



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA

“PROPUESTA DE INNOVACIÓN DE UN MENÚ GASTRONÓMICO CON TENDENCIAS TÍPICAS DEL CANTÓN GUALACEO APLICADOS EN TRES ENTRADAS, TRES PLATOS FUERTES Y TRES POSTRES, EN EL RESTAURANTE MIKUNA DE LA HOSTERÍA ARHANÁ”.

AUTORES

- DIANA LUCIA TIGRE GUNCAY
- DIEGO XAVIER VELOZ SIGUENCIA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA PROFESIONAL”

TUTORES

- LCDO. DANIEL TOLEDO OCHOA.
- LCDO. MARCO GÓMEZ PARRA.

CUENCA – ECUADOR, 2019

Dictamen de Aceptación



CARRERA DE GASTRONOMIA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: **TIGRE GUNCAY DIANA LUCIA Y VELOZ SIGUENCIA DIEGO XAVIER** con el título: **“PROPUESTA DE INNOVACIÓN DE UN MENÚ GASTRONÓMICO CON TENDENCIAS TÍPICAS DEL CANTÓN GUALACEO APLICADOS EN TRES ENTRADAS, TRES PLATOS FUERTES Y TRES POSTRES, EN EL RESTAURANTE MIKUNA DE LA HOSTERÍA ARAHANA”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

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

Atentamente,

Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcda. Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario

Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

TIGRE GUNCAY DIANA LUCIA Y VELOZ SIGUENCIA DIEGO XAVIER, estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursaron la Tecnología en GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL, declaramos en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “PROPUESTA DE INNOVACIÓN DE UN MENÚ GASTRONÓMICO CON TENDENCIAS TÍPICAS DEL CANTÓN GUALACEO APLICADOS EN TRES ENTRADAS, TRES PLATOS FUERTES Y TRES POSTRES, EN EL RESTAURANTE MIKUNA DE LA HOSTERÍA ARHANA” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de los comparecientes, quien 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,



**Tigre Guncay Diana
Lucía**
Cédula: 010598968-5



**Veloz Siguencia Diego
Xavier**
Cédula: 010553320-2



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

Para este proyecto se plantea elaborar un menú gastronómico con propuesta de innovación, típicas del Cantón Gualaceo, en el cual se va a manejar dos procesos: el primero, el paso de estructuración, en el cual se maneja elementos de montaje, que se distingue en diferentes procesos, lo que nos llevara a conocer es la selección de géneros, métodos de cocciones, cortes, colores, texturas, salsa y condimentos en la que engloba la estructuración de montaje.

Esta propuesta se lleva a cabo para efectuar una nueva alternativa de menús con la combinación de sabores, texturas, aromas y que representen culturalmente al cantón Gualaceo. La propuesta de este proyecto tiene como finalidad, aportar nuevas ideas sobre un menú típico en el restaurante Mikuna de la Hostería Arhaná, como una nueva opción para sus clientes a la hora de comer.

Para este proyecto se usó la metodología de investigación en base a un método descriptivo el cual narra sobre las diferentes recetas que son tradicionales dentro del cantón Gualaceo, lo cual llevo a desarrollar un enfoque mixto el cual vincula datos cualitativos y cuantitativos en un mismo estudio y una serie de investigaciones, técnicas de campo se basa en entrevistas principalmente a la propietaria y chef del restaurante “Mikuna” de la Hosteria Arhaná con el fin de conocer el ámbito y para determinar la problemática, de igual manera a personajes con trayectoria gastronómica y agricultores del medio, los cuales aportan información necesaria para la elaboración del marco teórico, encuestas a clientes de la hosteria, los cuales ayudaron a determinar al inicio la problemática del campo de acción y finalmente a personas del medio como: alcalde del cantón Gualaceo, persona encargada del área de comunicación del municipio del cantón Gualaceo, autores del libro “Delicias del Jardín Azuayo, clientes fijos, propietarios de la hosteria, chef y ayudante de cocina, con el fin de obtener resultados de la propuesta planteada. Se utilizó técnicas de laboratorio las cuales ayudan a determinar procesos de elaboraciones y costos de venta al público, mediante bitácoras y fichas estandar.

Para la propuesta de innovación se delimitó un grupo focal del cual se obtuvo como resultado que el cantón Gualaceo tiene platillos tradicionales variados y que si se los ofertarían serían reconocidos tanto a nivel local, nacional e internacional. Por lo que la creación de esta propuesta gastronómica dentro del cantón es fundamental para dar un realce de sus recetas ancestrales.

La propuesta detalla la variedad de platillos tradicionales que tiene el cantón Gualaceo, con los que se realizó una innovación de acuerdo a los productos utilizados, no cambiando sabores, colores y aromas sino manteniendo su sabor original pero presentándolos con montajes nuevos y atractivos.

Palabras claves: Comida tradicional, Cocina de Vanguardia, Cultura Gastronómica.

ABSTRACT

For this project it is proposed to develop a gastronomic menu with innovation proposal, typical of the Gualaceo Canton, in which two processes will be managed: the first, the structuring step, in which assembly elements are handled, which is distinguished in different processes, what will lead us to know is the selection of genres, cooking methods, cuts, colors, textures, sauce and seasonings in which it encompasses the structure of assembly.

This proposal is carried out to make a new alternative of menus with the combination of flavors, textures, aromas and that represent culturally the canton Gualaceo. The proposal of this project aims to provide new ideas about a typical menu in the Mikuna restaurant of the Arhaná Inn, as a new option for its customers when it comes to eating.

For this project the research methodology was used based on a descriptive method which narrates about the different recipes that are traditional within the canton Gualaceo, which led to the development of a mixed approach which links qualitative data and quantitative in the same study and a series of investigations, field techniques is based mainly on interviews with the owner and chef of the restaurant "Mikuna" of Hosteria Arhaná in order to know the scope and to determine the problem, in the same way to characters with gastronomic trajectory and farmers of the environment, who provide information necessary for the elaboration of the theoretical framework, surveys of customers of the hosteria, the who helped to determine at the beginning the problem of the field of action and finally people in the middle such as: mayor of the canton Gualaceo, person in charge of the communication area of the municipality of the canton gualaceo, authors of the book "Delights of the Azuayo Garden, fixed clients, owners of the osteria, chef and kitchen assistant, in order to obtain results of the proposed proposal. Laboratory techniques were used to help determine production processes and retail costs, using logrecords and standard data sheets.

For the innovation proposal, a focus group was delimited, which resulted in the canton Gualaceo having varied traditional dishes and that if offered they would be recognized

both locally, nationally and internationally. So the creation of this gastronomic proposal within the canton is essential to give an enhancement of its ancestral recipes.

The proposal details the variety of traditional dishes that the canton Gualaceo has, with which an innovation was made according to the products used, not changing flavors, colors and aromas but maintaining their original flavor but presenting them with attractive new montages.

Key words: Traditional food, Vanguard cuisine, Gastronomy culture.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero agradecer a Dios, quien me ha dado la vida y me ha regalado la oportunidad de caminar en mi proceso de estudio. A mis padres quienes con su apoyo moral y económico, han sido mis guías para poder realizar mis estudios y lograr una meta más en mi vida.

Diana Lucía Tigre Guncay

AGRADECIMIENTO

Primero quiero agradecer a Dios, por estar en el caminar de mi vida por apoyarme en cada momento de cada decisión, metas, proyectos que me han llevado a poder lograr. A mis padres por su apoyo incondicional, por su paciencia, por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía y saber que todo se puede con Dios y siempre estar conmigo en todo momento gracias

Diego Xavier Veloz Siguenca

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de grado, principalmente a mis padres quienes han sido mis guías a lo largo de mi vida y estudio, a mi hija quién en este caminar a estado junto a mí y ha sido el motivo para salir en adelante.

De igual manera un agradecimiento a nuestros tutores de tesis, Lcdo. Daniel Toledo y Lcdo. Marco Gómez por ser guías en este proceso, por sus ideas y consejos para culminar este proyecto de titulación

Agradecemos a nuestra familia por todo el apoyo brindado y a todas las personas que han sido un apoyo moral para poder realizar esta propuesta.

Índice General

Contenido

Dictamen de Aceptación	ii
RESUMEN	v
ABSTRACT	vii
Índice General	xi
Tablas de Ilustraciones	xv
Índice de Cuadros	xvii
INTRODUCCIÓN	1
Objetivos:	3
Objetivo General:	3
Objetivos Específicos:	3
Preguntas de investigación:	4
Justificación:	4
Capítulo I	6
1.1. Problemática:	6
2. Capítulo II	8
2.1. Marco Referencial:	8
2.2. Marco teórico:	10
2.2.1. Gastronomía del Ecuador	11
2.2.2. Gastronomía de la Región Sierra	12
2.2.3. Gastronomía Azuaya	12
2.2.4. Datos generales del cantón Gualaceo	13
2.2.5. Historia y mitología de Gualaceo	13
2.2.6. Ubicación geográfica	14
2.2.7. Definición de la gastronomía de Gualaceo	15
2.2.8. Fiestas	17
2.2.8.1. Principales fiestas	18
2.2.8.2. Pase de niño	18
2.2.8.3. Fiesta de Cantonización	18
2.2.8.4. El carnaval	19
2.3. Herencia culinaria	19
2.3.1. Personajes con su herencia culinaria	20
Entrevista, Sr. Trajano Ríos Vera y su esposa Sra. Piedad Ordoñez	20
Entrevista hermanas Argudo	21
Entrevista, Sra. Ruth Torres heredera culinaria de las hermanas Argudo	22
Entrevista a la Sra. María Lituma propietaria del Local de recepciones “Rosa Victoria”	22

2.4.	Principales productos de Gualaceo	23
2.4.1.	El maíz	24
2.4.2.	Poroto.....	24
2.4.3.	Haba	25
2.4.4.	Papa.....	25
2.5.	Producción animal.....	26
2.5.1.	Ganado Porcino	26
2.5.2.	Aves de Corral	27
2.5.3.	Ganado vacuno.....	27
2.6.	Frutas.....	27
2.6.1.	Durazno	28
2.6.2.	Siglalón	28
2.7.	Elaboraciones representativas del cantón	29
2.7.1.	Platos tradicionales	29
2.7.1.1.	Sopa de Yotas	29
2.7.1.2.	Tamal Gualaceño	30
2.7.1.3.	Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado en manteca de chancho.	30
2.7.1.4.	Troncha de res.....	30
2.7.1.5.	Seco de gallina	30
2.7.1.6.	Pernil oreado	31
2.7.2.	Dulces	31
2.7.2.1.	Quesadillas	31
2.7.2.2.	Cachos rellenos.....	32
2.7.2.3.	Bizcochuelos	32
2.7.2.4.	Suspiro.....	32
2.7.2.5.	Nogadas.....	32
2.7.2.6.	Tortillas de choclo	33
2.7.2.7.	Tomates pasados.....	33
2.7.2.8.	Dulce de poroto.....	33
2.7.3.	Bebidas tradicionales	33
2.7.3.1.	Rosero.....	34
2.7.3.2.	Yaguana	34
2.7.3.3.	Chicha de jora	35
2.8.	Cocina de vanguardia	35
2.8.1.	Técnicas de cocina de vanguardia	36

2.8.2.	ESQUEMA DE ELABORACIONES.....	37
	Nombre Elaboración: Tamal Gualaceño	38
3.	Capítulo III	52
3.1.	Metodología de la investigación:	52
3.1.1.	Método descriptivo	52
3.1.2.	Enfoque Mixto.....	52
3.1.2.1.	Enfoque Cualitativo	52
3.1.2.2.	Enfoque Cuantitativo:	53
3.1.2.3.	Analítico.....	53
3.1.3.	TÉCNICAS DE CAMPO	53
3.1.3.1.	Técnica de observación	53
3.1.3.2.	Entrevistas estructuradas.....	54
3.1.3.3.	Entrevista Semiestructurada	56
3.1.3.4.	Encuesta	57
3.1.4.	Técnicas de laboratorio	59
3.1.4.1.	Bitácoras gastronómicas	59
3.1.4.2.	Base de datos	59
3.1.4.3.	Fichas estándar-	60
3.1.4.3.1.	Hoja de ruta.....	60
3.1.4.3.2.	Hoja de gramajes de costos	60
4.	Capítulo IV	61
4.1.	Análisis e interpretación de información:	61
5.	Capítulo V	64
5.1.	Propuesta de investigación	64
5.1.1.	Manuales y guías; documentos.....	71
5.1.2.	Bitácoras.....	71
5.1.2.1.	Bitácoras de la Propuesta Gastronómica.	73
5.1.2.1.1.	Bitácoras de Entrada	73
5.1.2.1.2.	Bitácora de Platos fuertes	80
5.1.2.1.3.	Bitácora de Postre.....	86
5.1.3.	Fichas estandarizadas.....	107
5.1.3.1.	Base de datos	107
5.1.3.1.1.	Base de proyecto.....	109
5.1.3.2.	Hoja de Ruta	114
5.1.3.3.	Hoja de Gramajes y Costos.....	115
5.1.4.	Fijación de venta y precio sugerido al público	116

5.1.4.1.	Estructuración de P.V.P. sugerido	117
5.1.4.2.	Hojas de Ruta y Fichas de Costos	117
5.1.4.2.1.	Entradas	118
5.1.4.2.2.	Platos Fuertes.....	158
5.1.4.2.3.	Postres.....	198
5.1.5.	Cuadro de principales materias primas utilizadas	264
5.1.6.	Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	266
	Cronograma:.....	269
	Conclusiones:	270
	Recomendaciones:	271
	Bibliografía:	271
	Glosario:	274
	Anexos.....	275

Tablas de Ilustraciones

Ilustración 1	Mapa del Cantón Gualaceo.....	15
Ilustración 2	Familia Ríos Ordoñez.....	20
Ilustración 3	Hermanas Argudo.....	21
Ilustración 4	Sra. María Lituma	22
Ilustración 5	Cosecha de maíz perteneciente sector o comunidad Bullcay por la Sra. Diana Tigre.....	24
Ilustración 6	Planta de poroto perteneciente a la parroquia Daniel Córdova del Cantón Gualaceo.....	25
Ilustración 7	Plata de haba perteneciente de la parroquia de Daniel Córdova en el Cantón Gualaceo.....	25
Ilustración 8	. Producción de Papa en la parroquia San Juan en el Cantón de Gualaceo.	26
Ilustración 9	Planta de Durazno perteneciente a la comunidad de Pagrán del Cantón Gualaceo.	28
Ilustración 10	Fruta Siglalón, perteneciente a la Comunidad de Pagrán del Cantón Gualaceo.	29
Ilustración 11	Modelo de entrevista al Chef.	54
Ilustración 12	Modelo de entrevista a los propietarios de la Hostería Arhaná.	55
Ilustración 13	Entrevista sobre la gastronomía de Gualaceo.....	57
Ilustración 14	Encuesta aplicado a los clientes del Arhaná.....	57
Ilustración 15	Encuesta de la aceptación de la degustación.....	59
Ilustración 16	Propuesta de Sopa de Yotas.....	65
Ilustración 17	Sopa de Yotas Tradicional	65
Ilustración 18	Tamal Gualaceño Tradicional	
Ilustración 19	Propuesta de Tamal Gualaceño	66
Ilustración 20	Habas con Queso, Tradicional	
Ilustración 21	Propuesta de Habas con Queso	66
Ilustración 22	Troncha Gualaceña Tradicional	
Ilustración 23	Propuesta de la Troncha Gualaceña.....	67

Ilustración 24 Pernil Oreado Tradicional	
Ilustración 25 Propuesta de Pernil Oreado	68
Ilustración 26 Seco de Gallina Tradicional	
Ilustración 27 Propuesta de Seco de Gallina Tradicional	69
Ilustración 28 Rosero y Quesadilla Tradicional	
Ilustración 29 Propuesta Sabores Gualaceños.....	69
Ilustración 30 Yaguana Gualaceña y Bizcochuelo Tradicional	
Ilustración 31 Propuesta Tradiciones Gualaceñas	70
Ilustración 32 Tomates Pasado y Tortillas de Choclo Tradicional	
Ilustración 33 Propuesta Delicias del Jardín Azuayo	70
Ilustración 34 Hoja De Ruta.....	114
Ilustración 35 Hoja de Gramajes de Costos	115
Ilustración 36 Anexos	275
Ilustración 37 Anteproyecto.....	275
Ilustración 38 Hoja de Autorización del Campo de Acción	288
Ilustración 39 Menú que oferta la hostería Arhana	289
Ilustración 40 Entrevista a la Propietaria de la Hostería Arhaná	290
Ilustración 41 Entrevista al chef de la Hostería Arhaná	290
Ilustración 42 Encuesta a clientes, previo a la obtención de la problemática	291
Ilustración 43 Entrevista a la agricultora, para aportación al marco teórico.....	291
Ilustración 44 Entrevistas a presidente de agroecológicos del Cantón Gualaceo.	292
Ilustración 45 Entrevista a personas nativas del Cantón Gualaceo sobre la Bebida Yaguana ..	292
Ilustración 46 Modelo de entrevista para la obtención de la información acerca de la bebida llamada Yuguana	293
Ilustración 47 Menú de la Propuesta Gastronómica.....	293
Ilustración 48 Presentación de la propuesta.....	294
Ilustración 49 Montaje de platillos.....	294
Ilustración 50 Autores del Libro “Delicias del Jardín Azuayo” y Chef del restaurante “Mikuna” de la Hostería Arhaná.....	295
Ilustración 51 Momento de degustación de la propuesta gastronómica	295
Ilustración 52 Momento de realización de la encuesta, para obtener resultados.	296
Ilustración 53 Discurso del alcalde de Gualaceo Ing. Gustavo Vera, después de la degustación	296
Ilustración 54 Personas que asistieron a la degustación	296
Ilustración 55 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.....	297
Ilustración 56 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.....	298
Ilustración 57 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.....	299
Ilustración 58 Encuesta escaneadas Aplicados a los clientes de la Hostería Arhana.....	300
Ilustración 59 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática	315
Ilustración 60 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática	316
Ilustración 61 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática	317
Ilustración 62 Encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña. ..	317

Ilustración 63 Tabulación de encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña.....	326
Ilustración 64 Encuestas escaneadas sobre la degustación de la propuesta gastronómica.....	327
Ilustración 65 Tabulación de encuesta sobre la degustación de la propuesta gastronómica ..	345

Índice de Cuadros

Tabla 1 Organigrama de la Hostería.....	9
Tabla 2. Menú que oferta la Hostería.	10
Tabla 3. Regiones del Ecuador	12
Tabla 4 Comida Tradicional de Gualaceo	17
Tabla 5 Técnicas de cocina de Vanguardia.....	37
Tabla 6 Esquema de elaboraciones del Tamal Gualaceño.	39
Tabla 7 Esquema de elaboraciones de las Habas con Queso.....	40
Tabla 8 Esquema de elaboraciones de Sopa de Yotas.	41
Tabla 9 Esquema de elaboración del Pernil Oreado	43
Tabla 10 Esquema de elaboraciones del Estofado de Gallina y Troncha de Res.	46
Tabla 11 Esquema de elaboraciones del Postre Delicias Gualaceñas.....	48
Tabla 12 Esquema de Elaboraciones del Postre Delicias del Jardín Azuayo.	49
Tabla 13 Esquema de elaboraciones de Tradiciones Gualaceñas.....	51
Tabla 14 Modelo de Bitácora Realizado por Diana Tigre, Diego Veloz.	71
Tabla 15 Bitácora de habas con queso, poroto y mote con mapaguira, choclo salteado	73
Tabla 16 Bitácora de Tamal Gualaceño	76
Tabla 17 Bitácora de la Sopa de Yotas	78
Tabla 18 Bitácora de la Sopa de Yotas	79
Tabla 19 Bitácoras de Troncha	80
Tabla 20 Bitácora de Seco de Gallina	82
Tabla 21 Bitácora de Pernil Oreado	84
Tabla 22 Bitácora de delicias del Jardín Azuayo.....	86
Tabla 23 Bitácoras de Delicias Gualaceñas.	92
Tabla 24 Bitácoras de Tradiciones Gualaceñas	100
Tabla 25 Base de Datos	107
Tabla 26 Hoja de ruta y ficha de costos del Tamal Gualaceño.....	118
Tabla 27 Hoja de ruta y ficha de costos del Masa del Tamal	120
Tabla 28 Hoja de ruta y ficha de costos del Conduccio	122
Tabla 29 Hoja de ruta y ficha de costos del Salsa de Ají	124
Tabla 30 Hoja de ruta y ficha de costos de la Tierra de Mote.....	126
Tabla 31 Hoja de ruta y ficha de costos del Fondo de Costilla Para Tamal.....	128
Tabla 32 Hoja de ruta y ficha de costos de Aros de Cebolla.	130
Tabla 33 Hoja de ruta y ficha de costos de Sopas de Yotas	132
Tabla 34 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Refrito.....	134
Tabla 35 Hoja de ruta y ficha de costos de Masa de Yotas	136
Tabla 36 Hoja de ruta y ficha de costos de Fondo de Costilla Ahumado.	138
Tabla 37 Hoja de ruta y ficha de costos de Costilla de Cerdo Ahumada.....	140
Tabla 38 Hoja de ruta y ficha de costos de Crocante de Maíz.	142

Tabla 39 Hoja de ruta y ficha de costos de Habas con queso, mote y poroto con mapaguira y choclo frito	144
Tabla 40 Hoja de ruta y ficha de costos de Habas Ahumadas.....	146
Tabla 41 Hoja de ruta y ficha de costos de Mote Choclo Frito	148
Tabla 42 Hoja de ruta y ficha de costos de Mote y Poroto con Mapaguira.....	150
Tabla 43 Hoja de ruta y ficha de costos de Puré de Habas.	152
Tabla 44 Hoja de Ruta y Fichas de Costos Crocante de Mote y Tocte.	154
Tabla 45 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Salsa de Queso.....	156
Tabla 46 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Pernil Oreado	158
Tabla 47 Hoja de Ruta y Ficha de Costos del Pernil Oreado	160
Tabla 48 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Mini Llapingachos.....	162
Tabla 49 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de la Salsa de Tomate de Árbol.....	164
Tabla 50 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Encurtido.....	166
Tabla 51 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Papa.	168
Tabla 52 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Seco de gallina.....	170
Tabla 53 Subfichas del Seco de Gallina Runa.	172
Tabla 54 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Seco de Gallina Runa	172
Tabla 55 Hoja de Ruta y Ficha de Costos Salsa de Seco de Gallina.	174
Tabla 56 Hoja de Ruta y Ficha de Costos Arroz Dorado.	176
Tabla 57 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fondo Claro	178
Tabla 58 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ensalada de Granos.....	180
Tabla 59 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Maduro	182
Tabla 60 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Troncha de Res.....	184
Tabla 61 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Arroz Blanco	186
Tabla 62 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Salón de Res.	188
Tabla 63 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Chicha de Jora.	190
Tabla 64 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ensalada.	192
Tabla 65 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Puré de Lenteja	194
Tabla 66 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Arroz	196
Tabla 67 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Sabores Gulaceños	198
Tabla 68 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Helado de Rosero	200
Tabla 69 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tierra de Tela de Quesadilla.....	202
Tabla 70 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Condumio de la Quesadilla	204
Tabla 71 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Rosero	206
Tabla 72 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Almíbar	208
Tabla 73 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Colada para Rosero	210
Tabla 74 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fichas de Agua de Especies y Hierbas Aromáticas	212
Tabla 75 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Frutas Cocinadas	214
Tabla 76 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Coulís de Mora	216
Tabla 77 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Piña saborizada en hierba luisa.....	218
Tabla 78 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Babaco saborizado en cedrón	220
Tabla 79 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Siglalón saborizado en esencia de flores.....	222
Tabla 80 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Chamburo saborizado en Cogona	224
Tabla 81 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tradiciones Gualaceñas.....	226
Tabla 82 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Helado de Fresa.....	228
Tabla 83 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Coulís de Naranja	230
Tabla 84 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Bizcochuelo	232

Tabla 85 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Espuma de Canelazo	234
Tabla 86 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Yaguana	236
Tabla 87 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ficha de Agua de especies y Hierbas Aromáticas	238
Tabla 88 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Almíbar	240
Tabla 89 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Pulpa de Frutas.....	242
Tabla 90 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fruta picada en almíbar de la yaguana	244
Tabla 91 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Pulpa de manzana	246
Tabla 92 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tulíe de Babaco	248
Tabla 93 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Delicias del Jardín Azuayo	250
Tabla 94 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Torta de Choclo	252
Tabla 95 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Mousse de Tomate de Árbol	254
Tabla 96 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Salsa de Vino de Capulí	256
Tabla 97 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Mote	258
Tabla 98 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Polvo de Tocte.....	260
Tabla 99 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Dulce de Poroto.....	262
Tabla 100 Cuadro de principales materias primas utilizadas.....	266
Tabla 101 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.....	268

INTRODUCCIÓN

La gastronomía actual lleva un desarrollo mundial de las técnicas, sabores, aromas y texturas en diferentes preparaciones. Por tanto, es esencial dar a conocer la cocina tradicional y su uso mediante técnicas y tendencias gastronómicas actuales que logran aspectos y texturas diferentes, pero considerando las bases tradicionales de la cocina autóctona y sin perder los sabores originales de las recetas.

En cuanto a la investigación tiene como propósito identificar las técnicas de la cocina tradicional con su aplicación local del cantón Gualaceo en la comida autóctona ayudándonos a crear un menú propio, encaminado a conocer e incentivar al consumidor sobre los productos y platillos tradicionales que ha tenido hace años, de este modo se aporta con la preservación de nuestra identidad gastronómica; en una innovación de las nuevas técnicas de la cocina de vanguardia aplicando en un menú tradicional para el restaurante “Mikuna” de la Hosteria Arhana.

Para la elaboración de este proyecto se usó la metodología de investigación en base a un método descriptivo el cual narra sobre las diferentes recetas que son tradicionales dentro del cantón Gualaceo, técnicas de campo se basa en entrevistas principalmente a la propietaria y chef del restaurante “Mikuna” de la Hosteria Arhaná con el fin de conocer el ámbito y para determinar la problemática, de igual manera a personajes con trayectoria gastronómica y agricultores del medio, los cuales aportan información necesaria para la elaboración del marco teórico, encuestas a clientes de la hostería, los cuales ayudaron a determinar al inicio la problemática del campo de acción y finalmente a personas del medio como: Alcalde del cantón Gualaceo, persona encargada del área de comunicación del municipio del cantón Gualaceo, autores del libro “Delicias del Jardín Azuayo, clientes fijos, propietarios de la hostería, chef y ayudante de cocina, con el fin de obtener resultados de la propuesta planteada.

En el cantón Gualaceo existe un sin número de hosterías, restaurantes, entre ellas está la hostería Arhaná. Esta zona es muy turística y ninguna oferta platos propios del lugar en el que se encuentran localizados, es por ello que se ejecutará un menú de innovación con técnicas vanguardistas con la finalidad de presentar una nueva propuesta que sea llamativa y novedosa a la vez.

Objetivos:

Objetivo General:

Elaborar un menú gastronómico con propuesta de innovación, típicas del Cantón Gualaceo.

Objetivos Específicos:

- Levantar información sobre la cocina tradicional típica del cantón Gualaceo.
- Diseñar un menú típico aplicando técnicas de vanguardia en base a las recetas tradicionales.
- Elaborar la propuesta gastronómica mediante bitácoras y fichas técnicas de las recetas elaboradas.
- Presentar la propuesta mediante la degustación de control para comprobar los resultados con la finalidad de evaluar los platillos mediante encuestas.

Preguntas de investigación:

Se puede observar que en el restaurante Mikuna, el principal problema que afecta, es que no existe una propuesta de innovación gastronómica con tendencias típicas en sus platillos, debido a que las tradiciones de la cocina ancestral que se debería utilizar en el proceso de los platos, no se reflejan.

El Restaurante, como un atractivo gastronómico para turistas nacionales y extranjeros, debería contar con un menú de platillos tradicionales típicos en la cual muestre sus sabores, manejándose con técnicas actuales y presentaciones que demuestren que la gastronomía es exquisita en el sector. Sin embargo, dicho menú se conforma mayoritariamente de elaboraciones de la cocina internacional clásica. Todo ello conlleva a elaborar las siguientes preguntas en base a la problemática que se mantiene en el restaurante:

1.-¿Cómo mejorar las técnicas tradicionales manejándose en base a un esquema de montaje técnico?

2.-¿Por qué recopilar información antigua, actual y verídica basándose en entrevistas y fuentes bibliográficas?

3.-¿Cuáles son los métodos y técnicas de investigación que se van a realizar?

4.-¿Por qué elaborar un menú gastronómico típico con propuestas de innovación mediante el uso de bitácoras y fichas estandarizadas?

Se tomó como referencia la pregunta numero 1 ya que, si bien las elaboraciones tradicionales tienen una buena presencia en cuanto a sabores e ingredientes, el montaje no siempre es el adecuado por lo que no es muy apreciado en la alta cocina por ello se da paso a elaborar nuevos emplatados en los que se va a manejar dos procesos: pasos de estructuración, elementos del montaje, la cual se distingue en diferentes procesos lo que nos llevara a dar a conocer es la selección de géneros, métodos de cocciones, cortes, colores, texturas, salsa y condimentos en la que engloba la estructuración de montaje.

Justificación:

En el siguiente proyecto se aplicara los diferentes conocimientos aprendidos durante el transcurso de la carrera, por lo cual se plantea realizar una propuesta aplicando la innovación de un menú típico del Cantón Gualaceo, de esta manera se lograría tener nuevas alternativas de platos, logrando que haya más conocimiento sobre la innovación gastronómica y a la vez destacar la cocina tradicional gualaceña en el Restaurante “Mikuna” de La Hostería Arhaná.

Esta propuesta se lleva a cabo para efectuar una nueva alternativa de menús con la combinación de sabores, texturas, aromas y que representen culturalmente al cantón Gualaceo.

De esta manera se espera lograr incentivar al propietario y chef del restaurante para que incluyan productos tradicionales en el menú a seguir, lo cual influye a potenciar platos típicos con trayectoria, aportando nuevas alternativas a los clientes.

Se esta realizando una propuesta de innovación de un menú gastronómico con tendencias típicas del cantón Gualaceo, ya que se está perdiendo las tradiciones en cuestión a sus platillos por la falta de información. Efectuando una investigación mediante entrevistas a personas con trayectoria gastronómica que llevan consigo recetas tradicionales y exquisitas que representan al lugar ya que contienen los productos que se producen en la zona, por lo tanto la intención es que esta nueva propuesta sirva a la propietaria, chef, sobre todo a sus clientes para dar a conocer la exquisitez de los platillos tradicionales.

Esto influye a que se rescate tradiciones en cuanto a la comida y que las técnicas actuales de cada platillo tenga un plus que contenga técnicas y presentaciones que atraigan a la vista y sobre todo que se sienta el sabor de casa, que al momento de probar se vea envuelto en recuerdos.

Capítulo I

1.1. Problemática:

Para plantear la problemática se desea investigar situaciones que el restaurante este atravesando, la oferta de su menú, sus clientes, para así poder resolver mediante procesos de investigación, lo que lleva a la realidad del campo de acción, mediante entrevistas y encuestas. El restaurante “Mikuna” de la Hostería Arhaná está ubicado en el cantón Gualaceo Jardín del Azuay, a tan solo 35 minutos de la ciudad de Cuenca, el restaurante esta dirigido a un público conformado por turistas nacionales y extranjeros. En el área de cocina trabajan 5 personas divididas en Chef ejecutivo capacitado en el área y ayudantes de cocina con conocimientos básicos, manejan las normas de higiene adecuadas lo que lleva a ofrecer un servicio garantizado.

Diagnóstico de las entrevistas y encuestas realizadas.

Se trabajo en la Hostería Arhaná, en la cual se realizó una observación del restaurante el cual se dirige a clientes de los diferentes lugares de la provincia y de otros países. Se procedió a pedir la carta para revisarla y constatar el menú que ofertan.

Se planificó con la propietaria de la Hostería y el chef una entrevista para poder conocer más acerca del restaurante, el menú, los clientes que lo visitan, por lo tanto se elaboró unas preguntas.

Como resultado de la entrevista a la propietaria, se dio a conocer que no cuenta con menús típicos. La carta es variada, trabajan con mariscos, asados, pastas. Sus clientes son de las diferentes provincias, trabajan con agencias de viajes por lo tanto sus clientes vienen siendo extranjeros. Sus conocimientos acerca de la gastronomía no son muy amplios y supo manifestar que los platillos que se ofertan tradicionalmente en esta zona son los mismos de siempre, el hornado, rosero, dulces, explico que Gualaceo ha perdido sus tradiciones en cuanto a la comida. Como resultado está muy de acuerdo en ofertar un menú tradicional de la zona.

El chef supo expresar que reciben clientes de otras ciudades mas no de la zona, acogen a turistas, artistas. Sus clientes han sugerido nuevas propuestas de menús ya que la carta

no se maneja con platos de la zona y si hay uno que otro menú pero que contiene combinaciones que son del lugar y de otros sectores, en si no hay un menú que refleje la tradición del lugar en el que están ubicados.

Mediante la encuesta que se realizó a los clientes del restaurante se obtuvo como resultado que el menú ofrecido es poco tradicional, piden oferta de nuevos productos y como sugerencia, más variedad de postres. Es por ello que han tomado en algunas circunstancias otros destinos a la hora de comer.

Lo que dio como resultado es que el restaurante no cuenta con una propuesta típica de la zona y hoy en día, se están perdiendo las tradiciones acerca de la gastronomía exquisita que representa a Gualaceo. Es por ello que se va a presentar una propuesta acerca de la gastronomía tradicional gualaceña buscando información que brinde los suficientes conocimientos y así poder transmitirlos. Por lo tanto mediante entrevistas a personajes con trayectoria gastronómica se obtendrá información eficaz la cual ayudará a elaborar los diferentes platillos tradicionales coservando sus sabores exquisitos para luego presentarlos de manera diferente utilizando técnicas de vanguardia manejandose mediante emplatados que a la vista sean novedosos y llamativos.

Por lo tanto para dar a conocer el espacio en el que se esta llevando a cabo la propuesta se procede a explicarlo.

2. Capítulo II

2.1. Marco Referencial:

Para llevar a cabo la ejecución del proyecto de titulación, se ha tomado como referencia al restaurante “Mikuna” de la hostería Arhaná que está ubicada en el Cantón Gualaceo, conocida también como el Jardín del Azuay, a tan solo 35 minutos de la Ciudad de Cuenca en el Km 13 en la Vía Descanso – Gualaceo sector Certag junto a la vía Rodeada de un valle de encantos, en una zona que ha conservado las características típicas de la población andina, preservando elementos arquitectónicos del tiempo de la colonia.

Hostería Resort “Arhaná” inicia sus actividades el 29 de julio del 2012 con la iniciativa de la Ing. Diana Molina, mostrando un diseño arquitectónico moderno, calidez y confort de sus instalaciones. El lugar visitado por turistas nacionales - extranjeros y cuenta con una capacidad en el área del restaurante para 200 personas.

La empresa cuenta con 12 colaboradores, clasificados en dos grupos: 4 personas en el Área Administrativa y 8 personas en el Área Operativa, ofreciendo especialidad en entradas, mariscos, platos típicos, postres, donde sentirá la diferencia en su paladar, acompañados de los refrescantes cocteles y bebidas frías.

Su principal objetivo es ofrecer al público gualaceño, nacional e internacional los servicios de hospedaje, alimentación e instalaciones de entretenimiento, es una organización hotelera capacitada y comprometida, que crece y prospera mediante un enfoque a la satisfacción de sus clientes, dando a conocer su historia y cultura a través del estilo y distinción de la atención con personal motivado y dispuesto.

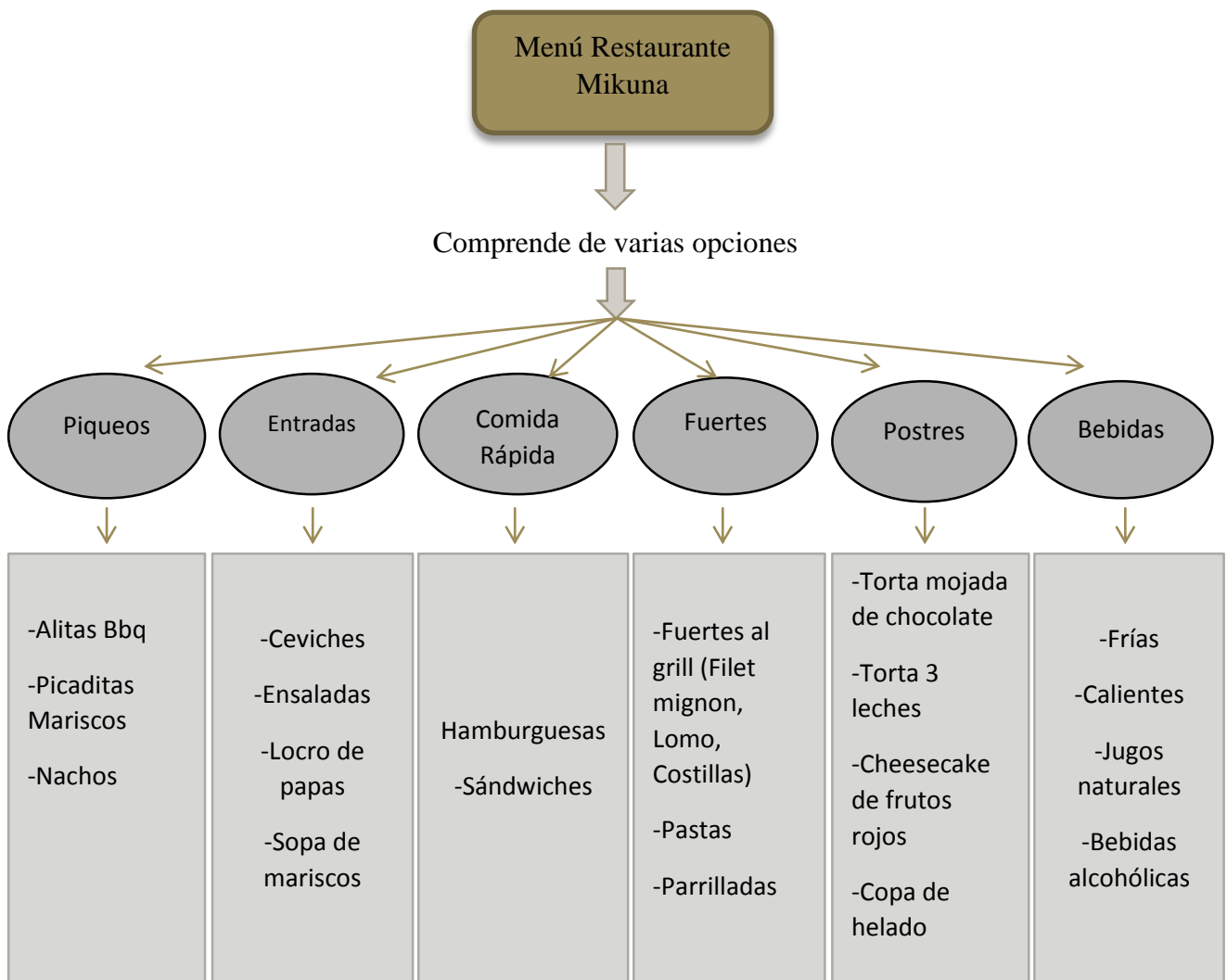
Organigrama de la Hostería



Tabla 1 Organigrama de la Hostería

Elaborado por: Tigre y Veloz.

El menú que oferta el restaurante “Mikuna” es variado ya que la carta esta dividida en:



Elaborado por: Tigre y Veloz.

Tabla 2. Menú que oferta la Hostería.

El restaurante “Mikuna” de la Hostería Arhaná está ubicado en el cantón Gualaceo, sector Certag en la Vía Cuenca - Gualaceo dirigido a clientes que deseen disfrutar de un ambiente exclusivo y acogedor a la hora de hospedarse, está conformado por personal capacitado en las diferentes áreas, su menú está compuesto de variedades de opciones, resaltando la variedad que ofrece, sus atractivos.

Para encontrar información se lleva a cabo la documentación verídica que es muy importante y se demostrará a continuación.

2.2. Marco teórico:

2.2.1. Gastronomía del Ecuador

Según (Solórzano, 2016), la deliciosa cocina ecuatoriana con el pasar de los años, ha tenido varias influencias en la historia de la cocina, teniendo en cuenta que dos culturas han tenido mucho que ver en su gastronomía. La cultura inca y los conquistadores españoles, son quienes han intervenido y lograron un cambio muy especial, tanto en la variedad de producto y técnicas de cocción.

Ecuador es un país que cuenta con variedad de productos, gracias a su ubicación, ya que tiene el clima adecuado durante todo el año, lo resalta como un país rico y variado. Es por ello que de su producción se elaboran gran variedad de platos típicos, los que se detallan a continuación.

REGIONES DEL ECUADOR	
Región Costa	De clima cálido, debido a la cercanía del mar obtienen variedad de mariscos, pescados, crustáceos, con los que se realiza variedad de platillos como: ceviche, encebollado, corviche, entre otros.
Región Sierra	La gran variedad de sopas destacan a esta región, dado a la variedad de productos que se cultivan, gracias al clima que posee, entre sus recetas destacadas están: locro, yahuarlocro, ají de carne, cuy asado, etc. La principal proteína que se consume es el cerdo, con el que se prepara una variedad de recetas.
	Conformada por platos exóticos e inusuales, ya que cada receta se distingue por la cultura e identidad, su alimentación está conformada de chontacuros, chicha

Región Amazónica	masticada e insectos asados. Utilizan hoja de plátano para sus envueltos como el maito, ususalmente se utiliza como vagilla.
------------------	--

Elaborado por: Tigre y Veloz.

Tabla 3. Regiones del Ecuador

Cada una de las recetas son tradicionales, ya que han pasado de generación en generación, es por ello los secretos que consigo llevan cada platillo, los mismos se componen de sabores únicos.

La Gastronomía ecuatoriana es muy rica y variada, gracias a sus diversos climas que posee de acuerdo a cada una de sus regiones que la conforman. Hoy en día la facilidad que existe es que si no hay un producto en cierta zona, mediante la importación de provincia a provincia, se obtiene materias primas, para elaborar variedad de platillos.

2.2.2. Gastronomía de la Región Sierra.

Esta región es abundante y llena de sabor, además de ser variada, destacando así sus productos de calidad que se dan gracias a su clima frío. Se destaca el maíz, grano más utilizado del mismo se obtiene gran variedad de preparaciones tanto de dulce y sal, se elaboran variedad de bebidas.

Otro producto es la papa por medio de la cual se elabora un sin fin de recetas como: llapingachos, locro, yahuarlocro, etc.

La cecina de res es muy codiciada por su sabor único, el cual también cumple un papel muy importante es considerado un plato tradicional, al igual se consume la carne de cerdo preparada de diferentes formas como: fritada, sancocho, hornado, etc. (Sangucho S. E., 2014). Pág. 3.

2.2.3. Gastronomía Azuaya

La gastronomía azuaya es muy importante, se da a conocer por su cultura, identidad gastronómica y festividades tradicionales. Elaborando así desde tiempos remotos banquetes principales en mingas y reuniones comunales, en las cuales se realiza la famosa pampa mesa en la que se sirven, diferentes productos que ellos mismo cosechan por ejemplo: el maíz, habas, porotos, papas y las diferentes elaboraciones que preparan.

En relación a sus cultivos, se obtienen variedad de productos de los cuales son utilizados para elaborar delicias culinarias, propias de la gastronomía del austro, entre ellas tenemos: el caldo de patas, las tortillas de choclo, trigo, maíz, el cuy con papas, empanadas con morocho (variedad local de maíz), aguado de gallina, champús, morocho, llapingachos, mote sucio. Siendo así muy reconocidas y apetecidas por propios y extraños.

Azuay es muy reconocido por su gastronomía, sus cantones tienen similitud en ciertas recetas, pero existen algunas que destacan a cada zona gracias a la exquisitez de sus sabores. (Padilla, 2017)

De estas preparaciones se está tomando en cuenta algunos platillos los cuales nos van a servir, para presentar nuestra propuesta escogiendo el cantón Gualaceo, manteniendo su trayectoria gastronómica tradicional.

2.2.4. Datos generales del cantón Gualaceo

Conocido como el “Jardín del Azuay” es, por sus significativo progreso y tradiciones, uno de los cantones más significativos de la provincia del Azuay. La aldea tradicional ha preservado la peculiaridad de la población autóctona, con sus edificaciones coloniales así como su artesanía, historia y gastronomía con su sabor único que deleita sabores. (Sarango, 2012)

Gracias a los cultivos agrícolas que se realizan en sus alrededores este cantón cuenta con lo indispensable para la elaboración variada de platos y productos gastronómicos.

2.2.5. Historia y mitología de Gualaceo

Gualaceo es un cantón que posee mayor riqueza cultural, es considerado tierra de leyenda, mitología e historia. La palabra Gualaceo, está relacionada con la tradición del origen de los Cañaris.

Mediante una leyenda proviene de la palabra cañari GUALASSEO, que significa Guacamaya. Existe una leyenda que relata, aquel día el cual después de superar un gran diluvio, los hermanos Antaorrapangui y Cusicayo lograron salvarse y en busca de alimentos, por el hambre que sentían y sin encontrar nada en el camino, regresaron a sus chozas improvisadas en las cuales encontraron unos panecillo de maíz y chicha elaborada del mismo, sorprendidos espionaron y se encontraron con dos hermosas aves llamadas guacamayas que se convirtieron en mujeres por la gracia del Dios Viracoha, quienes después se convirtieron en sus esposas.

En aquellos tiempos el maíz aparte de ser un gran alimento, era muy útil para curar enfermedades y sobre todo cuando alguna persona era estéril, esta gran semilla ayudaba a que conciban hijos.

Los comienzos de Gualaceo se mezcla con divisas y mitologías que afirman que su villa es producto de los descendientes de Gualaco o Gualaca, al fallecer una transformación su cuerpo en espécimen espigados y su sentimentalismo en el Río Santa Bárbara, Río principal del Cantón.

Lo cual conocido y llamado de varias maneras Gualacio, Gualaxio, Gualasseo, Walazeo en los datos de la liberación en la que a su vez manifiesta y fija como Gualaceo; brota como circulo minero de la Provincia de Tomebamba fue descubierto cerca de 1549 y el 25 de julio de 1824 se convirtió en Cantón. Los cuales sus ríos principales son el Santa Bárbara y el San Francisco. (Municipalidad, 2019)

Desde tiempos antiguos el alimento principal era el maíz, sirvió de alimento para muchos y hasta en ocasiones para curar enfermedades, hoy en día este producto sigue sirviéndose en la mesa de los gualaceños significando muy útil para elaborar variedad de platillos.

2.2.6. Ubicación geográfica



Ilustración 1 Mapa del Cantón Gualaceo.

Fuente https://en.wikipedia.org/wiki/Gualaceo_Canton#/media/File:GUALA_LOC.jpg

Gualaceo se encuentra localizado en la zona Centro-Oriental de la provincia del Azuay, en la sub Cuenca del Río Santa Bárbara, perteneciente a la cuenca hidrográfica del río Paute.

Por su conservada arquitectura colonial presente en el Centro Histórico, Gualaceo es conocido como el Jardín del Azuay y declarado Patrimonio Cultural del Ecuador. Está ubicado a 36 Km. (35 minutos) al este de Cuenca, a 2330 m.s.n.m, en la provincia del Azuay.

Gualaceo está formado por parroquias las cuales se dedican a varias actividades en la que resalta la agricultura por lo que existen grupos de agroecológicos los cuales están divididas por sectores, los cuales cultivan variedades de productos entre ellos: maíz, habas, fréjol, arvejas, papas, hortalizas, plantas aromáticas, etc., (Bao, 2019). Los productos salen a la venta en el mercado Santiago de Gualaceo, siendo así utilizadas para la preparación de los diferentes platillos de los gualaceños.

Este cantón, cuenta con sus parroquias como lo son: Jadán y San Juan los cuales se predomina la actividad comercial, quienes están dedicados a la agricultura, ganadería, pesca, silvicultura y sobre todo el comercio al por mayor y menor. (Gualaceo, 2016)

2.2.7. Definición de la gastronomía de Gualaceo

El cantón Gualaceo según (Orellana, 2011), posee una gran diversidad gastronómica que define su identidad cultural, siendo un elemento importante de desarrollo dentro de la actividad turística.

La situación geográfica y los agentes naturales que influyen en su clima, han permitido que Gualaceo cuente con una gran variedad de productos como: maíz, trigo, cebada, quinua, papas, habas, fréjol, hortalizas, entre otros. De todos sus productos se aprovecha la cocina gualaceña, con varios platos que son elaborados por hábiles manos especialmente de mujeres gualaceñas.

La comida típica de Gualaceo cuenta con una rica gastronomía criolla, es tradicional acudir al mercado 25 de junio, las panaderías, en las cuales podemos degustar de variedad de preparaciones como:

COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN GUALACEO

CHANCHO HORNADO

Este delicioso platillo, está compuesto a base de carne de cerdo al horno, cascarita, acompañado de llapingachos, encurtido de cebolla y tomate, mote pelado y salsa de ají.



FRITADA, SANCOCHO.

Es una preparación en la que se aprovecha partes del cerdo, este platillo se compone de: fritada, sancocho, maíz tostado, mote, papas chauchas, acompañado de una salsa de ají.



TORTILLAS

Existen variedades como lo son: tortillas de maíz, choclo y trigo, la combinación queda perfecta con la deliciosa bebida llamada morocho que esta echa a base de maíz.



PANES Y DULCES	La variedad de panes tanto de choclo, maíz, molletes, empanadas de dulce, sal, sumando la variedad de dulces, (cachos, bizcochos, arepas, quesadillas, suspiros, etc.)	
ROSERO	Una bebida muy tradicional del cantón Gualaceo, combina con la variedad de dulces, panes, etc.	

Elaborado por: Tigre y Veloz.

Tabla 4 Comida Tradicional de Gualaceo

Gualaceo se destaca por su gastronomía, es cuna de secretos en relación a sus platillos. Existe una gran variedad de platos típicos, dulces y bebidas, ofertadas en diferentes puestos ubicados en varios sectores del cantón. Determinando así como un sector digno de visitar.

A continuación se detalla las festividades que se desarrollan en el Cantón Gualaceo.

2.2.8. Fiestas

En Gualaceo debido a su cultura, hábito y entorno, se disfruta de alegres fiestas. Algunas celebraciones forman la composición de creencias españolas y nativas, que caracterizan a la civilización ecuatoriana, colorida vestimenta cotidiana, juegos artificiales, gastronomía propia de la zona, banda de pueblo, forma parte de sus tradiciones. (Orellana, 2011).

En cada festividad se elaboran ferias gastronómicas en las que se destacan sus platillos. Se reúnen variedades de grupos los cuales ofertan diferentes elaboraciones destacando así

la comida típica como: el cuy asado, hornado, bebidas como el rosero combinado con los dulces, etc.

2.2.8.1. Principales fiestas

Las principales fiestas que se conmemoran año por año son muy apreciadas por fieles católicos dando a conocer las siguientes festividades:

2.2.8.2. Pase de niño

El pase del niño es sin duda un encanto, cada año se elige un compadre o comadre quien es el encargado de realizar variedades de actos para el día festivo. Por lo que con anticipación comprometen a varias familias para la organización de este desfile y con anticipación visitan sus domicilios para hacer la entrega de canastillas conformadas por varios dulces típicos y una jarra de rosero con el fin de contar con su apoyo para el día festivo.

Existen algunas diferencias que lo hacen muy particular auténtico, como uno de los elementos más originales del patrimonio cultural intangible de la ciudad de Gualaceo. Las bandas del pueblo van entonando villancicos, mientras que los coloridos carros alegóricos ricamente adornados con productos de la zona avanzan.

Como complemento se varia la gastronomía tradicional que se ofrece, desde los dulces como: bizcochuelo, roscas de yemas, quesadillas, arepas, la bebida tradicional rosero, chicha de jora, con banquetes como la troncha, pernil, cuy, hornado alimentos que se ofrecen en las festividades. (Orellana, 2011)

Este evento muy importante que es el festejo de la Navidad, significa mucho en cuestión de elaborar la variedad de alimentos y sobre todo para sobresalir con la gastronomía en estas épocas es cuando se deleitan la variedad de manjares que las familias elaboran de generación en generación.

2.2.8.3. Fiesta de Cantonización

Se celebra el 25 de junio, es una festividad con la mayor afluencia de gente del canto mismo y los turistas, esta fiesta es tradicional por sus actos religiosos, culturales, ferias

gastronómicas y artísticas etc. La elección de la Cholita y la Reina de Gualaceo es una tradición muy autóctona de la provincia del Azuay. (Orellana, 2011)

Gualaceo para atraer a turistas en estas épocas es cuando se destacan a la hora de presentar sus platos típicos por lo que las ferias gastronómicas han sido su principal fuente para tener ingresos económicos y sobre todo para darse a conocer en el medio local, nacional e internacional.

2.2.8.4. *El carnaval*

Es una celebración multicolorida que aglutina a lo popular con lo cultural para volverse plétórica de vida, alegría y calor para el pueblo gualacense. El festejo público comienza siempre con un desfile folklórico se realiza en el centro de la urbe. En cuanto a la comida cada familia elabora pantagruélicas comidas que se complementan: del cerdo preparado en varias formas, mote pata, dulces de: higos, durazno, membrillo, leche de coco, la chicha de jora y zumo del aguardiente. (Orellana, 2011).

Las festividades que se realizan en el cantón Gualaceo, sin duda hacen que realce su cultura, tradición y gastronomía, siendo así muy visitado por propios y extraños.

Gracias a la variedad en cuestión a sus platos tradicionales, esta zona se destaca por las preparaciones que elaboran, con productos propios de la zona, guardando así sus recetas, las cuales con el pasar de los años han quedado como herencia culinaria en ciertas familias.

Por lo que se presenta a continuación, historias de sus personajes con la tradición en sus platillos.

2.3. Herencia culinaria

La comida tradicional gualaceña, es una de las costumbres culinarias de los cañarís y las cocinas españolas, donde armoniza la naturaleza, personas del cantón humildes, amables y su deliciosa gastronomía que encaja en esta hermosa villa del Jardín Azuayo.

Esta fusión produce muchas exquisiteces culinarias que se han mantenido como secretos de cocina a lo largo de los siglos y se pasan de generación en generación, principalmente entre las familias gualaceñas.

2.3.1. Personajes con su herencia culinaria

Mediante la información obtenida en base al libro que lleva como título “Delicias del Jardín Azuayo” se encontró en la página de honor varias personas con conocimientos gastronómicos en base a recetas tradicionales. Se realizó una búsqueda de algunos de los personajes que se destacan a continuación.

La comida tradicional gualaceña es una de las costumbres culinarias de los cañarís y las cocinas españolas, donde armoniza la naturaleza, personas del cantón humildes, amables y su deliciosa gastronomía.

Entrevista, Sr. Trajano Ríos Vera y su esposa Sra. Piedad Ordoñez.



Ilustración 2 Familia Ríos Ordoñez.

Fotografía tomada por: Tigre y Veloz 2019/28/10.

Personajes muy reconocidos del cantón por la elaboración del libro “Delicias del Jardín Azuayo”, la investigación se llevó a cabo por el Sr. Trajano Ríos a la par de la asociación de jubilados de Guacaleo, en una reunión de regreso de Zamora, al cantón las personas que estaban en aquel viaje se encontraban tristes por la pérdida de un partido de fútbol, en ese tiempo jugaba la selección Ecuatoriana de fútbol y había perdido por las eliminatorias, en la cual en medio del ambiente en el que se encontraban propuso realizar un libro de cocina que guarde recetas tradicionales, con el fin de cambiar el estado de ánimo de sus compañeros de viaje, esta idea ya la tenía durante algún tiempo atrás. La investigación constó de rescatar y no perder la cocina tradicional, efectivamente hoy en día los jóvenes de esta época no aprecian la comida ancestral. Las personas del viaje aceptaron esta invitación, desde ese momento se empezó a recopilar recetas, colaboraron

para producir este libro personajes que van de los 65 hasta los 95 años, dejando un mensaje tradicional y lo autóctono de Gualaceo.

La señora Piedad Ordoñez jubilada tiene una trayectoria amplia en conocimiento ya que durante muchos años fue docente, con sus conocimientos históricos y gastronómicos mediante una herencia culinaria basada desde su madre a ayudado que no se haya perdido las recetas, dando a conocer varias elaboraciones tales como: cuyes asados, troncha, tamales, lomos rellenos, caldo de gallina y sopas variadas tradicionales con recetas originales provenientes de su madre con conocimientos y técnicas ancestrales.

Entrevista hermanas Argudo



Ilustración 3 Hermanas Argudo.

Fotografía tomada por: Tigre y Veloz 2019/1/11.

Se realizó la entrevista a las hermanas Argudo, Gloria Argudo y María Argudo conocidas en Gualaceo como las Goyas , se han destacado en la elaboración de platillos, dulces y bebidas, es por ello que para cada evento las eligen para degustar de la gastronomía gualaceña, tienen un conocimiento muy amplio sobre la comida tradicional de Gualaceo. Relatan que debido a la falta de recursos económicos, el principal alimento que se consumía en la antigüedad era el maíz ya que en aquellos tiempos se sembraba con frecuencia y es por ello que se elaboraban variedades de recetas a base del mismo tales como: champús, y sobre todo la sopa de yotas que era muy apetecida, sopa cernida.

Comentan sobre la variedad de platillos que se han ido perdiendo y que en sus tiempos de juventud su abuela, madre los preparaban, ya entre ellos están: la troncha gualaceña elaborada en base a la carne de res, pernil oreado, seco de gallina criolla, tamal gualaceño que se distingue ya que su condumio principalmente está compuesto de carne de chanco oreada y a a vez ahumada, las variedades de dulces entre ellos, quesadillas, cachos

rellenos, arepas, bizcochuelos, panes, dulces de higo, de poroto, zapallo y bebidas tales como: rosero, yaguana gualaceña.

Entrevista, Sra. Ruth Torres heredera culinaria de las hermanas Argudo

Propietaria de la panadería “Victoria”, reconocida en el cantón Gualaceo por la elaboración tradicionales como: dulce de poroto, dulce de zambo, dulce de membrillo, dulce de durazno y pan, también ofrece rosero, arepas, bizcochuelos, quesadillas, roscas y dulces de todos los sabores, además ofrecen en los banquetes, comida típica Gualaceña, Sus conocimientos han sido transmitidos de parte de su tía política María Argudo con quien mantiene la tradición familiar mediante esto el negocio de Panadería y Dulcería y continúa con su herencia culinaria.

Entrevista a la Sra. María Lituma propietaria del Local de recepciones “Rosa Victoria”



Ilustración 4 Sra. María Lituma

Fotografía tomada por: Veloz 2019/03/11.

Es una heredera culinaria por medio su madre Sra. Victoria Gomezcuello, posee amplios conocimientos acerca de la gastronomía típica de Gualaceo, en la actualidad esta jubilada por lo que se dedica a brindar servicios de Catering en su local de recepciones llamado “Rosa Victoria”. Con su manera tan profesional de explicar cada proceso para las elaboraciones de los platillos, no dio a conocer que la exquisita comida tradicional ha ido desapareciendo con el pasar de los años ya que en la actualidad los jovenes no disfrutan como antes de los manjares que antes eran muy apetecidos, entre los platos tradicionales están: Troncha gualaceña con trascendencia antigua su abuela, madre son las que han

llevado consigo la receta y paso a manos de la Sra. Lituma y es así que en este pequeño cantón cada familia guarda cada receta, Pernil oreado tenía una forma muy particular al momento de elaborarla, Tamal gualaceño muy agradable y con una duración extensa a la hora de prepararlo y sobre todo necesita del conocimiento suficiente para poderlo elaborar.

Mediante entrevistas a los personajes más importantes del cantón Gualaceo, quienes son protagonistas de esta investigación. La receta se mantiene con tradición de generación en generación, que se trasmite en cada platillo ,ya que cada uno de ellos está arraigado a una tradición siendo los más representativos de este pequeño cantón.

Gualaceo se caracteriza por su gastronomía, con el pasar de los años ciertas recetas no se elaboraron como antes las hacían sus antepasados, se ha descubierto ciertas preparaciones, exquisitas que guardan secretos, tradiciones. Familias gualaceñas elaboran algunos platillos manteniendo así recuerdos indudablemente especiales.

Su tierra es tan generosa, en la que se cultiva y cosecha variedad de productos que de cierta manera hacen que este sector sea reconocido.

Se detalla a continuación la variedad de productos, que las familias campesinas cultivan.

2.4. Principales productos de Gualaceo

Mediante la entrevista realizada al señor Manuel Zapatanga, presidente del Comité de Agroecológicos de el cantón Gualaceo, considera que es tierra de productores campesinos, los cuales se dedican a trabajar sus campos, es por ello que el Municipio de Gualaceo ha impulsado a los agricultores creando un “Comité de Garantía Local de Agroecológicos”, los cuales están dirigidos por una persona capacitada ingeniero Santos Bao, encargado de dirigir los cultivos de los productos que se dan en cada zona de Gualaceo. El propósito es ofrecer al medio productos de calidad.

Los lugares con mayor productividad están en las zonas altas las cuales cultivan variedad de productos como: papas bolonas, chauchas, habas, maíz, poroto, tomate, verduras, frutas, hierbas aromáticas para las diferentes elaboraciones. Los agricultores

mediante las ferías agroecológicas y gastronómicas que realiza la municipalidad de Gualaceo, ofertan sus productos y elaboran con los mismos, variedad de platillos.

2.4.1. El maíz

Según (Espinoza, 2011), este producto en la antigüedad fue considerado, un grano indispensable, principalmente para la civilización inca, los cuales le dieron mucha importancia, considerando un alimento principal. Es por ello que le ofrecían una ceremonia, ya que era considerado un cereal muy importante.

El maíz sigue siendo de uso cotidiano para los ecuatorianos, existen variedades de usos para este producto, tales como: canguil, mote choclo, tostado, morocho de sal y dulce. Se elaboran un sin fin de recetas deliciosas, con la misma se elabora bebidas (chicha de jora, coladas). Gracias a las propiedades que aporta nutricionalmente, es considerado uno de los cuatro alimentos con mayor consumo en el mundo.



Ilustración 5 Cosecha de maíz perteneciente sector o comunidad Bullcay por la Sra. Diana Tigre.

Fotografía Tomado por: Diego Veloz 2019/15/11.

El maíz en el cantón gualaceo se cultiva en octubre y en mayo se lo cosecha primero en choclo y ya después en grano seco que es útil para todo el año para comerlo como mote tanto con cáscara o sin cáscara, este grano se procesa y se obtiene harina de maíz, sirve para elaborar tortillas, bebidas, panes, dulces, etc.

2.4.2. Poroto

También se lo llama fréjol, se lo cosecha igual con el maíz, aunque madura más temprano, se lo consume en grano tierno y grano seco. En Gualaceo se lo utiliza para

elaborar el famoso dulce de poroto, se clasifica por su forma y color para de allí utilizarlo en varias recetas. (Pérez, 2016).



Ilustración 6 Planta de poroto perteneciente a la parroquia Daniel Córdova del Cantón Gualaceo.

Fotografía tomada por Diana Tigre 2019/19/11.

2.4.3. Haba

Según (Pérez, 2016) el haba es considerada un producto con alto contenido de hierro, se utiliza en varias recetas, como: sopas, pucheros, ensaladas. En nuestro medio se lo sirve cocinado con queso que es algo exquisito a la hora de comerlo. Este producto al igual que el poroto se cultiva junto con el maíz para luego cosecharlo y de la misma manera se consume en grano tierno o seco.



Ilustración 7 Plata de haba perteneciente de la parroquia de Daniel Córdova en el Cantón Gualaceo.

Fotografía tomado por Diego Veloz 2019/19/11.

2.4.4. Papa

Mediante la información que se obtuvo de una agricultora de la comunidad de Pagrán perteneciente al cantón Gualaceo, la papa se cultiva en las zonas altas, en este sector se produce la papa súper chola, bolona, chaucha para consumo y la venta. Este producto es de origen andino, los incas al momento de cultivarlas lo hacían en distintos suelos para

ver en cuales se podían reproducir, ya que para ello dependía del clima, la humedad, todo ello para controlar su grado de calidad. En Ecuador se cultivan más de 400 tipos de papa, la mayoría necesita de altura para su reproducción. (Pérez, 2016).



Ilustración 8 . Producción de Papa en la parroquia San Juan en el Cantón de Gualaceo.

Fotografía tomada por Diana Tigre, Diego Veloz 2019/19/11.

La variedad de productos que se cultivan en el cantón Gualaceo son el alimento principal de todas las familias con una amplia forma de preparar y así sobresale la gastronomía del Jardín Azuayo. Estos productos se combinan con carnes de los mismos animales que los campesinos crían a continuación se detalla los mismos.

2.5. Producción animal

Gulaceo cuenta con sus parroquias como lo son Jadán y San Juan, en los cuales se predomina la actividad comercial, quienes están dedicados a la agricultura, ganadería, pesca, silvicultura y sobre todo el comercio al por mayor y menor. En los sectores campesinos se da la crianza de variedades de animales como lo son: el ganado porcino, ganado vacuno , aves de corral, cuyes y variedad de animales que sirven para su alimentación o para su comercialización significando mucho para su economía.

2.5.1. Ganado Porcino

Los productores campesinos son lo que comercializan estos animales debido a que ellos los crían en sus campos, debido a la falta de recursos económicos es que se facilitan para fabricación de los criaderos, que son echos de forma rústica y familiar. La alimentación se basa de comida sana no utilizan ningún tipo de alimento o balanceado para la crianza. (Pérez, 2016).

2.5.2. Aves de Corral

En el cantón Gualaceo según (Gualaceo, 2016), la crianza de estos animales son de forma prioritaria, su producción se da en los campos, no son únicamente las gallinas, también pollos y gallos, son reproducidos a gran escala significando mucho para la economía de sus criadores. De estos animales la producción de huevos se realiza en forma semanal. La gallina es considerada un animal nutritivo ya que su crianza se da en el campo, con la carne de esta ave se prepara deliciosos caldos, secos muy exquisitos y si se los elabora en olla de barro y a leña sus sabores son inigualables.

2.5.3. Ganado vacuno

En Gualaceo el ganado criollo se da en las zonas campesinas se los denomina así porque son criados en el campo y su alimentación es a base de hierba, de estos animales se obtiene leche y sus derivados. (Gualaceo, 2016). Se obtiene carne para su comercialización las cuales sirven para la elaboración de gran cantidad de platillos.

Según (Pérez, 2016), el quesillo de hoja que se obtiene del ordeño de las vacas son elaborados por mujeres campesinas de la parroquia Mariano Moreno que está ubicada en el cantón Gualaceo, los cuales salen a la venta al mercado y son utilizados en varios platillos como: sopas, acompañante de granos cocinados, rellenos de panes, etc.

Gualaceo cuenta con gran variedad de animales de crianza y a la vez sus tierras aparte de ofrecerles una gran variedad de productos, gracias a los cultivos que realizan los campesinos, posee variedad de árboles frutales, que son utilizados para consumirlos ya sea en fruta o para realizar variedad de preparaciones.

2.6. Frutas

Por medio de la información que se obtuvo de una agricultora de la comunidad de Pagrán, relata que Gualaceo es uno de los cantones que producen variedad de frutas, no en cantidades grandes pero si forman parte de sus cultivos que son comercializados en épocas que cada fruta madura, las que se cultivan y son útiles para las elaboraciones de bebidas tradicionales tenemos: babaco, siglalón, tomate de árbol, chamburo.

En este cantón la agricultura es una actividad económica debido a la variedad de frutas que existen en el medio tales como: durazno, pera, capulí, reina claudia, etc. (Pérez, 2016)

Gualaceo es tierra de frutas ya que en sus campos se producen en gran variedad, sus suelos son generoso los cuales dan para sembrar, cosechar y luego comercializar exquisitos frutos a propios y extraños.

2.6.1. Durazno

Gualaceo Jardín del Azuay, es tierra de gente trabajadora que se desenvuelve en diferentes ámbitos, gracias al suelo que se posee sus cultivos los destacan. El durazno es una fruta antigua, sus esplendorosas plantas adornan la tierra, antiguamente se festejaba “El Festival del Durazno” dando privilegio ya que es una fruta considerada sabrosa y aromática, este evento atraía a propios y turistas. (Pérez, 2016).

Con el pasar del tiempo se perdió esta tradición pero el durazno sigue siendo una fruta que se cosecha en esta zona y al igual es utilizada para elaborar variedad de dulces que sobre salen en carnaval.



Ilustración 9 Planta de Durazno perteneciente a la comunidad de Pagrán del Cantón Gualaceo.

Fotografía tomada por: Tigre 2019/19/11.

2.6.2. Siglalón

Gracias a la información que se obtuvo de la entrevista a la agricultora de la comunidad de Pagrán, perteneciente al cantón Gualaceo, expreso que es una fruta aromática que madura todo el tiempo, muy útil para la elaboración del rosero debido a su cítrico y aroma que posee, este fruto se da en las zonas altas del cantón, comúnmente se las siembra alrededor de los cultivos de maíz, plantas aromáticas, flores, etc.



Ilustración 10 Fruta Siglalón, perteneciente a la Comunidad de Pagrán del Cantón Gualaceo.

Fotografía tomada por Tigre y Veloz. 2019/19/11.

Mediante las investigaciones realizadas, se menciona la variedad de productos que cultivan familias campesinas del cantón Gualaceo

2.7. Elaboraciones representativas del cantón

El Cantón Gualaceo, es parte de un arte culinario con su herencia, en la que se cultiva y se trasmite a la cultura de este pequeño cantón. Cada receta guarda un secreto que la hace única, existen varias recetas que con el pasar de los años han dejado de existir, algunas no son reconocidas.

Por lo tanto se presenta a continuación algunas recetas exquisitas que hacen relucir la gastronomía de este distinguido cantón.

2.7.1. Platos tradicionales

Son producto de una serie de combinaciones que en esa época se daba con su comida que es arte de prepararla, estos platos tradicionales tienen técnicas que dan su toque gastronómico y su sabor propio de acuerdo a este cantón, estas elaboraciones son:

2.7.1.1. *Sopa de Yotas*

Mediante la entrevista que se realizó a las hermanas Argudo, nos dan a conocer que es uno de los platos más deliciosos de Gualaceo, pero no se degusta en toda la época del año. Existe una variedad de razones para prepararlo, se elaboraba con harina de maíz, manteca chanchó y queso. La sopa de yotas o bolitas de maíz, rellenas de queso, tiene de base carne de cerdo oreada término utilizado en las casas de los gualaceños, comprende de sacarla al sol con el fin de secarla ya que le da un sabor muy especial, se le agrega coles. Antiguamente se llama chuspillas, términos cañarís con su idioma de la época, hoy en día esta elaboración se ha perdido.

2.7.1.2. Tamal Gualaceño

Mediante la información obtenida de la entrevista a las hermanas Argudo, en Gualaceo tiene su propio nombre el tamal, es una preparación tradicional en la que se orea primero la carne, unos dos días para que tenga más sabor de ahí su origen. Al tamal gualaceño le dan color con achiote es una mezcla de algunos condimentos con un caldo de la costilla de cerdo, lomo o pierna del mismo producto se incorpora a la harina de maíz y se cocina envuelto en hoja de achira. Un buen tamal gualaceño, requiere del maíz blanco molido minutos antes de su elaboración. Son delicados, para tomar con café.

2.7.1.3. Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado en manteca de chanco.

Por medio de la entrevista a la señora Piedad Ordoñez explica que, la elaboración se consideró de varios y breves rasgos consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz. Se lo hierve en agua, es ideal para acompañar muchas comidas, también se lo utiliza como fiambre.

2.7.1.4. Troncha de res

Por medio de la entrevista a la señora, Soledad Ordoñez nos comentó que, la gastronomía criolla de Gualaceo es diversa, pero hay una que ningún gualaceño se resiste a probar, se trata de la exquisita troncha que se expende en algunos lugares principalmente familias de herencias culinarias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos para esta receta, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. Se acompaña con mote, su arroz amarillo con manteca de cerdo y curtido ensalada (lechuga, lenteja, zanahoria), carne marinada con chicha de jora, principalmente el género a utilizar es el salón corte de carne llevada cocinar en olla de barro ya que con ingenio y paciencia preparan las mujeres de este Jardín del Azuay.

2.7.1.5. Seco de gallina

Gracias a la explicación de las hermanas Argudo, expresaron que este exótico plato ecuatoriano conocido por casi todas las familias, en este cantón se prepara este exquisito plato con su singularidad ya que tiene un género de gallina runa criada por las mujeres del cantón, mediante esta crianza de avícola se alimentaban en esa época. Antiguamente se elaboraba simplemente con pocos ingredientes, se prepara en olla de barro con su sofrito y sus condimentos mediante este proceso incorporar las presas de la gallina criolla incorporar agua; esta elaboración se va a espesar mediante las horas de cocción que tiene unas 5 horas aproximadamente, el clavo de olor es el que da un sabor exquisito y diferente.

2.7.1.6. Pernil oreado

Por intermedio de la entrevista realizada a la señora, María Lituma nos relató que en este cantón, esta preparación tiene una peculiaridad, se adoba una pierna de cerdo, después de este proceso se envuelve con un mantel y se le aplasta con algo pesado para que se escurra el agua, sangre por el lapso de un día, posterior se deja secar u “orear”, anteriormente se le cocinaba en horno de leña. Hoy esta preparación se acompaña con mote, tortillas de papa (llapingacho) y curtido (ensalada). Esta elaboración se brinda en cualquier ocasión en el cantón, acompaña a cualquier platillo y es una exquisitez.

2.7.2. Dulces

Gualaceo tiene una repostería exquisita fruto del mestizaje debido a la conquista española y desde ese entonces se elaboran dulces creados con productos propios, lo cual identifica a los gualaceños como una fuerte identidad intangible. (Orellana, 2011)

Este cantón se identifica por la variedad de dulces que elaboran de forma artesanal y sobre todo existen variedades, las cuales llevan días para obtener un producto final exquisito y de calidad.

A continuación se detallan algunos dulces que se destacan en la repostería de Gualaceo.

2.7.2.1. Quesadillas

Con la ayuda de la Sra. Ruth Torres, mediante la entrevista que se le realizó, nos expresó que es un dulce muy delicioso elaborado a base de una mezcla de queso

desmenuzado, huevos (yemas), almidón de papá, azúcar, anís, para elaborarlo se necesita dos días de anticipación ya que el quesillo tiene un proceso de prensado, molido, para luego ser usado. La base de la quesadilla consta de una masa crocante elaborada a base de harina, huevos, azúcar y manteca. Este producto es una combinación exquisita con el rosero.

2.7.2.2. *Cachos rellenos*

Por medio de la entrevista que se realizó a la señora Piedad Ordoñez, comentó que es muy apetecido ya que su relleno tiene un sabor exquisito elaborado con ingredientes simples tales como: harina, canela, huevos, leche, comúnmente llamado dulce casero, combinan perfecto con la masa que es como una especie de pan en forma de un cono que comúnmente se lo llama cacho. Se ve expuesto en las vitrinas de cada panadería que existe en el cantón Gualaceo.

2.7.2.3. *Bizcochuelos*

Dicen las personas que lo elaboran que si se inició con la preparación se termina ya que si existe cambio de mano se daña, muy laborioso pero delicioso está hecho a base de: huevos, azúcar, almidón de achira, trago, limón, naranja se complementa de una mezcla de todos los ingredientes para luego colocarlos sobre moldes que están cubiertos de papel periódico. (Peralta, 2008)

2.7.2.4. *Suspiro*

Un exquisito dulce elaborado a base de claras de huevo, azúcar y limón, se trata de una mezcla de claras a punto de nieve y azúcar hasta formar un merengue para darle ese color blanco y un sabor cítrico se incorpora limón, finalmente se lleva al horno. También está expuesto en las panaderías y forma parte de la variedad de dulces gualaceños. (Peralta, 2008)

2.7.2.5. *Nogadas*

Un manjar ya que está elaborado a base de panela y tocte, tiene un proceso simple el que consta de hervir las panelas en agua, cuando se forman grumos verificar el punto después se procede a retirar del fuego para batirla y colocar el tocte. En una tabla se coloca

manteca para luego poner la mezcla y extenderla cuidadosamente ya que está muy caliente, se verifica que cada esquina este recta para hacer cortes exactos. (Peralta, 2008)

2.7.2.6. Tortillas de choclo

Es una elaboración muy apetecida, está hecha a base de choclo tierno, huevos, manteca de chanco, sal, azúcar, anís y quesillo amasado con color. Consta de moler el choclo, mezclar con los huevos, manteca, sal, azúcar y anís, cuando la preparación esta lista colocar en la mano la preparación y rellenarla de quesillo. Finalmente se cocina en un tiesto.

2.7.2.7. Tomates pasados

Conocidos también como ratones, tiene como principal producto el tomate de árbol, para su elaboración se hace un almíbar a base de agua, azúcar, especies como: canela y pimienta las cuales al juntarse complementan un sabor exquisito en el cual el dulce con lo cítrico dan un resultado agradable. (Peralta, 2008).

2.7.2.8. Dulce de poroto

Sin duda un manjar está elaborado a base de poroto bola seco, leche, especies dulces, canela y azúcar, su proceso es largo consta de remojar los porotos un día antes para luego pelarlos a mano y cocinarlos, se mezcla con los ingredientes ya mencionados y se le mueve constantemente para que no se pegue en las paredes. Este dulce combina muy bien con pan. (Peralta, 2008)

Gualaceo está compuesto de una exquisita gastronomía en la que sobresale la repostería que consta de gran variedad de dulces los cuales se encuentran en cada panadería todos los días. La mayoría de los dulces combinan perfecto con la variedad de bebidas que se elaboran en el cantón.

2.7.3. Bebidas tradicionales

En la conquista española y como producto del mestizaje, los conquistadores aprovecharon el maíz ya que se cultivaba en nuestras tierras lo cual dio como resultado la elaboración de bebidas muy exquisitas. (Orellana, 2011)

A continuación, se presenta la bebida que Gualaceo ofrece a propios y visitantes en las diferentes panaderías que están ubicadas en la avenida principal, las que todos los días la ofertan al público, en este caso el rosero, la yaguana y la chicha las preparan en ocasiones especiales

2.7.3.1. Rosero

El rosero según (Orellana, 2011) es una bebida que llamo mucho la atención ya que por primera vez la implantaron los conquistadores españoles, es una combinación de maíz y frutas la que se ha convertido en una de las principales bebidas que destacan a guacaleo.

Para elaborarla se necesita del maíz blanco con el que se realiza una colada que lleva 3 horas para que se cocine, está conformada por varias frutas tales como: piña fresca, babaco, siglalón, naranjilla, chamburo, limón, naranja, esencias naturales y artificiales, el almíbar para darle el dulzor se dice que tiene un significado muy importante ya que ayuda que al momento que se lo bebe no se inflama el estómago ya que lleva varias frutas cítricas.

2.7.3.2. Yaguana

Según los testimonios de varias personas que residen en el cantón Gualaceo, se puede determinar que esta bebida tiene una antigüedad de unos 53 años o más, no se puede dar un número real debido a que las personas que principalmente la preparaban han fallecido. Hoy en día se ha considerado la bebida de sus antepasados, ya no es muy popular en la actualidad, pero si la elaboran diferentes familias que llevan consigo la receta de esta famosa bebida conocida como; “Yaguana Gualaceña” que comparando en el diccionario elaborado por Luis Cordero en el idioma Quichua la llamaban “Llaguana” que significa “lamer” pag. 58., cada familia tiene su variación, algunos para darle color utilizan, zanguracha, granada o fresas, sus ingredientes son muy similares al rosero, pero la diferencia que en vez del “api” que comúnmente le llaman a la colada que es la base del rosero, se sustituye por la manzana cocinada de la cual se obtiene una base de colada, se elabora principalmente de: manzana suave llamada “Emilia, se incorpora agua de especies

dulces, siglалones cocinados, agua de hierbas aromáticas (hierba luisa, cedrón, la hoja de naranja), para luego pasarlos por un cernidor, finalmente hacer una mezcla con el almíbar, el babaco y piña picados en pequeños cuadros. Esta bebida no se le ha sacado a relucir y tampoco se ha patentado ya que opacaríа al rosero debido a que es considerada la bebida más tradicional en el Cantón Gualaceo.

2.7.3.3. *Chicha de jora*

Esta bebida tradicionalmente viene de los incas, al maíz se lo guardaba para los viajeros, por lo que se encontraba a distancias lejanas, es por ello que este producto se fermentaba y para no desperdiciarlo lo cocinaban, en esas épocas por la falta de alimentos consumían la bebida y al pasar el tiempo se consume aun preparándola con algunos ingredientes como: harina de jora que es el mismo maíz el que tiene un proceso para que al fin sirva como ingrediente principal, panela, especias dulces, hierbas y naranja, esta mezcla se coloca en un recipiente de barro. (Pérez, 2016). Esta bebida se prepara exclusivamente en festividades.

Habiendo hecho la investigación, tanto de ingredientes, como técnicas tradicionales de los platillos del cantón Gualaceo, se a decidido para este proyecto, diseñar los mismos platos, pero aplicando técnicas o tendencias de vanguardia en sus montajes, sin modificar su sabor, sin quitar la personalidad y característica que guarda cada preparación.

2.8. *Cocina de vanguardia*

La cocina de vanguardia según (Saqui, 2014) ,se origina en España en las décadas del 80 y 90, país que cuenta con cocineros de amplios conocimientos, destacando su creatividad, como los son: Juan Mari Arzak y Ferrа Adriá, los cuáles con sus iniciativas dan una revolución a la cocina, usando productos de alta calidad y manejándose con tecnología avanzada. Lograron una fascinante idea obteniendo así una cocina de lujo que trasmite sensaciones nunca antes captadas.

Sin duda la cocina de vanguardia hoy en día es impresionante teniendo en cuenta que con ella lleva de antemano puntos muy claros a la hora de ser elaborados:

- Siempre lleva un elemento sorpresa, a la vista debe ser atractivo, al momento de observarlo debe traer a la mente muchos pensamientos, la curiosidad por saber a qué sabe.
- Cada producto tiene el mismo valor sea cual sea ya que para su elaboración contará con un significado muy importante,
- Se trabaja mediante técnica y textura (frío – caliente, crujiente – suave), las temperaturas que ayudarán a obtener productos de calidad.
- La guarnición y la salsa deben ir siempre integras en el plato para poderlas apreciar.
- La materia prima es muy importante ya que su sabor no debe alterarse y siempre deben ser íntegros.
- Se reducen las grasas, debe tener un sabor ligero, para obtener resultados satisfactorios es indispensable el uso de aceites aromatizados y vinagretas.

2.8.1. Técnicas de cocina de vanguardia

Se aplica de acuerdo a los productos que se vayan a utilizar, no cambiando sabores, colores y aromas, manteniendo su sabor original.

Se mencionarán a continuación algunas técnicas que se utilizan dentro de la cocina de vanguardia.

TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA

Cocción al Vacío

Es una técnica que permite conservar el aroma, sabor y jugosidad de los alimentos. Este método permite cocinar a bajas temperaturas por tiempos prolongados. (Koppmann, 2015)

Deconstrucción	Consiste en utilizar técnicas culinarias modernas para lograr texturas diferentes de platillos tradicionales y presentarlos de manera diferente al comensal, sin alterar el sabor original de la receta tradicional. (Arabuko News. (s.f)., s.f.)
Salsas Texturizadas	Se obtienen al mezclar una sustancia líquida con almidones o proteínas de huevo, que deben ser calentados para que modifiquen su consistencia. (Koppmann, 2015) Pg. 87).
Espumas	Según (Ferrán, 2004) en su libro Las espumas, explica que una espuma “es toda elaboración fría o caliente basada en el uso del sifón” pg. 7.
Geles y Agentes Gelificantes	“Un gel es un sólido elástico que se caracteriza por contener una gran cantidad de agua atrapada e inmovilizada en una red o malla formada por el gelificante.” Existen varios tipos: Gelatina (proteína de origen animal derivada del colágeno), Agar – agar (polisacárido que se obtiene de las algas), Pectina (polisacárido proveniente de las plantas), Almidones, Proteínas del huevo. (Koppmann, 2015), pg. 94.

Tabla 5 Técnicas de cocina de Vanguardia.

Elaborado por: Tigre y Veloz.

Las técnicas de vanguardia hoy en día son exclusivas, gracias a las mismas se puede hacer un sin fin de elaboraciones. Presentando así platillos llamativos en cuanto, a los contrastes de colores, sabores, texturas.

Hoy en día la gastronomía del Cantón Gualaceo es muy variada y exquisita, pero necesita un plus en cada platillo para así atraer más y sobre todo ser reconocida a nivel nacional e internacional.

2.8.2. ESQUEMA DE ELABORACIONES

Para elaborar el esquema se procedió a detallar las propuestas de las versiones originales de los platillos, transformándolos a versiones diseñadas con, técnicas y montajes.

Nombre Elaboración: Tamal Gualaceño		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de Ingredientes	Harina de maíz. Manteca de cerdo. Fondo de cotilla de cerdo oreado. Costilla de cerdo. Huevo. Pasas. Cebolla perla Sal Comino. Orégano. Ají.	Harina de Maíz blanco procesado minutos antes de la preparación. Costilla de cerdo. Lomo de cerdo. Huevo de Codorniz Cebolla perla. Pasas. Mote. Ají de tomate.
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Marinado: Costilla de cerdo oreado. Cocción: Ebullición del fondo con la harina. Refrito de la cebolla, carne de la costilla con manteca de color y de cerdo. Al vapor todo el tamal. Sabor: Neutro salado.	Marinado: Costilla, lomo de cerdo. Oreado: Costilla, lomo de cerdo Ahumado: Costilla, lomo de cerdo. Cocción: Refrito, ebullición del fondo con la harina. Al vapor de la masa del tamal. Salteado de la carne. Fritura de los aros de cebolla. Horneado del mote triturado. Reducción de la salsa de ají.
Técnicas montaje de la elaboración.	Todo junto en la misma hoja de achira, servicio a la mesa. Acompañado de ají y mote cocinado todo separado.	Tierra de mote, horneado, triturado. Salsa de ají. Masa del tamal cocinado y terminado al vapor saborizado con todos los ingredientes del tamal tradicional. Lomo de cerdo marinado, ahumado, salteado. Crocante de cebolla perla. Acompañantes: Brote de cilantro, pasas, huevo de codorniz



Tabla 6 Esquema de elaboraciones del Tamal Gualaceño.

Elaborado por: Tigre y Veloz

Nombre Elaboración: Habas con queso, mote y poroto con mapaguira, choclo salteado en manteca de chancho.		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de Ingredientes	Haba. Queso. Mote pelado. Choclo. Manteca de chancho. Perejil Cilantro. Cebollín	Habas. Choclo mote. Quesillo. Leche. Poroto. Mote con cascara. Mapaguira. Tocte. Manteca de cerdo. Brotes de cilantro. Brotes de cebolla. Brotes de perejil. Crocante de tocte y mote pelado. Tierra de tocte.
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Cocción: Ebullición del mote. Refrito de la manteca de cerdo, con mote pelado y la fritada Ebullición del choclo. Picado de cilantro, cebollín, perejil. Sabor: Salado, neutro, mantecoso.	Cocción: Ebullición, blanqueado de las habas en forma de cintura, choclo, poroto y el mote. Ahumado: Choclo y habas cinturita. Salteado: Mapaguira mote con cascara y poroto. Salteado: Manteca de cerdo con choclo ahumado. Reducción de puré de haba, leche, puré. Triturado de quesillo con leche salsa fría. Triturado mote pelado, tocte, horneado, crocante. Triturado de tocte tierra.

Técnicas montaje de la elaboración.	Servicio en la mesa separada todas las porciones de haba y queso encima choclo. Porción de mote pelado con fritada salteado con manteca de cerdo. Acompañado de ají de piedra.	Puré de haba forma de barrido. Incorporación de mote y poroto sucio de forma rectangular. Choclo salteado con manteca de cerdo forma oblicua. Habas cinturita con queso de forma rectangular apegado a todas las preparaciones. Tierra de tocte Crocante de mote con tocte. Quesillo saborizado en forma rectangular sobre todo el emplataje Decoración: Brote de cilantro, cebolla, perejil.
Fotos de las elaboración:		

Tabla 7 Esquema de elaboraciones de las Habas con Queso.

Elaborado por: Tigre y Veloz

Nombre Elaboración: Sopa de Yotas.		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de Ingredientes	Harina de maíz. Manteca de cerdo. Costilla de cerdo. Coles. Quesillo. Cebolla blanca en rama. Manteca de color. Ajo Leche. Sal Comino. Orégano.	Harina de maíz blanco molido previo de la preparación. Manteca de cerdo. Costilla de cerdo oreada. Lomo de cerdo. Fondo de costilla de cerdo. Quesillo. Coles de brúcela. Leche. Cebolla blanca en rama. Sal. Comino. Orégano. Brotes de cebolla. Harina de maíz amarilla. Huevo. Maicena.


<p>Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones</p>	<p>Cocción: Refrito de la manteca de color, manteca de cerdo, cebolla, ajo, costilla de cerdo oreado. Ebullición del refrito con agua. Masa de yotas, mezcla del fondo del refrito y la harina. Ebullición del caldo del refrito con la masa, leche Picado de quesillo. Sabor: Neutro, equilibrado.</p>	<p>Cocción: Oreado costilla y lomo. Ahumado: Costilla y lomo. Costilla de cerdo cocción a olla lenta. Fondo de cerdo, harina de maíz blanco, quesillo relleno masa de sopa de yotas. Refrito, manteca de cerdo, orégano, ajo, comino. Ebullición de fondo con el refrito con la masa. Leche para levantar. Blanqueado coles de Bruselas. Horneado mezcla maíz amarillo, huevos, maicena.</p>
<p>Técnicas montaje de la elaboración.</p>	<p>Servicio en la mesa con todas las elaboraciones como un caldo Porción de mote pelado Acompañado de ají de piedra.</p>	<p>Montaje tipo ramen. Emplateje en seco. Base carne de cerdo oreado laminado. Masa de yotas rellenas. Coles de brúcelas blanqueadas. Brotos de cebolla. Crocante de maíz amarillo. Tapado y ahumado a final. Fondo de la sopa en jarra añadir a la sopa. Servicio a la mesa.</p>
<p>Fotos de las elaboración:</p>		

Tabla 8 Esquema de elaboraciones de Sopa de Yotas.

Elaborado por Tigre y Veloz.

<p>Nombre Elaboración: Pernil Oreado</p>		
<p>Elaboraciones a usar.</p>	<p>Elaboraciones Tradicionales</p>	<p>Elaboraciones Innovados</p>

<p>Investigación de Ingredientes</p>	<p>Pierna de cerdo. Llapingachos. Encurtido de cebolla, tomate, cilantro y cebollín. Ají.</p>	<p>Pierna de cerdo. Mini llapingachos, rellenos de queso. Encurtido de tomate baby, chalotes y mapanagua. Salsa de tomate de árbol. Crocante de papa.</p>
<p>Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones</p>	<p>Marinado: Pierna de cerdo oreado. Cocción: Horno. Llapingacho salteado en manteca de cerdo. Encurtido, todo picado en brunoise, con vinagreta de limón, aceite y agua. Salsa de ají. Sabor: Neutro, salado.</p>	<p>Marinado: Pierna de cerdo. Oreado: Pierna de cerdo Cocción al vacío: Pierna de cerdo. Horneado: Finalizado de cocción Pierna de cerdo. Sellado: Mini llapingachos rellenos de queso, dorados de lado a lado, conservando su jugosidad. Encurtido: tomate baby y chalotes con mapanagua más líquido de gobierno, conservado por 5 días. Horneado de papa triturada. Reducción: Salsa de tomate de árbol.</p>
<p>Técnicas montaje de la elaboración.</p>	<p>Presentación por separado: Pernil oreado y horneado. Llapingachos con queso. Encurtido. Salsa de ají presentada fuera del plato.</p>	<p>Presentación por separado. Salsa de tomate de árbol, colocado en la parte inferior de la proteína. Pernil oreado, cocinado al vacío y terminada su cocción al horno, presentado en corte rectangular. Encurtido de chalotes y tomate baby con mapanagua y líquido de gobierno, colocados alrededor de la proteína. Mini llapingachos dorados, presentados alrededor de la proteína. Crocante de papa, incrustado sobre la proteína. Acompañantes: Brote de lechuga cressa, brote de lechuga morada.</p>

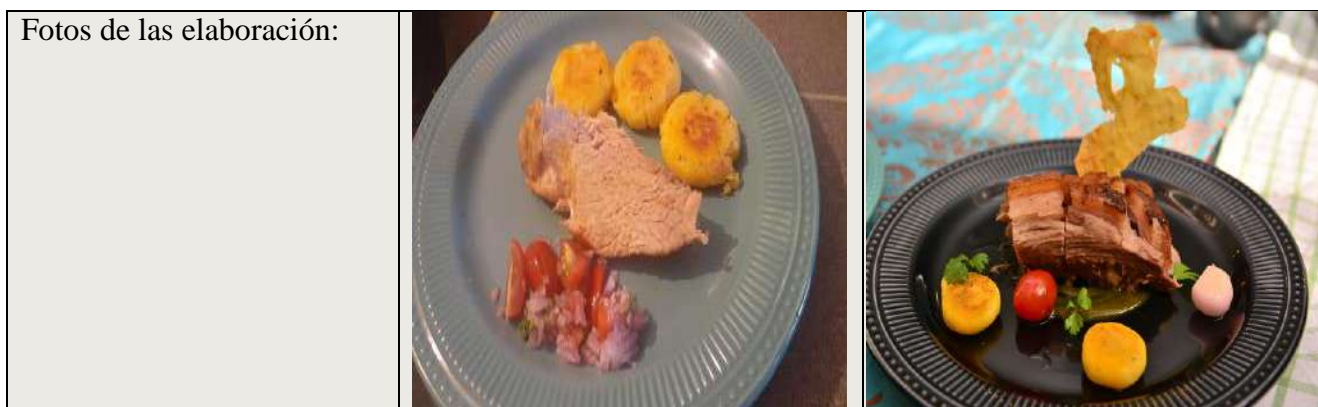




Tabla 9 Esquema de elaboración del Pernil Oreado

Elaborado por: Tigre y Veloz

Nombre Elaboración: Estofado de Gallina		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de ingredientes	Gallina. Arroz dorado. Ensalada de lechuga, choclo, zanahoria y arveja. Ají.	Pierna de gallina en jambonette. Arroz dorado, cocido con fondo de pollo. Brotos de lechuga Zanahoria torneada. Choclo cocinado. Puré de arveja. Crocante de maduro.
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Sofrito de cebolla, orégano y ajo. Cocción: Lenta de la gallina Cocción: Arroz dorado Blanqueado: zanahoria. Cocción directa: choclo y arveja Sabor: Neutro salado.	Marinado: Pierna de gallina en jambonette. Cocción: Al vacío Sofrito: Cebolla blanca, orégano fresco, clavos de olor. Ebullición: Sofrito, más el jugo en el que se cocinó la gallina, agregar la gallina para que terminé su cocción. Reducción salsa del pollo. Nacarar: el arroz con un sofrito de cebolla, ajo, manteca de chanco y manteca de color. Ebullición: Con fondo de pollo y dejarlo secar. Blanquea y salteado: zanahoria torneada. Cocción mediante ebullición del choclo y arveja. Realizar un puré con la arveja.

		Horneado del maduro triturado.
Técnicas montaje de la elaboración.	Presentación por separado. Gallina estofada Arroz dorado Cama de lechuga y sobre la misma la ensalada de granos.	Pierna de gallina en jambonette. Salsa del mismo estofado reducida. Puré de arveja colocado alrededor del género principal (proteína). Choclo cocinado mediante ebullición, colocado alrededor de la proteína. Blanqueado y salteado de zanahoria torneada, colocada alrededor de la proteína. Crocante de maduro, colocado en la parte superior de la proteína. Acompañantes: Brote de cilantro, lechuga crespa, lechuga morada. Arroz, presentación fuera del plato, colocado sobre un plato de barro.
Fotos de las elaboraciones:		
Nombre Elaboración: Troncha Gualaceña		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados

Investigación de ingredientes	Salón de res Arroz blanco. Ensalada de lechuga, zanahoria, lenteja. Huevo duro.	Salón de res. Arroz blanco, cocido con fondo de pollo. Brotos de lechuga Zanahoria Blanca torneada. Zanahoria con rama. Puré de lenteja. Crocante de arroz. Huevo de codorniz.
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Marinado: Salón de res en chicha de jora y adobo. Cocción: Salón en olla de presión. Sofrito: cebolla colorada, ajo, orégano, incorporar el salón cocinado en medallones y reducir. Cocción: Arroz, mediante ebullición y reducción. Ebullición: cocción de la lenteja. Blanquear: Zanahoria. Hoja de lechuga con vinagreta. Sabor: Neutro salado.	Marinado: Salón de res en chicha de jora durante un día. Marinado: Salón de res en adobo un día antes de la cocción. Cocción al vacío: Salón de res con el adobo. Reducción: Salsa en la que se cocinó el salón de res, cortado en láminas finas. Nacarar: el arroz. Ebullición: Con fondo de pollo y dejarlo secar. Ebullición: Cocción de la lenteja, luego procesar. Reducción: Puré de lenteja Blanquear: Zanahoria con rama y zanahoria blanca torneada. Ebullición: Cocción del huevo de codorniz. Horneado de arroz triturado.
Técnicas montaje de la elaboración.	Presentación por separado. Troncha de res. Arroz blanco. Ensalada, más vinagreta. Huevo cocido. Acompañado de ají.	Presentación por separado Salón de res presentado en láminas, en el centro del plato. Salsa de la reducción en que se cocinó el salón de res, colocado en la parte superior de la proteína. Puré de lenteja, colocado alrededor de la proteína. Zanahorias, colocadas alrededor de la proteína. Crocante de arroz, colocado en la parte superior de la proteína. Acompañantes: Brote de cilantro, lechuga morada, lechuga crespita, huevo de codorniz duro. Arroz, presentación fuera del plato, sobre un plato de barro.

Fotos de las elaboración:



Tabla 10 Esquema de elaboraciones del Estofado de Gallina y Troncha de Res.

Elaborado por Tigre y Veloz

Nombre Elaboración: Sabores Gualaceños		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de ingredientes	<p>Rosero Maíz Blanco Chamburo Siglalón Babaco Chamburo Naranjilla Piña Harina de maíz blanco. Canela Pimienta Anís estrellado Hoja de naranja Cedrón Arrayan Agua Azúcar Limón</p> <p>Quesadilla Quesillo Azúcar Yemas de huevo Almidón de papá</p>	<p>Helado Rosero Fécula de maíz Chamburo Siglalón Babaco Chamburo Naranjilla Piña Canela Pimienta Anís estrellado Hoja de naranja Cedrón Arrayan Agua Azúcar Claros de huevo. CMC Ácido cítrico</p> <p>Quesadilla Quesillo Azúcar Yemas de huevo Almidón de papá</p> <p>Tela de la quesadilla Harina Azúcar Huevos Manteca</p> <p>Frutas en almíbar Babaco Cedrón Chamburo Hierba luisa Siglalón Congona Piña Esencia de flores</p> <p>Coulís de Mora Mora Azúcar</p>
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	<p>Prensado del quesillo, azúcar, almidón, masa. Harina de castilla, huevos, azúcar, manteca. Horneado Rosero.</p> <p>Almíbar Frutas picadas. Ebullición Agua de especies. Haina de maíz. Maíz picado. Mezclado de todo Refrigeración</p>	<p>Cocción: Horneado del condumio Crocante de la tela de la quesadilla. Almíbar de todas las frutas del rosero. Almíbar, claras, Merengue Italiano. Merengue italiano, Base de rosero, cmc/Mezclar/batir paila. Helado/Congelar/-0°C.</p>




		Almíbar, culis de mora
Técnicas montaje de la elaboración.	Servicio frío en vaso con su quesadilla.	Tierra de condumio. Salsa de coulis de mora. Almíbar de frutas separadas en cuadros pequeños. Crocante de quesadilla tela Helado de rosero. Crocante de maíz Flores y hojas de menta para decoración
Fotos de las elaboración:		
		

Tabla 11 Esquema de elaboraciones del Postre Delicias Gualaceñas.

Elaborado Tigre y Veloz.

Nombre Elaboración: Delicias del Jardín Azuayo		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de ingredientes	<p>Tortillas Choclo tierno Huevos Azúcar Mantequilla Sal</p> <p>Tomates pasados Tomate de árbol Azúcar Canela.</p> <p>Dulce De Poroto Leche Poroto Panela.</p>	<p>Torta de choclo Choclo tierno Harina Huevos Azúcar Mantequilla Polvo de hornear Sal</p> <p>Mousse de Tomates Pasados Tomate de árbol Azúcar Claros de huevos Yogurt griego Gelatina sin sabor</p> <p>Dulce de Poroto Canela. Leche Poroto Panela.</p> <p>Espuma de Canelazo</p>



		Pulpa de naranjilla Zhumir Azúcar Canela Gelatina sin sabor Agua
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Cocción en tiesto de la tortilla Almíbar de tomate de árbol. Ebullición del poroto, para realizar el dulce.	Mousse de Tomates Pasados Elaboración a base de claras de huevos Refrigerado Torta de choclo Cremado. Horneado Reducción Salsa de vino de capulí. Espuma de canelazo Sifón Dulce de poroto Reducción del dulce.
Técnicas montaje de la elaboración.	Servicio frío en una copa Tortillas, servicio caliente Tomates pasados servir frío.	Base de tierra de tocte Colocar la salsa de vino tinto antes que el mousse Incorporación de la torta de cholo en cortes cuadrados Acompañar con fresas en almíbar Colocar a los alrededores dulce de poroto Decoración con hojas de menta, crocante de pepa de zambo y flores.
Fotos de las elaboración:		

Tabla 12 Esquema de Elaboraciones del Postre Delicias del Jardín Azuayo.

Elaborado por Tigre y Veloz

Nombre Elaboración: Tradiciones Gualaceñas		
Elaboraciones a usar.	Elaboraciones Tradicionales	Elaboraciones Innovados
Investigación de ingredientes	Bizcochuelo Fécula de achira Huevos Azúcar Punta Limón Naranja Yaguana. Manzana Siglalón Babaco Chamburo Fresa. Agua Azúcar Pimienta Anís estrellado Hoja de naranja Cedrón Arrayan	Bizcochuelo Fécula de achira Huevos Azúcar Punta Limón Naranja Yaguana Manzana Siglalón Babaco Chamburo Agua Azúcar Pimienta Anís estrellado Hoja de naranja Cedrón Arrayan Agua Azúcar. Harina. Claras de huevo. CMC Ácido cítrico
Investigación de Técnicas/Métodos/ Sabores de las elaboraciones	Horneado del bizcochuelo. Cocción de la manzana con el agua de las especias. Ebullición Pasar por un cedazo la manzana cocina y saca el almidón. Mezclar todo y refrigerar.	Helado de frutilla. Merengue italiano, Base de Pulpa de frutilla, cmc/Mezclar/batir paila. Helado/Congelar/-0°C. Moras en almíbar Reducción Salsa de naranja Espuma Canelazo Horneado Bizcochuelo y crocante tuile de babaco.
Técnicas montaje de la elaboración.	Servicio frio en un vaso de yaguana con bizcochuelo. Servicio frio.	Base de bizcochuelo mojado en pulcre. Helado de frutilla, sopa fría de yaguana. Servicio Frío. Tuile de babaco para dar altura. Moras en almíbar para decoración, más hojas de menta y flores.

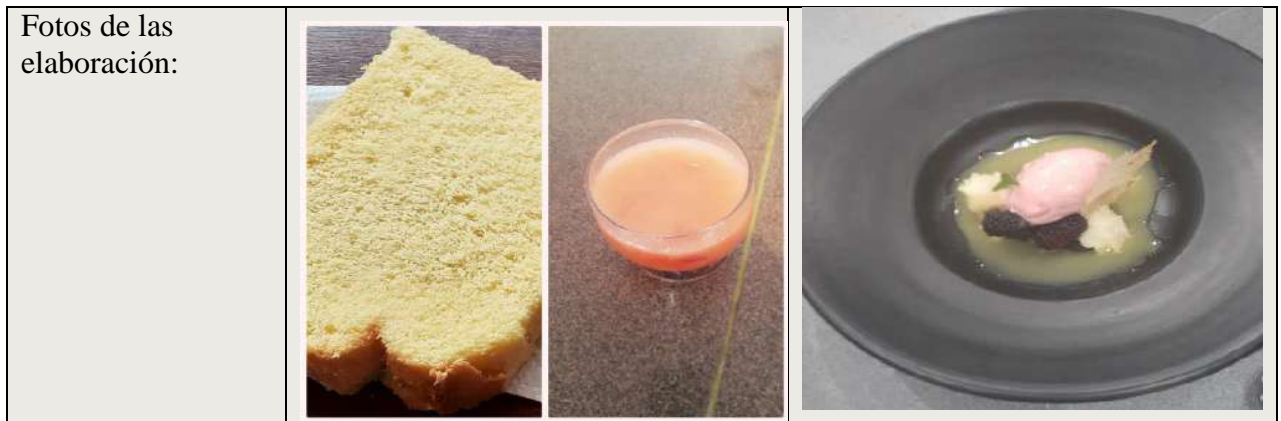


Tabla 13 Esquema de elaboraciones de Tradiciones Gualaceñas.

Elaborado por Tigre, Veloz

La gastronomía del cantón Gualaceo, marca una diferencia mediante su identidad cultural y gastronómica. Basándose así en productos propios de la zona.

Conforme a las investigaciones realizadas de sus elaboraciones tradicionales, se procedió a diseñar las mismas preparaciones, aplicando técnicas y nuevos montajes para así demostrar la exquisitez de sus platillos y llevarlos a presentar de una nueva forma, destacando así la gastronomía del cantón.

3. Capítulo III

3.1. Metodología de la investigación:

A decir de (Gomez Bastar, 2012) y (Neira, 2015), la metodología de la investigación consiste en usar métodos, técnicas y procesos con el fin reflejar la realidad (el objeto) en su mente, para luego hacerlo realidad. Con el fin de crear conocimiento en el campo de investigación.

3.1.1. Método descriptivo

Según (Sangucho E. J., 2014) y (Cairampoma, 2015), el método descriptivo da a conocer la realidad tal y como se presenta recogiendo datos reales en el campo, los cuales se detallan y analizan en un contexto real de la investigación.

Para este proyecto se va a ir narrando los hechos sobre las diferentes recetas que están dentro del cantón Gualaceo, las cuales están contadas en base a entrevistas a personas con trayectoria gastronómica.

3.1.2. Enfoque Mixto

La investigación realizada esta basada en una metodología mixta la cual se complementa de un enfoque cualitativo y cuantitativo.

3.1.2.1. Enfoque Cualitativo

Según (Gomez Bastar, 2012) y (Lucero, 2019), el enfoque cualitativo sirve para obtener datos en donde se da la participación directa, mediante la aplicación de varias técnicas, se describe la interpretación del objeto de estudio que se va a investigar.

Se realizó un análisis del menú que oferta la Hostería Arhaná, por medio de entrevistas y encuestas, que dio como resultado que es un menú poco tradicional, como sugerencia piden oferta de nuevos productos, por lo que se realiza una propuesta de innovación de un menú gastronómico con tendencias típicas del cantón Gualaceo.

3.1.2.2. *Enfoque Cuantitativo:*

A decir de (Gomez Bastar, 2012) y (Lucero, 2019), con este enfoque se obtiene resultados numéricos, especifica conductas o comportamientos.

Se logró interpretar los resultados propuestos en las encuestas y entrevistas, lo cual dio como resultado la recolección de análisis de datos. Para comprobar el problema planteado.

3.1.2.3. *Analítico*

Según (Bastar, 2012) y (Jiménez, 2016), este método permite estudiar cada situación o comportamiento de cada parte que se está investigando.

Se dio por medio de un análisis y recopilación de datos obtenidos mediante entrevistas, que se desarrolló en el capítulo II.

3.1.3. TÉCNICAS DE CAMPO

3.1.3.1. *Técnica de observación*

Según (Álvarez, 2011) y (Díaz, 2010), la observación es muy importante la cual ayuda al investigador a obtener datos específicos, para solucionar el problema que se va fijar, mediante la recolección de datos que fundamente el objetivo básico que se quiere dar a conocer.

A través de la investigación se observó principalmente el campo de acción, en este caso la Hostería Arhana (Restaurante Mikuna) ubicado en la provincia del Azuay en el Cantón Gualaceo. Mediante la aplicación de esta técnica se pudo constatar la realidad del establecimiento, el servicio que ofrece el restaurante, se dirige a clientes de los diferentes lugares de la provincia y de otros países. Se procedió a pedir la carta para revisarla y constatar el menú que ofertan.

Se tuvo como observación que la carta es variada, trabajan con mariscos, asados, pastas, ya que la carta no se maneja con platos de la zona, pero si hay una sección en el menú comida típica que contiene combinaciones que no son del lugar y platillos de otros sectores, en si no hay un menú que refleje la tradición del lugar en el que están ubicados.

3.1.3.2. Entrevistas estructuradas

Según (Bernal, 2010) y (Torrecilla, 2017), mediante esta entrevista, el contacto es directo con la persona que va a ser entrevistada. Se prepara con anticipación y se formulan las preguntas que se van a realizar.

Se realizaron entrevistas estructuradas realizadas principalmente a la propietaria de la Hostería Arhana Ing. Diana Molina y al Chef encargado referente sobre la gastronomía tradicionales de la zona y que menú oferta al momento que visitan el lugar, en la cual la propietaria se dio a conocer que es un menú variado, con ninguna comida típica de la zona sino de otras partes.

Ilustración 11 Modelo de entrevista al Chef.

**MODELO DE ENTREVISTA AL CHEF
DE LA
HOSTERIA ARHANA**

Nombre del Encuestado. -----

Preguntas

1. ¿El restaurante Mikuna de la Hostería Arhaná propone un menú típico de la zona?
2. ¿Qué tipo de clientes reciben en la Hostería?
3. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?
4. ¿Qué tipo clientes recibe la Hostería?
5. ¿Desearía ofertar en la hostería un menú tradicional a sus clientes?
6. ¿La hostería Arhaná es una competencia fuerte en la zona?

**MODELO DE ENTREVISTA A LOS PROPIETARIOS
DE LA
HOSTERÍA ARHANÁ**

Objetivo

Conocer acerca de las ofertas que propone el restaurante, sus clientes si están satisfechos con el menú de la carta y son una fuerte competencia hacia el resto de restaurantes que existen en la zona con el propósito de dar soluciones si es que están atravesando por algún problema que esté afectado a la Hostería Arhaná. Propietarios

Nombre del
Encuestado. -----

Preguntas

1. ¿El restaurante Mikuna Grill Bar de la Hostería Arhaná propone algún tipo de menú tradicional de la zona en la que se encuentra?
2. ¿Qué tipo de cliente reciben en la Hostería?
3. ¿La cantidad que recibe en clientes la Hostería es muy alta?
4. ¿Qué tipo clientes recibe la Hostería?
5. ¿Conoce sobre la gastronomía típica del Cantón Gualaqués?
6. ¿Le gustaría tener conocimientos sobre la gastronomía del cantón?
7. ¿Le gustaría ofertar un menú tradicional de la zona a sus clientes?
8. ¿Está de acuerdo con llevar las recetas tradicionales de la gastronomía Gualaqués a propuestas de innovación en los platillos de hoy en día más gourmet?

Elaborado por: Veloz y Tigre.

3.1.3.3. *Entrevista Semiestructurada*

Según (Bernal, 2010) y (Torrecilla, 2017), la persona que busca la información en este caso el entrevistador, lleva con anticipación un trabajo mediante el cual busca los datos necesarios para el proceso de investigación. Las preguntas que se realizan son abiertas, mediante las cuales se genera un diálogo.

Se recopiló información, mediante entrevistas a personajes con trayectoria gastronómica con el fin de conocer los platos tradicionales que ofrece el Cantón Guacaleo.

La información fue aplicada para realizar la elaboración del proyecto para la aportación de información, de las elaboraciones autóctonas del cantón.

Acontinuación se detalla el modelo de entrevista que se realizó.

MODELO DE ENTREVISTA

Nombre del Encuestado. -----

Hombre		Mujer		Edad
--------	--	-------	--	------

(Gastronomía Del Cantón Gualaceo)

1. ¿Conoce sobre las elaboraciones ancestrales o comidas típicas del Cantón Gualaceo?
2. ¿Conoce sobre la sopa de yotas y que tiempo se consume esta preparación?
3. ¿En qué consiste el Oreado y en que preparaciones se la utiliza?
4. ¿Cuáles son los productos más relevantes que tiene el cantón?
5. ¿Cuáles son las bebidas más tradicionales del cantón Gualaceo?
6. ¿Conoce alguna técnica ancestral que se utilizaba anteriormente en las elaboraciones?
7. ¿En qué tiempos se consume la Troncha y como se la elabora?
8. ¿Cómo se elabora el Pernil Oreado?
9. ¿Cuáles son las elaboraciones de dulce que usted conoce?

Elaborado por: Tigre y Veloz.

3.1.3.4. Encuesta

A decir de (Reyes, 2015) y (Lopez. & Fachelli, 2015), mediante esta técnica se recopila datos indispensables, para ello se elabora, un cuestionario dirigido a cierto número de personas. Con el fin de obtener todas las opiniones de cada encuestado.

Se realizó la técnica de encuesta a los clientes que visitan la hostería para saber la satisfacción de menú ofertado y si desea una propuesta de nuevos productos y platillos tradicionales, también se dará paso al momento de la degustación a un grupo focal con preguntas de formulación cerrada, en este caso a clientes que frecuentan la hostería y a personas reconocidas del cantón Gualaceo, para medir el grado de aceptación y de interés acerca de la propuesta.

A continuación, se encontrará un banco de preguntas para determinar el problema y la aceptación de los aspectos del proyecto de innovación gastronómica.

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANA (RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre:

Dirección:

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?
Si () No ()
2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si () No ()
3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si () No ()
4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si () No ()
5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Si () No ()

Elaboración por: Tigre y Veloz.

Mediante la encuesta que se realizó a los clientes del restaurante se obtuvo como resultado que el menú ofrecido es poco tradicional, piden oferta de nuevos productos y como sugerencia, más variedad de postres. Es por ello que han tomado en algunas circunstancias otros destinos a la hora de comer.

Luego, se diseñó una encuesta para determinar el grado de aceptación y de interés acerca de la propuesta. Se seleccionó a personas con conocimientos gastronómicos:

Ilustración 15 Encuesta de la aceptación de la degustación.

3.1.4. Técnicas de laboratorio

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado. _____ Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta deliciosa sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La exquisita troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta exquisita receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas exquisitas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

3.1.4.1. Bitácoras gastronómicas

El formato de Bitácora se utiliza para realizar varias prácticas, obtener características organolépticas, técnicas, tiempos y temperaturas de cocción en cada una las pruebas realizadas referente a la elaboración de las propuestas gastronómicas planteadas en este proyecto.

3.1.4.2. Base de datos

Se ve reflejado para detallar los proveedores y los precios de los productos, marcas, ingredientes, cantidad bruta, unidad de medida, precio por kilo, cantidad neta con su finalidad de controlar la calidad de productos.

3.1.4.3. Fichas estándar-

Son básicamente para determinar los formatos de las diferentes prácticas que se va a utilizar con la estandarización de las diferentes propuestas gastronómicas, llevando información de cada una de las recetas y calcular el precio de venta al público se dividen en diferentes tipos de recetas estándares

3.1.4.3.1. Hoja de ruta

Tiene como finalidad detallar procesos técnicos o el sistema de elaboración del platillo, para poder estandarizar cada una de las recetas con sus respectivos ingredientes y permitir que se maneje de la forma correcta el producto, procedimientos durante la producción del platillo a elaborar.

3.1.4.3.2. Hoja de gramajes de costos

Sirve para determinar los costos potenciales tienes como resultado fijar el precio de venta de cada uno de los platillos y así detallar los insumos empleados de la elaboración.

4. Capítulo IV

4.1. Análisis e interpretación de información:

Para realizar la parte de metodología de investigación se realizó la técnica de observación:

El primer paso para analizar la situación por la que el campo de acción está atravesando fue realizar una visita formal para luego realizar una observación directa al menú que ofertan y se encontró el principal problema, no existe una propuesta de innovación gastronómica con tendencias típicas en sus platillos, debido a que las tradiciones de la cocina ancestral que se debería utilizar en el proceso de los platos, no se reflejan, existe un menú variado tanto de pastas, asados, platos de otras provincias, en una parte mínima ofertan algún platillo representativo de la zona.

Para dar paso a la problemática se realizó entrevistas y encuestas dentro del campo de acción.

Se realizaron entrevistas a la propietaria y chef del restaurante, lo que dio como resultado es que el restaurante no cuenta con una propuesta típica de la zona y hoy en día se están perdiendo las tradiciones acerca de la gastronomía exquisita que representa a Gualaceo, en base a la información que se obtuvo se dio paso a elaborar una encuesta a un grupo focal de clientes, mediante las respuestas se realizó un análisis de datos y se obtuvo como resultado que el menú ofrecido es poco tradicional, piden oferta de nuevos productos.

Dentro del establecimiento no se encontraban propuestas de menú ecuatorianas por lo que se planteó el problema, realizar toda una recopilación en sí de los diferentes platos del cantón Gualaceo.

Inicialmente se planteó realizar una propuesta en base a platos típicos de la ciudad de Cuenca y el cantón Gualaceo y sin embargo se replanteo el tema para que funcione únicamente dentro de Gualaceo, ya que el campo de acción está en esta zona y además se potencia con esta propuesta no únicamente el turismo sino la cultura gastronómica y la producción de sus platillos.

Se recopiló información mediante entrevistas a personajes del cantón Gualaceo y agricultores, lo que dio como resultado fue encontrar una variedad de recetas antiguas, las cuales hoy en día las preparan en sus hogares en ocasiones especiales, bebidas y dulces se ofertan en el medio, se descubrió la yaguana gualaceña que está elaborada a base de manzana. Mediante las entrevistas a los agricultores indican la variedad de productos que cultivan y los animales que crían, los mismos que facilitan al cantón a elaborar platillos propios de la zona. Mediante esta información se potencia la utilización de sus propios cultivos.

La reformulación de los platos que se intentan hacer cambiando texturas, se logran realizar sin cambiar los sabores, pero luego de haber hecho una comprobación de los platillos originales tal cual como se los plantea, replicándolos los más apegado a lo tradicional, para luego realizar los cambios.

El desarrollo de la gastronomía tradicional en el cantón Gualaceo es muy alta pero los lugareños del sector que habitan no conocen esta gastronomía con platillos que marcan sabores propios de la zona, la cual se dio paso a una degustación en la Hostería Arhaná en el restaurante “Mikuna Bar Grill”, para ver los impactos positivos y negativos que genera la propuesta de innovación, con invitaciones a las distinguidas personas.

La degustación se realizó el día 30 de diciembre del 2019 a partir de las 15h00 pm con la presentación del tema “Propuesta de Innovación de un Menú Gastronómico con Tendencias Típicas del Cantón Gualaceo Aplicados en Tres Entradas, Tres Platos Fuertes y Tres Postres” por lo tanto, se dio paso a una encuesta a un grupo focal con preguntas de información cerrada, en este caso a los propietarios de la hostería, al chef, un auxiliar de cocina, cuatro clientes principales que visitan el lugar, a los autores del libro “Delicias del Jardín Azuayo” al matrimonio del Sr. Trajano Ríos con su esposa la Sra. Piedad Ordoñez, a las distinguidas autoridades, alcalde del cantón Gualaceo Ing. Gustavo Vera y a su distinguida esposa, a la Lcda. Diana Rodas perteneciente a la área de comunicación de la municipalidad del Cantón Gualaceo.

El impacto del proyecto de la propuesta ha arrojado una aceptación positiva del 100%, lo que genera un nivel alto de expectativas en las siete preguntas que analizaron mediante a la degustación de cada platillo, este resultado se ha marcado por los sabores y las técnicas tradicionales que permite la propuesta.

Es importante que el cantón tenga conocimiento de la variedad de alimentos tradicionales; ya que mediante la degustación, los platillos más relevantes que dieron a conocer el grupo focal, son las elaboraciones de sal y dulce que guardaban sabores que recordaban su niñez. Mediante comentarios de parte de los invitados, expresaron su aprecio hacia la propuesta y recomendaron que se oferte esté menú dentro del cantón Gualaceo y en ferias gastronómicas.

Al concluir con el capítulo se pudo corroborar, la influencia de la gastronomía y sus elementos sobre la cultura, sin embargo, al delimitar el grupo focal, se obtuvo como resultado que el cantón Gualaceo tiene platillos tradicionales variados y que si se los ofertarían serían reconocidos tanto a nivel local, nacional e internacional. Por lo que la creación de esta propuesta gastronómica dentro del cantón es fundamental para dar un realce de sus recetas ancestrales.

5. Capítulo V

5.1. Propuesta de investigación

Para realizar la propuesta de investigación se elaboraron platillos tradicionales para luego diseñar los mismos platos, pero aplicando técnicas o tendencias de vanguardia en sus montajes, sin modificar su sabor, sin quitar la personalidad y características que guardan cada preparación. Esto con el fin de proponer a la propietaria de la Hostería y al Chef, nuevas alternativas a la hora de presentar un menú tradicional al público. El mismo que servirá para dar a conocer la variedad gastronómica que existe en el cantón Gualaceo.

Dentro de este proyecto se propone un menú el cual consta de tres entradas, tres platos fuertes y tres postres. Dando así a conocer la cocina ancestral que se está perdiendo en el cantón Gualaceo, a propios y extranjeros que visitan el restaurante Mikuna de (Hostería Arhaná).

A continuación se detalla los platos tradicionales seleccionados los cuales constan de:

Entradas

- Sopa de Yotas

Plato tradicional del cantón Gualaceo, elaborado por familias que llevan consigo la receta. Esta sopa se elabora a base de unas masas redondas muy delicadas, hechas a base de harina de maíz, el sabor esencial en este platillo es la costilla principalmente oreada y finalmente ahumada. Por su parte la propuesta planteada consta de presentar esta preparación guardando sus sabores, en este caso el género principal sería láminas de lomo de cerdo que conlleva el mismo proceso oreado y se procede a ahumar, las masas de yotas tienen forma más delicada rellena de quesillo, se utiliza coles de bruselas, el caldo de la sopa se elabora con el fondo de costilla de cerdo, se reduce para que tome otra consistencia. Para su presentación los ingredientes se los colocan en el platoondo de sopa, finalmente se ahúma unos segundos antes para presentar al comensal un platillo llamativo acompañado del caldo presentado en una jarra pequeña de barro.



Ilustración 17 Sopa de Yotas Tradicional



Ilustración 16 Propuesta de Sopa de Yotas

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Tamal Gualaceño

Tamal Gualaceño, preparación tradicional del cantón Gualaceo, elaborado con costilla de cerdo oreada y ahumada, la preparación de la masa es esencial para el sabor final por lo que se elabora su cocción en olla de barro. Referente a la propuesta se realiza la aplicación de técnicas tradicionales para mantener su sabor que lo identifica, consta de ahumar la costilla para utilizarla como fondo, para realizar la masa del tamal, lomo de cerdo para el relleno cortado en cubos pequeños que en este caso sustituye al lomo desmenuzado, huevo de codorniz para el relleno, sustituyen al huevo de gallina cocido, aros de cebolla crocantes que sustituyen a las cebollas que se utilizan para el relleno del tamal, pasas, salsa de ají, tierra de mote que sustituye al mote cocinado que acompaña tradicionalmente al tamal. Su presentación consta de colocar primero la tierra de mote y luego la masa del tamal cocinada, rellenarla con la carne de cerdo, pasas, huevo, para dar altura colocar aros de cebolla. Además se presenta con brotes, salsa para su decoración final.



Ilustración 18 Tamal Gualaceño Tradicional



Ilustración 19 Propuesta de Tamal Gualaceño

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Habas con queso, poroto y mote con mapaguira, choclo salteado.

Es una de las presentaciones tradicionales las cuales comunmente se presentan por separado, se utilizan productos que se producen en la zona combinados con manteca de cerdo, queso, tocte. En base a la propuesta planteada se juntaron en un mismo platillo las tres elaboraciones, las cuales constan de que a las habas se les de un corte en su cáscara haciendolas que queden con un laso en medio y tomen el nombre de habas cinturita, se la presenta con salsa de queso, queso cortado en triángulos. El poroto y mote con cáscara cocinados en olla de barro se los saltea con manteca negra y toman en nombre de mote y poroto con mapaguira. Choclo cocinado en olla de barro y finalmente salteado en manteca negra. Además se presenta con acompañamientos tales como el tocte, brotes de cebolla y de cilantro los cuales aportan crocancia y frescura al plato. La mezcla de sabores son novedosos



Ilustración 20 Habas con Queso, Tradicional



Ilustración 21 Propuesta de Habas con Queso

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

Platos Fuertes

- TronchaGualaceña

Troncha Gualaceña es un platillo principal que se elabora en el cantón Gualaceo, en ocasiones especiales, tales como: reuniones familiares y festividades. Este plato está compuesto del género principal que es el salón de res marinado con días de anticipación, comúnmente la acompañan con arroz dorado y ensalada. Referente a la propuesta planteada referente a la cocción del género principal para su elaboración se utilizó principalmente chicha de jora para guardar su sabor, se marino la carne en chicha dos días antes, luego la noche anterior a ser preparada se marino con alineos, su cocción fue con el método de sellado al vacío, finalmente se elaboró un sofrito para realizar la salsa y se lamino la troncha para una mejor presentación. Su guarnición consta de un puré de lenteja el cual forma parte de la ensalada tradicional, zanahorias torneadas, cocinadas y salteadas en manteca de cerdo, su decoración constan de brotes de lechuga y un crocante de arroz. La guarnición de arroz blanco cocinado en fondo de pollo se presenta aparte en un plato de barro, con la finalidad de presentar algo llamativo y a la vez que guarde sabores tradicionales.



Ilustración 22 Troncha Gualaceña Tradicional



Ilustración 23 Propuesta de la Troncha Gualaceña

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Pernil Oreado

Platillo que con los años se ha ido perdiendo debido a que en la actualidad no lleva ningún proceso de oreado y prensado la pierna de cerdo. La propuesta consta de preparar el género principal inicialmente utilizando la misma técnica de oreado y prensado, se realizan cortes aptos los cuales se llevaron a cocción al vacío y finalmente al horno para darle crocancia, se acompaña con salsa de tomate de árbol. Se acompaña con

minillapingacho y se realizó un curtido realizó con chalotas, tomate baby, el cual se lo preparo una semana antes con líquido de gobierno y mapanagua, lleva consigo un crocante de papa y brotes, los cuales aportan al plato crocancia y colores llamativos.



Ilustración 24 Pernil Oreado Tradicional



Ilustración 25 Propuesta de Pernil Oreado

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Seco de Gallina Criollo

Esta elaboración tradicionalmente se la presenta con arroz dorado y ensalada de granos. Referente a la propuesta, al género principal que en este caso es la gallina se realizó principalmente la técnica de cocción al vacío y se finalizó en la salsa que se cocinó, la guarnición consta de una ensalada de choclo, zanahorias torneadas, puré de arveja, decoración a base de brotes de lechuga. La segunda guarnición consta de un arroz dorado cocido con fondo de pollo, presentado en un plato de barro.



Ilustración 26 Seco de Gallina Tradicional



Ilustración 27 Propuesta de Seco de Gallina Tradicional

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

Postres

- Sabores Gualaceños

Se eligió principalmente dulces tradicionales del cantón que combinen con la bebida tradicional es este caso la quesadilla y rosero usualmente a la hora de elegir se consume estas dos preparaciones. Por su parte la propuesta planteada conta de una combinación tradicional del cantón el cual consta de juntar en un mismo platillo. La elaboración consta de una base del condumio de la quesadilla y sobre la misma helado de Rosero, Tierra de la tela de la quesadilla y acompañada de frutas saborizadas en almíbares de diferentes sabores (hierba luisa, cedrón, congona, esencia de flores) como acompañamiento para realzar su sabor se acompañó de coulés de mora y para dar altura crocante de Maíz Blanco.



Ilustración 29 Propuesta Sabores Gualaceños.

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Tradiciones Gualaceñas

El bizcochuelo es una elaboración tradicional, junto con la bebida llamada yaguana. Para elaborar este postre se incluyó sabores que contrasten entre sí por lo que se seleccionó la bebida del cantón que es la yaguana de manzana, bizcochuelo y canelazo. La elaboración consta de: Helado de Fresa que forma parte de la bebida “yaguana”, base de bizcochuelo bañado en pulcre, sopa fría de la “yaguana”, acompañada de mora en almíbar, espuma de canelazo y crocante de tuile de babaco.

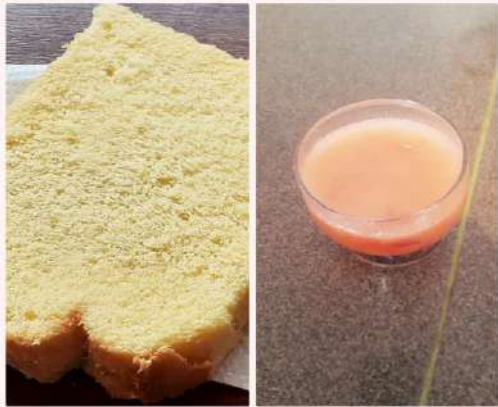


Ilustración 30 Yaguana Gualaceña y Bizcochuelo Tradicional



Ilustración 31 Propuesta Tradiciones Gualaceñas

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

- Delicias del Jardín Azuayo

Los tomates pasados son parte de los dulces tradicionales, igualmente las tortillas son muy apetecidas. En base a la propuesta se plantea la combinación de estas dos preparaciones las cuales constan de: Mousse de tomate pasados, salsa de vino de capulí, torta de choclo, dulce de poroto, acompañado de fresas en almíbar, crocante de pepa de zambo y tierra de tocte.



Ilustración 32 Tomates Pasado y Tortillas de Choclo Tradicional



Ilustración 33 Propuesta Delicias del Jardín Azuayo

Autores: (Diana T., Diego V., 2019)

Se realizó la propuesta con estas elaboraciones, dado que algunas de estas recetas tradicionales no son reconocidas a nivel, nacional e internacional. esto con la finalidad de dar a conocer la cocina ancestral que guarda el cantón Gualaceo y sobre todo presentar de manera que a la vista sea llamativo y antoje probarlo, sobretodo dar un realcé a la gastronomía.

5.1.1. Manuales y guías; documentos

5.1.2. Bitácoras

Las bitácoras son documento para realizar varias prácticas y llevar un registro de los procesos gastronómicos de la propuesta planteada ayudando a demostrar las pruebas de las elaboraciones para obtener características organolépticas, técnicas, tiempos y temperaturas de cocción.

Bitácora							Foto de la Elaboración	
Fecha:								
Producto:								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Nombre de elaboraciones.								
		G						

Tabla 14 Modelo de Bitácora Realizado por Diana Tigre, Diego Veloz.

La estructura de las bitácoras está formada de los siguientes datos:


- Número de pruebas de acuerdo a la realización de las preparaciones.
- Ingredientes de cada elaboración detallada.
- Cantidad necesaria de los ingredientes pesados en gramos.
- Características organolépticas, detallada el olor, color, sabor y textura del producto.
- Método de cocción, explica los métodos de cocción que se utiliza en la preparación.


- Temperatura y tiempo para controlar los correctamente los términos de carnes y cocciones.
- Características, se detallan las observaciones de cada una de las elaboraciones.

5.1.2.1. Bitácoras de la Propuesta Gastronómica.

5.1.2.1.1. Bitácoras de Entrada

Tabla 15 Bitácora de habas con queso, poroto y mote con mapaguira, choclo salteado

Bitácora 1							
Fecha: 30/10/2019							
Producto: Trilogías de mote choclo							
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Mote Choclo Sucio			Sabor: Soso neutro	Ebullición Refrito	90°C	25 mnt	
Mote Choclo	40	g.	Textura:		100°C	3mnt	
Manteca negra	5	g.	Color: Negro				
Sal	1	g					
Cebollín	2	g					
Cilantro	2	g					
Fritada desmenuzada	2	g					
Mote Choclo Frito			Sabor: Neutro	Ebullición Fritura	90°C	5 mnt	
Mote choclo	40	g.	Textura: Crujiente		140°C	4 mnt	
Sal	2	g.	Color: Ebullición Fritura 90°C				
Pimenta	1	g.	140°C 25 mnt				
Aceite	50	ml.	4 mnt				
Mote Choclo Ahumado			Sabor: Neutro	Ahumado Ebullición	72°C	12h	
Sal	120	g.	Textura: Al dente		90 °C	25 min	
Manteca de cerdo	50	MI	Color: Blanco				
Observaciones Colocar quesillo antes de servir.							

Bitácora 2								
Fecha: 06/11/2019								
Producto: Trilogías de mote choco								
Ingredientes	Cant.	Uni. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Mote y Poroto Choclo Sucio			Sabor: Soso neutro Textura: Crujiente, Ligera Color: Negro	Ebullición Refrito Salteado	90°C 140°C 200°C	25 mnt 3mnt 4 mnt		
Mote Choclo	20	g.						
Poroto Seco	20	g.						
Manteca negra	45	g.						
Cebollín	2	g						
Cilantro	2	g						
Agua	500	ml						
Pimienta	1	g.						
Mote Choclo Frito			Sabor: Neutro Textura: Crujiente Color:	Ebullición Fritura	90°C 140°C	25 mnt 4 mnt		
Mote choclo	40	g.						
Sal	2	g.						
Pimienta	1	g.						
Aceite	50	ml.						
Habas Ahumado			Sabor: Neutro Textura: Al dente Color: Blanco	Ahumado Ebullición	72°C 90 °C	12h 25 min		
Habas	100	g.						
Sal	120	g.						
Crema de habas			Sabor: Neutro Textura: Ligera Color: Blanco	Ebullición Blanqueado Triturado Reducción	90°C 40°C 70°C	30mnt 2mnt 4mnt		
Habas	100	g.						
Leche	40	ml.						
Mantequilla	20	g.						
Sal	2	g.						
Pimienta	1	g.						



Bitácora 3								
Fecha: 13/11/2019								
Producto: Trilogías de mote choclo								
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organoléptica	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Mote y Poroto Choclo Sucio y Habas con Queso			Sabor: Soso neutro Textura: Crujiente, Ligera Color: Negro	Ebullición Refrito Salteado	90°C 140°C 200°C	25 mnt 3mnt 4 mnt	Agregamos poroto por la mezcla se da entre los dos, dejar en remojo por 12h y cocinarlos	
Mote Choclo	20	g.						
Poroto Seco	20	g.						
Manteca negra	45	g.						
Cebollín	2	g						
Cilantro	2	g						
Cebolla paiteña	10	g.						
Agua	500	ml						
Pimienta	1	g.						
Mote Choclo Frito			Sabor: Neutro Textura: Crujiente Color:	Ebullición Salteado	90°C 160°C	25 mnt 4 mnt	Ahumar los choclos y saltear con manteca de cerdo.	
Choclo Tierno	40	g.						
Sal	2	g.						
Pimienta	1	g.						
Aceite	50	ml.						
Habas Ahumado			Sabor: Neutro Textura: Al dente Color: Blanco	Ahumado Ebullición	72°C 90 °C	4mnt. 25 min		
Habas	100	g.						
Sal	120	g.						
Agua	50	ml						
Crema de habas			Sabor: Neutro Textura: Ligera Color: Blanco	Ebullición Blanqueado Triturado Reducción	90°C 40°C 70°C	30mnt 2mnt 4mnt		
Habas	100	g.						
Leche	40	ml.						
Mantequilla	20	g.						
Sal	2	g.						
Pimienta	1	g.						
Crocante de mote con tocte			Sabor: Neutro Textura: Crujiente Color: Dorado, Blanco.	Triturado Tostado Horneado	25°C 65°C 180°C	20mnt		
Mote	100	g						
Tocte	85	g						
Huevos	60	g						
Maicena	30	g						
Sal	1	g						
Salsa de queso			Sabor: Neutro, salados Textura: Ligera espesa Color: Blanco.	Hervido Reducción	65°C	15mnt		
Queso	200	g.						
Leche	100	ml.						
Crema de leche	100	ml.						
Sal	2	g.						
Crocante de Tocte con Mote.			Sabor: Neutro, salados Textura: Ligera espesa Color: Blanco.	Horneado	120°C	20 mnts		
Maicena	50	g.						
Mote Pelado	75	g.						
Tocte	75	g.						
Observaciones Colocar quesillo antes de servir								

Tabla 16 Bitácora de Tamal Gualaceño

Bitácora 1							
Fecha: 30/10/2019							
Producto: Tamal Gualaceño							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Fondo Costilla de Cerdo			Color: café Textura: jugosa Sabor: concentrado	A la olla Conducción	60 °C	6 horas	
Costilla	350	g.					
Ajo	10	g.					
Sal	2	g.					
Pimienta	1	g.					
Cavos de olor	1	g.					
Agua	500	ml.					
Masa			Color: amarillo Textura: masosa ligera	Refrito A la olla	80 °C	10 min	
Harina de maíz	454	g.					
Manteca de cerdo	100	g.					
Ajo	1	g.					
Sal	1	g.					
Manteca de color	20	g.					
Cebolla paiteña	10	g.					
Pimienta	c/n	g.					
Comino	c/n	g.					
Carne de cerdo ahumada			Sabor fuerte y concentrado	Ahumado	72 °C	12 horas	
Carne	250	g.					
Ajo	50	g.					
Sal	10	g.					
Condumio –Relleno tamal			Color: oscuro Blanco, amarillo Olor: Característico Textura: solida	Salteado Hervido	150 °C 100 °C	3 minutos 10 minutos	
Carne desmenuzada	250	g.					
Manteca de chancho	80	g.					
Manteca de color	20	g.					
Comino	1	g.					
Orégano	2	g.					
Pasas	5	g.					
Huevo cocinado	30	g.					
Salsa de ají			Color: Tomate. Textura: Ligera. Sabor: Picante acido.	Licuado	15°C	5 mnt.	
Ají	20	g.					
Cilantro	5	g.					
Cebolla paiteña	30	g.					
Aceite	3	g.					
Sal	c/n	g.					



Bitácora 2							
Fecha: 18/11/2019							
Producto: Tamal Gualaceño							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organoléptica	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Fondo Costilla de Cerdo			Color: claro Olor: característico Textura: jugosa Sabor: concentrado	A la olla Conducción	90 °C	6 horas	
Costilla	500	g.					
Ajo	10	g.					
Sal	5	g.					
Pimienta	2	g.					
Cavos de olor	1	g.					
Agua	3	l.					
Masa			Color: amarillo Olor: ahumado Textura: masosa	A la olla conducción	80 °C	1 hora	Se cocina en olla de barro.
Harina de maíz	454	g.					
Manteca de cerdo	100	g.					
Ajo	1	g.					
Sal	1	g.					
Manteca de color	40	g.					
Cebolla paiteña	10	g.					
Pimienta	1	g.					
Comino	1	g.					
Orégano	1	G					
Carne de cerdo ahumada			Sabor fuerte y concentrado	Ahumado	71 °C	72 horas	
Carne	250	g.					
Ajo	50	g.					
Sal	10	g.					
Condumio –Relleno tamal			Color: oscuro Blanco, amarillo Olor: Característico	Salteado	150 °C	5 minutos	
Carne desmenuzada	250	g.					
Manteca de chanco	80	g.					
Manteca de color	20	g.					
Comino	1	g.					
Orégano	2	g.					
Cebolla empanizada			Textura: crocante Color: dorado	Fritura profunda	180°C	3 min	
Cebolla perla	40	g.					
Harina	50	g.					
Huevo	30	g.					
Sal	1	g.					
Leche	20	g.					
Tierra de mote			Sabor: Neutro Textura: Crocante Color: blanco	Horno	180°C	20 min.	
Mote pelado	100	g.					
Huevo	60	g.					
Sal	1	g.					
Maicena	20	g.					
Salsa de Ají			Sabor: Neutro picante Textura: Semilíquida Color: Tomate	Triturado	15 °c	5mnt	
Tomate de árbol	150	g.					
Agua	25	ml.					
Ají rocoto	25	g.					
Sal	2	g.					
Aceite	4	g.					

Tabla 17 Bitácora de la Sopa de Yotas

Bitácora 1								
Fecha: 30/10/2019								
Producto: Sopa de yotas								
Ingrediente s.	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas.	Método de cocción.	Temperatura de cocción.	Tiempos de cocción.	Características	
Adobo de la costilla de cerdo fondo			Sabor: Soso neutro Olor: Herbáceo Color: Blanco.	Adobo Ebullición 90 °C	Refrigeración 25° C	45 minutos		
Costilla de cerdo	345	g.						
Ajo	5	g.						
Sal	3	g						
Agua	1000	g						
Refrito			Color: Anaranjado Olor: Textura: Ligera	Refrito	100 °C	3 min		
Manteca de cerdo	5	g.						
Maneca de color	5	g.						
Cebolla	5	g.						
Col	1	g						
Comino	1	g						
Fondo de costilla de cerdo	500	ml.						
Masa			Color: Amarillo blanquecino Olor: Textura: Elástica,	Cocción Ebullición	90 °C	25 min		
Harina	100	g.						
Huevo	120	g.						
Caldo de costilla	50	ml						
Observaciones: Costilla adobada con ajo y sal por 72 horas. Costilla cocida por 45 minutos. Caldo de costilla colado.								



Bitácora 2								
Fecha: 12/11/2019								
Producto: Sopa de yotas								
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
			Organolépticas					
Fondo de costilla de cerdo (Carré)			Sabor: Soso neutro					
Costilla de cerdo	454	g.	Olor: Herbáceo	Ebullición	60 °C	3 horas		
Ajo	5	g.	Color: Blanco.				Falta más sabor	
Zanahoria	120	g.					Realizar el fondo con más costilla	
Cebolla	103	g.						
Agua	1000	g.						
Lomo de cerdo								
Lomo de cerdo	60	g.	Color: Rojizo	Ahumado	72 °C	12 horas		
Manteca de color	5	g.	Olor: Ahumado					
Ajo	5	g.	Textura:					
Sal	1	g.						
Pimienta	1	g.						
Refrito								
Manteca de chancho	5	g.	Color: Anaranjado	Refrito o sofrito	100 °C	3 min		
Manteca de color	5	g.	Olor:					
Cebolla paiteña	5	g.	Textura: Ligera					
Orégano	1	g.						
Fondo de costilla	475	g.						
Ajo	5	g.						
Masa								
Harina de maíz blanco	50	g.	Color: Amarillo blanquecino	Cocción Ebullición	90 °C	20 min	Harina procesada minutos antes	
Huevo	60	g.	Olor:					
Manteca de chancho	15	g.	Textura: Elástica, moldeable. Al dente					
Fondo de costilla	25	ml.						
Quesillo	5	g.						
Crocante de Harina de Maíz								
Harina de maíz blanco	50	g.	Color: Amarillo	Cocción	180 °C	10 min		
Huevo criollo	60	g.	Olor: Neutro	Horno				
Aceite	5	ml.	Textura: Crocante					
Observaciones: Terminar el ahumado final antes de servir y colocar la tapa para que se mantenga el ahumado.								

Tabla 18 Bitácora de la Sopa de Yotas

5.1.2.1.2. *Bitácora de Platos fuertes*

Tabla 19 Bitácoras de Troncha

Fecha: 30/10/2019							
Producto: Troncha de res.							
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Troncha de res			Color: café Olor: característico Textura: Jugosa Sabor: característico	A la olla Reducción	90 °C	2 hora	
Salón	500	g.					
Ajo	30	g.					
Pimienta	1	g.					
Chicha de jora	250	m.					
Cebolla	10	g.					
Comino	1	g.					
Manteca de cerdo	40	g.					
Manteca de color	20	g.					
Sal	c/n	g.					
Chicha de jora			Color: amarillo Olor: fermentado Textura: líquida Sabor: característico	Ebullición	80 °C	1 hora	
Harina de jora	320	g.					
Piña	10	g.					
Naranjilla	50	g.					
Canela	c/n	g.					
Pimienta dulce	c/n	g.					
Izhpingo	c/n	g.					
Agua	c/n	ml.					
Panela negra	100	g.					
Azúcar	10	g.					
Arroz dorado			Color: amarillo Olor: característico Textura: solida Sabor: característico	Cocción Ebullición	80 °C	30	
Arroz	150	g.					
Sal		g.					
Agua		ml.					
Manteca de cerdo		g.					
Ensalada			Color: verde, Tomate, café, blanco, amarillo.	Blanqueado Salteado	90 y 150 grados centígrados	40 minutos	
Lechuga	50	g.					
Zanahoria	30	g.					
Lenteja	30	g.					
Huevo cocido	40	g.					
Vinagreta	20	ml.					
Vinagreta			Color: transparente Textura: líquida Sabor: Cítrico	Emulsión	10°C	13 mnt	
Aceite	15	ml.					
Limón	4	ml.					
Sal	1	g.					
Orégano	1	g.					



Bítacora 2							
Fecha: 19/12/2019							
Producto: Troncha de res							
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Troncha de res			Color: café Olor: característico Textura: Jugosa	Cocción al vacío	90 °C	2 horas	
Salón	500	g.					
Ajo	30	g.					
Pimienta	1	g.					
Chicha de jora	250	m.					
Cebolla	10	g.					
Comino	1	g.					
Manteca de cerdo	40	g.					
Manteca de color	20	g.					
Sal	c/n	g.					
Salsa de la troncha			Color: negro Olor: fermentado dulce Textura: líquida Sabor: característico	Ebullición	80 °C	30 mnt.	
Fondo de la reducción	320	g.					
Clavo de olor	10	g.					
Chica de jora	50	g.					
Panela negra	c/n	g.					
Azúcar	c/n	g.					
Arroz dorado			Color: amarillo Olor: característico Textura: solida Sabor: característico	Cocción Ebullición	80 °C	30	
Arroz	150	g.					
Sal	1	g.					
Agua	300	ml.					
Manteca de cerdo	30	g.					
Ensalada			Color: verde, Tomate, café, blanco, amarillo. Olor: fresco Textura: solida Sabor: característico	Blanqueado Salteado	90 y 150 grados centígrados	40 minutos	
Lechuga en brotes	15	g.					
Zanahoria Tomate	30	g.					
Zanahoria Blanca	30	g.					
Huevo cocido	40	g.					
Manteca de Cerdo	20	m.					
Puré de Lenteja			Color: transparente Textura: líquida Sabor: Característico soso	Triturado Reducción	90°C	15 mnts	
Lenteja	150	g.					
Pimienta	4	g.					
Sal	1	g.					
Leche	25	ml.					
Manteguilla	10	g.					

Tabla 20 Bitácora de Seco de Gallina

Bitácora 1							
Fecha: 30/10/2019							
Producto: Seco de gallina con arroz blanco. Ensalada de lechuga, zanahoria, arveja, choclo.							
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Seco de gallina			Color: Café oscuro Olor: característico Textura: Solida Sabor: característico	A la olla Reducción	90 °C	2 hora	
Gallina	400	g.					
Agua	250	ml..					
Manteca de color	10	g.					
Comino	1	g.					
Pimienta	1	g.					
Clavo	1	g.					
Ajo	5	g.					
Cebolla	20	g.					
Manteca	30	g.					
Sal	1	g.					
Arroz blanco			Color: blanco Olor: característico Textura: sólida	Ebullición	80 °C	30 min	
Arroz	150	g.					
Agua	300	ml.					
Sal	1	g.					
Manteca de chanco	30	g.					
Ensalada			Color: verde, tomate, blanco Olor: fresco Textura: sólida	Cocción Ebullición	80 °C	30 min	
Lechuga	30	g.					
Zanahoria	20	g.					
Arveja	20	g.					
Choclo	20	g.					
Vinagreta	21	ml.					
Vinagreta			Color: verde Olor: Característico Textura: líquida Sabor: Cítrico.	Emulsión	15°C	10 mnt	
Limón	4	ml.					
Cilantro	1	g.					
Sal	1	g.					
Aceite	15	ml.					
Fondo de pollo			Color: Lacre. Olor: Característico. Textura: Sabor: Característico.	Reducción.	130 °C	15 minutos.	En la preparación resaltó el sabor para el arroz.
Agua	2000	g.					
Cebolla	100	g.					
Zanahoria	100	g.					
Carcasas de pollo	500	g.					




Bitácora 2									
Fecha: 04/11/2019									
Producto Seco de gallina criolla.									
Ingrediente s:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características		
Jambonete de pollo			Color: café Textura: jugosa y crujiente por el cuero.	Cocción al vacío	75 °C	4 horas			
Pierna de pollo	180	g.							
Ajo	10	g.							
Sal	2	g.							
Pimienta	1	g.							
Cavos de olor	1	g.							
Manteca	5	g.							
Achiote	5	g.							
Refrito			Color: amarillo Textura: ligera punto nape	Refrito A la olla	140 °C	10 min			
Agua	454	g.							
Manteca de cerdo	4	g.							
Ajo	1	g.							
Sal	1	g.							
Manteca de color	20	g.							
Cebolla paiteña	10	g.							
Pimienta	c/n	g.							
Comino	c/n	g.							
Ensalada de granos			Color: Verde, Blanco Olor: Característico Textura: solida	Hervido Salteado	90°C 150 °C	3 minutos			
Alverja	30	g.							
Choclo	30	g.							
Zanahoria	30	g.							
Comino	1	g.							
Orégano	2	g.							
Lechuga brote	5	g.							
Sal	3	g.							
Salsa reducción del pollo.			Color: rojo Olor: Característico Textura: líquida Sabor: picante.	Reducción	90°C	15 minutos.			
Fondo del seco de pollo	100	ml							
Cilantro	5	g.							
Cebolla paiteña	30	g.							
Pimienta	3	ml.							
Sal	c/n	g.							
Puré de Alverja			Color: Verde.	Triturado	90°C	10 mnt			
Alverja	250	g.							
Leche	50	ml.							
Mantequilla	25	g.							
Sal	2	g.							
Crocante de Maduro			Color: Amarillo	Triturado	120°C	25 mnt			
Maicena	10	g.							
Maduro	200	g.							
Huevo	35	g.							
Observación									

Tabla 21 Bitácora de Pernil Oreado


Bitácora 1							
Fecha:							
Producto: Pernil Oreado							
Ingrediente s	Cant.	Unid. de medida	Característi cas Organolépti cas	Método de cocción	Temperatur a de cocción	Tiempos de cocción	Características
Pernil oreado			Sabor: astringente	Adobado	25°C	72 h	
Pierna de cerdo	180	g.	Textura: Suave	Oreado	180°C	45 mnt	
Sal	3	g.	Color: Dorado crujiente				
Ajo	2	g					
Comino	1	g					
		g					
Llapingachos							
Papa chocla	60	g.	Sabor: Neutro meloso	Ebullición	90°C	25 mnt	
Manteca de cerdo	4	g.	Textura: Blando suave		140°C	4 mnt	
Manteca de color	4	g.	Color: Amarillo dorado				
Comino	25	g.					
Sal	2	g.					
Encurtido							
Tomate	20	g.	Sabor: Acido agrio	Encurtido	25°C	25 min	
Cebolla morada	20	g.	Textura: ligera				
Cilantro	20	g.	Color: Verde				
Limón	40	ml					
Agua	20	ml					
Observaciones							

Bitácora 2							
Fecha:							
Producto: Pernil Oreado							
Ingredientes	Cant.	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Pernil oreado							
Pierna de cerdo	180	g.	Textura: Suave	Oreado	180°C	45 mnt	Laminar y emplatar
Sal	3	g.	Color: Dorado crujiente				
Ajo	2	g					
Comino	1	g					
		G					
Llapingachos							
Papa chocla	60	g.	Sabor: Neutro meloso	Ebullición	90°C	25 mnt	
Manteca de cerdo	4	g.	Textura: Blando suave		140°C	4 mnt	
Manteca de color	4	g.	Color: Amarillo dorado				
Comino	25	g.					
Sal	2	g.					
Encurtido de Mapanagua							
Vinagre	100	ml.	Sabor: Acido ligero				
Azúcar	50	ml.	Textura: Ligera				
Agua	100	ml.	Color: Amarillo	Emulsión	25°C	10 mnt	Emulsionar primero la miel de abeja con la pulpa de taxo
Sal	2	g.					
Pimienta negra	3	g.					
Tomates Cherrys	75	g.					
Echalotas	75	g					
Salsa de tomate de Arbol							
Tomate de arbol	100	ml.	Sabor: Neutro dulce.	Almibar	120°C		
Azucar	100	g.	Textura: Ligera	Reducción	70°C	15mnt	Reducir el fondo de cocción del pernil.
Pimienta blanca	2	G	Color: Amarilla				
Naranja	25	ml					
Agua	100	g					
Crocante de Arroz Blanco							
Arroz	100	g.	Sabor: Neutro	Triturado			
Maicena	25	g.	Textura: Crujiente	Horneado	120°C	25 mnt	
Huevo	35	g.	Color: Blanco				
Sal	2	g.					
Observaciones: Brotes de cebolla,							

5.1.2.1.3. *Bitácora de Postre*

Tabla 22 Bitácora de delicias del Jardín Azuayo

Bitácora 1								
Fecha: 8/12/2019								
Producto: Mousse de Tomate de Árbol								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Mousse			Color: Tomate Olor: Característico Textura: Cremosa	Refrigerar	5 °C			
Tomate de árbol	800	ml.						
Yogurt griego	125	g.						
Azúcar cristal	250	g.						
Agua	100	g.						
Gelatina	400	g.						


Bitácora 2								
Fecha: 8/12/2019								
Producto: Mousse de Tomate de Árbol								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Mousse			Color: Tomate Olor: Característico Textura: Cremosa	Refrigerar	5 °C			
Tomate de árbol cocido	175	ml.						
Yogurt natural	63	g.						
Azúcar cristal	30	g.						
Agua	15	g.						
Queso mascarpone	50	g.						
Gelatina	3	g.						


			Bitácora 1				
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Crocante de Pepa de Zambo							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Crocante			Color: Verde Olor: Característico Textura: Crocante	Horno	90 °C	30 minutos	
Pepa de zambo	200	ml.					
Huevo	40	g.					
Maicena	20	g.					
Azúcar	2	g.					
Agua	60	ml.					


			Bitácora 2				
Fecha: 18/12/2019							
Producto: Crocante de Pepa de Zambo							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Crocante			Color: Verde Olor: Característico Textura: Crocante	Horno	90 °C	30 minutos	
Pepa de zambo	200	ml.					
Huevo	40	g.					
Maicena	20	g.					
Azúcar	2	g.					
Agua	30	ml.					

			Bitácora 1				
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Dulce de Poroto							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Dulce de poroto			Color: Café Olor: Característico Textura: Cremosa	Ebullición	160 °C	40 minutos	
Poroto bola	150	g.					
Leche	150	ml.					
Panela	40	g.					
Canela	2	g.					
Pimienta dulce	2	g.					
Agua	2000	ml.					


			Bitácora 2				
Fecha: 18/12/2019							
Producto: Dulce de Poroto							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Dulce de poroto			Color: Café Olor: Característico Textura: Cremosa	Ebullición	160 °C	40 minutos	
Poroto bola	150	g.					
Leche	200	ml.					
Panela	50	g.					
Canela	2	g.					
Pimienta dulce	2	g.					
Agua	2000	ml.					

Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Polvo de Tocte							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Tocte			Color: oscuro Olor: Característico	Horneado	180 °C	10 minutos	
Tocte	40	g.					
Maicena	3	g.					
Huevo	10	g.					
Azúcar	2	g.					

Fecha: 08/11/2019							
Producto: Polvo de Tocte							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Tocte			Color: oscuro Olor: Característico	Horneado	180 °C	10 minutos	
Tocte	50	g.					
Maicena	5	g.					
Huevo	10	g.					
Azúcar	2	g.					

Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Salsa de Vino de Capulí							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Tocte			Color: Rojo	Reducción	90°C	5 minutos	
Vino de capulí	80	g.	Olor:				
Azúcar	30	g.	Característico				
Agua	50	ml.	Textura: Espesa				

Bitácora 2							
Fecha: 18/12/2019							
Producto: Salsa de Vino de Capulí							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Tocte			Color: Rojo	Reducción	90°C	10 minutos	
Vino de capulí	80	g.	Olor:				
Azúcar	30	g.	Característico				
Agua	50	ml.	Textura: Espesa				

Bitácora 1								
Fecha: 8/12/2019								
Producto: Torta de choclo								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas Color: Olor: Textura:	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Dorado Olor: Característico Textura: <u>Masosa</u>	Horneado	180°C	45 minutos		
Huevos	180	ml.						
Azúcar	100	g.						
Harina	120	g.						
Polvo de hornear	10	g.						
Leche	400	g.						
Queso fresco	1000	g.						
Choclo	80	g.						
Mantequilla	100	g.						






Bitácora 2								
Fecha: 18/12/2019								
Producto: Torta de choclo								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas Color: Olor: Textura:	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Dorado Olor: Característico Textura: <u>Masosa</u>	Horneado	180°C	45 minutos		
Huevos	180	ml.						
Azúcar	100	g.						
Harina	100	g.						
Polvo de hornear	10	g.						
Leche	400	g.						
Queso fresco	1000	g.						
Choclo	100	g.						
Mantequilla	100	g.						


Tabla 23 Bitácoras de Delicias Gualaceñas.


Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Babaco saborizado en cedrón							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Helado			Color: amarillo Olor: Característico	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Babaco	150	ml.					
Cedrón	10	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	200	g.					


Fecha: 18/12/2019							
Producto: Babaco saborizado en cedrón							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Helado			Color: amarillo Olor: Característico	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Babaco	100	ml.					
Cedrón	25	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	150	g.					


			Bitácora 1					
Fecha: 8/12/2019								
Producto: Siglalón Saborizado con Esencia de Flores								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Saborizado			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos		
Siglalón	150	ml.	Olor: Característico					
Esencia de flores	10	g.						
Agua	150	g.						
Azúcar	200	g.						


Fecha: 18/12/2019								
Producto: Babaco saborizado en cedrón								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Babaco			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos		
Babaco	150	ml.	Olor: Característico					
Cedrón	25	g.						
Agua	150	g.						
Azúcar	150	g.						

			Bitácora 1					
Fecha: 08/12/2019								
Producto: Helado de Rosero								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Blanco	Punto bola(para el merengue italiano)	115 °C	20 minutos	Congelar el helado en el frigorífico a -0°C Base de rosero con la colada de maiz.	
Pulpa de base de rosero	800	ml.	Olor:					
Claras de huevo	125	g.	Característico					
Azúcar cristal para almíbar	250	g.	Textura:					
Agua	100	g.	Cremosa					
Sal en grano	400	g.						
Hielo	1000	g.						
Cmc	4	g.						
Azúcar	24	g.						
Ácido cítrico	45	g.						


Fecha: 18/12/2019								
Producto: Helado de Rosero								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Blanco	Punto bola(para el merengue italiano)	115 °C	20 minutos	Congelar el helado en el frigorífico a -0°C Base de rosero con la colada de maicena.	
Pulpa de base de rosero	800	ml.	Olor:					
Claras de huevo	125	g.	Característico					
Azúcar cristal para almíbar	250	g.	Textura:					
Agua	100	g.	Cremosa					
Sal en grano	400	g.						
Hielo	1000	g.						
Cmc	4	g.						
Azúcar	24	g.						
Ácido cítrico	45	g.						


			Bitácora 1				
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Piña Saborizada en almíbar de Hierba Luisa							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Piña con Hierba Luisa			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Piña	150	ml.	Olor: Característico				
Hierba luisa	10	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	200	g.					


Fecha: 18/12/2019							
Producto: Piña Saborizada							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Piña			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Piña	150	ml.	Olor: Característico				
Hierba luisa	10	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	150	g.					


Bitácora 1							
Fecha: 18/11/2019							
Producto: Quesadilla							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Condumio			Color: amarillo	Hornear	180 °C	25 minutos	Relleno de la quesadilla
Quesillo de hoja	115	g.	Olor:				
Azúcar	150	g.	característico				
Yemas de huevo	64	g.	Textura:				
Almidón de maíz	65	g.	Masosa				
Sal	1	g.					
Tela quesadilla			Color: Blanco	Hornear	180 °C	5 minutos	Cobertura de la quesadilla
Harina	250	g.	Olor:				
Azúcar	8	g.	Característico				
Huevos	140	g.	Textura:				
Manteca	25	g.	Crocante				

Producto: Quesadilla							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Condumio			Color: amarillo	Hornear	180 °C	25 minutos	Hornear colocando en un molde
Quesillo de hoja	115	g.	Olor:				
Azúcar	150	g.	característico				
Yemas de huevo	64	g.	Textura:				
Almidón de maíz	65	g.	Masosa				
Sal	1	g.					
Tela quesadilla			Color: Blanco	Hornear	180 °C	5 minutos	Hornear por separado.
Harina	250	g.	Olor:				
Azúcar	8	g.	Característico				
Huevos	140	g.	Textura:				
Manteca	25	g.	Crocante				

Bitácora 2							
Fecha: 05/12/2019							
Producto: Rosero							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Agua de especias y hierbas aromáticas							
Canela	2	g.	Color: claro Olor: característico o Textura: Líquida	Ebullición	180 °C	10 minutos	
Pimienta dulce	2	g.					
Anís estrellada	5	g.					
Izhpingo	3	g.					
Hoja de naranja	8	g.					
Cedrón	10	g.					
Hierba luisa	10	g.					
Congona	8	g.					
Esencia de flores	8	g.					
Agua	2	l.					
Almíbar							
Agua	454	g.	Color: amarillo	Ebullición	140 °C	10 minutos	
Azúcar	100	g.	Olor: Textura: Espesa				
Limón	1	g.					
Colada							
Maicena	500	g.	Color: blanco	Ebullición	160°C	10 minutos	
Agua	1000	ml.	Olor: Característico				
Fruta picada							
Babaco	300	g.	Color:	Ebullición	140 °C	5 minutos	
Piña	420	g.	Blanco, amarillo				
Agua	500	ml.	Olor: Característico				
Azúcar	100	g.					
Pulpa de frutas							
Naranja	150	g.	Color: amarillo	Ebullición	180°C	30 minutos	Congelar
Sigalón	240	g.	Olor: Característico				
Chamburo	230	g.	Textura: espesa				
Agua	1000	ml.					
Agua	1000	ml.					

Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Chamburo Saborizado con Congona							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Chamburo Saborizado			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Chamburo	150	ml.	Olor: Característico				
Congona	10	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	200	g.					

Bitácora 2							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Chamburo Saborizado con Congona							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Chamburo			Color: amarillo	Punto bola	115 °C	5 minutos	
Chamburo	100	ml.	Olor: Característico				
Congona	40	g.					
Agua	150	g.					
Azúcar	150	g.					

Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Coulis de mora							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Coulis de mora			Color: Morado	Reducción	90 °C	10 minutos	
Pulpa de mora	150	ml.	Olor: Característico				
Azúcar	75	g.					
Textura: Cremosa							






Fecha: 18/12/2019							
Producto: Coulis de mora							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Coulis de mora			Color: Morado	Reducción	90 °C	30 minutos	
Pulpa de mora	150	ml.	Olor: Característico				
Azúcar	75	g.					
Textura: Cremosa							


Tabla 24 Bitácoras de Tradiciones Gualaceñas


Fecha: 18/11/2019			Bitácora 1					
Producto: Helado de Fresa								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Rosado Olor: Característico Textura: Cremosa	Punto bola(para el merengue italiano)	115 °C	20 minutos	Congelar el helado en el frigorífico a -0°C	
Pulpa de fresa	500	ml.						
Claras de huevo	150	g.						
Azúcar cristal para almíbar	250	g.						
Agua	100	g.						
Sal en grano	400	g.						
Hielo	1000	g.						
Cmc	8	g.						
Azúcar	35	g.						
Ácido cítrico	45	g.						


Fecha: 18/12/2019								
Producto: Helado de Fresa								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Helado			Color: Rosado Olor: Característico Textura: Cremosa	Punto bola(para el merengue italiano)	115 °C	20 minutos	Congelar el helado en el frigorífico a -0°C	
Pulpa de fresa	800	ml.						
Claras de huevo	125	g.						
Azúcar cristal para almíbar	250	g.						
Agua	100	g.						
Sal en grano	400	g.						
Hielo	1000	g.						
Cmc	4	g.						
Azúcar	24	g.						
Ácido cítrico	45	g.						

Fecha: 18/12/2019			Bitácora 1				
Producto: Tuile de Babaco							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Tuile			Color: Dorado	Fritura	90 °C	9 minutos	
Pulpa de babaco	125	ml.	Olor:				
Aceite	60	g.	Característico				
Harina	30	g.	Textura:				
Limón	4	g.	Crocante				
Azúcar	100	g.					

Fecha: 18/12/2019							
Producto: Coulis de Naranja							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Coulis			Color:	Reducción	90 °C	30 minutos	
Naranja	150	ml.	Amarillo				
Azúcar	75	g.	Olor:				
			Característico				
			Textura:				
			Espesa				

Bitácora 1								
Fecha: 18/11/2019								
Producto: Espuma de canelazo								
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características	
Canelazo			Color: Amarillo	Ebullición	160 °C	10 minutos	Sabor amargo	
Pulpa de naranjilla	125	ml.	Olor:					
Punta (contrabando)	60	g.	Característico					
Azúcar cristal	30	g.	Textura:					
Canela	4	g.	Líquida					
Agua	100	g.						
Gelatina sin sabor	3	g.						

Bitácora 1							
Fecha: 8/12/2019							
Producto: Yaguana							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Agua de especias y hierbas aromáticas			Color: claro Olor: característico o Textura: Líquida	Ebullición	180 °C	10 minutos	
Canela	2	g.					
Pimienta dulce	2	g.					
Anís estrellada	5	g.					
Izhpingo	3	g.					
Hoja de naranja	8	g.					
Cedrón	10	g.					
Hierba luisa	10	g.					
Congona	8	g.					
Esencia de flores	8	g.					
Agua	2	l.					
Almíbar							
Agua	454	g.	Color: amarillo Olor: Característico	Ebullición	140 °C	10 minutos	
Azúcar	100	g.	Textura: Espesa				
Limón	1	g.					
Colada de manzana							
Manzana	88	g.	Color: amarillo	Ebullición	90°C	10 minutos	
Agua	454	ml.	Olor: Característico				
			Textura: espesa				
Fruta picada							
Babaco	300	g.	Color:	Ebullición	140 °C	5 minutos	
Piña	420	g.	Blanco, amarillo, rosado				
Fresa	50	g.	Olor: Característico				
Agua	500	ml.					
Azúcar	100	g.					
Pulpa de frutas							
Naranja	150	g.	Color: amarillo	Ebullición	180°C	30 minutos	Congelar
Siglakón	240	g.	Olor: Característico				
Chamburo	230	g.	Textura: espesa				
Agua	1000	ml.					
Agua	1000	ml.					

Bitácora 2							
Fecha: 18/12/2019							
Producto: Yaguana							
Ingredientes:	Cant	Unid. de medida	Características Organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción	Características
Agua de especias y hierbas aromáticas			Color: claro Olor: característico o Textura: Líquida	Ebullición	180 °C	10 minutos	
Canela	2	g.					
Pimienta dulce	2	g.					
Anís estrellada	5	g.					
Izhpingo	3	g.					
Hoja de naranja	8	g.					
Cedrón	10	g.					
Hierba luisa	10	g.					
Congona	8	g.					
Esencia de flores	8	g.					
Agua	2	l.					
Almíbar			Color: amarillo Olor: Característico o Textura: Espesa	Ebullición	140 °C	10 minutos	
Agua	454	g.					
Azúcar	100	g.					
Limón	1	g.					
Colada de manzana			Color: amarillo Olor: Característico o Textura: espesa	Ebullición	90°C	10 minutos	
Manzana	88	g.					
Agua	454	ml.					
Fruta picada			Color: Blanco, amarillo, rosado Olor: Característico	Ebullición	140 °C	5 minutos	
Babaco	300	g.					
Piña	420	g.					
Agua	500	ml.					
Azúcar	100	g.					
Pulpa de frutas			Color: amarillo Olor: Característico o Textura: espesa	Ebullición	180°C	30 minutos	Congelar
Naranja	150	g.					
Siglaón	240	g.					
Chamburo	230	g.					
Agua	1000	ml.					
Agua	1000	ml.					

5.1.3. Fichas estandarizadas

Es un documento que resume la información las elaboraciones de una preparación comprende de base de datos, hoja de ruta, gramajes y hoja de costo, para estandarizar y calcular la propuesta gastronómica.

5.1.3.1. Base de datos

Se refleja una base de datos al detallar la información y organizada de forma ordenada para seleccionar rápidamente los datos necesarios como son los proveedores, materia prima y controlar productos de buena calidad.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS	PECCHUGA SUPREMA	funda	coral	1	kg	\$3,80	1,00	0	0	100	1	3,80	
	PIERNAS DE PATO	FUNDA	ITALIANA	1	KG	\$15,04	0,850	0,15	0	85	1,2	17,69	
	LOMO FINO DE RES LIMPIO	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	\$7,22	1,00	0	0	100	1,0	7,22	
	LOMO FINO DE CERDO LIMPIO	FUNDA DE 226GR	CORAL CENTRO	1	KG	8,58	1	0	0	100	1,0	8,58	
	PIERNAS DE PAVO	BANDEJA DE 772GR	SUPERMAXI	1	KG	4,67	0,647	0,353	0	64,7	1,5	7,22	

Tabla 25 Base de Datos

Elaborado por Tigre y Veloz.

La base de datos está conformada por:

- Grupo, referente al género que pertenece cada uno de los alimentos.
- Presentación de compra detalla la presentación de compra.
- Proveedor lugar de compra del producto de calidad.
- Preso bruto se calcula de por 1 kg por la unidad de medida con la cantidad de compra del producto.
- Precio de kilo de la compra del alimento.
- Cantidad neta, referente a la cantidad de alimento que se obtiene luego de haber limpiado el producto.
- Peso de desperdicio del producto limpio.

- Peso desperdicio, cantidad de desperdicio obtenida tras limpiar el producto.
- Peso equivalente, cantidad estandarizada a un kilogramo para facilitar cálculo matemático.
- Cantidad neta equivalente, cantidad neta de ingrediente equivalente a un kilogramo.
- Peso desperdicio equivalente, precio por kilo de materia a desechar equivalente a un kilogramo.
- Peso de sub producto equivalente: Precio del peso bruto menos la cantidad neta menos el desperdicio equivalente al sub producto.
- Porcentaje de rendimiento: Pertenece al rendimiento de la relación de la compra inicial de su desperdicio.
- Factor de corrección: Factor matemático que nos ayudará a realizar un análisis del rendimiento en fecha.
- Costo por kilo de ingrediente final: Es el costo final del ingrediente final por kilo basándose en la presentación de compra.
- Observación: Se detalla la compra de cada producto mediante comentarios de algunos cambios.

5.1.3.1.1. Base de proyecto

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	Huesos de gallina runa	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$5,00	0,80	0	0	80	1,25	6,25	
	GALLINA RUNA.	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$6,60	0,90	0	0	90	1,11111111	7,33	
	LOMO FINO DE CERDO LIMPIO	Paquete	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	8,00	1	0	0	100	1	8,00	
	PIERNA DE CERDO	Paquete de 1000 gr	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	6,60	0,9	0,1	0	90	1,1	7,33	
	SALÓN	FUNDA DE 226GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	5,50	0,9	0,1	0	90	1,11111111	6,11	
	COSTILLA DE CERDO	FUNDA 1000 GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	6,60	1	0	0	100	1	6,60	
LÁCTEOS													
	LECHE LÍQUIDA	FUNDA DE LITRO	NUTRI	1	LTS	0,90	1,00	0	0	100	1	0,90	
	MANTEQUILLA	PAQUETE	KIOSKO	1	KG	5,50	1,00	0	0	100	1	5,50	
	YOGURT GRIEGO	BOTELLA	TONI	1	KG	12,50	1,00	0	0	100	1	12,50	
	QUESO FRESCO	PAQUETE 400GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	3,50	1,00	0	0	100	1	3,50	
	QUESILLO EN HOJA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	3,30	1,00	0	0	100	1	3,30	
FRUTAS													
	Maduro	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,00	0,7	0,3	0	70	1,43	1,43	
	Fresa	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	0,98	0,02	0	98	1,02	2,24	
	Mora	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	0,99	0,01	0	99	1,01	2,22	
	Manzana Emilia	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,00	0,95	0,05	0	95	1,05	2,11	
	NARANJILLA	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	0,8	0,2	0	80	1,25	2,75	
	BABACO	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,25	0,662	0,338	0	66,2	1,51	1,89	

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCIÓN	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
	LIMON	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	1,00	0,368	0,632	0	36,8	2,72	2,72	
	NARANJA	UNIDAD	CORAL CENTRO	1	KG	1,00	0,5	0,5	0	50	2,00	2,00	
	PIÑA	UNIDAD	CORAL CENTRO	1	KG	1,50	0,6	0,4	0	60	1,67	2,50	
	SIGLALÓN	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,32	0,6	0,4	0	60	1,67	2,20	
	CHAMBURO	UNIDAD	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,75	0,566	0,434	0	56,6	1,77	3,09	
	TOMATE DE ÁRBOL	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	0,75	0,75	0,25	0	75	1,33	1,00	
	Mapanagua	BOTELLA LITRO	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,75	1,00	0	0	100	1	1,75	
	PULPA DE FRESA	TARRINA	CORAL CENTRO	1	KG	2,00	1	0	0	100	1,00	2,00	
HORTALIZAS													
	Apio	RAMILLETE	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,25	0,95	0,05	0	95	1,05	1,32	
	CEBOLLÍN	RAMILLETE	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,25	0,80	0,2	0	80	1,25	1,56	
	AJÍ ROCOTO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,00	0,80	0,2	0	80	1,25	1,25	
	ORÉGANO FRESCO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,50	1,00	0	0	100	1,00	2,50	
	AJO EN RAMA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,50	0,85	0,153	0	84,7	1,18	2,95	
	CEBOLLA PAITEÑA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,10	0,95	0,05	0	95	1,05	1,16	
	PEREJIL FRESCO	FUNDA	SUPERMAXI	1	KG	2,00	0,95	0,05	0	95	1,05	2,11	
	CHOCLO EN GRANO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	3,30	0,84	0,164	0	83,6	1,20	3,95	
	COL BRUSELA	FUNDA	CORAL CENTRO	1	KG	8,00	0,96	0,04	0	96	1,04	8,33	
	CEBOLLA PERLA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,10	0,950	0,05	0	95	1,05	1,16	
	TOMATE RIÑÓN	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,10	0,800	0,20	0	80	1,25	1,38	

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
	CILANTRO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$2,00	0,950	0,05	0	95	1,05	2,11	
	ZANAHORIA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	0,90	0,80	0,2	0	80	1,25	1,13	
	HABAS TIERNAS	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	0,95	0,05	0	95	1,05	2,32	
	BROTOS DE CULANTRO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	65,00	1,00	0	0	100	1,00	65,00	
	BROTOS DE PEREJIL	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	70,00	1,00	0	0	100	1,00	60,00	
	PAPA CHOLA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	1,32	0,795	0,21	0	79,5	1,26	1,66	
	CEBOLLA ECHALOT	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	0,95	0,05	0	95	1,05	2,32	
	TOMATE CHERRY	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	4,40	0,800	0,2	0	80	1,25	5,50	
	BROTOS DE LECHUGA	FUNDA	GRANEL	1	KG	\$60,00	1,000	0	0	100	1,00	50,00	
	ARVERJA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$2,20	0,60	0	0	60	1,67	3,67	
	HIERBA LUISA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	4,00	1,000	0	0	100	1,00	4,00	
	CEDRÓN	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	CONGONA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$3,00	0,990	0,01	0	99	1,01	3,03	
	ZANAHORIA BLANCA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$0,90	0,800	0,2	0	80	1,25	1,13	
	BROTOS DE Cebolla	FUNDA	GRANEL	1	KG	73,80	1,00	0	0	100	1,00	73,80	
	Brotos de Zanahoria	FUNDA	GRANEL	1	KG	45,00	1,00	0	0	100	1,00	45,00	
	Menta	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	15,00	1,00	0	0	100	1,00	15,00	
ABARROTÉS													
	ESENCIA DE VAINILLA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$8,00	1,00	0	0	100	1	8,00	
	ESENCIA DE NARANJA	FUNDA	GRANEL	1	LTS	\$14,00	1,00	0	0	100	1	14,00	
	PANELA NEGRA	PAQUETE	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$0,90	1,00	0	0	100	1	0,90	
	MAÍZ CON CASCARA SECO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$1,83	1,000	0,00	0	100	1,00	1,83	
	POROTO AMARILLO SECO BOLA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$2,00	1,000	0,00	0	100	1,00	2,00	
	Harina de jora	FUNDA LIBRA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,64	1,00	0	0	100	1,00	2,64	

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUBPRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
	Almidon de achira	FUNDA LIBRA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	3,30	1,00	0	0	100	1,00	3,30	
	GELATINA EN POLVO	FUNDA LIBRA	COMERCIAL BARBECHO	1	KG	16,52	1,00	JS	0	100	1,00	16,52	
	ESENCIA DE FLORES	FRASCO 100 ML	LEVAPAN	1	LTS	13,60	1,00	0	0	100	1	13,60	
	Lenteja	FUNDA LIBRA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$1,76	1,00	0	0	100	1	1,76	
	SAL EN GRANO	LIBRA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	0,22	1,00	0	0,00	100	1	0,22	
	HOJAS DE NARANJA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$2,00	1,00	0	0	100	1	2,00	
	IZHPINGO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	75,00	1,00	0	0	100	1	75,00	
	Añis estrellado	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1	50,00	
	PIMIENTA DULCE	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$7,50	1,00	0	0	100	1	50,00	
	CANELA EN RAMA	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	7,00	1,00	0	0	100	1,00	50,00	
	ALMIDON DE PAPA	FUNDA 200GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	6,60	1,00	0	0	100	1	6,60	
	PASAS	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	\$3,30	1,00	0	0	100	1	3,30	
	ACEITE	BOTELLA LITRO	ALESOL	1	LTS	1,80	1,00	0	0	100	1	1,80	
	AGUA	BOTELLA LITRO	PURE WATER	1	LTS	0,60	1,00	0	0	100	1	0,60	
	Azúcar	FUNDA	SAN CARLOS	1	KG	0,88	1,00	0	0	100	1	0,88	
	MANTECA DE COLOR	Paquete	TIENDA SOFIA	1	LTS	1,32	1,00	0	0	100	1	1,32	
	HUEVO ENTERO	CUBETA	MEGASSI	1	KG	1,82	0,85	0,15	0	85	1,18	2,14	
	MANTECA DE CHANCHO	PAQUETE	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	5,50	1,00	0	0	100	1	5,50	
	MANTECA VEGETAL	FUNDA	MEGASSI	1	KG	1,76	1,00	0	0	100	1	1,76	
	SAL	FUNDA	TIENDA SOFIA	1	KG	0,75	1,00	0	0	100	1	0,75	
	HARINA DE MAÍZ	FUNDA 227 GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	1,00	0	0	100	1	2,20	
	HARINA DE TRIGO	FUNDA	MEGASSI	1	KG	0,88	1,00	0	0	100	1	0,88	
	MAICENA	FUNDA 250 GR	TIENDA SOFIA	1	KG	1,76	1,00	0	0	100	1	1,76	
	TOCTE LIMPIO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	8,81	1,00	0	0	100	1	8,81	
	PIMIENTA NEGRA	FUNDA 30GR	CORAL CENTRO	1	KG	38,33	1,00	0	0	100	1	38,33	

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUBPRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
	PIMIENTA BLANCA	FUNDA 30GR	CORAL CENTRO	1	KG	75,00	1,00	0	0	100	1	75,00	
	COMINO MOLIDO	FUNDA 35 GR	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	4,40	1,00	0	0	100	1	4,40	
	MANTECA DE CERDO NEGRA	Paquete	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	11,01	1,00	0	0	100	1	11,01	
	MAÍZ PELADO SECO	FUNDA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,20	1,00	0	0	100	1	2,20	
	MIGA DE PAN	FUNDA	PANESA	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1	5,00	
	VINAGRE BLANCO	BOTELLA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	LTS	\$1,56	1,00	0	0	100	1	1,56	
	ARROZ CANILLITA	FUNDA 454GR	MEGASSI	1	KG	1,43	1,00	0	0	100	1	1,43	
	CLAVO DE OLOR	FUNDA	9 DE OCTUBRE	1	KG	50,00	1,00	0	0	100	1	50,00	
	HUEVO DE CODORNIZ	CUBETA	SUPERMAXI	1	KG	\$8,00	1,00	0	0	100	1	8,00	
	HARINA DE CASTILLA	FUNDA 227 GR	12 DE ABRIL	1	KG	1,10	1,00	0	0	100	1	1,10	
	Harina de maíz sabrosa	FUNDA KILO	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	KG	2,50	1,00	0	0	100	1,00	2,50	
	HIELO	FUNDA KILO	SUPERMAXI	1	KG	0,50	1,00	0	0	100	1	0,50	
Bebidas Alcoholicas													
	Licor de contrabando	botella	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	LTS	3,00	1,00	0	0	100	1	3,00	
	Zhumir	BOTELLA	MERCADO SANTIAGO DE GUALACEO	1	LTS	10,66	1,00	0	0	100	1	10,66	
	Vina de capulí	BOTELLA DE 750ML	SUPERMAXI	1	KG	8,66	1,00	0	0	100	1	8,66	
QUIMICOS													
	POLVO DE HORNEAR	PAQUETE	LEVAPAN	1	KG	4,40	1,00	0	0	100	1	4,40	
	CMC	FUNDA	FRIERE	1	KG	9,82	1,00	0	0	100	1	9,82	
	ÁCIDO CÍTRICO	FUNDA	FREIRE	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1	2,00	
	CÁPSULA DE NITRÓGENO	CÁPSULA	OCHOA IMPORTACIONES	1	KG	73,68	1	0	0	100	1,00	73,68	

5.1.3.2. Hoja de Ruta

Es un documento para detallar la elaboración de la propuesta. Se describe los ingredientes con sus respectivas cantidades detallando las técnicas de corte, cocciones, tiempos, temperaturas, con sus procesos de preparación para tener durante al momento de preparar la producción del alimento.

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

Ilustración 34 Hoja De Ruta

Elaborado por Tigre y Veloz.

La hoja de ruta está compuesta por:

- Logo de la instrucción
- Encabezado, nombre de la elaboración.
- Tipo de plato, determinado en (entradas, plato fuerte, postre).
- Fotografía de la elaboración.
- Ingredientes, se especifica cada uno con su respectiva cantidad y unidad de medida del producto.
- Técnicas de corte, determina el tipo de corte que se debe dar a cada ingrediente al momento de utilizar.

- Técnica, tiempo y temperatura de cocción, emplea para conocer su correcta cocción, tiempo y temperatura de cada alimento de la elaboración.
- Equipos y utensilios, se detalla los que se necesita para cada elaboración con sus respectivos utensilios.
- Preparación, proceso y métodos en la que se detalla al momento de la preparación.
- Observaciones, específica datos adicionales para la elaboración de la propuesta.

5.1.3.3. Hoja de Gramajes y Costos


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

Ilustración 35 Hoja de Gramajes de Costos

Elaborado por Tigre y Veloz

Detalle de la hoja de costo.

- Tipo de plato que se va a realizar (entrada, fuerte, postre).
- Costo por plato de la elaboración.
- Tamaño de porción, se detalla a la porción de acuerdo al tipo de plato que se vaya a servir.
- Raciones, se divide a cuantas porciones nos brinda cada plato.

- Cantidad, Ingredientes hace referencia a la cantidad dependiendo al gramaje que se va a utilizar valorada en gramos esta información se detallada de la hoja de ruta.
- Costo por kilo, se utiliza el costo de kilo de cada ingrediente obtenida de la base de datos.
- Costo de receta, es el cálculo de la cantidad sobre el costo por kilo, dividido para miel en la elaboración del producto.
- Presentación, se detalla de la presentación de compra del producto se observa de la base de datos.
- Gramaje bruto de compra, es el cálculo de la multiplicación de la cantidad por el factor de corrección de la base de datos.
- Peso total de la receta, es a la sumatoria de gramajes de los diferentes ingredientes.
- Costo de receta, referente a la sumatoria del costo de todos los ingredientes.
- Precio de venta al público, referente a la multiplicación del costo de la receta por tres.

5.1.4. Fijación de venta y precio sugerido al público

El precio de venta sugerido es de acuerdo a al precio que cuesta cada elaboración existen tres variables posibles de fijación de venta una de ellas es el análisis de costos, precio de la competencia y por multiplicador.

El precio se determinara de manera importante que establecerse un equilibrio, con factores internos y externos es decir el análisis de costos, ya que es la estabilidad económica, en la que aplica un servicio para obtener la materia prima, gastos operacionales fijas y variables entre compradores y vendedores. (Perez, 2006). Para fijar el precio consiste en (costos, punto de equilibrio, demanda y competencia.

En su libro (Nava, 2013) determina el precio de la competencia o relativo de mercado, responde a sus respectivos porcentajes, analiza dicha competencia que distribuye su

mismo producto con la finalidad de determinar el precio de los platos a ofertar, es decir que estén al nivel del mercado a una fijación de venta misma del sector.

Se toma en cuenta este método de aplicación en la propuesta ya que en su investigación (Zhiñin., 2019), explica otra fijación de venta o de precio que es el multiplicador es decir que el porcentaje de los platos que se va vender al público determina el precio final del producto, con ella se lleva a cabo una formulación de multiplicar el costo de venta de la elaboración o costo de materia prima de los alimentos y bebidas por 3, el servicio de mano de obra, producción y la ganancia neta. “\$1.84 X 3 = \$5.52 precio al público”.



5.1.4.1. Estructuración de P.V.P. sugerido



La estructuración de PVP que se tiene dentro de la propuesta del proyecto es la relación del punto anterior ya (Zhiñin., 2019) denomina la estructuración de costeo de cada una de las elaboraciones a ofertar es la del multiplicador por 3. Mediante la propuesta se está utilizando una estandarización de la ficha de costo, con la que se calculará mediante la multiplicación del costo de la receta por tres para la venta del producto ofrecido, para considerar un punto de equilibrio de dicha propuesta. Será indispensable para definir si es rentable sus ganancias netas, la mano de obra que se está utilizando en base de la ficha.

5.1.4.2. Hojas de Ruta y Fichas de Costos

5.1.4.2.1. Entradas


Tabla 26 Hoja de ruta y ficha de costos del Tamal Gualaceño..

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Tamal Gualaceño				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		35	ml	Lomo de cerdo ahumado
		35	g.	Masa
		2	g.	Condumio
		2	g.	Tierra de mote
		3	g.	Aros de cebolla empanizado
		5	g.	Salsa de Ají
5	g.	Huevos de Cordoniz		
3	g.	Pasas		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Lomo de cerdo ahumado	N/A	Masa	N/A	
		Condumio	N/A	
Tierra de mote	N/A	Aros de cebolla	N/A	
Aros de cebolla empanizado	N/A	Salsa de Ají	N/A	
Pasas	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de ají, Tierra de mote, Masa de refrito, Condumio , Masa, Refrito, Aros de cebolla empanizada/Huevos de Codorniz/ Pasas/Técnica de montaje: Centralizado/ Tiempo de emplataje : 5 mnt/ Servir fría la salsa 10º/ Servir los demás ingredientes: Caliente 75ºC.				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, pesa, cocina, termómetro ,cuchara de madera, cuchillo, tabla de cortar/tamalera.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la salsa de Ají conjuntamente con la tierra de mote. Agregar la masa del tamal cocinada, rellenarla con la carne de cerdo Incorporar pasas, huevo con su temperatura de servicio. Añadir el crocante de aros de cebolla empanizado para darle altura. Decorar finalmente decorar con brotes de cilantro Servir caliente. 				
Observaciones:				

 									
Costos:		Tamal Gualaceño							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		90				
Costo por		0,44	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	35	ml	Lomo de cerdo ahumado	8,00	0,28	Preparación	35	1,00	
3	2	g.	Condumio	2,85	0,01	Preparación	2	1,00	
3	35	g.	Masa	2,45	0,09	Preparación	35	1,00	
6	2	g.	Tierra de mote	3,33	0,01	Preparación	2	1,00	
7	3	g.	Aros de cebolla	2,40	0,01	Preparación	6	2,00	
8	5	g.	Salsa de ají	0,99	0,00	Preparación	5	1,00	
9	5	g.	Huevos de Codorniz	8,00	0,04	Preparación	5	1,00	
10	3	g.	Pasas	3,30	0,01	Funda	3	1,00	
	90	Peso Total receta			0,44	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,32					

Subfichas del Tamal Gualaceño

Tabla 27 Hoja de ruta y ficha de costos del Masa del Tamal

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa de tamal			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g.	Harina de maíz
	60	g	Refrito
	25	ml	Fondo de costilla
	15	g	Manteca de chancho
	5	gr	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de maíz	N/A	Refrito	N/A
Fondo de costilla	N/A	Manteca de chancho	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de maíz, Refrito, fondo de costilla, manteca de chancho, Sal/ Ebullición/90°C/ 20mnt.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, olla de barro, cuchara de madera.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Moler el maíz. 2. Hacer un refrito en la olla de barro por 5 minutos, incorporar el fondo de costilla y dejar hervir. 3. Añadir la harina sobre el fondo sin remover, colocar una cuchara de madera en el centro y tapar con las hojas de achira. 4. Dejar cocinar alrededor de una hora a 90°grados, durante el proceso de cocción revisar constantemente e ir cambiando las hojas de achira. 5. Retirar la masa del fuego e intercambiar de recipiente la masa para proceder a añadir la manteca de cerdo y sal. 6. Mezclar la masa con las yemas de los dedos, evitar amasar. 			
Observaciones:			








 									
Costos:		Masa de tamal							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		35				
Costo por		0,09	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	50	g.	Harina de maíz	2,20	0,11	Funda	50	1,00	
2	60	g	Refrito	2,14	0,13	Bowl	60	1,00	
3	25	ml.	Fondo de costilla	2,30	0,06	Líquido	25	1,00	
4	15	g	Manteca de chancho	5,50	0,08	Tarrina	15	1,00	
5	5	gr	Sal	0,75	0,00	Funda	5	1,00	
	155	Peso Total receta			0,38	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,26					

Tabla 28 Hoja de ruta y ficha de costos del Condomio

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Condomio			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	5	g.	Manteca de chanco
	5	g	Manteca de color
	5	g.	Cebolla paiteña
	1	g.	Orégano Fresco
	5	g.	Ajo en rama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Manteca de chanco	N/A	Manteca de color	N/A
Cebolla paiteña	Brunoise	Orégano Fresco	N/A
Ajo en rama	Brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Manteca de chanco, manteca de color, cebolla paiteña, ajo, orégano/ refrito 100° grados/ 3 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, sartén, cuchilo, tabla de cortar			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la cebolla en brunoise 2. Realizar un alinio. 3. Colocar en un sartén manteca de chanco, manteca de color, cebolla picada, el ajo y espolvorear orégano. 4. Sofreír por unos tres minutos y reservar. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Condumio							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		2				
Costo por		0,01	Raciones:		11				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	5	g.	Manteca de chanco	5,50	0,03	Tarrina	5	1,00	
2	5	g	Manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1,00	
3	5		Cebolla paiteña	1,16	0,01	Funda	5	1,05	
4	1	g.	Orégano Fresco	2,50	0,00	Funda	1	1,00	
5	5	g.	Ajo en rama	2,95	0,01	funda	6	1,18	
	21	Peso Total receta			0,06	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

Tabla 29 Hoja de ruta y ficha de costos del Salsa de Ají

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Salsa de Ají			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	g.	Tomate de árbol
	30	g.	Ají rocoto
	50	g.	Agua
	1	g.	Sal
	10	g.	Aceite
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate de árbol	N/A	Ají rocoto	N/A
Agua	N/A	Sal	N/A
Aceite	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate de árbol, Ají rocoto, agua, sal, aceite/ procesado en licuadora/ 3 minutos.			
Servir frío, 25 °c			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cuchilo, tabla de cortar, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un mise place, tomates pelados, ají rocoto lavado y retirado las semillas. 2. Incorporar en la licuadora, los tomates, ají y sal, procesar y añadir de poco a poco el agua. 3. Finalizar agregando aceite y servir para decoración del tamal. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Salsa de Ají							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		5				
Costo por		0,00	Raciones:		34				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	80	g.	Tomate de árbol	1,00	0,08	Funda	106	1,33	
2	30	g	Ají rocoto	1,25	0,04	Funda	38	1,25	
3	50		Agua	0,60	0,03	Botella	50	1,00	
4	1	g.	Sal	0,75	0,00	Funda	1	1,00	
5	10	g.	Aceite	1,80	0,02	Botella	10	1,00	
	171	Peso Total receta			0,17	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

Tabla 30 Hoja de ruta y ficha de costos de la Tierra de Mote

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Tierra de mote			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	88	ml	Maíz pelado
	454	g	Huevo
	250	ml	Sal
	227	ml	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz pelado	n/A	Huevo	N/A
Maicena	n/A	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mote pelado, huevo, sal, maicena/ Horno 180° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, horno			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar el mote pelado. 2. Añadir huevo, maicena y sal hasta obtener una mezcla compacta. 3. Incorporar sobre papel film. 4. Hornear a 180° por 20 minutos. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Tierra de mote							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		2				
Costo por		0,01	Raciones:		300				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	88	ml	Maíz pelado	2,20	0,19	Funda	88	1,00	
2	454	g	Huevo	2,14	0,97	Cubeta	454	1,00	
	250		Sal	0,60	0,15	Funda	295	1,18	
3	227	ml	Maicena	1,76	0,40	Funda	227	1,00	
	600	Peso Total receta			1,72	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

Tabla 31 Hoja de ruta y ficha de costos del Fondo de Costilla Para Tamal.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Fondo de Costilla Para Tamal			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	454	g	Costilla de cerdo
	5	g	Ajo en rama
	120	g	Zanahoria
	103	g	Cebolla perla
	1000	ml.	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Costilla de cerdo	N/A	Ajo en rama	N/A
Zanahoria	Gajos	Cebolla perla	Gajos
Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Costilla de cerdo, ajo, agua / ebullición 60° grados/ 6 horas			
Equipos y Utensilios:			
Olla, tabla de cortar, cacerola, cuchillo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepar un mise place. 2. Incorporar agua en una cacerola. 3. Añadir los verduras y el ajo. 4. Colocar las costillas y llevar a zimmer, por 6 h a 60°C 5. Espumar el fondo. 6. Clarificar el fondo con un colador chino. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Fondo de Costilla Para Tamal							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		25				
Costo por		0,06	Raciones:		67				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	454	g	Costilla de cerdo	6,60	3,00	Empacada Funda	454	1,00	
2	5	g	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	6	1,18	
3	120		Zanahoria	1,13	0,14	Funda	150	1,25	
4	103	g	Cebolla perla	1,16	0,12	Funda	108	1,05	
5	1000	ml.	Agua	0,60	0,60	Botella	1000	1,00	
	1682	Peso Total receta			3,87	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,17					

Tabla 32 Hoja de ruta y ficha de costos de Aros de Cebolla.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Aros de Cebolla			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Cebolla perla
	60	gr	Huevo Entero
	50	gr	Apanadura
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta blanca
	200	ml	Aceite para freír
	50	gr	Harina
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Cebolla perla	Rodajas	Huevo Entero	N/A
Apanadura	N/A	Sal	N/A
Pimienta blanca	N/A	Aceite para freír	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla/Cortar 1cm grosor/salpimentar/ 15°C			
Harina, huevo batido, apanadura, sal, pimienta, cebolla/ Rebozar/			
Rebozado de cebolla/ Aceite/ Fritura profunda/ 160°C/ 4 mnt.			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar, cacerola,2 bowls, paleta de calor, espumadera ,cuchillo de chef.			
PREPARACIÓN:			
1. Cortar la cebolla en rodajas de 1 cm de grosor.			
2. Pasar los aros por la mezcla anterior de harina y reserva en un plato			
3.Revolver con el huevo y la apanadura hasta que no haya grumos.			
4.Llevar a fritura profunda de a 160°C y freír			
5. Escurrir y verificar la textura.			
Observaciones:			




 									
Costos:		Aros de Cebolla							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		3				
Costo por		0,01	Raciones:		155				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Cebolla perla	1,16	0,12	funda	105	1,05	
2	60	gr	Huevo Entero	2,14	0,13	Cubeta	71	1,18	
3	50	gr	Apanadura	5,00	0,25	funda	50	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	Funda	2	1	
4	3	gr	Pimienta blanca	75,00	0,23	Funda	3	1	
4	200	ml	Aceite para freir	1,80	0,36	Botella	200	1	
5	50	gr	Harina	0,88	0,04	Funda	50	1	
	465	Peso Total receta			1,12	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,02							

Tabla 33 Hoja de ruta y ficha de costos de Sopas de Yotas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Sopa de Yotas				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		30	ml	Fondo de cerdo
		30	g	Costilla ahumada
		4	g.	Refrito
		15	g.	Masa (yotas)
		10	g.	Coles de bruselas
		1	g	Crocante de maíz
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Fondo de cerdo	N/A	Costilla ahumada	N/A	
Refrito	N/A	Masa (yotas)	N/A	
Coles de bruselas	N/A	Crocante de maíz	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Masa de yotas, Carne de cerdo laminada en corte rosbif, Coles de brusela/ Crocante de Harina de Maíz, Jarra con el fondo//Técnica de montaje: Simétrico centralizado/ Tiempo de emplataje : 5 mnt/ Servir Caliente 75°C.				
Equipos y Utensilios:				
bowls, pesa, cocina, termómetro ,cuchara para decorar, plato hondo, jarra para fondo, cuchillo, tabla de cortar.				
PREPARACIÓN:				
1. Para su presentación : Añadir los ingredientes secos colocando en el plato hondo de presentación.				
2. Incorporar la masas de yotas y carne laminada.				
3. Agregar las coles de bruselas de forma dispersa.				
4. Añadir el crocante al final y tapar.				
5. Ahumar con la máquina unos segundos para presentar al comensal.				
6. Colocar el caldo en una jarra pequeña de barro bien caliente.				
7. Rectificar sabores.				
8. Servir caliente 85°C.				
Observaciones:				







Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
Costos:		Sopa de Yotas							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada		Tamaño porción		90			
Costo por		0,37		Raciones:		1			
90		Peso Total receta			0,37		Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,11							

Tabla 34 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Refrito

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Refrito			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	5	g.	Manteca de chanco
	5	g	manteca de color
	5	g.	cebolla paitaña
	1	g.	orégano fresco
	5	g.	ajo en rama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Manteca de chanco	N/A	manteca de color	N/A
cebolla paitaña	Brunoise	orégano fresco	N/A
ajo en rama	Brunoise		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Manteca de chanco, manteca de color, cebolla paitaña, ajo, orégano/refrito 100° grados/3 minutos. Temperatura 140°C			
Equipos y Utensilios:			
bowl, pesa, cocina, termómetro, sartén, cuchilo, tabla de cortar			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la cebolla en brunoise 2. Realizar un alinío con ajo. 3. Colocar en un sartén manteca de chanco, manteca de color, cebolla picada y el ajo y espolvorear orégano. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Refrito							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		4				
Costo por		0,01	Raciones:		5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	5	g.	Manteca de chanco	5,50	0,03	Tarrina	5	1,00	
2	5	g	manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1,00	
3	5		cebolla paitaña	1,16	0,01	Funda	5	1,05	
4	1	g.	orégano fresco	2,50	0,00	Funda	1	1,00	
5	5	g.	ajo en rama	2,95	0,01	funda	6	1,18	
	21	Peso Total receta			0,06	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,03					

Tabla 35 Hoja de ruta y ficha de costos de Masa de Yotas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Masa de yotas			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g.	Harina de maíz
	60	g	huevos
	25	ml	fondo de costilla
	15	g	manteca de chancho
	5	gr	quesillo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de maíz	N/A	huevos	N/A
fondo de costilla	N/A	manteca de chancho	N/A
quesillo	Desmenuzado		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de maíz, huevos, fondo de costilla, manteca de chancho, quesillo/ Ebullición/90°C/ 20mnt. Servicio 75°C			
Equipos y Utensilios:			
bowls, pesa, cocina, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Moler el maíz. 2. Colocar la harina de maíz en un bowl , añadir huevos, manteca de chancho y fondo de costilla, amasar muy bien por 10 minutos, dejar reposar por 5 minutos. 4. Hacer formas circulares de la mas aproximadamente de 3 gr, luego realizar un ollo en el centro y rellenar con quesillo, cerrar y hacer un hueco en medio de manera que se vea como un champiñón. 			
Observaciones:			

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g.	Harina de maíz	2,20	0,11	Funda	50	1,00	
2	60	g	huevos	2,14	0,13	Cuebeta	71	1,18	
3	25		fondo de costilla	2,30	0,06	Líquido	25	1,00	
4	15	g	manteca de chanco	5,50	0,08	tarrina	15	1,00	
5	5	gr	quesillo	3,30	0,02	funda	5	1,00	
	155	Peso Total receta				0,39	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,11				

Tabla 36 Hoja de ruta y ficha de costos de Fondo de Costilla Ahumado.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Fondo de Costilla			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	454	g	Costilla de cerdo
	5	g	Ajo en rama
	120	g	Zanahoria
	103	g	Cebolla perla
	1000	ml.	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Costilla de cerdo	N/A	Ajo en rama	N/A
Zanahoria	Gajos	Cebolla perla	Gajos
Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Costilla de cerdo, ajo, agua, cebolla, zanahoria / ebullición 60° grados/ 6 horas			
Equipos y Utensilios:			
Olla, tabla de cortar, cacerola, cuchillo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepar un mise place. 2. Incorporar agua en una cacerola. 3. Añadir los verduras y el ajo. 4. Colocar las costillas y llevar a zimmer, por 6 h a 60°C 5. Espumar el fondo. 6. Clarificar el fondo con un colador chino. 			
Observaciones:			









 									
Costos:		Fondo de Costilla							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		30				
Costo por		0,07	Raciones:		56				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	454	g	Costilla de cerdo	6,60	3,00	Empacada Funda	454	1,00	
2	5	g	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	6	1,18	
3	120		Zanahoria	1,13	0,14	Funda	150	1,25	
4	103	g	Cebolla perla	1,16	0,12	Funda	108	1,05	
5	1000	ml.	Agua	0,60	0,60	Botella	1000	1,00	
	1682	Peso Total receta			3,87	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,21					

Tabla 37 Hoja de ruta y ficha de costos de Costilla de Cerdo Ahumada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Costilla de cerdo ahumada				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		60	g.	Costilla de cerdo
		5	g	Ajo en rama
		1	g.	Sal
		1	g.	Pimienta blanca
		5	g.	Manteca de color
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Costilla de cerdo	Carre	Ajo en rama	N/A	
Sal	N/A	Pimienta blanca	N/A	
Manteca de color	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Costilla de cerdo, ajo, sal, pimienta, manteca de color/ ahumar 72° grados/ 12 horas.				
Equipos y Utensilios:				
Pesa, cocina, termómetro, licuadora, cuchilo, tabla de cortar, camara de ahumado con leña, cuerdas.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar un alinio con el ajo, sal y pimienta. 2. Adobar la costilla y orear sobre una cuerda por 4 horas. 3. Incorporar a las costillas la manteca de color. 4. Ahumar las costillas por 12 horas 				
Observaciones:				

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	60	g.	Costilla de cerdo	6,60	0,40	Empacada funda	60	1,00	
2	5	g	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	6	1,18	
3	1		Sal	0,75	0,00	Funda	1	1,00	
4	1	g.	Pimienta blanca	75,00	0,08	Funda	1	1,00	
5	5	g.	Manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1,00	
	72	Peso Total receta				0,49	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,62				

Tabla 38 Hoja de ruta y ficha de costos de Crocante de Maíz.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Crocante de Maíz				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		100	gr	Harina de maíz sabrosa.
		40	gr	Huevo Entero
		20	gr	Maicena
		2	gr	Sal
		3	gr	Pimienta blanca
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Harina de maíz sabrosa.	Pure	Huevo Entero	N/A	
Maicena	N/A	Sal	N/A	
Pimienta blanca	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Maíz/Cocinado/ Ebullición/30 minutos/90°C				
Maíz cocinado/Triturado/10 mnt 24 °C/ 30 min 74°C				
Mote cocinado, huevo, maicena, sal, pimienta/Majado, pasa puré/ 20 min 74°C				
Sal, pimienta blanca, puré de mote /mezclar/Cocción al horno/20mnt 180-°c Servir 25°C				
Equipos y Utensilios:				
cocina ,tabla de picar, olla con tapa,2 bowls, paleta de calor, pasa puré ,cuchillo de chef.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maíz, hervir, cuando estén tiernas retirar del fuego ,colocar en un pasa puré. 2. Mezclar con el huevo y la harina. 3. Llevar al horno y dejar secar. 4. Hornear hasta conseguir una textura crujiente 				
Observaciones:				






 									
Costos:		Crocante de Maíz							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		1				
Costo por		0,00	Raciones:		165				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Harina de maíz sabrosa	2,50	0,25	funda	100	1,00	
2	40	gr	Huevo Entero	2,14	0,09	Cuneta	47	1,18	
3	20	gr	Maicena	1,76	0,04	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda	2	1	
5	3	gr	Pimienta blanca	75,00	0,23	funda	3	1	
	165	Peso Total receta			0,60	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					




Tabla 39 Hoja de ruta y ficha de costos de Habas con queso, mote y poroto con mapaguira y choclo frito

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Habas con Queso, Mote y Poroto con				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		25	gr	Habas Ahumada Cinta
		25	gr	Mote choclo frito
		25	gr	Mote y Poroto Sucio
		3	gr	Puré de Habas
		1	gr	Brotes de perejil
		4	gr	Quesillo
		1	gr	Tocte Triturado
		3	gr	Salsa De queso
		1	gr	Crocante de mote con tocte
		1	gr	Brotes de cebolla
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Habas Ahumada Cinta	N/A	Mote choclo frito	N/A	
Mote y Poroto Sucio	N/A	Puré de Habas	N/A	
Brotes de perejil	N/A	Quesillo	N/A	
Tocte Triturado	N/A	Salsa De queso	N/A	
Crocante de mote con tocte	N/A	Brotes de cebolla	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de haba en forma de barrido, Habas Ahumadas cinturita, Mote cholo frito, Mote y Poroto Sucio, Salsa de queso, Quesillo en forma triangular./Técnica de montaje: Oblicuo / Tiempo ⁹ de emplataje : 5 mnt/ Servir fría la salsa de queso y el queso 8°C/ Servir los demas ingredientes: Calientes 75°C.				
Equipos y Utensilios:				
Tabla,bows,Cuchillo de chef,Teteros,				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar el puré de haba en forma de barrido. Añadir los componentes primero las habas de forma esquinera. Incorporar el chcolo frito en el esquinero posterior. Mapaguria de poroto y mote añadir en el centro. Verificar la armonía del montaje y servir caliente. Espolvorear tierra de tocte de forma recta y añadir crocante, finalmente el queso con su salsa fría. Servir. 				
Observaciones:				

 									
Costos:		s con Queso, Mote y Poroto con Mapaguira y Choclo							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		90				
Costo por		0,37	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	25	gr	Habas Ahumada Cinta	0,92	0,02	Preparado	25	1,00	
2	25	gr	Mote choclo frito	2,92	0,07	Preparado	25	1	
3	25	gr	Mote y Poroto Sucio	1,55	0,04	Preparado	25	1	
4	3	gr	Puré de Habas	2,76	0,01	Preparado	3	1	
5	2	gr	Brotos de perejil	60,00	0,12	Preparado	2	1,00	
6	4	gr	Quesillo	3,30	0,01	Preparado	4	1	
7	1	gr	Tocte Triturado	8,81	0,01	Preparado	1	1	
8	3	gr	Salsa De queso	1,78	0,01	Preparado	3	1	
9	1	gr	Crocante de mote con tocte	4,00	0,00	Preparado	1	1	
10	1	gr	Brotos de cebolla	73,80	0,07	Preparado	1	1	
		90	Peso Total receta		0,37	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,10							

Subfichas Habas con queso, mote y poroto con mapaguira y choclo frito

Tabla 40 Hoja de ruta y ficha de costos de Habas Ahumadas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: HABAS AHUMADAS			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	g.	Haba Tierna
	2	g.	Sal
	300	ml.	Agua
	3	g.	Ajo en rama
	1	g.	Pimienta negra
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Haba Tierna	Ahumado	Sal	N/A
Agua	N/A	Ajo en rama	N/A
Pimienta negra	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Habas tiernas/ Ahumado/72° C/ 3 h.			
Agua, Sal, Habas Ahumadas/Blanqueado/Ebullición/ 90°C/ 30 mnt. Servir 75 °c			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Pesa, Cocina, Termómetro, Espátulas de calor, Cuchillo, Cacerola,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar un mise place. Hacer una incisión a las habas de cada lado como tipo cintillo. 2. Realizar a las habas tiernas, técnica ahumado, por 3 h con una temperatura de 72°C. 3. Incorporar en una cacerola agua y saborizar con sal, ajo, pimienta y llevar a zimmer hasta que llegue a ebullición. 4. Agregar las habas ahumadas y blanquear, dejar cocinar por 30 mnt. 5. Escurrir y dejar en reposo. 6. Rectificar sal y pimienta 7. Servir y emplatar caliente. 			
Observaciones:			






 									
Costos:		HABAS AHUMADAS							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		25				
Costo por		0,02	Raciones:		14				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	40	g.	Haba Tierna	2,32	0,09	Funda	42	1,05	
2	2	g.	Sal	0,75	0,00	Funda	2	1,00	
3	300	ml.	Agua	0,60	0,18	Botella	300	1,00	
4	3	g.	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18	
5	1	g.	Pimienta negra	38,33	0,04	funda	1	1,00	
	346	Peso Total receta			0,32	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07					

Tabla 41 Hoja de ruta y ficha de costos de Mote Choclo Frito

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Mote Choclo Frito				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		40	g.	Choclo Tierno
		60	ml.	Aceite
		3	g.	Ajo en rama
		1	g.	Pimienta negra
		1	g.	Sal
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Choclo Tierno	Ahumado	Aceite	N/A	
		Ajo en rama	N/A	
Pimienta negra	N/A	Sal	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Agua, Sal, Ajo, Pimienta, Choclo tierno/ Ebullición/ 90°C/ 30 mnt				
Aceite, Choclo cocinado/ Fritura/160°C/ 4mnt				
Rectificar sabores.				
Servir... 75 °c				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, Pesa, Cocina, Termómetro, Espátulas de calor, Cuchilo, Cacerola, Espumaderas				
PREPARACIÓN:				
1. Preparar un mise place.				
2. Incorporar en una cacerola agua, y saborizar con ajo, sal, pimienta, cebolla y el choclo y cocinar por 30mnt				
3. Escurrir y dejar reposar.				
4. Agregar en una cacerola aceite hasta que llegue la temperatura de 160°C.				
5. Freír el choclo previamente escurrido.				
6. Rectificar la textura de la fritura y el sabor.				
7. Servir e incorporar perejil, cebollín al momento emplatar.				
Observaciones:				






 									
Costos:		Mote Choclo Frito							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		25				
Costo por		0,07	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	40	g.	Choclo Tierno	3,95	0,16	Funda	48	1,20	
2	60	ml.	Aceite	1,80	0,11	Botella	60	1,00	
4	3	g.	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18	
5	1	g.	Pimienta negra	38,33	0,04	Funda	3	2,58	
7	2	g.	Sal	0,75	0,00	Funda	2	1,00	
	106	Peso Total receta			0,31	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,22							

Tabla 42 Hoja de ruta y ficha de costos de Mote y Poroto con Mapaguira.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: MOTE y Poroto con Mapaguira			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	g.	Maíz con cáscara
	20	g.	Poroto seco
	500	ml.	Agua
	3	g.	Ajo en rama
	1	g.	Pimienta negra
	10	g.	Cebolla paiteña
	45	g.	Manteca de cerdo negra
	2	g.	Cebollín
2	g.	Perejil	
2	g.	Cilantro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz con cáscara	Ahumado	Poroto seco	N/A
Agua	N/A	Ajo en rama	N/A
Pimienta negra	N/A	Cebolla paiteña	Gajos
Manteca de cerdo negra	N/A	Cebollín	Chifonade
Perejil	Chifonade	Cilantro	Chifonade
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, Sal, Ajo, Pimienta, Cebolla paiteña, Maíz/Ebullición/ 90°C/30 mnt			
Agua, Poroto seco / Remojo/ Agua, Sal, Ajo, Pimienta, Poroto Remojado/ Ebullición/90°C/30mnt			
Manteca de cerdo negra , Maíz cocinado , Poroto cocinado/Salteado/ 140°C/ 5mnt.			
Servir 75°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, Pesa, Cocina, Termómetro, Espátulas de calor, Cuchillo, Cacerola,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar un mise place. Dejar en remojo los granos por 12 h. 2. Incorporar en una cacerola agua, y saborizar con ajo, sal, pimienta, cebolla y el maíz y cocinar por 30mnt. 3. Incorporar en una cacerola agua y saborizar con sal, ajo, pimienta y una rama de cebolla y el poroto por 30 mnt 4. Agregar en un wook manteca de cerdo negra. 5. Añadir el maíz cocinado y el poroto y saltear. 6. Rectificar sal y pimienta 7. Cortar en chifonade perejil y el cebollín. 8. Servir e incorporar perejil, cebollín al momento emplatar. 			
Observaciones:			

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	20	g.	Maíz con cáscara	1,83	0,04	Funda	20	1,00	
2	20	g.	Poroto seco	2,00	0,04	Funda	20	1,00	
3	500	ml.	Agua	0,60	0,30	Botella	500	1,00	
4	3	g.	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18	
5	1	g.	Pimienta negra	38,33	0,04	funda	1	1,00	
6	10	g.	Cebolla paiteña	1,16	0,01	funda	11	1,05	
7	45	g.	Manteca de cerdo negra	11,01	0,50	Tarrina	45	1,00	
8	2	g.	Cebollín	1,56	0,00	funda	3	1,25	
9	2	g.	Perejil	2,11	0,00	funda	2	1,05	
10	2	g.	Cilantro	2,11	0,00	funda	2	1,05	
		605	Peso Total receta			0,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					0,12				





 			
Costos:	MOTE y Poroto con Mapaguira		
Chef:	Diana Tigre y Diego Veloz		
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	25
Costo por	0,04	Raciones:	24

Tabla 43 Hoja de ruta y ficha de costos de Puré de Habas.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Puré de habas				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		100	gr	Habas tiernas
		40	gr	Leche
		20	gr	Mantequilla
		2	gr	Sal
		1	gr	Pimienta Blanca
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Habas tiernas	Pure	Leche	N/A	
Mantequilla	N/A	Sal	N/A	
Pimienta Blanca	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Habas/Cocinado/Ebullición/30minutos/90°C				
Haba cocinada /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C				
Habas cocinado, leche, mantequilla, sal, pimienta/Majado, pasa puré/ 20 min 74°C				
Sal, pimienta blanca, puré de haba /mezclar/Cocción en olla lente y hasta que espese. Servir caliente 75 °c				
Equipos y Utensilios:				
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Las Habas, hervir, cuando estén tierna, retirar del fuego ,colocar en un pasa puré. 2. Mezclar con la leche, mantequilla. 3. Llevar al zimmer y dejar espesar. 4. Colocar en tetero y servir. 				
Observaciones:				






 									
Costos:		Puré de habas							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		3				
Costo por		0,01	Raciones:		54				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Habas tiernas	2,32	0,23	funda	105	1,05	
2	40	gr	Leche	0,90	0,04	Funda	Funda	1,00	
3	20	gr	Mantequilla	5,50	0,11	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda	2	1	
5	1	gr	Pimienta Blanca	75,00	0,08	funda	1	1	
	163	Peso Total receta			0,45	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,03					

Tabla 44 Hoja de Ruta y Fichas de Costos Crocante de Mote y Tocte.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Crocante de mote y tocte			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Maíz pelado
	40	gr	Huevo Entero
	20	gr	Maicena
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta blanca
	50	gr	Tocte
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz pelado	Puré	Huevo Entero	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
Pimienta blanca	N/A	Tocte	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maíz/Cocinado/ Ebullición/30minutos/90°C			
Maíz cocinada /Triturado/10 mnt 24 °C/ 30 min 74°C			
Mote cocinado, huevo, maicena, sal, pimienta/Majado, pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal, pimienta blanca, puré de haba /mezclar/Cocción al horno/20mnt 180-°c Servir 25°C			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar, olla con tapa,2 bowls, paleta de calor, pasa puré ,cuchillo de chef.			
PREPARACIÓN:			
1. Maíz, hervir, cuando estén tiernas retirar del fuego ,colocar en un pasa puré. 2.Mezclar con el huevo y la harina. 3.Llevar al horno y dejar secar. 4.Tener hasta conseguir una textura crujiente			
Observaciones:			

 									
Costos:		Crocante de mote y tocte							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		1				
Costo por		0,00	Raciones:		115				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	50	gr	Maíz pelado	2,20	0,11	funda	50	1,00	
2	40	gr	Huevo Entero	2,14	0,09	Cubeta	47	1,18	
3	20	gr	Maicena	1,76	0,04	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	3	gr	Pimienta blanca	75,00	0,23	funda 50	3	1	
	115	Peso Total receta			0,46	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

Tabla 45 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Salsa de Queso



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Queso			
Tipo de Plato:		Salsa	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	30	gr	Quesillo
	4	gr	sal
	50	gr	leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Quesillo	N/A	sal	N/A
leche	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Queso, Leche, / Licuado/Colar/ 25°C/ Servir frío a momento de emplatar. 8° C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla , cuchillo, sartén , bowls, licuadora			
PREPARACIÓN:			
1. Preparar el mise en place. 2. Incorporar la leche y el quesillo en la licuadora. 3. Triturar y colar 4. Servir y emplatar			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Costos:		Salsa de Queso						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Salsa		Tamaño porción		3		
Costo por		0,01		Raciones:		28		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	30	gr	Quesillo	3,30	0,10	Funda	30	1,00
2	4	gr	sal	0,75	0,00	funda	4	1,00
3	50	gr	leche	0,90	0,05	Funda litro	50	1,00
		84	Peso Total receta		0,15	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02				

5.1.4.2.2. *Platos Fuertes*




Tabla 46 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Pernil Oreado

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Pernil Oreado				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		155	gr	Lomo de cerdo Pernil
		65	gr	Llapingacho
		3	gr	Brotes de cilantro
		65	gr	Encurtido
		10	gr	Salsa de tomate de árbol
		2	gr	Crocante de llapingacho
		3	gr	Brotes de lechuga
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Lomo de cerdo Pernil	N/A	Llapingacho	N/A	
Brotes de cilantro	N/A	Encurtido	N/A	
Salsa de tomate de árbol	N/A	Crocante de llapingacho	N/A	
Brotes de lechuga	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de tomate de árbol centralizado en forma de espejo, Vegetales encurtidos en mapahuria, Carbohidrato llapingachios, Genero Pernil Oreado, Brotes para decorar y croncate para darle altura/ Tiempo ^o de emplataje : 5 mnt/ Servir los encurtidos en temperatura 15°C/ Servir los demas ingredientes: Caliente 75°C.				
Equipos y Utensilios:				
Tabla,bows,Cuchillo de chef,Teteros,Cucharas decorativas, Pinzas decorativas				
PREPARACIÓN:				
1. Esquema del montaje recto disperso. 2. Incorporar la salsa en el plato de forma en espejo 3. Añadir los vegetales (Encurtido), y el carbohidrato (Llapingacho) 4. Añadir el pernil en corte de forma rectangular. 5. Añadir la altura el crocante de llapingacho. 6. Rectificar la armonía del montaje, añadir los brotes y de las decoraciones. 7. Servir Caliente				
Observaciones:				

 									
Costos:		Pernil Oreado							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		302				
Costo por		1,73	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	155	gr	Lomo de cerdo Pernil	7,33	1,14	Preparado	155	1	
2	65	gr	Llapingacho	3,38	0,22	Preparado	65	1	
3	3	gr	Brotos de cilantro	65,00	0,20	Preparado	3	1	
4	65	gr	Encurtido	2,48	0,16	Preparado	65	1	
5	10	gr	Salsa de tomate de árbol	1,20	0,01	Preparado	10	1	
5	2	gr	Crocante de llapingacho	2,90	0,01	Preparado	2	1	
6	2	gr	brotos de lechuga	1,00	0,00	Preparado	2	1	
	302	Peso Total receta			1,73	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				5,20					

Subfichas del Pernil Oreado

Tabla 47 Hoja de Ruta y Ficha de Costos del Pernil Oreado

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Marinado de cerdo			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	165	gr	Pierna de cerdo
	4	gr	Comino
	4	gr	Ajo en rama
	3	gr	Sal
	1	ml	Pimienta blanca
	3	gr	Orégano fresco
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pierna de cerdo	Solomillo	Comino	N/A
Ajo en rama	N/A	Sal	N/A
Pimienta blanca	N/A	Orégano fresco	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Lomo de cerdo/Solomillo/Empacado al vacío.			
Comino,Ajo,Orégano Fresco,Sal, Pimienta/Triturado/Mezclar			
Mezclar/Empacar al vacío/Cocción al vacío/60° C/6 Hora/ Horneado 180°C Terminado al vacío.			
Servir			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa pure ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcionar el lomo incorpora sal y pimienta. 2. Mezclar con el comino, ajo, orégano fresco mezclar 3. Añadir sa y pimienta en la mezcla. 4. Empaquetar al vacío los dos productos. 5. Cocinar en medio líquido a 60°C por 6 horas. 6. Sellar las porciones de cerdo en la salsa de mango 8. Servir y emplatar. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Marinado de cerdo							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		180				
Costo por		1,32	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	165	gr	Pierna de cerdo	7,33	1,21	Preparación	183	1,11	
2	4	gr	Comino	4,40	0,02	funda	4	1,00	
3	4	gr	Ajo en rama	2,95	0,01	funda	5	1,18	
4	3	gr	Sal	0,75	0,00	funda	8	2,72	
5	1	gr	Pimienta blanca	75,00	0,08	funda	1	1,00	
6	3	gr	Orégano fresco	2,50	0,01	funda	3	1,00	
	180	Peso Total receta			1,32	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				3,97					

Tabla 48 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Mini Llapingachos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Mini Llapingacho			
tipo de Plat:		fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	55	gr	Papa Chola
	1	gr	comino
	1	gr	sal
	3	gr	Pimenta negra
	5	ml	Manteca de color
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Papa Chola	Puré	comino	N/A
sal	N/A	Pimenta negra	NA
Manteca de color	NA		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Papa, comino, sal, pimienta, manteca de color /sofrito,5min/ 140°			
Equipos y Utensilios:			
sartén,espátula,bowls,licuadora			
PREPARACIÓN:			
1.-Cocinar la papa y sabrorizar , 2.-Majjar la papa y mezclar con comino y achoite. 3.-Tamizar y corregir sabores 4.-Formar masas de forma redonda y cocinar en sartén y dejar que se doren. 5.- Emplatar y servir.			
Observaciones:			





 								
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		fuerte	Tamaño porción		65			
Costo por Plato:		0,22	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	55	gr	Papa Chola	1,66	0,09	Funda	55	1,26
2	1	gr	comino	4,40	0,00	Funda	1	1
3	1	gr	sal	0,75	0,00	Funda	1	1
4	3	gr	Pimenta negra	38,33	0,11	Funda	3	1
5	5	ml	Manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1
		65	Peso Total receta		0,22	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,65				

Tabla 49 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de la Salsa de Tomate de Árbol.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Tomate de Árbol			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	Tomate de árbol
	20	gr	Limón
	10	gr	Agua
	15	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate de árbol	Triturar	Limón	N/A
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate/Retirar las pepas/Cocinar/10minutos/90°C			
Tomate de árbol, Azúcar/Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
Tomate de árbol/Desglasar/5 min 74°C			
Pulpa de tomate , Zumo de limón/ Reducir/Servir			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar ,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,cuchillo de chef,licuadora			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar la corteza del tomate. 2.Cocinar el tomate con el azúcar y agua. 3.Procesar y tamizar. 4.Colocar al fuego y reducir. 6.Incorporar zumo de limón reducir. 7.Servir. 			
Observaciones:			




 									
Costos:		Salsa de Tomate de Árbol							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		10				
Costo por		0,01	Raciones:		20				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	gr	Tomate de árbol	1,00	0,15	Funda kilo	200	1,33	
2	25	gr	Limón	2,72	0,07	Funda	68	2,72	
3	10	gr	Agua	0,60	0,01	Botella	10	1,00	
4	15	gr	Azúcar	0,88	0,01	funda kilo	15	1	
	200	Peso Total receta			0,24	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,04					

Tabla 50 Hoja de Ruta y Ficha de Costo de Encurtido

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Encurtido			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Chalotes
	100	gr	Tomate Cherry
	10	gr	Cilantro
	100	ml	Agua
	100	ml	Vinagre Blanco
	4	gr	Sal
	10	gr	Azúcar
	1	gr	Pimienta blanca
	75	ml	Mapanagua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chalotes	N/A	Tomate Cherry	N/A
Cilantro	N/A	Agua	N/A
Vinagre Blanco	N/A	Sal	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chalotas/Limpiar/ Blanquear/ 90°C/Enfriar 25°C			
Tomates cherreys /Cortar en cruz7 Escoger el cilantro y limpiar resevar. 25°C			
Esterilización del envase 90°C.			
Agua,Vinagre, Sal, Azucar/Mezclar/ Emulsionar/ 25° C.			
Chalotas, Tomates Cherrys, Cilantro, Emulsion de líquido/ Envasar/Sellar/ 25°C/ Servir Frío 12°C.			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa pure ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1.Preparar un mise place. 2.Blanquear las chalotas. 3.Preparar la mezcla de vinagre,azúcar,,sal pimienta. 4.Esterilización del embase. 5.Añadir todos los ingredientes. 6. Incorporar el líquido de gobierno. 7.Cerrar el embase. 8.Ecurtir por 5 días.			
Observaciones:			




 									
Costos:		Encurtido							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		65				
Costo por		0,16	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Chalotes	2,32	0,23	Preparación	101	1,01	
2	100	gr	Tomate Cherry	5,50	0,55	funda	125	1,25	
3	10	gr	Cilantro	2,11	0,02	funda	11	1,05	
4	100	gr	Agua	0,60	0,06	funda	100	1,00	
5	100	gr	Vinagre Blanco	1,56	0,16	funda	100	1,00	
6	4	gr	Sal	0,75	0,00	funda	4	1,00	
7	10	gr	Azúcar	0,88	0,01	funda	10	1,00	
8	1	gr	pimienta blanca	75,00	0,08	funda	1	1,00	
8	75	ml	Mapanagua	1,75	0,13	funda	75	1,00	
	500	Peso Total receta			1,24	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,48					

Tabla 51 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Papa.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Crocante de Papa			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Papa Chola
	40	gr	Huevo
	3	gr	Maicena
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta negra
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Papa Chola	Pure	Huevo	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Papa chola/Cocinado/ Ebullición/30minutos/90°C			
Papa cocinada /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
Papa cocinada, huevo,maicena,sal,pimienta/Majado,pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal,pimienta blanca,Puré de papa cocinada/mezclar/Cocción al horno/20mnt 180-°c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1. Cocinar la papa,colocar en un pasa puré. 2.Mezclar con el huevo y la harina. 3.Llevar al horno y dejar secar. 4.Hornear hasta conseguir una crocancia.			
Observaciones:			

 									
Costos:		Crocante de Papa							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		2				
Costo por		0,00	Raciones:		124				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	gr	Papa Chola	1,66	0,33	funda	252	1,26	
2	40	gr	Huevo	2,14	0,09	Cubeta	47	1,18	
3	3	gr	Maicena	1,41	0,00	funda	3	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	3	gr	Pimienta negra	38,00	0,11	funda 50	3	1	
	248	Peso Total receta			0,54	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

Tabla 52 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Seco de gallina

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Seco de Gallina			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	gr	Seco de Gallina
	8	gr	Salsa de reducción
	70	gr	Ensalada de granos
	70	gr	Arroz Dorado
	1	gr	Brotos de lechuga
	1	gr	Crocante de maduro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Seco de Gallina	N/A	Salsa de reducción	N/A
Ensalada de granos	N/A	Arroz Dorado	N/A
Brotos de lechuga	N/A	Crocante de maduro	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Salsa de reducción del estofado de pollo ,centralizado en forma de espejo, Vegetales salteados, Zanahoria blanca, tomate, clocco, arverja,Carbohidrato Arroz Amarillo, Género principal Jambonete de pollo, Brotes para decorar y crocante para darle altura/ Tiempo 9 de emplataje : 4mnt/ Servir los demas ingredientes: Caliente 75°C.			
Equipos y Utensilios:			
Tabla,bows,Cuchillo de chef,Teteros,Cucharas decorativas, Pinzas decorativas			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1.Esquema del montaje oblicuo y estructurado. 2.Incorporar la salsa en el plato de forma barrido. 3. Añadir los vegetales (Ensalda de granos), 4.Añadir el jambonete de pollo sobre la salsa. 5.Verificar la armonía. 6.Incorporar los brotes y salpimentar alrededor. 7.Añadir el crocante para darle altura. 8. Presentar el arroz aparte en un plato ondo de barro y servir caliente. 9. Rectificar la armonía del montaje y servir caliente a 75°C. 			
Observaciones:			






 									
Costos:		Seco de Gallina							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		300				
Costo por		1,61	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	gr	Seco de Gallina	7,11	1,07	Preparado	150	1	
2	8	gr	Salsa de reducción	2,63	0,02	Preparado	8	1	
3	70	gr	Ensalada de granos	6,28	0,44	Preparado	70	1	
4	70	gr	Arroz Dorado	0,39	0,03	Preparado	70	1	
5	1	gr	Brotos de lechuga	50,00	0,05	Preparado	1	1	
6	1	gr	Crocante de maduro	1,96	0,00	Preparado	1	1	
	300	Peso Total receta			1,61	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		4,82							




Tabla 53 Subfichas del Seco de Gallina Runa.

Tabla 54 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Seco de Gallina Runa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Seco de Gallina Runa			
Tipo de Plato:		Plato Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	155,00	gr	Jambonete Pierna de Gallina
	3,00	gr	Sal
	2,00	gr	Pimienta negra
	5,00	gr	Manteca de color
	3,00	gr	Ajo
	4,00	gr	Cebolla paiteña
	5,00	gr	Manteca de cerdo
3,00	gr	Orégano fresco	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Jambonete Pierna de Gallina	N/A	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	Manteca de color	N/A
Ajo	N/A	Cebolla paiteña	N/A
Manteca de cerdo	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pechuga de pollo y pierna /Limpiar/ PiernaJambonet			
Pechuga y pierna, Achoite, Ajo, cebolla, manteca, orégano , sal, pimienta/Condimentar/Sofrito/ Empcado al vacío.			
Pechuga de pollo y pierna/ Empaquetado/ CoCciOn al vacío/ 75°C/ 3h/ a			
Sellado de cocciÓn de pollo y piernas /1400°C/3 mnt/Sellar y dorar			
Servir Caliente 75°C			
Equipos y Utensilios:			
Cocina, balanza, olla, sartén, pesa			
PREPARACIÓN:			
1. Limpiar la pechuga de pollo y la piernas			
2. Sal pimentar la pechuga y las piernas dejar reposar por 30 minutos.			
3. Incorporar manteca en un sartén sofreir achoite, ajo,cebolla añadir el pollo con su respectivo corte.			
4. Empacar al vacío .			
5.Cocer en cocción al vacío por tres horas a 75°C.			
6. Cortar rectificar sabores.			
7. Servir 75 °c y rebozar con la salsa.			
Observaciones:			



Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																						
 																																																																																																															
Costos:		Seco de Gallina Runa																																																																																																													
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz																																																																																																													
Tipo de Plato:		Plato Fuerte		Tamaño porción		150																																																																																																									
Costo por Plato:		1,07		Raciones:		1																																																																																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nº</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto compra</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>155,00</td> <td>gr</td> <td>Jambonete Pierna de Gallina</td> <td>7,33</td> <td>1,14</td> <td>Unidad</td> <td>194</td> <td>1,25</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3,00</td> <td>gr</td> <td>Sal</td> <td>0,75</td> <td>0,01</td> <td>Funda</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2,00</td> <td>gr</td> <td>Pimienta negra</td> <td>38,33</td> <td>0,08</td> <td>Funda</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>5,00</td> <td>gr</td> <td>Manteca de color</td> <td>1,32</td> <td>0,01</td> <td>Tarrina</td> <td>5</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>3,00</td> <td>gr</td> <td>Ajo</td> <td>2,95</td> <td>0,01</td> <td>Funda</td> <td>3</td> <td>1,05</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>4,00</td> <td>gr</td> <td>Cebolla paiteña</td> <td>1,16</td> <td>0,00</td> <td>Funda</td> <td>4</td> <td>1,05</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>5,00</td> <td>gr</td> <td>manteca de cerdo</td> <td>5,50</td> <td>0,03</td> <td>Tarrina</td> <td>5</td> <td>1,05</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>3,00</td> <td>gr</td> <td>Orégano</td> <td>2,50</td> <td>0,01</td> <td>Funda</td> <td>3</td> <td>1,05</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>180</td> <td colspan="3">Peso Total receta</td> <td>1,28</td> <td colspan="3">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">P.V.P (Precio de venta al Público):</td> <td colspan="2">3,20</td> <td colspan="6"></td> </tr> </tbody> </table>										Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	1	155,00	gr	Jambonete Pierna de Gallina	7,33	1,14	Unidad	194	1,25	2	3,00	gr	Sal	0,75	0,01	Funda	3	1	3	2,00	gr	Pimienta negra	38,33	0,08	Funda	2	1	4	5,00	gr	Manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1	5	3,00	gr	Ajo	2,95	0,01	Funda	3	1,05	6	4,00	gr	Cebolla paiteña	1,16	0,00	Funda	4	1,05	6	5,00	gr	manteca de cerdo	5,50	0,03	Tarrina	5	1,05	6	3,00	gr	Orégano	2,50	0,01	Funda	3	1,05			180	Peso Total receta			1,28	Costo de receta			P.V.P (Precio de venta al Público):		3,20							
Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección																																																																																																						
1	155,00	gr	Jambonete Pierna de Gallina	7,33	1,14	Unidad	194	1,25																																																																																																							
2	3,00	gr	Sal	0,75	0,01	Funda	3	1																																																																																																							
3	2,00	gr	Pimienta negra	38,33	0,08	Funda	2	1																																																																																																							
4	5,00	gr	Manteca de color	1,32	0,01	Tarrina	5	1																																																																																																							
5	3,00	gr	Ajo	2,95	0,01	Funda	3	1,05																																																																																																							
6	4,00	gr	Cebolla paiteña	1,16	0,00	Funda	4	1,05																																																																																																							
6	5,00	gr	manteca de cerdo	5,50	0,03	Tarrina	5	1,05																																																																																																							
6	3,00	gr	Orégano	2,50	0,01	Funda	3	1,05																																																																																																							
		180	Peso Total receta			1,28	Costo de receta																																																																																																								
P.V.P (Precio de venta al Público):		3,20																																																																																																													

Tabla 55 Hoja de Ruta y Ficha de Costos Salsa de Seco de Gallina.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Seco de Gallina			
Tipo de Plato:		Plato Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150,00	gr	Huesos de gallina runa
	3,00	gr	Sal
	2,00	gr	Pimieta negra
	5,00	gr	Achoite
	3,00	gr	Ajo en rama
	4,00	gr	Cebolla paiteña
	5,00	gr	Manteca de cerdo
	3,00	gr	Orégano
300,00	ml	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huesos de gallina runa	N/A	Sal	N/A
Pimieta negra	N/A	Achoite	N/A
Ajo en rama	N/A	Cebolla paiteña	N/A
Manteca de cerdo	Dados	Agua	n/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pechuga de pollo y pierna /Limpiar/Pierna Jambonette			
Pechuga y pierna, Achoite, Ajo, cebolla, manteca, orégano , sal, pimienta/Condimentar/ Sofrito/ Empcado al vacío.			
Pechuga de pollo y pierna/ Empaquetado/ Cocción al vacío/ 75°C/ 3h/ a			
Sellado de cocción de pollo y piernas /1400°C/3 mnt/Sellar y dorar			
Servir Caliente 75°C			
Equipos y Utensilios:			
Cocina, balanza, olla, sartén, pesa			
PREPARACIÓN:			
1. Limpiar los huesos de la gallina .			
2. Sal pimientar la pechuga y las piernas dejar reposar por 30 minutos.			
3. Incorporar manteca en un sartén sofreír achiote, ajo,cebolla añadir el pollo en sus respectivo corte.			
5.Cocer y dejar reducir a 85°C.			
6. Rectificar sabores.			
7. Servir y rebozar con la salsa.			
Observaciones:			

Costos:		Salsa de Seco de Gallina						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Plato Fuerte	Tamaño porción	8				
Costo por Plato:		0,02	Raciones:	59				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	150,00	gr	Huesos de gallina runa	6,25	0,94	Unidad	188	1,25
2	3,00	gr	Sal	0,75	0,01	Funda	3	1
3	2,00	gr	Pimienta negra	38,33	0,08	frasco 25 gr	2	1
4	5,00	gr	Achoite	2,80	0,01	Tarrina	5	1
5	3,00	gr	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18
6	4,00	gr	Cebolla colorada	1,16	0,00	Funda	4	1,05
6	5,00	gr	Manteca de cerdo	1,76	0,01	Tarrina	5	1,05
6	3,00	gr	Orégano	2,50	0,01	Tarrina	3	1,05
6	300,00	gr	Agua	0,60	0,18	Botella	300	1,00
	475		Peso Total receta		1,25	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,06						

Tabla 56 Hoja de Ruta y Ficha de Costos Arroz Dorado.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Arroz dorado			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Arroz canillita
	500	ml	fondo claro
	10	gr	Manteca de cerdo
	25	gr	Manteca de color
	3	gr	Sal
	3	gr	Ajo en rama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz canillita	N/A	fondo claro	N/A
Manteca de cerdo	N/A	Manteca de color	N/A
Sal	N/A	Ajo en rama	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz, manteca vegetal, manteca de color, ajo/Sofrito/ 140°C			
Sofrito, Fondo claro, sal, pimienta/ 90°C por 20 mnt.			
Sofrito, fondo/Reducción/ 60°C/ Servir Caliente 75°C.			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo de chef, tabla de cortar, Sartén grande, cuchareta, cacerola mediana, 7 bowl, 2 jarra			
PREPARACIÓN:			
1.Preparar mise place. 2. Levantar un sofrito de manteca vegetal, ajo,arroz. 3.En el sofrito, nacarar el arroz , colocar el fondo claro para comenzar la cocción de la arroz , cuando se haya evaporado, agregar sal y pimienta. 5. Cocer por 20 minutos 6.Servir caliente.			
Observaciones:			
Se puede realizar con agua. No es necesario mover constantemente.			



 								
Costos:		Arroz dorado						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		70			
Costo por Plato:		0,03	Raciones:		9			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100,00	gr	Arroz canillita	1,43	0,14	Funda	125	1,25
2	500,00	ml	fondo claro	2,20	0,01	Preparado	500	1
3	10,00	gr	Manteca de cerdo	5,50	0,06	Tarrina	10	1
4	25,00	gr	Manteca de color	1,32	0,03	Tarrina	25	1
5	3,00	gr	Sal	0,75	0,00	Funda	3	1,00
6	3,00	gr	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18
	641	Peso Total receta			0,25	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,08				

Tabla 57 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fondo Claro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Fondo claro				
Tipo de Plato:		Entrada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		454	g	Huesos de pollo
		5	g	Apio
		120	g	Zanahoria
		103	g	Cebolla
		1000	ml.	Agua
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Huesos de pollo	N/A	Apio	N/A	
Zanahoria	Gajos	Cebolla	Gajos	
Agua	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Costilla de cerdo, ajo, agua / ebullición 60° grados/ 6 horas				
Equipos y Utensilios:				
Olla, tabla de cortar, cacerola, cuchillo.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepar un mise place. 2. Incorporar agua en una cacerola. 3. Añadir los verduras y el ajo. 4. Colocar los huesos y llevar a zimmer, por 6 h a 60°C 5. Espumar el fondo. 6. Clarificar el fondo con un colador chino. 				
Observaciones:				






 									
Costos:		Fondo claro							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		1000				
Costo por		2,20	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	454	g	Huesos de pollo	6,25	2,84	Empacada Funda	568	1,25	
2	5	g	Apio	1,32	0,01	Funda	5	1,05	
3	120		Zanahoria	1,13	0,14	Funda	150	1,25	
4	103	g	Cebolla	1,16	0,12	Funda	108	1,05	
5	1000	ml.	Agua	0,60	0,60	Botella	1000	1,00	
	1682	Peso Total receta			3,70	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				6,60					

Tabla 58 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ensalada de Granos

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ensalada de Granos.			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	20	gr	Zanahoria
	3	gr	Brotos de lechuga
	20	gr	Arverja
	4	gr	Cilantro
	2	gr	Sal
	1	gr	Pimienta blanca
	20	gr	Choclo en grano
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zanahoria	Tourneador	Brotos de lechuga	N/A
Arverja	N/A	Cilantro	N/A
Sal	N/A	Pimienta blanca	N/A
Choclo en grano	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Zanahoria/Tourneador/Blanquear/90°C/5 mnt.			
Poroto tierno,Choclo/Ebullición/90°C/ 15mnt			
Mezclar con los vegetales/ Saltear/ 140°C/3°C/ Servir caliente 75°C.			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar, bowls,paleta ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1.Preparar un miseplace y cortar la Zanahoria en sus cortes respectivos.			
2.Blanquear la zanohoria y cocinar los granos.			
3.Incorporar aceite, saltear los granos y la zanohoria.			
4.Añadir sal y pimienta.			
5.- Rectificar sabores y servir calinete			
Observaciones:			





 									
Costos:		Ensalada de Granos.							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		70				
Costo por		0,41	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	20	gr	Zanahoria	1,13	0,02	Preparación	25	1,25	
2	3	gr	Brotos de lechuga	50,00	0,15	Preparación	3	1	
3	20	gr	Averja	3,67	0,07	Preparación	33	1,67	
4	4	gr	Cilantro	2,11	0,01	Preparación	4	1,05	
5	2	gr	Sal	0,75	0,00	Preparación	2	1,00	
6	1	gr	Pimienta blanca	75,00	0,08	Preparación	1	1	
7	20	gr	Choclo en grano	3,95	0,08	Preparación	24	1,2	
	70	Peso Total receta			0,41	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,23					

Tabla 59 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Maduro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Crocante de Maduro			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Maduro
	40	gr	Huevo
	20	gr	Maicena
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta negra
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maduro	Pure	Huevo	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maduro/Cocinado/ Ebullición/30minutos/90°C			
Maduro cocinado /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
Maduro cocinadohuevo,maicena,sal,pimienta/Majado,pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal,pimienta blanca,puré de maduro /mezclar/Cocción al horno/20mnt 180-°c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa pure ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el maduro,colocar en un pasa puré. 2.Mezclar con el huevo y la harina. 3.Llevar al horno y dejar secar. 4.Hornear hasta conseguir una crocancia. 			
Observaciones:			




 									
Costos:		Crocante de Maduro							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		1				
Costo por		0,00	Raciones:		265				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	gr	Maduro	1,43	0,29	funda	286	1,43	
2	40	gr	Huevo	2,14	0,09	Cubeta	47	1,18	
3	20	gr	Maicena	1,76	0,04	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	3	gr	Pimienta negra	38,00	0,11	funda 50	3	1	
	265	Peso Total receta			0,52	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

Tabla 60 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Troncha de Res

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Trocha de Res				
Tipo de Plato:		Fuerte		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		150	gr	Láminas del Salón
		65	gr	Ensalada de zanohorias salteadas.
		65	gr	Arroz blanco co mateaca de
		10	gr	Salsa de reducción del salón.
		1	gr	Crocante De Arroz
		2	gr	Brotos de lechuga
		2	gr	Brotos de zanahoria
		10	gr	Puré de lenteja
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Láminas del Salón	N/A	Ensalada de zanohorias	N/A	
Arroz blanco co mateaca de cerdo.	N/A	Salsa de reducción del salón.	N/A	
Crocante De Arroz	N/A	Brotos de lechuga	N/A	
Brotos de zanahoria	N/A	Puré de lenteja	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Salsa de reducción de la troncha ,centralizado en foma de barrido, Vegetales salteados, Zanahoria blanca, tomate, y lechugas,Carbohidrato Arroz Blanco, Genero Pernil en forma de rosbif, Brotos para decorar , puré de lenteja y croncate para darle altura/ Tiempo de emplataje : 8mnt/ Servir: Caliente 75°C.				
Equipos y Utensilios:				
Tabla,bows,Cuchillo de chef,Teteros,				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1.Esquema del montaje recto oblicuo. 2.Añadir la ensalda de poco en poco en forma de sigsag. 3. Añadir los vegetales (Ensalda de vegetales), 4.Incorporar el arroz en una pozuelo de barro. 5. Añadir la troncha previamente cortada en forma de sigsag. 6. Verificarla armonía de montaje y colocar el puré en una manga. 7. Servir caliente y añadir los elementos de decoración. 8. Temperatura de servicio 75°C 				
Observaciones:				

 									
Costos:		Trocha de Res							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		300				
Costo por		1,49	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	gr	Láminas del Salón	6,07	0,91	Preparado	150	1,00	
2	65	gr	Ensalada de zanahorias salteadas.	4,46	0,29	Preparado	65	1	
3	65	gr	Arroz blanco co mateaca de cerdo.	0,70	0,05	Preparado	65	1	
4	5	gr	Salsa de reducción del salón.	6,07	0,03	Preparado	5	1	
5	1	gr	Crocante De Arroz	1,96	0,00	Preparado	1	1	
6	2	gr	Brotos de lechuga	50,00	0,10	Preparado	2	1	
6	2	gr	Brotos de zanahoria	45,00	0,09	Preparado	2	1	
7	10	gr	Puré de lenteja	2,45	0,02	Preparado	10	1	
	300	Peso Total receta			1,49	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		4,48							

Tabla 61 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Arroz Blanco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Arroz Blanco			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Arroz canillita
	500	ml	fondo claro
	35	gr	Manteca de cerdo
	25	gr	Comino
	3	gr	Sal
	3	gr	Ajo en rama
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz canillita	N/A	fondo claro	N/A
Manteca de cerdo	N/A	Comino	N/A
Sal	N/A	Ajo en rama	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz, manteca de cerdo, comino, ajo/ Sofrito/ 140°C			
Sofrito, Fondo claro, sal, pimienta/ 90°C por 20 mnt.			
Sofrito, fondo/Reducción/ 60°C/ Servir Caliente 75°C.			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo de chef, tabla de cortar, Sartén grande, cuchareta, cacerola mediana, 7 bowl, 2 jarra medidoras			
PREPARACIÓN:			
1.Preparar mise place. 2. Realizar un sofrito con manteca cerdo, comino, ajo. 3.En el sofrito, nacarar el arroz, colocar el fondo claro para comenzar la cocción de la arroz, cuando se haya evaporado, agregar sal y pimienta. 5. Cocer por 20 minutos 6.Servir caliente.			
Observaciones:			
Se puede realizar con agua. No es necesario mover constantemente.			



 								
Costos:	Arroz Blanco							
Chef:	Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:	155	Tamaño porción	65					
Costo por Plato:	0,05	Raciones:	10					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	100,00	gr	Arroz canillita	1,43	0,14	Funda	125	1,25
2	500,00	ml	fondo claro	2,20	0,01	Preparado	500	1
3	35,00	gr	Manteca de cerdo	5,50	0,19	Tarrina	35	1
4	25,00	gr	Comino	4,40	0,11	Funda	25	1
5	3,00	gr	Sal	0,75	0,00	Funda	3	1,00
6	3,00	gr	Ajo en rama	2,95	0,01	Funda	4	1,18
	666	Peso Total receta			0,47	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,14				

Tabla 62 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Salón de Res.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salón de Res			
Tipo de Plato:		Plato Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180,00	gr	Salón de Res
	2,00	gr	Sal
	1,00	gr	Pimienta negra
	100,00	ml	Chicha de jora
	3,00	gr	Ajo
	4,00	gr	Cebolla paiteña
	5,00	gr	Tomate riñón
3,00	gr	Oregano Fresco	
	gr		
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Salón de Res	Láminas	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	Chicha de jora	N/A
Ajo	N/A	Cebolla paiteña	N/A
Tomate riñón	Dados		n/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Salón de res /Limpiar/ Marinado /Chicha de jora, sal, ajo.			
Salon marinado, aceite, Ajo, cebolla, chicha de jora marinado, orégano , sal, pimienta/Condimentar/ Sofrito/			
Salon, jugo de la chicha condimentado/Ebullición/90°C/ 2h.			
Salon, jugo de la chicha condimentado/Ebullición/90°C/ 2h.			
Jugo de la carne del salón/Reducción/90°C			
Servir Caliente 75°C			
Equipos y Utensilios:			
Cocina, balanza, olla, sartén, pesa			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar el salón y laminar. 2. Sal pimientar el salón dejar reposar con la chicha de jora por 1 día por lo menos. 3. Incorporar en un sartén sofreír aceite, ajo, cebolla añadir las láminas de salón en sus respectivo corte. 4. Empacar al vacío . 5. Cocer en cocción olla lenta por 2 horas hasta que se suavice la carne. 6. Reducir el jugo de toda la preparación y servir como salsa en la base. 7. Servir 75 °c y rebozar con la salsa. 			
Observaciones:			






 								
Costos:		Salón de Res						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		150			
Costo por Plato:		0,73	Raciones:		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	180	gr	Salón de Res	6,11	1,10	Preparado	200	1,11111111
2	2	gr	Sal	0,75	0,00	Preparado	2	1
3	1	gr	Pimienta negra	38,33	0,04	Preparado	1	1
4	100	ML	Chicha de jora	2,74	0,27	Preparado	100	1
5	3	gr	Ajo	2,95	0,01	Preparado	4	1,18
6	4	gr	Cebolla paitaña	1,16	0,00	Preparado	4	1,05
6	5	gr	Tomate riñón	1,38	0,01	Preparado	6	1,25
7	3	gr	Oregano Fresco	2,50	0,01	Preparado	3	1
		298	Peso Total receta		1,44	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,18				

Tabla 63 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Chicha de Jora.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Chica de Jora				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		150	ml	Jora
		100	g	Panela
		10	g	clavo de olor
		10	g	Pimienta dulce
		10	g	canela
		10	g	Izhpingo
		50	g	Piña
50	g	Naranja		
500	ml	Agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Jora	N/A	Panela	N/A	
clavo de olor	N/A	Pimienta dulce	N/A	
canela	N/A	Izhpingo	N/A	
Piña	N/A	Agua	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Agua, piña, canela. Izhpingo, pimienta dulce/ Ebullición/Infusionar/2 horas / 90° grado				
Harina de jora, Agua/ Emulsionar/Infusionar el agua saborizado, jugo de naranja/ Hervir/90°C				
Equipos y Utensilios:				
Bowls, pesa, cocina, termómetro, olla.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir todos los ingredientes y diluya la harina de jora en agua. 2. Agregue la harina de jora a la olla donde se cocinan todos los ingredientes, mezcle y cocine a fuego lento por lo menos 2 horas. 3. Incorporar el jugo de naranja y mezcle bien esta preparación 4. Dejar hervir por 10 minutos a 90° 5. Deje fermentar por lo menos 2 días. 6. Cierta y servir bien frío. 				
Observaciones:				



 									
Costos:		Chica de Jora							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		100				
Costo por		0,37	Raciones:		9				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	ml	Jora	2,64	0,40	Botella	150	1,00	
2	100	g	Panela	0,90	0,09	Funda	100	1,00	
3	10	g	clavo de olor	50,00	0,50	Funda	27	2,72	
4	10	g	Pimienta dulce	50,00	0,50	Funda	10	1,00	
5	10	g	canela	50,00	0,50	Funda	10	1,00	
6	10	g	Isphingo	75,00	0,75	Funda	10	1,00	
7	50	g	Piña	2,50	0,13	Unidad	83	1,67	
8	50	g	Naranja	2,75	0,14	Unidad	63	1,25	
9	500	ml	Agua	0,60	0,30	botella	500	1,00	
	890	Peso Total receta			3,30	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,11					

Tabla 64 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ensalada.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Ensalada			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	25	gr	Zanahoria Blanc a
	3	gr	Brotes de lechuga
	30	gr	Zanahoria naranja
	4	gr	Cilantro
	2	gr	Sal
	1	gr	Pimienta Negra
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zanahoria Blanc a	Tourneador	Brotes de lechuga	N/A
Zanahoria naranja	N/A	Cilantro	N/A
Sal	N/A	Pimienta Negra	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
ZanahoriaBlanca/Tourneador/Zanahoria tomate con cola, tournedo/Blanquear/90°C/5 mnt.			
Zanahorias blanqueadas, sal,ajo,pimienta/Salteado/140°C/ 3mnt			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar, bowls,paleta ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1.Preparar un mise en place y cortar la zanahoria en sus cortes respectivos. 2.Blanquear la zanohoria y cocinar. 3. Saltear la zanohoria. 4.Añadir sal y pimienta. 5.- Rectificar sabores y servir caliente y colocar brotes al momento de servir.			
Observaciones:			

 								
Costos:		Ensalada						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		FUERTE	Tamaño porción		65			
Costo por Plato:		0,26	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	25	gr	Zanahoria Blanca	1,13	0,03	Preparación	31	1,25
2	3	gr	Brotes de lechuga	50,00	0,15	Preparación	3	1
3	30	gr	Zanahoria naranja	1,13	0,03	Preparación	38	1,25
4	4	gr	Cilantro	2,11	0,01	Preparación	4	1,05
5	2	gr	Sal	0,75	0,00	Preparación	2	1,00
6	1	gr	Pimienta Negra	38,33	0,04	Preparación	1	1
		65	Peso Total receta		0,26	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,78				

Tabla 65 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Puré de Lenteja

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Puré de Lenteja			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	gr	Lenteja
	40	gr	Leche
	20	gr	Mantequilla
	2	gr	Sal
	1	gr	Pimienta Blanca
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Lenteja	Pure	Leche	N/A
Mantequilla	N/A	Sal	N/A
Pimienta Blanca	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Lenteja/Cocinado/Ebullición/30minutos/90°C			
Lenteja cocinada /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
Lenteja cocinado, leche, mantequilla, sal, pimienta/Majado, pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal, pimienta blanca, puré de lenteja /mezclar/Cocción en olla lente y hasta que espese. Servir caliente 75 °c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1. Cocinar la lenteja, hervir, cuando estén tierna, retirar del fuego ,colocar en un pasa puré. 2.Mezclar con la leche, mantequilla. 3.Llevar al zimmer y dejar espesar. 4.Colocar en tetero y servir.			
Observaciones:			







 									
Costos:		Puré de Lenteja							
Chef:			Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:			Fuerte	Tamaño porción		10			
Costo por Plato:			0,02	Raciones:		16			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	gr	Lenteja	1,76	0,18	funda	100	1,00	
2	40	gr	Leche	0,90	0,04	Funda	40	1,00	
3	20	gr	Mantequilla	5,50	0,11	funda	20	1	
4	2	0	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	1	0	Pimienta Blanca	75,00	0,08	funda 50	1	1	
		163	Peso Total receta		0,40	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,07					



Tabla 66 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Arroz

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Crocante de Arroz			
Tipo de Plato:		Fuerte	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Arroz
	40	gr	Huevo
	20	gr	Maicena
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta negra
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz	Puré	Huevo	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz/Cocinar/ Ebullición/30minutos/90°C			
Arroz cocinado /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
Arroz cocinadohuevo,maicena,sal,pimienta/Majado,pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal,pimienta blanca, puré de arroz /mezclar/Cocción al horno/20mnt 180-°c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el arroz, y triturar, colocar en un pasa puré. 2. Mezclar con el huevo y la harina. 3. Llevar al horno y dejar secar. 4. Tener hasta conseguir una crocancia. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Crocante de Arroz							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		1				
Costo por		0,00	Raciones:		265				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	gr	Arroz	1,43	0,29	funda	250	1,25	
2	40	gr	Huevo	2,14	0,09	Cubeta	47	1,18	
3	20	gr	Maicena	1,76	0,04	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	3	gr	Pimienta negra	38,00	0,11	funda 50	3	1	
	265	Peso Total receta			0,52	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

5.1.4.2.3. Postres




Tabla 67 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Sabores Gualaceños

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Sabores Gualaceños			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	45	gr	Helado de rosero.
	12	gr	Patel del condumio de la quesadilla
	5	gr	Babaco Saborizado con cedrón
	5	gr	Piña saborizado con hierba luisa
	5	gr	Sigalón saborizado con Esencia de flores
	5	gr	Chamburo saborizado con
	2	ml	Coulís de mora
	1	gr	Crocante de pepa de zambo
	10	gr	Tierra de tela de la quesadilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Helado de rosero.	N/A	Patel del condumio de la	N/A
Babaco Saborizado con cedrón	N/A	Piña saborizado con hierba luisa	N/A
Sigalón saborizado con Esencia de flores	N/A	Chamburo saborizado con congona	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Salsa coulés de mora en goteo oblicuo, Tierra de la quesadilla. Frutas en almíbar, babaco, chamburo, sigalón, piña en forma oblicua sobre la tierra, Pastel de Quesadilla centralizado, Helado de rosero, Elementos para decoración/ Tº de emplataje : 8mnt/ Servir Frío -15°C y -18°C			
Equipos y Utensilios:			
Pinzas, plato, cuchillo, guantes			
PREPARACIÓN:			
1. Técnica de montaje disperso. Bañar la salsa en forma de gote. 2. Incorporar la tierra de la quesadilla de forma circular y añadir las frutas cocinadas. 3. Colocar en el centro el pastel de la quesadilla. 4. Colocar el helado en forma de quenelle. 5. Añadir el crocante de pepa de zambo para darle altura. 5. Servir todo frío y respetar la cadena de frío -18°C			
Observaciones:			

 								
Costos:		Sabores Gualaceños						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		90			
Costo por		0,21	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	45	gr	Helado de rosero.	2,91	0,13	Preparación	45	1,00
2	12	gr	Patel del condumio de la quesadilla	2,74	0,03	Preparación	12	1,00
3	5	gr	Babaco Saborizado con cedrón	1,27	0,01	Preparación	5	1,00
4	5	gr	Piña saborizado con hierba luisa	1,39	0,01	Preparación	5	1,00
5	5	gr	Sigalón saborizado con Esencia de flores	1,98	0,01	Preparación	5	1,00
6	5	gr	Chamburo saborizado con congona	1,47	0,01	Preparación	5	1,00
7	2	gr	Coulís de mora	1,77	0,00	Preparación	2	1,00
8	1	gr	Crocante de pepa de zambo	2,00	0,00	Preparación	1	1,00
9	10	gr	Tierra de la quesadilla	1,48	0,01	Preparación	10	1,00
90		Peso Total receta			0,21	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,64				




Subfichas de Sabores Gualaceños

Tabla 68 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Helado de Rosero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Helado de Rosero			
Tipo de Plato:	Postre		
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	900	lt	Pulpa de base de rosero.
	125	gr	Claras de huevo
	250	gr	Azúcar cristal para almíbar
	100	gr	Agua
	400	gr	Sal en grano
	1000	gr	Hielo
	4	gr	Cmc
	24	gr	Ácido cítrico
45	gr	Azúcar	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de base de rosero.	N/A	Claras de huevo	N/A
Azúcar cristal para almíbar	N/A	Agua	N/A
Sal en grano	N/A	Hielo	N/A
Cmc	N/A	Ácido cítrico	N/A
Azúcar	N/A		0 N/A
Técnicas de Cocción:			
<p>Agua, azúcar/Cocción/115 Grados C.</p> <p>Claras de huevo/Punto de nieve</p> <p>Claras punto nieve, almíbar/Merengue italiano</p> <p>Merengue italiano, pulpa de base de rosero, cmc/Mezclar/batir paila.</p> <p>Helado/Congelar/-0°C</p> <p>Mezclar</p> <p>Servir</p>			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo de chef, tabla de cortar, kitchen, espátula de calor, termómetro dulce, pailas, cuchara de palo, refrigerador			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un merengue italiano con el azúcar y el agua. 2. Mezclar la pulpa de base de rosero con el merengue italiano y el cmc. 3. Batir en la paila hasta tomar consistencia. 4. Congelar hasta servir. 5. Servir frío en forma de Quenell 			
Observaciones:			

 								
Costos		Helado de Rosero						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		40			
Costo por		0,15	Raciones:		32			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo x Kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto x comprar	Factor Corrección
1	900	lt	Pulpa de base de rosero.	3,55	3,20	preparado	1359	1,51
2	125	gr	Claras de huevo	2,14	0,27	Cubeta	147,5	1,18
3	250	gr	Azúcar cristal para almíbar	0,88	0,22	Funda kilo	250	1,00
4	100	gr	Agua	0,60	0,06	Botella litro	100	1,00
5	1000	gr	Hielo	0,88	0,88	Funda kilo	1000	1,00
6	4	gr	Cmc	9,82	0,04	Funda kilo	4	1,00
7	24	gr	Ácido cítrico	2,00	0,05	Funda kilo	24	1,00
8	45	gr	Azúcar	0,88	0,04	Funda kilo	45	1,00
	1275	Peso Total receta			4,75	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,43				

Tabla 69 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tierra de Tela de Quesadilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tierra Tela Quesadilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	g	Harina de castilla
	140	g	Huevos
	8	g	Azúcar
	25	g	Manteca
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Harina de castilla	N/A	Huevos	N/A
Manteca	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de castilla, huevos, azúcar, manteca/ Hornear / 5 minutos/ 180°			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, termómetro, espátulas, molde, bolillo, horno.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos los ingredientes 2. Mezclar todos los ingredientes, hasta formar una masa homogénea. 3. Cubrir la masa con papel film, dejar reposar por media hora aproximadamente. 4. Espolvorear harina sobre la mesa de trabajo, para estirar la masa aproximadamente 5 milímetros. 5. Hacer formas a la masa y hornear por 5 minutos a 180°. 			
Observaciones:			





 									
Costos:		Tierra Tela Quesadilla							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		10				
Costo por		0,01	Raciones:		42				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	250	g	Harina de castilla	1,10	0,28	Funda	250	1,00	
2	140	g	Huevos	2,14	0,30	Cubetas	165	1,18	
	8		Azúcar	0,88	0,01	Funda	8	1,00	
3	25	g	Manteca	1,76	0,04	Funda	25	1,00	
	423	Peso Total receta			0,63	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,04							

Tabla 70 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Conduvio de la Quesadilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Conduvio Quesadilla			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	115	g	Quesillo de hoja
	150	g	Azúcar
	64	g	Yemas de huevo
	65	g	Almidón de Papá
	1	g	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Quesillo de hoja	Prensado	Azúcar	N/A
Almidón de Papá	N/A	Yemas de huevo	N/A
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Quesillo de hoja, azúcar, yemas de huevo, almidón/ Hornear 25 minutos/ 180°			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, termómetro, espátula, prensadora, horno.			
PREPARACIÓN:			
1. Dejar el quesillo en agua durante 3 días.			
2. Retirar el quesillo del agua, colocar el mismo sobre una tela, para luego prensarlo por unas dos horas hasta que se quede sin líquido.			
3. Pesar todos los ingredientes.			
4. Batir las yemas, incorporar poco a poco el azúcar y cremar aproximadamente unos 5 minutos.			
5. Agregar poco a poco el almidón y continuar batiendo, finalmente integrar el quesillo desmenuzado, batir hasta que quede una			
6. Incorporar la mezcla a un molde engrasado y enharinado. Finalmente hornear por 25 minutos a una temperatura de 180°			
7. Retirar del horno y desmenuzar la mezcla hasta formar tierra.			
Observaciones:			



 									
Costos:		Condumio Quesadilla							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		20				
Costo por		0,05	Raciones:		20				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	115	g	Quesillo de hoja	3,30	0,38	Funda	115	1,00	
2	150	g	Azúcar	0,88	0,13	Funda	150	1,00	
	64		Yemas de huevo	2,14	0,14	Cubeta	76	1,18	
3	65	g	Almidón de Papá	6,60	0,43	Funda	65	1,00	
	394	Peso Total receta			1,08	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,16							

Tabla 71 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Rosero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Rosero			
Tipo de Plato:		Postre	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	ml	Colada Rosero
	300	ml	Agua de Especies y Hierbas
	100	g	Frutas cocinadas
	100	ml	Almíbar
	100	g	Fruta Picada
	100	ml	Esencia de naranja
	100	ml	Esencia de vainilla
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Colada Rosero	N/A	Agua de Especies y	N/A
Frutas cocinadas	N/A	Almíbar	N/A
Fruta Picada	N/A	Esencia de vainilla	N/A
Esencia de vainilla	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Colada de Rosero, , Agua de Especies, Frutas cocinadas, Almíbar, Fruta picada/ refrigeración/3°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, olla de acero inoxidable, espátula.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cernir en un cedazo la colada, con el agua de especias y hierbas aromáticas. 2. Incorporar a la mezcla anterior todos los ingredientes 3. Refrigerar. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Rosero							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		900				
Costo por		3,20	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	ml	Colada Rosero	1,17	0,12	Líquida	200	2,00	
3	300	ml	Agua de Especies y Hierbas Aromáticas	1,97	0,59	Líquida	300	1,00	
4	100	g	Frutas cocinadas	1,39	0,14	Tarrina	200	2,00	
4	100	g	Almíbar	0,78	0,08	Tarrina	200	2,00	
4	100	g	Fruta Picada	0,78	0,08	Tarrina	100	1,00	
4	100	ml	Esencia de naranja	14,00	1,40	Botella	100	1,00	
5	100	ml	Esencia de vainilla	8,00	0,80	Botella	100	1,00	
	900	Peso Total receta			3,20	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				9,61					

Tabla 72 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Almíbar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Almíbar			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	ml	Agua
	500	g	Azúcar
	1	ml	Limón
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	n/A	Azúcar	N/A
Limón			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, azúcar, limón/ Almíbar/ 10 minutos/ 140° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, olla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla azúcar y cubrir con agua. 2. Llevar a fuego y dejar hervir. 3. Incorporar jugo de limón 4. Dejar hervir por 10 minutos a 140° . 5. Retirar del fuego y reposar. 			
Observaciones:			





 									
Costos:		Almíbar							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		100				
Costo por		0,08	Raciones:		8				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	250	ml	Agua	0,60	0,15	Botella	250	1,00	
2	500	g	Azúcar	0,88	0,44	Funda	500	1,00	
	1		Limón	2,72	0,00	Funda	3	2,72	
	751	Peso Total receta			0,59	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,24					

Tabla 73 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Colada para Rosero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Colada para rosero			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	g	Maicena
	1000	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maicena	N/A	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maicena, agua/Ebullición/ 10 minutos/ 160° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de madera, olla.			
PREPARACIÓN:			
1. Diluir maicena con agua, reservar 2. Llevar una cacerola con agua a fuego y dejar hervir. 3. Incorporar la maicena diluida, mover constantemente por 10 minutos.			
Observaciones:			






 									
Costos:		Rosero							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		100				
Costo por		0,12	Raciones:		15				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	500	g	Maicena	1,76	0,88	Funda	500	1,00	
2	1000	ml	Agua	0,88	0,88	Botella	1000	1,00	
3									
4									
5									
	1500	Peso Total receta			1,76	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,35					

Tabla 74 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fichas de Agua de Especies y Hierbas Aromáticas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
Ficha Agua de Especies y Hierbas Aromáticas				
FICHA TÉCNICA:		Aromáticas		
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		2	g	Canela
		2	g	Pimienta dulce
		5	g	Anís estrellada
		3	g	Izhpingo
		8	g	Hoja de naranja
		10	g	Cedrón
		10	g	Hierba luisa
8	g	Congona		
500	g	Agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Canela	N/A	Pimienta dulce	N/A	
Izhpingo	N/A	Hoja de naranja	N/A	
Cedrón	N/A	Congona	N/A	
Hierba luisa	N/A	Anís estrellada	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Canela, pimienta dulce, anís estrellada, izhpingo, hoja de naranja, cedrón, hierba luisa, arrayán, agua/ Ebulición/10 minutos/				
Equipos y Utensilios:				
Olla, pesa, cocina, termómetro, cernidor.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar agua sobre una olla y dejar hervir. Agregar todos los ingredientes. Hervir durante 10 minutos a 180°. Cernir el agua y reservar. 				
Observaciones:				






 									
Costos:		Ficha Agua de Especies y Hierbas Aromáticas							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		300				
Costo por		0,59	Raciones:		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	2	g	Canela	50,00	0,10	Funda	2	1,00	
2	2	g	Pimienta dulce	50,00	0,10	Funda	2	1,00	
	5		Anís estrellada	50,00	0,25	Funda	5	1,00	
3	3	g	lzhpingo	75,00	0,23	Funda	3	1,00	
4	8	g	Hoja de naranja	2,00	0,02	Funda	8	1,00	
	10		Hierba luisa	4,00	0,04	Funda	10	1,00	
4	8	g	Congona	3,03	0,02	Funda	8	1,01	
5	500	g	Agua	0,60	0,30	Botella	500	1,00	
	538	Peso Total receta			1,06	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,77					

Tabla 75 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Frutas Cocinadas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Frutas cocinadas			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	g	Naranja
	240	g	Siglalón
	230	g	Chamburo
	1000	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Naranja	N/A	Siglalón	N/A
Agua	N/A	Chamburo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Naranja, siglalón, chamburo, agua/ Ebullición/ 30 minutos/100° grados			
Equipos y Utensilios:			
Olla, termómetro, licuadora, cernidor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a fuego una olla con agua. Agregar las frutas (naranja, chamburo y siglalón), lavadas. Cocinar a 100° por 30 minutos. Retirar del fuego y enfriar. Licuar las frutas cocinadas y cernir. Reservar las pulpas. 			
Observaciones:			





 									
Costos:		Frutas cocinadas							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		100				
Costo por		0,14	Raciones:		16				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	g	Naranja	2,75	0,41	Funada	188	1,25	
2	240	g	Siglalón	2,20	0,53	Funda	400	1,67	
3	230		Chamburo	3,09	0,71	Funda	407	1,77	
4	1000	ml	Agua	0,60	0,60	Botella	1000	1,00	
	1620	Peso Total receta			2,25	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,42							

Tabla 76 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Coulís de Mora

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Coulís de Mora	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	ml	Mora
	75	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mora	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mora/Triturar/Pulpa de mora, azúcar/Reducción/90°C/10 mnt./Servir frío			
Equipos y Utensilios:			
olla,bowls, cernidor, espátula.			
PREPARACIÓN:			
1. Triturar la mora y colar. 2. Incorporar la pulpa de mora y colocar azúcar 3. Colocar al fuego y reducir 4. Rectificar sabores. 5. Servir frío.			
Observaciones:			



 									
Costos:		Coulís de Mora							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		3				
Costo por		0,01	Raciones:		75				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	ml	Mora	2,22	0,33	Funda	152	1,01	
2	75	gr	Azúcar	0,88	0,07	Funda	1000	1	
	225	Peso Total receta			0,40	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

Tabla 77 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Piña saborizada en hierba luisa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Piña saborizada en hierba luisa			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	g	Piña
	10	g	Hierba Luisa
	150	ml	Agua
	150	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Piña	Mirepoix	Hierba Luisa	N/A
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Piña, hierba, agua, azúcar/ Almíbar/5 minutos/ 115° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de calor, cuchilo, tabla de cortar.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la piña en cubos pequeños. 2. Elaborar un almíbar e incorporar la hierba luisa infundiendo el sabor. 3. Añadir la piña. 4. Cocinarlas por 5 minutos. 5. Retirar del fuego y reservar. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Piña saborizada en hierba luisa							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		4				
Costo por		0,01	Raciones:		115				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	g	Piña	2,50	0,38	Funda	250	1,67	
2	10	g	Hierba Luisa	4,00	0,04	Funda	10	1,00	
	150		Agua	0,60	0,09	botella	150	1,00	
3	150	g	Azúcar	0,88	0,13	Funda	150	1,00	
	460	Peso Total receta			0,64	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

Tabla 78 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Babaco saborizado en cedrón

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Babaco saborizado en cedrón			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Babaco
	25	g	Cedrón
	150	ml	Agua
	150	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Babaco	Mirepoix	Cedrón	N/A
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Babaco, Cedrón, agua, azúcar/ Almíbar/5 minutos/ 115° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de calor, cuchilo, tabla de cortar.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar el babaco en cubos pequeños. 2. Elaborar un almíbar e incorporar el cedrón e infundiendo el sabor. 3. Añadir el babaco e impregnar los sabores del almíbar. 4. Cocinarlas por 5 minutos. 5. Retirar del fuego y reservar. 			
Observaciones:			







 									
Costos:		Babaco saborizado en cedrón							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		4				
Costo por		0,01	Raciones:		106				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	g	Babaco	1,89	0,19	Funda	151	1,51	
2	25	g	Cedrón	5,00	0,13	Funda	25	1,00	
	150		Agua	0,60	0,09	botella	150	1,00	
3	150	g	Azúcar	0,88	0,13	Funda	150	1,00	
	425	Peso Total receta			0,54	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,02							

Tabla 79 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Siglalón saborizado en esencia de flores

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Siglalón saborizado en esencia de flores			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Siglalón
	30	g	Esencia de flores
	150	ml	Agua
	150	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Siglalón	Picados	Esencia de flores	Picados
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Piña, hierba, agua, azúcar/ Almíbar/5 minutos/ 115° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de calor, cuchilo, tabla de cortar.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el siglalón en cubos pequeños. 2. Elaborar un almíbar e incorporar la esencia de flores e infundiendo el sabor. 3. Añadir el siglalón. 4. Cocinarlas por 5 minutos. 5. Retirar del fuego y reservar. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Siglalón saborizado en esencia de flores							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		4				
Costo por		0,01	Raciones:		108				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	g	Siglalón	2,20	0,22	Funda	167	1,67	
2	30	g	Esencia de flores	13,60	0,41	Funda	30	1,00	
	150		Agua	0,60	0,09	botella	150	1,00	
3	150	g	Azúcar	0,88	0,13	Funda	150	1,00	
	430	Peso Total receta			0,85	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,02							

Tabla 80 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Chamburo saborizado en Congona

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Chamburo saborizado en Congona			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	100	g	Chamburo
	40	g	Congona
	150	ml	Agua
	150	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chamburo	Mirepoix	Congona	N/A
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chamburo, Congona, agua, azúcar/ Almíbar/5 minutos/ 115° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de calor, cuchilo, tabla de cortar.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar el chamburo en cubos pequeños. 2. Elaborar un almíbar e incorporar la congona e infusionar en el agua. 3. Añadir el chamburo. 4. Cocinarlas por 5 minutos. 5. Retirar del fuego y reservar. 			
Observaciones:			



 									
Costos:		Chamburo saborizado en Congona							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		3				
Costo por		0,00	Raciones:		147				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	100	g	Chamburo	3,09	0,31	Funda	177	1,77	
2	40	g	Congona	3,03	0,12	Funda	40	1,01	
	150		Agua	0,60	0,09	botella	150	1,00	
3	150	g	Azúcar	0,88	0,13	Funda	150	1,00	
	440	Peso Total receta			0,65	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,01							

Tabla 81 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tradiciones Gualaceñas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Tradiciones Gualaceñas			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	gr	Helado de fresa
	25	gr	Salsa de la yaguana
	4	gr	Coulís de naranja.
	12	gr	Bizcochuelo
	1	gr	Flores para decorar.
	1	gr	Tuilie de babaco
	2	gr	Menta
	4	gr	Mora
1	gr	Espuma de canelazo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Helado de fresa	N/A	Salsa de la yaguana	N/A
Coulís de naranja.	N/A	Bizcochuelo	N/A
Flores para decorar.	N/A	Tuilie de babaco	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Base de bizcochuelo bañado en pulcre en la base centralizado, sopa fría de la "yaguana", acompañada de mora en almíbar, espuma de canelazo y crocante de tuile de babaco, Helado de rosero, Elementos para decoración mora , menta / Tiempo de emplataje : 5mnt/ Servir Frío : -15°C. - 18°C			
Equipos y Utensilios:			
Tabla,bows,Cuchillo de chef,Teteros,			
PREPARACIÓN:			
1. Técnica de montaje oblicuo.			
2. Incorporar el bizcochuelo con las respectivas forma rectangular.			
3.- Añadir el helado en forma de quenelle sobre el bizcochuelo.			
4. Colocar la salsa de la yaguana y cubrir todos los bordes.			
5. Añadir crocante de tuilie de babaco.			
6.- Acompañar, de mora en almíbar, espuma de canelazo y crocante de tuile de babaco			
7.- Servir frío.			
Observaciones:			








 								
Costos:		Tradiciones Gualaceñas						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		90			
Costo por		0,25	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40	gr	Helado de fresa	2,78	0,11	Preparado	40	1,00
2	25	gr	Salsa de la yaguana	2,51	0,06	Preparado	25	1
3	4	gr	Coulís de naranaja.	1,64	0,01	Preparado	4	1
4	12	gr	Bizcochuelo	2,22	0,03	Preparado	12	1
5	1	gr	Flores para decorar.	1,00	0,00	Preparado	1	1,25
6	1	gr	Tuilie de babaco	1,80	0,00	Preparado	1	1
6	2	gr	Menta	15,00	0,03	Preparado	2	1
6	4	gr	Mora	2,22	0,01	Preparado	4	1,01
7	1	gr	Espuma canelazo	4,30	0,00	Preparado	1	1,00
90		Peso Total receta			0,25	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,76				

Tabla 82 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Helado de Fresa

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Helado de Fresa				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		800	lt	Pulpa de fresa
		125	gr	Claras de huevo
		250	gr	Azúcar cristal para almíbar
		100	gr	Agua
		400	gr	Sal en grano
		1000	gr	Hielo
		4	gr	Cmc
		24	gr	Ácido cítrico
45	gr	Azúcar		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Pulpa de fresa	N/A	Claras de huevo	N/A	
Azúcar cristal para almíbar	N/A	Agua	N/A	
Sal en grano	N/A	Hielo	N/A	
Cmc	N/A	Ácido cítrico	N/A	
Azúcar	N/A			
Técnicas de Cocción:				
<p>Agua, azúcar/Cocción/115 Grados C. Claras de huevo/Punto de nieve Claras punto nieve, almíbar/Merengue italiano Merengue italiano, pulpa de fresa, cmc/Mezclar/batir paila. Helado/Congelar/-0°C Acido cítrico, azúcar,/Mezclar Helado/mezcla de ahí/Espolvorear frutas picadas/Servir</p>				
Equipos y Utensilios:				
Cuchillo de chef, tabla de cortar, kitchen, espátula de calor, termómetro dulce, pailas, cuchara de palo, refrigerador				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un merengue italiano con el azúcar y el agua. 2. Mezclar la pulpa de fresa con el merengue italiano y el cmc. 3. Batir en la paila hasta tomar consistencia. 4. Congelar hasta servir. 				
Observaciones:				

 								
Costos		Helado de Fresa						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		40			
Costo por		0,11	Raciones:		29			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo x Kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto x comprar	Factor Corrección
1	800	lt	Pulpa de fresa	2,51	2,01	preparado	1208	1,51
2	125	gr	Claras de huevo	2,14	0,27	Cubeta	147,058824	1,18
3	250	gr	Azúcar cristal para almíbar	0,88	0,22	Funda kilo	250	1,00
4	100	gr	Agua	0,60	0,06	Botella litro	100	1,00
5	400	gr	Sal en grano	0,22	0,09	Funda kilo	400	1,00
6	1000	gr	Hielo	0,50	0,50	Funda kilo	1000	1,00
7	4	gr	Cmc	9,82	0,04	Funda kilo	4	1,00
8	24	gr	Acido cítrico	2,00	0,05	Funda kilo	24	1,00
9	45	gr	Azúcar	0,88	0,04	Funda kilo	45	1,00
	1175	Peso Total receta			3,27	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,32				

Tabla 83 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Coulís de Naranja

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:		Coulís de naranja	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	ml	Naranja
	75	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Naranja	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de naranja, azúcar/ Reducción/90°C/ 10 mnt./ Servit frío			
Equipos y Utensilios:			
olla,bowls			
PREPARACIÓN:			
1. Pelar y retirar la pepas de naranja. 2. Exprimir la naranja y colocar azúcar 3. Colocar al fuego y reducir 4. Rectificar sabores. 5. Servir caliente			
Observaciones:			



 									
Costos:		Coulís de naranja							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		4				
Costo por		0,01	Raciones:		56				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	ml	Naranja	2,00	0,30	funda	300	2,00	
2	75	gr	Azúcar	0,88	0,07	Funda	1000	1	
	225	Peso Total receta			0,37	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

Tabla 84 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Bizcochuelo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Bizcochuelo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	252	g	Huevos
	125	g	Azúcar
	150	g	Almidón de achira
	30	ml	Licor de contrabando
	5	ml	Limón
	5	ml	Naranja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huevos	N/A	Azúcar	N/A
Licor de contrabando	N/A	Limón	N/A
Naranja	N/A	Almidón de achira	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Huevos, azúcar, almidón de achira, licor de contrabando, limón, naranja/ Hornear/180° grados/ 20 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas, batidora, cuchilo, tabla de cortar, horno.			
PREPARACIÓN:			
1. Separar las claras de las yemas.			
2. Batir las yemas junto con el azúcar y cremar.			
3. Incorporar el almidón de poco a poco.			
4. Agregar el licor de contrabando, jugo de limón y naranja, continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.			
5. Batir la claras de huevo hasta obtener punto nieve e incorporar de forma envolvente a la mezcla anterior.			
6. Cubrir los moldes con papel manteca e incorporar la preparación.			
7. Hornear por 20 minutos a 180°.			
Observaciones:			








 									
Costos:		Bizcochuelo							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		12				
Costo por		0,03	Raciones:		47				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	252	g	Huevos	2,14	0,54	Cubeta	296	1,18	
2	125	g	Azúcar	0,88	0,11	Funda	125	1,00	
	150		Almidón de achira	3,30	0,50	Funda	150	1,00	
3	30	ml	Licor de contrabando	3,00	0,09	Botella	30	1,00	
4	5	ml	Limón	2,72	0,01	Funda	14	2,72	
5	5	ml	Naranja	2,00	0,01	Funda	10	2,00	
	567	Peso Total receta			1,26	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,08					

Tabla 85 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Espuma de Canelazo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Espuma de canelazo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	gr	Pulpa de naranjilla
	60	gr	Zhumir
	30	gr	Azúcar cristal
	100	gr	Agua
	3	gr	Gelatina sin sabor
	4	gr	Canela
	1	Und.	Cápsula de nitrógeno
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Pulpa de naranjilla	Pure	Zhumir	N/A
Azúcar cristal	N/A	Agua	N/A
Gelatina sin sabor	N/A	Canela	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, naranjilla, azúcar, canela/Ebullición/ Zhumir/Licuar/			
Gelatina sin sabor, agua/Hidratar			
Gelatina hidratada/Diluir/Mezclar con la preparación anterior			
Mezcla/Nitrógeno-Sifón/Mezclar/15 segundos/Refrigerar/1 hora min.			
Espuma de canelazo/Decorar/Servir			
Equipos y Utensilios:			
bowls, pesa, sifón, mixer, refrigeradora			
PREPARACIÓN:			
1. Hervir el agua, azúcar, naranjilla, canela añadir al último la bebida alcohólica . Mezclar con el mixer la preparación ya realizada.			
2. Hidratar la gelatina sin sabor y diluir.			
3. Incorporar la gelatina a la mezcla anterior.			
4. Poner la mezcla en el sifón boca abajo, introducir la carga de N2O rápidamente.			
5. Mover el sifón por unos 15 segundos.			
6. Refrigerar el sifón por 1 hora aprox.			
7. Retirar y emplatar.			
Observaciones:			

 									
Costos:		Espuma de canelazo							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		1				
Costo por		0,00	Raciones:		323				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	125	gr	Pulpa de naranjilla	2,75	0,34	Funda libra	156	1,25	
2	60	gr	Zhumir	10,66	0,64	Botella	60	1	
3	30	gr	Azúcar cristal	0,88	0,03	Funda kilo	30	1	
4	100	gr	Agua	0,60	0,06	Botella	100	1	
5	3	gr	Gelatina sin sabor	16,52	0,05	Funda de libra	3	1	
5	4	gr	Canela	50,00	0,20	Funda	4	1	
6	1	Und	Cápsula de nitrógeno	73,68	0,07	Caja	1	1	
	323		Peso Total receta		1,39	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,01					

Tabla 86 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Yaguana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Yaguana de manzana			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	400	ml	Colada de Manzana
	250	ml	Agua de Especies y Hierbas
	100	g	Pulpa de frutas
	75	ml	Almíbar
	100	g	Fruta cortada en almíbar
	75	ml	Jugo de naranja
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Colada de Manzana	N/A	Agua de Especies y	N/A
Almíbar	N/A	Fruta cortada en almíbar	N/A
Pulpa de frutas	N/A	Jugo de naranja	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Colada de manzana, Agua de especias y hierbas aromáticas, Pulpa de frutas, Almíbar, Fruta cortada en almíbar/ refrigerar/5°C			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, olla de acero inoxidable, espátula.			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Mezclar todos los ingredientes, primero la colada de manzana junto con la fruta picada, incorporar las aguas de especias y hierbas, jugo de naranja y finalmente el almíbar poco a poco, verificando el dulce de la bebida.</p> <p>2. Reservar en el frigorífico</p>			
Observaciones:			






 									
Costos:		Yaguana de manzana							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		800				
Costo por		2,01	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	400	ml	Colada de Manzana	0,84	0,34	Preparado	472	1,18	
2	250	ml	Agua de Especias y Hierbas Aromáticas	6,78	1,70	Preparado	250	1,00	
3	100		Pulpa de frutas	1,39	0,14	Preparado	100	1,00	
4	75	ml	Almíbar	0,78	0,06	Preparado	75	1,00	
5	100	ml	Fruta picada en almíbar	1,39	0,14	Preparado	100	1,00	
6	75	g	Jugo de naranja	2,00	0,15	Unidad	150	2,00	
	1000	Peso Total receta			2,52	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				6,04					

Tabla 87 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Ficha de Agua de especias y Hierbas Aromáticas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Ficha Agua de Especias y Hierbas Aromáticas			
FICHA TÉCNICA:		Aromáticas	
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	2	g	Canela
	2	g	Pimienta dulce
	5	g	Anís estrellada
	3	g	Izhpingo
	8	g	Hoja de naranja
	10	g	Cedrón
	10	g	Hierba luisa
	8	g	Esencia de flores
5	g	Congona	
500	g	Agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Canela	N/A	Pimienta dulce	N/A
Izhpingo	N/A	Hoja de naranja	N/A
Cedrón	N/A	Congona	N/A
Hierba luisa	N/A	Anís estrellada	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Canela, pimienta dulce, anís estrellada, izhpingo, hoja de naranja, cedrón, hierba luisa, congona, agua/ Ebulición/10 minutos/			
Equipos y Utensilios:			
Olla, pesa, cocina, termómetro, cernidor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar agua sobre una olla y dejar hervir. Agregar todos los ingredientes. Hervir durante 10 minutos a 90°. Cernir el agua y reservar. 			
Observaciones:			

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	2	g	Canela	7,00	0,01	Funda	2	1,00	
2	2	g	Pimienta dulce	7,50	0,02	Funda	2	1,00	
3	5		Anís estrellada	5,00	0,03	Funda	5	1,00	
4	3	g	Izhpingo	75,00	0,23	Funda	3	1,00	
5	8	g	Hoja de naranja	6,80	0,05	Funda	21	2,58	
6	10		Cedrón	3,67	0,04	Funda	10	1,00	
7	10		Hierba luisa	16,66	0,17	Funda	10	1,00	
8	8	g	Esencia de flores	16,66	0,13	Funda	21	2,58	
9	5	g	Congona	16,66	0,08	Funda	13	2,58	
10	500	g	Agua	6,00	3,00	Botella	1290	2,58	
		553	Peso Total receta			3,75	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					5,09				

Tabla 88 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Almíbar

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Almíbar			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	ml	Agua
	500	g	Azúcar
	1	ml	Limón
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Limón	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Agua, azúcar, limón/ Ebullición/10 minutos/ 90° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, olla.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla azúcar y cubrir con agua. 2. Llevar a fuego y dejar hervir. 3. Incorporar jugo de limón 4. Dejar hervir por 10 minutos a 90° . 5. Retirar del fuego y reposar. 			
Observaciones:			






 									
Costos:		Almíbar							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		75				
Costo por		0,06	Raciones:		10				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	250	ml	Agua	0,60	0,15	Botella	250	1,00	
2	500	g	Azúcar	0,88	0,44	Funda	500	1,00	
	1		Limón	2,77	0,00	Funda	3	2,72	
	751	Peso Total receta			0,59	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,18					

Tabla 89 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Pulpa de Frutas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pulpa Frutas			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	150	g	Naranja
	240	g	Siglalón
	230	g	Chamburo
	1000	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Naranja	N/A	Siglalón	N/A
Agua	N/A	Chamburo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Naranja, siglalón, chamburo, agua/ Ebullición/ 30 minutos/90° grados			
Equipos y Utensilios:			
Olla, termómetro, licuadora, olla, cernidor.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a fuego una olla con agua. Agregar las frutas (naranja, chamburo y siglalón), lavadas. Cocinar a 90° por 30 minutos. Retirar del fuego y enfriar. Licuar las frutas cocinadas y cernir. Reservar las pulpas. 			
Observaciones:			






 									
Costos:		Pulpa Frutas							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		100				
Costo por		0,14	Raciones:		16				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	150	g	Naranja	2,75	0,41	Funda	188	1,25	
2	240	g	Siglalón	2,20	0,53	Funda	400	1,67	
	230		Chamburo	3,09	0,71	Funda	406	1,77	
3	1000	ml	Agua	0,60	0,60	Botella	1000	1,00	
	1620	Peso Total receta			2,25	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):		0,42							

Tabla 90 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Fruta picada en almíbar de la yaguana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Fruta Picada en Almíbar de la			
FICHA TÉCNICA: Yaguana			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	300	g	Babaco
	420	g	Piña
	500	ml	Agua
	100	g	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Babaco	Picados	Piña	Picados
Agua	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Piña, babaco, agua, azúcar/ Almíbar/5 minutos/ 140° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, espátulas de calor, cuchilo, tabla de cortar.			
PREPARACIÓN:			
1. Picar las frutas en cubos pequeños. 2. Elaborar un almíbar e incorporar las frutas g 4. Retirar del fuego y reservar.			
Observaciones:			





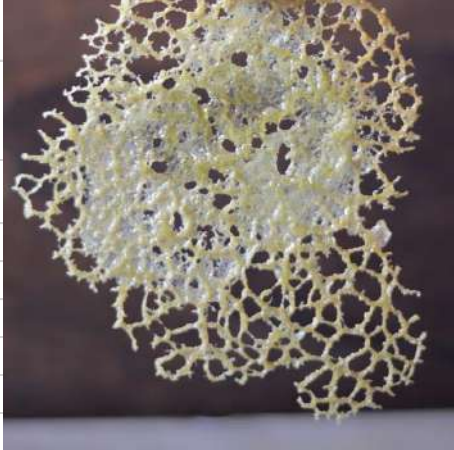
 									
Costos:		Fruta Picada en Almibar de la Yaguana							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		1000				
Costo por		1,52	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	300	g	Babaco	1,89	0,57	Funda	453	1,51	
2	420	g	Piña	2,50	1,05	Funda	700	1,67	
	500		Agua	0,60	0,30	botella	500	1,00	
3	100	g	Azúcar	0,88	0,09	Funda	100	1,00	
	1320	Peso Total receta			2,00	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				4,56					

Tabla 91 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Pulpa de manzana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Pulpa de manzana			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	88	g	Manzana
	454	ml	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Manzana	N/A	Agua	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Manzana, agua / Ebullición / 90° grados			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cocina, termómetro, cuchilo, tabla de cortar, olla, cedazo.			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar las manzanas y retirar la parte central. 2. Llevar una cacerola con agua, a fuego. 3. Incorporar las manzanas cortadas en cuatro partes y dejar cocinar por 10 minutos a 90°. 4. Retirar las manzanas y licuarlas. Procesar las manzanas hasta obtener su pulpa. 5. Colar la pulpa y reservar. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Pulpa de manzana							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		400				
Costo por		0,34	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	88	g	Manzana	2,11	0,19	Funda	93	1,05	
2	454	ml	Agua	0,60	0,27	Botella	454	1,00	
	542	Peso Total receta			0,46	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,01					

Tabla 92 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Tuile de Babaco

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
Tuile de babaco			
Tipo de Plato: Texturizante			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	40	ml	Pulpa de Babaco
	30	gr	Aceite
	12	gr	Harina
	15	ml	limón
	3	gr	Azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Agua	N/A	Aceite	N/A
Harina	N/A	limón	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pulpa de babaco, Harina, Aceite, Limón, Azúcar/ fritura, 7min, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
Sartén antihaderente, bowls, pinzas, globo para batir.			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar el agua, harina y aceite.			
2. Mezclar bien con un globo hasta incorporar			
3. Agregar el limón y ralladura de limón			
4. Colocar la mezcla en un sartén antiadherente.			
5. Freír hasta que la textura se vuelva crocante			
6. Retirar, reservar.			
Observaciones:			
Si se añade el limón al inicio la harina puede formar grumos.			






 								
Costos:		Tuile de babaco						
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz						
Tipo de Plato:		Texturizante	Tamaño porción		100			
Costo por Plato:		0,18	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	40	gr	Pulpa de Babaco	1,89	0,08	funda	60	1,51
2	30	gr	Aceite	1,80	0,05	Botella	35	1,18
3	12	gr	Harina	0,88	0,01	funda	12	1
4	15	gr	limón	2,72	0,04	funda	41	2,72
5	3	gr	Azúcar	0,88	0,00	funda	3	1
		100	Peso Total receta		0,18	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,55				

Tabla 93 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Delicias del Jardín Azuayo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA: Delicias del Jardín Azuayo				
Tipo de Plato:		Postre		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		50	ml	Mouse de Tomate de Árbol
		10	g	Torta de choclo.
		10	ml	Salsa de vino de capulí
		8	g	Fresas
		2	gr	Crocante de mote
		1	g	Menta
		3	g	Dulce de poroto
1	g	Flores pensamientos		
5	g	Tierra de tocte		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mouse de Tomate de Árbol	N/A	Torta de choclo.	N/A	
Fresas	N/A	Crocante de mote	N/A	
Menta	N/A	Dulce de poroto	N/A	
Salsa de vino de capulí	N/A	Tierra de tocte	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Tierra de tocte de forma recta, barrido en salsa de vino de capulí, torta de choclo, dulce de poroto, acompañado de fresas en almíbar, crocante de pepa de zambo y tierra de tocte., : Mousse de tomate en forma redonda /Tiempo ^o de emplataje : 5mnt/ Servir Frío -15°C -18°C.				
Equipos y Utensilios:				
Pinzas, plato, cuchillo, guantes				
PREPARACION:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnica de montaje centalizado. Colocar el polvo de tocte. 2. Salsear la de capulí y sobre la misma incorporar el mousse de tomate de árbol. 3.- Añadir el mousse de tomate de árbol en el centro. 3. Agregar la torta de choclo en cubos pequeños en forma dispersa. 4. Colocar a los alrededores del mousse el dulce de poroto. 5. Incorporar los elementos decorativos sobre la misma como la fresa y la menta. 6. Servicio frío -15°C -18°C 				
Observaciones:				



Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	ml	Mouse de Tomate de Árbol	3,47	0,17	Preparación	50	1,00	
2	10	g	Torta de choclo.	2,60	0,03	Preparación	10	1,00	
3	10		Salsa de vino de capulí	4,68	0,05	Preparación	10	1,00	
4	8	g	Fresas	3,16	0,03	Preparación	8	1,05	
5	2	gr	Crocante de mote	2,98	0,01	Preparación	2	1,00	
5	1	gr	Menta	15,00	0,02	Preparación	1	1,00	
4	3	g	Dulce de poroto	2,68	0,01	Preparación	3	1,00	
5	1	gr	Flores de pensamiento	2,44	0,00	Preparación	1	1,00	
6	5	g	Tierra de tocte	7,01	0,04	Preparación	5	1,00	
	90	Peso Total receta				0,34	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):					1,01				

Tabla 94 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Torta de Choclo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Torta de choclo			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	g	Huevos
	100	g	Azúcar
	100	g	Harina de trigo
	10	ml	Polvo de Hornear
	10	ml	Leche
	10	ml	Queso Fresco
	100		Mantequilla
100		Choclo	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Huevos	N/A	Azúcar	N/A
Polvo de Hornear	N/A	Leche	N/A
Queso Fresco	N/A	Queso Fresco	N/A
Mantequilla	N/A	Choclo	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
<p>Choclo/Procesar</p> <p>Mantequilla, azúcar/Crema/10 minutos/incorporar queso crema/Batir</p> <p>Choclo, huevos, leche, vino/Incorporar/Batir</p> <p>Harina, polvo de hornear, sal/Tamizar/Mezclar,</p> <p>Mezcla de mantequilla, ingredientes secos/Mezclar forma envolvente</p> <p>Cake/Hornear/45 minutos/180 Grados C.</p>			
Equipos y Utensilios:			
Horno, kitchen, moldes, pesa,			
PREPARACION:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar el choclo. 2. Crema la mantequilla con el azúcar, incorporar el queso y batir. 3. Incorporar los huevos, el choclo procesado. 4. Mezclar los ingredientes sólidos y entremear con la mezcla anterior en forma envolvente. 5. Hornear el cake 6. Rellenar el cake. 			
Observaciones:			
c			

 									
Costos:		Torta de choclo							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		10				
Costo por		0,03	Raciones:		61				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	180	g	Huevos	2,14	0,39	Cubeta	212	1,18	
2	100	g	Azúcar	0,88	0,09	Funda	100	1,00	
	100	g	Harina de trigo	0,88	0,09	Funda	100	1,00	
3	10	g	Polvo de Hornear	4,40	0,04	Funda	10	1,00	
4	10	ml	Leche	0,90	0,01	Funda	10	1,00	
4	10	g	Queso Fresco	3,50	0,04	Funda	10	1,00	
4	100	g	Mantequilla	5,50	0,55	Funda	100	1,00	
5	100	g	Choclo	3,95	0,39	Funda	120	1,20	
	610	Peso Total receta			1,59	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,08					

Tabla 95 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Mousse de Tomate de Árbol

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mousse de tomate de árbol			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	175	gr	Tomate de árbol.
	63	ml	Yogurt griego
	30	gr	Azúcar cristal
	15	gr	Agua
	3	gr	Gelatina en polvo
10	ml	Zumo de limón	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tomate de árbol.	Puré	Yogurt griego	N/A
Azúcar cristal	N/A	Agua	N/A
Gelatina en polvo	N/A	Zumo de limón	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tomate de árbol, zumo de limón/mixer/pulpa			
Gelatina, agua/Hidratar/Diluir			
Pulpa de tomate de árbol, gelatina diluida/Mezclar			
Yogurt griego, azúcar cristal /Batir/Incorporar pulpa de tomate de árbol/Mezclar forma envolvente			
Mousse/Refrigerar/5°C			
Equipos y Utensilios:			
Mixer, bowls, balanza, refrigeradora, kitchen, cuchillo			
PREPARACIÓN:			
1. Blanquear el tomate de árbol y licuar con la zumo de limón. 2..Hidratar la gelatina con el agua 3. Batir el yogurt griego con el azúcar. 3. Diluir la gelatina y mezclar con la pulpa de tomate de árbol. Agregar esta preparación a la mezcla anterior en forma 4. Refrigerar el mousse.			
Observaciones:			






 									
Costos:		Mouse de tomate de árbol							
Chef:									
Tipo de Plato:		Postre		Tamaño porción		50			
Costo por		0,17		Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección	
1	175	gr	Tomate de árbol.	1,00	0,18	Funda kilo	233	1,33	
2	63	ml	Yogurt griego	12,50	0,79	Botella	63	1	
3	30	gr	Azúcar cristal	0,88	0,03	Funda kilo	30	1	
4	15	gr	Agua	0,60	0,01	Botella	15	1	
4	3	gr	Gelatina en polvo	3,30	0,01	Sobre	3	1	
5	10	ml	Zumo de limón	2,72	0,03	Sobre	27	2,72	
	296	Peso Total receta			1,03	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,52					

Tabla 96 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Salsa de Vino de Capulí

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de vino de capulí			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	80	g.	Vino de capulí
	30	g	Azúcar
	50	g.	Agua
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Vino de capulí	N/A	Azúcar	N/A
Agua	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Vino de capulí, azúcar, /Reducción/90 C/ 3 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
Bowls, pesa, cuchilo, tabla de picar, licuadora.			
PREPARACIÓN:			
1. Incorporar en un sartén el vino con el azúcar. 2. Reducir y servir frío.			
Observaciones:			





 									
Costos:		Salsa de vino de capulí							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Entrada	Tamaño porción		10				
Costo por		0,05	Raciones:		16				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	80	g.	Vino de capulí	8,66	0,69	Funda	80	1,00	
2	30	g	Azúcar	0,88	0,03	Funda	30	1,00	
3	50		Agua	0,60	0,03	Botella	50	1,00	
	160	Peso Total receta			0,75	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,14					

Tabla 97 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Crocante de Mote

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Crocante de mote			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Maíz pelado
	40	gr	Huevo
	20	gr	Maicena
	2	gr	Sal
	3	gr	Pimienta blanca
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Maíz pelado	Pure	Huevo	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
Pimienta blanca	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Maíz/Cocinado/ Ebullición/30minutos/90°C			
Maíz cocinado /Triturado/10 mnth 24 °C/ 30 min 74°C			
mote cocinado,huevo,maicena,sal,pimienta/Majado,pasa puré/ 20 min 74°C			
Sal,pimienta blanca,puré de haba /mezclar/Cocción al hono/20mnt 180-°c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maíz,hervir,cuando esten tiernas retirar del fuego ,colocar en un pasa puré. 2.Mezclar con el huevo y la harina. 3.Llevar al horno y dejar secar. 4.Hornear hasta conseguir una crocancia. 			
Observaciones:			







 									
Costos:		Crocante de mote							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		265				
Costo por		0,79	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	gr	Maíz pelado	2,20	0,44	funda	200	1,00	
2	40	gr	Huevo	2,14	0,09	Cubeta	47	1,18	
3	20	gr	Maicena	1,76	0,04	funda	20	1	
4	2	gr	Sal	0,75	0,00	funda kilo	2	1	
5	3	gr	Pimienta blanca	75,00	0,23	funda	3	1	
	265	Peso Total receta			0,79	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				2,36					



Tabla 98 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Polvo de Tocte

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Polvo De Tocte			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	gr	Tocte
	5	gr	Maicena
	10	gr	Huevo
2	gr	Azúcar	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tocte	Titurar	Maicena	N/A
Huevo	N/A	Azúcar	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tocte/Triturado			
Tocte triturado,huevos, maicena,sal,pimienta/Majado,pasa puré			
Masa/Horneado 180 °c			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
1.Limpia el tocte. 2.Triturar el tocte hasta que se haga polvo. 3.Incorporar huevo y maicena hasta ser untuosa. 4.Añadir la azúcar 5.Rectificar sabores 6.Llevar al horno y cocer por 20 mnt			
Observaciones:			

 									
Costos:		Polvo De Tocte							
Chef:		Diana Tigre y Diego veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		67				
Costo por		0,47	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	50	gr	Tocte	8,81	0,44	Funda	50	1,00	
2	5	gr	Maicena	1,76	0,01	Funda	5	1	
3	10	gr	Huevo	2,14	0,02	Cubeta	12	1,18	
4	2	gr	Azúcar	0,88	0,00	funda kilo	2	1,00	
	67	Peso Total receta			0,47	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,42					


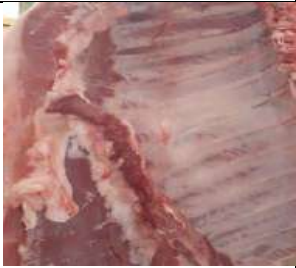




Tabla 99 Hoja de Ruta y Ficha de Costos de Dulce de Poroto







INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Dulce de poroto			
Tipo de Plato:		Postre	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	gr	Poroto seco
	650	ml	Leche
	70	gr	Panela
	15	gr	Canela en rama
	15	gr	Pimienta dulce
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Poroto seco	Pure	Leche	N/A
Panela	N/A	Canela en rama	N/A
Pimienta dulce	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Poroto seco/Remojado/24 h/ Cocinado/ Ebullición/30 minutos/90°C			
Poroto cocinado, leche /Triturado/10 mnth 14 °C/			
Puré de poroto con leche, azúcar, pimienta dulce, canela en rama/ 30min 90°C			
Dulce de poroto /Reducción/20mnt 90°C. Dejar enfriar y servir frío 5°C			
Equipos y Utensilios:			
cocina ,tabla de cortar,olla con tapa,2 bowls,paleta removedora,un pasa puré ,cuchillo de chef			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el poroto durante 24 h y después pelar la cáscara. 2. Cocinar el poroto. 3. Triturar el poroto con la leche y llevar zimmer. 4. Incorporar la canela, pimienta dulce y la panela y reducir. 4. Dejar enfriar y servir frío. 			
Observaciones:			

 									
Costos:		Dulce de poroto							
Chef:		Diana Tigre y Diego Veloz							
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		3				
Costo por		0,01	Raciones:		317				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	200	gr	Poroto seco	2,00	0,40	funda	400	2,00	
2	650	ml	Leche	0,90	0,59	Funda	767	1,18	
3	70	gr	Panela	0,90	0,06	funda	70	1	
4	15	gr	Canela en rama	50,00	0,75	funda	15	1	
5	15	gr	Pimienta dulce	50,00	0,75	funda	15	1	
	950	Peso Total receta			2,55	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público):				0,02					

5.1.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas

Este cuadro de elaboraciones se redacta las materias primas que se utilizará en la propuesta de innovación.

INGREDIENTE	CARACTERISTICAS	IMAGEN	USO
Lomo de cerdo	Textura firme, color rosado, olor característico fresco		La materia prima de carne de cerdo se utilizara para la elaboración de la sopa de yotas, tamal gualaceño como genero principal.
Costilla de Cerdo.	Color rosado, textura firme y blanda, olor fresco		Será utilizado para la elaboración fondos de los caldos, salsa.
Muslos de gallina runa	Color rojizo con piel amarilla, textura firme y elástica.		Se utilizara para el seco de gallina runa.
Salón de res	Color rojizo textura ligera y olor fresco.		Se utilizara para la preparación de la Troncha de res.
Poroto	Color café, textura rígida, olor neutro.		Utilizadas para la entrada de las habas con queso y el dulce de poroto.
Habas	Color verde, textura ligera fuerte, olor característico.		Utilizado en la guarnición del seco de pollo.

Maíz cocido con cascara y pelado	Color blanco, textura blanda, olor neutro.		Utilizado en las habas con queso y para crocantes de las diferentes elaboraciones
Arroz	Posee un color blanco, textura blanda, olor neutro.		Utilizado como carbohidrato de la troncha y el seco de gallina con sus respectivos colores.
Zanahorias Blanca y Tomate	Color blanco y tomate, textura rígida, olor neutro.		Utilizado para ensaladas del seco de gallina y la troncha.
Choclo	Color Blanco, textura suave, olor neutro		Utilizados para las habas con queso, ensalada de la gallina, y la torta de choclo.
Tomate de árbol	Color tomate, textura dura y suave, olor neutro.		Utilizado para mezclar el ají y para el postre mousse de tomate.
Babaco	Color blanco, textura ligera balando, olor neutro		Utilizado para las bebidas del rosero, yaguana y saborizar para el postre del helado del rosero









Piña	Color amarillo, textura ligera, olor neutro característicos		Utilizados para las bebidas del rosero y la yaguana para saborizar
Chamburo	Color amarillo ligero, olor neutro		Se utiliza para saborizar las bebidas y para colocar en el postre del helado del rosero.
Siglalón	Color blanco, textura ligera, olor neutro		Se utiliza para saborizar las bebidas y para colocar en el postre del helado del rosero.
Ají	Color rojizo, textura ligera, olor picante.		Utilizado para la salsa del tamal y para acompañar con las elaboraciones de las entras y platos fuertes

Tabla 100 Cuadro de principales materias primas utilizadas

5.1.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Las técnicas y métodos de cocción empleados en la elaboración de las diferentes propuestas gastronómicas planteadas en este proyecto son:

TÉCNICA	CARACTERÍSTICAS	IMAGEN	USO
Salteado	Se requiere aceite suficiente para cubrir el fondo del sartén. 160°C 230°C		Salteado de vegetales para la troncha el seco de pollo y el choclo para las habas con queso.

Oreado	Consiste en bañar a la carne con manteca de color y dejar secar la carne mediante un proceso de ahumado		Se utiliza para la costilla de carne para los fondos y las carne de cerdo
Fritura profunda	Este método consiste en sumergir completamente el alimento en aceite caliente (de 160 a 190°C).		Fritura de los aros de cebolla.
Hornear	Consiste en cocer un alimento desde temperaturas desde 60°C hasta 240°C		Empleado en la elaboración del perrito oreado y la deshidratación de los crocantes.
Blanqueado	Consiste en cocer un alimento a fuego (de 85 a 96°C).		Técnica empleada en la elaboración de guarniciones y verduras de las entradas




Hervido	Cocer los alimentos a la temperatura máxima que permite el agua (90°C).		Técnica empleada en la cocción de las habas con queso las verduras.
Empacado al vacío	Consiste en introducir un género en una bolsa para después cocinarlo a temperaturas dependiendo el corte del género. Desde 60°C hasta los 90°C		Técnica empleada para la cocción del género principal de la troncha y seco de pollo.
Ahumado	Técnica de cocción que se somete al género en una cámara de humo con temperaturas de 75°C		Aplicado la técnica a las costillas y a la sopa de yotas al momento de servir.

Tabla 101 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Conclusiones:

Una vez finalizado el presente proyecto se ha determinado las siguientes conclusiones:

- Por medio de entrevistas a personajes con trayectoria gastronómica, de libros y fuentes bibliográficas, se logró juntar suficiente información. Lo cual permitió conocer recetas tradicionales del cantón Gualaceo que hoy en día están desapareciendo.
- Mediante la elaboración de un menú tradicional, se logró aportar nuevas ideas para realizar platillos innovados, utilizando técnicas de vanguardia en base a recetas del cantón Gualaceo.
- La información necesaria que se obtuvo para realizar el presente proyecto dio paso a que se aplique la metodología la que fue la parte principal para realizar la investigación, se utilizó el método descriptivo, un enfoque mixto, analítico, técnicas de campo la cual se basa en entrevistas, encuestas las que inicialmente aportaron mucho para basarse en la problemática del campo de acción y finalmente para obtener los impactos positivos y negativos de la propuesta planteada.
- Mediante las fichas técnicas detalladas en este proyecto, ayudaron a aportar costos reales de los platillos. En base a las bitácoras que contienen los procesos utilizados en la propuesta gastronómica.
- La elaboración de la propuesta de innovación en base a platos tradicionales fue exitosa debido a que permitió presentar nuevas opciones, guardando sabores ancestrales. Lo cual mediante la degustación se apreció la aceptación de una nueva propuesta.

Recomendaciones:

Una vez culminado el proyecto se da paso a presentar las siguientes recomendaciones.

- Realizar más presentaciones con las diferentes recetas tradicionales que guarda el cantón Gualaceo.
- Realizar clases demostrativas a los ayudantes de cocina, para capacitarles en técnicas diferentes, sobre todo la que hoy en día más se maneja como lo es la técnica de vanguardia, para así presentar nuevas propuestas a los comensales que visitan la Hostería.
- Para el proceso de investigación, inicialmente se debe tener claro que métodos se van a utilizar para facilitar los procesos que se van a realizar.
- Se recomienda al restaurante actualizar la carta con menús más acordes al sector en el que están ubicados.

Bibliografía:

Bibliografía

- Álvarez, C. A. (2011). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA GUÍA DIDÁCTICA*. Bogota: ICONTEC.
- Arabuko News. (s.f.). (s.f.). *Arabuko*. Obtenido de <http://arabuko.mx/que-es-la-deconstruccion-culinaria/>
- Bao, I. S. (11 de 11 de 2019). Encuesta a los Agroecológicos. Gualaceo, Azuay, Ecuador-Sierra.
- Bastar, S. G. (2012). Estado de México: Ma. Eugenia Buendía López.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación*. Colombia: E-BOOK, 2010.
- Cairampoma, M. R. (2015). *redalyc.org/*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/636/63638739004.pdf>
- Díaz, L. (2010). *La Observacion*. Psic. Ma Elena Gómez.
- Espinoza, M. F. (2011). *Ruta de los Sabores del Tren*. Ecuador: Ferrocarriles del Ecuador Empresa Pública.
- Ferrán, A. (2004). *Las espumas, técnica, tipos y usos International Cooking Concepts*. Barcelona, España:: International Cooking Concepts.
- Gomez Bastar, S. (2012). *Metodología de la investigación*. Estado de Mexico: Ma. Eugenia Buendía Lopez. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia_de_la_investigacion.pdf
- Gualaceo, A. d. (14 de 04 de 2016). <http://app.sni.gob.ec/>. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/:http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0160000430001_PDY_OT_GUALACEO_13-04-2016_12-58-36.pdf
- Jiménez, A. R. (21 de 12 de 2016). *scielo.org.co/*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n82/0120-8160-ean-82-00179.pdf>
- Koppmann, M. (2015). *Manual de Gastronomía Molecular*. Argentina: Editorial Siglo Veintiuno.
- Lopez., P., & Fachelli, S. (2015). Metodología de la Investigación Social Cuantitativa. En P. L. Roldán, *Metodología de la Investigación* (pág. 5). Barcelona- España: <http://ddd.uab.cat/record/163567>.
- Lucero, J. L. (2019). GUÍA EN PROCESOS APLICADA A RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDA AL PERSONAL OPERATIVO DE COCINA DEL RESTAURANTE LA CASCADA (HOTEL YANUNCAY) Y PRESENTACIÓN DE TRES PLATOS FUERTES DE COCINA NACIONAL. Cuenca, Sierra, Ecuador.
- Municipalidad, G. (11 de 10 de 2019). *gualaceo.gob*. Obtenido de <http://www.gualaceo.gob.ec/Generalidades>
- Nava, A. Y. (2013). *Control De Costo De Alimentos y Bebidas II*. Mexico: Trillas.

- Neira, M. T. (2015). <https://es.scribd.com/>. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/274356463/2-Metodologia-y-Metodos-Investigacion-2015-pdf>
- Orellana, D. D. (2011). *Patrimonio Cultural De Gualaceo*. Cuenca, en Ecuador.: Orellana Tocto, Diego Demetrio.
- Padilla, M. F. (2017). *Materia Cocina Nacional* .
- Peralta, E. A. (2008). *Delicias del Jardín Azuayo*. Gualaceo, Cuenca: UNAP Universidad Alfredo Pérez Guerrero Molsalve Moreno.
- Perez, D. ,. (2006). *Tipos y Estrategias de Fijacion*. MBA- Edición.
- Pérez, S. F. (2016). Propuesta de una Guía Gastronómica de Platos Típicos del Cantón Gualaceo. *Propuesta de una Guía Gastronómica de Platos Típicos del Cantón Gualaceo*. Cuenca, Azuay, Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Reyes, L. M. (2015). <files.sld.cu/>. Obtenido de https://www.google.com/search?ei=JqQXXpnUIYz85gM2JDgDA&q=metodologia+de+la+investigacion+encuesta+pdf+2015&oeq=metodologia+de+la+investigacion+encuesta+pdf+2015&gs_l=psy-ab.3...34961.35989..36356...0.2..0.307.1136.0j2j2j1.....0....1..gws-wiz.....0i71j0
- Sangucho, E. J. (2014). Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf?fbclid=IwAR3fk90mSTVrYnFVVb7fxixkthvGwT7we7hhHzHark776EdPC0vDa5ETRz4>
- Sangucho, S. E. (2014). Diseño de un Recetario Gastronomico, Basada en la Comida Típica del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi. *Universidad Regional Autónoma de los Andes*. Ambato, Ecuador - Sierra.
- Saqui, J. L. (28 de 02 de 2014). Popuesta Gatronómica a base de Mashua Aplicando la Cocina de Vanguardia. *Repositorio Intitucional de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*. Chimborazo, Chimborazo, Sierra: DSpaceESPOCH.
- Sarango, G. (2012). Desarrollo de un proyecto de investigacion orientado a rescatar los lugares, costumbres y artesanias del canton gualaceo de la provincia del azuay.,. <https://es.scribd.com/document/127116369/Canton-Gualaceo>. Cuenca,, Azuay, Ecuador: <https://es.scribd.com/document/127116369/Canton-Gualaceo>.
- Solórzano, E. A. (2016). Cocina Tradicional Ecuatoriana. *Universidad San Francisco de Quito USFQ*. Quito, Quito, Ecuador.
- Torrecilla, J. M. (31 de 06 de 2017). <vdocuments.site>. Obtenido de <https://vdocuments.site/metodologia-de-investigacion-avanzada-prof-javier-murillo.html>
- Zhiñin., E. A. (2019). "PROPUESTA DE GUÍA DE PROCESOS EN RECEPCIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL BAR RESTAURANTE INCA LOUNGE Y BISTRÓ Y DISEÑO DE CINCO VARIEDADES DE TACOS.". "PROPUESTA DE GUÍA DE PROCESOS EN RECEPCIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL BAR RESTAURANTE INCA LOUNGE Y BISTRÓ Y DISEÑO DE CINCO VARIEDADES DE TACOS.". Cuenca, Azuay, Ecuador.

Glosario:

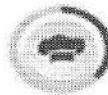
- Ahumado: consta de exponer un alimento al humo con el fin de conservarlo y para darle un sabor particular y exquisito.
- Cocción al Vacío: es una técnica que permite conservar el aroma, sabor y jugosidad de los alimentos.
- Oreado: Es una técnica antigua la cual consta de llevar a un género en este caso carne al sol, con el fin de que se seque.
- Pantagruélica: define a un banquete el cual expone variedad de comida.
- Yotas: preparación hecha a base de maíz en forma redonda que se utiliza para realizar sopas.

Anexos

Anexo N° 1 Anteproyecto

Ilustración 36 Anexos

Ilustración 37 Anteproyecto



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA

"Propuesta de Innovación de un Menú Gastronómico con Tendencias Típicas del Cantón Gualaceo Aplicados en Tres Entradas, Cuatro Platos Fuertes y Dos Postres, en el Restaurante Mikuna de La Hostería Arahamá de Gualaceo".

AUTORES

Diana Lucia Tigre Guncay

Diego Xavier Veloz Sigüencia

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA

PROFESIONAL"

ASESORES

Lcdo. Daniel Toledo

Lcdo. Marco Gómez

2019

Cuenca – Azuay – Ecuador

1. Tema

“Diseño de un Menú Gastronómico de innovación con Tendencias Típicas de la Ciudad de Cuenca y el Cantón Gualaceo Aplicados en Tres Entradas, Cuatro Platos Fuertes y Dos Postres, para el Restaurante Mikuna de La Hostería Araháná”.



2. Introducción

La gastronomía actual lleva un desarrollo mundial de las técnicas, sabores, aromas y texturas en diferentes preparaciones. Por lo tanto, es esencial dar a conocer la cocina tradicional y su uso mediante técnicas y tendencias gastronómicas actuales que logran aspectos y texturas diferentes, pero considerando las bases tradicionales de la cocina autóctona y sin perder los sabores originales de las recetas.

En cuanto a la investigación tiene como propósito identificar las técnicas de la cocina tradicional con su aplicación local del Azuay en la comida autóctona ayudándonos a crear un menú propio, encaminado a conocer e incentivar al consumidor sobre los productos y platillos tradicionales que ha tenido hace años del Cantón Gualaceo, de este modo se aporta con la preservación de nuestra identidad gastronómica; en un innovación de las nuevas técnicas de la cocina de vanguardia aplicando en el restaurante Mikuna en la Hosteria Arhana.

En el Cantón Gualaceo existe un sin número de hosterías, entre ellas está la hostería Arahana, esta zona es muy turística y ninguna ofrece gastronomía propia de la zona excepto una a lo mucho dos preparaciones y al momento de encontrar comida tradicional se ve afectada por restaurantes que están ubicados a la vía ya que ellos ofertan comida con productos propios y tradicionales, es por ello que se buscará una solución ejecutando un menú de innovación con técnicas vanguardistas y así poder acoger más clientela para ofrecer un servicio de calidad.

3. PROBLEMA

La cocina gualaceña tiene una gran diversidad gastronómica que define su identidad cultural, de tal manera se puede distinguir que la cocina Azuaya ofrece una gran variación en su sabor de autenticidad por los ingredientes y productos mediante eso la elaboración de los platillos más representativos que provienen de esta zona, pero la falta de información ha llevado a cabo la pérdida de sus tradiciones autóctonas en desconocer lo que se ha venido rescatando lo primordial de sus platillos, lo cual ha llevado a presentar al público comida de otros lugares y sobre todo no con su identidad en los platos típicos ha perdido su auge, donde la investigación llevara a cabo, conocer mediante un menú innovador con técnicas vanguardistas logrando potenciar e incentivar al propietario y la clientela sobre los productos y platillos tradicionales.

¿Cómo potenciar el uso de la cocina tradicional usando recetas típicas del cantón Gualaceo a través de la aplicación de técnicas de vanguardia en el restaurante Mikuna de Hostería Arhaná?

3. PROBLEMA

La cocina gualaceña tiene una gran diversidad gastronómica que define su identidad cultural, de tal manera se puede distinguir que la cocina Azuaya ofrece una gran variación en su sabor de autenticidad por los ingredientes y productos mediante eso la elaboración de los platillos más representativos que provienen de esta zona, pero la falta de información ha llevado a cabo la pérdida de sus tradiciones autóctonas en desconocer lo que se ha venido rescatando lo primordial de sus platillos, lo cual ha llevado a presentar al público comida de otros lugares y sobre todo no con su identidad en los platos típicos ha perdido su auge, donde la investigación llevara a cabo, conocer mediante un menú innovador con técnicas vanguardistas logrando potenciar e incentivar al propietario y la clientela sobre los productos y platillos tradicionales.

¿Cómo potenciar el uso de la cocina tradicional usando recetas típicas del cantón Gualaceo a través de la aplicación de técnicas de vanguardia en el restaurante Mikuna de Hostería Arhaná?

5. Objetivos

5.1. Objetivo General:

Elaborar un menú gastronómico con propuesta de innovación, típicas del Cantón Gualaceo aplicando Tres Entradas, Cuatro Platos Fuertes y Dos Postres.

5.2. Objetivos Específicos:

- Investigar sobre cocina tradicional típica del cantón Gualaceo basada en entrevistas a personas reconocidas por su trayectoria gastronómica e histórica e investigar técnicas de cocina vanguardista basadas en fuentes bibliográficas para aportar más información al marco teórico.
- Diseñar un menú típico aplicando técnicas de vanguardia en base a las recetas tradicionales.
- Elaborar la propuesta gastronómica mediante bitácoras y fichas técnicas de las recetas elaboradas.
- Presentar la propuesta mediante la degustación de control para comprobar los resultados con la finalidad de evaluar los platillos mediante encuestas.

6. Marco de Referencial:

6.1. Marco Teórico

Actualmente, Gualaceo conocido como Jardín Azuayo ha crecido a gran escala; lo cual como patrimonio cultural apropia un puesto de turismo y gastronomía esencial en el cantón. (Orellana, 2011). Este libro servirá como guía en la historia, cultura, gastronomía mediante su identidad del cantón Gualaceo.

Gualaceo es uno de los pueblos más antiguos de la provincia, se denomina Jardín Azuayo o villa de Gualaceo en su libro (Arízaga, 2012) habla. “El paisaje, la caricia del clima, la limpidez argentina del río, la comida al aire libre la olorosa frita, el tamal succulento, el aguado aromático; y todo ello dentro un oloroso a azhar y a chirimoya y en la paz con los buenos y sencillos” pg 196. El libro proporcionara información de cómo historia y mitología de Gualaceo.

La cocina gualaceña en los siglos XX abre una oportunidad en las cuales el canton se determina por las condiciones en las que se encuentra por su memoria y tradición a lo largo del trascurso se ha ido . (Arturo Encalada Peralta, 2008) El libro nos proporcionara información sobre las tradiciones y el cambio que se dio mediante sus memorias de la cocina gualaceña.

“Es la denominación de una tendencia gastronómica, que se caracteriza por someter a los ingredientes que componen un determinado plato, a procesos capaces de transformarlos de forma novedosa, obteniendo resultados nunca antes logrados” pg. 6. (Casilins, 2012) El libro brindara información de la cocina molecular en la relación entre la cocina y los procesos físicos-químicos que tienen lugar en ella.

“Cocinar es transferir suficiente calor a un alimento para cambiar sus propiedades. Las diferencias entre los métodos de cocción residen, fundamentalmente, en la forma de transferencia y la velocidad en que se transmite ese calor” pg. 126 (Koppmann M. , 2015) Este libro indicara las técnicas, cocciones con sus diferentes sensaciones y tendencias utilizadas en la cocina molecular.

El autor en su libro da a conocer “El gran aporte de la cocina de vanguardia es, por un lado, conseguir una mejora de la técnica gracias a la constante experimentación y a los diferentes usos de productos tradicionales o incorporación de otras diferentes cocinas del mundo.” (Almudena, 2004) Este libro será utilizado puesto que indica la unión de cocina tradicional y de vanguardia

6.2. Marco Contextual

Para llevar a cabo la ejecución del proyecto de titulación, se ha tomado como referencia al restaurante “Mikuna” de la hostería Arhaná que está ubicada en Gualaceo, Jardín del Azuay, a tan solo 35 minutos de la Ciudad de Cuenca.

Inicia las labores y presta servicio como Hostería “Arhana”, se fundó el 29 de julio del 2012 con la iniciativa de la Ing. Diana Molina se oferta la propuesta para beneficiar al propietario y chef del restaurante para que incluyan productos tradicionales en el menú a seguir.

7. Metodología

Para realizar los procesos metodológicos, se realizó una entrevista a la propietaria y chef del restaurante Mikuna lo que llevó como resultado la falta de aplicación en el

menú sobre platos tradicionales, es por ello que se procedió a realizar una encuesta a clientes lo que determinó como resultado petición de comida típica de la zona ya que la carta ofrece variedad de parrilladas, platos internacionales y un denominado de platos típicos que no son de la zona por lo tanto, se llevó a cabo la investigación de campo en la que se entrevisto a personajes con trayectoria gastronómica que dieron a conocer con más amplitud historias y las recetas tradicionales que se están perdiendo.

La investigación documental es fundamental para recopilar información sobre conceptos básicos de ubicación geográfica del cantón Gualaceo y la ciudad de Cuenca, tradiciones culturales, gastronomía, productos, conceptos de cocina de vanguardia, técnicas de cocción.

Se empleará el método experimental al realizar bitácoras que permitan estandarizar fichas técnicas de la propuesta gastronómica.

7.1. Programas a utilizar para el análisis de datos

Se utilizarán los siguientes programas para el desarrollo del trabajo de titulación:

Los programas a utilizar para el análisis de datos serán Microsoft Word servirá para realizar todo el documento escrito, Microsoft Excel esencial para elaborar bitácoras, fichas estándar, cuadros estadísticos en sí muy importante para la elaboración del documento, Power Point eficaz para desarrollar diapositivas que contengan información bien clara y resumida para exponer el documento final

8. Recursos

8.1. Talento humano

Chef: Edison Cárdenas.

Dueña de la Hostería: Ing. Diana Molina.

Tutores: Lcdo. Daniel Toledo, Lcdo. Marco Gómez.

Aspirantes a la titulación: Diana Tigre, Diego Veloz.

8.2. Recursos financieros

Para la elaboración de este proyecto se calcula que los gastos a realizarse serán de un monto de 2,670,60 dólares, todos los gastos que se requieran para el desarrollo del siguiente proyecto corren a cargo de los estudiantes Diana Tigre, Diego Veloz: Materia prima que refiere a ingredientes que se utilizarán para elaborar el menú, útiles de oficina, impresiones y transporte.

Número de personas: 2

Sueldo básico: 394 por persona = 788 los dos

Descripción	Valor
Número de personas	2 persona
Sueldo básico	\$ 394,00
Horas por semana	17 horas
Numero por semanas	24 semanas
Total de horas trabajadas	408 horas

- Sueldo por hora = sueldo básico / 408
Sueldo por hora = $788/408 = \$1,93$
- Sueldo por semana = sueldo por hora * 17 horas

Sueldo por semana = $\$1,93 * 17 = \$32,83$

- Total, de mano de obra = sueldo por semana * número de semanas trabajadas.

Total, de mano de obra = $\$32,83 * 24 = \788

- Total 6 meses: $\$4,727.52$

Gastos	Costos
Matricula Diana y Diego	\$ 1.695,6
Materia prima	\$ 600
Transporte	\$ 225
Impresiones, anillados, copias, empastados	\$ 150
TOTAL	\$ 2670,60

8.3. Recursos institucionales

El restaurante Mikuna de La Hostería Arahamá nos dará apertura a utilizar su cocina para realizar los procesos necesarios y nos brindarán apoyo para la ejecución del mismo.

10. Conclusiones

- De acuerdo a las investigaciones que se realizaron mediante entrevistas y encuestas, se encontro que los clientes piden nuevas opciones a la hora de comer.
- Las recetas del cantón Gualaceo han dejado de ser elaboradas por ello no existe suficiente información de su historia y elaboración, lo que lleva a buscar información de personas destacadas con experiencia gastronómica y a las generaciones que llevan consigo la receta antigua.
- Mediante las entrevistas, se describio recetas originales, su preparación por lo que se pretende elaborar los platillos sin perder su tradición.

11. Bibliografía- web grafía

Trabajos citados

- Almudena, V. (2004). *COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL*. España: Vigo 2014 Ideaspropias.
- Arízaga, M. R. (2012). *Documentos para la historia de la Villa de Gualaceo*. Ibarra : [s.e.].
- Casillins, E. (2012). *Cocina Molecular*. . Buenos Aires, Argentina: Ediciones LEA S.A.
- Córdova, N. V. (2015). *Ashanga : cocina morfaca*. Azuay Cuenca: MIES, GAD Municipal del Cantón Cuenca.
- El Nuevo Día*". (29 de Diciembre de 2019). Obtenido de El nuevo día:
<http://www.elnuevodia.com.co/nuevodia/sociales/la-columna-del-chef/167635-comida-de-vanguardia>
- Koppmann, M. (2015). *Manual de Gastronomía Molecular*. Argentina: Editorial Siglo Veintiuno.
- Koppmann, M. (2015). *Manual de Gastronomía Molecular*. Argentina: Editorial Siglo Veintiuno.
- Muñoz, M. C. (2018). *Cuenca, Memoria y Cocina 1990- 1950*. Cuenca: Editorial Don Bosco - Centro Grafico Salesiano.
- Nathan Myhrvold, c. C. (2015). *Modernist Cuisine Tecnicas y Equipamiento* . Saragosa (España): TASCHEN GmbH.
- Orellana, D. D. (2011). *Patrimonio Cultural De Gualaceo*. Cuenca, en Ecuador.: Orellana Tocto, Diego Demetrio.
- Padilla, D. (2016). *Las cocinas regionales. Principio y dundamento etnografico*. Quito:
http://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico.
- Vásquez, Sandra Esabel Arango. (2006). *Manual de Herramientas Tecnologicas*. Colombia: Sello Editorial Universidad de Medellin.
- Vintimilla de Crespo, E. (2005). *El Sabor de los Recuerdos*. Cuenca (Azuay): IABN:9978-44-581-1 ALTAFLOR.

Anexo N° 2 Hoja de Autorización del Campo de Acción

Ilustración 38 Hoja de Autorización del Campo de Acción



Gualaceo, 24 de enero del 2020

Yo, Ing. Molina Matute Diana Patricia, Gerente Propietaria de Arhaná Resort Cia. Ltda. "Hostería Arhaná" y del restaurante "Mikuna Grill&Bar" ubicado en el Cantón Gualaceo.

AUTORIZO A:

Tigre Guncay Diana Lucia y Veloz Sigüencia Diego Xavier, alumnos de la carrera de Gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano, en la realización de su proyecto de grado titulado "PROPUESTA DE INNOVACIÓN DE UN MENÚ GASTRONÓMICO CON TENDENCIAS TÍPICAS DEL CANTÓN GUALACEO APLICADOS EN TRES ENTRADAS, TRES PLATOS FUERTES Y TRES POSTRES, EN EL RESTAURANTE MIKUNA DE LA HOSTERÍA ARAHANÁ" dentro del establecimiento que represento.

Como constancia de las presente firmo esta autorización.

Atentamente,

Arhaná
 HOSTERIA RESORT
 HOSTERIA ARAHANÁ
 RUC: 0190475492001
 GUALACEO - ECUADOR

Ing. Diana Molina Matute

Via a Descanso – Gualaceo km 13 ½ Teléfono:(593-7) 2171050 Whatsapp (0998053344)
 reservas@hosteriaarhana.com
 Facebook / Instagram: Hosteria Arhana
 GUALACEO - ECUADOR

Anexo N° 3 Evidencia del menú de la carta



Ilustración 39 Menú que oferta la hostería

Arhana

Autor: (Restaurante Mikuna, 2019)

Anexo N° 4 Entrevista a la propietaria de la Hostería Arhaná, previo a la obtención de la problemática.



Ilustración 40 Entrevista a la Propietaria de la Hostería Arhaná

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 5 Entrevista Chef de Hostería Arhaná, previo a la obtención de la problemática.



Ilustración 41 Entrevista al chef de la Hostería Arhaná

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 6 Encuesta a clientes, previo a la obtención de la problemática



Ilustración 42 Encuesta a clientes, previo a la obtención de la problemática

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 7 Entrevista a agricultora, para aportación al marco teórico



Ilustración 43 Entrevista a la agricultora, para aportación al marco teórico

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 8 Entrevista a presidente de agroecológicos del cantón Gualaceo, para aportación del marco teórico.



Ilustración 44 Entrevistas a presidente de agroecológicos del Cantón Gualaceo.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 9 Entrevista a personas nativas del cantón Gualaceo para la obtención de información acerca de la bebida llamada “yaguana”



Ilustración 45 Entrevista a personas nativas del Cantón Gualaceo sobre la Bebida Yaguana

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 12 Fotos sobre la degustación de la propuesta gastronómica en Hostería Arhaná



Ilustración 48 Presentación de la propuesta

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



Ilustración 49 Montaje de platillos

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



Ilustración 50 Autores del Libro “Delicias del Jardín Azuayo” y Chef del restaurante “Mikuna” de la Hostería Arhaná

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



Ilustración 51 Momento de degustación de la propuesta gastronómica

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



Ilustración 52 Momento de realización de la encuesta, para obtener resultados.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019).



Ilustración 53 Discurso del alcalde de Gualaceo Ing. Gustavo Vera, después de la degustación

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



Ilustración 54 Personas que asistieron a la degustación

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 13 Anexo de facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.

10-11-2014
NOTA DE VENTA
 Cliente: Diana Tigre
 Dirección: Guayaquil
 Fecha: 29/12/2014 Tel: _____

CANT.	DESCRIPCION	PUNIT	TOTAL
	Sisalón		7,00
	Chambúo		7,75
	Hojas de curatón		0,50
	Flores		7,00
	Hojas de achufo		7,00
MERCADO SANTIAGO DE GUAYACIL			
TOTALS			5,25

NOTA DE VENTA
 Cliente: Diana Tigre
 Dirección: Guayaquil
 Fecha: 26/12/2014 Tel: _____

CANT.	DESCRIPCION	PUNIT	TOTAL
	Harina de maíz		3,00
MERCADO SANTIAGO DE GUAYACIL			
TOTALS			3,00

NOTA DE VENTA
 Cliente: Diana Tigre
 Dirección: Guayaquil
 Fecha: 22/12/2014 Tel: 2131-50

CANT.	DESCRIPCION	PUNIT	TOTAL
	Hojas		7,00
	Ajón		7,00
	Zanahoria		7,00
	Zanahoria blanca		7,00
MERCADO SANTIAGO DE GUAYACIL			
TOTALS			28,00

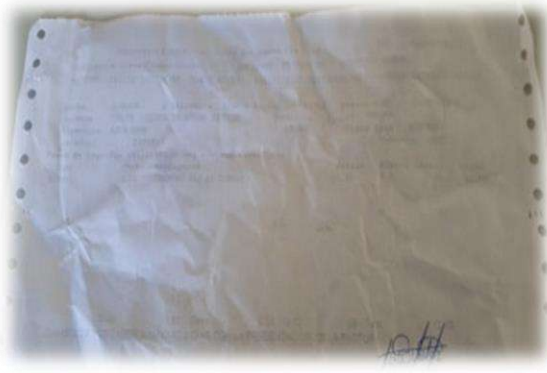


Ilustración 55 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

NOTA DE VENTA
 Cliente: Diana Veloz
 Dirección: _____
 Fecha: 26/12/2014 Tel: _____

CANT.	DESCRIPCION	PUNIT	TOTAL
	Papas de lecho		2,00
	Cebolla de lecho		7,00
	Jamón de lecho		2,00
	Maní de lecho		2,00
	Maní de lecho		2,00
TOTALS			11,00

NOTA DE VENTA
 Cliente: Diana Tigre
 Dirección: _____
 Fecha: 26/12/2014 Tel: _____

CANT.	DESCRIPCION	PUNIT	TOTAL
	Papas		3,00
	Lechuga		2,00
	Cebolla blanca		1,00
	Cebolla roja		1,00
MERCADO SANTIAGO DE GUAYACIL			
TOTALS			7,00

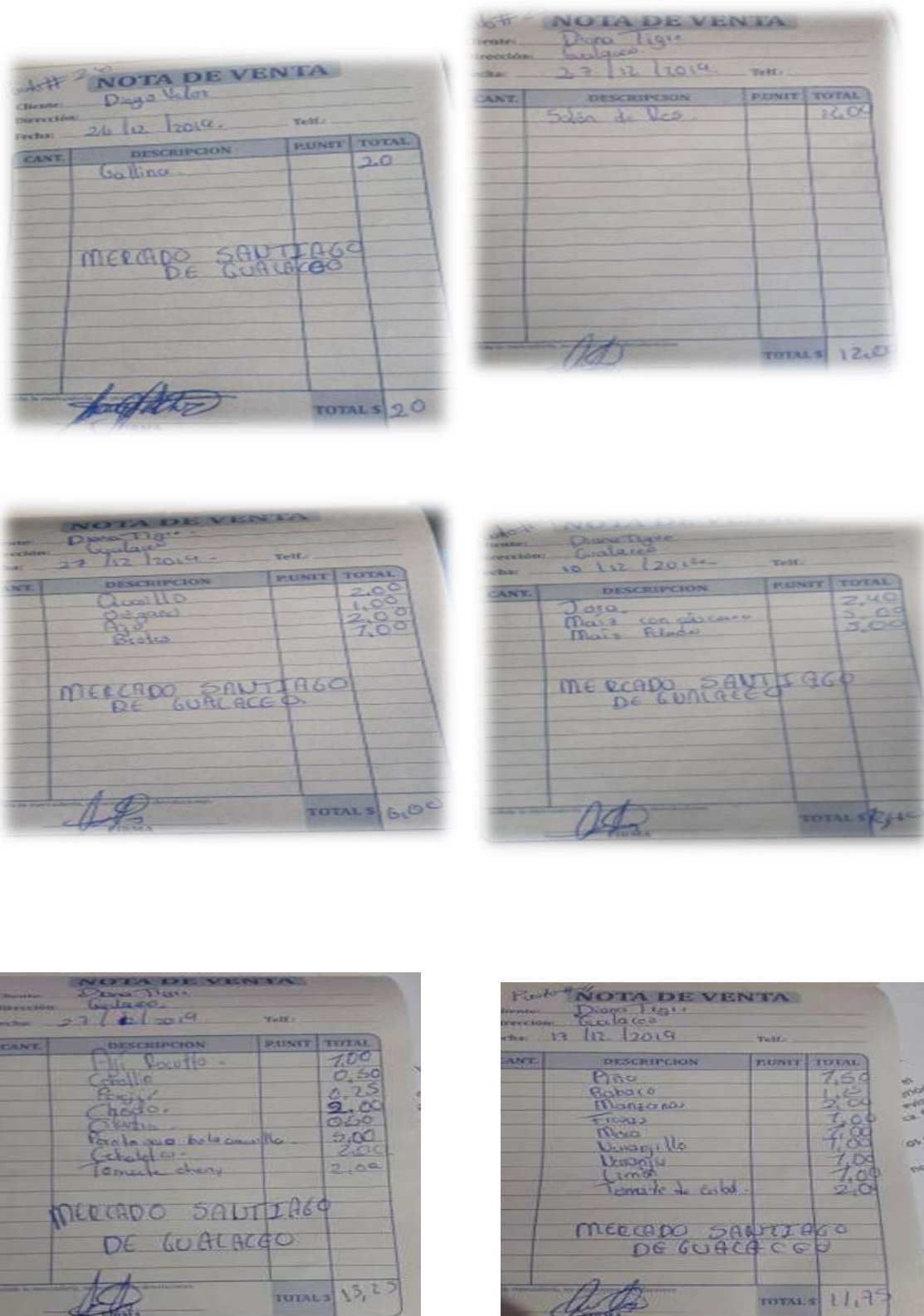



Ilustración 56 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Sucursat		 27 122019010 10413492900120011020000309704890482315							
OBLIGADO A LLEVAR		SI							
Razón Social / Nombres y		TIGRE GUNCAI DIANA LUCIA							
Identificación		0105989685001							
Fecha		27/12/2019		Placa / Matrícula:		null		Guía	
Dirección:		EL CARMEN DE BULLCAY							
Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
786102970 0028		2.00	SAN CARLOS AZUCAR 2 KL		1.50	0.00	0.00	0.00	3.00
164		1.00	PASAS 1/2 LIB		0.70	0.00	0.00	0.00	0.70
786102120 6122		1.00	ILEVINAGRE BLANCO 500ML		0.78	0.00	0.00	0.00	0.78
786100256 1103		2.00	MARGARINA IND. 1 LIBRA		0.59	0.00	0.00	0.00	1.17
1181		4.00	HARINA 1 LIBRA		0.35	0.00	0.00	0.00	1.40
786105590 0966		1.00	LECHE ENTERA FUNDA 1LTRO		0.90	0.00	0.00	0.00	0.90
60		60.00	HUEVOS UNIDAD		0.09	0.00	0.00	0.00	5.28
786211704 0743		2.00	ARROZ CANILLITA 2 kilos		2.39	0.00	0.00	0.00	4.77
786104860 0538		2.00	LA SABROSA MANTECA VEGETAL 1LB		0.60	0.00	0.00	0.00	1.20
MG		1.00	MAGUI UNIDAD		0.31	0.00	0.00	0.00	0.31
CR		2.00	DONA CRIOLLA SOBRE		0.15	0.00	0.00	0.00	0.30
786100255 9544		1.00	PALMA DE ORO 1.8LT		2.83	0.00	0.00	0.00	2.83

Forma de pago	Valor
01 - SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	22.77

SUBTOTAL 12%	1.09
SUBTOTAL 0%	21.55
SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA	0.00
SUBTOTAL EXENTO DE IVA	0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	22.64
TOTAL DESCUENTO	0.00
ICE	0.00
IVA 12%	0.13
IRBPNR	0.00
PROPINA	0.00
VALOR TOTAL	22.77
VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO	0.00
AHORRO POR SUBSIDIO: (Incluye IVA cuando corresponda)	0.00

Ilustración 57 Facturas de productos que se utilizaron para la elaboración de la propuesta gastronómica.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 14 Encuesta escaneadas Aplicados a los clientes de la Hostería Arhana

Ilustración 58 Encuesta escaneadas Aplicados a los clientes de la Hostería Arhana

**ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)**

Nombre: *Javier Iniguez*

Dirección: *Cuenca*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si (✓) No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: Nancy Labara
Dirección: Luaces

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?
Si () No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?
Si () No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?
Si () No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?
Si () No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo
Si () No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Mydelena Escobar*
Dirección: *Osito*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si () No (✓)

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Manibel Vilca*
Dirección: *Gualaceo*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si (✓) No (✗)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si (✓) No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Diego Vicuña*

Dirección: *Ambato*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si () No (✓)

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: Diana Abadillo
Dirección: Gualaceo

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si () No (✓)

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Pascual Roda*

Dirección: *Ponte*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Sí () No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Sí () No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Sí () No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Sí () No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

Sí () No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Roberto Torres*

Dirección: *Guacac*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?
Si () No ()
 2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?
Si () No ()
 3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?
Si () No ()
 4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?
Si () No ()
 5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo
Si () No ()
-

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Klaer Sigüencia*

Dirección: *Qto. 10*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Sí () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Sí (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Sí () No (✓)

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualacña?

Sí (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo

Sí (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Hacer Sigüenza*

Dirección: *Av. 10*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?
Sí () No (✓)

 2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?
Sí (✓) No ()

 3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?
Sí () No (✓)

 4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?
Sí (✓) No ()

 5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo
Sí (✓) No ()
-

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: Diana Campoverde

Dirección: Cuenca.

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si (✓) No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Abby Morecho*

Dirección: *Paute*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si (✓) No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Abby Morecho*

Dirección: *Paute*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si (✓) No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: Manuel Cedillo

Dirección: Loja.

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaico?

Si () No (✓)

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Si (✓) No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hosteria, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Si () No (✓)

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualacña?

Si (✓) No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaico?

Si (✓) No ()

ENCUESTA APLICADA A LOS CLIENTES DE HOSTERIA ARHANÁ
(RESTAURANTE MIKUNA GRILL & BAR)

Nombre: *Priscila Sanchez*

Dirección: *Cuenca*

1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo?

Sí () No ()

2. ¿Usted está a gusto con el menú que le ofrecieron?

Sí () No ()

3. ¿Cuándo visita esta Hostería, al momento de elegir dónde comer usted tal vez ha tomado otra alternativa?

Sí () No ()

4. ¿Le gustaría una propuesta con un nuevo menú con productos y platillos típicos de la Gastronomía Gualaceña?

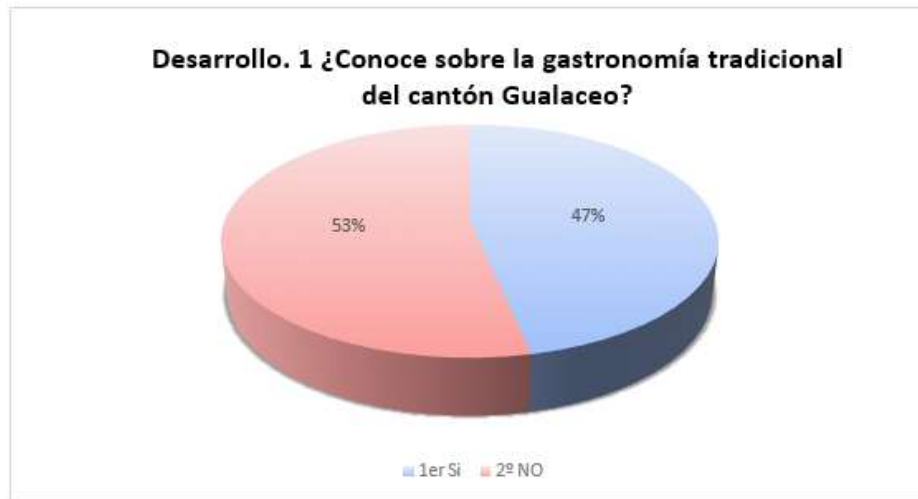
Sí () No ()

5. ¿Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo?

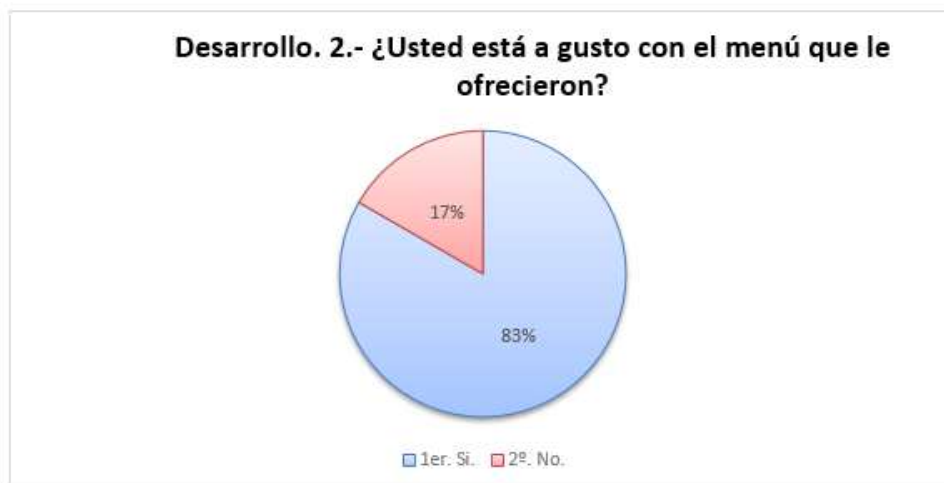
Sí () No ()

Anexo N° 15 Tabulación de encuesta a clientes de la Hostería Arhaná, para determinar la problemática

ENCUESTAS A CLIENTES DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA ARHANA



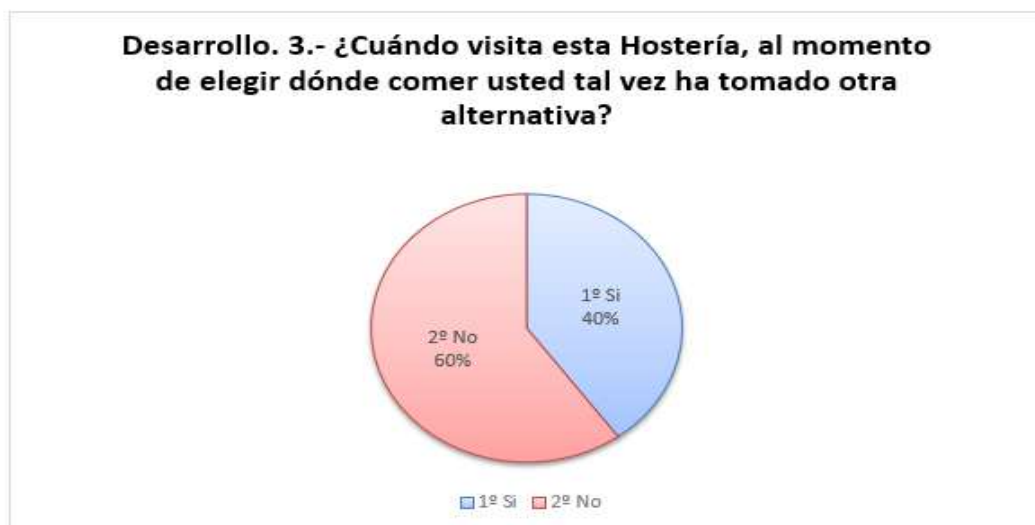
El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 1 los clientes dieron a conocer un porcentaje del 53% que no conoce la gastronomía de la zona y un 47% tiene algunos conocimientos variados respectiva al cantón Gualaceo.



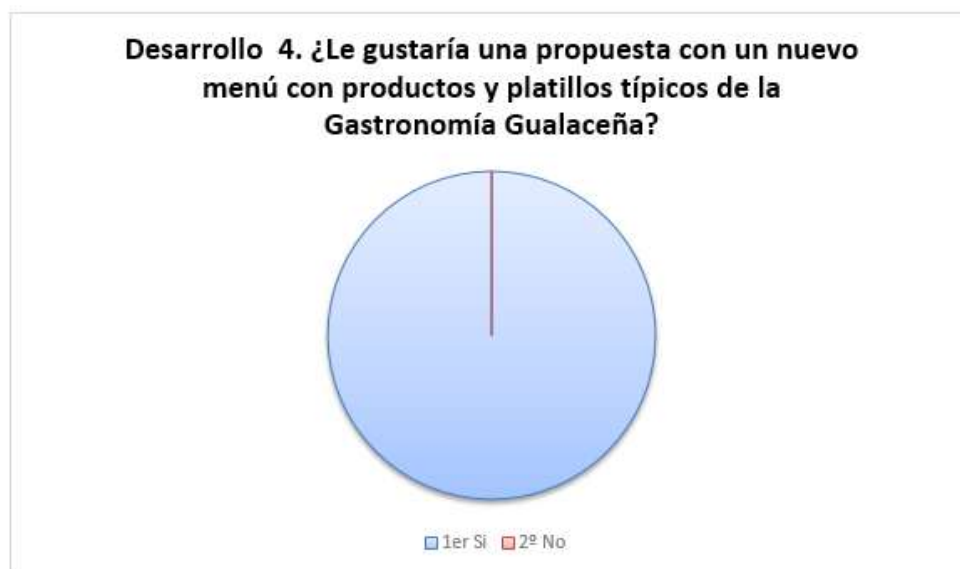
El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 2 los clientes dieron a conocer que el 83% si le gusta el menú que oferta porque es nuevo en la zona, el 17% no está conformado por que no tiene platillos de la zona más autóctono.

Ilustración 59 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)



El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 3 los clientes dieron a conocer que el 60% no busca otras alternativas porque le llama la atención el servicio y el menú que oferta, el 40% de clientes buscaron otras alternativas.



El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 4 los clientes dieron a conocer que el 100% desearía un menú con productos tradicionales y más típico como platos típicos, el 40% está de acuerdo con el menú ofrecido.

Ilustración 60 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Desarrollo. 5. Desearía conocer más los platillos tradicionales del cantón Gualaceo



El desarrollo de la encuesta en la pregunta número 5 los clientes dieron a conocer que el 100% la mayoría desea conocer más sobre la gastronomía tradicional del cantón.

Ilustración 61 Tabulación de Encuesta a clientes de la Hostería Arhaná para determinar la problemática

Anexo N° 16 Encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña.

Ilustración 62 Encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña.

ENTREVISTA

NOMBRE: Sra Piedad Ordoñez .
EDAD: 69 años.

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Es una bebida que la he probado, desde hace años atrás.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

Desde hace 50 años.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

La principal de manzana y hay otras elaboradas a base de tomate de árbol, guayaba, chirimoya.

ENTREVISTA

NOMBRE: Dr. Angel Castro.
EDAD: 66 años.

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Esta bebida la conozco desde que radico en Gualaceo, la elaboraba mi suegra.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

Desde hace 50 años.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Yaguana de manteca.

NOMBRE: Gloria Argudo

EDAD: 82 años.

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Es una bebida que elabora mi hermana
desde hace años atrás.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

Hace 40 años.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Yaguana a base de manzana.

NOMBRE: Sra. Rosa Elena Ayavaca.

EDAD: 52 años.

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Aprendió a hacer esta bebida de una persona mayor, que era su patrona.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

La elaboro desde hace 20 años.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Elaborada a base de manzana para darle un color más vivo utilizo fresas.

ENTREVISTA

NOMBRE: Sr. Jaime León.
EDAD: 56 años

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Es una bebida que la consumía desde niño
la elaboraba su madre

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

Hace 50 años

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Elaborada a base de manzana.

NOMBRE: Amada Soledad Ordoñez Tello
EDAD: 53 años

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

La he bebido la o probado desde hace 30 años, su suegra la elaboraba.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

35 años probó por primera vez.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

La yaguana elaborada a base de manzana, para darle color usan fresas.

ENTREVISTA

NOMBRE: Sra. Elena Centeno.
EDAD: 66 años

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Bebida elaborada por su madre, la aprendió de una vecina. La consumió desde niña.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

Aproximadamente 50 años.

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Yaguana de manzana, lleva los mismos ingredientes del rosco, se sustituye la colada de maíz por la de manzana.

ENTREVISTA

NOMBRE: Sr. Danilo Blandin
EDAD: 51 años

¿Qué conocimiento tiene usted acerca de la yaguana de Gualaceo?

Es una bebida que se elabora desde hace años atrás, para darle color se usa ataco, es la única persona que vende esta bebida en Gualaceo, esta bebida la elaboraba su tía.

¿Desde hace cuánto tiempo se elabora la yaguana?

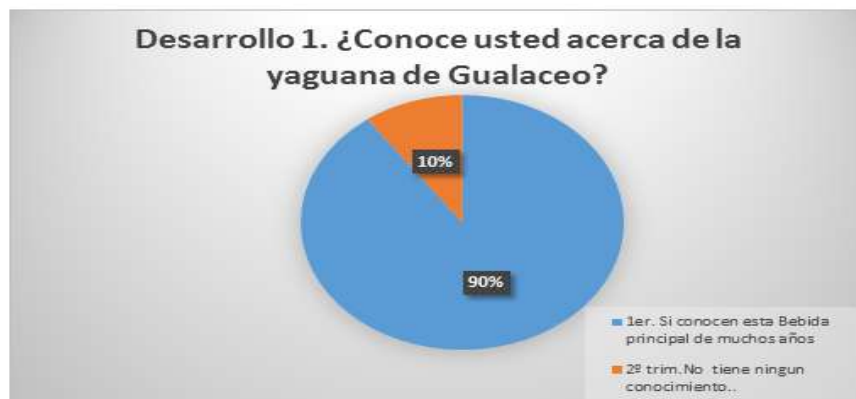
30 años

¿Cuántos tipos de yaguana existen en el cantón Gualaceo?

Elaborada a base de manzana

Anexo N° 17 Tabulación de encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña.

ENCUESTAS SOBRE LA YAGUANA GUALACEÑA.



El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 1 los entrevistados dieron a conocer un porcentaje 90% mayor de conocimientos de esta bebida tradicional que se daba desde antiguos que es una bebida tradicional por dependiendo de la ocasión habían elaborados por sus familias se elabora con a base de manzana que se da en el mismo Cantón para darle su espesor y variedad de frutas., un 10% no tiene conocimiento ya que se confunden con la del cantón Paute.

La encuesta se da como resultado que la bebida es tradicional pertenece a Gualaceo, por qué sus familias en la antigüedad elaboraban.



El desarrollo de la encuesta en la pregunta numero 2 las ocho personas entrevistadas dieron a conocer que esta elaboración se daba en ocasiones especiales porque la base de la bebida es la manzana Emilia, pero en el cantón esta manzana no se da toda la temporada ya no se le puede realizar en toda la época.

Las personas entrevistadas mediante esta pregunta la conocen y lo han probado dependiendo a las edades que ellos tienen elaborado desde su familia antigua, como resultados de esta entrevista calculamos que la bebida Yaguana se ha elaborado familias enteras desde ya unos 53 años con productos tradicionales es decir que es una bebida típica como el rosero.

Ilustración 63 Tabulación de encuesta sobre el tiempo que existe la bebida llamada Yaguana Gualaceña.

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)

Anexo N° 18 Encuesta escaneadas sobre la degustación de la propuesta gastronómica

Ilustración 64 Encuestas escaneadas sobre la degustación de la propuesta gastronómica

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado. Jaqueline Ríos Vela Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaquino, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaquino?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaquino, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del
Encuestado.

GUSTAVO UEDA ALZAGA

Sexo



Hombre



Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consistió en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado. Ricard Ordóñez

Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado. Johana Vanessa Salinas Sacofo Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado: Diana Rodas Pizarro

Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del
Encuestado.

Adriana Ciroñ

Sexo

Hombre

Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si

No

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si

No

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si

No

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca está elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado. GUILLERMO PEREZ Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del Encuestado: Patricio Cárdenas

Sexo Hombre Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si

No

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si

No

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si

No

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Encuesta de Degustación de la Propuesta de Innovación

Estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? El cuestionario dura 5 minutos aproximadamente. Gracias.

Nombre del
Encuestado.

Jennifer Flores Calle

Sexo

Hombre

Mujer

Desarrollo

1.- La sopa de yotas es un platillo tradicional del cantón Gualaceo, no reconocida por personas de otros lugares, debido a que pocas familias la elaboran para consumo en sus hogares y no se la oferta en el medio. ¿Usted estaría de acuerdo que esta sopa se oferte en el menú con el fin de dar a conocer la exquisitez que tiene la gastronomía del cantón Gualaceo?

Si _____

No _____

2.- El tamal gualaceño, es una preparación que tiene consigo sabores que diferencian al resto de elaboraciones ya que su proceso es extenso con el cual se manejan, oreados, ahumados, para que al final se obtenga un producto exquisito. ¿Consumiría este platillo cambiando su forma de presentación, no perdiendo sus sabores tradicionales en una presentación más gourmet?

Si _____

No _____

3.- La elaboración de Habas con queso, choclo, fritada. Consiste en un potaje culinario a base de granos tiernos. Se lo obtiene directamente de la mazorca de maíz, combinada con manteca de cerdo. La nueva propuesta de innovación de esta elaboración es: Habas con queso, mote y poroto con mapahuria, choclo salteado, combinado con manteca de cerdo en cada preparación. ¿Le gustó esta presentación, este de acuerdo que forme parte del menú de la carta del restaurante?

Si _____

No _____

4.- La tradicional troncha se expende en algunos lugares principalmente familias, así que en este pequeño cantón cada familia guarda los secretos, se destaca esta elaboración en las fiestas populares, eventos familiares, en la navidad como en las pasadas mediante las comadres. ¿Usted estaría de acuerdo de consumir este platillo en toda época del año en el menú de la carta?

Si _____

No _____

5.- En el cantón Gualaceo se preparaba el exquisito seco de gallina con más frecuencia, criada por las mujeres del cantón, con el pasar de los años se ha perdido la costumbre de elaborar esta receta. ¿Está de acuerdo que se oferte este platillo en el restaurante resaltándolo como una elaboración tradicional?

Si _____

No _____

6.- ¿Está de acuerdo que el cantón Gualaceo lleva en sus recetas técnicas gastronómicas ancestrales como el oreado, ahumados, y se puede aplicar en los platillos de hoy en día?

Si _____

No _____

7.- ¿Le gustaría que las bebidas que tiene el cantón Gualaceo y a la vez sus dulces, se resalten en nuevas presentaciones en este caso en postres los cuales reflejen en un solo platillo la variedad que oferta esta zona?

Si _____

No _____

Anexo N° 19 Tabulación de encuesta sobre la degustación de la propuesta gastronómica



El desarrollo de la encuesta en la pregunta número 1 los encuestados dieron a conocer un porcentaje 100% de **aceptación** de esta elaboración, las personas encuestadas dieron a conocer que la gastronomía Gualaceña tiene muchos sabores esenciales y que les gustaría la oferta en cada momento.

Ilustración 65 Tabulación de encuesta sobre la degustación de la propuesta gastronómica

Autores: (Tigre, Veloz, 2019)