fuente: (Comida, 2019) |
| Mirepoix | Dados grandes e irregulares. | Aplicado para el salteado de vegetales |  Fuente: (Ana Garin, 2016) |
| Cocciones | | | |
| Técnica utilizada | Características | Temperatura | Fotografía |
| Saltear | Se cocina los alimentos con una pequeña cantidad de grasa dejándolos dorados por fuera y jugoso por dentro | 175°C - 225°C |  Fuente: (Bonviveur, 2019) |
| Fritura profunda | Es la cocción de un alimento en bastante aceite o grasa | 190°C - 199°C |  Fuente: (Albert, 2019) |
| Hornear | Introducir un alimento en el horno para que pierda humedad y se cueza o se dore | 110°C - 200°C |  Fuente: (Técnicas de cocina, 2019) |
| Hervir | Hacer que un líquido produzca burbujas que suben desde el interior del mismo y estallan al llegar a la superficie | 90°C - 100°C |  Fuente: (Rita Cifuentes, 2019) |
| Sellar | Dorar un alimento rápido por todos sus lados para que este conserve el jugo del interior | 180°C - 200°C |  Fuente: (Alimento, 2019) |

Ilustración 15: Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

5.3. Cronograma



| Diagrama de Gantt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|------------|-----------|------------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----------|-----|-----|-----|-----------|-----|-----|-----|-------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|
| Actividades | Inicio | Fin | Duración | Septiembre | | | | Octubre | | | | Noviembre | | | | Diciembre | | | | Enero | | | | Febrero | | | |
| | | | | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 | S 1 | S 2 | S 3 | S 4 |
| Observación del campo de acción | 6/9/2019 | 20/9/2019 | 2 semanas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diagnóstico de entrevista | 20/9/2019 | 27/9/2019 | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Avance del ante proyecto | 17/10/2019 | 24/10/2019 | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Revisión del anteproyecto | 24/10/2019 | 31/10/2019 | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Degustación de 4 preparaciones | 7/11/2019 | 14/11/2019 | 1 semanas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Revisión del avance de la tesis y presentar 4 preparaciones | 14/11/2019 | 21/11/2019 | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentar las correcciones de la tesis y presentar 4 preparaciones mas | 21/11/2019 | 28/11/2019 | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Conclusiones

Mediante el análisis en el campo se pudo diagnosticar la problemática existente, es decir, que el restaurante “Parador Turístico el Chorro” en Girón posee dificultades en el menú que ofrecen ya que no hay una variedad y la utilización de los productos de la zona es escasa casi nula, por lo que permitió el desarrollo del proyecto.

La recopilación de información bibliográfica permitió determinar los datos relevantes, necesarios para el diagnóstico y poder tener una visión de los procesos que se llevan a cabo de todos los productos utilizados en la propuesta gastronómica.

Tras establecer las metodologías de investigación adecuadas para el desarrollo de la problemática, mismas que direccionaron la forma de obtener información para el desarrollo del proyecto.

Tras interpretar los datos obtenidos se pudo obtener nueva información importante para el desarrollo, alcance y comprensión del proyecto, además de confirmar la necesidad de esta carta con tres estancias (Entrada, Plato Fuerte, postre) para mejorar el menú.

Gracias al cumplimiento de este proyecto, se logró demostrar, poner en práctica y transmitir las habilidades, conocimientos y destrezas obtenidas a lo largo de la carrera.

Recomendaciones

Se recomienda que se tenga en cuenta que los meses de mayo junio y julio es temporada de gullán, se les puede conseguir durante todo el año, pero es muy escaso.

Es recomendable cocer a la achira entera para luego proceder con el pelado del rizoma ya que es mucho más fácil y la textura se mantiene firme.

Se recomienda fomentar al personal sobre la utilización de productos tradicionales y sus respectivas cocciones ya que forman parte de la identidad de los gironenses y son parte de un patrimonio intangible que debe ser valorado.

Es recomendable cambiar el menú cada cierto tiempo ya que ayuda de forma directa a la solvencia del establecimiento.

Bibliografía

- Animal Gourmet. (2018). *El término «al dente» no es solo para las pastas: ¿cómo se logra en vegetales?* [Animal Gourmet]. <https://www.animalgourmet.com/2018/11/12/al-dente-pastas-vegetales/>
- Armas, Y. (2009). *La lucuma fruta bandera del Perú*. Editorial Macro.
- Balanzino, M. (2018, enero 22). Cómo fijar el precio de un plato. *The Gourmet Journal: Periódico de Gastronomía*. <https://www.thegourmetjournal.com/food-cost/como-fijar-el-precio-de-un-plato/>
- Barrionuevo B, V. (2011). *Análisis comparativo de las características organolépticas de los alimentos de la gastronomía ecuatoriana usando las técnicas de cocción al vacío y cocción tradicional*. ESPOCH 2010 [Tesis de Grado]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Biodiversidad. (2015). *Camote*. <https://www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentacion/camote.html>
- Burgos-Hernández, M. (2018). El plátano: La historia detrás de la fruta... y otros secretos. *Desde el Herbario CICY, 10*, 203–208.
- Caicedo, G. (2004). El cultivo de achira: Alternativa de producción para el pequeño productor. En J. Seminario (Ed.), *Raíces andinas: Contribuciones al conocimiento y a la capacitación* (pp. 149-156).
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2015). *Manual Zanahoria*. Planeta. <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14309/Zanahoria.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Centro Internacional de la Papa (CIP). (2017). *Hechos y cifras sobre la papa*. Centro Internacional de la Papa (CIP). <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/87957/CIP-Hechos-y-cifras-sobre-la-papa-Espanol-2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Crespo, E., & González, N. (2011). *Técnicas Culinarias* (2da ed.). Paraninfo.
- Ecuador del Sur. (2014). El Repe lojano. *El Repe lojano*. <https://ecuadordelsur.blogspot.com/2014/04/el-repe-lojano.html>
- El Comercio. (2011, julio 2). *Mellocos de varios colores y formas*. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mellocos-de-varios-colores-y.html>
- El popular. (2013, octubre 1). *Conozca la importancia nutricional del rábano*. ElPopular.pe. <https://www.elpopular.pe/series/nutricion/2013-10-01-conozca-la-importancia-nutricional-del-rabano>
- El Taxo. (2016). *Curuba* [El Taxo]. <http://mitrabajoeltaxo.blogspot.com/2016/04/curuba->

frutos-de-curuba.html

- Estellis, A. (2009, junio 14). Técnicas básicas de cocción. *Técnicas de cocina*. <http://tecnicas-de-cocina.blogspot.com/2009/06/tecnicas-basicas-de-coccion.html>
- Farrimond, S. (2019). *Cocinología*. Dorling Kindersley Publishing, Incorporated.
- Fernández, F. (2010). *Leguminosas de grano*. Editorial Panamericana.
- Gibbs, G. (2012). *El análisis de los datos cualitativos en Investigación Cualitativa*. Ediciones Morata.
- Gil Martínez, A. (2010). *Técnicas Culinarias*. Ediciones Akal.
- Henry, M. L. (2016). *La encuesta como herramienta de recolección de datos sobre riesgos psicosociales. Características y balance metodológico del relevamiento realizado a trabajadores de ANSES*. 18. : http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.9100/ev.9100.pdf
- Hernández Martín, Z. (2012). *Métodos de análisis de datos: Apuntes* (p. 172). Universidad de la Rioja.
- Hernández-Gómez, V., Olvera-García, O., Guzmán-Tinajero, P., & Morillón-Gálvez, D. (2017). Secado de frutas y verduras con energía solar. *Revista de Sistemas Experimentales*, 4(11), 22-33.
- Hidalgo Morales, M. A. (2016). *Los hábitos de estudio y el desarrollo social de los estudiantes de octavo, noveno y décimo año de educación básica de la Unidad Educativa Joaquín Arias del cantón Pelileo provincia de Tungurahua* [Tesis de Grado]. Universidad Técnica de Ambato.
- Instituto Interamericano de Cooperación para la agricultura. (2016). *Redaccion de referencias bibliograficas: Normas técnicas para ciencias agroalimentarias* (5ta ed.). Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). http://www.redinnovagro.in/pdfs/Referencias_bibliograficas.pdf
- Jurado Rojas, Y. (2005). *Técnicas de investigación documental*. Económico Administrativo.
- Kotler, P., & Keller, K. (2012). *Dirección del Marketing* (14ta ed.). PEARSON EDUCACIÓN.
- La Red Martínez, D. L. (2017). ¿Cuáles son los métodos preferidos para el modelado de preferencias? – Estudio de la comparación entre pares frente a la valoración directa. *International Journal of Information Systems and Software Engineering for Big Companies (IJISEBC)*, 4(1), 7-20.
- Larousse Cocina. (2019). Al dente, definición culinaria. *Larousse Cocina*. <https://laroussecocina.mx/palabra/al-dente/>
- Le Cordon Bleu. (2002). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Blume.

- Lema Salazar, N. S. (2018). *El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina moderna ecuatoriana* [Tesis de Grado]. Universidad de las Américas.
- Lima, L. (2017). *Estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica* [Tesis de Grado, Universidad Internacional del Ecuador]. <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/1896>
- Lobo-Arias, M., Medina-Cano, C. I., Grisales-Arias, J. D., Yepes-Agudelo, A. F., & Álvarez-Guzmán, J. A. (2017). Caracterización y evaluación morfológicas de la colección colombiana de achira, *Canna edulis* Ker Gawl. (Cannaceae). *Corpoica Cienc Tecnol Agropecuaria*, 18(1), 47-73.
- Maldonado Cueva, C. A. (2017). *Estudio del zapallo y propuesta de cocina de autor* [Tesis de Grado]. Universidad Internacional del Ecuador.
- Mediavilla Rosero, V. A. (2018). *Gastronomía relacionada con la fiesta del inti raymi y vinculación de los alimentos con la ritualidad indígena de la provincia de Imbabura* [Tesis de Grado].
- Mesias Tello, J. D. (2016). *Propuesta de elaboración de recetas de autor, en base a productos ecuatorianos con técnicas de vanguardia* [Tesis de Grado, Universidad de Cuenca]. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>
- Millán, M. E. (2017). *Fundamentos de Bases de Datos: Notas de referencia*. Universidad del Valle Programa Editorial.
- Naranjo Quinaluisa, E. J., Tapia Bastidas, C. G., Velázquez Fera, R. J., Cruz Pérez, Y., Delgado Pilla, A. H., Borja Borja, E. J., & Paredes Andrade, N. J. (2018). Caracterización eco-geográfica de Melloco (*Ullucus tuberosus* C.) en la región alto Andina del Ecuador. *La técnica. Revista de las agrociencias*, 1, 31-46.
- Naylor, C. (2019). *Olla De Barro: Maravilloso Libro De Cocina De Recetas De Cocción Lenta (Cocina Rápida Y Sabrosa)*. Babelcube ICN.
- Ordóñez, M. (2018). El reino fungi en la cocina. *PUCE*. <https://bioweb.bio/fungiweb/Introduccion>
- Pulido Polo, M. (2015). Ceremonial y protocolo: Métodos y técnicas de investigación científica. *Opción*, 31(1), 1137-1156.
- Rancière, J. (2019). La paráfrasis. *Anacronismo e Irrupción*, 9(17), 231-237.
- Salas García, F. (2015). *Técnicas de cocina*. Editorial Síntesis, S.A.
- Siavichay Sinchi, C. B. (2019). *Propuesta gastronómica con base en cinco productos ancestrales cultivados en la provincia del Azuay* [Tesis de Grado]. Universidad de Cuenca.
- Sierra López, G. A. (2018). *Efecto de la biofumigación sobre plagas del suelo utilizando tres fuentes de materia orgánica, Universidad Rafael Landívar, Guatemala* [Tesis de Grado, Universidad Rafael Landívar]. <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2018/06/04/Sierra-Gustavo.pdf>

- Universidad Agraria del Ecuador. (2016). *Guía metodológica para trabajos de titulación*. Universidad Agraria del Ecuador. http://www.uagraria.edu.ec/documentos/trabajos_titulacion/2016/GUIA-METODOLOGICA-INVESTIGACION-EXPERIMENTAL.pdf
- Vidal, A. R., Zaucedo-Zuñiga, A. L., & Ramos-García, M. de L. (2018). Propiedades nutrimentales del camote (*Ipomoea batatas* L.) y sus beneficios en la salud humana. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 19(2), 1-15. <https://hortintl.cals.ncsu.edu/sites/default/files/documents/81357541001.pdf>
- Zorer, C. (2007). *Appetizers*. Editorial. Bonum.

Glosario

Acervos: Conjunto de bienes o valores murales o culturales que pertenecen a un grupo.

Al dente: Es una técnica de cocción que se aplica a pastas o verduras cocidas pero que al masticar tienden a mostrar resistencia.

Barraganete: También conocido como plátano, es una fruta cremosa amarillo claro o rosa de sabor insípido y textura cremosa.

Blanquear: Ingresar un género en agua hirviendo por unos minutos para ablandarlos o darles color.

Calvache: Es una variedad de papa que es de color rosado intenso con ojos pocos profundos.

Carotenos: Es un pigmento que da color a las frutas, vegetales y hortalizas.

Cocción al vacío: Es un método de cocción donde se introduce un producto en una bolsa plástica para obtener un alimento de excelente calidad.

Cordiformes: Son hojas de una hortaliza en forma de corazón. **Desglasar:** Separar o dividir un texto en distintas partes para estudiarlas. **Eneldo:** Es una hierba aromática de sabor dulzón y fresco.

Empírico: Se basa en la experiencia y observación de algún hecho.

Escalfar: Cuajar un huevo sin cascara introduciéndolo en agua con vinagre y sal.

Estancias: en término gastronómico refiere a la cantidad de tiempos que se ofrece en la carta o menú.

Follaje: Conjunto de hojas, ramas o tallos.

Fumet: Es un fondo blanco a base de espinas o restos de pescados en el cual se adiciona hierbas y/u hortalizas de condimentación.

Gravlax: Es una técnica de curado que se aplica a la trucha para conservar el género.

Gravy: Es una salsa obtenida de los jugos de cocción de la carne y verduras.

Herbácea: Hace referencia a las características de la hierba.

Hortícolas: Se relaciona con la horticultura que es la producción de hortalizas.

Inocuidad: Se refiere al control de salubridad que se da a los alimentos antes de su ingesta.

Mise in place: Se refiere a organizar y ordenar ingredientes para preparar elaboraciones durante un turno.

Mobby: Es una bebida fermentada a base de camote.


Nervadura: Es una distribución de nervios que se componen la hoja de una planta. **Pajuro:** Es un árbol con fruto de vaina, En Ecuador se lo conoce como Cañaro **Parcelas:** Es una porción pequeña de tierra que se utiliza de diferentes formas.

Propiedades Organolépticas: Son características que se da a alimentos como olor, sabor, textura, color o temperatura.

Rizoma: es un tallo subterráneo.

Anexos

Anexo 1: Encuestas de campo



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Tecnología de Gastronomía con Mención en Cocina Profesional

Encuesta

Las respuestas serán confidenciales y serán utilizadas únicamente para mejorar el servicio gastronómico del Restaurante "Parador Turístico El Chorro"

Es importante que responda con toda sinceridad.

Sexo

Hombre ____ Mujer ____

1. Indique su edad

- 16 a 19 años
- 20 a 29 años
- 30 a 49 años
- 50 a 60 años
- 60 en adelante

2. ¿Con que frecuencia Ud visita el "Parador Turístico El Chorro"?

- Una vez a la semana
- Varias veces a la semana
- Una vez al mes
- Varias veces al mes
- Alguna vez al año

3. ¿Qué tan satisfecho se encuentra con la variedad del menú?

Satisfecho ____ Muy satisfecho ____ Regular ____

Ilustración 17: Página número 1 de encuesta sobre campo de acción

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

SI ____ NO ____ TALVEZ ____

¿Le gustaría que en el menú se incluyera productos típicos del Cantón Girón?
 SI ____ NO ____, Explique

 _____.

5. ¿Qué tipo de comida prefiere Ud?
 Comida tradicional ____
 Saludable ____
 Asados ____
 Comida rápida ____
 Otros, explique:

 _____.

6. ¿Qué valora ud cuando va a un restaurante?
 Precio ____
 Calidad de servicio ____
 Calidad de producto ____
 Cantidad ____

7. ¿Cree que la cantidad de comida es adecuada?
 SI ____ NO ____
 Explique:

 _____.

8. ¿Qué sugerencias daría para el Restaurante “Parador Turístico El Chorro”?

 _____.

9. ¿Ud recomendaría el Restaurante “Parador Turístico El Chorro”?
 SI ____ NO ____, Explique:

 _____.

Ilustración 18: Página número 2 de encuesta sobre campo de acción

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)



Instituto de tecnologías sudamericano

Tecnología de Gastronomía con mención en cocina profesional

Entrevista

Nosotros Karina Briceño y Jonnathan Pauta, estudiantes egresados de la carrera de gastronomía del instituto de tecnologías sudamericano, solicitamos a usted Sr. Andrés Illescas, administrador del Restaurante Parador Turístico El Chorro nos digne brindar una entrevista, que servirá para realizar el trabajo de titulación en el cual consiste una propuesta gastronómica con una carta de tres estancias: Entrada, Plato Fuerte, Postre.

Para ello procederemos a realizarle algunas preguntas analizando la situación inicial en el cual se encuentra el Restaurante. Cabe recalcar que la entrevista será grabada por motivo de documentación y de respaldo para su uso posterior.

1. ¿Qué tiempo de funcionamiento tiene el Restaurante “Parador Turístico El Chorro”?

2. ¿Cuál es la problemática que afronta el restaurante?

3. ¿Qué tipo de menú se ofrece?

Ilustración 19: Página número 1 de entrevista

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

4. ¿Hace cuánto tiempo cambio el menú?

_____.

5. ¿Qué le gustaría cambiar de menú?

_____.

6. ¿Utiliza productos propios de la zona en sus elaboraciones?

_____.

7. ¿Le gustaría añadir productos tradicionales de la zona?

_____.

8. ¿Cuáles son las sugerencias de los turistas hacia el restaurante parador turístico el chorro?

_____.

9. ¿Cuál es el número de trabajadores que tiene laboran en el área de cocina del restaurante?

_____.

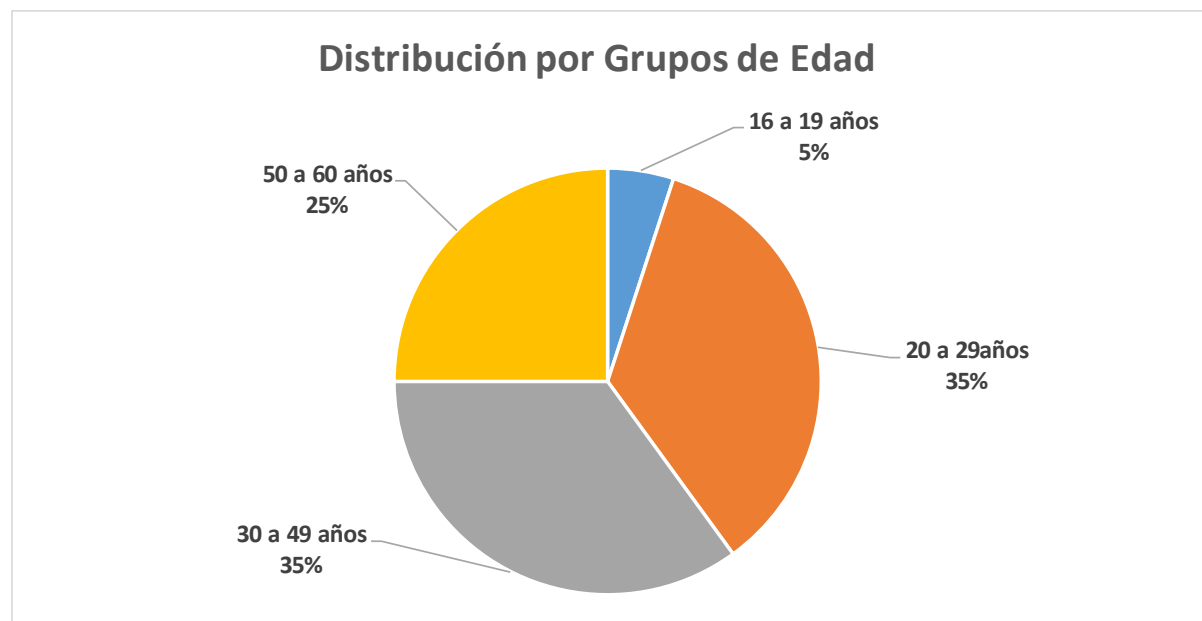
Ilustración 20: Página número 2 de entrevista

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

Anexo 2: Tabulación de preguntas de encuestas sobre campo de acción

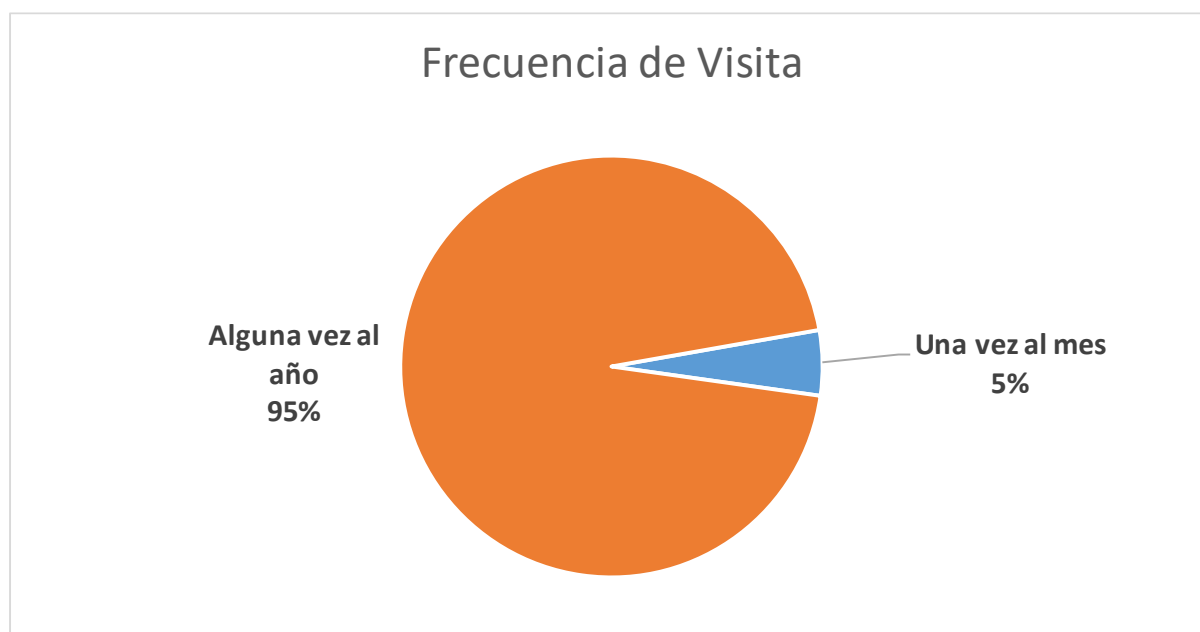
1. Indique su edad

| Edades | Frecuencias |
|----------------|--------------------|
| 16 a 19 años | 1 |
| 20 a 29 años | 7 |
| 30 a 49 años | 7 |
| 50 a 60 años | 5 |
| 60 en adelante | 0 |
| TOTAL | 20 |



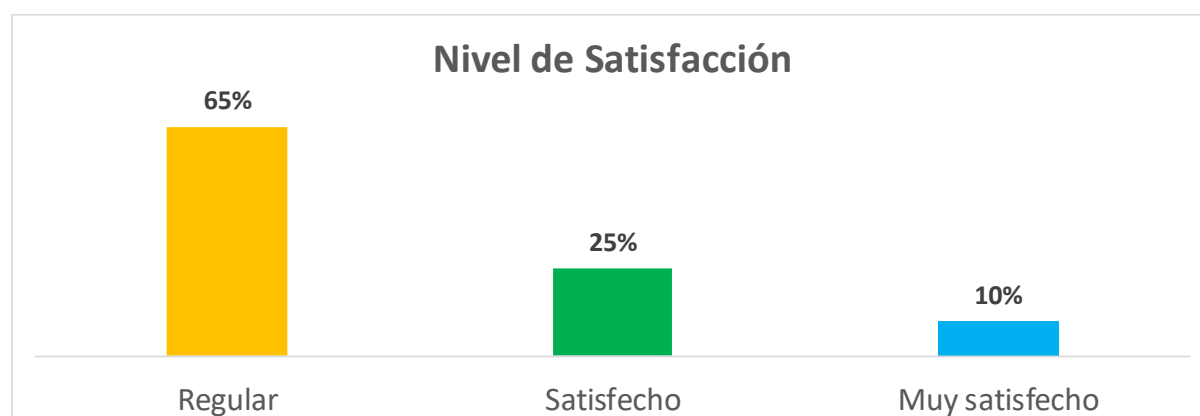
2. ¿Con que frecuencia Ud visita el “Parador Turístico El Chorro”?

| Frecuencia de visita | Frecuencia |
|-----------------------------|-------------------|
| Una vez a la semana | 0 |
| Varias veces a la semana | 0 |
| Una vez al mes | 1 |
| Varias veces al mes | 0 |
| Alguna vez al año | 19 |
| TOTAL | 20 |



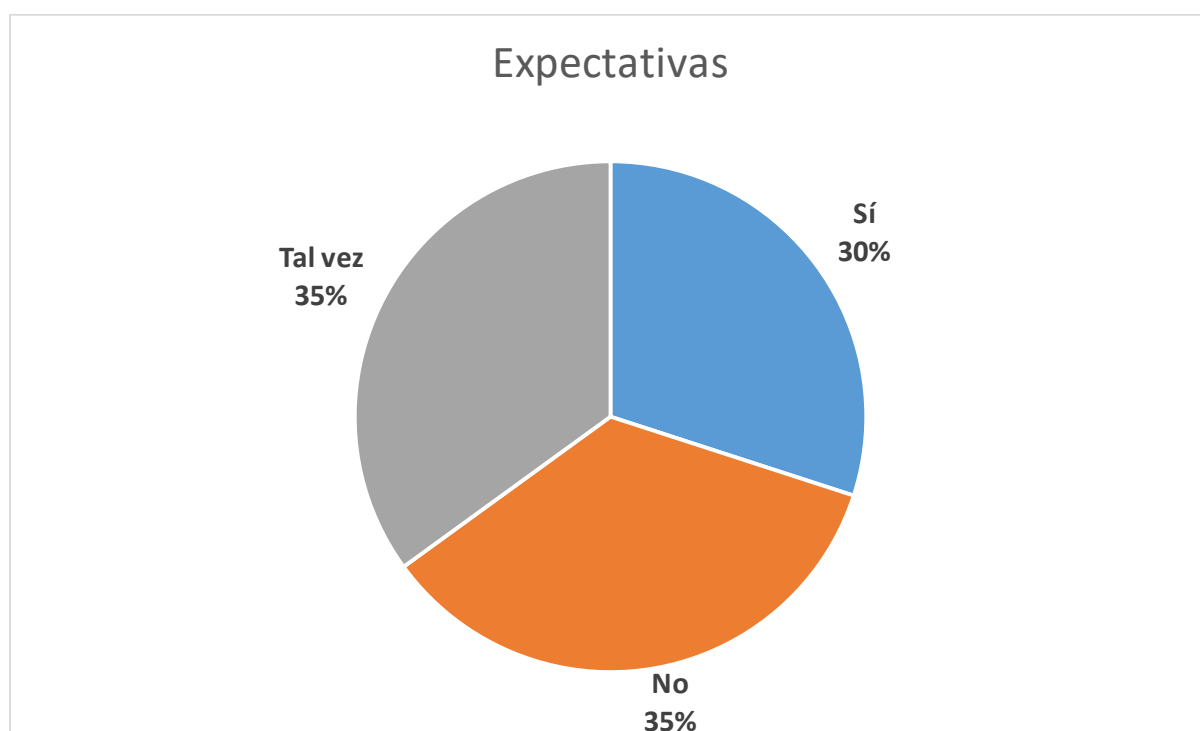
3. ¿Qué tan satisfecho se encuentra con la variedad del menú?

| Nivel de Satisfacción | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| Regular | 13 | 65% |
| Satisfecho | 5 | 25% |
| Muy satisfecho | 2 | 10% |
| TOTAL | 20 | 100% |



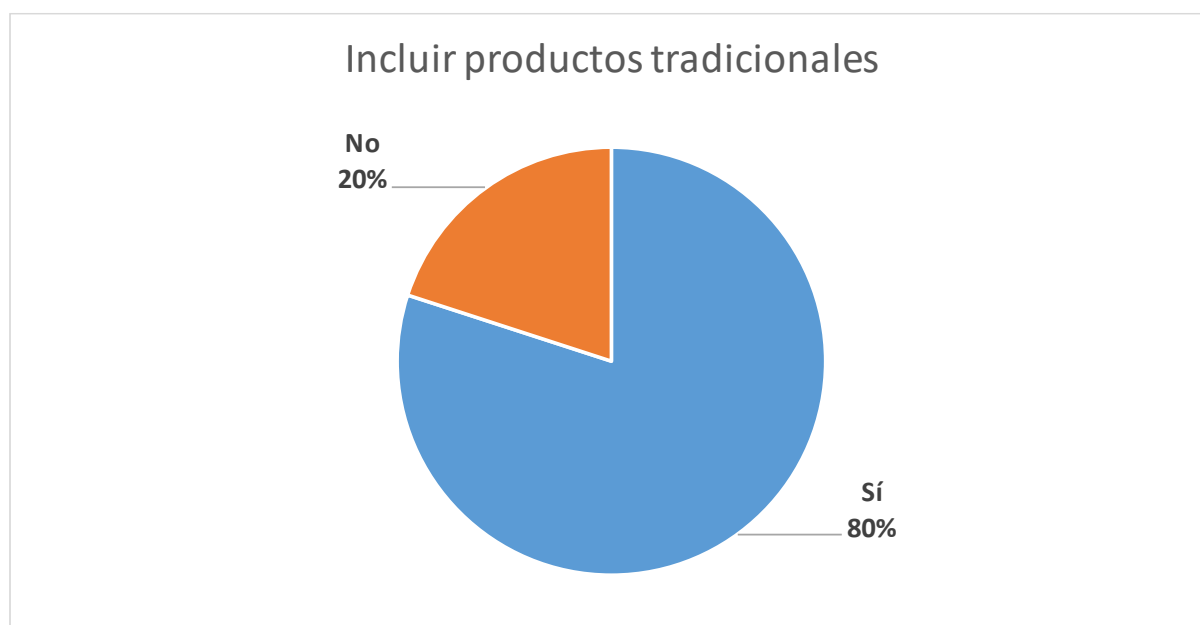
4. ¿El menú ofrecido cumple sus expectativas basadas en lo tradicional?

| Expectativas | Frecuencia |
|---------------------|-------------------|
| Sí | 6 |
| No | 7 |
| Tal vez | 7 |
| TOTAL | 20 |



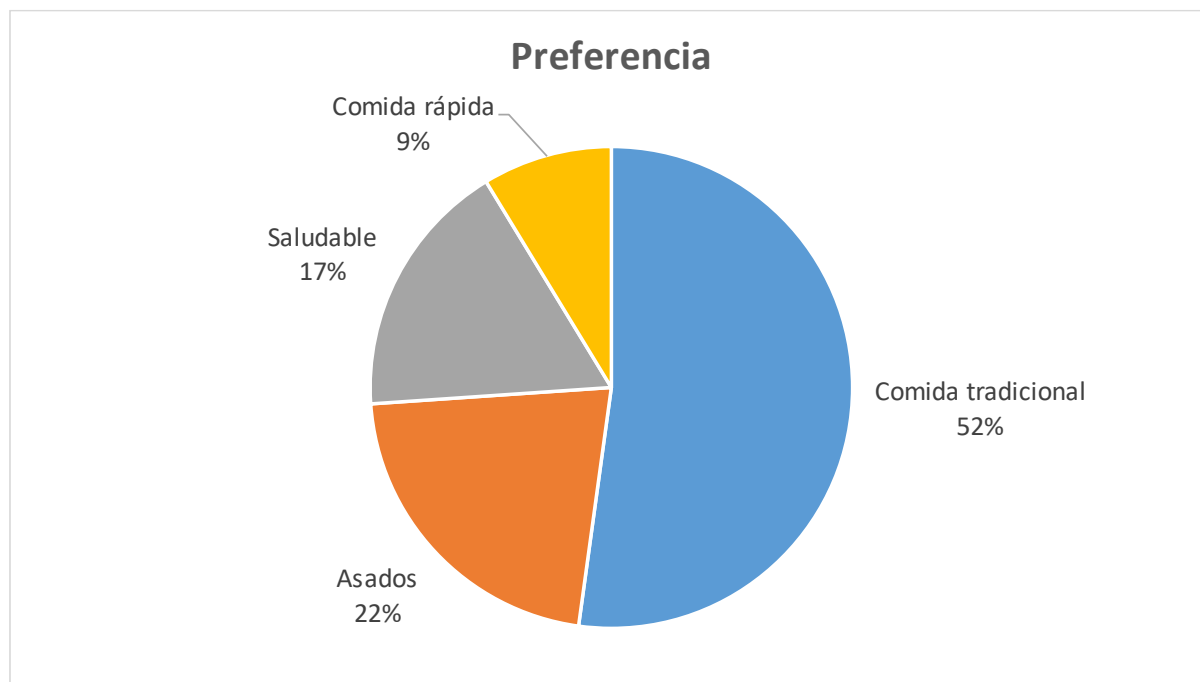
4.1 ¿Le gustaría que en el menú se incluyera productos típicos del Cantón Girón?

| Incluir productos tradicionales | Frecuencia |
|---------------------------------|------------|
| Sí | 16 |
| No | 4 |
| TOTAL | 20 |



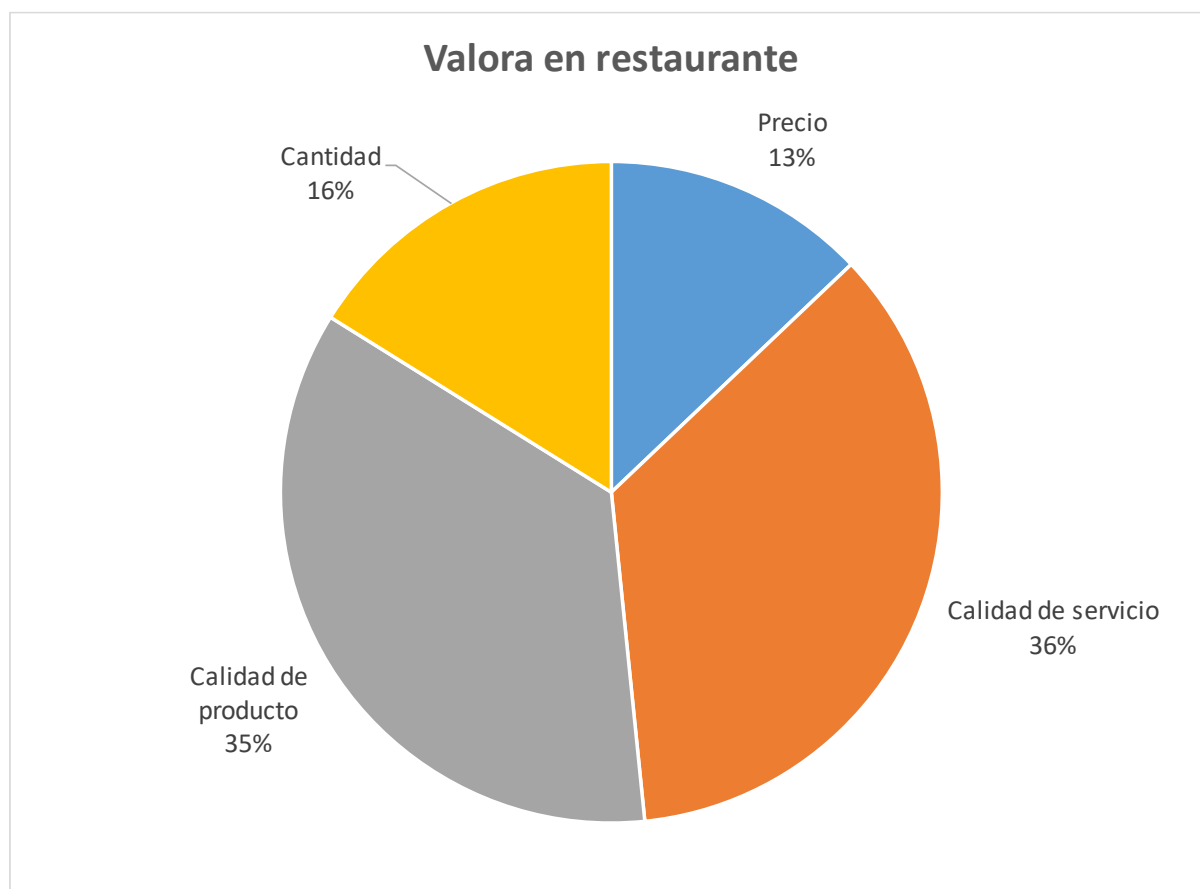
5. ¿Qué tipo de comida prefiere Ud.?

| Preferencia | Frecuencia |
|--------------------|-------------------|
| Comida tradicional | 12 |
| Saludable | 4 |
| Asados | 5 |
| Comida rápida | 2 |
| TOTAL | 23 |



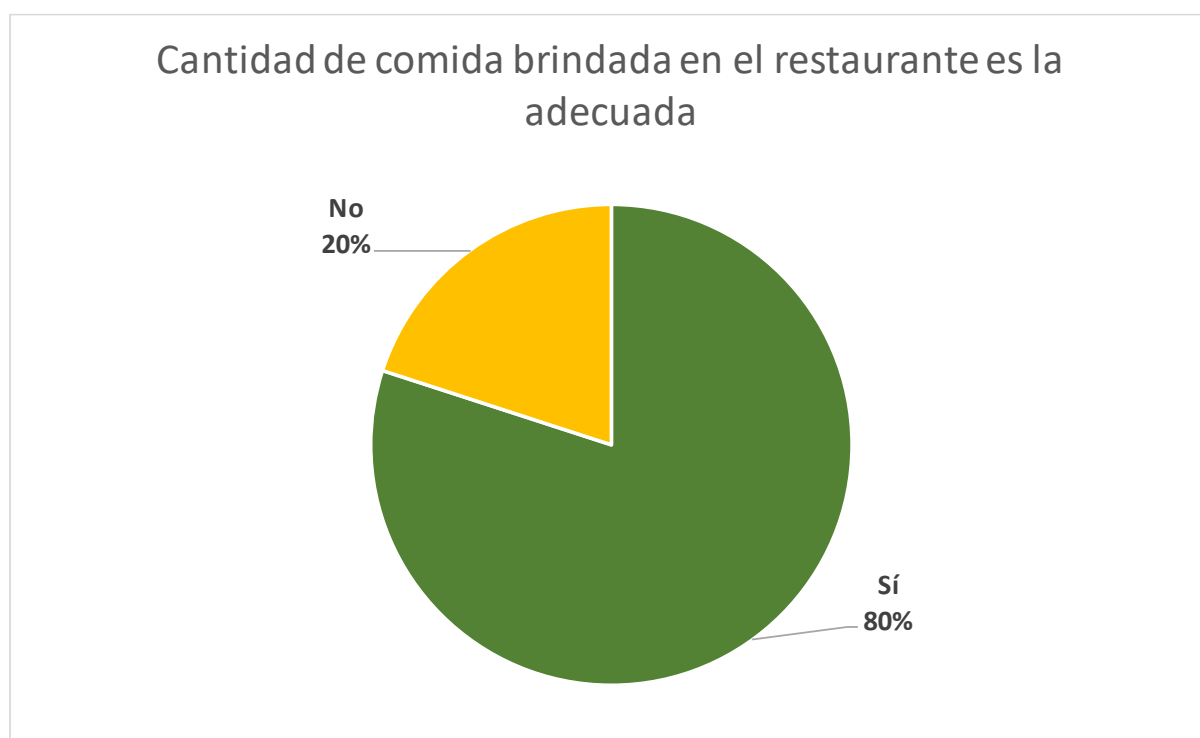
6. ¿Qué valora ud cuando va a un restaurante?

| Valora en restaurante | Frecuencia |
|------------------------------|-------------------|
| Precio | 4 |
| Calidad de servicio | 11 |
| Calidad de producto | 11 |
| Cantidad | 5 |
| TOTAL | 31 |



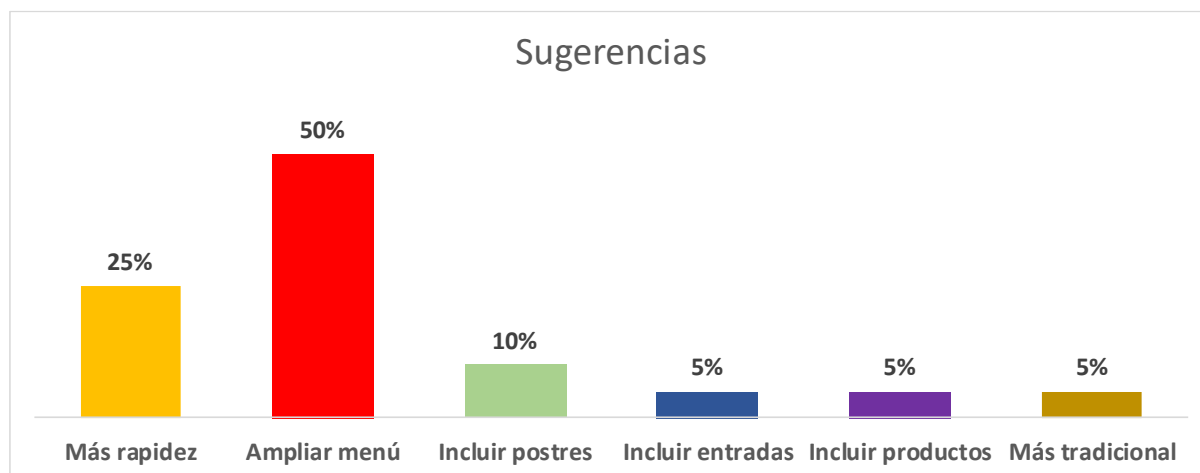
7. ¿Cree que la cantidad de comida brindada en el restaurante es la adecuada?

| Cantidad de comida brindada en el restaurante es la adecuada | Frecuencia |
|---|-------------------|
| Sí | 16 |
| No | 4 |
| TOTAL | 20 |



8. ¿Qué sugerencias daría para el Restaurante “Parador Turístico El Chorro”?

| Sugerencias | Frecuencia |
|-------------------|------------|
| Más rapidez | 5 |
| Ampliar menú | 10 |
| Incluir postres | 2 |
| Incluir entradas | 1 |
| Incluir productos | 1 |
| Más tradicional | 1 |
| TOTAL | 20 |



9. ¿Ud recomendaría el Restaurante “Parador Turístico El Chorro”?

| Recomendaría el restaurante | Frecuencia |
|------------------------------------|-------------------|
| Sí | 18 |
| No | 2 |
| TOTAL | 20 |



Anexo 3: Encuestas de propuestas gastronómicas

Encuesta de degustación de Propuesta gastronómica de una carta de tres secciones con utilización de productos tradicionales del cantón Girón para el restaurante “Parador Turístico El Chorro”.

RESPONDA CON SINCERIDAD A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

ACERCA DE LAS ENTRADAS, PLATOS FUERTES Y POSTRES DEGUSTADOS

| ENTRADAS | CEVICHE DE TRUCHA | | | LLAPINGACHOS DE ACHIRA | | | CREMA DE LIMEÑO | | | EMPANADAS DE REPE | | |
|---|-------------------|-------|-----------|------------------------|-------|-----------|-----------------|-------|-----------|-------------------|-------|-----------|
| | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente |
| ¿Cómo considera la calidad de los alimentos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Qué tan satisfecho se encuentra con la variedad de productos ofrecidos en el platillo? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo juzga la combinación de productos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría el sabor de la propuesta? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría a este platillo si estuviera en el menú del restaurante? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo le pareció la presentación visual del platillo? | | | | | | | | | | | | |

Ilustración 21: Hoja número 1 de encuesta de degustaciones

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

| PLATOS FUERTES | CARNES SECAS | | | MEDALLONES DE POLLO | | | RACK DE TERNERA | | | COCIDO GIRONENSE | | |
|---|--------------|-------|-----------|---------------------|-------|-----------|-----------------|-------|-----------|------------------|-------|-----------|
| | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente |
| ¿Cómo considera la calidad de los alimentos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Qué tan satisfecho se encuentra con la variedad de productos ofrecidos en el platillo? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo juzga la combinación de productos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría el sabor de la propuesta? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría a este platillo si estuviera en el menú del restaurante? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo le pareció la presentación visual del platillo? | | | | | | | | | | | | |

Ilustración 22: Hoja número 2 de encuesta de degustaciones

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

| POSTRES | MOUSSE DE GULLAN | | | FALSA CUAJADA | | | HELADO DE LUMA | | | QUIMBOLITO | | |
|---|-------------------------|--------------|------------------|----------------------|--------------|------------------|-----------------------|--------------|------------------|-------------------|--------------|------------------|
| Preguntas | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente | Regular | Bueno | Excelente |
| ¿Cómo considera la calidad de los alimentos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Qué tan satisfecho se encuentra con la variedad de productos ofrecidos en el platillo? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo juzga la combinación de productos? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría el sabor de la propuesta? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo calificaría a este platillo si estuviera en el menú del restaurante? | | | | | | | | | | | | |
| ¿Cómo le pareció la presentación visual del platillo? | | | | | | | | | | | | |

Ilustración 23: Hoja número 3 de encuesta de degustaciones

Fuente: (Briceño, Pauta, 2019)

Anexo 4: Registro de fotografías en la actividad de degustación



