



***Título:***

**Propuesta de menú de 6 tiempos en base a cacao, con técnicas de vanguardia para el restaurante "LaMaría".**

Anteproyecto

degrado presentado por:

Karla Andrea

Domínguez Juma

Gissella Belen Condo

Morocho

Carrera:

Gastronomía

Tutor académico

Mgtr. Diana Sánchez

Cuenca, 16 de Febrero de 2024

## 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.

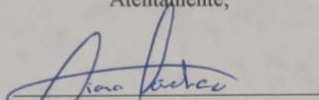
**CARRERA DE Tecnólogo/a Superior en Gastronomía**

**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por la estudiante **Condo Morocho Gisella Belén**, con el título: **"Propuesta De Menú De 6 Tiempos En Base A Cacao, Con Técnicas De Vanguardia Para El Restaurante "Lamaría"**", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Mgfr. Diana Estefanía Sánchez Cabrera

C.I. 007136758

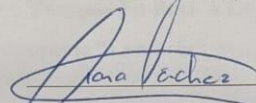
CARRERA DE Tecnólogo/a Superior en Gastronomía

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por la estudiante **Domínguez Juma Karla Andrea**, con el título: **"Propuesta De Menú De 6 Tiempos En Base A Cacao, Con Técnicas De Vanguardia Para El Restaurante "Lamaría"'**", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



Mgtr. Diana Estefanía Sánchez Cabrera

C.I. 0107136558

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Condo Morocho Gisella Belén**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que curso la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Propuesta De Menú De 6 Tiempos En Base A Cacao, Con Técnicas De Vanguardia Para El Restaurante “Lamaría”**” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



**CONDO MOROCHO GISELLA BELÉN**

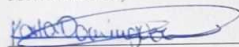
Cédula: 0105309256

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Domínguez Juma Karla Andrea**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que curso la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"Propuesta De Menú De 6 Tiempos En Base A Cacao, Con Técnicas De Vanguardia Para El Restaurante "Lamaria""** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



**DOMÍNGUEZ JUMA KARLA ANDREA**

Cédula: 0106697105

## DEDICATORIA

*Esta tesis se la dedico a mi Dios quien supo guiarme y darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas presentados, enseñándome a confrontar las adversidades sin desfallecer en el intento; a mis padres Manuel y Cecilia por su apoyo, consejos, su comprensión y en los recursos necesarios; a mi hermano Santiago, a pesar de nuestra distancia física siento que siempre estás conmigo, sé que este momento hubiera sido tan especial para ti como lo es para mí; a Carlos por siempre darme ese empujón para nunca rendirme y luchar por mis sueños, especialmente a Joaquín eres mi sustento de todos los días, mi inspiración de seguir adelante. Te doy las gracias, por entregarle sentido a mi vida y permitirme ser cada día mejor persona junto a ti.*

**Condo Morocho Gissella Belen**

*Dedico este proyecto a Dios por guiarme en cada paso dado y no dejarme desvanecer en medio del proceso; a mis padres por ser los pilares fundamentales durante estos años y motivarme cada día para que siga adelante; a mis hermanas por ayudarme y tenderme la mano cada que lo necesitaba, a mis demás familiares y amigos por confiar en mí y velar por mí, pero sobre todo quiero dedicar este proyecto a Rafaela porque aunque yo no le di la vida, ella si me dio motivos para yo seguir viviendo la mía y por último también dedico este proyecto a todos aquellos que creyeron en mí y no pudieron ver esta fase de mi vida y acompañarme terrenalmente, una dedicatoria y un abrazo hasta el cielo.*

***Domínguez Juma Karla Andrea***

## ÍNDICE

Dedicatoria .....	6
ÍNDICE .....	8
ÍNDICE DE TABLAS.....	13
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	14
RESUMEN .....	16
ABSTRACT .....	17
INTRODUCCIÓN.....	18
OBJETIVOS.....	20
Objetivo general.....	20
Objetivos específicos .....	20
PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN .....	20
JUSTIFICACIÓN .....	21
DETERMINACIÓN DE HIPÓTESIS.....	23
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	23
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	24
MARCO TEÓRICO.....	24

1.	El cacao .....	24
2.	Composición de la planta y el fruto del cacao .....	25
	2.2 Condiciones de cultivo .....	28
	2.1 Partes del cacao .....	28
	2.1.1 El mucilago .....	28
	2.1.2 La cascarilla del cacao .....	28
	2.1.3 El chocolate .....	29
	2.1.4 La manteca de cacao .....	31
	2.1.5 Nibs de Cacao.....	31
3.	Composición nutricional del cacao .....	31
4.	El cacao en Ecuador .....	32
	4.2 Modo de cultivo, cosecha, producción.....	33
	.....	33
	4.3 Características organolépticas del cacao .....	35
	4.4 Usos gastronómicos.....	35
5.	Propuestas de autor .....	37
	5.1 Entradas .....	37

	10
5.2 Plato fuerte.....	37
5.3 Pre postre .....	37
5.4 Postre .....	37
5.5 Bebida.....	38
6. Técnicas básicas de cocina.....	38
7.1. Técnicas de cocina de vanguardia .....	39
8. Técnicas básicas de repostería .....	40
8.1. Técnicas de repostería de vanguardia.....	40
MARCO CONTEXTUAL.....	41
Antecedentes sobre el lugar .....	41
Responsables de la Empresa.....	43
Lugar, departamento, oficina .....	43
Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución .....	43
MARCO CONCEPTUAL.....	43
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	46
Estudio transversal.....	46
ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN .....	46

Enfoque mixto .....	47
TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	48
Descriptivo .....	48
CORTE DE LA INVESTIGACIÓN .....	49
INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS PARA EL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN .....	50
Técnica .....	50
Observación .....	50
Entrevista .....	50
Encuestas .....	51
Técnicas de análisis de información .....	51
Citas y paráfrasis .....	51
Referencia bibliográfica .....	52
Análisis de información .....	52
Técnicas de laboratorio .....	52
Fichas Estandarizadas .....	53
Base de datos .....	55

METODOLOGÍA DE TRABAJO .....	56
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....	57
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN .....	63
Antecedentes .....	63
Descripción de la propuesta .....	64
Bitácoras .....	66
Bitácoras .....	66
Cóctel .....	66
Snack.....	69
Entrada .....	70
Fuerte .....	71
Pre-postre .....	73
Postre .....	76
FichaS .....	80
Snack.....	89
Entrada .....	92
Fuerte.....	101

Prepostre .....	110
Postre.....	117
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	130
Base de Datos .....	130
CONCLUSIONES.....	132
RECOMENDACIONES.....	132
A NIVEL INSTITUCIONAL .....	132
A NIVEL TÉCNICO .....	132
A NIVEL TEÓRICO .....	133
Bibliografía .....	134
Anexos .....	146

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 .....	29
Tabla 2 .....	36
Tabla 3 .....	38

	14
Tabla 4 .....	39
Tabla 5 .....	40
Tabla 6 .....	40
Tabla 7 .....	41

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 .....	26
Ilustración 2 Anatomía del cacao (El cacao para todos , 2022) .....	26
Ilustración 3 El Proceso del Cacao paso a paso (Indcresa, 2022).....	27
Ilustración 4 .....	42
Ilustración 5 .....	52
Ilustración 6 .....	53
Ilustración 7 .....	54

Ilustración 8 .....	55
Ilustración 9 Primer Cóctel .....	66
Ilustración 10 Segundo Cóctel .....	67
Ilustración 11 Primer Snack .....	69
Ilustración 12 Primera Entrada .....	70
Ilustración 13 Segunda entrada .....	70
Ilustración 14 Primer Fuerte.....	71
Ilustración 15 Segundo Fuerte .....	72
Ilustración 16 Primer prepostre .....	73
Ilustración 17 Segundo Prepostre.....	74
Ilustración 18 Primer Postre.....	76
Ilustración 19 Segundo Postre .....	76
Ilustración 20 Validación LaMaría .....	147
Ilustración 21 Validación Restaurante LaMaría .....	147

## RESUMEN

El proyecto de investigación se fundamenta en todo lo aprendido durante la carrera, sin embargo, las materias base de este proyecto son; elaboración de bebidas soft y alcohólicas, panadería, técnicas de vanguardia, cocina de autor, y repostería, ya que el proyecto gira entorno en la realización de un menú de 6 tiempos empleando el cacao en el restaurante LaMaría, ubicado en la zona céntrica de la ciudad, específicamente en la Benigno Malo 5-16 y Calle Larga, mediante una entrevista con los encargados del restaurante, Manolo Morocho y Ronald Morocho, nos supieron expresar una problemática existente no solo en la ciudad si no en el país en general que es el desconocimiento del origen del fruto del cacao, ya que la mayoría de la población piensan que este fruto tuvo origen en México pero en realidad mediante el desarrollo de una investigación en el cantón Palanda, en la provincia de Zamora Chinchipe, donde se ubica el complejo arqueológico Santa Ana – La Florida, encontraron evidencias de sustancias propias del cacao hace 5.500 años, lo que nos indica la origen del fruto en este lado del continente es mucho más antiguo que el de la cultura maya que data de hace 3,500 años. Basándose en estos datos la problemática además de ser la falta de investigación acerca del origen del cacao, se pudo observar y analizar la desvalorización del fruto y la escasez del uso del cacao en diferentes tipos de platos, actualmente, en Ecuador existe un precario conocimiento del de las multifunciones del cacao; el mismo se utilizará de todas las maneras posibles ya que el cacao es un fruto polifacético al que se le puede aprovechar de principio a fin, nada se desperdicia. Este fruto es tan versátil ya que se presta para varias elaboraciones en diferentes facetas de la gastronomía, a lo largo del proyecto se puede observar el arduo trabajo investigativo que se tuvo que realizar para poder formular cada uno de los tiempos e ir integrando este fruto con la finalidad de que cada tiempo sea una experiencia y contenga algún producto derivado del cacao. El menú consta de seis tiempos, siendo estos: aperitivo, entremés, entrada, plato fuerte, pre-postre y postre, los cuales se detallan más adelante. Finalmente, teniendo en cuenta el alcance que esta investigación tiene al beneficiar a los encargados del restaurante que por algún motivo necesitan valorizar más a este fruto y no cuentan con un respaldo tangible, esta investigación abrió la mente a realizar y crear nuevas recetas y no solo limitarse a el cacao como chocolate, sino verlo como un producto del cual se aprovechan todas sus partes

Palabras clave: Vanguardia, cocina de autor, bebida alcohólica, origen, maya, fruto.

## ABSTRACT

The research project is built upon the knowledge acquired during my academic career. However, the key subjects for this project include soft and alcoholic beverage production, baking, cutting-edge baking techniques, signature dish and pastry. The focus is on creating a six-course menu centered around “cocoa” at the "LaMaria restaurant" located in the central area of the city, specifically at “Benigno Malo 5-16 & Calle Larga” In an interview with the restaurant managers, "Manolo Morocho and Ronald Morocho" they explained to us a problem that not only happens in the city, it happens all over the country. The problem is the knowledge of the origin of the “cocoa” (fruit). ‘The majority of the population think that this fruit originated in Mexico but in reality in the development of a research in the Palanda Canton in the province of Zamora Chinchipe, where the Santa Ana (La Florida) archaeological complex is located, they found evidence of substances typical of cocoa 5,500 years ago, which tells us that the origin of the fruit on this side of the continent is much older than that of the Mayan culture that dates back 3,500 years ago. Based on these data, it was possible to observe and analyze the devaluation of the fruit and the little use of cocoa in different types of food dishes. Currently, in Ecuador there is not much knowledge of the multi-functions of cocoa; it can be used in many ways because cocoa is a “multifaceted” fruit and you can get a lot of it and nothing is wasted. This fruit is so versatile because it can be used for several elaborations in different facets of gastronomy. Throughout the project you can observe the hard research work that had to be done to be able to integrate this fruit into daily use. ‘The menu consists of six services: appetizer, side dish, starter, main dish, pre-dessert ‘and dessert, which are detailed below. Knowing that this research tries to benefit the restaurant managers who for some reason need to value this fruit more but they do not have a tangible support. This research was intended to open the mind to create new cooking recipes and not only limit themselves and use cocoa for chocolate. We need to see it as a product that takes advantage of all its parts.

Keywords: Avant-garde, signature dish, alcoholic beverage, maya origin, fruit.

## INTRODUCCIÓN

Anahí López Guerrero en el año 2017 publica que la planta de cacao, su nombre científico es *Theobroma cacao*, cuyo árbol produce varios frutos al año, referencias históricas señalan que su visión fue a inicios de 1600 a la orilla de los Ríos: Guayas, Daule y Babahoyo, actualmente las investigaciones realizadas narran que se originó en América del Sur, específicamente en Ecuador.

El plantío del cacao tiene una vida sobresaliente en las finanzas nacionales; este fruto también reconocido como: “pepa de oro”, ocupó el primer lugar varios años en la generación del Cacao, aportando el apareamiento de los primeros capitales y desarrollando sectores importantes como la banca, la industria y el comercio. En Ecuador hay aproximadamente 327 000 ha sembradas de cacao, con una producción de 200-300 kg/ha/año (Guerrero A. L., 2017).

El cacao es uno de los productos agrícolas más importantes para la economía del país desde décadas anteriores, su principal producto es la obtención de chocolate a partir del grano de cacao (Torres-Cabezas, 2019). En el año 2021 la superficie plantada de cacao en el Ecuador fue 626.962 Ha, mientras la superficie cosechada fue 543.547 Ha, con una producción de 302.094 Tm (INEC, 2022). El grano de cacao participa con 2.24% del Producto Interno Bruto (PIB) (CFN, 2022), la provincia de Guayas aporta el 21.95 % (SIPA, 2022). Es así, que tomando en cuenta que el cacao ha sido uno de los cultivos tradicionales e importantes en el Ecuador por eso se decidió realizar el presente trabajo de titulación.

En el tiempo actual, en Ecuador existe un precario conocimiento de las multifunciones del cacao; el mismo se utilizará de todas las maneras posibles ya que el producto utilizado es un fruto versátil ya que se le puede aprovechar de principio a fin, nada se desaprovecha.

Este proyecto de titulación” *Propuesta de una carta de 6 tiempos a base de cacao en el restaurante La María*” tiene como objetivo proponer la carta al chef Manolo Morocho del restaurante “La María” para aportar con su investigación del cacao, esto nos permitirá divulgar el uso del mismo dentro del mercado como un ingrediente protagonista por su textura, aroma y por su sabor representativo. Así como también recalcar sabores ecuatorianos aplicándolo a nuestro proyecto.

En el capítulo I se redacta un pequeño resumen de lo que se tratara la tesis, así como también expresando nuestros objetivos a alcanzar. En el capítulo II se explican la alineación teórica de la investigación, dando una descripción de la historia y todo lo relacionado hacia el cacao. En el Capítulo III, se presenta el sustento metodológico que orienta la indagación. En el capítulo IV encontraremos el análisis y explicación de resultados con fotografías y fichas estandarizadas. Para culminar en el capítulo V entraremos la propuesta de investigación.

## **OBJETIVOS**

### ***Objetivo general***

Desarrollar un menú de 6 tiempos aplicando técnicas de vanguardia, con el uso del cacao y sus derivados en el Restaurante "La María" en Cuenca-Ecuador.

### ***Objetivos específicos***

- Investigar contenido bibliográfico del cacao, sus derivados, sus usos en la gastronomía, y técnicas de vanguardia.
- Proponer elaboraciones que empleen el cacao y sus derivados, con el objetivo de buscar nuevos usos al cacao.
- Elaborar preparaciones empleando el uso del cacao, sus derivados y técnicas de vanguardia, con el fin de generar sabores, texturas y sensaciones en el comensal.

## **PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN**

¿Por qué se quiere utilizar el cacao como ingrediente principal para la elaboración de un menú de 6 tiempo en el restaurante La María?

## JUSTIFICACIÓN

Mediante este trabajo de investigación se busca revalorizar el cacao ya que según varios estudios e investigaciones es uno de los géneros más comprados en el mundo.

El ser humano ha cultivado este fruto desde hace miles de años, diversos estudios señalan que los olmecas fueron los primeros en producirlo activamente en México mezclado con agua, especias y otras hierbas para disfrutar de su sabor como producto de consumo, se tienen registros de que el primer uso del cacao fue con fines medicinales y se produjo en Mesoamérica (Li, 2022).

El cacao se posiciona en la alta cocina al nivel de los mejores ingredientes del mundo, dentro de las cocinas de los chefs más prestigiosos del mundo, reconocidos por la Guía francesa del neumático, no falta el cacao, con el que preparan los mejores postres y no sólo postres (Nombela, 2021).

Uno de los subproductos del cacao es el chocolate, además de ser uno de los más consumidos en el mundo y que proporciona satisfacción en todos los sentidos. Se ha hablado varias veces de la sensación que produce el cacao y por supuesto de la calidad de los ingredientes. producido en nuestro país, teniendo en cuenta las ventajas que tenemos frente a países que no producen este fruto, los amantes de la gastronomía de hoy debemos hacer esfuerzos a través de su conocimiento y visibilidad, para consolidarnos como un país líder en la producción de cacao, chocolate. y habilidades culinarias (Granda, 2023).

En la gastronomía ecuatoriana, el lomo y diversas carnes en salsa de chocolate y vino tinto, ensaladas vinagretas y salsa marrón natural estilo BBQ son algunas de las opciones de los comensales. Gabriela Polanco, pastelera, afirmó que el chocolate amargo es uno de los alimentos que se debe utilizar en diversas preparaciones para determinar su potencial gastronómico (Costales, 2018).

Mientras tanto en el Azuay el chocolate amargo representa desde hace tiempo atrás una fuerte tradición en la provincia. Antes de que aparecieran otros frutos del cual se elaboran diferentes bebidas, mismas que realizadas con estos productos eran las más importantes de todos los tiempos, las semillas de cacao provienen del litoral y los productores los traen para molerlos para de esa manera obtener chocolate, aunque ahora contamos con productos industriales y sucedáneos del cacao, las características organolépticas del chocolate negro puro producido en Cuenca no tienen comparación (Ramírez, 2010).

De hecho, en la provincia del Azuay existe un punto de acopio de cacao en el sector Xumiral, en el cantón Camilo Ponce Enríquez, en la provincia del Azuay, y recibe cacao de las zonas de Casacay, Puerto Inca y Xumiral y Florida. Joaquín Vázquez, Director General de UROCAL, explicó: “Somos un punto de acopio que atiende a los productores; “Hemos desarrollado un plan de negocios para que este centro sea un éxito”, y agregó que como organización están comprometidos a facilitar una reunión nacional de productores de cacao para identificar áreas de trabajo que fortalecerán la asociación (Ministerio de Turismo, 2015).

Los responsables del restaurante “LaMaría”, de antemano expresaron su interés en expandir su conocimiento acerca del cacao y sus componentes, como parte de la

investigación, ellos esperan involucrar en el menú más platos que contengan cacao y sus derivados, con el objetivo de que su clientela nacional y extranjera tenga mayor conocimiento de este fruto.

## DETERMINACIÓN DE HIPÓTESIS

### CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

En 2016 el Arqueólogo Francisco Velen descubre varios fósiles de cacao en piedras, así como también semillas de cacao disecadas en conchas, es así que nace la investigación, las cuales se realizaron con carbono 14 que ayuda a averiguar el año de antigüedad, cuyos resultados arrojaron que provienen hace 5500 años en el cantón Palanda, en la provincia de Zamora Chinchipe, donde se sitúa el complejo arqueológico Santa Ana – La Florida, eso nos indica que el origen del cacao es mucho más antiguo que el de la cultura Maya (3.500 años) donde pudo haber llegado por su valor e importancia como producto de intercambio entre las diferentes culturas (Arqueologo Francisco Valdéz, 2023).

Aplicando las técnicas de observación y entrevista podemos determinar que La María es un restaurante de cocina innovadora contemporánea, que busca expresarse libremente. Los chefs cambian las cartas cada tres meses y solo mantienen un 30 % del menú original, actualmente ellos desean destacar que el cacao proviene del Ecuador por ese motivo desean implementarlo en el menú. En su mayoría los comensales son extranjeros, por ello desean ampliar el paladar del cliente a través del sabor del cacao ecuatoriano.

En la actualidad el Cacao ha determinado por combinar conceptos y casi cualquier persona comprende que el cacao es un sinónimo del chocolate, pero no es así, porque el cacao sin procesar tiene un amplio catálogo de posibilidades culinarias, por esa razón se desea llegar a aplicarlos en varios platillos para que los comensales valoren una fruta tan preciada y rica en el nivel gastronómico.

## CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

### MARCO TEÓRICO

#### 1. El cacao

El cacao abarca un lugar singular en la historia, no solo por el merito económico sino también por su influencia internacional que nos permite ubicarnos entre los mas fundamentales países exportadores a nivel mundial, además, investigaciones arqueológicas evocan que su origen y domesticación se localiza en la Amazonía del Ecuador. En la provincia de Zamora Chinchipe, en el cantón Palanda, se sitúa el complejo arqueológico Santa Ana llamado La Florida, en donde se halló evidencias de materias propias del cacao y otros granos dentro de diversos tipos de recipientes correspondientes a la cultura Mayo-Chinchipe Marañón. Este descubrimiento nos da el ejemplo que estos pueblos lograron adquirir conocimientos, en donde el cacao pudo ser amaestrado por nuestros pueblos aborígenes y tener un merito simbólico e importante.<sup>[OBJ][OBJ]</sup>

Esta evidencia del cacao, con más de 5.500 años de antigüedad, propone que el origen del cacao es mucho más antiguo que en la región mesoamericana (3.500 años) a donde pudo haber llegado por su importancia como resultado de intercambio entre las diferentes culturas. El cultivo de cacao se ha extendido por casi todo el Ecuador hasta el día de hoy, es la mayor área con mayor sembradío, con más de 500.000 hec (Arqueologo Francisco Valdéz, 2023). PROAmazonía, un programa implementado por el Ministerio de Ambiente y Agua y el Ministerio de Agricultura y Ganadería con el apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), promueve la conservación de los bosques y la reducción de la deforestación; a través de la generación de los lineamientos para que Ecuador se posicione como un país productor de cacao sostenible y libre de deforestación (Güilcapi, 2023) (Güilcapi, 2023)

El cacao es un alimento que parte de los frutos del árbol de cacao. Se designa la mayor parte a la producción de chocolate, pero aun así también se designa a la elaboración de manteca de cacao, cacao en polvo y líquido. Es famosamente usado en la elaboración de postres (Pastor, Fundacion antama, 2020). A

## **2. Composición de la planta y el fruto del cacao**

Las flores del Cacao producen aproximadamente de 20-50 frutos maduros, que tienen un peso unitario de aproximadamente un gramo. Su fruto tiene forma singular igual que una baya, su grano es ovalado y un poco aplastado, mide aproximadamente 2-3 cm de largo, 1-1,5 cm de ancho y tiene 1 cm un grosor. Los granos de cacao se distinguen por su procedencia geográfica, grado de pureza y su elaboración. (Pastor, Fundacion antama, 2020) A

El fruto del Cacao se cosecha dos veces al año dando cada árbol desde 0,5 hasta 2 kg de granos de cacao, una vez se lleva a cabo la extracción de la semilla y la fermentación.

El grano de cacao está proporcionado por una cáscara dura de semilla de 12-15%, el embrión con dos cotiledones que es el núcleo de cacao con 82-86% y la radícula aproximadamente el 1% restante. En sus variedades se puede obtener que el cacao como un producto con una elevada densidad ya que es rico en hidratos de carbono y grasas. (Pastor, Fundacion antama, 2020) C

Ilustración 1



Ilustración 2 Anatomía del cacao (El cacao para todos , 2022)

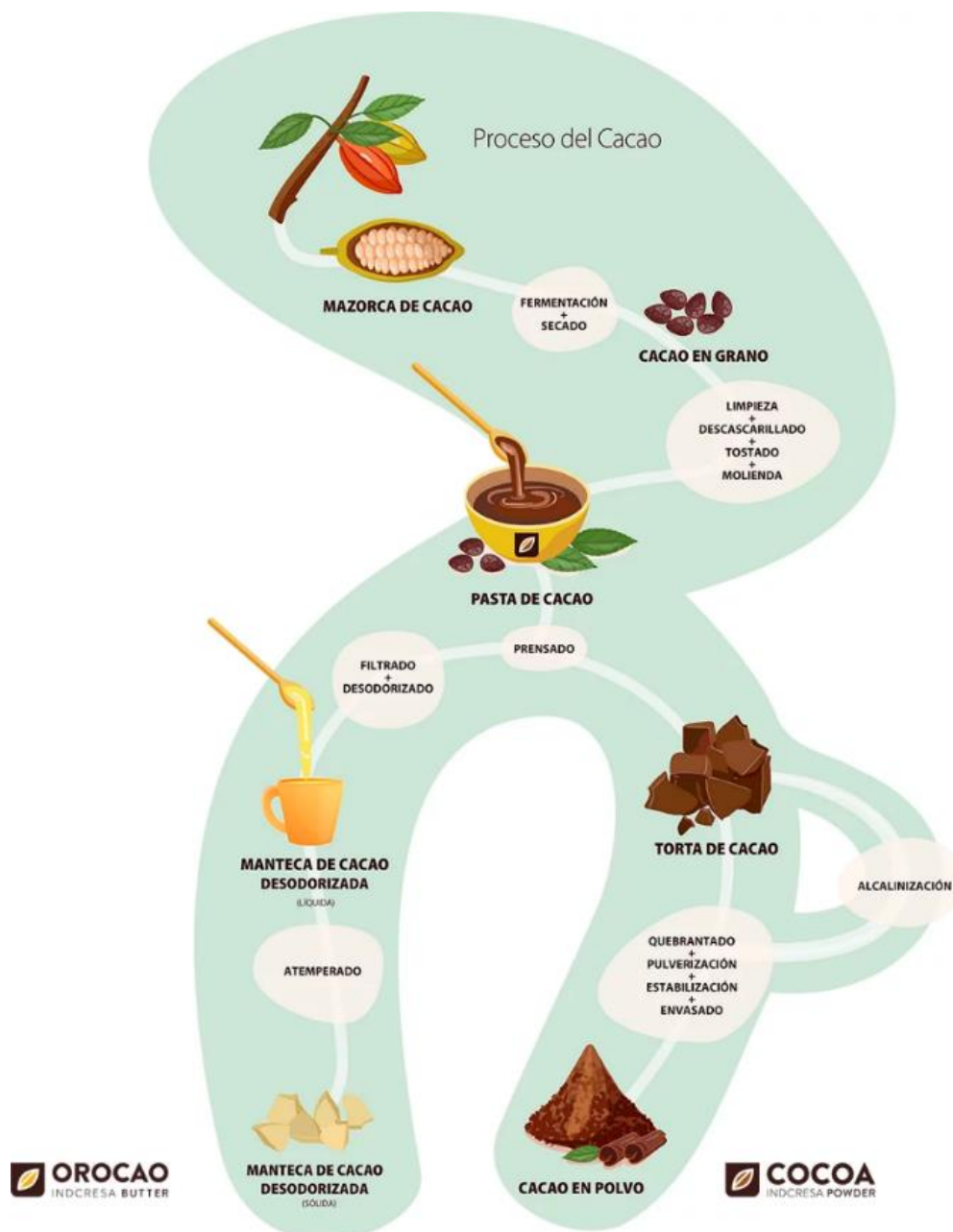


Ilustración 3 El Proceso del Cacao paso a paso (Indcresa, 2022)

## ***2.2 Condiciones de cultivo***

La planta de cacao requiere un clima muy húmedo, con unas precipitaciones abundantes y constantes que superen los 2500 mm<sup>3</sup>. El otro condicionante importante es que requiere un clima muy cálido con temperaturas con una oscilación mínima de grados centígrados, normalmente de 24-28°C. El árbol de cacao se cultiva hasta una altura de metros sobre el nivel del mar. (Pastor, Fundacion antama, 2020) C

## ***2.1 Partes del cacao***

### ***2.1.1 El mucilago***

El mucílago de cacao es la sustancia que recubre los granos de cacao, se usa como sustrato en la fermentación de los granos de cacao, además de ser un elemento importante en la formación de precursores del sabor y el aroma. Sin embargo, este subproducto de la cadena productiva del cacao tiene un alto valor nutricional y funcional ya que contiene vitaminas del complejo B, vitaminas C, D y E, además de minerales como Ca, Fe, K, Mg y Zn (Cervantes, 2022).

### ***2.1.2 La cascarilla del cacao***

La cáscara de los granos de cacao es un subproducto que se obtiene del proceso postcosecha de los granos de cacao, un estudio realizado en el Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos (CIAD) demostró que las cáscaras de los granos de cacao pueden usarse en el desarrollo de distintos alimentos (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2022).

Dentro de la industria, los pasos para obtener la cascarilla de cacao comienzan con la purificación de las semillas de cacao fermentadas y secas, eliminando impurezas para asegurar la pureza del producto. Los métodos utilizados para descartar contaminantes incluyen succión para prescindir de las impurezas que puedan existir en el producto (Teneda, 2018).

### ***2.1.3 El chocolate***

El chocolate se oferta al mercado en diversos productos que van jugando con las texturas del mismo, desde texturas en polvo, texturas untuosas, texturas líquidas y texturas sólidas. El chocolate como producto final es una mezcla de tres ingredientes sólidos: masa de cacao, manteca de cacao y azúcar (Cuk, 2013).

El chocolate se obtiene del fruto del árbol del cacao (*Theobroma cacao* L) y se utiliza como saborizante e ingrediente en diversos dulces y bebidas, el chocolate en sí no se encasilla en un solo tipo sino en diversos, como se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla 1**

#### *Tipos de Chocolate*

<b>Chocolate oscuro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tiene un sabor entre amargo y dulce.</li> <li>-Cargado de potentes antioxidantes, que ofrecen grandes beneficios para la salud.</li> <li>-Elaborado a partir de las semillas del árbol del cacao.</li> </ul>	(UPMC Nutrition Services, 2023)
-------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

	-El chocolate oscuro contiene al menos un 70 % de cacao, pero con menos azúcar añadido.	
<b>Chocolate con Leche</b>	-Está formado por pasta de cacao suele estar por debajo del 40%.  -Contiene otros productos añadidos.	(Laura, 2023)
<b>Chocolate Blanco</b>	-Este chocolate lo elaboran con manteca de cacao, pero no tiene nada de la masa del cacao.  -Contiene azúcar y leche en polvo añadida	(Doutre-Roussel, 2007)
<b>Chocolate Rubio</b>	-Producto derivado del chocolate blanco que surgió fruto de un accidente  -Chocolate de color dorado o rubio.  -Textura untuosa, con toques avellanados.	(Lebovitz, 2014)
<b>Chocolate Ruby/Rosa</b>	-El chocolate ruby es un tipo de cacao y su singular color lo obtiene de forma natural.  -Sabor único: afrutado y ácido  -Los granos de cacao utilizados para su elaboración se seleccionan de una variedad específica cultivada en zonas de Ecuador, Brasil y Costa de Marfil que tienen una alta concentración de flavonoides.	(Expansión, 2022)
<b>Chocolate Vegano</b>	-No contiene productos de origen animal.	(Fine Dining Lovers, 2021)
<b>Chocolate crudo o raw</b>	-Tiene un sabor más natural que él se obtiene de los granos tostados.  -Los granos no son expuestos a una temperatura mayor a 150° centígrados.  -Preserva nutrientes	(Parkinson, 2014)

*NOTA: En la siguiente tabla se describen los tipos de chocolate que existen*

#### ***2.1.4 La manteca de cacao***

La manteca de cacao es el producto que se obtiene tras el refinado y prensado en caliente de la masa de cacao es un producto muy graso, de sabor y olor característicos, sólido y cremoso a temperatura ambiente pero que se derrite ligeramente a temperaturas ligeramente cálidas (PELÁEZ, 2012).

#### ***2.1.5 Nibs de Cacao***

Son pequeños trozos de granos de cacao fragmentados que tienen un sabor amargo y a chocolate, se elaboran a partir de granos derivados del árbol del cacao. Después de este proceso, los granos de cacao se tuestan y se muelen para producir pequeños trozos oscuros o granos de cacao (Nallar, 2020).

### **3. Composición nutricional del cacao**

Es un producto alimenticio que se obtiene del fruto del árbol del cacao (*Theobroma cacao L.*), se utiliza principalmente para la elaboración de chocolate, pero también para la producción de subproductos, en la industria de la repostería se emplea el cacao para la elaboración postres (Pastor, Fundación Antama, 2020).

El cacao tiene un alto contenido en grasas, hidratos de carbono y proteínas, pero también contiene magnesio, fósforo, potasio, teobromina, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros. En los últimos años, diversos estudios han demostrado las propiedades beneficiosas del cacao (García G. , 2020).

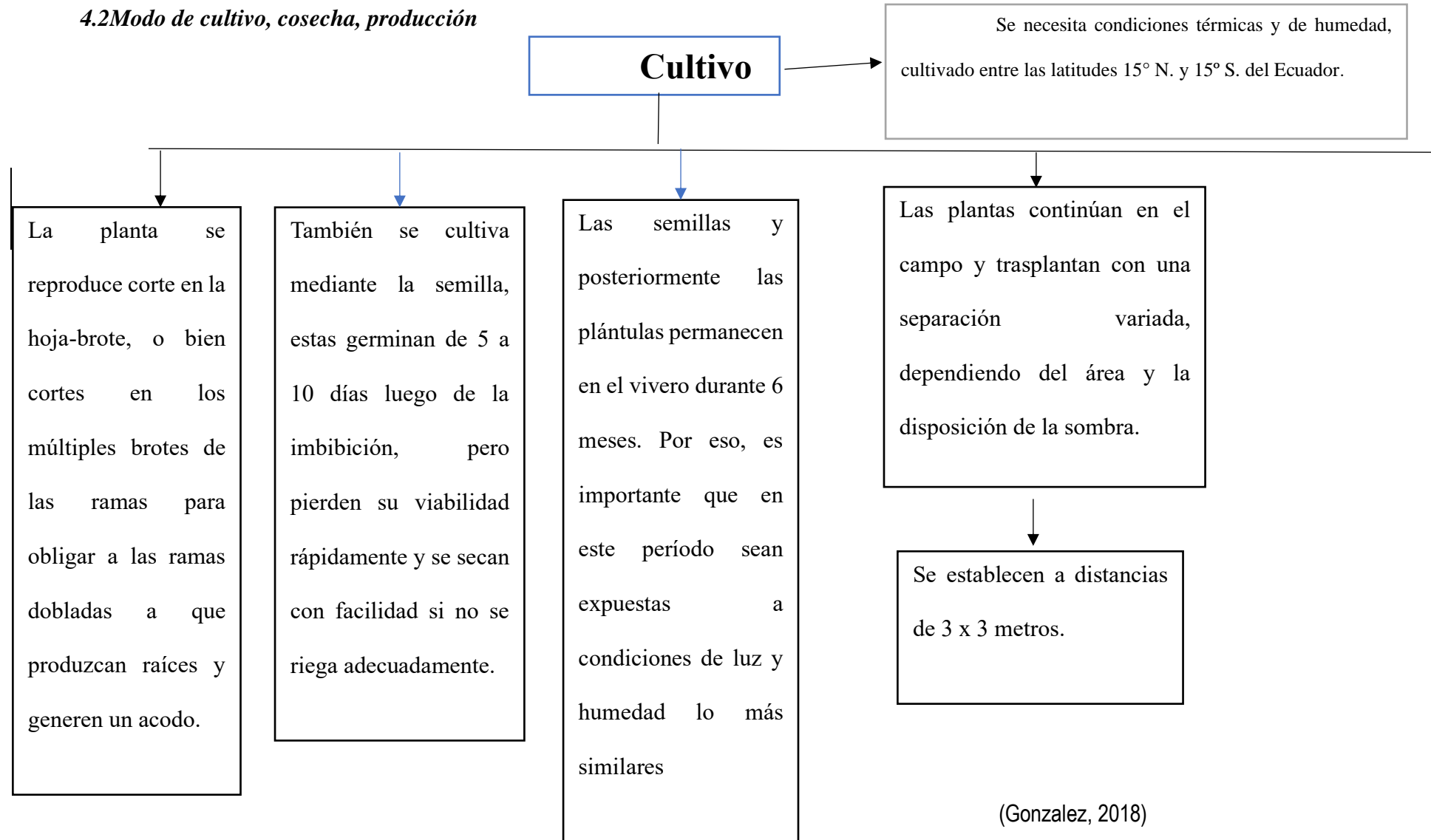
#### 4. El cacao en Ecuador

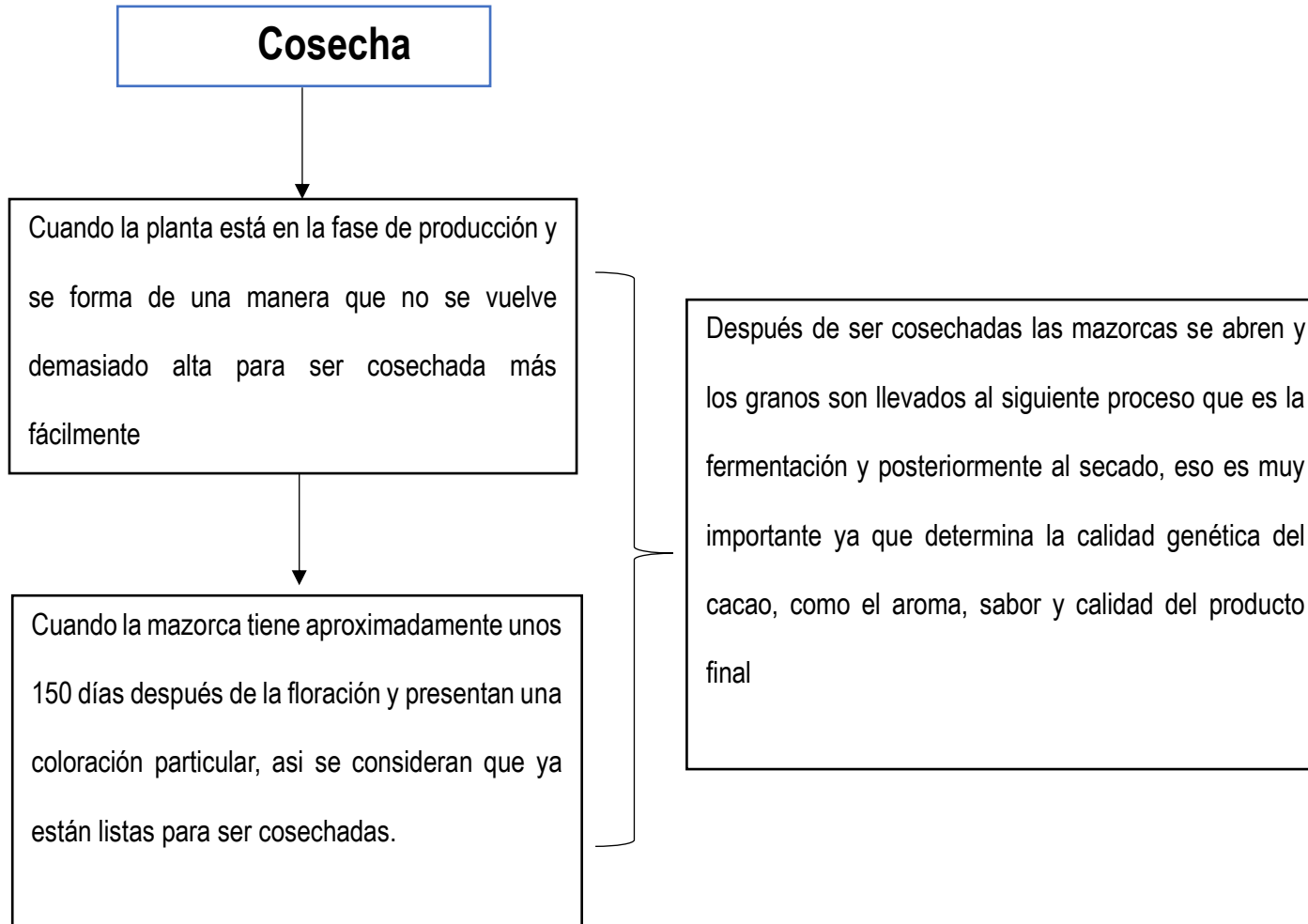
El cacao es un alimento tropical, se cultiva mayormente en el Litoral y en la Amazonía. La producción se encuentra mayormente en las provincias de Manabí, Los Ríos, Sucumbios, Guayas. Ecuador obtuvo el premio como "mejor cacao por su calidad oral" y "mejor grano de cacao por región geográfica" en el Salón du Chocolat en París, Francia (Guerrero G. , 2023)

Dentro del país se plantan dos tipos de cacao, el CCN-51 y lo que se llama cacao nacional. Este es un cacao de aroma fino conocido como 'arriba', desde la era colonial.(Guerrero G. , 2023).

El CCN-51 es un fruto de origen ecuatoriano que hace 18 años fue declarado, mediante acuerdo ministerial mediante esto el ministerio de agricultura apoya y fomenta la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación. En 1965 después de varias investigaciones, el agrónomo ambateño Homero Castro Zurita, logró el nombrado cacao clonado CCN-51 que significa Colección Castro Naranjal (La Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador , 2023)

#### 4.2 Modo de cultivo, cosecha, producción





(Gonzalez, 2018)

### ***4.3 Características organolépticas del cacao***

Los aromas y sabores específicos del cacao, son generados en los procesos enzimáticos que se producen durante el beneficio poscosecha de las almendras, cuando una serie de microorganismos contribuyen al desarrollo de los compuestos de aroma y sabor o sus precursores. Una gran cantidad de estos compuestos se desarrollan gracias a las condiciones de pH y temperatura que se generan durante la fermentación y secado; otros componentes son generados durante el proceso de tostado o incrementan su concentración en esta etapa, donde al mismo tiempo se detienen actividades enzimáticas importantes (Ramos, 2013)

En cuanto a compuestos de aroma y sabor en cacao, alrededor de 400 especies químicas se han aislado e identificado, fundamentalmente pirazinas, tiazoles, oxazoles, terpenos, furanos, aldehídos, ácidos (ácidos acéticos, ácido cítrico, ácido butírico, ácido láctico), entre otros

### ***4.4 Usos gastronómicos***

#### ***4.4.1 Elaborados***

Es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal se transforma obteniendo varios productos como: El chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de

manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos. (La Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador , 2023)

### 5.1.2 Semielaborados

Se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados.

**Tabla 2**

#### *Productos semielaborados del cacao*

<b>Licor</b>	-Pasta fluida  -Se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda
<b>Manteca</b>	- Materia grasa del cacao.
<b>Polvo</b>	-Utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

NOTA: Obtenido de: (La Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador , 2023)

## **5. Propuestas de autor**

### ***5.1 Entradas***

Son todos aquellos platos que se sirven antes del primer plato y en algunos casos lo sustituyen, en sí se sirven antes del plato principal y en algunas ocasiones incluso pueden reemplazarlo (Larrosa, 2021)

### ***5.2 Plato fuerte***

Es el plato principal de una comida o menú, el más abundante, rico, o el que por su individualidad determina el conjunto de la comida, habitualmente se trata de una preparación caliente de carne o pescado, aunque, en algunos casos, también puede contener otros elementos (Larrosa, 2021).

### ***5.3 Pre postre***

Es un elemento del menú que se sirve antes del o los postres principales, buscando de esta manera cambiar el sabor del paladar antes de empezar con el dulce, por lo general este elemento del menú se encuentran en los menús degustación (Diario de Pastelería, 2016).

### ***5.4 Postre***

Un postre al plato es una elaboración en la cual se funden una secuencia de técnicas, texturas, componentes, colores y maneras diferentes que en términos generales trabajan de manera armoniosa, ocasionando que el comensal o el individuo que vaya a degustar viva una experiencia sensorial total (El Diario Vasco, 2020)

### 5.5 Bebida

Líquido, ya sea artificial o natural, que consume el ser humano, son importantes para reponer el líquido que consume el cuerpo durante cualquier actividad, la función de las bebidas en nuestro organismo es la de calmar la sed o lo que es lo mismo, hidratar nuestro organismo, las personas también pueden usar las bebidas no solo cuando sea necesario, sino también como acompañamiento a otros alimentos que pueden proporcionar una combinación de sabores (Colegio Fernando de Aragón, 2021).

## 6. Técnicas básicas de cocina

Tabla 3

### *Técnicas básicas de cocción*

<b>Técnica</b>	<b>Característica</b>	
Hervir	-Cocer un alimento sumergiéndolo en líquido, generalmente agua en ebullición (100°C).  -Al introducir el alimento en agua, se produce un arrastre de nutrientes al agua de cocción (Lixiviación).	(Obiols, 2017).
Saltear	-Consiste en cocinar un alimento a fuego alto, en constante movimiento durante poco tiempo.  - Las altas temperaturas del salteado, permiten el desarrollo de los sabores mediante la reacción de Maillard.	(Caeiro, Bon Viveur, 2018)
Hornear	-Conserva los jugos internos de los alimentos.  -Garantiza un mayor sabor y valor nutritivo.	(Kitchen Academy, 2021)

*Nota: En la tabla se muestra y especifica cada técnica básica de cocción.*

### **7.1. Técnicas de cocina de vanguardia**

**Tabla 4**

#### *Técnicas de vanguardia*

<b>Técnicas</b>	<b>Características</b>	
Esferificación	En su interior, técnica controlada de un líquido mezclado con activos para transformarlo en esferas.	(Tania Hernández Sánchez, 2021)
Terrificación	-Preparación culinaria que generalmente es dulce, copia el aspecto y la textura de la tierra.	(La casa de los sabores, 2023)

*Nota: En la tabla se muestra y especifica cada una de las técnicas de vanguardia.*

## 8. Técnicas básicas de repostería

Tabla 5

### *Técnicas básicas de repostería*

<b>Técnicas</b>	<b>Características</b>	
<b>Baño María</b>	-Calienta de forma suave, gradual y constante el ingrediente, logrando que no se queme.	(Hola, 2019)
<b>Movimientos envolventes</b>	-Sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con una más densa, evitando que la mezcla baje su volumen en exceso.	(Gastronómica Internacional, 2020)
<b>Infusionar</b>	-Verter un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar a que se cargue de los aromas y sabores de ésta.	
<b>Caramelizar</b>	-Descomposición térmica del azúcar que forma genera distintos aromas, sabores y colores.	(Duarte-Casar, 2022)
<b>Acremar</b>	-Proceso en el cual, se suaviza una grasa para volverla esponjosa, suave y con textura de pomada o crema.	(Pam, 2017)
<b>Montar</b>	-Mover energéticamente un líquido graso o preparado susceptible de ser emulsionado u homogeneizado.	
<b>Emulsionar</b>	-Las emulsiones son dispersiones de dos líquidos inmiscibles.	(Rheonics, 2020)
<b>Cremas</b>	-Preparaciones medianamente fluidas, ligeras y fáciles de manejar.  -Se obtienen a partir de la mezcla de algunos productos lácteos.	(Proingra, 2021)

*Nota: En la tabla se muestra y especifica cada una de las técnicas de repostería*

### 8.1. Técnicas de repostería de vanguardia

Tabla 6

### *Técnicas de Repostería de Vanguardia*

<b>Técnicas</b>	<b>Características</b>	
<b>Mousse</b>	-Aporta textura y sabor a un postre	
<b>Ahumado</b>	-Técnica que somete un alimento o elaboración a humo	(Vega, 2023)
<b>Deshidratado</b>	Proceso por el que se elimina gran parte del agua de los alimentos.	(Frutoo, 2023)
<b>Helado</b> <b>Mantecado</b>	- Helado al que se le añade leche o huevos para aportarle cremosidad.  - La base del helado de mantecado, que tiene un sabor a natillas contundentes, se puede infundir con lo que se desea.	(Bon Viveur, 2023)

*Nota: En la tabla se muestra y especifica cada una de las técnicas de vanguardia en repostería*

## **MARCO CONTEXTUAL**

### **Antecedentes sobre el lugar**

Este proyecto se va a desarrollar en el restaurante ‘‘LaMaría’’, lugar que cuenta con una excelente ubicación en el centro de la ciudad, además de propuestas innovadoras en la carta, misma que varía cada tres meses y solo mantienen un 30 % del menú original, a continuación, se mostrara una tabla en la que constan todos los datos necesarios acerca del restaurante.

**Tabla 7**

*Datos del restaurante*

Ubicación	Benigno Malo 5-16 y Calle Larga
Página web	<a href="https://www.lamaria.ec/inicio">https://www.lamaria.ec/inicio</a>
Contacto	098 456 1324
Correo electrónico	<a href="mailto:lamariacocinalibre@gmail.com">lamariacocinalibre@gmail.com</a>
Días de atención	Lunes - Sábado
Horario de atención	12:00pm – 22:00pm

*Nota: Esta tabla muestra los datos mas relevantes acerca del restaurante*

*LaMaría*

#### Ilustración 4



*Ilustración 3 Mapa LaMaría (Google Maps, 2023)*

La misión del restaurante se basa en la integración de técnicas vanguardistas y sabores novedosos en platos típicos ecuatorianos, mientras que su visión se enfoca en innovar, no limitarse a los ingredientes originales y no estancarse en los mismos, de igual manera los hermanos Morocho buscan a los productores de las comunidades como sus grandes aliados, con el fin de revalorizar el producto nacional y darle un nuevo enfoque a la cocina tradicional (El Mercurio , 2023).

### **Responsables de la Empresa**

Manolo Morocho y Ronal Morocho

### **Lugar, departamento, oficina**

Restaurante La María

### **Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución**

Martes, 15:00pm

## **MARCO CONCEPTUAL**

**Aire:** es una espuma de burbuja grande, se logra batiendo un líquido con un agente emulsionante.

**Carbohidratos:** Sustancia orgánica sólida, blanca y soluble en agua, que constituye las reservas energéticas de las células animales y vegetales.

**Cocción al vacío:** Técnica de cocción que sirve para potenciar sabores, controlar mejor la temperatura de cocción y aplicar técnicas como del impregnado.

**Empacado al vacío:** Método de conservación en el cual consiste que extraer el aire del interior de

algún envase o bolsa plástica, alarga la vida útil del alimento.

**Emulsión:** Mezcla heterogénea, de dos líquidos.

**Impregnado:** Consistes en impregnar dicho alimento con sabores y colares que no tienen por naturaleza.

**Inmiscibles:** Condición en la que dos líquidos no pueden formar mezclas distribuidas molecularmente ni lograr homogeneidad en esta escala.

**Lecitina de Soja:** La lecitina es un conjunto de lípidos que están presentes en los organismos vegetales y animales.

**Pastelería:** Especialidad dedicada a la elaboración de postres y platos dulces.

**Vanguardia:** Renovación de formas y contenidos.

**Theobroma:** árbol de cacao

**Baya:** fruto esférico del cacao

**INEC :** Instituto Nacional de Estadística y Censos

**PIB:** Producto de interior bruto

**CFN:** Corporación Financiera Nacional

**SIPA:** Sistema de Información Pública Agropecuaria

**Precario:** Falta de conocimiento en un área determinada

**Polifacético:** capaz de realizar actividades distintas.

**Peculiar:** Que es propio y singular.

**Endospermo:** Tejido del embrión de las plantas fanerógamas que le sirve de alimento.

**La radícula:** Parte del embrión de una planta que al desarrollarse da lugar a la raíz.

**Planta perenne:** Aquella que vive durante más de dos años o, en general, florece y produce semillas más de una vez en su vida.

## CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos y medios aplicados por las personas, que permiten alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica” (Bastar, 2012).

### **Estudio transversal**

Se define como una investigación de observación que analiza los datos de las variables que se recopilaron en una muestra o una población de muestra predefinida durante un período de tiempo. Los datos recopilados en un estudio cruzado provienen de personas similares en todas las variables, excepto en las que se examinan(Ortega, 2023).

Este proyecto se realiza en un estudio transversal ya que nuestra variable va hacer el cacao, analizándolo desde su origen hasta como aplicarla totalmente en el menú.

### **ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN**

Este es el primer paso para determinar cómo recopilar datos, cómo se recopilarán analizado e interpretado se dice que el enfoque se extiende al diseño del propio instrumento, en general, ésta es la dinámica de la investigación en Ciencias Sociales.

### *Enfoque mixto*

El enfoque mixto se crea a partir de la combinación de enfoques cualitativos y cuantitativos, de esta manera incluye las mismas características de cada uno de ellos utilizando cinco fases:

- Observación y evaluación de fenómenos.
- Suposiciones o ideas como resultado de la observación y evaluación realizadas.
- Prueba y demuestra el grado en que las suposiciones o ideas tienen cimientos.
- Revisa suposiciones o ideas sobre la base de las pruebas o del análisis.
- Propone nuevas observaciones y evaluaciones para esclarecer, modificar, cimentar y/o fundamentar las suposiciones o ideas; o incluso para generar otras.

El enfoque mixto es un proceso que recopila, analiza y conecta datos cuantitativos y cualitativos en el mismo estudio o una serie de exámenes para reaccionar a un enfoque (Blanco, 2006).

El proyecto de investigación tiene un enfoque mixto, ya que para validar la misma, se relacionan las partes estadísticas y los procesos que nos llevan a los ejes en los que se basa el proyecto de investigación, al estar estas variables relacionadas el trabajo de investigación toma un enfoque mixto.

## TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación se define como el proceso de descubrir nuevos conocimientos, se pueden emplear métodos para obtener una comprensión más profunda de una pregunta o problema y ampliar su conocimiento para cualquier campo de estudio, por lo que es vital ya que permite probar o eliminar hipótesis.

Su categorización puede variar según su objetivo, es decir, se clasifican dependiendo de los objetivos propuestos, la profundidad a la que se llevará a cabo el proyecto, tipos de datos que deben analizarse, ya sean cuantitativos o cualitativos, y otros factores que serán El tipo se determinará el estudio que debe llevarse a cabo (Daen, 2011).

### *Descriptivo.*

En estudios descriptivos llamados estudios de diagnóstico, una parte importante de lo escrito y estudiado en las redes sociales no ocurre en este nivel, es responsable de las características de un fenómeno o situación particular que indica sus características más peculiares o diferenciadas. (Morales, 2012).

En la ciencia fáctica, la descripción consiste, según Bunge, en responder a las siguientes cuestiones:

- ¿Qué es? > Correlato.
- ¿Cómo es? > Propiedades.
- ¿Dónde está? > Lugar.

- ¿De qué está hecho? > Composición.
- ¿Cómo están sus partes, si las tiene, interrelacionadas? > Configuración.
- ¿Cuánto? > Cantidad

La misma investigación clasifica las variables mediante medidas de posicionamiento o dispersión mas no entra en análisis del porque el comportamiento de unas con otras pues se necesitaría de técnicas como la explicativa o correlacional.

Este trabajo de investigación encaja en una investigación de tipo descriptivo ya que mediante métodos de campo se recolectó información que demuestra y describe la problemática existente dentro del campo de estudio, mismos rasgos que son los ejes del presente proyecto a desarrollarse

### **CORTE DE LA INVESTIGACIÓN**

El corte de la investigación es un boceto básico, que consta de procedimientos como no experimental, así como también transversal que quiere decir marcha de un seguimiento, en el que un estudio se dirige a ciertas personas nombradas cuyas son estudiadas para un resultado momentáneo. La estimación de las variables se hace en el preciso instante (Jaen, 2016).

Nuestro estudio conta de un corte transversal ya que se realizara encuestan al momento de la degustación para la validación de la propuesta, pero no se realizara seguimiento si es que la implementan.

## **INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS PARA EL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN**

### ***Técnica***

Las técnicas de campo utilizadas durante el avance de este proyecto son observaciones, entrevistas y encuestas, analizando los problemas del campo de estudio, observando las características de los problemas y, tras la problemática, se propone una solución.

### **Técnicas de campo**

#### ***Observación***

Procedimiento mediante el que se establece una interacción específica e integral entre el investigador y el hecho social del cual se obtienen datos que luego se materializan para desarrollar el estudio. Los métodos de observación son un grupo de herramientas destinadas a evaluar una determinada situación o fenómeno en un determinado ámbito y acercarse a su verdad. Su objetivo es analizar de cerca el objeto de análisis, de esta forma, se recopila y difunde información básica sobre el comportamiento del objeto de la investigación.

#### ***Entrevista***

La entrevista es una técnica de almacenar información a través de una conversación profesional, en la que también se recogen datos sobre el objeto de estudio. Tiene importancia desde una perspectiva educativa, los resultados a obtener dependen del grado

de comunicación entre el investigador y los competidores en la misma tarea (Chagoya, 2008).

### ***Encuestas***

Con esta técnica se puede cuestionar directamente el objeto u objetos de análisis; preferentemente, la información obtenida se puede procesar estadísticamente o se pueden utilizar otros procedimientos. Este método está diseñado para obtener datos de algunas personas cuyas opiniones individuales pueden resultar de interés (Universidad La Concordia, 2020).

### ***Técnicas de análisis de información.***

La exploración de la información se basa en el dominio de los datos para realizar las operaciones, para obtener conclusiones adecuadas que nos ayuden a alcanzar nuestros objetivos.

### ***Citas y paráfrasis.***

Una cita es una presentación de un concepto o idea de otro autor tomada para respaldar y respaldar el trabajo que se está realizando, por otra parte, la paráfrasis se define como una estrategia que permite a los investigadores resumir y sintetizar información de múltiples fuentes (Universidad del Pacífico, 2023).

### **Bitácoras**

Una cita es una presentación de un concepto o idea de otro autor tomada para respaldar y respaldar el trabajo que se está realizando.

### Ilustración 5

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones

(Instituto Tecnológico Sudamericano, 2021)

### ***Referencia bibliográfica.***

Las referencias bibliográficas son datos bibliográficos que dan paso a la identificación de un archivo, se utilizan para ayudar a que los lectores identifiquen y localicen los recursos que se han citado en los escritos, generalmente son incluidos en la bibliografía al final de una obra (Universidad de Puerto Rico, 2019).

### ***Análisis de información.***

Referencia bibliográfica: Vinculo de datos bibliográficos que permiten la tipificación de un archivo. El estudio de la información se basa en dominar los datos para realizar las operaciones, esto se hace para obtener las conclusiones correctas que nos ayudarán a alcanzar nuestros propios objetivos.

### ***Técnicas de laboratorio***


La investigación de laboratorio se basa en conjeturas que responden y explican determinados fenómenos. A través de experimentos, los académicos manipulan los cambios encontrados en estos fenómenos para descubrir interacciones entre ellos.

Se trata de un fichero donde se registran las pruebas de menú a realizar, donde se pueden visualizar y corregir determinados errores, con el fin de corregirlos para obtener un menú de calidad. La organización es cronológica, lo que permite la verificación ordenada de las pruebas.

### ***Fichas Estandarizadas***

Las fichas estándar son documentos en donde se estandariza una receta cuyo objetivo es conservar una receta ya realizada, ficha esencial para poder explicar la misma receta sin modificar la calidad en diferentes restaurantes, usadas en su integridad por cadenas de hoteles y restaurantes.

### **Ilustración 6**

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>			
<b>TIPO DE PLATO:</b>			
	<b>INGREDIENTES</b>		
	Cant.	Und.	NOMBRE
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			

(Instituto Tecnológico Sudamericano, 2021)

### Ilustración 7

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	0							
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>	0	<b>Tamaño porción</b>	0,00					
<b>Costo por Plato:</b>	#DIV/0!	<b>Raciones:</b>	#DIV/0!					
Nº	CANT.	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0	0	0		0,000		0,000	
2	0	0	0		0,000		0,000	
3	0	0	0		0,000		0,000	
4	0	0	0		0,000		0,000	
5	0	0	0		0,000		0,000	
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
<b>0,000 Peso Total receta</b>					<b>0,000</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>		#iDIV/0!						
<b>Costo por kilo de elaboración</b>		#iDIV/0!						



## METODOLOGÍA DE TRABAJO

Esta metodología determina cómo se recopilan y analizan los datos obtenidos por la investigación. El marco metodológico consiste en elementos que incluyen la naturaleza o el enfoque de los objetos de estudio, así como el diseño de la investigación.

- Población y muestra de análisis.
- Área y tipo de estudio del trabajo de investigación.
- Métodos y técnicas de recolección de datos.
- Plan de tabulación y análisis de los datos recogidos.

(Coronel, 2021)

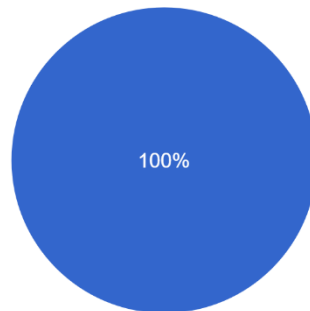
Un estudio descriptivo es lo que busca "qué" es el objeto de la investigación, más que "por qué". Como su nombre lo indica, busca describir y explicar lo que se ha investigado, pero no indica las razones por las cuales esto ocurre(Coronel, 2021).

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Con base a las encuestas realizadas el día 26 de enero del año en curso se pudo observar, analizar y socializar, la aceptación de los productos que el grupo de investigación elaboro con el fin de dar uso a el cacao y sus subproductos dentro del Restaurante "LaMaría",rememorando que los productos a presentarse fueron; negroni de cacao, snack con dip de mucílago, tiradito de truca asalmonada, codillo de cerdo en salsa BBQ de cacao, helado de cascarilla infusionado con cedrón y un postre a base de chocolate vegano y sin azúcar, mismos que como antes se mencionaba se elaboraron a partir del aprovechamiento de este fruto, obteniendo una aceptación bastante favorable dentro de la comunidad, mediante las encuestas y muestras de los productos el grupo obtuvo los siguientes resultados:

¿Cómo calificaría la calidad de los alimentos que le sirvieron?

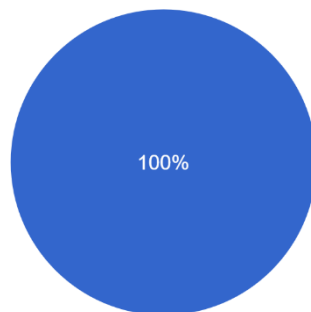
6 respuestas



● Buena  
● Regular  
● Mala

¿Considera que la presentación de los platos fue adecuada?

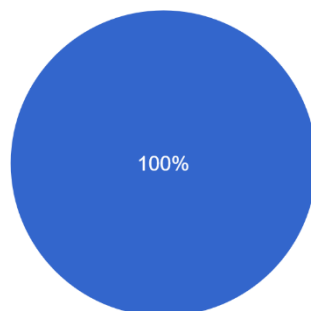
6 respuestas



● Buena  
● Regular  
● Mala

¿Encontró nuestro menú variado y atractivo?

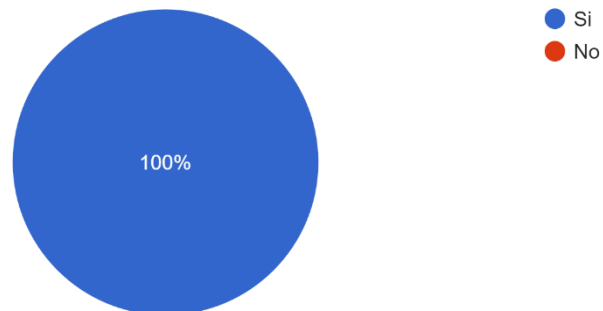
6 respuestas



● Si  
● No

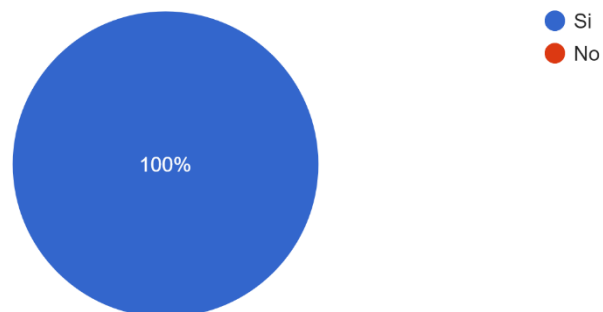
¿Considera que el precio de los platos es adecuado en relación con su calidad?

6 respuestas



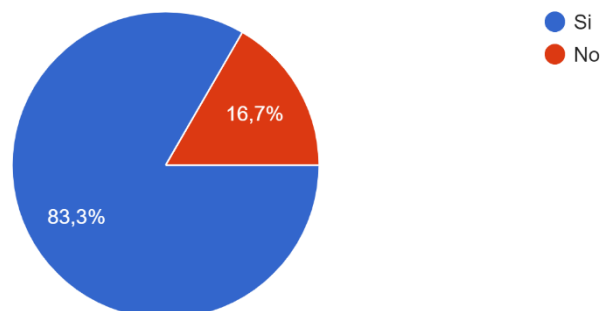
¿Considera que se aprovecho de la mejor manera el cacao con todas sus variantes?

6 respuestas



¿Cree UD que los nibs de cacao le generan una sensación diferente al cóctel?

6 respuestas



¿Que opina UD del aprovechamiento del cacao e implementación de las técnicas vanguardistas en este menú?

5 respuestas

El aprovechamiento de un 90% de el cacao, el menú es visual y tiene muchas texturas, todos los aditivos usados fueron dosificados a precisión.

Me parece que es una forma novedosa para presentar el cacao

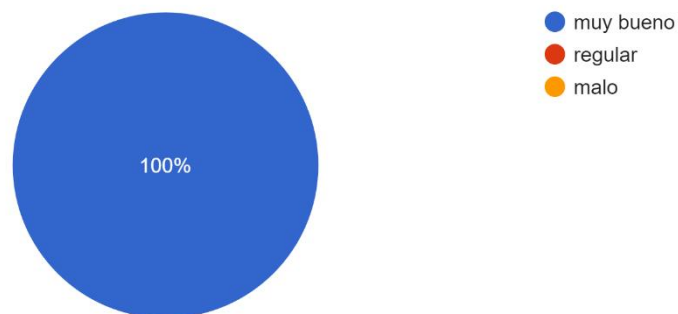
Bueno

Muy buena

aplicadas con exelencia

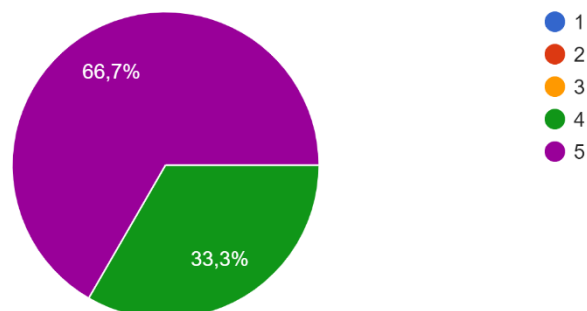
¿Qué le parece el aprovechamiento del mucilago en el cóctel Aperitivo?

6 respuestas



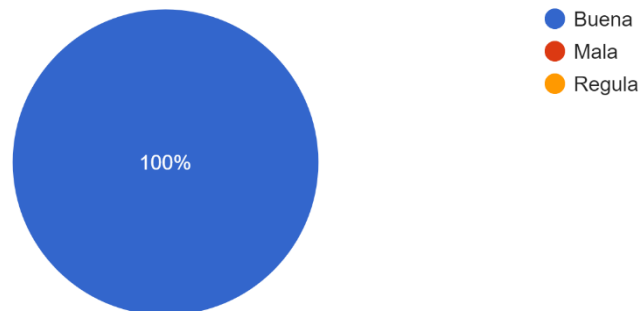
El licor está elaborado a partir de una maceración de las semillas en whisky En base a esta información, cómo calificaría las características or...el espíritu. Siendo 5 la mas alta,1 una la mas baja

6 respuestas



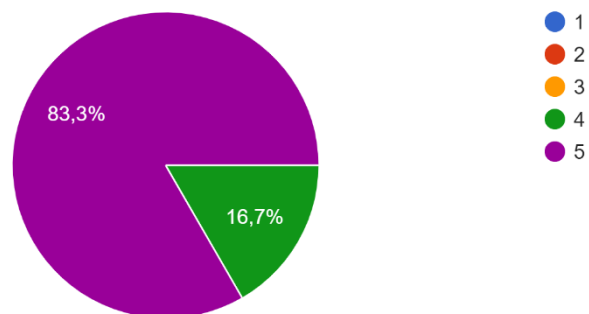
Cómo definiría el aprovechamiento de la cascarilla de cacao en el menú presentado

6 respuestas



En general UD ¿Cómo calificaría UD del aprovechamiento del cacao e implementación de las técnicas vanguardistas en este menú? Siendo 5 la mas alta,1 una la mas baja

6 respuestas



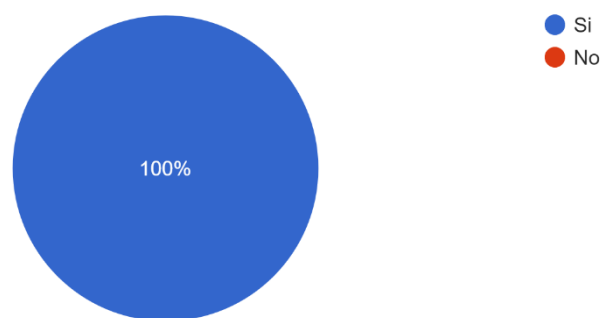
¿Qué platos del menú presento aplicaría a su Restaurante?

6 respuestas

Postre vegano
Negroni de cacao con almíbar de mucilago
Postre Mousse de chocolate
El primero
Postre: mousse choco-mucilago, crumble de pepa de sambo, helado de chocolate, esferas de piña flambeada, bizcocho de chocolate
tiradito de trucha, dip de musilago

Los lineamientos que se nos asignaron para el postre es que este sea vegano y para personas diabéticas ¿Cree UD que estos lineamientos están cumplidos en el postre?

6 respuestas



Como bien se pueden observar en los diagramas, los productos tuvieron una gran aceptación entre el público, tuvieron una buena percepción de las características organolépticas, le llamo la atención a primera vista el aspecto del producto, en general mediante las encuestas aplicadas el grupo de trabajo obtuvo resultados favorables y objetivos, obteniendo así gran aceptación por parte de los encargados y empleados del restaurante, mismos que se mostraron fascinados por los productos obtenidos.

## CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

### **Antecedentes**

El fruto del cacao es emblemático en el país este fruto se encuentra en las fincas de familias campesinas del país su cultivo se desarrolla en las regiones húmedas de la costa ecuatoriana, existen suficientes bosques naturales en estas áreas para ponerlos en producción. Se prefieren los cultivos arbóreos, los llamados huertos. El cultivo del cacao en el país siempre ha sido una actividad propia de los hacendados (Vélez, 2022).

En cambio, con los productos derivados del cacao se entiende que sus semillas pasan por un proceso de fermentación inicial y secado, sus procesos de transformación se pueden iniciar a partir de las semillas secas para lograr los diferentes según los productos. Estos derivados se utilizan tanto para la industria alimentaria como para los productos farmacéuticos y la estética.

Sin embargo, el cacao ha formado parte de varias culturas latinoamericanas durante cientos de años, en algunas eras de la historia se lo usó como herramienta de intercambio, como medicina y como el menjurje principal para la elaboración de bebidas ceremoniales, hoy en día varios productos se pueden realizar en función de este grano en varias industrias (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018).

### **Descripción de la propuesta**

La propuesta se basa en realizar preparaciones, que se inspiren y usen el cacao, sus derivados y técnicas vanguardistas, con el fin de introducir preparaciones novedosas en el restaurante y generar sensaciones agradables en los comensales mediante un menú de seis tiempos, buscando generar el despertar de los sensores.

Como primer tiempo se busca abrir el apetito con un coctel aperitivo mismo que se define como una bebida que se consume antes para estimular el apetito, cuyo objetivo principal es abrir el apetito y preparar el paladar para la comida, por lo general un cóctel aperitivo suele ser una bebida ligera, refrescante y con tonos amargos o herbáceos (Univisión, 2018).

Este cóctel está elaborado con licor de cacao y almíbar de mucílago, buscando generar notas dulces con toques ácidos, mismas que con las propiedades de los productos empleados abren el apetito de los consumidores.

En este punto de la propuesta una de las técnicas vanguardistas empleada es el sous-vide o también conocida como cocción al vacío, es un método en el que se colocan los alimentos en una bolsa o frasco y se cocinan al baño maría durante más tiempo del habitual (Gutierrez, 2022).

Como se sabe en el diccionario de la Royal Spanish Academy, Snack es una ligera comida que se registra bajo los alimentos más importantes. Con platillos de entrada en un restaurante, puede calmar la sensación de hambre, sobre todo cuando el plato principal requiere más tiempo de preparación. En este caso es recomendable

ofrecer una entrada pequeña que no deje satisfecho al comensal, así podrá disfrutar el siguiente platillo como corresponde. Este platillo da un pequeño inicio al menú dando un concepto a lo que se quiere lograr (Cadena, 2020).

Se entiende por el plato principal, que es una comida o un menú, la mayor cantidad o la más urgente o la que define toda la comida a través de su personalidad. El porcentaje equilibrado de alimentos es muy importante, se tiene en cuenta: 50% de proteína, 20% de carbohidratos o resistencia, 20% de verduras y finalmente 10% de salsa y decoración (LARROSA, 2021).

Encaminándose al final de la experiencia de este menú, se empieza con la parte dulce presentando así un pre-postre que como se ha descrito a lo largo del documento es un tiempo que busca limpiar y preparar el paladar para el postre.

Este pre-postre está conformado por una tierra de granola, miméticos de café y helado de cascarilla y cedrón, mismos componentes que al final generan frescura en el paladar y permiten dar paso al postre.

Una de las técnicas que destacan en este tiempo es el mantecado del helado, misma técnica en la cual mediante la inducción de aire durante el proceso de realización del helado hace que el producto al final sea más manejable, tenga una textura tersa y suave (García M. , 2023).

Para finalizar y como último tiempo se presenta un postre al plato que cumple con dos especificaciones, vegano y libre de azúcar, mismo plato que consiste en un crumble de pepa de sambo, salsa de maracuyá, ganache de chocolate semiamargo, esponja de chocolate, mousse choco-mucílago, helado de chocolate y esferas de piña.

Una de las técnicas vanguardistas que destacan en este plato es la esferificación que es una técnica molecular utilizada en la cocina molecular para recubrir alimentos líquidos o cremosos con una membrana, de esta manera se obtienen esferas de distintos sabores que explotan en la boca alcanzando una sensación única de sabor (desferas, 2023).

## BITÁCORAS

### Bitácoras

#### *Cóctel*



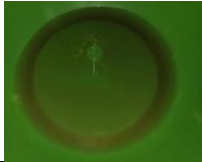
Ilustración 9 Primer Cóctel





**Ilustración 10 Segundo Cóctel**

Nombre de la elaboración Whisky Macerado con semillas de cacao								Fotografía de la elaboración	
1									
Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Color: Cobrizo Olor: Alcohol con tonos chocolate Textura: Líquida Sabor: Alcohol con tonos chocolate	Sous vide	80°C	3 horas	Refrigeración	5°C	30 días		10°C	



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Clarificación de whisky									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Zumo de limón sutil	57ml	Color: Chocolate/cobrizo Olor: Alcohol con notas de chocolate Textura: Suave Sabor: Alcohol con tonos chocolate	Milk Washed	15°C	60 min	Refrigeración	5°C	30 días		10°C		
Macerado	500ml											
Leche	350ml											

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Cóctel									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Espíritu	56ml	Color: Cobrizo Olor: Cítrico y aromático Textura: Suave Sabor: Cítrico	mezcla	15°C	5 min	Refrigeración	5°C	30 días		10°C	Añadir nibs y flores como decoración	
Almíbar	28ml											
Agua mineral	28ml											
Hielo	5gr											

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración Negroni de cacao										Fotografía de la elaboración 
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Licor de cacao	56ml	Color: Cobrizo Olor: Amargo Textura: Suave Sabor: Dulce con tonos cítricos y amargos	Shake	15°C	5 min	Ambiente seco	15°C	30 días		10°C	
Almíbar	28ml										

## Snack



Ilustración 11 Primer Snack

Prueba #		Pan brioche, con yogurt de musilago									
1											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Métodos de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
harina	0,5	pan suave con fillos dorados, poroso amarillo por dentro, sabor sutil a dulce y un toque ácido por el yogurt de musilago	incorporar los ingredientes secos juntos con los huevos y la leche, amasar, agregue la mantequilla, amasar hasta formar gluten, dejar reposar 15 min en el molde.	160°C	30 min	refrigeración	A -18°C	4 meses	colentarlo por 5 min con vapor	10 °C	
azúcar	0,1										
huevos	0,25										
sal	0,008										
leche	0,05										
levadura	0,018										
mantequilla	0,16										

## Entrada

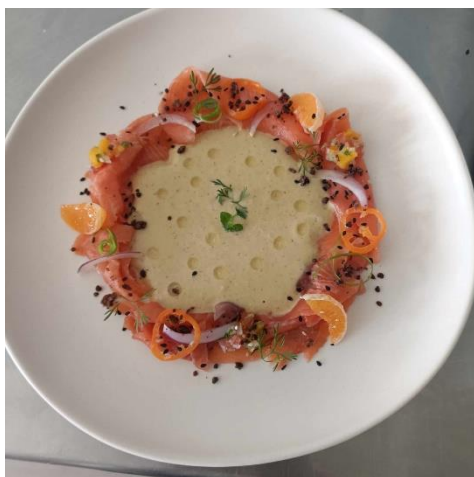



Ilustración 12 Primera Entrada



Ilustración 13 Segunda entrada

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración Leche de tigre										Fotografía de la elaboración 
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Zumo de limón sutil Cebolla Cebollín Cilantro Jengibre Ají amarillo Piel de mandarina Fumet Mango Pimienta Sal	100 ml 50gr 20gr 12gr 2gr 25gr 10gr 100ml 80gr 1gr 2gr 80gr	Color: Amarillo pastel Olor: Cítrico Textura: Suave y cremosa Sabor: umami	Maceración y emulsión	15°C	20 min	Refrigeración	4°C	3 días	Inmersión de aire	6°C	

### *Fuerte*

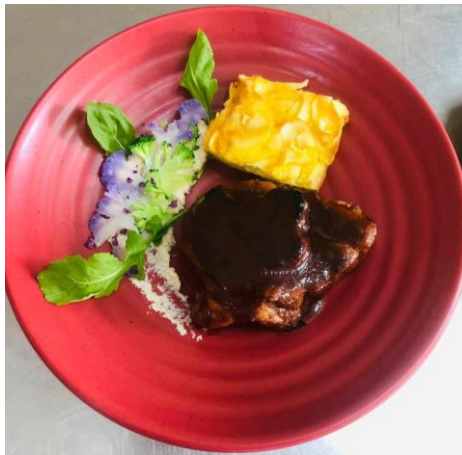


Ilustración 14 Primer Fuerte

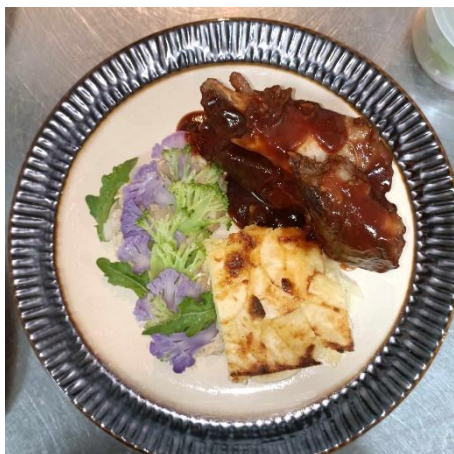






Ilustración 15 Segundo Fuerte

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:									Fotografía del producto.
		mil hojas de yuca									
Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Métodos de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
yuca	0,3	textura suave, color dorado,	hornear	150°C	45 MIN	Refrigeración	3°C	4 días	calentar en el horno durante 8 min tapado con papel aluminio	80°C	
crema de leche	0,05	sabor ligero con un toque dulce, olor									
sal	0,008	ligero a lacteo									
huevo	0,12										

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:									Fotografía del producto.
		ensalada variedad de coliflor									
Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Métodos de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
coliflor blanca	0,15	pure de coliflor cremosa,	dorar la coliflor con la mantequilla, triturar, laminar el brocoli y la coliflor morada, blanquear servir	90°C	2 min	refrigeración	3°C	1 DIA	Servir frío	10°C	
coliflor morada	0,08	blanca, olor intenso a									
mantequilla	0,015	mantequilla, crocantes									
sal	0,003	de coliflor y brocoli,									
brocoli	0,08	sabor suave, con un									
rucula	0,005	toque dulce									

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:									Fotografía del producto.	
		barbecue ahumada de cacao										
Prueba #	Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Métodos de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	pasta de tomate	0,2	Aspecto: Viscoso • Olor: Ahumado. • Color: Negro – Marrón Oscuro. • Sabor: Condimentado, ácido y característico ligero a cacao	mezclar todos los ingredientes excepto el carbon y la cascarilla, hervir por 20 min, con la cascarilla y el carbon ahumamos la salsa durante media hora	salsa 85°C. Ahumado 90°C	Salsa 20min, ahumado 30 min	refrigeracion	3°C	4 días	color un chorrito de agua, hervir	80°C	Calentar la salsa junto con el codillo
	licor de cacao	0,03										
	vinagre de musilago	0,035										
	expreso	0,015										
	panela	0,05										
	salsa de soya	0,03										
	cacao en polvo	0,015										
	carbon	0,5										
	cascarilla de cacao	0,5										

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración:									Fotografía del producto.	
		codillo de cerdo										
Prueba #	Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Métodos de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	codillo	1 k	color, rojizo, textura suave, jugoso, olor a laurel	soud vide	65°C	48 horas	congelacion	A -12°C	3 MESES	descongelar sellar	80°C	Servir con salsa
	zumo de naranja	0,1										
	laurel	0,005										
	ajo	0,015										
	sal	0,015										
	pimienta	0,005										


### Pre-postre





Ilustración 16 Primer prepostre




**Ilustración 17 Segundo Prepostre**

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración Tierra de granola										Fotografía de la elaboración 
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de trigo	175 gr	Color: Carbón Olor: Dulce Textura: Terrosa Sabor: Dulce	Horneado	180°C	15 min	Ambiente seco	15°C	3 días	Rehidratación y horneado	10°C	Proporciones al momento del servicio.
Azúcar	175gr										
Mantequilla	90gr										
Granola	50gr										
Carbón Activado	2gr										


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Mimético de café								Fotografía de la elaboración 	
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chocolate blanco	80 gr	Color: Nespreso Olor: Dulce Textura: Suave Sabor: Dulce	Cocción por calor Emulsión	85°C	15 min	Congelación	-15°C	15 días	Inmersión de aire	10°C	Añadir un shot de espresso para intensificar el sabor del café
Crema de leche	125gr										
Café	4gr										
Colorante liposoluble café	2gr										
Manteca de cacao	5gr										

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Helado de cascarilla y cedrón								Fotografía de la elaboración 	
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche entera	227 ml	Color: Chocolate Olor: Cedrón Textura: Suave Sabor: Dulce y refrescante	Mantecado	-15°C	45 min	Congelación	-23°C	30 días	Inmersión de aire	-10°C	
Crema de leche 35%	92ml										
LPD	16gr										
Dextrosa	50gr										
Sacarosa	70gr										
Neutro	4gr										
Cascarilla	50gr										
Cedrón	30gr										


*Postre***Ilustración 18 Primer Postre****Ilustración 19 Segundo Postre**


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Crumble de pepa de sambo									Fotografía de la elaboración	
												
Prueba #		1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Aquafaba	10g	Color: beige Olor: dulce, avellanado Textura: Suave, Sabor: Dulce	Horneado	180°C	15 min	Ambiente seco	15°C	30 días	Regeneración en microondas	10°C		
Margarina	24g											
H. Almendras	30g											
Harina	33g											
Pepa de sambo	10g											


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Bizcocho de sifón vegano									Fotografía de la elaboración	
Prueba #		1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Aquafaba	80ml	Color: chocolate Olor: Dulce, Textura: Húmedo Sabor: Dulce	Inmersión de ondas de calor	90°C	30 seg	Temperatura ambiente	15C	3 días	Regeneración en microondas	10°C	Bizcocho demasiado chicloso	
Plátano	30g											
Harina	332g											
Cocoa en polvo	5g											
L. Almendras	20ml											
Stevia	1g											
Agar agar	0.5g											
Polvo de hornear	3g											


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Bizcocho de chocolate vegano									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #		2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Plátano	60g	Color: chocolate Olor: Dulce, afrutado Textura: Suave, húmedo, esponjoso Sabor: Dulce	Horneado	180°C	20 min	Congelación	-15°C	30 días	Regeneración en microondas	10°C	Debido a que el bizcocho en sifón no tenía una textura ideal se optó por un bizcocho tradicional que obtuvo un buen resultado.	
Pure de Manzana	60											
Vinagre de manzana	30ml											
Aceite	150ml											
Leche de almendras	135ml											
Harina	125g											
Cacao	10g											
Polvo de hornear	2g											

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Lemon Curd									
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración								
Zumo de limón verde	50ml	Color: lemon Olor: Cítrico Textura: Suave Sabor: Cítrico y dulce	Cocción por calor								
Agua	50ml										
Maicena	30g										
Estevia	2g										

Nombre del realizador	Nombre de la elaboración Esferas de piña flambeada										Fotografía de la elaboración 
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Piña	250g	Color: Amarillo Olor: Dulce Textura: Gelatinoso Sabor: Dulce con tonos cítricos	Esferificación	90°C/20°C	15min	Refrigeración	5°C	3 días		10°C	
Licor	3ml										
Agua	40ml										
Agar agar	1g										
Aceite	250ml										


Nombre del realizador	Nombre de la elaboración Helado de chocolate										Fotografía de la elaboración 
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Almendra remojada	50g	Color: walnut Olor: dulce Textura: suave Sabor: dulce	Mantecado	-15°C	45 min	Congelación	-23°C	30 días	Inmersión de aire	-10°C	Tamizar la base para que quede más tersa
Crema de coco	75ml										
Leche de almendra	430ml										
Chocolate 85%	35g										
Estevia	2g										
Neutro	10g										
Xantana	2g										


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Helado de chocolate									Fotografía de la elaboración 
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Almendra remojada Crema de coco Leche de almendra Chocolate 85% Estevia Neutro Xantana L. Coco	50g 75ml 430ml 35g 2g 10g 2g 200ml	Color: walnut Olor: dulce Textura: suave Sabor: dulce	Mantecado	-15°C	45 min	Congelación	-23°C	30 días	Inmersión de aire	-10°C	


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Mousse choco-mucílago									Fotografía de la elaboración 
Prueba #		1									
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche de almendras Chocolate 60% Aquafaba Mucílago Agar agar Estevia	70ml 30g 48g 6g 2g 2g	Color: chocolate Olor: dulce y chocolates o Textura: Suave Sabor: cacao con tonos amargos y ácidos	Cocción por calor	75°C	15 min	Refrigeración	5°C	3 días	Inmersión de aire	10°C	

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Licor de cacao	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Bebida	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,750	kg	Whisky
	0,495	kg	Semillas de cacao
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Whisky	N/A	Semillas de cacao	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Whisky, semillas de cacao/impregnación/3horas/80C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Empacadora, termocirculador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Empacar las semillas de cacao junto con el whisky			
2. Infusionar el whisky, mediante sous vide			


Cóctel


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Licor de cacao</b>							
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez							
<b>Tipo de Plato:</b>		Bebida	<b>Tamaño porción</b>		0,07				
<b>Costo por Plato:</b>		0,465	<b>Raciones:</b>		18				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,75	kg	Whisky	10,37	7,778	Botella	0,750	1,00	
2	0,495	kg	Semillas de cacao	1,00	0,495	Vainas de cacao	0,495	1,00	
3	0	0	0		0,000		0,000		
4	0	0	0		0,000		0,000		
5	0	0	0		0,000		0,000		
6	0	0	0		0,000		0,000		
7	0	0	0		0,000		0,000		
8	0	0	0		0,000		0,000		
9	0	0	0		0,000		0,000		
10	0	0	0		0,000		0,000		
11	0	0	0		0,000		0,000		
12	0	0	0		0,000		0,000		
		<b>1,245</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>8,273</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,40</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,64</b>					


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Milk Washed	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Bebida	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,057	kg	Zumo de limón
	0,350	kg	Leche
	0,500	kg	Licor de cacao
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Zumo de limón	N/A	Leche	N/A
Licor de cacao	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Zumo de limón, leche, licor de cacao/ mik washed/2horas/20C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Rabla de picar, exprimidor, filtro			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar el zumo de limón y la leche</li> <li>2. Anadir al licor a la buttermilk y dejar reposar por 1 hora.</li> <li>3. Filtrar el licor</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Milk Washed</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Bebida	<b>Tamaño porción</b>				0,07	
<b>Costo por Plato:</b>		0,29	<b>Raciones:</b>				13	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,057	kg	Zumo de limón	1,61	0,092	Funda de limón	0,176	3,09
2	0,35	kg	Leche	0,90	0,315	Funda de leche	0,557	1,59
3	0,5	kg	Licor de cacao	6,64	3,322	Licor de cacao	0,500	1,00
4	0	0	0		0,000		0,000	
5	0	0	0		0,000		0,000	
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,907</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,729</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,86</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,11</b>				



<b>INSTITUTO DE TEC+A1:F37NOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		<b>Negroni de cacao</b>	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		<b>Bebida</b>	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,056	kg	Licor de cacao
	0,028	kg	almíbar de mucílago
	0,005	kg	Hielo
	0,003	kg	Nibs
	0,001	kg	Flor
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Licor de caca	N/A	almíbar de mucílago	N/A
0	N/A	Hielo	N/A
Nibs	N/A	Flor	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Licor de cacao, almíbar, agua mineral, hielo/mezcla/5min/5C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Coctelera, vaso old fashion, pinza			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Enfriar los vasos y la coctelera 2. Colocar en la coctelera el licor, almíbar, hielo y mezclar 3. Servir			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Negroni de cacao</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Bebida	<b>Tamaño porción</b>				0,10	
<b>Costo por Plato:</b>		0,40	<b>Raciones:</b>				1	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,056	kg	Licor de cacao	4,11	0,230	Licor de cacao	0,056	1,00
2	0,028	kg	almíbar de mucilago	2,86	0,080	almíbar de mucilago	0,028	1,00
3	0	kg	0	0,84	0,000	Agua mineral	0,000	17,86
4	0,005	kg	Hielo	1,00	0,005	Hielo	0,005	1,00
5	0,003	kg	Nibs	17,50	0,053	Nibs	0,015	5,00
6	0,001	kg	Flor	1,00	0,001	Flor	0,001	1
7	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
8	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
9	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
10	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
11	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
12	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
		<b>0,093</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,369</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,79</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,96</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Almíbar de Mucílago		
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Almíbar		
		<b>INGREDIENTES</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
		0,050	kg	Azúcar
		0,050	kg	Agua
		0,008	kg	Mucílago
		0,001	kg	Clavo de olor
		0,001	kg	Pimienta de dulce
<b>MISE EN PLACE</b>				
<b>Técnicas de corte:</b>				
Azúcar	N/A	Agua	N/A	
Mucílago	N/A	Clavo de olor	N/A	
Pimienta de dulce	N/A	0	N/A	
0	N/A	0		
0		0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Agua, clavo de olor, pimienta de dulce/infusión/1min/90C				
Agua, azúcar, mucílago/5min/150C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerolas, espátulas				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Infusionar el agua con las especias de dulce</li> <li>2. Colocar en el agua el azúcar y el mucílago</li> <li>3. Hacer el amíbar hasta que llegue a los 150C.</li> </ol>				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Almíbar de Mucílago</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Almíbar	<b>Tamaño porción</b>				0,01	
<b>Costo por Plato:</b>		0,014	<b>Raciones:</b>				22	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	Azúcar	0,90	0,045		0,142	2,83
2	0,05	kg	Agua	1,00	0,050		0,050	1,00
3	0,008	kg	Mucílago	20,00	0,160		0,059	7,35
4	0,001	kg	Clavo de olor	39,60	0,040		0,050	50,00
5	0,001	kg	Pimienta de dulce	19,50	0,020		0,020	20,00
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,110</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,314</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,04</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,86</b>				

## Snack



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: pan brioche</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>snack</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,5	kg	harina
	0,1	kg	azúcar
	0,25	kg	huevos
	0,008	kg	sal
	0,05	kg	leche
0,018	kg	levadura	
0,16	kg	mantequilla	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
harina	na	azúcar	na
huevos	na	sal	na
leche	na	levadura	na
mantequilla	na	#¡REF!	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
pan / hornear/ 30 min/ 160°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
bolw, balanza, horno			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realiza un volcan con todos los ingredientes secos, en la mitad coloca la leche junto con los huevos.</li> <li>2. Amasa hasta incorporar todos los ingredientes e integra la mantequilla</li> <li>3. Amasar hasta formar gluten</li> <li>4. Deja reposar la masa durante 15 min en el molde, pintarlo</li> <li>5. hornear a 160°C por 30 min</li> <li>6. Una vez enfriado el pan rebanarlo para servirlo con el yogurt de musilago</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	harina	0,90	0,45	Funda	0,595	1,19	
2	0,10	kg	azúcar	0,90	0,09	Funda	0,283	2,83	
3	0,25	kg	huevos	2,27	0,57	Huevo entero	0,390	1,56	
4	0,01	kg	sal	5,53	0,04	Frasco	0,027	3,41	
5	0,05	kg	leche	0,90	0,05	Funda	0,080	1,59	
6	0,02	kg	levadura	9,00	0,16	Paquete	0,450	25,00	
7	0,16	kg	mantequilla	9,50	1,52	Paquete	0,219	1,37	
		<b>1,09</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,88</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>0,80</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>2,65</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
<b>FICHA TÉCNICA: dip de musilago fermentado</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>snack</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,08	kg	yogurt griego
		0,02	kg	mucílago fermentado
		0,005	kg	azúcar
0,04	kg	queso mascarpone		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
yogurt griego	na	mucílago fermentado	na	
azúcar	na	queso mascarpone		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
bolw, cuchara				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Medir correctamente todos los ingredientes 2. mezclar hasta disolver todos los grumos 3. servir con el pan tostado 4.				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>dip de musilago fermentado</b>						
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo						
<b>Tipo de Plato:</b>		snack	<b>Tamaño porción</b>		0,03			
<b>Costo por Plato:</b>		0,35	<b>Raciones:</b>		5			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	kg	yogurt griego	8,40	0,67	Botella	0,150	1,88
2	0,02	kg	mucilago fermentado	20,00	0,40	Melaza	0,147	7,35
3	0,01	kg	azúcar	0,90	0,00	Funda	0,014	2,83
4	0,04	kg	queso mascarpone	15,50	0,62	Tarrina	0,040	1
	<b>0,15</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>1,70</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,05</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>11,70</b>				

## Entrada


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: leche de tigre</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>entrada</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,08	kg	castañas brasileñas
	0,1	kg	fumet
	0,05	kg	limón
	0,05	kg	cebolla morada
	0,015	kg	ají
	0,015	kg	cilantro
	0,01	kg	sal
	0,001	kg	pimienta
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
castañas brasileñas	na	fumet	na
limón	na	cebolla morada	cuartos
ají	desvenado	cilantro	tallos
sal	na	pimienta	na
0	tallo	0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes/ concentrado / 30 min / 10°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Licuadora, bolw, cuchara, sernidor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. recolectar el zumo del limón junto con el fumet 2. colocar los ingredientes en el liquido 3. dejar reposar 4. licuar, serni 5. servir junto con el pescado 6. 7.			
<b>Observaciones:</b>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		leche de tigre							
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,1				
<b>Costo por Plato:</b>		0,60	<b>Raciones:</b>		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,08	kg	castañas brasileñas	14,00	1,12	Funda	0,250	3,13	
2	0,10	kg	fumet	4,50	0,45	Botella	0,100	1,00	
3	0,05	kg	limón	1,61	0,08	Funda	0,155	3,09	
4	0,05	kg	cebolla morada	1,85	0,09	Malla	0,096	1,92	
5	0,02	kg	ají	4,32	0,06	Funda	0,150	10,00	
6	0,02	kg	cilantro	2,12	0,03	Atado	0,044	2,94	
7	0,01	kg	sal	5,53	0,06	Frasco	0,034	3,41	
8	0,00	kg	pimienta	15,20	0,02	Funda	0,004	4,17	
		<b>0,32</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,91</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,79</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,95</b>					


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: crumble salado de nibs de cacao</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,02	kg	nibs de cacao
	0,01	kg	avena
	0,01	kg	harina
	0,003	kg	sal
0,01	kg	mantequilla	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
nibs de cacao	na	avena	na
harina	na	sal	na
mantequilla	na	#REF!	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
todos los ingredientes / hornear / 10 min/ 170°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
horno, bolw, latas de horno, espátula de calor, procesador de alimentos			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. procesar todos los ingredientes secos 2. colocar la mantequilla al finalizar y procesar por unos minutos 3. colocar la mezcla en una lata de horno 4. hornear durante 15 min a 150°C 5. 6. 7.			
<b>Observaciones:</b>			



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		crumble salado de nibs de cacao							
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,008				
<b>Costo por Plato:</b>		0,08	<b>Raciones:</b>		7				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,02	kg	nibs de cacao	17,50	0,35	Funda	0,100	5	
2	0,01	kg	avena	3,60	0,04	Funda	0,400	40,00	
3	0,01	kg	harina	0,90	0,01	Funda	0,012	1,19	
4	0,00	kg	sal	5,53	0,02	Frasco	0,010	3,41	
5	0,01	kg	mantequilla	9,50	0,10	Paquete	0,014	1,37	
		<b>0,05</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,51</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,23</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>9,56</b>					

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: aceite de cacao</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,07	ml	aceite de girasol
		0,03	ml	manteca de cacao
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
aceite de girasol		manteca de cacao		
0		0		
0		#¡REF!		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
aceite de girasol, manteca de cacao/ baño maria, 2h, 70°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerola, bolw, espátula de calor				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. pesar bien los ingredientes y colocarlo en un bolw				
2. realizar baño maria por 2 horas				
3. colocar en un tetero para servir con el tiradito				
4.				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>						
<b>Costos:</b>	aceite de cacao							
<b>Chef:</b>	Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>	entrada	<b>Tamaño porción</b>	0,003					
<b>Costo por Plato:</b>	0,03	<b>Raciones:</b>	33					
<b>Nº</b>	<b>CANT</b>	<b>UND.</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>Costo por kilo</b>	<b>Costo receta</b>	<b>Presentación</b>	<b>Gramaje bruto por comprar</b>	<b>Factor Corrección</b>
1	0,07	ml	aceite de girasol	7,22	0,51	Botella	0,500	7,14
2	0,03	ml	manteca de cacao	17,62	0,53	Funda	0,043	1,43
	<b>0,10</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,03</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,09</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>10,34</b>				



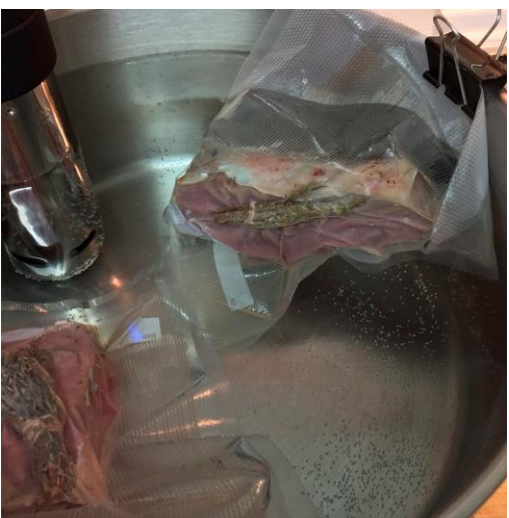
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: chalaquita</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,1	kg	tomate
	0,08	kg	cebolla
	0,05	kg	mango
	0,005	kg	culantro
	0,003	kg	sal
	0,005	kg	limón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>tomate</b>	brunoise	<b>cebolla</b>	brunoise
<b>mango</b>	brunoise	<b>culantro</b>	chiffonade
<b>sal</b>	na	<b>limón</b>	na
<b>0</b>		<b>#¡REF!</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
cuchillo, tabla, blow			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. cortar en brunoise la cebolla, tomate y mango 2. colocarlo en un bolw, junto con el zumo de limón, culantro y sal 2. servir junto con el tiradito			
<b>Observaciones:</b>			


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>chalaquita</b>							
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,05				
<b>Costo por Plato:</b>		0,11	<b>Raciones:</b>		5				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,10	kg	tomate	2,08	0,21	Funda	0,250	2,5	
2	0,08	kg	cebolla	1,85	0,15	Malla	0,154	1,92	
3	0,05	kg	mango	3,13	0,16	Funda	0,077	1,54	
4	0,01	kg	culantro	2,12	0,01	Atado	0,015	2,94	
5	0,00	kg	sal	5,53	0,02	Frasco	0,010	3,41	
6	0,01	kg	limón	1,61	0,01	Funda	0,015	3,09	
		<b>0,24</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,55</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,34</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,25</b>					




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: tiradito de trucha salmonada</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>entrada</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,1	kg	leche de tigre
		0,1	kg	trucha
		0,02	kg	crumbre salada
		0,003	kg	aceite de cacao
		0,05	kg	chalaquita
		0,003	kg	ají
		0,003	kg	cebolla
		0,001	kg	brote de culantro
0,01	kg	mandarina		
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
leche de tigre	na	trucha	laminado	
crumbre salada	na	aceite de cacao	na	
chalaquita	na	ají	rondeles	
cebolla	juliana	brote de culantro	na	
mandarina	suprema	0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
plato, pinzas para emplatar				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>colocar la trucha en forma circular</li> <li>en su interior colocar la leche de tigre</li> <li>en la parte superior de la trucha colocar 3 supremas de mandarina, con brotes de culantro y chalaquita</li> <li></li> </ol>				


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		tiradito de trucha salmonada						
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo						
<b>Tipo de Plato:</b>		entrada	<b>Tamaño porción</b>		0,29			
<b>Costo por Plato:</b>		2,18	<b>Raciones:</b>		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	kg	leche de tigre	5,95	0,60		0,000	
2	0,10	kg	trucha	12,00	1,20	Entera	0,100	1,00
3	0,02	kg	crumbre salada	9,56	0,19		0,000	
4	0,00	kg	aceite de cacao	10,34	0,03		0,000	
5	0,05	kg	chalaquita	2,25	0,11		0,000	
6	0,00	kg	ají	4,32	0,01	Funda	0,030	10,00
7	0,00	kg	cebolla	1,85	0,01	Malla	0,006	1,92
8	0,00	kg	brote de culantro	2,12	0,00	Atado	0,003	2,94
9	0,01	kg	mandarina	2,50	0,03	Malla	0,250	25,00
	<b>0,29</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,18</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>6,53</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>7,50</b>				




## Fuerte

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: codillo de cerdo al soud vide</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>fuerte</b>		
	<b>INGREDIENTES:</b>			
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>	
	1		codillo de cerdo	
	0,1		zumo de naranja	
	0,005		laurel	
	0,015		dientes de ajo	
	0,015		sal	
	0,005		pimineta	
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>codillo de cerdo</b>	na	<b>zumo de naranja</b>	na	
<b>laurel</b>	na	<b>dientes de ajo</b>	na	
<b>sal</b>	na	<b>pimineta</b>	na	
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
codillo de cerdo / al vacío, 48h, 65°C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>Termocirculador, cacerola, empacadora al vacío</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. colocar el zumo de naranja, laurel, ajo, sal, pimienta en una funda al vacío junto con el codillo</li> <li>2. empacar al vacío</li> <li>3. colocar el termocirculador en una cacerola onda, y finalizar colocando el codillo durante 48h a 65°C</li> <li>4. sellar la carne, servir junto la salsa bbq</li> <li>5.</li> </ol>				



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>codillo de cerdo al soud vide</b>							
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,35				
<b>Costo por Plato:</b>		2,99	<b>Raciones:</b>		3				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	1,00	0	codillo de cerdo	9,00	9,00	Entera	1,000	1,00	
2	0,10	0	zumo de naranja	1,75	0,18	Malla	0,200	2,00	
3	0,01	0	laurel	64,66	0,32	Funda	0,015	3,00	
4	0,02	0	dientes de ajo	4,99	0,07	Funda	0,250	16,67	
5	0,02	0	sal	5,53	0,08	Frasco	0,051	3,41	
6	0,01	0	pimineta	15,20	0,08	Funda	0,021	4,17	
	<b>1,14</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>9,73</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>8,96</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>8,54</b>					


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: barbecue ahumada de cacao</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>salsa de fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	pasta de tomate
	0,03	kg	licor de cacao
	0,035	kg	vinagre de musilago
	0,015	kg	café
	0,05	kg	panela
	0,03	kg	salsa de soya
	0,015	kg	cacao en polvo
	0,5	kg	carbon
0,5	kg	cascarilla de cacao	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
pasta de tomate	na	licor de cacao	na
vinagre de musilago	na	café	na
panela	na	salsa de soya	na
cacao en polvo	na	carbon	
cascarilla de cacao		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<p>todos los ingredientes/ concentracion, 20 min, 85°C</p> <p>bbq/ ahumado/ 30 min /90°C</p>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerola, espátula de calor, bolw			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pesar muy bien los ingredientes, colocarlos en una cerola</li> <li>2. cocinarlos durante 20 min a yama baja</li> <li>3. pasado el tiempo retirar del fuego y colocarlo en un bolw pequeño encima de un bolw grande a su alrededor situar la cascarilla juntos con el carbon encendido, tapar muy bien asu alrededor con papel aluminio.</li> <li>4. reposar</li> <li>5.servir con la carne</li> <li>5.A1:F40+A1:F40+A1:F40+A1:F40</li> <li>7.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		barbecue ahumada de cacao						
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo						
<b>Tipo de Plato:</b>		salsa de fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,1			
<b>Costo por Plato:</b>		0,34	<b>Raciones:</b>		14			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	kg	pasta de tomate	4,26	0,85	Funda	0,250	1,25
2	0,03	kg	licor de cacao	6,64	0,20		0,000	
3	0,04	kg	vinagre de musilago	2,01	0,07	Botella	0,500	14,29
4	0,02	kg	café	13,00	0,20	Botella	0,043	2,86
5	0,05	kg	panela	1,62	0,08	Bloque	0,500	10
6	0,03	kg	salsa de soya	7,20	0,22	Botella	0,100	3,33
7	0,02	kg	cacao en polvo	13,01	0,20	Funda	0,075	5
8	0,50	kg	carbon	2,87	1,44	Funda	0,500	1
9	0,50	kg	cascarilla de cacao	3,00	1,50	Funda	0,910	1,82
		<b>1,38</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>4,74</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,03</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,45</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: mil hojas de yuca</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>guarnicion fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,3	kg	yuca
	0,05	kg	crema de leche
	0,008	kg	sal
	0,12	kg	huevo
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
yuca	laminado	crema de leche	na
sal	na	huevo	na
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
mil hojas/hornear, 45min, 150°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
horno, molde, bolw, mandolina			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. realizar laminas finas de yuca</li> <li>2. mexclar la yuca con los demas ingredientes, colocarlo en un molde previamente engrasado</li> <li>3. tapar con papel aluminio los primeros 35 min</li> <li>4. culminar destapandolo para que se dore</li> <li>5. servir de guarnicion</li> <li>6.</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		mil hojas de yuca							
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		guarnicion fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,2				
<b>Costo por Plato:</b>		0,37	<b>Raciones:</b>		2				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,30	kg	yuca	1,20	0,36	Entera	0,501	1,67	
2	0,05	kg	crema de leche	3,98	0,20	Funda	0,057	1,13	
3	0,01	kg	sal	5,53	0,04	Funda	0,027	3,41	
4	0,12	kg	huevo	2,27	0,27	Huevo entero	0,187	1,56	
	<b>0,48</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>0,88</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,10</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,83</b>					



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: variedad de coliflor</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>ensalada fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,15	kg	coliflor blanca
	0,08	kg	coliflor morada
	0,015	kg	mantequilla
	0,003	kg	sal
	0,08	kg	brócoli
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
coliflor blanca	pure	coliflor morada	laminado
mantequilla	na	sal	na
brócoli	laminado	0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
sarten, kitchen, mandolina			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. dorar la coliflor con la mantequilla, triturar hasta que forme un pure confitar 2. realizar finas laminas de brocoli y coliflor morada 3. 4. 5.			


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		variedad de coliflor						
<b>Chef:</b>		Dominguez, Condo						
<b>Tipo de Plato:</b>		ensalada fuerte	<b>Tamaño porción</b>		0,15			
<b>Costo por Plato:</b>		0,20	<b>Raciones:</b>		2			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,15	kg	coliflor blanca	0,76	0,11	Entera	0,300	2
2	0,08	kg	coliflor morada	1,50	0,12	Entera	0,250	3,13
3	0,02	kg	mantequilla	9,50	0,14	Paquete	0,021	1,37
4	0,00	kg	sal	5,53	0,02	Frasco	0,010	3,41
5	0,08	kg	brócoli	0,65	0,05	Entera	25,040	313
		<b>0,33</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,61</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,36</b>				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: codillo de cerdo con bbq de cacao ahumada</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>fuerte</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,35	kg	codillo
	0,1	kg	bbq de cacao
	0,2	kg	mill hojas de yuca
0,15	kg	variedad de coliflor	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
codillo	na	bbq de cacao	na
mill hojas de yuca	na	variedad de coliflor	na
0		0	
0		#¡REF!	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
plato para fuerte, cuchillo y tenedor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. realizar una base de la coliflor dorada, sembrar la coliflor morada, brocoli y la rucula			
2. en un costado situar el pastel de yuca			
3. en el espacio restante colocar el codillo napar con salsa bbq			
4.			


 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>								
<b>Costos:</b>	codillo de cerdo con bbq de cacao ahumada							
<b>Chef:</b>	Condo, Dominguez							
<b>Tipo de Plato:</b>	fuerte	<b>Tamaño porción</b>	0,8					
<b>Costo por Plato:</b>	3,90	<b>Raciones:</b>	1					
<b>Nº</b>	<b>CANT</b>	<b>UND.</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>Costo por kilo</b>	<b>Costo receta</b>	<b>Presentación</b>	<b>Gramaje bruto por comprar</b>	<b>Factor Corrección</b>
1	0,35	kg	codillo	8,54	2,99		0,000	
2	0,10	kg	bbq de cacao	3,45	0,35		0,000	
3	0,20	kg	mill hojas de yuca	1,83	0,37		0,000	
4	0,15	kg	variedad de coliflor	1,36	0,20		0,000	
	<b>0,80</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,90</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>11,71</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,88</b>				



## Prepostre


<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>			
<b>FICHA TÉCNICA:</b> Helado de cascarilla, tierra y miméticos			
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Prepostre	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	Cant.	Und.	NOMBRE
	0,010	Kg	Tierra
	0,015	Kg	Helado
	0,005	Kg	Miméticos
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Tierra	N/A	Helado	N/A
Miméticos	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Tierra, helado, miméticos/emplatado estructural/3min/12C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plato plano, cuchara para emplatar, pinzas			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Colocar la tierra en el plato. 2. Hacer una quenelle de helado y colocar encima de la tierra 3. Colocar alrededor del helado los miméticos 4. Servir			



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Helado de cascarilla, tierra y miméticos</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Prepostre	<b>Tamaño porción</b>		0,03			
<b>Costo por Plato:</b>		0,1	<b>Raciones:</b>		1			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,01	kg	Tierra	2,81	0,028	Tierra de granola	0,010	1,00
2	0,015	kg	Helado	2,44	0,037	Helado de cascarilla	0,015	1,00
3	0,005	kg	Miméticos	6,02	0,030	Miméticos de Café	0,005	1,00
4	0	0	0		0,000		0,000	
5	0	0	0		0,000		0,000	
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,030</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,095</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,38</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,16</b>				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Tierra de granola	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Tierra	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,175	kg	Harina
	0,175	kg	Azúcar
	0,090	kg	Mantequilla
	0,050	kg	Granola
	0,002	kg	Carbón activado
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Harina	N/A	Azúcar	N/A
Mantequilla	N/A	Granola	N/A
Carbón activado	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Mantequilla, azúcar/Creomar/10min/25C			
Harina, azúcar, mantequilla, granola, carbón activado/hornear/15min/180C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Batidora, espátula, silpat, procesador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acremar la mantequilla junto con el azúcar</li> <li>2. Integrar el resto de los ingredientes</li> <li>3. Extender en el silpat y hornear a 180C por 15 minutos</li> <li>4. Dejar enfriar y procesar hasta obtener una textura terrosa.</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Tierra de granola</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Tierra	<b>Tamaño porción</b>				0,01	
<b>Costo por Plato:</b>		0,03	<b>Raciones:</b>				49	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,175	kg	Harina	0,90	0,158	Funda de harina	0,208	1,19
2	0,175	kg	Azúcar	0,90	0,158	Funda de azúcar	0,495	2,83
3	0,09	kg	Mantequilla	9,50	0,855	Funda de mantequilla	0,123	1,37
4	0,05	kg	Granola	4,00	0,200	Funda de granola	0,250	5,00
5	0,002	kg	Carbón activado	6,00	0,012	Funda de carbón activado	0,005	2,50
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,492</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,382</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,08</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,81</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Helado de cascarilla	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Helado	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,227	kg	Leche entera
	0,092	kg	Crema de leche
	0,016	kg	LPD
	0,050	kg	Dextrosa
	0,070	kg	Sacarosa
	0,004	kg	Neutro
	0,050	kg	Cascarilla
	0,015	kg	Cedrón
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Leche entera	N/A	Crema de leche	N/A
LPD	N/A	Dextrosa	N/A
Sacarosa	N/A	Neutro	N/A
Cascarilla	N/A	Cedrón	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Base para helado, dextrosa/activar/1min/40C			
Base para helado, neutro/activar/1min/90C			
Base para helado/mantecar/45min/-18C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerola, espátula, Mantecadora, mixer			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar en una cacerola la leche, crema de leche, sacarosa, lpd y mezclar</li> <li>Añadir la dextrosa cuando la mezcla llegue a 40C y mezclar</li> <li>Cuando la base alcance los 90C integrar el neutro y mixear.</li> <li>Añadir la cascarilla junto con el cedrón, y dejar infundonar, mientras la base reposa.</li> <li>Despues de que reposo la base, mantecar el helado.</li> </ol>			


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Helado de cascarilla</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Helado	<b>Tamaño porción</b>				0,02	
<b>Costo por Plato:</b>		0	<b>Raciones:</b>				35	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,227	kg	Leche entera	0,90	0,204	Funda de leche	0,361	1,59
2	0,092	kg	Crema de leche	3,98	0,366	Funda de crema	0,104	1,13
3	0,016	kg	LPD	9,65	0,154	Funda de lpd	0,267	16,67
4	0,05	kg	Dextrosa	3,00	0,150	Funda de dextrosa	0,250	5,00
5	0,07	kg	Sacarosa	0,90	0,063	Funda de sacarosa	0,198	2,83
6	0,004	kg	Neutro	40,00	0,160	Funda de neutro	0,009	2,14
7	0,05	kg	Cascarilla	3,00	0,150	Funda de cascarilla	0,091	1,82
8	0,015	kg	Cedrón	2,13	0,032	Funda de cedrón	0,100	6,67
9	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
10	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
11	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
12	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
		<b>0,524</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,280</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,11</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,44</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudam.com	
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Miméticos de Café	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Miméticos	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,080	kg	Chocolate blanco
	0,125	kg	Crema de leche
	0,020	kg	Café
	0,002	kg	Colorante liposoluble café
0,005	kg	Manteca de cacao	
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Chocolate blanco	N/A	Crema de leche	N/A
Café	N/A	Colorante liposoluble café	N/A
Manteca de cacao	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Chocolate blanco, crema de leche, café/disolver/5min/75C			
manteca de cacao, colorante liposoluble/atemperar/2min/20C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, molde			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una cacerola calentar la crema de leche, añadir el chocolate blanco y el café</li> <li>2. Colocar la mezcla en los moldes y dejar solidificar.</li> <li>3. Derretir la manteca de cacao y añadir el colorante.</li> <li>4. Cubrir los miméticos con la manteca de cacao y dejar solidificar</li> </ol>			


 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Miméticos de Café</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Miméticos	Tamaño porción		0,01			
<b>Costo por Plato:</b>		0,03	Raciones:		46			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	kg	Chocolate blanco	6,51	0,521	Funda	0,250	3,13
2	0,125	kg	Crema de leche	3,98	0,498	Funda de crema de	0,141	1,13
3	0,02	kg	Café	13,00	0,260	Botella	0,057	2,86
4	0,002	kg	Colorante liposoluble café	15,00	0,030	Funda	0,002	1,00
5	0,005	kg	Manteca de cacao	17,62	0,088	Funda de manteca de	0,007	1,43
6	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
7	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
8	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
9	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
10	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
11	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
12	0	0	0		0,000	0,00	0,000	
		<b>0,232</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,396</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,09</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,02</b>				

**Postre**


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Postre vegan/sugar free	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Postre	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,010	kg	Crumble de pepa de samborombón
	0,090	kg	Mousse choco-mucilago
	0,005	kg	Esferas de piña
	0,020	kg	Bizcocho
	0,015	kg	Helado
<b>EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Crumble de pepa de samborombón	N/A	Mousse choco-mucilago	N/A
#iREF!	N/A	#iREF!	N/A
Esferas de piña	N/A	Bizcocho	N/A
Helado	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Crumble, mousse, ganache, gel, esferas, bizcocho/emplatado estructural/5min/15C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Plato plano, espátula de codo, pinzas, cuchara			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar en el plato el mousse.</li> <li>Encima del mousse colocar el crumble</li> <li>Hacer una quenelle de helado y colocar encima del crumble.</li> <li>Encima del quenelle colocar tiras del gel de maracuyá</li> <li>Alrededor del mousse colocar las esferas</li> <li>Al lado de las esferas colocar los pedazos del bizcocho en sifón.</li> <li>Servir</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Postre vegan/sugar free</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Dominguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Postre	<b>Tamaño porción</b>				0,16	
<b>Costo por Plato:</b>		1	<b>Raciones:</b>				1	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,01	kg	Crumble de pepa de sambo	4,91	0,049	Crumble de pepa de sambo	0,010	1,00
2	0,09	kg	Mousse choco-mucilago	6,30	0,567	Mousse choco-mucilago	0,090	1,00
3	0,005	kg	Esferas de piña	4,50	0,022	Esferas de piña	0,005	1,00
4	0,02	kg	Bizcocho	3,42	0,068	Bizcocho	0,020	1,00
5	0,015	kg	Helado	6,63	0,099	Helado	0,015	1,00
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,140</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,807</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>3,57</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,76</b>				


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERI+A1:F38CANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Crumble de pepa de sambo	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Crumble	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,010	kg	Aquafaba
	0,024	kg	Margarina
	0,030	kg	Harina de almendras
	0,033	kg	Harina
	0,010	kg	Pepa de sambo
0,001	kg	stevia	
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Aquafaba	N/A	Margarina	N/A
Harina de almendras	N/A	Harina	N/A
Pepa de sambo	N/A	stevia	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Margarina/Acremar/10min/20C			
Aquafaba, margarina, h de almendras, harina, pepa de sambo, stevia/hornear/15min/180C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Batidora, espátula, silpat, procesador			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acremar la margarina</li> <li>2. Añadir el resto de ingredientes</li> <li>3. Hornear</li> <li>4. Dejar enfriar y procesar</li> </ol>			



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Crumble de pepa de sambo</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Crumble	<b>Tamaño porción</b>				0,01	
<b>Costo por Plato:</b>		0,05	<b>Raciones:</b>				11	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,01	kg	Aquafaba	3,88	0,039	Garbanzos enlatados	0,031	3,08
2	0,024	kg	Margarina	4,36	0,105	Tarrina de margarina	0,250	10,42
3	0,03	kg	Harina de almendras	11,00	0,330	Funda de harina de almendras	0,250	8,33
4	0,033	kg	Harina	0,90	0,030	funda de Harina panadera	0,039	1,19
5	0,01	kg	Pepa de sambo	1,50	0,015	Funda de pepa de sambo	0,250	25,00
6	0,001	kg	stevia	12,00	0,012	Frasco	0,031	31,25
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,108</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,530</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,15</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,91</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Helado de chocolate	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Helado	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,050	kg	Almendra remojada
	0,075	kg	Crema de coco
	0,430	kg	Leche de almendras
	0,035	kg	Chocolate amargo
	0,002	kg	Stevia
	0,010	kg	Neutro
	0,002	kg	Xantana
	0,600	kg	Leche de coco
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Almendra remojada	N/A	Crema de coco	N/A
Leche de almendras	N/A	Chocolate amargo	N/A
Stevia	N/A	Neutro	N/A
Xantana	N/A	Leche de coco	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Base de helado/activar/1min/90C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Mixer, filtro, mantecadora			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procesar las almendras con la crema de coco y filtrar.</li> <li>2. En una cacerola calentar la leche de almendra y la leche de coco con la mezcla anterior, chocolate y stevia.</li> <li>3. Cuando la mezcla alcance los 90C, integrar el neutro y apartar del calor.</li> <li>4. Integrar la Xantana y mixear</li> <li>5. Mantecar la mezcla</li> </ol>			



 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Helado de chocolate</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Helado	<b>Tamaño porción</b>				0,02	
<b>Costo por Plato:</b>		0,099	<b>Raciones:</b>				80	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	kg	Almendra remojada	17,50	0,875	Funda de almendras	0,200	4,00
2	0,075	kg	Crema de coco	10,05	0,754	Lata de crema de	0,400	5,33
3	0,43	kg	Leche de almendras	2,00	0,860	Tetrapak	0,771	1,79
4	0,035	kg	Chocolate amargo	22,00	0,770	Funda de chocolate	0,200	5,71
5	0,002	kg	Stevia	12,00	0,024	Frasco	0,063	31,25
6	0,01	kg	Neutro	40,00	0,400	Funda	0,021	2,14
7	0,002	kg	Xantana	50,00	0,100	Tarrina	0,025	12,50
8	0,6	0	Leche de coco	7,00	4,200	0,00	1,002	1,67
9	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
10	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
11	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
12	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
		<b>1,204</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>7,983</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,30</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,63</b>				

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Mousse choco-mucílago	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Mousse	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,070	kg	Leche de almendras
	0,030	kg	Chocolate semiamargo
	0,048	kg	Aquafaba
	0,006	kg	Mucílago
	0,002	kg	Agar agar
	0,003	kg	Stevia
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Leche de almendras	N/A	Chocolate semiamargo	N/A
Aquafaba	N/A	Mucílago	N/A
Agar agar	N/A	Stevia	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Leche de almendras, chocolate, mucílago, agar agar, stevia/fundir/ 10min/75C Aquafaba/ punto nieve/ 10min/15C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Batidora, cacerola, espátula, mixer, molde			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Montar el aquafaba, hasta punto nieve 2. En una cacerola colocar la leche, chocolate, mucílago y stevia 3. Activar el agar agar y añadir a la mezcla anterior. 4. Integrar con movimientos envolventes el chocolate y el aquafaba batido. 5. Colocar la mezcla en los moldes y enfriar			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Mousse choco-mucílago</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Mousse	<b>Tamaño porción</b>				0,09	
<b>Costo por Plato:</b>		0,57	<b>Raciones:</b>				2	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,07	kg	Leche de almendras	2,00	0,140	Funda de leche	0,125	1,79
2	0,03	kg	Chocolate semiamargo	8,00	0,240	Funda de crema	0,057	1,90
3	0,048	kg	Aquafaba	3,88	0,186	Funda de lpd	0,148	3,08
4	0,006	kg	Mucílago	20,00	0,120	Funda de dextrosa	0,044	7,35
5	0,002	kg	Agar agar	140,00	0,280	Funda de sacarosa	0,013	6,25
6	0,003	kg	Stevia	12,00	0,036	Funda de neutro	0,094	31,25
7	0		0		0,000	Funda de cascarilla	0,000	
8	0		0		0,000	Funda de cedrón	0,000	
9	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
10	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
11	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
12	0	0	0		0,000	Funda de 0	0,000	
		<b>0,159</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,002</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,70</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,30</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Bizcocho de chocolate	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Bizcocho	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,150	kg	aceite
	0,060	kg	Plátano
	0,125	kg	Harina
	0,010	kg	Cocoa en polvo
	0,135	kg	Leche de almendras
	0,001	kg	Stevia
	0,002	kg	Polvo para hornear
	0,060	kg	pure de manzana
0,002	kg	Bicarbonato	
0,030	kg	Vinagre de manzana	
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
aceite	N/A	Plátano	N/A
Harina	N/A	Cocoa en polvo	N/A
Leche de almendras	N/A	Stevia	N/A
Polvo para hornear	N/A	pure de manzana	N/A
Vinagre de manzana	N/A	#¡REF!	
#¡REF!		#¡REF!	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
platano, pure de manzana, vinagre de manzana, stevia, aceite/espumar/8min/15C			
platano, pure de manzana, vinagre de manzana, stevia, aceite, harina, cocoa, leche de almendras, p.hornear/punto letra/10min/15min			
Mezcla/Hornear/20min/180C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Pyrex, batidora, espátula de calor			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una batidora colocar el platano, el pure de manzana, el vinagre de manzana y el azúcar y batir hasta obtener una mezcla aireada y esponjosa.</li> <li>2. a la mezcla anterior integrar los ingredientes secos con movimientos envolventes.</li> <li>3. Colocar la mezcla en el pyrex y hornear a 180C por 20 min</li> <li>4. Dejar enfriar y porcionar</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Bizcocho de chocolate</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Bizcocho	<b>Tamaño porción</b>		0,02			
<b>Costo por Plato:</b>		0,069	<b>Raciones:</b>		29			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,15	kg	aceite	7,22	1,083	Botella	0,159	1,06
2	0,06	kg	Plátano	1,50	0,090	Mano de guineos	0,180	3,00
3	0,125	kg	Harina	0,90	0,113	funda de Harina panadera	0,134	1,07
4	0,01	kg	Cocoa en polvo	13,01	0,130	Funda de cacao en polvo	0,100	10,00
5	0,135	kg	Leche de almendras	2,00	0,270	Tetrapak	0,220	1,63
6	0,001	kg	Stevia	12,00	0,012	Frasco	0,028	27,78
7	0,002	kg	Polvo para hornear	12,91	0,026	Funda	0,120	60,00
8	0,06	kg	pure de manzana	2,46	0,148	Manzana	0,120	2,00
9	0,03	kg	Vinagre de manzana	3,05	0,092	Botella	0,500	16,67
10	0,002	kg	Bicarbonato	6,88	0,014	Funda	0,030	15
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,575</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,976</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,21</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>3,44</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
<b>FICHA TÉCNICA:</b>		Esferas de piña flambeada	
<b>TIPO DE PLATO:</b>		Esferas	
	<b>INGREDIENTES</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>NOMBRE</b>
	0,250	kg	Piña
	0,003	kg	Licor
	0,040	kg	Agua
	0,001	kg	Agar agar
	0,250	kg	Aceite
<b>MISE EN PLACE</b>			
<b>Técnicas de corte:</b>			
Piña	Macedonia	Licor	N/A
Agua	N/A	Agar agar	N/A
Aceite	N/A	0	N/A
0	N/A	0	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Piña, licor/flambeado/1min/180C			
Agar agar/activar/1min/90C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Sartén, cacerola, espátula de calor, mixer, biberón, colador, bowls			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un sartén colocar la piña y dorar</li> <li>2. Añadir el licor y flambear.</li> <li>3. Retirar del fuego y mixear con agua.</li> <li>4. Colar la mezcla y colocarla en una cacerola</li> <li>5. Llevar la mezcla a ebullición y activar el agar agar</li> <li>6. Enfriar la mezcla y colocar en un biberón</li> <li>7. Dejar que la mezcla gotee sobre el aceite frío, hasta que se formen las esferas.</li> <li>8. Retirar del aceite y enjuagar</li> </ol>			

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Esferas de piña flambeada</b>						
<b>Chef:</b>		Karla Domínguez						
<b>Tipo de Plato:</b>		Esferas	<b>Tamaño porción</b>				0,01	
<b>Costo por Plato:</b>		0,022	<b>Raciones:</b>				109	
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Piña	1,80	0,450		1,000	4,00
2	0,003	kg	Licor	4,11	0,012		0,003	1,00
3	0,04	kg	Agua	1,00	0,040		0,040	1,00
4	0,001	kg	Agar agar	140,00	0,140		0,004	4,17
5	0,25	kg	Aceite	7,22	1,805		0,391	1,56
6	0	0	0		0,000		0,000	
7	0	0	0		0,000		0,000	
8	0	0	0		0,000		0,000	
9	0	0	0		0,000		0,000	
10	0	0	0		0,000		0,000	
11	0	0	0		0,000		0,000	
12	0	0	0		0,000		0,000	
		<b>0,544</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,447</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,07</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,50</b>				





## CONCLUSIONES

El objetivo de este proyecto era crear un menú de 6 tiempos a base de cacao, para aprovechar en el ámbito gastronómico todos sus derivados, dando valor al fruto y recalcando su historia proveniente del Ecuador.

El cacao se ha llegado a convertir en el alimento más apetecido por su diversidad de aplicaciones, así que a lo largo de la historia se lo utiliza de diferentes formas según su ubicación y población.

El mucilago nos ayudó con características organolépticas para preservar su olor, color y sabor en los platos propuestos en el menú, y las semillas para elaborar las bebidas.

## RECOMENDACIONES

### **A NIVEL INSTITUCIONAL**

Se recomienda a la comunidad educativa de la carrera de gastronomía a que indaguen y recorran los lugares de donde provienen los ingredientes para darle su valor.

### **A NIVEL TÉCNICO**

Para la extracción del mucílago se recomienda hacerlo de manera manual e higiénica para evitar afectar la calidad de este producto.

## **A NIVEL TEÓRICO**

Implementar nuevos métodos de investigación para conocer más sobre algunos productos del Ecuador como el cacao y aplicar en las diferentes materias.

## BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.A. (2020). *Frumen*. Obtenido de ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA: <https://www.frumen.com/espumas-y-aires-la-importancia-de-la-tecnica/>

Álamo, A. (21 de Enero de 2020). *Qué es el nitrógeno líquido y para qué se usa en la cocina*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/preguntas/nitrogeno-liquido-que-es-y-como-se-usa-en-la-cocina>

Anaya, J. Y. (28 de Septiembre de 2022). *Repositorio Institucional*. Obtenido de Desarrollo de una esencia aromática "Perfume culinario" a partir de la canela (*Cinnamomum spp.*) como propuesta para los establecimientos gastronómicos.: <https://ri-ng.uaq.mx/handle/123456789/8339>

Anónimo. (29 de Junio de 2021). *Cómo hacer aires y espumas de alta cocina en casa para crear platos*. Obtenido de 20MINUTOS: <https://www.20minutos.es/noticia/4746796/0/como-hacer-espumas-y-aires-en-casa/>

Arqueologo Francisco Valdéz. (4 de julio de 2023). *Zamora Chinchipe se promociona como el origen del cacao en el mundo*. Obtenido de Cronica: <https://cronica.com.ec/2023/07/04/zamora-chinchipe-se-promociona-como-el-origen-del-cacao-en-el-mundo/>

- Bastar, S. G. (2012). *Metodología de la investigación*. Red Tercer Milenio.
- Blanco, R. (Diciembre de 2006). *Los Enfoques Metodológicos y la Administración Pública Moderna*. Obtenido de <https://cintademoebio.uchile.cl/index.php/CDM/article/view/25940>
- Bon Viveur. (4 de Septiembre de 2023). *Helado de mantecado*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/recetas/helado-de-mantecado>
- Cadena, B. R. (2020). *Aprende Institute* . Obtenido de Tipos de entradas gastronómicas: <https://aprende.com/blog/gastronomia/gastronomia-internacional/tipos-de-entradas-gastronomicas/>
- Caeiro, P. (22 de Diciembre de 2017). *Qué es freír*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/preguntas/que-es-freir>
- Caeiro, P. (25 de Abril de 2018). *Bon Viveur*. Obtenido de Qué es saltear: <https://www.bonviveur.es/preguntas/que-es-saltear>
- Casalins, E. (2013). Los secretos para cocinar al vapor. En E. Casalins, *Los secretos para cocinar al vapor* (pág. 4). Buenos Aires, Argentina: EDICIONES LEA S.A.
- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. (2 de Septiembre de 2022). *La cáscara de los granos de cacao es un subproducto que se obtiene del proceso poscosecha de los granos de cacao*. Obtenido de <https://www.ciad.mx/las-propiedades-de-la-cascarilla-de-grano-de-cacao/>
- Cervantes, P. G. (13 de Septiembre de 2022). *El mucílago de cacao*. Obtenido de Ciencia y tecnología sostenible: <https://ciatej.mx/el-ciatej/comunicacion/Noticias/El-mucilago-de-cacao/289>

- Chagoya, E. R. (2008). *Métodos y técnicas de investigación*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Cioccia, E. (5 de Julio de 2020). *Tuiles Coral para decorar postres dulces y salados*. Obtenido de Bavette: <https://www.bavette.es/pequena-reposteria/9625-tuiles-coral-para-decorar-postres-dulces-y-salados/>
- Clemente, E. (3 de Octubre de 2022). *Cómo hacer merengue suizo paso a paso* . Obtenido de Directo al Paladar: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-hacer-merengue-suizo-paso-a-paso>
- Colegio Fernando de Aragón. (Junio de 2021). *Colegio Fernando de Aragón*. Obtenido de Las Bebidas: <https://colegiofernandodearagon.cl/wp-content/uploads/2021/06/4%C2%B0-MEDIO-ELABORACION-DE-BEBIDAS-ALCOHOLICAS-Y-ANALCOHOLICAS.pdf>
- Comité Europeo para la Formación y la Agricultura. (2019). *CEFA* . Obtenido de Cacao : <https://cefaecuador.org/productos/cacao/>
- Coronel, M. (28 de 12 de 2021). *tesis doctorales* . Obtenido de Tipos de metodologías de investigación y cómo identificarlas: <https://tesisdoctoralesonline.com/tipos-de-metodologias-de-investigacion-y-como-identificarlas/>
- Costales, V. (4 de Diciembre de 2018). *El chocolate se fusiona con platillos de sal y licores*. Obtenido de <https://www.revistafamilia.ec/sabores/platillos-chocolate-natural-gastronomia-ecuador.html>
- Cuk, I. (2013). *ADN Chocolate Origen, técnicas y creaciones*. Buenos Aires: Platt Grupo Impresor.

- Daen, M. (Septiembre de 2011). *Tipos de investigación científica*. Obtenido de Revista de Actualización Clínica Investiga: [http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?pid=S2304-37682011000900011&script=sci\\_arttext](http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?pid=S2304-37682011000900011&script=sci_arttext)
- desferas. (5 de Julio de 2023). *¿Qué son las esferificaciones? ¿Cómo se hacen las esferificaciones?* Obtenido de desferas: <https://desferas.com/blog/como-se-hacen-las-esferificaciones/>
- Diario de Pastelería. (10 de Noviembre de 2016). *Prepostre*. Obtenido de Diario de pastelería: <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/11/10/pre-postre/>
- Doutre-Roussel, C. (2007). *Chocolate para entendidos guía del buen gourmet*. En C. Doutre-Roussel, *Chocolate para entendidos guía del buen gourmet* (pág. 183). España: ROBINBOOK.
- Duarte-Casar, R. (2022). *Connecting research and researchers*. Obtenido de Caramelización para Cocineros : <https://orcid.org/0000-0002-0884-6911>
- El cacao para todos . (28 de abril de 2022). X. Obtenido de Anatomía del fruto del cacao: <https://twitter.com/cacaoparatodos/status/1519865890661191686>
- El Diario Vasco. (1 de Diciembre de 2020). *Historia y origen de los postres*. Obtenido de El Diario Vasco: <https://www.diariovasco.com/gastronomia/recetas/postres/historia-postres-costumbre-20201201161047-nt.html>
- El Mercurio . (15 de Abril de 2023). *La gastronomía libre e innovadora de 'La María', restaurante de los hermanos Morocho*. *El Mercurio*.

Expansión. (28 de Febrero de 2022). *Expansión*. Obtenido de El misterio del chocolate ruby: por

qué es rosa este cacao:

<https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2022/02/28/621546d9e5fdeac4788b45b8.html>

Fine Dining Lovers. (28 de Abril de 2021). *¿Qué chocolate es vegano? Una guía para el chocolate*

*sin lácteos*. Obtenido de Fine Dining Lovers:

<https://www.finedininglovers.com/es/noticia/chocolate-vegano-guia-ingredientes>

Frutoo. (3 de Junio de 2023). *El proceso de la deshidratación*. Obtenido de Frutoo:

<https://www.frutoo.com/es/actualidad/el-proceso-de-la-deshidratacion/n-1>

García, G. (7 de Septiembre de 2020). *Cacao, un alimento de alto valor nutricional*. Obtenido de

The Food Tech: <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/cacao-un-alimento-de-alto-valor-nutricional/>

García, M. (4 de Septiembre de 2023). *Helado de mantecado*. Obtenido de Bon Viveur:

<https://www.bonviveur.es/recetas/helado-de-mantecado>

Gastronomía&Cía. (21 de Abril de 2020). *Qué significa pochar, qué es y cómo pochar la cebolla*.

Obtenido de Gastronomía&Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2020/04/21/que-significa-pochar-que-es-y-como-pochar-la-cebolla/>

Gastronómica Internacional. (29 de Mayo de 2020). *¿Conocías estas técnicas de repostería?*

Obtenido de Gastronómica Internacional: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/tecnicas-de-reposteria/>

Gonzalez, J. (Agosto de 2018). *Agrotendencia* . Obtenido de Producción y procesamiento del amargo precursor del chocolate...: <https://agrotendencia.tv/agropedia/cultivos/frutales/el-cultivo-de-cacao/>

Google Maps. (31 de Octubre de 2023). *LaMaría Ubicación*. Obtenido de [https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca\\_esv=6fa0182e3ea46861&tbs=lf:1,lf\\_ui:9&tbm=lcl&q=la+maria+cuenca&rflfq=1&num=10&ved=2ahUKEwiy967L1seCAxWKTDABHTKICdUQtgN6BAgSEAI#rflq=hd:;si:;mv:\[-2.9007441,-78.9903963\],\[-2.9013552,-79.00633909999999\]\]](https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&sca_esv=6fa0182e3ea46861&tbs=lf:1,lf_ui:9&tbm=lcl&q=la+maria+cuenca&rflfq=1&num=10&ved=2ahUKEwiy967L1seCAxWKTDABHTKICdUQtgN6BAgSEAI#rflq=hd:;si:;mv:[-2.9007441,-78.9903963],[-2.9013552,-79.00633909999999]])

Granda, S. (8 de Julio de 2023). Cacao en gastronomía salada y dulce, así será la propuesta del congreso Chokao, que invita a Pía Salazar, la mejor chef pastelera del mundo. *El Universo*.

Guerrero, A. L. (2017). *“Producción y Comercialización de Cacao Fino de Aroma en el Ecuador - Año 2012-2014”*. Quito .

Guerrero, G. (2023). *Lideres*. Obtenido de El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV: <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html>

Güilcapi, M. (JULIO de 2023). *ProAmazonia* . Obtenido de Origenes del cacao ecuatoriano : <https://proamazonia.org/origenes-del-cacao-ecuadoriano/>

Gutierrez, A. (2022). *EL LIBRO COMPLETO DE COCINA SOUS VIDE*. Adriana Gutierrez.

Hola. (9 de Abril de 2018). *Platos icónicos: así es el globo comestible que tanto divierte a Justin Timberlake*. Obtenido de Hola:

<https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20180409122544/globo-helio-alinea-justin-timberlake/>

Hola. (11 de Noviembre de 2019). *¿Sabes qué es y para qué se usa el baño María?* Obtenido de HOLA: <https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20191114153844/para-que-sirve-bano-maria/>

Indcresa. (2022). *El proceso del Cacao paso a paso* . Obtenido de Productos del Cacao : <https://indcresa.com/proceso-del-cacao/>

Institucional Colombia. (5 de Abril de 2023). *Técnica de gelificación*. Obtenido de Institucional Colombia: <https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/tecnica-de-gelificacion/>

Instituto Tecnológico Sudamericano. (Octubre de 2021). *EVA*. Obtenido de EVA: <https://eva.sudamericano.edu.ec/my/>

Instituto Tecnológico Superior "El Pacífico". (24 de Noviembre de 2021). *Técnicas culinarias en tendencia: La Deconstrucción*. Obtenido de Instituto Tecnológico Superior "El Pacífico": <https://www.tecnologicopacifico.edu.ec/tecnicas-culinarias-en-tendencia-la-deconstruccion/>

Jaen, U. d. (2016). *UJA*. Obtenido de Estudios transversales o de corte : [https://web.ujaen.es/investiga/tics\\_tfg/estu\\_transversales.html#:~:text=Es%20un%20procedimiento%20no%20experimental,hace%20en%20el%20mismo%20momento.](https://web.ujaen.es/investiga/tics_tfg/estu_transversales.html#:~:text=Es%20un%20procedimiento%20no%20experimental,hace%20en%20el%20mismo%20momento.)

Jamez, Q. (2022). *Rehabilitacion de plantaciones tradicionales de cacao en Ecuador* . *CATIE*, 8.

Kitchen Academy. (1 de Noviembre de 2021). *Técnicas de Cocina Horneado*. Obtenido de Kitchen Academy: <https://kitchenacademy.es/biblioteca/tecnicas-de-cocina/horneado>

La Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador . (2023). *ANECACAO* . Obtenido de Tipos de cacao : <https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>

La casa de los sabores. (24 de Agosto de 2023). *Descubre la Terrificación: Innovación Culinaria de Vanguardia*. Obtenido de La casa de los sabores: <https://lacasadelossabores.com/tecnicas/terrificacion/>

Larrosa, P. (3 de Julio de 2021). *Cuál es la definición de plato fuerte y ejemplos de ello en frío y caliente*. Obtenido de La Verdad: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/cual-definicion-plato-fuerte-ejemplos-ello-frio-caliente--20070130000000-nt.html>

LARROSA, P. (3 de julio de 2021). *LV GASTRO* . Obtenido de Cuál es la definición de plato fuerte y ejemplos de ello en frío y caliente. .: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/cual-definicion-plato-fuerte-ejemplos-ello-frio-caliente--20070130000000-nt.html#:~:text=RESPUESTA%3A%20Se%20entiende%20por%20plato,la%20totalidad%20de%20la%20comida..>

Larrosa, P. (3 de Julio de 2021). *Qué son las entradas cómo se definen, cuántos tipos hay, cuáles son sus características*. Obtenido de La Verdad: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/-son-entradas-como-definen-cuantos-tipos-hay-cuaes-son-sus-caracteristicas--20070130000000-nt.html>

- Larrosa, P. (3 de Julio de 2021). *Qué son las entradas cómo se definen, cuántos tipos hay, cuáles son sus características.* Obtenido de La verdad: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/-son-entradas-como-definen-cuantos-tipos-hay-cuaes-son-sus-caracteristicas--20070130000000-nt.html>
- Laura. (11 de Abril de 2023). *Chocolate con leche o chocolate puro, ¿Nosotros tenemos clara la respuesta!* Obtenido de Polen Artesanas: <https://www.galletapolen.com/chocolate-con-leche/>
- Lebovitz, D. (27 de Junio de 2014). *Qué es el chocolate rubio.* Obtenido de Gastronomía&Cía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2014/06/27/que-es-el-chocolate-rubio/>
- Li, G. (3 de Noviembre de 2022). *Cacao: usos en la cocina.* Obtenido de <https://www.cocinaycome.com/cacao-usos-en-la-cocina/>
- Ministerio de Turismo. (2015). *Inauguran centro de acopio de cacao en Azuay.* Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/inauguran-centro-de-acopio-de-cacao-en-azuay/>
- Nallar, S. G. (7 de Febrero de 2020). *Nibs de Cacao - ¿Que son realmente? - Usos y Beneficios.* Obtenido de Lua Chocolate: <https://www.luachocolate.cl/blogs/news/nibs-de-cacao-que-son-realmente-usos-y-beneficios>
- Nataly, G. P. (2011). *Desarrollo de Técnicas Culinarias de Vanguardia Basadas en la Antropología Gastronómica del Cantón Latacunga 2011.* Chimborazo: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Nestlé. (12 de Julio de 2022). *Diferentes usos de la compota de frutas* . Obtenido de Recetas

Nestlé: <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-sabor/coccion-tecnica/compota-de-frutas>

Nombela, C. G. (7 de Julio de 2021). *De merienda infantil a ingrediente imprescindible en la alta*

*gastronomía, así es como el cacao ha conquistado todas las cocinas*. Obtenido de

<https://www.20minutos.es/noticia/4753620/0/cacao-de-merienda-infantil-a-ingrediente-imprescindible-alta-cocina/>

Obiols, D. M. (17 de Marzo de 2017). *Cocinando con agua: hervido y vapor*. Obtenido de

martinezobiols: <https://martinezobiols.com/cocinando-con-agua/>

Ortega, C. (2023). *QuestionPro* . Obtenido de ¿Qué es un estudio transversal?:

<https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-transversal/>

Pam. (29 de Marzo de 2017). *La Pamstelera*. Obtenido de ¿Qué es acremar?:

<https://lapamstelera.com.mx/que-es-acremar/>

Parkinson, J. (13 de Julio de 2014). ¿Qué es el chocolate “crudo” y de verdad es más saludable?

*BBC*.

Pastor, D. G. (9 de 07 de 2020). *Fundacion antama*. Obtenido de El cacao: condiciones de cultivo,

composición y valor nutricional: [https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-](https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/)

[cultivo-composicion-y-valor-nutricional/](https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/)

Pastor, D. G. (9 de Julio de 2020). *Fundación Antama*. Obtenido de El cacao: condiciones de

cultivo, composición y valor nutricional: [https://fundacion-antama.org/el-cacao-](https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/)

[condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/](https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/)

PELÁEZ, J. M. (Agosto de 2012). Innovación y Experiencias Educativas. *EL CACAO Y SUS DERIVADOS*. Campillos, Málaga, España.

Proingra. (22 de Junio de 2021). *¿Qué son las cremas en pastelería?* Obtenido de Proingra: <https://proingra.com/que-son-las-cremas-en-pasteleria/>

Quintero, M. L. (enero de 2004). *El mercado mundial del cacao*. Obtenido de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542004000100004](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004)

Quk. (26 de 01 de 2012). *Quk*. Obtenido de El Cultivo del Cacao - Condiciones adecuadas para su cultivo: <https://www.blogdequk.com/2012/01/el-cultivo-del-cacao-condiciones.html>

Ramírez, C. S. (Enero de 2010). *EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS*. Obtenido de Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1550/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Ramos, G. (2013). Olores y sabores de cacaos (*Theobroma cacao* L.) venezolanos obtenidos usando un panel de. *Revista Científica UDO Agrícola* , 115.

Rheonics. (16 de Octubre de 2020). *Qué son las emulsiones: ejemplos, características, preparación y medición*. Obtenido de Rheonics: <https://es.rheonics.com/what-are-emulsions-examples-features-preparation/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (12 de Septiembre de 2018). *Los mil y un usos del cacao*. Obtenido de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/los-mil-y-un-usos-del-cacao>

Tania Hernández Sánchez, A. V. (2021). *Elaboración de un platillo aplicando la técnica de esferificación*. Obtenido de Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/7914>

Teneda, G. &. (23 de Noviembre de 2018). *Exploración de la intención de consumo de la Cascarilla de cacao (Theobroma cacao L.) como infusión: caso Tungurahua-Ecuador*. Obtenido de [https://revistas.javeriana.edu.co/files-articulos/CC/20-50%20\(2019\)/151561447004/](https://revistas.javeriana.edu.co/files-articulos/CC/20-50%20(2019)/151561447004/)

Universidad de Puerto Rico. (20 de Noviembre de 2019). *Referencias Bibliográficas*. Obtenido de <https://uprrp.libguides.com/educacion/estiloAPA/referencia-bibliografica>

Universidad del Pacífico. (21 de Agosto de 2023). *Normas APA (7ma edición) - Guía de Citación*. Obtenido de <https://up-pe.libguides.com/c.php?g=1043492&p=7573118>

Universidad La Concordia. (28 de Julio de 2020). *4 técnicas de investigación probadas para universitarios*. Obtenido de <https://www.universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/tecnicas-de-investigacion>  
<https://www.universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/tecnicas-de-investigacion>

Univisión. (2 de Abril de 2018). *Los cócteles-aperitivos*. Obtenido de Univisión: <https://www.univision.com/delicioso/los-cocteles-aperitivos>

UPMC Nutrition Services. (24 de Abril de 2023). *UPMC Health Beat*. Obtenido de Beneficios del chocolate oscuro para la salud: <https://es-share.upmc.com/2023/04/beneficios-del-chocolate-oscuro/>

Utensilios de Cocina. (16 de Julio de 2022). <https://.com/pasteleria-como-hacer-un-insert-el-blog-de-utensilios-de-cocina-com/>. Obtenido de Utensilios de Cocina: <https://.com/pasteleria-como-hacer-un-insert-el-blog-de-utensilios-de-cocina-com/>

Vega, G. (6 de Mayo de 2023). *The Food Tech*. Obtenido de Ahumado: la técnica que realza las notas de sabor en los alimentos : <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/ahumado-la-tecnica-que-realza-las-notas-de-sabor-en-los-alimentos/>

Vélez, P. A.-D. (22 de Noviembre de 2022). *Desarrollo de recetas de sal y dulce con base en sabores tostados del café y cacao aplicando técnicas de cocina experimental*. Cuenca.

## ANEXOS

**Ilustración 20 Validación LaMaría**



**Ilustración 21 Validación Restaurante LaMaría**

