



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

**“PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMÁTICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, DE CUENCA-ECUADOR.”**

### **AUTOR:**

**KEVIN FRANCISCO ÁVILA VÁZQUEZ**

**DENNIS JOSUÉ GARZÓN ORDÓÑEZ**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

### **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES.**

### **TUTOR:**

**LCDO. MARCO ANTONIO GÓMEZ PARRA**

**CUENCA – FEBRERO 2023**

## 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 DESARROLLO DE GASTRONOMIA**

**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

**Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: AVILA VAZQUEZ KEVIN FRANCISCO, GARZON ORDOÑEZ DENNIS JOSUE, con el título “PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMATICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, CUENCA-ECUADOR”, 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,



---

MARCO ANTONIO GOMEZ PARRA.

C.I 0105263834

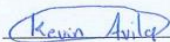
## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, AVILA VAZQUEZ KEVIN FRANCISCO, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursé la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMÁTICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, DE CUENCA-ECUADOR”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



---

AVILA VAZQUEZ KEVIN FRANCISCO.

**Cédula:** 0107794075

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **GARZON ORDOÑEZ DENNIS JOSUE**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMÁTICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, DE CUENCA-ECUADOR”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

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

Atentamente,



---

GARZON ORDOÑEZ DENNIS JOSUE.

Cédula: 0106519242

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA**

**CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor, conforme lo establecido en el literal i) del artículo 67 del Reglamento de la Unidad de Titulación, **CERTIFICO** haber asesorado el Proyecto Técnico elaborado por el estudiante Kevin Francisco Ávila Vázquez cuyo título es **"PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMÁTICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, DE CUENCA-ECUADOR"**, otorgando la calificación de **43/50**.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,



FIRMA

**MARCO ANTONIO GOMEZ**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO**  
**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA**

**CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor, conforme lo establecido en el literal i) del artículo 67 del Reglamento de la Unidad de Titulación, **CERTIFICO** haber asesorado el Proyecto Técnico elaborado por el estudiante Dennis Josué Garzón Ordoñez cuyo título es **"PROPUESTA DE APERITIVOS CON LA TEMÁTICA KAISEKI PARA EL ESTABLECIMIENTO ROLL-IT, DE CUENCA-ECUADOR"**, otorgando la calificación de **43/50**.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,



FIRMA

**MARCO ANTONIO GOMEZ.**

# ÍNDICE

## Contenido

ÍNDICE .....	VIII
ÍNDICE DE TABLAS .....	XII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	XIII
RESUMEN .....	XIV
ABSTRACT .....	XV
INTRODUCCIÓN .....	18
Objetivos de la investigación .....	19
Objetivo general.....	19
Objetivos específicos.....	19
Justificación.....	20
CAPÍTULO I .....	23
1.1. Problemática.....	23
CAPÍTULO II .....	25
2.3. Marco Teórico.....	25
2.2.1. Origen de la Gastronomía Japonesa .....	25
2.2.2. Japón Regiones.....	29
2.2.3. Honzen-ryōri .....	35

2.2.4. Cocina Kaiseki Ryori.....	37
2.2.5. Estandarización .....	38
2.2.6. Gyosas.....	38
2.2.7. Sushi.....	40
2.2.8. Origen Chirashizushi.....	42
2.2.9. Sopa de miso.....	43
2.2.10. Tonkatsu .....	43
2.2.11. Vegetales encurtidos .....	44
2.2.12. Nama Harumaki.....	44
2.2.13. Anmitsu.....	45
2.2.14. Técnicas de cocción .....	45
2.4. Marco Contextual.....	51
Marco Conceptual .....	54
CAPÍTULO III .....	56
3.1. Metodología de la investigación.....	56
3.2. Nivel de estudio .....	56
3.3. Paradigmas de la investigación. ....	57
3.4. Método Analítico .....	57
3.5. Técnicas .....	58
3.5.1. Técnicas de Campo.....	58
3.6. Técnicas de Investigación Documental.....	61
3.6.1. Citas y Paráfrasis.....	62
3.6.2. Referencias y Bibliográficas.....	62

3.6.3. Análisis de Información Documental.....	62
3.6.4. Técnicas de laboratorio.....	62
3.6.5. Bitácoras.....	63
3.6.6. Fichas Estándar.....	63
3.6.7. Base de datos.....	63
3.7. Técnicas de instrumentos:.....	63
3.8. Tratamiento muestral.....	64
RECURSOS .....	65
CAPÍTULO IV .....	67
4.1. Análisis e interpretación de los resultados.....	67
CAPÍTULO V.....	73
5.1. Propuesta de Investigación:.....	73
5.2. Bitácoras.....	75
5.3. Ficha de ruta.....	84
5.4. Ficha de Costos.....	106
5.5. Ficha de base Datos.....	118
5.7. Cuadro de técnicas, métodos gastronómicos aplicados.....	127
CONCLUSIONES.....	130
RECOMENDACIONES .....	131
Bibliografía .....	132
Anexos: .....	137



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Instrucciones del uso de palillos al momento de consumir alimentos. ....	28
Tabla 2: Ingredientes para la elaboración de sushi según su tipo. ....	41
Tabla 3: Cuadro de cárnicos.....	119
Tabla 4: Cuadro de principales frutas .....	120
Tabla 5: Cuadro de principales Vegetales.....	121
Tabla 6: Cuadro de principales Abarrotes.....	125
Tabla 7: Técnicas. ....	127

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Temporada de nieve en Japón. ....	32
Ilustración 2: Temporada de primavera en Japón. ....	33
Ilustración 3: Temporada de Verano en Japón. ....	34
Ilustración 4: Temporada de otoño en Japón. ....	35
Ilustración 5: Etapas de la Fritura. ....	46
Ilustración 6: Ubicación del Establecimiento Roll-It Cuenca-Azuay. ....	53
Ilustración 7: Establecimiento Roll-It Cuenca-Azuay.....	53
Ilustración 8: Tabulación.....	67
Ilustración 9: Tabulación.....	68
Ilustración 10: Resultados de encuestas.....	69
Ilustración 11: Tabulación encuesta.....	70
Ilustración 12: Tabulación de encuesta.....	71

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como propósito aportar información sobre la cocina y cultura japonesa, indicando como una de ellas la elaboración de aperitivos con la temática kaiseki a base de varias elaboraciones gastronómicas como presentación y resultado final, ya que se implementará varias recetas a esta temática. Se realizará encuestas para una comparativa final del antes y después para verificar los resultados y cambios obtenidos, se analizará el problema en el campo de estudio para darle una solución a la misma aplicando los diferentes métodos de investigación que nos ayudará con la recopilación de datos relevantes como información factible, siendo esto una alternativa diferente para el establecimiento Roll-It. Se utilizará diferentes técnicas gastronómicas como el tonkatsu, tempura, encurtido, cocción al vapor, reducciones, fritura, salteado, entre otros, para las distintas elaboraciones, que está compuesta por siete tiempos de aperitivos, siendo reflejadas como evidencia en las diferentes fichas técnicas como la de ruta, costos y datos, se obtuvo resultados positivos en las distintas elaboraciones por lo que se tomó en cuenta para la aplicación en el restaurante de las gyozas, rollos de sushi, chirashi, entre otras elaboraciones gastronómicas ya que fueron validadas con éxito en el establecimiento por parte del administrador. Como conclusión general, al evidenciar la problemática se puede dar diferentes cambios y sugerencias cuando se trata de un restaurante, porque la idea es avanzar con nuevas ideas y propuestas novedosas reflejadas en un menú para poder llamar la atención de los comensales que son los protagonistas principales cuando se trata de brindar un servicio interno o externo.

**Palabras clave:** Kaiseki, Japón, Reducción, Gyoza, Tempura, Tonkatsu, Roll-it.

## **ABSTRACT**

The purpose of this research work is to provide information about Japanese cuisine and culture, indicating as one of them the preparation of appetizers with the kaiseki theme based on various gastronomic preparations as presentation and final result, since several recipes will be implemented to this theme. Surveys will be carried out for a final comparison of before and after to verify the results and changes obtained, the problem in the field of study will be analyzed to give a solution to it by applying the different research methods that will help us with the collection of relevant data. as feasible information, this being a different alternative to the Roll-It establishment. Different gastronomic techniques such as tonkatsu, tempura, pickling, steam cooking, reductions, frying, sautéing, among others, will be used for the different preparations, which is made up of seven appetizer times, being reflected as evidence in the different technical sheets such as the route, costs and data, positive results were obtained in the different preparations, which is why it was taken into account for the application in the restaurant of gyozas, sushi rolls, chirashi, among other gastronomic preparations since they were successfully validated in establishment by the administrator. As a general conclusion, when evidencing the problem, different changes and suggestions can be given when it comes to a restaurant, because the idea is to move forward with new ideas and innovative proposals reflected in a menu in order to attract the attention of diners who are the main protagonists. when it comes to providing an internal or external service.

Eywords: Kaiseki, Japan, Reduction, Gyoza, Tempura, Tonkatsu, Roll-it.

## **DEDICATORIA**

Este proyecto primero y antes que nada lo dedico a Dios quien me dio esa fortaleza y fe en el día a día cuando estaba pasando por momentos no tan agradables, a mis padres amados Homero Garzón y Sandra Ordóñez quienes fueron la más grande inspiración para mi trabajo de titulación, ustedes me enseñaron mucho de la vida quienes me enseñaron a no rendirse jamás ante las adversidades que se presentan en el camino a pesar de que no nos encontramos juntos me han ayudado a seguir adelante a que no tire la toalla, que persiga mis sueños dándome ese ejemplo de valentía y superación personal, a mi abuelita y hermana quienes estuvieron siempre conmigo en todo este proceso, a mis docentes de cada ciclo que con paciencia y trabajo arduo me capacitaron para llegar a estas instancias, a mi compañero de carrera Kevin quien se convirtió en un gran amigo de confianza, es por ellos que a todos ustedes les dedico este logro en mi vida.

***Dennis Josué Garzón Ordóñez.***

Mi tesis la dedico primero a Dios, a nuestros profesores del Área de Gastronomía por habernos dado la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y formarnos como profesionales. Al Lcdo. Marco Gómez, nuestro tutor, quien nos ha brindado el apoyo incondicional para lograr este propósito. A mis amados padres, hermanos, quienes siempre me han dado sus palabras de aliento para salir adelante. A mi amada novia Nathaly Arteaga, por su sacrificio y esfuerzo, por creer en mi capacidad, aunque hemos pasado momentos difíciles, siempre ha estado brindándome su comprensión, cariño y amor. A mi mejor amigo y colega Josué Garzón, con quien, sin esperar nada a cambio, compartimos conocimiento, alegrías y tristezas y a todas aquellas personas que durante estos años estuvieron a mi lado apoyándome y lograron que este sueño se haga realidad.

***Kevin Francisco Ávila Vázquez.***

## AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por el valor, sabiduría e inteligencia que me brindo desde que inicie la formación de esta bonita carrera llamada gastronomía, a mi familia en general que siempre estuvieron presentes en todo este proceso, a mis amistades que confiaron en mí desde que les comente cuando ingrese a estudiar, agradezco a todos mis docentes que me formaron académicamente de una manera correcta y responsable enseñándome todos sus conocimientos para yo poder ser la persona que soy hoy en la actualidad y poder de esta manera salir adelante en mi vida personal y profesional a futuro, a mi tutor de tesis por toda la comprensión, paciencia y enseñanza para poder cerrar con éxito y alegría esta etapa de vida, por último, a esta bonita institución; mi querido Suda que me acogió de la mejor manera y me abrió las puertas como una bonita oportunidad de vida personal.

*Dennis Josué Garzón Ordóñez.*

Quiero agradecer primero a Dios, a mis padres, quienes siempre han estado a mi lado por el apoyo brindado durante este largo y maravilloso camino, en especial a mi gran amor por todo el apoyo, la confianza, comprensión, por devolverme la confianza y por creer siempre en mí, ha sido maravilloso terminar esta etapa a tu lado, a nuestros amigos por impulsarnos a ser mejores cada día y compartir la pasión del arte culinario.

A nuestros tutores, Richard y Marco, por guiarnos y compartir sus conocimientos, ya que esto fue fundamental para sacar este proyecto adelante y al restaurante 'Roll-It' por abrirnos sus puertas para presentar nuestra idea y luego ejecutarla, puesto que gracias a ellos pudimos hacerla llegar al público. Gracias a todos quienes han creído en nosotros.

*Kevin Francisco Ávila Vázquez.*

## INTRODUCCIÓN

Como bien se sabe en el ámbito gastronómico con el paso el tiempo ha ido evolucionando de tal manera que se conoce nuevas tendencias nacionales como internacionales en el cual se puede aprovechar de mejor manera la gastronomía como tendencias aplicándolas en los establecimientos de comida, en el presente trabajo el objetivo es indicar lo amplio que es la gastronomía de la misma manera como se puede ir actualizando o mejorando un menú que se encuentra establecido, en este caso se realizara la implementación de una nueva temática llamada Kaiseki en el restaurante Roll-it que está ubicado en la calle larga y Luis Cordero de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay, las tendencias japonesas no dejan de sorprender por el respeto y conocimientos que han generado a lo largo de su historia, así como poder realzar el establecimiento con nuevas temáticas que sean interesantes de igual forma que llamen la atención del comensal, por otra parte, es la prioridad del servicio del establecimiento para no perder esa gama de atención al cliente, no solamente saciar las necesidades de las personas locales ecuatorianas sino también internacionales, ya que de alguna u otra manera para activar la economía se debe innovar apostando a nuevas tendencias y temáticas gastronómicas. Se realizó diferentes elaboraciones gastronómicas con diferentes técnicas culinarias reflejando la temática kaiseki como tipo de servicio en el que constan siete preparaciones como aperitivos para el establecimiento Roll-It.

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Diseñar una propuesta de aperitivos, con la temática “kaiseki” para el restaurante Roll-It de la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay.

### **Objetivos específicos**

- Diagnosticar la problemática en el campo de estudio existente, en cuanto a la oferta gastronómica del restaurante Roll-It.
- Recopilar información bibliográfica pertinente a la temática del establecimiento.
- Diseñar las propuestas gastronómicas de siete tiempos con la modalidad de la cocina “kaiseki”.
- Validar la propuesta con clientes frecuentes, propietarios y personal del restaurante Roll-it.

## **Justificación.**

La diversificación en restaurantes es una estrategia para que un establecimiento pueda utilizar para crecer, es más, consiste en lanzar un producto nuevo a un mercado desconocido con el que nunca se ha trabajado, cuando la estrategia propuesta tiene gran aceptación, el establecimiento no solo tiene un producto nuevo en el mercado, por lo tanto, tendrá más personas que desean degustar esta nueva propuesta, además de ser más recurrente el establecimiento se verán reflejadas al tener una temática diferente del resto, aun así siempre se puede notar una saturación en el mercado debido a la competencia de distintos servicios.

Según Chibisake 2013 en su artículo “La cocina tradicional japonesa es declarada Patrimonio de la Humanidad” menciona que los partidarios de añadir esta cocina a dicha lista defienden los ingredientes frescos, es más, su contribución a una alimentación sana y equilibrada, unidos a que la washoku posee un principio de respeto a la naturaleza vinculado al uso sostenible de los recursos naturales, así como locales como el arroz, pescado, verduras, plantas silvestres comestibles. Junto a esta se encuentran la cocina francesa, la mediterránea, la turca, mexicana (Chibisake, 2013).

La gastronomía japonesa ha sido mundialmente conocida por su estética, de mismo modo su valor nutricional, como es principalmente en las festividades se presentan diversos platos los cuales tienen mucha importancia en su país, incluso cada plato representa una filosofía y un ritual que expresa el aprecio hasta el consumo de los alimentos como pasteles de arroz entre otros. A esta tradición se le conoce como Washoku “método que promueve el consumo de diversos ingredientes naturales de origen local como el arroz, pescado, verduras, plantas silvestres comestibles, estos manjares tienen como ingredientes principales arroz, pescado,

verduras plantas silvestres comestibles las cuales son servidas en una vajilla especial (Chibisake, 2013).

Para el restaurante Roll-It es debido mejorar en efecto al ser un mercado explotado tienen que estar en constante innovación para así garantizar la fidelidad de los comensales presentando variedades, promociones hasta la ambientación del lugar, además de promocionarse en redes sociales presentando su concepto único en la ciudad captando así la atención de más consumidores.

El establecimiento se fundamenta en el concepto Fast Casual, que consiste en el uso de ingredientes saludables igualmente de calidad, ofreciendo al comensal una preparación profesional, visualmente estética. El Restaurante Roll-It maneja una temática japonesa en la cual su menú se basa en entradas, platos calientes, vegano, sopas, distintos sushis con acompañantes como bebidas y vinos.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo proponer un nuevo apartado en el menú del restaurante Roll It, por esta razón se va a enfocar en la rama de aperitivos Kaiseki, dentro de la investigación de campo se pudo observar que no existe un área de aperitivos, la cual dificulta al comensal tener una experiencia previa a la entrada del menú. En la zona donde está ubicado el establecimiento Roll-It es una ubicación con gran afluencia turística, la cual beneficia al mismo establecimiento como a los consumidores del producto, llevándose una grata experiencia gastronómica por las distintas elaboraciones que ofrece el establecimiento.

No obstante, se realiza un proceso investigativo debido al respectivo estudio de cada elemento que se efectúa dentro del mismo del menú del establecimiento, los procesos a los cuales se van a someter los elementos de las elaboraciones para así obtener resultados inocuos para el consumo del nuevo apartado del menú.

El enfoque que el establecimiento plantea es activar el consumo de productos innovadores en su presentación Fast Casual, de esta manera se cubrirá dicha necesidad con alimentos exóticos, de buen sabor es más saludable hasta en el mercado los nuevos consumidores buscan una alimentación saludable y de fácil acceso.

## CAPÍTULO I

### 1.1. Problemática

Según el sitio Japan Fact Sheet Operadora Intercontinental Turística (2019) “La gastronomía japonesa con el pasar del tiempo, la comida ha alcanzado una gran aceptación en la mayoría a nivel mundial” la comida japonesa se ha vuelto más conocida por todas las personas, se han adentrado en sus costumbres y en su comida. Para los japoneses su gastronomía es un verdadero orgullo nacional representativo, por lo que pretenden ser muy exigentes y sofisticados con el más mínimo detalle, no solo cuidan del valor nutritivo, el sabor de sus alimentos, sino que conceden una importancia definitiva a la presentación de los platillos lo cual todo este historial ha servido como una rueda gastronómica por el mundo haciendo siempre énfasis su sabor, calidad, atractivo visual de los platos japoneses (Japan, 2022).

Como señala Utrera Velázquez “Es común oír hablar de los platos típicos amazónicos, de la sierra o de la costa, sus productos estacionales y autóctonos pueden fusionarse con cualquier tipo de cocina” (Velázquez, 2019).

La comida ecuatoriana representa una única expresión; lo típico de ella viene dado por regiones como se realiza también en Japón como similitud, la teórica se enfoca a la revisión de criterios de autores sobre las técnicas culinarias y japonesas que se han implementado en el país poco a poco con el paso del tiempo haciéndose está muy común como servicio de alimentos en varios establecimientos locales.

Es importante darle una variedad a los restaurantes de Cuenca; que mejor manera demostrando diferenciadores de los demás locales aplicando técnicas de cocina japonesa; así poder generar un valor agregado en la propia ciudad, todo esto nace por la vivencia pensando en los comensales que son los beneficiarios secundarios, el mismo establecimiento como beneficiario primario, no se ha visto una temática de este estilo a la actualidad, sino también impulsar a que la gastronomía siga avanzando, evolucionando con nuevos conocimientos ajenos a los nuestros.

Se desea investigar la comida basándose en la temática Kaiseki para poderlo aplicar en el restaurante; así resolver la necesidad de poder brindar este servicio e incorporar la cultura japonesa en el establecimiento dándole ese valor agregado que es diferenciador de lo común, realizando un estudio minucioso y claro para la elaboración de distintos platos, de esta manera montar como objetivo principal aplicando los conocimientos adquiridos en todo el proceso académico, el establecimiento Roll-it está ubicado en la calle larga 8-63 y Luis Cordero de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay; se caracteriza por estar en un lugar muy transitado ofreciendo un servicio moderado con sus instalaciones amplias cómodas y seguras para el comensal contando con dos pisos a elección garantizando una experiencia buena en el ámbito gastronómico.

## **CAPÍTULO II**

### **2.3. Marco Teórico**

Dentro de los estados más importantes de la investigación del Proyecto de Titulación , se presenta la historia de la cocina japonesa, técnicas-elaboraciones a utilizar de igual forma realizar como propuesta final, acontecimientos importantes sobre la cultura japonesa, además lo relevante de la temática kaiseki con el fin de cubrir de mejor manera los conocimientos implementados en la elaboración del mismo igualmente fundamentar cada uno de los pasos que se han realizado para alcanzar los objetivos planteados.

#### **2.2.1. Origen de la Gastronomía Japonesa**

Con el pasar del tiempo fue adoptado por la secta Zen, en el siglo XV aparecieron muchos productos e ingredientes utilizados en la cocina japonesa como: salsa de soja, miso, tofu, todos estos a base de soja, por aquella época se desarrolló la forma de presentar banquetes con un estilo formal muy elaborado (Japan, 2022a).

Su origen parte de la aristocracia cortesana conocida por Honzen Ryori es uno de los tres estilos básicos de cocina japonesa, junto con Chakaiseki Ryori (se sirve en las ceremonias de té) y Kaiseki Ryori. Se cuida la presentación elaborada de cada producto de temporada, estos alimentos se consumen en la ceremonia del té que recibe el nombre de honzen ryori (Japan, 2022b).

En el siglo XIX en los restaurantes japoneses de alta categoría, de igual manera posadas tradicionales, los cuales mantienen los ingredientes de temporada como su estilo antiguo, esta temática tiene menos reglas, al igual que un ambiente más relajado, al degustar de los alimentos

se acompaña con Sake, al final el té pone fin a la comida. Los japoneses tienen pocas oportunidades de disfrutar una cena de esta temática, como los tipos de platos que se sirven en orden son el pilar de la gastronomía japonesa en la actualidad (Japan, 2022c).

El sushi, que la mayoría de la gente conoce hoy en día es arroz con vinagre coronado o combinado a partir de pescado crudo, incluso mariscos, se formó en Edo la actual ciudad de Tokio a principios del siglo XIX. El sushi de aquel tiempo se vendía en tenderetes como aperitivo, estos tenderetes son los precursores de los actuales restaurantes de sushi (Japan, 2022d).

#### **2.2.1.1. Historia de la Gastronomía Japonesa**

La cultura japonesa ha permanecido oculta; sin embargo, la notable alza en la popularidad en los bares de sushi y de fideos, como consecuencia de ello la mayor disponibilidad de los ingredientes, han colocado a Japón en un buen lugar en el mapa culinario mundial. La historia de la alimentación en Japón tiene que nombrar los muchos siglos en los que estuvo prohibida la carne de los animales, Se promulgó la primera ley en el año 675, más de cien años después de la llegada del budismo. Durante los siglos VII y VIII, cada vez un nuevo emperador era entronizado, promulgaba un edicto imperial prohibiendo el consumo de carne. El motivo era debido a las creencias budistas al matar animales es malo para la religión. La circunstancia de que estas leyes se dictarán cada cierto tiempo, indica que para algunos era difícil dejar de comer carne. En el siglo X todo el mundo había dejado de consumirlo (Kurihara, 2022).

En China, en la península de Corea, al clero budista no estaba permitido consumir carne ni pescado, pero en Japón ni siquiera la gente normal comía carne. En parte esto se debía al budismo, pero también incluso la religión autóctona, el sintoísmo, consideraba que comer la

carne de los animales era impuro. La norma se aplicaba solo a carne procedente de mamíferos, no al pescado. También se comía aves silvestres. Existía la creencia de que los pollos eran mensajeros de los dioses sintoístas, no se consumía su carne hasta el siglo XV.

En el norte del país de Hokkaido, dependían en gran medida para su sustento de las aves silvestres, animales, plantas; el ciervo, el oso formaban parte importante de su dieta. Promovieron el añadir carne hasta productos lácteos a la dieta tradicional (Naomichi, 2006).

Con la excepción del sukiyaki, la cocina japonesa no tenía recetas para preparar o cocinar carne, los cocineros adoptaron recetas extranjeras. El Japón de aquellos tiempos era proclive a la modernización tomando como modelo a Occidente. Solo a partir de mediados del siglo XX se introdujeron recetas chinas y coreanas, aunque en ellas, como en Japón.

#### **2.2.1.2. Gastronomía Japonesa**

Alrededor de la mitad de la tierra cultivable de Japón está dedicada al cultivo de este grano, algunas de las áreas montañosas de Japón han sido útiles para que los agricultores puedan cultivar arroz u otros productos. En Japón tiene una mayor preferencia por “Gohan” se refiere al arroz que se elabora al vapor, tiene gran importancia como significado, así se compone la mayoría de sus elaboraciones, a su vez el país es un gran consumidor de pescado, lo elaboran de distintas formas (Pacífico, 2015).

La gastronomía tradicional japonesa es la importancia que se le da a los ingredientes frescos, los cuales en muchas ocasiones son servidos crudos. Se destaca lo sutil de cada uno de sus sabores, ya que se rigen en evitar el excesivo uso de especias, las elaboraciones son

condimentadas de forma sutil, en los distintos países de Asia el pescado crudo se consume en grandes cantidades.

En la actualidad las tendencias alimenticias han dado una gran acogida a la Cocina japonesa debido al uso de pocos condimentos manteniendo los sabores puros como la frescura, con el pasar del tiempo los hábitos alimenticios cambiaron rotundamente debido a que las personas no tiene el hábito “comer por comer” ahora ponen énfasis en probar alimentos que conserven sus sabores propios creciendo significativamente posicionándose en el mercado a nivel mundial de forma exitosa por el cuidado que se tiene en presentar los alimentos por el significado que conlleva son considerados saludables debido a sus componen su preparación.

Tabla 1: *Instrucciones del uso de palillos al momento de consumir alimentos.*

<b>Reglas de los palillos</b>
Al no utilizarse se deben dejar reposar sobre la mesa, ante el comensal y con la punta hacia la izquierda, demostrando así un respeto a la cultura japonesa.
Es de mala educación jugar con los palillos, o moverlos mucho alrededor de los platos, en el aire.
Para cortar o separar los alimentos se deben utilizar los palillos, ejerciendo una presión controlada y moviendo suavemente para separarlos
Hay unos palillos especiales ( <i>tori-bashi</i> ) para servir la comida, ya que es de mala educación que se sirva la comida con los propios palillos; pero si no hubiese y se debiese coger comida de un plato que se comparte con otros comensales, se debe utilizar la parte opuesta a la que se emplea para comer de los propios palillos.
Una de las primeras impresiones que tiene un occidental a la hora de sentarse en una mesa japonesa es la falta de servilletas. En lugar de eso, se ofrecen las <i>oshibori</i> , unas toallitas calientes que se sirven antes de comer para que los comensales se enjuaguen las manos.

*Nota:* Esta tabla muestra las instrucciones al momento de consumir alimentos con los palillos, las cosas que se pueden hacer y las que no están permitidas.

### **2.2.2. Japón Regiones**

Japón se conoce en cada país dividido en regiones, cuentan con micro y macro climas que definen el tipo de agricultura preferente en la zona, sea más fría o tropical. Esta influencia climática crea diversidad tanto en productos como en platos según la ubicación, generando gran variedad de estilos dentro de la gastronomía japonesa. En Kyoto y Osaka es denominada como Kansai, es donde se origina la gran cultura gastronómica del país, reflejándose en la delicadeza, además finura de sus platos. Los productos producidos en cada zona crean también la diversidad de los platos. (Japan, 2022b).

Como en el caso de la isla de Kyûshû donde debido a su cercanía al mar, el consumo se basa en productos más frescos como frutas, a su vez tiene influencias de occidente, esta isla es reconocida por ser el referente del destilado a base de camote llamado shôchû. Existen regiones donde el clima no favorece el consumo de un ingrediente, el mismo suele ser fácilmente sustituido. El archipiélago de Okinawa, Ryukyu, también se distingue de las otras regiones, debido a su locación anteriormente recibió influencia china hasta tailandesa, viéndose reflejada en sus tradiciones, así mismo su gastronomía.

La adquisición de ciertos productos, más aún técnica en conjunto con lo tradicional, ha hecho que la Isla sea reconocida por su mezcla de ingredientes, igualmente su forma de elaborarlos, creando así una cocina fusión plasmada de distintas influencias extranjeras. La geografía influye en la gastronomía de cada lugar, con las diferencias presentadas en las regiones de Japón demuestran un mundo de diversidad en platillos de igual manera productos por explorar.

### **2.2.2.1. Tradiciones y Festividades**

La cultura Oriental, sobre todo la japonesa, difiere mucho en creencias en cuanto a la cultura occidental, no solo religión, gastronomía, modales, educación, etc. Los distintos cambios de las estaciones son vistos de manera circular, todas cumplen su ciclo de vida como en la cultura China con el Yin y el Yang, se puede ver manifestada en verano e invierno cumpliendo su ciclo de vida generando una armonía universal con el paso de cada estación.

En cuanto a los tiempos estacionales se han generado tradiciones, incluso festividades para honrar cada una de estas fuerzas que mueven el tiempo a lo largo de cada ciclo, es aquí cuando toma fuerza la gastronomía demostrando su importancia dentro de la nación, siendo exaltada en cada festividad. Además de la comida, el uso de diversos utensilios que marcan cada estación, siendo los que reflejan frescura representativa del verano; por otra parte, los utensilios que transmiten una sensación cálida se encargan de la representación del invierno. Otra similitud entre culturas muestra la importancia del arroz para los japoneses, siendo este representado como una parte de la divinidad que se ha vuelto no solo un producto sino su propia vida, su propia esencia que demuestra su tierra ancestral; de esta manera al presentar una ofrenda de arroz a los dioses, demostrando el origen sagrado de este grano no obstante su interés en la obtención del bienestar de sus cultivos. Con el pasar de los años, estas tradiciones se han visto modificadas, mostrándose en la actualidad con más importancia social que religiosa, pero guardando la dualidad del matsuri la cual se centra en la unión de la comunidad, así como a los dioses con la misma.

La Naorai u ofrenda a los dioses es de gran importancia para la religión en Japón, no es un sacrificio si no una comunión espiritual, esta comida o bebidas suelen encontrarse dentro de

los platillos de consumo diario, se las deja en santuarios en cantidades gigantescas sin que puedan ser comidas por ninguna persona.

A continuación, se expondrá distintos elementos que se consideran en la gastronomía japonesa para cada estación.

#### **2.2.2.2. Invierno**

Entre las festividades encontramos la de Año Nuevo llamada “Shôgatsu” como se evidencia en la *Ilustración 1*; en donde se celebra durante los 3 primeros días de enero, el deseo de purificación, más aún limpieza de toda desgracia ocurrida, esta época representa la unión familiar, el 31 de diciembre al comer toshikoshi-soba unos fideos que son tan largos como la representación del deseo de una larga vida (Hosking, 1995).

Aquí aparece el mochi, como una ofrenda a los dioses, siendo un símbolo de pureza debido a su tono blanquecino, de igual manera la elasticidad como símbolo de la fuerza y longevidad de los dioses.

De igual manera como símbolo de longevidad se presenta el Sake dulce llamado “Toso”, el uso de símbolos en la vajilla como la grulla, pinos, tortugas; el uso de los colores blanco, rojo, dorado, suelen incluir comúnmente daykon, sardinas, mochis, Ozino, huevos de arenque, judías, raíz de bambú entre otras.

“Setsubun” es una ceremonia que hace referencia al cambio estacional, se celebra el 3 de febrero, en la actualidad se lanzan al aire judías con la finalidad de purificar del mismo modo atraer buena suerte.

Ilustración 1: *Temporada de nieve en Japón.*



*Nota:* Esta Ilustración muestra la temporada de invierno en todo Japón.

### **2.2.2.3. Primavera**

El primero se da el 3 marzo, es la fiesta de las muñecas “Hina Matsuri” como se indica en la *Ilustración 2*; se realiza en honor a las niñas con el motivo de proveer protección contra los malos espíritus, se llama fiesta del melocotón debido a influencia de creencias chinas que dicen que el melocotón sirve como protección de los malos espíritus, la muñeca toma lugar cuando se utilizan estas figuras para soplar en ellas dejando todo lo malo que paso en el año en ellas para después arrojarlas al río. En esta fiesta es muy tradicional el consumo del pastel de arroz que se presenta en forma de romboide “hishi mochi” en tonos blancos, rosas, la bebida elaborada a base de malta de arroz con mirin de color blanco. El término “Tango no sekku” hace referencia a la fiesta que se celebra el 5 de mayo el día de los niños, el cual se enfoca en la protección de los espíritus malignos, en la actualidad son representados por muñecos en forma de guerreros. El florecimiento de los árboles de cerezo es otro acontecimiento de importancia que ocurre durante

la primavera conocida como “Sakura” o flor de cerezo suele ligarse con los valores de pureza, belleza, simplicidad, fue tomando gran apogeo en la actualidad, es muy conocido debido a sus grandes aglomeraciones de espectadores que desean ver el florecimiento de estos árboles.

Ilustración 2: *Temporada de primavera en Japón.*



Nota. En la ilustración se refleja cómo se vive la primavera en Japón.

#### **2.2.2.4. Verano**

“Bon” o festividad de los muertos es un ritual que ocurre cada año durante el 13 y 16 del mes de julio, como se muestra en la *Ilustración 3*; se celebra mediante una ofrenda o banquete presentado para los presuntos muertos que regresan al mundo. Para la cultura japonesa él significa de la muerte difiere del nuestro, mostrando que según sus creencias los familiares muertos se encargan de la protección familiar en conjunto con el resto de antepasados, la ofrenda que se realiza siempre, se basa en los platos preferidos del difunto, rechazando el sacrificio de animales por lo cual no se agrega carne o pescado.

Ilustración 3: *Temporada de Verano en Japón.*



*Nota:* Esta Ilustración evidencia la temporada calurosa de verano.

#### **2.2.2.5. Otoño**

Se originó como una fiesta de agradecimiento por la primera cosecha. La cual ocurre durante la luna llena con mayor brillo, como majestuosidad ocurrida en el mes de agosto, coincidiendo con el día 15, como se indica en la *Ilustración 4*.

Donde sea que se realice un festival o un festejo sin importar la ubicación, sea una escuela, un templo o la ciudad; la comida tradicional y popular están presentes. Durante mucho tiempo la sal o “morijo” ha sido asociada con los rituales de purificación, con pequeños montículos suelen ser dejados en los templos con el fin de purificar, en efecto obtenerla presencia protectora de los dioses.

Ilustración 4: *Temporada de otoño en Japón.*



Nota. La ilustración muestra el ambiente de la estación de otoño en Japón.

En algunas zonas es tradición encontrar sal regada en las entradas de los bares con la finalidad de atraer clientes, esta costumbre ocurre debido a influencia de la cultura china, existen siete maneras formales de arreglar comida en un plato, dependiendo de la comida a servirse o de la vajilla utilizada, tienen el nombre de “morisuke”. Tradicionalmente en Japón toda comida que esté hecha para acompañar bebidas, así sea abundante como los son el arroz o cenas, son llamadas “tsumamimono”.

### **2.2.3. Honzen-ryōri**

La costumbre de beber té ha llegado a cada rincón del mundo generando culturas, es más, tienen su costumbre al momento de preparar dicha bebida en distintas formas como los dulces que acompañan dentro de la historia del chashitsu. Al tomar té verde ayudó de gran manera a los intercambios comerciales entre China y Japón, la preparación del Té llamó la atención de los bushi (clase guerrera, samurái) (Sendō, 2021a).

Su estilo ha dado origen a varias escuelas, ha seguido desarrollándose hasta nuestros días. Fue un artista que supo dar forma concreta a la particular fusión entre estética del mismo modo, visión de la naturaleza en la cultura japonesa (Sendō, 2021b).

Según Tanaka Sendō en su artículo Sen no Rikyū: una aventura espiritual a través de la ceremonia del té, menciona que Rikyū nació en 1522 en el seno de una distinguida familia de comerciantes de Sakai desde temprana edad, era necesario que tuviera cierta cultura al considerar el futuro responsable del negocio familiar (Sendō, 2021c).

Al tomar él te vieron la forma de embellecer aún más la ceremonia haciendo a los recipientes coloridos, los grandes comerciantes se lucran con el comercio internacional, eran todos fieles practicantes de la ceremonia del té, cuyos negocios no alcanzaban, obtuvo gran reconocimiento, se proclamó como un chajin.

En 1575, Oda Nobunaga eligió a Rikyū, entre muchos expertos, como maestro de ceremonias encargado de preparar, en cambio, servir en las reuniones de té, él mismo organizaba. Tenía Rikyū 53 años (Sendō, 2021d).

### **2.2.3.1. Aperitivos**

“Aperitivo es la comida ligera que se toma para abrir el apetito, antes de la comida principal del mediodía o antes de la cena cualquier día de la semana. El origen de los aperitivos se remonta a la época clásica: griegos y romanos solían servirse una serie de platos pequeños antes de comenzar la comida fuerte” (Marquez de Ávila, 2015). La costumbre en la cocina tradicional es brindar porciones de maíz cocido, tostado, canguil, o cualquier otro alimento ligero que ayude a los comensales a abrir el apetito sin causar una sensación de saciedad.

#### **2.2.4. Cocina Kaiseki Ryori**

La cocina Kaiseki es una forma de comida tradicional japonesa de varios platos, que según muchos representa la expresión más alta refinada de toda la cocina japonesa.

A menudo se sirve para la cena en los ryokans más lujosos, el viajero ha tenido la suerte de probarlo, tienen recuerdos memorables para siempre. Hoy en día se entiende con mayor frecuencia por estilo kaiseki es una mezcla de tradiciones culturales centenarias, la cocina de la corte imperial y familias guerreras de los samuráis (YouinJapan, 2011a).

Una comida o cena típica de estilo kaiseki incluye platos servidos en porciones pequeñas, tras esto suelen llegar más aperitivos, al menos un plato de sashimi (mukōzuke), así como uno o varios platos principales a base de carne o pescado con el añadido de verduras, cocinados con diferentes técnicas. Se sirve un plato hervido, a la parrilla, a fuego lento, al vapor o cocinado directamente en la mesa en una olla caliente, frito en tempura (YouinJapan, 2011b).

Se denomina Kaiseki a una cena tradicional compuesta de muchos platos, además de designar a esta manifestación de la alta cocina japonesa, el término también hace referencia a todas las técnicas necesarias para elaborar cada uno de esos platos, existen dos tipos de comidas relacionadas con el Kaiseki. El primero es un surtido de platos que se sirven en bandejas individuales, se reparten entre los comensales, quienes acompañan la cena con sake. Por otro lado, el segundo tipo de kaiseki es el que precede a la ceremonia del té. Este tipo de cocina pretende, ante todo, deleitar a los comensales no solo con las combinaciones de sabores, sino también con la disposición de los platos.

Su origen se remonta al siglo XVI a partir de la ceremonia del té, la cual se menciona previamente. En aquella época, en este tipo de cenas todos los platos se servían a la vez. A Sen

no Rikyū (1522-1591), considerado actualmente el padre de la ceremonia del té, esto le parecía una desfachatez, así que propuso que esos platos se sirvieran poco a poco con intervalos para que los comensales pudieran disfrutar su comida. Esto, según Sen no Rikyu, era la máxima expresión de la hospitalidad (Hunter, 2016).

### **2.2.5. Estandarización**

“La estandarización es el proceso de elaborar, aplicar incluso mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas, el término de estandarización tiene como connotación principal la idea de seguir entonces el proceso estándar a través del cual se tiene que actuar o proceder” (Molina, 2013).

Esta realización es muy importante en el ámbito gastronómico para todos los procesos de elaboración que permite seguir un esquema estructurado para el menor fallo en todo el curso para así obtener un resultado justo más aún eficiente siguiendo un patrón determinado sin perder todas sus características.

### **2.2.6. Gyosas**

#### **2.2.6.1. Origen e Historia**

Estas no es de origen japonés, sino chino, se las conocía como “jiaozi”. Los japoneses se inspiraron en la receta de esta elaboración china y la adaptaron creando lo que ahora conocemos como gyozas. Durante la Segunda Guerra Mundial, los soldados japoneses fueron a China, concretamente a Manchuria, donde conocieron a los jiaozi (Oriental, 2022).

Este plato les entusiasmó, así que decidieron intentar recrear para poder volver a disfrutar de este delicioso manjar. Los japoneses supieron mejorar esta receta y convertirlo en una elaboración propia de ellos.

Los jiaozi y las gyozas son parecidos, pero tienen algunas diferencias. La principal es la masa, que en las gyozas es mucho más fina..

#### **2.2.6.2. Tipos de gyozas**

Pese a que los rellenos de las gyozas pueden ser diversos, dar lugar a muchos tipos, la forma de preparación, la cocción de la masa es el elemento principal que establece las tres tipologías que existen de gyoza.

#### **2.2.6.3. Yaki gyoza (fritas y hervidas).**

Este es el tipo de gyoza más conocido, incluso sirve en la mayoría de los restaurantes. La forma de cocinarlas es freírlas en una sartén con aceite caliente hasta que se doran, se quedan algo crujientes por el exterior. Después, se sumergen en una mezcla de agua y maicena, provoca que la gyoza se acabe de cocinar al vapor.

#### **2.2.6.4. Age gyoza (fritas).**

Sé característica al tener una textura más crujiente, es la única variante que no se incorpora en ningún momento de la cocción agua en su preparación, se encuentra en restaurantes de especialidad.

### **2.2.7. Sushi**

El significado del sushi en japonés se refiere a “madurar el pescado” una comida sana oriental surgió, en un primer momento, como una fórmula para poder conservar y mantener el pescado por más tiempo. Dentro de varias culturas orientales, el sushi ha adquirido un significado importante. En Japón, China, Corea tienen sus propias versiones.

Haber encontrado una forma de poder combinar la fuente de proteínas del pescado con los hidratos, el poder de conservación del arroz con vinagre, lo hacen importante, se ha convertido en parte de la base de la alimentación asiática.

#### **2.2.7.1. Historia del sushi**

López P. hace referencia en su artículo. El origen del sushi data del siglo IV a.C. Antiguamente, se buscaba siempre la forma de poder conservar los alimentos más preciados, como el pescado. Era acompañado de un pescado semi crudo, la llegada del vinagre de arroz, un ingrediente hizo que la conservación fuera automática, sin hacer falta el uso de arroz fermentado (López, 2022a).

Desde entonces, el sushi se convirtió en una comida popular, callejera, formada a partir de arroz, vinagre y pescado crudo con alga nori para poder cogerlas mejor. Fue después de la Segunda Guerra Mundial que la cultura oriental llegó a Occidental, el sushi se refinó, pasando a estar presente en grandes restaurantes de lujo (López, 2022b).

### 2.2.7.2. Tipos de sushi

A continuación, se muestra los distintos tipos de sushi como se evidencia en la **Tabla 2**.

#### 2.2.7.2.1. Maki

Este es el tipo de sushi más conocido “Maki”, en japonés significa rollo y los maki son precisamente eso: arroz con pescado crudo, otros ingredientes enrollados en alga nori. Si el rollo es delgado se llama hosomaki, si es grueso futomaki si está relleno de pepino kappmaki (López, 2022c).

#### 2.2.7.2.2. Uramaki

Literalmente, “Ura” es “cara opuesta”, un maki pero al revés. Es decir, que es el arroz el que envuelve el rollo de alga nori que contiene los ingredientes (López, 2022d).

#### 2.2.7.2.3. Chirashi.

La palabra significa “esparcir” porque el chirashi se prepara “esparciendo” arroz, pescado, crudo, otros ingredientes típicos del sushi en un plato, generalmente cuando no se tiene tiempo de ir preparando las piezas una a una (López, 2022e).

### 2.2.7.2.9. Tipos de ingredientes de sushi

Tabla 2: *Ingredientes para la elaboración de sushi según su tipo.*

<b><u>Pescado</u></b>	Atún Salmón Anguila.
<b><u>Marisco</u></b>	Gambas

	Langostinos Sepia Calamar.
<b><u>Carne</u></b>	Pollo Ternera Cerdo
<b><u>Vegetales</u></b>	Zanahoria Pepino Aguacate

*Nota:* Esta tabla muestra los distintos elementos que componen el sushi al momento de su respectiva elaboración.

### **2.2.8. Origen Chirashizushi**

Es un tipo de sushi a veces denominado simplemente chirashi traducido como sushi esparcido, se caracteriza por servirse en un cuenco o plato hondo con el arroz como base y cubierto con el resto de ingredientes que pueden componer un sushi (VelSid, 2018).

Según su composición pueden necesitar de varias horas e incluso días, a pesar de elaborarse, servirse fácilmente, la presentación del Chirashizushi suele estar cuidada, los ingredientes que cubren el arroz se colocan cuidando la calidad nutricional, la estética, el juego de colores, la combinación de texturas y sabores.

En el caso de servir un chirashi con pescado crudo, se acompaña con salsa de soja, no verterla sobre el sushi esparcido porque empapaba todo el arroz, será al degustar el bocado de pescado cuando este se introduzca en la salsa, con los palillos (Fuchs, 2018).

Una vez frío, el arroz se distribuye en los cuencos donde se sirve, se colocan por encima los demás ingredientes. Las versiones más elaboradas incluyen un aderezo para mezclar con el arroz, base de mirin, sake, dashi, setas, bambú.

### **2.2.9. Sopa de miso**

La Sopa de Miso es una sopa japonesa que se elabora con Miso como ingredientes principales. Es uno de los platos principales de la gastronomía japonesa, se prepara principalmente con dos ingredientes: el miso, las algas. Se le acostumbra a añadir taquitos de tofu, cebolleta, puerro, aunque se puede añadir todo tipo de verduras, carnes, pescados o setas (Madin, 2014a).

Aunque existan muchas variedades de miso, dependerá de la región de Japón del tipo de ingredientes. La sopa de miso se toma tanto en el desayuno, como en la comida o la cena, se suele acompañar con arroz blanco en invierno. Es un plato antiguo, pero se popularizó durante el periodo Muromachi (Madin, 2014b).

### **2.2.10. Tonkatsu**

El tonkatsu es un plato muy popular en Japón que consiste en una chuleta de cerdo empanada, frita y luego, cortada en rodajas finas, la carne se ablanda primero con un mazo, luego se empapa en harina, huevos batidos, pancos, un pan rallado típico japonés, y se fríe (CASANOVA, 2022).

Tradicionalmente, este plato se sirve solo con una ensalada de col blanca picada, aunque a los japoneses también les gusta servirlo con arroz blanco.

Esta elaboración gastronómica se hizo tan común por los japoneses que llegaron al punto de ver como algo de buena suerte, los estudiantes consumían esta elaboración como señal o

positivismo antes de rendir un examen importante, esperando así con este ritual o creencia tener buenos resultados en sus notas.

### **2.2.11. Vegetales encurtidos**

El tsukemono es el nombre que se le dan a los vegetales encurtidos japoneses, la palabra tsukemono literalmente significa cosas encurtidas, existen más de cien variedades de tsukemono, pues se pueden elaborar utilizando diferentes técnicas de encurtido e ingredientes, se utiliza una gran variedad de productos como: nabos, pepino, jengibre, berenjena, pimientos, cebollas o cualquier producto de temporada. Incluso también se utilizan algunas frutas como la pera asiática (Humbert, 2015).

Es importante mencionar, no menos importante, que los encurtidos también van bien cómo parte de la cocina kaiseki, pues uno de los principios de esta, es que la comida sea variada en colores, sabores, en técnicas de elaboración.

#### **2.2.11.1. Suzuke**

Se utiliza vinagre de arroz, los encurtidos que se elaboran utilizando vinagre tienen un sabor un poco dulce con un punto amargo y una textura crujiente. El jengibre encurtido que se utiliza para acompañar el sushi (gari) se elabora mediante la técnica suzuke. Cuando se utiliza vinagre se trata de un encurtido no fermentado.

### **2.2.12. Nama Harumaki**

Se trata de un rollo de primavera, rollo de verano, rollo de primavera fresco , rollo de primavera o rollo de papel de arroz, es un plato que tradicionalmente consiste en carne de cerdo, gambas, verduras, fideos de arroz u otros ingredientes envueltos papel de arroz o rollo frío, a

diferencia de otros platos de rollitos de primavera que se cree que se originaron en China, los rellenos pueden variar desde las rodajas de cerdo estándar, las rodajas de salchicha de cerdo , los camarones, pescado, mariscos fritos (como calamares), carne de res escalfada en un caldo de limoncillo, tofu (para vegetarianos), salchichas a la parrilla , cerdo estofado, huevo se encuentran entre algunas de las otras variaciones populares de rollitos nama harumaki.

### **2.2.13. Anmitsu**

El Anmitsu es un postre japonés popular, creado en el año 1903 en la región de Kant con distintos tipos de fruta. Se trata de un postre frío que contiene cubos de un tipo de gelatina, guisantes cocidos, en muchos casos hasta helado. Este postre es consumido por los japoneses con cuchara y tenedor (Britez, 2014).

### **2.2.14. Técnicas de cocción**

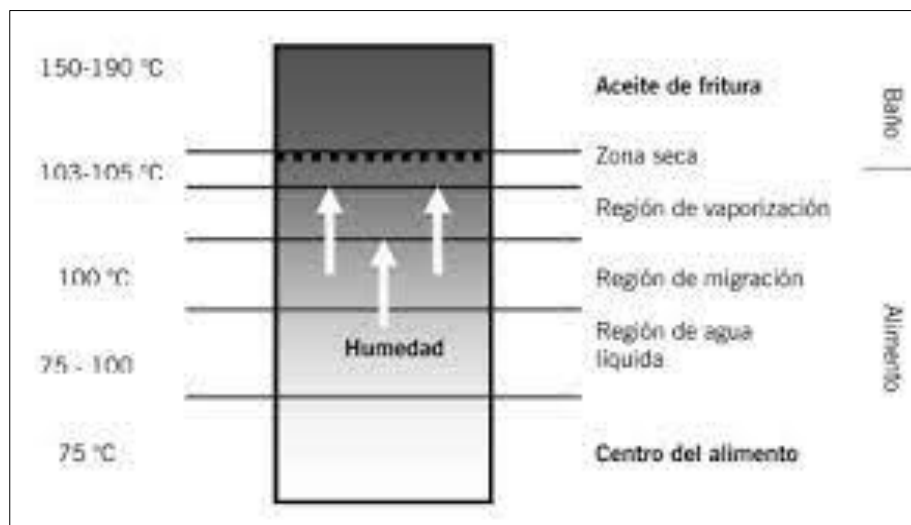
#### **2.2.14.1. Fritura**

La fritura es un ejemplo de deshidratación, una de las operaciones unitarias más utilizadas en la industria alimentaria, es uno de los métodos más difundidos en el mundo, especialmente por la generación de propiedades particulares como la formación de corteza, aromas o el aspecto visual. La aplicación industrial del proceso de fritura, presenta amplias ventajas, ya que, al introducir el alimento en un medio constituido por una materia grasa (aceite) calentada a temperaturas entre 170 - 180 °C, por un tiempo relativamente corto, cambia rápidamente sus características físicas, químicas, sensoriales (coronel, 2014a).

### 2.2.14.2. Fritura profunda

Durante la fritura por inmersión o también denominada profunda como se muestra en la **Ilustración 5**, el alimento se cocina debido a la transferencia de calor directa desde el aceite caliente hacia el alimento; cuando el alimento se introduce en el aceite caliente, la temperatura de este último baja, la humedad superficial del alimento se vaporiza súbitamente, mientras que el agua en el interior se difunde hacia la superficie, para finalmente pasar a la fase de vapor, viaja a través del aceite de fritura al ambiente externo, lo que se evidencia, a su vez, por la presencia de abundantes burbujas en él aceite. Simultáneamente, mientras avanza el proceso, el alimento comienza a desarrollar su color característico (coronel, 2014b).

Ilustración 5: *Etapas de la Fritura.*



*Nota.* Se presenta el flujo y recorrido del proceso de la fritura con sus distintas temperaturas.

### 2.2.14.3. Técnica de encurtido

Encurtido es el nombre que se da a los alimentos que han sido sumergidos (marinados) en una solución de sal, se fermenta por sí solo o con la ayuda de un inóculo (microorganismo como *Lactobacillus plantarum*), en el cual baja el pH, aumenta la acidez del mismo con el objeto de

poder extender su conservación. La característica que permite la conservación es el medio ácido del vinagre que posee un pH menor que 4, 6, es suficiente para matar la mayor parte de las bacterias (Gourmet, 2022).

Esta técnica de conservación permite una larga vida útil al alimento en el cual también se puede añadir especias o hierbas para darle un toque más característico tanto en sabor como en aroma, este proceso es aplicado normalmente en los distintos tipos de vegetales de uso común en la gastronomía.

#### **2.2.14.4. Empanizado**

Cubrir con pan rallado o mezcla de empanar un alimento antes de freír, saltar o asarlo, este procedimiento se hace con el fin de aportar, sobresaltar las características organolépticas del producto como es su sabor, textura crujiente e impedir que el alimento absorba grasa, el producto pasar a empanizar primero por harina cubriendo toda la superficie, luego por el huevo batido, por último, por la miga de pan (Cocina, 2014).

#### **2.2.14.5. Yubiki**

Verter agua caliente en la piel de algunos tipos de pescado añaden sabor a la pieza, esta técnica consiste en, tras limpiar totalmente el pescado, verter agua hirviendo sobre la piel para servirla junto a la pieza, es también eficaz para la seguridad porque la piel puede estar contaminada con bacterias procedentes del mar y así se obtiene un producto sano y limpio (Rodríguez, 2010a).

#### **2.2.14.5.1. Aburi**

Para algunos peces como el katsuo (bonito), se dora la piel del pescado una vez lavado, luego enfriar en agua fría, el conservar la piel cumple aquí una doble función; por un lado, parte grasa debajo de la piel es sabrosa, por otro, el fuego también funciona para prevenir la contaminación posibles bacterias (Rodríguez, 2010b).

#### **2.2.14.5.2. Arai**

La técnica se aplica a peces como la lubina o la carpa; piezas de gran sabor, se hacen rodajas finas que después se lavan en agua fría para reducir el contenido de grasa innecesaria, las piezas cortadas se sirven con una salsa de acompañamiento de miso y el vinagre (Rodríguez, 2010c).

#### **2.2.14.5.3. Sujime**

Se aplica esta técnica a los peces pequeños, peces con pieles brillantes como la caballa. Echamos sal ligera sobre la carne limpia (con piel). Cuando la carne se aprieta, lo lavamos y sumergimos en vinagre. El marinado con vinagre es una buena forma de pasteurización del alimento (Rodríguez, 2010d).

#### **2.2.14.6. Caramelización**

El proceso de caramelización tiene como principal objetivo eliminar el agua de un azúcar y comienza con la fusión de la misma exponiéndose a altas temperaturas hasta que llegue a su punto de ebullición, forme espuma, la sacarosa que es el azúcar que naturalmente está presente en los alimentos, sufre un proceso de descomposición convirtiéndose en glucosa, fructosa para luego ser condensada, es en esta etapa donde los azúcares empiezan a perder agua hasta

deshidratarse y lograr su sabor, color particular, aunque puede parecer que la caramelización se trata simplemente de azúcar “quemada” en mayor o menor grado, químicamente esto no es así (Paulina, 2014).

Este método de cocina adquiere sabores, olores distintos, la caramelización no es necesariamente colocar azúcar sino más bien procurar la oxidación de la propia azúcar del alimento, que este caso es la cebolla mediante una cocción lenta y minuciosa controlando que no se queme.

#### **2.2.14.7. Tempura japonesa**

La tempura es un plato clásico del menú kaiseki de la cocina japonesa, este tipo de menú suele servirse en las cenas, consta de pequeños platos muy variados, normalmente de verduras, aunque pueden incluir pescados u otras variedades de mariscos según el gusto, esta elaboración es típica de los ryokan, las hospederías típicas japonesas, aunque también existen restaurantes especializados en este tipo de menú (Sushi, 2022a).

La tempura es el rebozado japonés por excelencia, aunque sus orígenes parecen estar en Europa. Concretamente, hay estudios que aseguran que la técnica fue llevada por los marineros portugueses hasta Japón a partir del siglo XVI, mediante las rutas marítimas abiertas desde Portugal hasta Asia (Sushi, 2022b).

#### **2.2.14.8. Cocción al vapor**

La cocina al vapor es recomendada porque es un método de cocción saludable, se puede aplicar a cantidad de alimentos que deben formar parte de nuestra dieta diaria, verduras y

hortalizas, pescados, carnes, arroz, entre otros. Este sistema de cocción se puede realizar en distintos recipientes, tanto en el fuego como en el horno (Nguyen, 2008).

La cocción al vapor consiste en cocinar los alimentos a través del vapor del medio líquido como es el agua, sin que estos entren en contacto con él. Para ello, los ingredientes se colocan en un recipiente tipo rejilla o perforado, suspendido en una cazuela, olla o similar que contiene el agua que se lleva a ebullición. Con esta técnica, los vapores que ascienden al hervir el líquido, cuecen los alimentos de forma lenta, pero sin dilución de los nutrientes.

#### **2.2.14.9. Hervir**

Dentro de los métodos de cocción en medio acuoso o de cocción húmeda, uno de los más utilizados y antiguos es el hervido, hervir consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido generalmente en agua o caldo en ebullición durante un cierto tiempo, este dependerá de los alimentos a cocinar, se puede hervir desde frío o desde caliente, desde frío se introducen los alimentos a cocer en el líquido en frío, se lleva a ebullición, método utilizado generalmente para los alimentos que necesitan una cocción prolongada, mientras que desde calor, se pone a calentar el líquido, cuando alcance los 100 °C, se sumergen los alimentos, así se evita una sobre cocción (VelSid, 2009).

Por otra parte, otras alternativas para poner a hervir un alimento en una sustancia líquida pueden ser en leche, vino o salsa, la velocidad en la que el líquido alcanza el punto de ebullición depende del tipo de recipiente, el tamaño de la superficie expuesta al calor, la cantidad de calor, la tapa del mismo, si el recipiente esté tapado evita que el vapor se escape, mantiene la temperatura caso contrario si el vapor se escapa hace que la solución líquida comience a espesarse.

## 2.4. Marco Contextual

En Ecuador, en la provincia del Azuay, en el cantón Cuenca, en el centro histórico ubicado entre calle larga 863 y Luis Cordero, como se muestra en la *Ilustración 6*; se encuentra el establecimiento Roll it, se observó una inexistencia de aperitivos dentro del menú que oferta el establecimiento; esta problemática se hizo visible al realizar una investigación de campo por medio de observación, anteriores visitas al restaurante, dieron resultados sorprendentes que fortalecieron nuestro proyecto.

En la época prehispánica se conocía con el nombre calle del Usno en quechua, luego de La Ronda, hoy toma el nombre Larga, era la calle más extensa de la ciudad en su tiempo. Son quince cuadras del suroeste de Cuenca que une al mercado 10 de agosto con las ruinas de Pumapungo. Fue la principal urbe la más larga en la época colonial, es conocida como la vía más corta del centro histórico de Cuenca, además limita con las calles Tarqui y avenida Huayna Cápac.

En la calle Larga se pueden divisar la mayoría de museos de la ciudad como el de la Paja Toquilla, Propiedades de la familia Paredes Roldán, el Municipal Remigio Crespo Toral, además de artesanías, artes populares, culturas aborígenes, aquí se alojan 3 casas del siglo 18 mientras las 15 se encuentran distribuidas por diversos sectores de Cuenca.

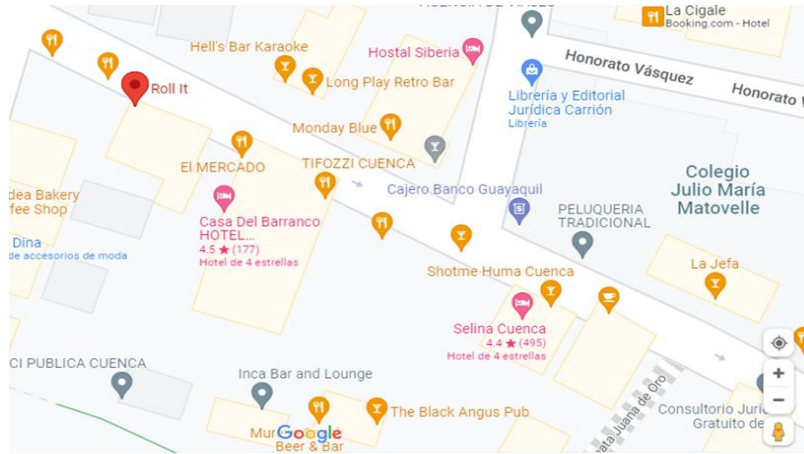
En sus inicios esta zona contaba con poca población, pero al ir desarrollándose con el pasar de los años se convirtió en pieza influyente de la ciudad, cabe resaltar que en fechas importantes se desarrollan eventos como la “Noche cuencana” en la zona existen diversos restaurantes como Bares, los cuales manejan diferentes enfoques como cocina nacional, extranjera y cocina fusión.

Roll –It se basa en el concepto Fast Casual que consiste en el uso de ingredientes saludables y de calidad ofreciendo al comensal una preparación profesional, visualmente estética, el Restaurante Roll–It maneja una temática japonesa como se muestra en la *Ilustración 7*. En el cual su menú se basa en entradas, platos calientes, ramen, sopas, sushi (burritos, fritos, tempura, grill).

Además de acompañantes como bebidas y vinos, se caracteriza por estar en un lugar transitado ofreciendo un servicio moderado con sus instalaciones amplias, cómodas, seguras para el comensal, contando con dos pisos a elección, garantizando una experiencia buena en el ámbito gastronómico.

Es por esto que se decidió implementar el proyecto en esta zona, justamente por la competencia gastronómica que existe buscando presentar innovación ante los otros establecimientos. En esta zona, se procede a realizar el proyecto, porque es una zona comercial, turística, la cual cubre nuestras necesidades investigativas para realizar modificaciones respectivas, además es una zona muy concurrida, lo cual ayuda a tener resultados meticulosos para la obtención de datos con mayor precisión.

Ilustración 6: Ubicación del Establecimiento Roll-It Cuenca-Azuay.



**Nota.** Se representa por medio de la ilustración el mapa geográfico del establecimiento.

Ilustración 7: Establecimiento Roll-It Cuenca-Azuay.



**Nota.** Se evidencia mediante la ilustración la entrada del establecimiento.

## Marco Conceptual

**Animitsu:** Animitsu es un postre japonés que ha sido popular durante muchas décadas. Se elabora con pequeños cubos, gelatina y frutas de estación.

**Chirashi:** Hace referencia a que los ingredientes se reparten por toda la superficie del arroz. El chirashi bowl es un bol de arroz que proviene de la cocina casera japonesa, pero no por ello no se cuida su presentación, que también se acompaña con otras elaboraciones.

**Gyoza:** Empanadilla china usada en el Dim sum, de múltiples rellenos, son cocidas al vapor o fritas.

**Misura:** Es un líquido con técnica de reducción que sazona el arroz para sushi.

**Miso:** Pasta elabora a partir de semillas de soja.

**Sake:** “Vino” de arroz natural con proceso de elaboración similar al de una cerveza, posee un grado aproximado de alcohol del 16%, es la bebida nacional de Japón. Se sirve caliente (no + de 50 °C) o frío.

**Sato:** Azúcar.

**Shio:** Sal.

**Shoga:** Jengibre. Ingrediente muy usado en esta cocina.

**Surimi:** Kamikama son conocidos por ser un tipo de alimento procesado partiendo de subbase con pescado, finalmente dando forma de patas de cangrejo.

**Sushi:** Distintos tipos de preparaciones de arroz con vinagre y distintos vegetales, aderezos y cárnicos.

**Tsukemono:** El tsukemono es un encurtido japonés de vegetales.

**Tempura:** Rebozado de mariscos y verduras fritas con mucho aceite y apetitosamente presentados, introducido por los portugueses en el siglo XVI, con una mezcla de harina y agua fría, formando una masa para el rebozado.

**Yaki:** Prefijo o sufijo que se usa para determinar la palabra que lo acompaña, como cocinado o asado, a la plancha o frito.

## **CAPÍTULO III**

### **3.1. Metodología de la investigación**

“La metodología de la investigación contiene los principales elementos para el desarrollo del proceso de investigación. El objeto de esta es que esté orientado de una forma sencilla y concreta a fin de facilitar el trabajo de los investigadores” (Galán, 2017).

De acuerdo a este autor, se entiende por metodología de la investigación, es un recurso que contiene técnicas y procedimientos que se aplican de una manera determinada en la elaboración de un trabajo académico. Permite realizar el trabajo de manera eficiente, ayuda a llegar a las metas planteadas como también a cumplir los objetivos propuestos en menor tiempo, empleando menos recursos, es decir, nos facilita el trabajo al tener un sistema claro con el cual trabajar.

### **3.2. Nivel de estudio**

Al tener claro que es la metodología de la investigación, se procedió con el análisis del nivel de estudio que se implementa en el proyecto con referencias a los procesos que se han ido aplicando en su elaboración; de acuerdo a esto se concluye que se requiere ejecutar un nivel de estudio descriptivo, ya que este se ve aplicado al describir las características que describen la realidad del establecimiento y las falencias que este posee.

### **3.3. Paradigmas de la investigación.**

De acuerdo a Platón (1990) “El paradigma indica y guía a sus seguidores con relación en lo que es legítimo, válido y razonable. El paradigma se convierte en una especie de gafas que permitirán al investigador poder ver la realidad desde una perspectiva determinada, por tanto, este determinará, en gran medida, la forma en la que desarrolle su proceso investigativo.”

El enfoque de la investigación es un proceso sistemático, disciplinado, que está directamente relacionado con los métodos de investigación, que son dos: método inductivo, generalmente asociado con la investigación cualitativa, que consiste en ir de los casos particulares a la generalización; mientras que el método deductivo, es habitualmente asociado con la investigación cuantitativa cuya característica es ir de lo general a lo particular.

En el presente, se aplica un enfoque mixto, al implementar el método inductivo para delimitar las deficiencias alimenticias de la zona en la cual se trabaja, por ende, a realizar una perspectiva general de las problemáticas que posee; además se utilizó el método deductivo porque dentro de las técnicas de campo se aplicaron encuestas que evidencian y fortalecen la existencia de la problemática planteada.

### **3.4. Método Analítico**

Orellana hace referencia que “El método analítico es un método de investigación que se desprende del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos” (Orellana, 2020).

Tomando como referencia este concepto del método analítico, tenemos que ser un recurso que ayuda a obtener cierto resultado por medio de procesos de análisis establecidos, teniendo como resultado un análisis minucioso, estableciendo nuevas teorías sobre la investigación que se está realizando por medio del análisis.

### **3.5. Técnicas**

Las técnicas de investigación comprenden un conjunto de procedimientos organizados sistemáticamente que orientan al investigador en la tarea de profundizar en el conocimiento y en el planteamiento de nuevas líneas de investigación.

Al tener en claro las descripciones de qué son las técnicas de investigación y para qué sirven, se concluye que para el desarrollo del proyecto se utilizarán tres tipos de técnicas indispensables: las técnicas de campo, técnicas de investigación documental y técnicas de laboratorio. Estos tres recursos traen consigo más elementos que ayudan a fortalecer los argumentos del proyecto.

#### **3.5.1. Técnicas de Campo**

Las técnicas de investigación comprenden un conjunto de procedimientos organizados sistemáticamente que orientan al investigador en la tarea de profundizar en el conocimiento y en el planteamiento de nuevas líneas de investigación. (UNAM, 2017a)

Sirven para enlazar a los autores del trabajo académico con el objeto de estudio, construyen la realidad que se va a dar a conocer. Es por esto que se inició desde el análisis alimenticio, de esta manera se planteó la problemática que es la implementación de un menú de aperitivos con temática Kaiseki para el establecimiento Roll It.

Por esta razón, se continuó con el análisis del tipo de comida que se consume en el establecimiento, planteándose una encuesta que avala la problemática a trabajar, así se consiguió argumentar de mejor manera el proyecto y su aplicación que brindó una idea clara de qué es lo que realmente se desea hacer para resolverla.

### **3.5.1.1. Encuesta**

“La encuesta es una herramienta de recolección de datos muy útil que permite mostrar la relación de las variables planteadas en la hipótesis. La información obtenida a partir de este recurso proporciona elementos importantes para realizar un análisis cuantitativo de los datos obtenidos” (UNAM, 2017b).

Técnica popular, utilizada para obtener resultados concisos sobre temas específicos. Se consideran a las encuestas como el procedimiento sociobiológico de investigación más utilizado, ya que permite obtener, analizar y presentar datos de una manera rápida y eficaz. Esto puede brindar una idea sobre la importancia del procedimiento, entre otras ventajas, también la posibilidad de su aplicación masiva y la obtención de mayor información sobre un abanico de interrogantes.

La información se obtiene mediante la observación indirecta de los hechos, a través de manifestaciones realizadas por los, por lo que cabe la posibilidad de que la información obtenida no siempre va a reflejar la realidad. Las encuestas permiten aplicaciones masivas que mediante técnicas de muestreo adecuadas pueden hacer extensivos los resultados hacia la comunidad.

A continuación, se presenta el esquema de la encuesta aplicada.

Esquema de la encuesta de la validación de las propuestas.

### Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática

#### kaiseki

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

#### Instrucciones

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

#### Marque con una X

- **5. Muy excelente**
- **4. Excelente**
- **3. Bueno**
- **2. Neutro**
- **1. Regular**

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?					

¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?					
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.					
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?					
¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-It?					

### 3.6. Técnicas de Investigación Documental.

El sitio web investigador menciona que “La investigación documental sirve como complemento y extensión de la investigación biográfica, adquiere diferentes significados en el campo de la educación. En cierto sentido, la investigación documental se convierte en sinónimo de investigación de archivo y aborda cuestiones relacionadas con el papel y el uso de documentos y registros públicos y privados” (Investigadores, 2020).

Mediante esta técnica se quiere obtener información a partir de la recopilación para realizar un breve análisis investigativo, obteniendo información legítima a través de la lectura de documentos, libros, revistas, grabaciones, filmaciones, periódicos, bibliografías, entre otros.

### **3.6.1. Citas y Paráfrasis**

Son menciones a ideas, frases o textos de un autor de interés, utilizados para incrementar el valor del texto; con el fin de tener los recursos a mano y facilitar la investigación de los mismos.

### **3.6.2. Referencias y Bibliográficas**

Conjunto de datos que permite la identificación de documentos utilizados para fundamentar una investigación. Una vez que se tengan los datos básicos de un libro o artículo publicado, debe registrarlos ordenadamente para tener registros de los autores que se utilizaron para la elaboración del documento y darle los créditos correspondientes.

### **3.6.3. Análisis de Información Documental**

Se encarga de examinar datos sobre un tema de interés con el fin de obtener conclusiones sobre la información obtenida con un fin claro, además ayuda a su clasificación para saber que se va a utilizar y que no en el trabajo a realizar.

### **3.6.4. Técnicas de laboratorio**

Herramientas que se manejan para administrar y documentar los recursos y operaciones empleados en el proyecto de titulación. Este sistema facilita, ya que cuenta con variantes como son: Bitácoras, Fichas Estándar y Base de Datos, que facilitan el proceso de documentación.

### 3.6.5. Bitácoras

Se utiliza para mantener un registro de asistencia, temas tratados, material utilizado y observaciones del laboratorio; para poder tener un historial claro de lo que se ha realizado en el transcurso de cada una de las elaboraciones.

### 3.6.6. Fichas Estándar

Este recurso se utiliza para establecer un proceso detallado de la elaboración de cada elemento que compone la propuesta a presentar.

### 3.6.7. Base de datos

Aquí se almacena sistemáticamente los datos de cada recurso y proceso implementado en el desarrollo del documento para su posterior uso.

## 3.7. Técnicas de instrumentos:

### Población y muestra.

<b>Población</b>	<b>Muestra</b>
500 comensales que visitan el establecimiento Roll-it en el transcurso del mes Muestra 1,2%	Personas del Establecimiento Roll-It 1 administrador 1 chef principal 1 ayudantes de cocina 1 mesero 2 comensales

### **3.8. Tratamiento muestral.**

El establecimiento Roll-it cuenta con el siguiente personal encabezado por el administrador, edad 27, profesión Ing. comercial. Chef principal, edad 41, profesión Lcdo. Gastronomía. Ayudante de cocina profesión Lcda. Gastronomía, los tres restantes, profesión estudiantes rango de edad de 20 a 24 años (uno a dos años de experiencia en cocina). Meseros profesión estudiantes rango de edad de 21 a 27 años de edad (seis a un año de experiencia en servicio).

## **RECURSOS**

### **Talento humano**

- Profesor tutor
- Docentes
- Psicóloga
- Secretaria
- Colecturía
- Personal administrativo del establecimiento Roll –It
- Personal del establecimiento Roll –It

### **Recursos financieros**

- Transporte
- Insumos (vegetales, géneros cárnicos de mar-tierra, lácteos y abarrotes)
- Fotocopias
- Decoración
- Vajilla

### **Recursos institucionales**

- Mesas
- Sillas
- Aulas
- Computadoras
- Proyector

- Cocina
- Utensilios de cocina
- Servicio de internet
- Pizarra
- Servicio Higiénico
- Vestidores personales

## CAPÍTULO IV

### 4.1. Análisis e interpretación de los resultados

La relevancia del capítulo hace referencia a la información y recolección de datos, por un lado, está la observación como el análisis del fenómeno; encontrando de esta manera una problemática la cual se debe dar una solución en donde se va a trabajar, que es lo que se desea alcanzar, por otra parte, la formulación y aplicación de las encuestas con el fin de obtener datos numéricos reales del campo de estudio que validen el problema encontrado; de esta manera se tiene un historial que favorece el proceso de elaboración del presente proyecto.

A continuación, se presenta la tabulación de la encuesta planteada.

Ilustración 8: *Tabulación.*



Fuente: Garzón, Ávila (2023)

- Como resultado de los encuestados tenemos el 100 % de la población que da valides y aceptación a las propuestas presentadas, dándole así un éxito contundente a las mismas como innovación gastronómica.

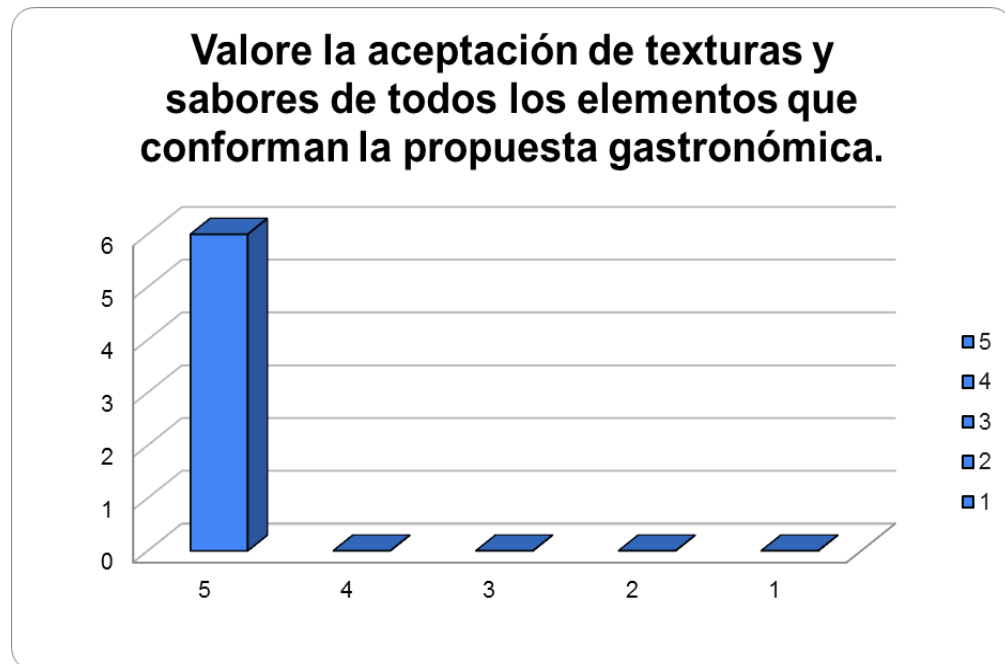
Ilustración 9: Tabulación.



Fuente: Garzón, Ávila (2023)

- Por medio de esta pregunta, como resultado determina que la temática kaiseki como servicio es atractiva a toda la población encuestada, obteniendo un 100% a la vista de los comensales, ya que es una temática donde despierta las características organolépticas de las personas por su color, olor, sabor y textura.

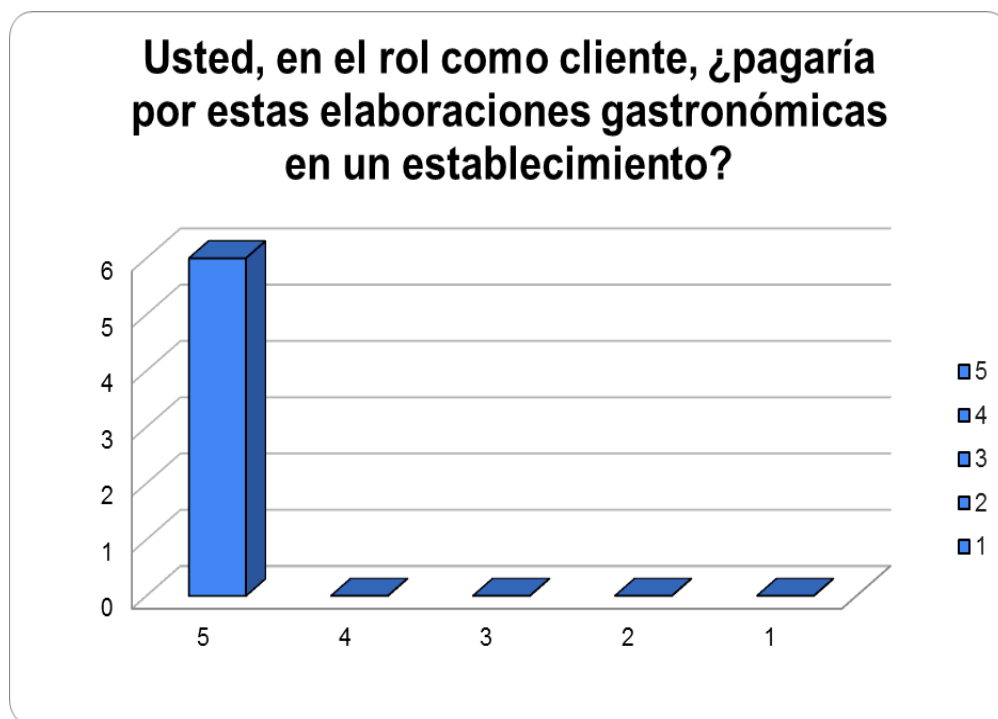
Ilustración 10: *Resultados de encuestas.*



Fuente: Garzón, Ávila (2023)

- En la interrogante planteada se visualiza que el 100% de la población al degustar las distintas elaboraciones gastronómicas como aperitivos les agrado, dando así una aceptación a la propuesta presentada sin ningún porcentaje negativo.

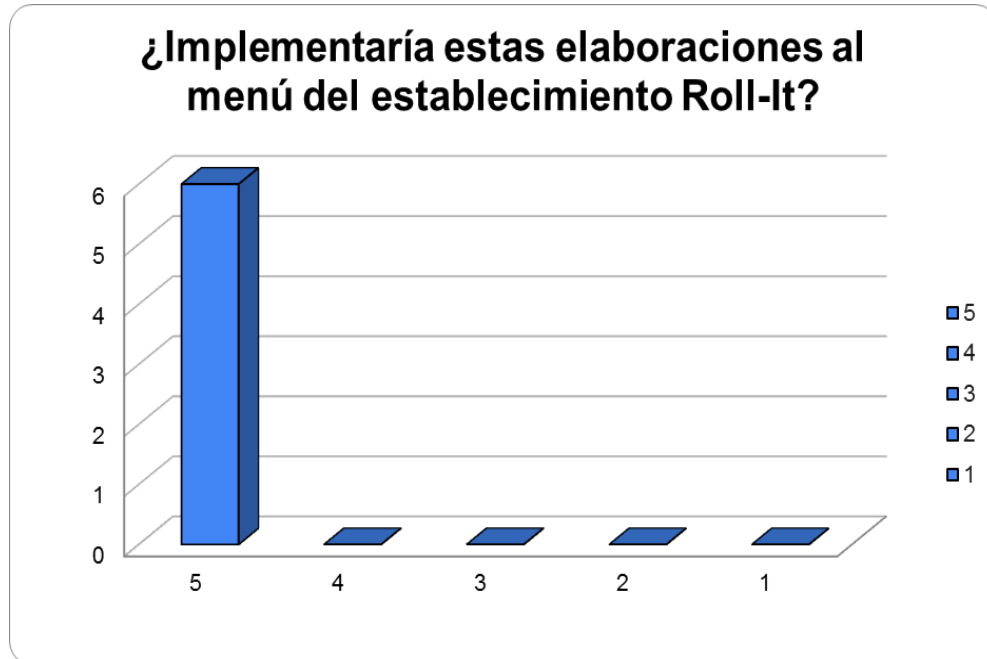
Ilustración 11: *Tabulación encuesta.*



Fuente: Garzón, Ávila (2023)

- Se deduce, por medio de las respuestas obtenidas en esta pregunta con un 100% como resultado positivo, que la población como usuario principal y comensal si estaría dispuesto a pagar por este servicio de igual manera por las elaboraciones en un establecimiento, dando a entender que los platillos presentados son una buena oportunidad para presentar algo diferente en un restaurante, ya que el tema económico pasaría a segundo plano y como primero sería llevarse una buena experiencia.

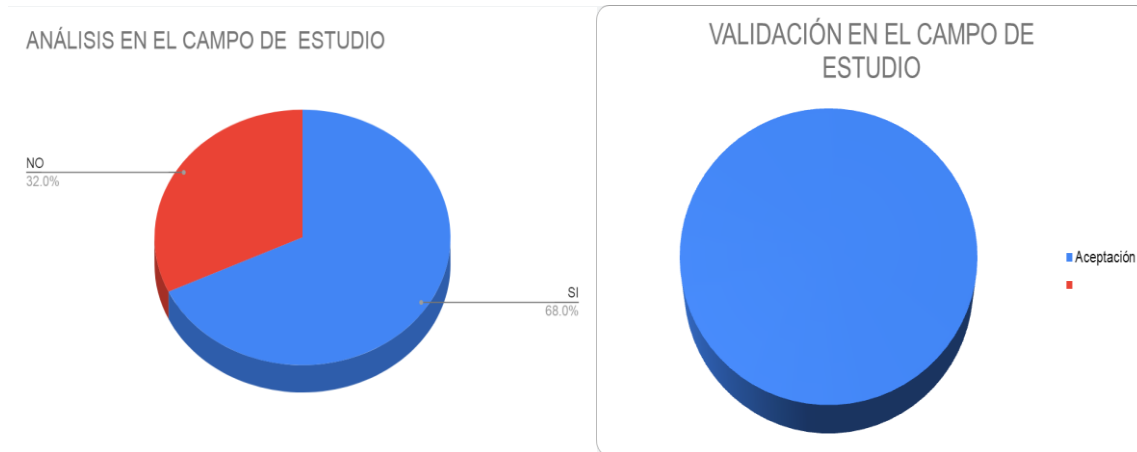
Ilustración 12: *Tabulación de encuesta.*



Fuente: Garzón, Ávila (2023)

- De acuerdo a esta pregunta, las elaboraciones como aperitivos con temática kaiseki presentada como proyecto de titulación aplicada en el restaurante Roll-It es válida y tomada en cuenta por la población para la implementación de las distintas elaboraciones al menú ya existente del establecimiento siendo así apoyado por un 100% de los encuestados.

## Análisis de resultado



Como resultado, al Analizar el campo de estudio se obtuvo un 68% en su gran mayoría, al público le intereso el descubrir la temática “Kaseki”, con respecto al incluir un apartado en el menú de aperitivos, a su vez el interés de probar nuevas elaboraciones provenientes de Japón. Al analizar el Campo de estudio se procede a realizar la propuesta que cubra con las necesidades del problema existente, al realizar la validación se obtuvo una aceptación del 100% siendo esto una mejora para el establecimiento Roll-It validando la propuesta con el personal como con el público.

## CAPÍTULO V

### 5.1. Propuesta de Investigación:


Dentro de la propuesta de investigación se procedió a analizar la variedad gastronómica internacional que posee la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay enfocándonos en un establecimiento en específico donde se aplicó el proyecto de titulación; de este modo se pudo elegir un representante como es la gastronomía japonesa para adecuarlo a las necesidades del proyecto, se procedió a crear un menú de siete tiempos con sus respectivas salsas y bebidas como aperitivos utilizando la temática kaiseki.


#### **Propuesta Kaiseki Ryori 7 tiempos.**


- Gyoza rellena de cerdo molido, nabo chino, col, jengibre, salsa de soja; acompañado con salsa de gyoza.
- Gyoza rellena de pollo, zanahoria cocida, puerro, jengibre, salsa de soja; acompañado con salsa de gyoza.
- Maki Rollo de tiras de cangrejo (kanikama), lechuga, queso crema, tocino, aguacate y decoración con tiras de cangrejo finas y germinados de cebolla, acompañada con salsa reducida de soja.
- Uramaki Rollo de atún rojo, aguacate, queso crema, lechuga y decoración con cebolla caramelizada de vino tinto acompañado con salsa reducida de soja.
- Chirashi de camarón tempura, arroz de sushi, tontaksu de pollo, pepino en rondelle, tira de tortilla de huevo, lechuga baby y germinado de cebolla, acompañado con salsa de anguila.
- Sopa de miso.


- Vegetales encurtidos (Tsukomono) de rábano, pepino, espárragos y trilogía de pimientos en una solución de líquido de gobierno.
- Nama Harumaki de zanahoria, brócoli, vainas, apio, ajonjolí y papel de arroz acompañado de salsa de ostras.
- Anmitsu de frutas de estación (sandía, melón, fresa, kiwi), helado de manjar de almendras y gelatina de mora.
- Bebidas: Sake y té de matcha.


## 5.2. Bitácoras


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Gyozas de Pollo</b>									
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
<b>Relleno</b> Suprema de Pollo Jengibre Puerro Zanahoria Ajo Sal Masa para Gyozas Aceite Agua	0,04g 0,005g 0,01g 0,015g 0,005g 0,005g 0,01g 0,02ml 0,01ml	<b>Color-</b> Amarillo claro.  <b>Olor-</b> Característico del producto  <b>Sabor</b> Suave, intenso  <b>Textura-</b> Suave, Firme.	Sellado  Cocción al Vapor.  Saltear	63 °C  100° c  170°C	5min  10min  7min	Refrigeración	2 a 4 °C	7Días	Empacado al vacío	65 °C	La masa de las Gyozas era muy gruesa lo que daba una sensación pesada en boca. Realizar la masa más fina.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Gyozas de Pollo</b>									
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
<b>Relleno</b> Suprema de Pollo Jengibre Puerro Zanahoria Ajo Sal Masa para Gyozas Aceite Agua	0,04g 0,005g 0,01g 0,015g 0,005g 0,005g 0,01g 0,02ml 0,01ml	<b>Color-</b> Amarillo claro.  <b>Olor-</b> Característico del producto  <b>Sabor</b> Suave, intenso  <b>Textura-</b> Suave, Fina.	Sellado  Cocción al Vapor.  Saltear	63 °C  100° c  170°C	5min  10min  7min	Refrigeración	2 a 4 °C	7Días	Empacado al vacío	65 °C	Al Realizar la masa más fina. Se obtuvo una elaboración ligera en boca y más agradable.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Gyozas de Cerdo</b>									
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
<b>Relleno</b> Cerdo Cebollin Ajo Col Jengibre Nabo Sal Masa para Gyosas Aceite Salsa de Soya	0,04g 0,005g 0,005g 0,02g 0,005g 0,02g 0,005g 0,02g 0,2ml 0,01ml	<b>Color-</b> Marrón claro.  <b>Olor-</b> Característico del producto  <b>Sabor</b> intenso  <b>Textura-</b> Crujiente	Fritura profunda  Saltear	180° C  170°c	7min  7min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	La masa de las Gyosas era muy gruesa lo que daba una sensación pesada en boca. Realizar la masa más fina.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Gyozas de Cerdo</b>									
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
<b>Relleno</b> Cerdo Cebollin Ajo Col Jengibre Nabo Sal Masa para Gyosas Aceite Salsa de Soya	0,04g 0,005g 0,005g 0,02g 0,005g 0,02g 0,005g 0,02g 0,2ml 0,01ml	<b>Color-</b> Marrón claro.  <b>Olor-</b> Característico del producto  <b>Sabor</b> intenso  <b>Textura-</b> Crujiente	Fritura profunda  Saltear	180° C  170°C	7min  7min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Al Realizar la masa más fina. Se obtuvo una elaboración ligera en boca y más agradable.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Uramaki de atún rojo</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki Agua <b>Misura</b> Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Relleno</b> Atún rojo Sal Pimienta Aceite Alga nori Queso crema Lechuga crespita Aguacate <b>Salsa</b> Cebolla perla Azúcar Mantequilla Vino tinto	0,2g 0,25ml 0,13ml 0,03ml 0,02g 0,1g 0,002g 0,002g 0,002ml 0,0001g 0,002g 0,0001g 0,002g 0,075g 0,02g 0,01g 0,1ml	<b>Color-</b> Blanco, morado <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> intenso, agradable <b>Textura-</b> Suave, Blando.	Ebullición  Reducción  Sellado	100° C 180° C 70°C	20min  10min  5min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Mejorar los cortes del rollo y su presentación.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Uramaki de atún rojo</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki Agua <b>Misura</b> Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Relleno</b> Atún rojo Sal Pimienta Aceite Alga nori Queso crema Lechuga crespita Aguacate <b>Salsa</b> Cebolla perla Azúcar Mantequilla Vino tinto	0,2g 0,25ml 0,13ml 0,03ml 0,02g 0,1g 0,002g 0,002g 0,002ml 0,0001g 0,002g 0,0001g 0,002g 0,075g 0,02g 0,01g 0,1ml	<b>Color-</b> Blanco, morado <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> intenso, agradable <b>Textura-</b> Suave, Blando.	Ebullición  Reducción  Sellado	100° C 180° C 70°C	20min  10min  5min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Presentación agradable a la vista con buena estética.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Sushi de kibun kanikama</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki 0,25ml Agua 0,13ml <b>Misura</b> Vinagre de arroz 0,03ml Azúcar 0,02g Sal 0,0002g <b>Relleno</b> Alga nori 0,003g Kibun kanikama 0,002g Queso crema 0,0001g Lechuga crespita 0,002g Aguacate 0,003g Tiras de cangrejo germinados 0,001g Cebolla de tocino 0,002g	0,2g	<b>Color-</b> Blanco, Verde Oscuro y claro. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> intenso, agradable <b>Textura-</b> Suave, Blando.	Ebullición Reducción	100° C 180° C	20min 10min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Presentación agradable a la vista con buena estética.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Sushi de kibun kanikama</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki 0,25ml Agua 0,13ml <b>Misura</b> Vinagre de arroz 0,03ml Azúcar 0,02g Sal 0,0002g <b>Relleno</b> Alga nori 0,003g Kibun kanikama 0,002g Queso crema 0,0001g Lechuga crespita 0,002g Aguacate 0,003g Tiras de cangrejo germinados 0,001g Cebolla de tocino 0,002g	0,2g	<b>Color-</b> Blanco, Verde Oscuro y claro. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> intenso, agradable <b>Textura-</b> Suave, Blando.	Ebullición Reducción	100° C 180° C	20min 10min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Mejorar los cortes del rollo y su presentación.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Chirashi</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki Agua <b>Misura</b> Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Tempura de Camarón</b> Camarón Harina Agua Helada Huevo Sal Pimienta Aceite <b>Tonkatsu de Pollo</b> Pollo suprema Sal Ajo Pimienta Huevo Panko Aceite Tortilla de huevo Lechuga Germinados de cebolla Pepinillo Salsa de Anguila	0,2g 0,25ml 0,13ml 0,03ml 0,02g 0,3g 0,015g 0,2ml 0,6g 0,015g 0,01g 0,4ml 0,1g 0,005g 0,01g 0,005g 0,06g 0,1g 0,3ml 0,01g 0,005g 0,005g 0,005g 0,02ml	<b>Color-</b> Blanco,Verde Claro,amarillo oscuro. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> Suave Agradable. <b>Textura-</b> Suave, Crujiente	Ebullición Reducción Fritura Profunda	100° C 180° C 190°C	20min 10min 7min	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	65 °C	Adecuar el plato en un solo bocado.	


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Chirashi</b>									
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
<b>Carbohidrato</b> Arroz hakumaki Agua <b>Misura</b> Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Tempura de Camarón</b> Camarón Harina Agua Helada Huevo Sal Pimienta Aceite <b>Tonkatsu de Pollo</b> Pollo suprema Sal Ajo Pimienta Huevo Panko Aceite Tortilla de huevo Lechuga Germinados de cebolla Pepinillo Salsa de Anguila	0,2g 0,25ml 0,13ml 0,03ml 0,02g 0,3g 0,015g 0,2ml 0,6g 0,015g 0,01g 0,4ml 0,1g 0,005g 0,01g 0,005g 0,06g 0,1g 0,3ml 0,01g 0,005g 0,005g 0,005g 0,02ml	<b>Color-</b> Blanco,Verde Claro,amarillo oscuro. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> Suave Agradable. <b>Textura-</b> Suave, Crujiente	Ebullición Reducción Fritura Profunda	100° C 180° C 190°C	20min 10min 7min	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	65 °C	Plato adecuado para un solo bocado.	


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Sopa Miso</b>									
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
Apio Zanahoria Cebolla Aceite Agua Hongos Miso Blanco Tofu Cebollin Alga Nori	0,01g 0,01g 0,01g 0,005ml 0,2ml 0,005g 0,004g 0,005g 0,002g 0,001g	<b>Color-</b> Blanco, Verde, café. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> Suave Agradable. <b>Textura-</b> Líquida Suave	Ebullición  Reducción  Saltear  Sofreír	100° C 180° C 170° C 160° C	40min  10min  5min  7min	N/A	N/A	N/A	N/A	75 °C	Mejorar la base de la sopa.


Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Vegetales Encurtidos</b>									
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
<b>Líquido de Gobierno</b> Agua potable Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Vegetales</b> Pimiento verde Pimiento rojo Pimiento amarillo Rábano Pepinillo Espárragos	0,2ml 0,1ml 0,05g 0,01g 0,005g 0,005g 0,005g 0,005g 0,01g 0,01g	<b>Color-</b> Verde, amarillo rojo. <b>Olor-</b> Característico del producto avinagrado <b>Sabor</b> Acido <b>Textura-</b> Crujiente Suave	Ebullición  Blanquear	100° C 80° C	20min  7min	Refrigeración	5° C	10 Días	Sellado Térmico	30 °C	Mejorar la base del vinagre, que represente sabores asiáticos.

Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Vegetales Encurtidos</b>									
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
<b>Líquido de Gobierno</b> Agua potable Vinagre de arroz Azúcar Sal <b>Vegetales</b> Pimiento verde Pimiento rojo Pimiento amarillo Rábano Pepinillo Espárragos	0,2ml 0,1ml 0,05g 0,01g 0,005g 0,005g 0,005g 0,005g 0,01g 0,01g	<b>Color-</b> Verde, amarillo rojo. <b>Olor-</b> Característico del producto avinagrado <b>Sabor</b> Acido <b>Textura-</b> Crujiente Suave	Ebullición  Blanquear	100° C 80° C	20min 7min	Refrigeración	5°C	10 Días	Sellado Térmico	30 °C	Represente sabores asiáticos al emplear cada vegetal.



Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración <b>Nama Harumaki</b>									
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
Papel de Arroz Zanahoria Coliflor Vainas Apio Aceite Ajonjolí Sal Germinado de cebolla Lechuga	0,003g 0,004g 0,004g 0,004g 0,004g 0,005ml 0,001g 0,002g 0,001g 0,001g	<b>Color-</b> Blanco traslucido. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> Ligero <b>Textura-</b> Suave	Salteado	170° C	7min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Acompañar con una salsa adecuada para el aperitivo.

Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Nama Harumaki</b>									
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
Papel de Arroz Zanahoria Coliflor Vainas Apio Aceite Ajonjolí Sal Germinado de cebolla Salsa de Ostras Lechuga	0,003g 0,004g 0,004g 0,004g 0,005ml 0,001g 0,002g 0,001g 0,003ml 0,001g	<b>Color-</b> Blanco traslucido. <b>Olor-</b> Característico del producto <b>Sabor</b> Ligero <b>Textura-</b> Suave	Salteado	170° C	7min	N/A	N/A	N/A	N/A	65 °C	Buenos Sabores al implementar la salsa de ostras resaltan los vegetales.

Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Anmitsu</b>									
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
<b>Gel de mora</b> Pulpa de mora Gelatina sin sabor Azúcar Agua <b>Frutas</b> Helado de manjar de almendras Sandia Melon Kiwi Fresa	0,1ml 0,007g 0,03g 0,01ml 0,03ml 0,01g 0,01g 0,005g 0,005g	<b>Color-</b> Blanco, verde, rojo, amarillo, morado. <b>Olor-</b> Característico del producto Dulce <b>Sabor</b> Ligero <b>Textura-</b> Suave Fibrosa	Ebullición	100° C	10min	Refrigeración	5°C	2 Dias	N/A	10 °C	Mejorar la presentación y montaje del plato.

Nombre del realizador Kevin Ávila		Nombre de la elaboración  <b>Anmitsu</b>									
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
<b>Gel de mora</b> Pulpa de mora Gelatina sin sabor Azúcar Agua <b>Frutas</b> Helado de manjar de almendras Sandía Melón Kiwi Fresa	0,1ml 0,007g  0,03g 0,01ml  0,03ml 0,01g 0,01g 0,005g 0,005g	<b>Color-</b> Blanco, verde, rojo, amarillo, morado.. <b>Olor-</b> Característico del producto Dulce  <b>Sabor</b> Ligero <b>Textura-</b> Suave Fibrosa	Ebullición	100° C	10min	Refrigeración	5°C	2 Dias	N/A	10 °C	Presentación más vistosa y adecuada a un aperitivo.

### 5.3. Ficha de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Gyosa de Cerdo</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aperitivo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,04	kg	Cerdo
	0,005	kg	Cebollin
	0,005	kg	Ajo
	0,02	kg	Col
	0,005	kg	Jengibre
	0,02	kg	Nabo
	0,005	kg	Sal
	0,02	Und.	Masa para Gyosas
0,2	Lt	Aceite	
0,01	Lt	Salsa de Soya	
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Cerdo</b>	Brunoise	<b>Cebollin</b>	Aros
<b>Ajo</b>	Brunoise	<b>Jengibre</b>	Brunoise
<b>Nabo</b>	Brunoise	<b>Sal</b>	N/A
<b>Masa para Gyosas</b>	Micenplace	<b>Aceite</b>	N/A
<b>Salsa de Soya</b>	N/A	<b>Col</b>	Chiffonade
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Cerdo,Cebollin,Ajo,Col,Jengibre ,Nabo,Sal,Masa para Gyosas,Aceite,Salsa de Soya/Fritura Profunda/20 min/ 180°C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Vajilla de servicio plato fuerte, pinzas y cuchareta para servicio.</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar un sobrito del ajo y el jengibre.</li> <li>Colocar el cerdo dejar cocinar por 15 min revolver constantemente.</li> <li>Agregar el nabo y el cebollin.Reservar.</li> <li>Tomar la masa de gyosas colocar el relleno y cerar los bordes dandole forma.</li> <li>En la cacerola calentar el aceite a 150°C ,Colocar las gyosas por 5 min.</li> <li>Reservar</li> <li></li> <li></li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
Controlar tiempos y Procesos de Cocción			

**FICHA TÉCNICA: Gyozas de Pollo**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,04	kg	Suprema de Pollo
0,005	kg	Jengibre
0,01	kg	Puerro
0,015	kg	Zanahoria
0,005	kg	Ajo
0,005	kg	Sal
0,01	unid	Masa para Gyozas
0,02	Lt	Aceite
0,01	Lt	Agua

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Suprema de Pollo	N/A	Jengibre	Brunoise
Puerro	Juliana	Zanahoria	Brunoise
Ajo	Brunoise	Sal	N/A
Masa para Gyozas	N/A	Aceite	N/A
Agua	N/A	0	
0		0	

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Suprema de Pollo, Jengibre, Puerro, Zanahoria, Ajo, Sal, Masa para Gyozas  
Aceite, Agua /Vaporizado/30 minutos/92°C

**Equipos y Utensilios:**



**Bowls, Olla de acero, Cuchareta, Sartén.**

**PREPARACIÓN:**

1. Cocinar la Suprema de pollo con la sal por 20 min a 100°C
2. Retirar las Supremas. Reservar y deshebrar.
3. Realizar el sofrito aceite, ajo, jengibre, puerro por 7 min a 80°C
4. Incluir el pollo deshebrado, agregar salsa de soya, retirar del fuego
5. Tomar la masa de gyozas, colocar en el centro y cerar los bordes humediciendolos con agua, dando forma a las Gyozas.
6. En un sartén colocar poca cantidad aceite y dorar las gyozas.
7. Agregar Agua a la sartén y tapar para que se cocinen mediante el choque Térmico a 100°C.

**Observaciones:**

Controlar Tiempos y Procesos.

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Sushi de kibun kanikama</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aperitivo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	Arroz con misura
	0,0002	kg	Alga nori
	0,003	kg	Kibun kanikama
	0,002	kg	Queso crema
	0,0001	kg	Lechuga crespa
	0,002	kg	Aguacate
	0,003	kg	Tiras de cangrejo
	0,001	kg	Germinados de Cebolla
	0,002	kg	Tocino
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Arroz con misura	N/A	Alga nori	N/A
Kibun kanikama	Tiras finas	Queso crema	N/A
Lechuga crespa	N/A	Aguacate	Media luna
Tiras de cangrejo	Tiras finas	Germinados de Cebolla	N/A
Tocino	Juliana	0	0
0	0	0	0
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Arroz para sushi, kibun kanikama, alga nori / sushi / 5 min / 20 °C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Esterilla para sushi, papel film, tabla de cocina, cuchillo, sartén, cuchareta.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Sobre la esterilla armar el sushi colocando el arroz sobre la alga nori. 2. Como relleno colocar la lechuga crespa, kibun kanikama, tocino previamente dorado en una sartén, queso crema y aguacate. 3. Enrollar cuidadosamente dándole una forma cilíndrica para formar el sushi. 4. Con un cuchillo cortar los rollos de sushi. 5. Adornar la parte superior de cada rollo con tiras finas de cangrejo y germinados de cebolla. 6. Servir y acompañar con una salsa de soja en pipetas.			
<b>Observaciones:</b>			

**SUB FICHA TÉCNICA: Arroz para sushi**

Tipo de Plato:

Aperitivo



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Arroz hakumaki
0,25	Lt	Agua
0,08	Lt	Misura

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Arroz hakumaki	N/A	Agua	N/A
Misura	Micenplace	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Arroz hakumaki, agua, misura / hervir / 30 min / 180 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Olla arrocera, bowl mediano, recipiente plano.

**PREPARACIÓN:**

1. Lavar el arroz hakumaki las veces que sea necesario hasta obtener una agua traslucida.
2. Llevar a coccion con agua aproximadamente 15 min.
3. Una vez que este listo dejamos 10 min en la olla arrocera que se mantenga con el mismo calor.
4. Tender el arroz sin estropearlo en un recipiente plano para colocar la misura.
5. Esta listo para armar el sushi.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Se recomienda lavar el arroz unas 7-8 veces aproximadamente sin refregarlo mucho.

**SUB FICHA TÉCNICA: Misura**

**Tipo de Plato:**

**Adereso**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,13	Lt	Vinagre de arroz
0,03	kg	Azucar
0,02	kg	Sal

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Vinagre de arroz	N/A	Azucar	N/A
Sal	N/A	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Vinagre de arroz, azucar, sal / reduccion / 10 min / 180 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Cacerola, bowl mediano, cuchareta.

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar el vinagre, sal y azucar en una cacerola.
2. Llevar a hervir hasta que reduzca.
3. Una vez listo colocar la misura en el arroz para sushi y mezclar cuidadosamente.
4. Dejar enfriar.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Pobar la misura para controlar el nivel de acidez.

**FICHA TÉCNICA: Sushi de atun rojo**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Arroz con misura
0,0001	kg	Alga nori
0,003	kg	Atun rojo
0,002	kg	Queso crema
0,0001	kg	Lechuga crespa
0,002	kg	Aguacate
0,002	kg	Cebolla caramelizada

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Arroz con misura	N/A	Alga nori	Juliana
Atun rojo	Baston	Queso crema	N/A
Lechuga crespa	N/A	Aguacate	Media luna
Cebolla caramelizada	Pluma	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Arroz para sushi, atun rojo, cebolla caramelizada / sushi / 5 min / 20 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Esterilla para sushi, papel film, tabla de cocina, cuchillo.

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar el alga nori en juliana para envolver con una tira el sushi.
2. Sobre la esterilla armar el sushi colocando primero el arroz.
3. Como relleno colocar la lechuga crespa, atun rojo, queso crema y aguacate.
4. Enrollar cuidadosamente dándole una forma cilíndrica para formar el sushi.
5. Con un cuchillo cortar los rollos de sushi.
6. Adornar la parte superior de cada rollo con la cebolla caramelizada.
7. Servir y acompañar con una salsa de soja en pipetas.

**Observaciones:**

Se recomienda tener un cuchillo totalmente afilado para el corte de los rollos.  
Cada rollo debe tener mismo peso y tamaño.

**SUB FICHA TÉCNICA: Arroz para sushi**

Tipo de Plato:

Aperitivo



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Arroz hakumaki
0,25	Lt	Agua
0,08	Lt	Misura

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Arroz hakumaki	N/A	Agua	N/A
Misura	Micenplace	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Arroz hakumaki, agua, misura / hervir / 30 min / 180 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Olla arrocera, bowl mediano, recipiente plano.

**PREPARACIÓN:**

1. Lavar el arroz hakumaki las veces que sea necesario hasta obtener una agua traslucida.
2. Llevar a coccion con agua aproximadamente 15 min.
3. Una vez que este listo dejamos 10 min en la olla arrocera que se mantenga con el mismo calor.
4. Tender el arroz sin estropearlo en un recipiente plano para colocar la misura.
5. Esta listo para armar el sushi.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Se recomienda lavar el arroz unas 7-8 veces aproximadamente sin refregarlo mucho.



**SUB FICHA TÉCNICA: Atun rojo**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	kg	Atun rojo
0,002	kg	Sal
0,002	kg	Pimienta
0,002	Lt	Aceite

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Atun rojo	Baston	Sal	N/A
Pimienta	N/A	Aceite	N/A
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Atun rojo / sellar / 3 min / 250 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Plancha, espátula, bowl.

**PREPARACIÓN:**

1. Sazonar el filete de atun rojo por todos sus lados con aceite, sal y pimienta.
2. Tener previamente la plancha caliente con un poco de aceite.
3. Sellar el atun rojo aproximadamente 1:30 min por lado.
4. Listo para el relleno de sushi.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Es opcional la coccion del atun al gusto, si se le quiere bien cocido o terminos medios.

**SUB FICHA TÉCNICA: Cebolla caramelizada**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,075	kg	Cebolla perla
0,02	kg	Azucar
0,01	kg	Mantequilla
0,1	Lt	Vino tinto

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Cebolla perla	Pluma	Azucar	N/A
Mantequilla	N/A	Vino tinto	N/A
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Cebolla perla, azucar, mantequilla, vino tinto / reduccion / 10 min / 180 °C



**Equipos y Utensilios:**

Tabla de picar, cuchillo, sarten, cuchareta, descorchador.

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar la cebolla perla en corte pluma.
2. En una sarten colocar la mantequilla, cebolla perla en pluma y azucar.
3. Agregar el vino tinto y llevar a reduccion controlando con una cuchareta que no se pegue.
4. Reservar y esta listo para hacer el montaje del sushi.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
<b>FICHA TÉCNICA: Chirashi</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aperitivo</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,04	kg	Arroz cocido
		0,025	kg	Tonkatsu de pollo
		0,02	kg	Tempura de Camarón
		0,005	kg	Lechuga
		0,01	kg	Tortilla de huevo
		0,005	kg	Germinados de cebolla
		0,005	kg	Pepinillo
		0,02	Lt	Salsa de Anguila
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Arroz cocido</b>	Micenplace	<b>Tonkatsu de pollo</b>	Micenplace	
<b>Tempura de Camarón</b>	Micenplace	<b>Lechuga</b>	N/A	
<b>Tortilla de huevo</b>	Micenplace	<b>Germinados de cebolla</b>	N/A	
<b>Pepinillo</b>	Rondeles	<b>Salsa de Anguila</b>	N/A	
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Arroz cocido,Tonkatsu de pollo,Tempura de Camarón,Lechuga,Tortilla de huevo,Germinados de cebolla,Pepinillo,Salsa de Anguila /Temperatura de servicio 60C				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>Vajilla de servicio plato cuadrado, pinzas.</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
1. Colocar en la base la hoja de lechuga. 2. Añadir el camarón,pollo tonkatsu y finalmente el arroz. 3.Incorporar el rondel de pepinillo junto a la tira del huevo. 4.Decorar con los germinados de cebolla. 5.Acompañar con la salsa de Anguila. 6. 7.				
<b>Observaciones:</b>				
Controlar temperaturas al momento del Servicio.				

**SUB FICHA TÉCNICA: Tonkatsu de Pollo**

**Tipo de Plato:**

**Proteína**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	kg	Pollo suprema
0,005	kg	Sal
0,01	kg	Ajo
0,005	kg	Pimienta
0,06	Unid	Huevo
0,1	kg	Panko
0,3	Lt	Aceite

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Pollo suprema	Cubos	Sal	N/A
Ajo	Pasta	Pimienta	N/A
Huevo	Batido	Panko	N/A
Aceite	N/A	0	
0		0	
0		0	

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Pollo suprema,Sal,Ajo,Pimienta ,Huevo,Panko,Aceite/Fritura Profunda/15 minutos/180°C

**Equipos y Utensilios:**

Bolw,Cacerola,Pinzas,Papel Absorbente.

**PREPARACIÓN:**

1. Condimentar el pollo con sal y Ajo
2. Batir los Huevos y pasar el pollo y empanizar con el panko.
3. Llevar a fritura profunda a 190°C por 7 min
4. Reservar
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Controlar el tiempo al momento de realizar la Fritura Profunda.

**SUB-FICHA TÉCNICA: Tempura de Camarón**

**Tipo de Plato:**

**Proteína**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,3	kg	Camarón
0,015	kg	Harina
0,2	Lt	Agua Helada
0,6	Unid	Huevo
0,015	kg	Sal
0,01	kg	Pimienta
0,4	Lt	Aceite

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Camarón</b>	N/A	<b>Harina</b>	N/A
<b>Agua Helada</b>	N/A	<b>Huevo</b>	N/A
<b>Sal</b>	N/A	<b>Pimienta</b>	N/A
<b>Aceite</b>	N/A	<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Camarón,Harina,Agua Helada,Huevo,Sal,Pimienta,Aceite./30 Min/200°C.

**Equipos y Utensilios:**

**Bowls, Olla de acero, Cuchareta,Pinzas,Papel Absorbente.**

**PREPARACIÓN:**

1. Mezclar el agua con la harina y el huevo hasta obtener una mezcla homogénea
2. Salpimentar los camarones.
3. Calentar en una cacerola el aceite a 190°C .
4. Introducir los camarones en la mezcla y llevarlos directamente a fritura profunda por 5min.
5. Reservar
6. Dejar cocinar hasta reducción.
7. Tapar, bajar fuego. Terminar cocción

**Observaciones:**

Controlar tiempos de Temperatura.

**SUB FICHA TÉCNICA: Tortilla de huevo**

Tipo de Plato:

Proteína



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,06	kg	Huevo
0,001	kg	Sal
0,001	kg	Pimienta
0,002	Lt	Aceite
0,002	Lt	Crema de leche

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Huevo	N/A	Sal	N/A
Pimienta	N/A	Aceite	N/A
Crema de leche	N/A	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Huevo, crema de leche / fritura / 5 min / 150 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Sarten, globo, bowl pequeño, espátula de goma.

**PREPARACIÓN:**

1. En un bowl colocar el huevo, sal, pimienta y crema de leche.
2. Batir ligeramente con un globo.
3. En una sartén con aceite caliente colocar la solución.
4. Freír la tortilla de huevo por ambos lados.
5. Reservar.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**SUB FICHA TÉCNICA: Arroz para sushi**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	kg	Arroz hakumaki
0,25	Lt	Agua
0,08	Lt	Misura

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Arroz hakumaki	N/A	Agua	N/A
Misura	Micenplace	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Arroz hakumaki, agua, misura / hervir / 30 min / 180 °C.

**Equipos y Utensilios:**

Olla arrocera, bowl mediano, recipiente plano.




**PREPARACIÓN:**

1. Lavar el arroz hakumaki las veces que sea necesario hasta obtener una agua traslucida.
2. Llevar a coccion con agua aproximadamente 15 min.
3. Una vez que este listo dejamos 10 min en la olla arrocera que se mantenga con el mismo calor.
4. Tender el arroz sin estropearlo en un recipiente plano para colocar la misura.
5. Esta listo para armar el sushi.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Se recomienda lavar el arroz unas 7-8 veces aproximadamente sin refregarlo mucho.



<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Sopa Miso</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aperitivo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,01	kg	Apio
	0,01	kg	Zanahoria
	0,01	kg	Cebolla
	0,005	Lt	Aceite
	0,2	Lt	Agua
	0,005	kg	Hongos
	0,004	kg	Miso Blanco
	0,005	kg	Tofu
	0,002	kg	Cebollin
	0,001	kg	Alga Nori
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Apio	Mirepoix	Zanahoria	Mirepoix
Cebolla	Mirepoix	Aceite	N/A
Agua	N/A	Hongos	Media luna
Miso Blanco	N/A	Tofu	Cubos
Cebollin	Brunoise	Alga Nori	N/A
0	0	0	0
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Miso, hongos, tofu, fondo / hervir / 10-15 min / 100 °C			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla de picar, cuchillo, cacerola, colador, plato para la sopa.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. En una cacerola sofreimos las verduras en corte mirepoix con aceite. 2. Agregar el agua. 3. El momento que el agua llegue a punto de ebullicion colocar el alga nori. 4. Colar toda la prepracion y llevar el caldo nuevamente a una cacerola a fuego medio. 5. Saltear los hongos. 6. Agregar el shiro misso al liquido por medio de un colador pequeño hasta llegar a un primer hervor. 7. Incorporar el tofu, hongos y servir colocando el cebollin.			
<b>Observaciones:</b>			
Tener en cuenta el estado de sal ya que los productos como el shiro misso, tofu son elementos que ya contienen sal.			

**FICHA TÉCNICA: Encurtido de vegetales**

**Tipo de Plato:** Aperitivo



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,005	kg	Pimiento verde
0,005	kg	Pimiento rojo
0,005	kg	Pimiento amarillo
0,005	kg	Rabano
0,01	kg	Pepinillo
0,01	kg	Esparragos
0,2	Lt	Liquido de gobierno

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Pimiento verde	Juliana	Pimiento rojo	Juliana
Pimiento amarillo	Juliana	Rabano	Rondeles
Pepinillo	Rondeles	Esparragos	Mirepoix
Liquido de gobierno	N/A	0	
0		0	
0		0	

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Vegetales / encurtido-blanquear / 24 h / 10 °C

**Equipos y Utensilios:**

Tabla de picar, cuchillo, cacerola, envase de vidrio.

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar los vegetales con sus diferentes tipos de corte.
2. Realizar la tecnica de blanqueo a los vegetales.
3. Colocar todos los vegetales en un envase de vidrio previaente esterelizado.
4. Agregar el liquido de gobierno y tapar bien el envase.
5. Reposar.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Se recomienda que el envase del encurtido se encuentre en refrigeracion.

**SUB FICHA TÉCNICA: Líquido de gobierno**

Tipo de Plato:

Aperitivo



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	Lt	Agua potable
0,1	Lt	Vinagre de arroz
0,05	kg	Azúcar
0,01	kg	Sal

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Agua potable	N/A	Vinagre de arroz	N/A
Azúcar	N/A	Sal	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Agua, vinagre, azucar, sal / reduccion / 5min / 180 °C

**Equipos y Utensilios:**

Cacerola pequeña, cuchareta, bowls pequeños, envase de vidrio, gramera.

**PREPARACIÓN:**

1. Pesar todos los ingredientes en una gramera.
2. Colocar los ingredientes en una cacerola.
3. Hervir y reducir a fuego alto.
4. Colocar el líquido de gobierno en los vegetales previamente cortados en un envase de vidrio.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

El envase de vidrio debe estar previamente esterilizado y el líquido se debe ir probando para tener un resultado exitoso para no pasarse con la acidez.

**FICHA TÉCNICA: Nama Harumaki**

**Tipo de Plato:** Aperitivo



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,003	kg	Papel de Arroz
0,004	kg	Zanahoria
0,004	kg	Coliflor
0,004	kg	Vainas
0,004	kg	Apio
0,005	Lt	Aceite
0,001	kg	Ajonjoli
0,002	kg	Sal
0,003	LT	Salsa de Ostras
0,001	kg	Germinado de cebolla
0,001	kg	Lechuga

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Papel de Arroz	N/A	Zanahoria	Juliana
Coliflor	N/A	Vainas	Jardinera
Apio	Jardinera	Aceite	N/A
Ajonjoli	N/A	Sal	N/A
Salsa de Ostras	N/A	Germinado de cebolla	N/A
Lechuga	N/A	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Papel de Arroz, verduras / Salteado / 8min / 175 °C

**Equipos y Utensilios:**




Tabla de picar, cuchillo, bowl grande, wok, cuchareta.

**PREPARACIÓN:**

1. Realizar los respectivos cortes a las verduras.
2. En un wok colocar aceite y saltear las verduras.
3. Agregar la salsa de soja, sal.
4. Previamente remojar el rice paper en suficiente agua.
5. Rectificar sal y agregar el ajonjoli.
6. Colocar las verduras salteadas en el papel de arroz con mucho cuidado evitando que se rompa y darle una forma cuadrangular pequeña.
7. Montar adornándolo con el germinado de cebolla, lechuga y servir.
8. Acompañar con una salsa de ostras.

**Observaciones:**

No dejar el Papel de Arroz durante mucho tiempo en agua porque no se podrá manipular con cautela por lo frágil que se convierte el mismo.

<b>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</b>		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Anmitsu (postre)</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Aperitivo</b>	
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,005	kg	Gelatina de mora
	0,03	kg	Helado de manjar de almendras
	0,01	kg	Sandia
	0,01	kg	Melon
	0,005	kg	Kiwi
	0,005	kg	Fresa
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Gelatina de mora	Cubos	Helado de manjar de almendras	Noisette
Sandia	Noisette	Melon	Noisette
Kiwi	Rondelle	Fresa	Rondelle
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Frutas de estacion, gelatina, helado / 8 min / °C.			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Tabla de picar, cuchillo, bowl pequeños, boleador.			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1. Cortar las frutas de estacion con sus diferentes tipos de corte. 2. La gelatina cortar en cubos. 3. Colocar todos los elementos (frutas, gelatina, helado) en su platillo. 4. Servir. 5. 6. 7.			
<b>Observaciones:</b>			
El helado debe estar todo el momento en congelacion para no perder su textura. Servir inmediatamente despues de montar el plato.			

**SUB FICHA TÉCNICA: Gelatina de mora (postre)**

**Tipo de Plato:**

**Aperitivo**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	Lt	Pulpa de mora
0,007	kg	Gelatina sin sabor
0,03	kg	Azucar
0,01	Lt	Agua

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Pulpa de mora</b>	N/A	<b>Gelatina sin sabor</b>	N/A
<b>Azucar</b>	N/A	<b>Agua</b>	N/A
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Pulpa de mora, gelatina sin sabor, azucar / hervir / 7 min / 180 °C

**Equipos y Utensilios:**

Cacerola, bowls pequeños, espátula de goma, molde pequeño.

**PREPARACIÓN:**

1. En una cacerola colocar la pulpa de mora.
2. Agregar el azucar en la pulpa y llevar a hervir.
3. Hidratar la gelatina sin sabor en agua.
4. Incorporar la gelatina sin sabor hidratada en la pulpa de mora y disolver.
5. Colocar la solución en un molde y esperar hasta que se vuelva sólido y desmoldeable.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

Tener en cuenta el nivel de azucar en la elaboración.

## 5.4. Ficha de Costos

 									
<b>Costos:</b>		<b>Gyosa de Cerdo</b>							
<b>Chef:</b>									
<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,35						
<b>Costo por Plato:</b>	2,37	<b>Raciones:</b>	1						
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,04	kg	Cerdo	6,67	0,27	Empaque Plástico	0,009	0,23	
2	0,01	kg	Cebollin	0,68	0,67	Funda Plástica	0,003	0,67	
3	0,01	kg	Ajo	3,30	0,02	Empaque Plástico	0,001	0,25	
4	0,01	kg	Jengibre	2,87	0,01	Funda Plástica	0,001	0,15	
5	0,02	kg	Nabo	1,11	0,02	Funda Plástica	0,008	0,38	
6	0,01	kg	Sal	0,60	0,00	Funda Plástica	0,005	1,00	
7	0,02	Und	Masa para Gyosas	7,50	0,15	Funda Plástica	0,008	0,40	
8	0,20	Lt	Aceite	3,42	0,68	Envase Plástico	0,200	1,00	
9	0,01	Lt	Salsa de Soya	27,03	0,27	Envase de Vidrio	0,002	0,15	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
	<b>0,31</b>	<b>Peso Total receta</b>			<b>2,10</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>7,10</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,77</b>					

**Costos:** Gyozas de Pollo

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,15
<b>Costo por Plato:</b>	0,19	<b>Raciones:</b>	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	kg	Suprema de Pollo	4,67	0,19	Empaque Plástico	0,018	0,45
2	0,01	kg	Jengibre	2,87	0,01	Funda de Plástica	0,001	0,15
3	0,01	kg	Puerro	1,00	0,01	Funda de Plástica	0,006	0,57
4	0,02	kg	Zanahoria	0,81	0,01	Funda de Plástica	0,008	0,56
5	0,01	kg	Ajo	3,30	0,02	Empaque Plástico	0,001	0,25
6	0,01	kg	Sal	0,60	0,00	Funda de Plástica	0,005	1
7	0,01	kg	Masa para Gyozas	7,50	0,08	Empaque Plástico	0,004	0,4
8	0,02	Lt	Aceite	3,42	0,07	Envase Plástico	0,020	1
9	0,01	Lt	Agua	0,00	0,00	0,00	0,010	1
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,12</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>0,39</b>	<b>Costo de receta</b>			

<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>	<b>0,58</b>
-----------------------------------------------------	-------------

<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>3,22</b>
--------------------------------------	-------------

**Costos:** Sushi de kibun kanikama

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,15
<b>Costo por Plato:</b>	0,60	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,2	Kg	Arroz con misura	2,15	0,43	Micenplace	0,200	1
2	0,0002	Kg	Alga nori	112,00	0,02	Micenplace	0,000	1
3	0,003	Kg	Kibun kanikama	55,00	0,17	Micenplace	0,003	1
4	0,002	Kg	Queso crema	10,00	0,02	Micenplace	0,002	1
5	0,0001	Kg	Lechuga crespita	5,58	0,00	Micenplace	0,000	1
6	0,002	Kg	Aguacate	1,25	0,00	Micenplace	0,002	1
7	0,003	Kg	Tiras de cangrejo	55,00	0,17	Micenplace	0,003	1
8	0,001	Kg	Germinados de Cebolla	18,98	0,02	Micenplace	0,001	1
9	0,002	Kg	Tocino	11,50	0,02	Micenplace	0,002	1
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,21</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>0,85</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>3,97</b>
--------------------------------------	-------------

**Costos:** Arroz

<b>Chef:</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	Carbohidrato Tamaño porción 0,4
<b>Costo por Plato:</b>	1,14 Raciones: 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,2	Kg	Arroz Hakumaki	5,70	1,14	Empaque Plástico	0,200	1
2	0,25	Lt	Agua	0,00	0,00	N/A	0,250	1
3	0,08	Lt	Misura	0,00	0,00	Micenlace	0,080	1
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,53</b> Peso Total receta					<b>1,14</b>	<b>Costo de receta</b>		

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 3,42

**Costo por kilo de elaboración** 2,15

**Costos:** Misura

<b>Chef:</b>	
<b>Tipo de Plato:</b>	Adereso Tamaño porción 0,18
<b>Costo por Plato:</b>	2,58 Raciones: 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	0	Vinagre de Arroz	19,73	2,56	Botella de Vidrio	0,130	1
2	0,03	0	Azúcar	1,00	0,00	N/A	0,030	1
3	0,02	0	Sal	0,60	0,01		0,020	1
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,18</b> Peso Total receta					<b>2,58</b>	<b>Costo de receta</b>		

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 7,73

**Costo por kilo de elaboración** 14,32



**Costos:**
**Sushi de atun rojo**
**Chef:**



<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,15
<b>Costo por Plato:</b>	0,14	<b>Raciones:</b>	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,2	Kg	Arroz con Msura	2,15	0,43	Mcenplace	0,200	1
2	0,003	Kg	Atún Rojo	19,80	0,06	Mcenplace	0,003	1
3	0,001	Kg	Alga Nori	112,00	0,11	Mcenplace	0,001	1
4	0,005	Kg	Queso Crema	10,00	0,05	Mcenplace	0,005	1
5	0,005	Kg	Lechuga	5,58	0,03	Mcenplace	0,005	1
6	0,005	Kg	Aguacate	1,25	0,01	Mcenplace	0,005	1
7	0,005	Kg	Cebolla Caramelizada	4,65	0,02	Mcenplace	0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,22 Peso Total receta</b>					<b>0,71</b>	<b>Costo de receta</b>		

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,43

**Costo por kilo de elaboración** 3,16

 								
<b>Costos:</b>			<b>Arroz</b>					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Carbohidrato	<b>Tamaño porción</b>		0,4		
<b>Costo por Plato:</b>			1,14	<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,2	Kg	Arroz Hakumaki	5,70	1,14	Empaque Plástico	0,200	1
2	0,25	Lt	Agua	0,00	0,00	N/A	0,250	1
3	0,08	Lt	Misura	0,00	0,00	Micenlace	0,080	1
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		<b>0,53</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,14</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>3,42</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>2,15</b>				


 								
<b>Costos:</b>			<b>Misura</b>					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Adereso	<b>Tamaño porción</b>		0,18		
<b>Costo por Plato:</b>			2,58	<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	0	Vinagre de Arroz	19,73	2,56	Botella de Vidrio	0,130	1
2	0,03	0	Azúcar	1,00	0,00	N/A	0,030	1
3	0,02	0	Sal	0,60	0,01		0,020	1
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		<b>0,18</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>2,58</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>7,73</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>14,32</b>				


INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>Filete de Atún a la Plancha</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Proteína	Tamaño porción 0,90					
<b>Costo por Plato:</b>		2,10	Raciones: 1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,1	Kg	Atún Rojo	19,80	1,98	Empaque Plástico	0,100	1
2	0,002	Kg	Sal	0,60	0,00	Empaque Plástico	0,002	1
3	0,002	Kg	Pimenta	56,36	0,11	Empaque Plástico	0,002	1
4	0,002	Lt	Aceite	3,42	0,01	Envase Pástico	0,002	1
5	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		0,11	<b>Peso Total receta</b>		2,10	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				6,30				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				19,82				

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>Cebolla Caramelizada</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Guarnición	Tamaño porción 0,50					
<b>Costo por Plato:</b>		0,95	Raciones: 1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,075	0	Cebolla Perla	1,05	0,08	Funda Plástica	0,075	1
2	0,02	0	Azúcar	1,00	0,02	Funda Plástica	0,020	1
3	0,01	0	Mantequilla	2,22	0,02	Funda Plástica	0,010	1
4	0,1	0	Vino Tinto	8,32	0,83	Envase de Vidrio	0,100	1
5	0	0	0	0,00	0,00		0,000	1
6	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		0,21	<b>Peso Total receta</b>		0,95	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				2,86				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				4,65				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>Chirashi</b>							
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,35					
<b>Costo por Plato:</b>	0,82	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	kg	Arroz cocido	2,15	0,09	Micenplace	0,040	1,00
2	0,03	kg	Tonkatsu de pollo	6,21	0,16	Micenplace	0,025	1,00
3	0,02	kg	Tempura de Camarón	4,05	0,08	Micenplace	0,020	1,00
4	0,01	kg	Lechuga	5,58	0,03	Funda Plástica	0,001	0,16
5	0,01	kg	Tortilla de huevo	4,87	0,05	Micenplace	0,010	1,00
6	0,01	kg	Germinados de cebolla	18,98	0,09	Enpaque Plástico	0,001	0,15
7	0,01	kg	Pepinillo	2,87	0,01	Enpaque Plástico	0,002	0,30
8	0,02	Lt	Salsa de Anguila	15,67	0,31	Envase de Vidrio	0,005	0,25
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		<b>0,13</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,82</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>2,46</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,32</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>	<b>Tonkatsu de Pollo</b>							
<b>Chef:</b>	Proteína							
<b>Tipo de Plato:</b>	Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	0,25					
<b>Costo por Plato:</b>	3,60	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	kg	Pollo suprema	4,67	0,47	Empaque plástico	0,045	0,45
2	0,01	kg	Sal	0,60	0,00	Empaque plástico	0,005	1,00
3	0,01	kg	Ajo	3,30	0,03	Funda plástica	0,010	1
4	0,01	kg	Pimienta	56,30	0,28	Funda plástica	0,000	0,06
5	0,06	Unid	Huevo	2,50	0,15	Empaque de cartón	1,020	17
6	0,10	kg	Panko	16,40	1,64	Empaque plástico	0,010	0,1
7	0,30	Lt	Aceite	3,42	1,03	Envase Plástico	0,300	1
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
		<b>0,58</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>3,60</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>10,80</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,21</b>				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Tempura de Camarón</b>							
<b>Chef:</b>									
<b>Tipo de Plato:</b>		Proteína	<b>Tamaño porción</b>		0,15				
<b>Costo por Plato:</b>		6,24	<b>Raciones:</b>		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,30	kg	Camarón	9,24	2,77	Empaque plástico	0,075	0,25	
2	0,02	kg	Harina	1,50	0,02	Empaque plástico	0,015	1,00	
3	0,20	Lt	Agua Helada	0,00	0,00	0,00	0,200	1	
4	0,6	Und	Huevo	2,50	1,50	Empaque de Cartón	10,2	17	
5	0,02	kg	Sal	0,60	0,01	Funda plástico	0,015	1	
6	0,01	kg	Pimienta	56,36	0,56	Empaque plástico	0,001	0,06	
7	0,40	Lt	Aceite	3,42	1,37	Envase plástico	0,400	1	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
		<b>1,54</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>6,24</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>		<b>18,71</b>							
<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>4,05</b>							

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>									
<b>Costos:</b>		<b>Arroz</b>							
<b>Chef:</b>									
<b>Tipo de Plato:</b>		Carbohidrato	<b>Tamaño porción</b>		0,4				
<b>Costo por Plato:</b>		1,14	<b>Raciones:</b>		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,2	Kg	Arroz Hakumaki	5,70	1,14	Empaque Plástico	0,200	1	
2	0,25	Lt	Agua	0,00	0,00	N/A	0,250	1	
3	0,08	Lt	Misura	0,00	0,00	Micenlace	0,080	1	
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
		<b>0,53</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,14</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>		<b>3,42</b>							
<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>2,15</b>							


<b>Costos:</b>	<b>Misura</b>
----------------	---------------

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Adereso	<b>Tamaño porción</b>	0,18
<b>Costo por Plato:</b>	2,58	<b>Raciones:</b>	1



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,13	0	Vinagre de Arroz	19,73	2,56	Botella de Vidrio	0,130	1
2	0,03	0	Azúcar	1,00	0,00	N/A	0,030	1
3	0,02	0	Sal	0,60	0,01		0,020	1
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,18 Peso Total receta</b>					<b>2,58</b>	<b>Costo de receta</b>		



<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>	<b>7,73</b>
-----------------------------------------------------	-------------

<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>14,32</b>
--------------------------------------	--------------

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>			<b>Sopa Misso</b>					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>		250,00		
<b>Costo por Plato:</b>			0,30	<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,01	Kg	Apio	1,40	0,01	Empaque Plástico	0,010	1
2	0,01	Kg	Zanahoria	0,81	0,01	Empaque Plástico	0,010	1
3	0,01	Kg	Cebolla	1,05	0,01	Empaque Plástico	0,010	1
4	0,005	Lt	Aceite	3,42	0,02	Envase Plástico	0,005	1
5	0,2	Lt	Agua	0,00	0,00	N/A	0,200	1
6	0,005	Kg	Hongos	5,39	0,03	Empaque Plástico	0,005	1
7	0,004	Kg	Misso Blanco	17,00	0,07	Empaque Plástico	0,004	1
8	0,005	Kg	Tofu	8,63	0,04	Empaque Plástico	0,005	1
9	0,002	Kg	Cebollin	0,68	0,00	Empaque Plástico	0,002	1
10	0,001	Kg	Alga Nori	112,00	0,11	Empaque Plástico	0,001	1
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
			<b>0,25</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,30</b>	<b>Costo de receta</b>	
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,90</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,20</b>				

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>			<b>Encurtido de Vegetales</b>					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>		0,04		
<b>Costo por Plato:</b>			1,25	<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,005	Kg	Pimiento rojo	2,60	0,01	Funda Plástico	0,005	1
2	0,005	Kg	Pimiento Verde	2,60	0,01	Funda Plástico	0,005	1
3	0,005	Kg	Pimiento Amarillo	1,60	0,01	Funda Plástico	0,005	1
4	0,005	Kg	Rabano	2,05	0,01	Funda Plástico	0,005	1
5	0,01	Kg	Pepinillo	2,87	0,03	Funda Plástico	0,010	1
6	0,01	Kg	Espárragos	4,98	0,05	Funda Plástico	0,010	1
7	0,2	Lt	Líquido de Gobierno	5,64	1,13	Micenplace	0,200	1
8	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
			<b>0,24</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,25</b>	<b>Costo de receta</b>	
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>3,75</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,21</b>				

 								
<b>Costos:</b>			Líquido de Gobierno					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Solución	Tamaño porción		0,15		
<b>Costo por Plato:</b>			0,85	Raciones:		2		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,2	Lt	Agua Potable	0,00	0,00	N/D	0,000	0
2	0,1	Lt	Vinagre de Arroz	19,73	1,97	Envase de vidrio	0,100	1
3	0,05	Kg	Azúcar	1,00	0,05	Funda Plástica	0,050	1
4	0,01	Kg	Sal	0,60	0,01	Funda Plástica	0,010	1
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,36 Peso Total receta</b>				<b>2,03</b>		<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>2,54</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>5,64</b>				

 								
<b>Costos:</b>			Nama Harumaki					
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>			Aperitivo	Tamaño porción		0,30		
<b>Costo por Plato:</b>			0,20	Raciones:		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,003	Kg	Papel de Arroz	26,20	0,08	Empaque Plástico	0,003	1
2	0,004	Kg	Zanahoria	0,81	0,00	Funda Plástica	0,004	1
3	0,004	Kg	Coliflor	2,77	0,01	Funda Plástica	0,004	1
4	0,004	Kg	Vainas	1,84	0,01	Funda Plástica	0,004	1
5	0,004	0	Apio	0,70	0,00	Funda Plástica	0,004	1
6	0,005	Lt	Aceite	1,00	0,01	Botella Plástica	0,005	1
7	0,001	Kg	Ajonjoli	44,35	0,04	Botella Plástica	0,001	1
8	0,002	Kg	Sal	1,00	0,00	Funda Plástica	0,002	1
9	0,003	Lt	Salsa de Ostras	8,50	0,03	Botella de Vidrio	0,003	1
10	0,001	Kg	Germinados de Cebolla	18,98	0,02	Empaque Plástico	0,001	1
11	0,001	Kg	Lechuga	5,58	0,01	Funda Plástica	0,001	1
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,03 Peso Total receta</b>				<b>0,20</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>6,39</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>Anmitsu</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>	Aperitivo	<b>Tamaño porción</b>	0,70					
<b>Costo por Plato:</b>	0,30	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,005	Kg	Gelatina de Mora	4,67	0,02	Mcenplace	0,005	1
2	0,03	Lt	Helado de manjar de almendras	5,33	0,16	Envase Plástico	0,030	1
3	0,01	Kg	Sandia	5,00	0,05	Funda Plástica	0,010	1
4	0,01	Kg	Melon	5,00	0,05	Funda Plástica	0,010	1
5	0,005	Kg	Kiwi	2,03	0,01	Funda Plástica	0,005	1
6	0,005	Kg	Fresa	2,03	0,01	Funda Plástica	0,005	1
7	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,07</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>0,30</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,91</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,67</b>				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec						
<b>Costos:</b>		<b>Gelatina de Mora</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>	Texturizante	<b>Tamaño porción</b>	0,15					
<b>Costo por Plato:</b>	0,70	<b>Raciones:</b>	1					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,1	Lt	Pulpa de Mora	4,00	0,40	Empaque Plástico	0,100	1
2	0,007	Kg	Gelatina sin Sabor	36,67	0,26	Empaque Plástico	0,007	1
3	0,03	Kg	Azúcar	1,00	0,03	Funda de Plástico	0,000	
4	0,01	Lt	Agua	0,00	0,00	N/D	0,000	
5	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
6	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
7	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
8	0	0	0	0,00	0,00		0,000	
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
<b>0,15</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>0,69</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>2,10</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>4,67</b>				

## 5.5. Ficha de base Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>CÁRNICOS</b>													
	ATÚN ROJO	EMPAcado AL VAcÍO	PACÍFIC SELEcT	0,45	KG	8,91	0,45	0	0	100	0,45	19,80	
	CAMARÓN	DESVENADO SIN CÁSCARA	SUPERMAXI	0,25	KG	2,31	0,25	0	0	100	0,25	9,24	
	CANGREJO	EMPAQUE PLÁSTICO	SEASTIX	0,145	KG	8,00	0,15	0	0	100	0,15	55,17	
	CERDO	AGUIA	MERCADO 12 DE ABRIL	0,225	KG	1,50	0,23	0	0	100	0,23	6,67	
	SUPREMAS LIMPIA	SUPREMAS DE POLLO	COMISARIATO BARBECHO	0,45	KG	2,10	0,45	0	0	100	0,45	4,67	
	TOCINO	EMPAQUE PLÁSTICO	LA EUROPEA	0,1	KG	1,15	0,10	0	0	100	0,10	11,50	
<b>LÁCTEOS</b>													
	QUESO CREMA	ENVASE PLÁSTICO	TONI	0,05	KG	0,50	0,05	0	0	100	0,05	10,00	
	CREMA DE LECHE	EMPAQUE PLÁSTICO	ALPINA	0,2	LT	1,20	0,20	0	0	100	0,2	6,00	
<b>FRUTAS</b>													
	AGUACATE	AGUACATE ENTERO	MERCADO 10 AGOSTO	0,35	KG	0,75	0,35	0,5	0,3	100	0,35	1,50	
	FRESA	FRESA ENTERA	MERCADO 12 DE ABRIL	0,2	KG	0,50	0,2	0,1	0,19	100	0,20	2,03	
	KIWI	KIWI ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,2	KG	0,50	0,2	0,1	0,19	100	0,20	2,03	
	MELÓN	MELÓN ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	1	KG	2,00	1	0,25	0,75	100	1,00	0,50	
	SANDÍA	SANDÍA ENTERA	MERCADO 12 DE ABRIL	1	KG	2,00	1	0,25	0,75	100	1,00	0,50	
<b>HORTALIZAS</b>													
	AGUACATE	Aguate	MERCADO 12 DE ABRIL	0,3	KG	0,50	0,3	0,50	0,25	100	0,30	1,25	
	APIO	APIO ENTERO	SUPERMAXI	1	KG	1,00	1	0,10	0,90	100	1,00	0,10	
	AJO	SIN CÁSCARA	CORAL	0,25	KG	1,10	0,25	0,00	0,25	100	0,25	3,30	
	CEBOLLA PERLA	CEBOLLA BLANCA ENTERA	MERCADO 12 DE ABRIL	0,5	KG	0,50	0,5	0,20	0,48	100	0,50	0,52	
	CEBOLLIN	CEBOLLIN ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,6	KG	1,00	0,6	0,10	0,59	90	0,67	0,68	
	COLIFLOR	COLIFLOR ENTERA	SUPERMAXI	0,25	KG	0,81	0,25	0,20	0,23	100	0,25	2,49	
	ESPARRAGOS	ESPARRAGOS ENTEROS	SUPERMAXI	0,2	KG	1,23	0,2	0,10	0,19	100	0,20	4,98	
	GERMINADOS	EMPAQUE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,15	KG	3,35	0,15	0,00	0,15	100	0,15	18,98	
	HONGOS	EMPAQUE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,3	KG	2,31	0,3	0,00	0,30	100	0,30	5,39	
	JENGIBRE	JENGIBRE ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,15	KG	0,50	0,15	0,10	0,14	100	0,15	2,87	
	LECHUGA	LECHUGA BABY	SUPERMAXI	0,16	KG	1,05	0,16	0,10	0,15	100	0,16	5,58	
	NABO CHINO	NABO ENTERO	SUPERMAXI	0,38	KG	0,67	0,38	0,10	0,37	100	0,38	1,11	
	PEPINILLOS	EMPAQUE PLÁSTICO	PRODOMAR	0,3	KG	1,23	0,30	0,00	0,30	100	0,30	2,87	
	PIMIENTO AMARILLO	PIMIENTO ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,5	KG	0,50	0,10	0,20	0,48	20	2,50	2,60	
	PIMIENTO ROJO	PIMIENTO ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,5	KG	0,50	0,10	0,20	0,48	20	2,50	2,60	
	PIMIENTO VERDE	PIMIENTO ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,5	KG	0,50	0,10	0,20	0,48	20	2,50	2,60	
	PUERRO	PUERRO ENTERO	SUPERMAXI	0,57	KG	1,33	0,57	0,00	0,57	100	0,57	1,00	
	RÁBANO	RÁBANO ENTERO	MERCADO 12 DE ABRIL	0,2	KG	0,50	0,20	0,20	0,18	100	0,20	2,05	
	VAINAS	VAINAS ENTERAS	SUPERMAXI	0,4	KG	0,92	0,4	0,10	0,39	90	0,44	1,84	
	ZANAHORIA	ZANAHORIA ENTERA	MERCADO 12 DE ABRIL	0,5	KG	0,50	0,50	0,10	0,19	90	0,56	0,81	
<b>ABARROTES</b>													
	ARROZ	SUSHI RICE	HAKUMAKI	0,5	KG	2,85	0,50	0	0	100	0,50	5,70	
	AZÚCAR	EMPAQUE PLÁSTICO	SAN CARLOS	0,5	KG	0,50	0,50	0	0	100	0,50	1,00	
	AIÓNOLI	ENVASE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,085	KG	3,77	0,09	0	0	100	0,09	44,35	
	ACEITE	ENVASE PLÁSTICO	SUPERMAXI	1	LT	3,42	1,00	0	0	100	1,00	3,42	
	ALGA NORI	EXOTIC FOOD	EXOTIC FOOD	0,05	KG	5,63	0,05	0	0	100	0,05	112,60	
	GELATINA	GEL HADA	SUPERMAXI	0,03	KG	1,10	0,03	0	0	100	0,03	36,67	
	HARINA	EMPAQUE PLÁSTICO	SUPERMAXI	1	KG	1,50	1,00	0	0	100	1,00	1,50	
	HELADO DE ALMENDRA	PINGUINO	SUPERMAXI	0,9	LT	4,80	0,90	0	0	100	0,90	5,33	
	HUEVOS	HUEVOS CUBANOS	MERCADO 12 DE ABRIL	17	UNID	2,55	17	0	0	100	17,00	0,15	
	MANTEQUILLA	EMPAQUE PLÁSTICO	CORAL	0,45	KG	1,00	0,45	0	0	100	0,45	2,22	
	MISO BLANCO	EMPAQUE PLÁSTICO	FUREBA YUNIKU	0,5	KG	7,50	0,50	0	0	100	0,50	15,00	
	PANKO	APANADURA GRUESA	SUPERMAXI	0,1	KG	1,64	0,10	0	0	100	0,10	16,40	
	PAPÉ DE ARROZ	EXOTIC FOOD	EXOTIC FOOD	0,1	KG	2,62	0,10	0	0	100	0,10	26,20	
	PIMIENTA NEGRA	PIMIENTA MOLIDA	CONDIMESA	0,055	KG	3,10	0,06	0	0	100	0,06	56,36	
	PULPA DE MORA	EMPAQUE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,5	KG	2,00	0,50	0	0	100	0,50	4,00	
	SAL	CRIS-SAL	SUPERMAXI	1	KG	0,60	1,00	0	0	100	1,00	0,60	
	SALSA DE ANGUILA	ENVASE DE VIDRIO	SUPERMAXI	0,245	LT	3,84	0,25	0	0	100	0,25	15,67	
	SALSA DE OSTRAS	ENVASE DE VIDRIO	ORIENTAL	0,4	LT	3,40	0,40	0	0	100	0,40	8,50	
	SALSA DE SOYA	ENVASE DE VIDRIO	KKIKOMAN	0,148	LT	4,00	0,15	0	0	100	0,15	27,03	
	TE VERDE	EMPAQUE PLÁSTICO	FUREBA YUNIKU	0,025	KG	0,50	0,03	0	0	100	0,03	20,00	
	TOFU	ENVASE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,3	KG	2,59	0,30	0	0	100	0,30	8,63	
	VINAGRE BLANCO	ENVASE PLÁSTICO	SUPERMAXI	0,5	LT	1,20	0,50	0	0	100	0,50	2,40	
	VINAGRE DE ARROZ	ENVASE DE VIDRIO	MITSIKAN	0,365	LT	7,20	0,37	0	0	100	0,37	19,73	
	VINO TINTO	ENVASE DE VIDRIO	SUPERMAXI	0,75	LT	6,24	0,75	0	0	100	0,75	8,32	
	MASA PARA GYOZAS	EMPAQUE PLÁSTICO	ONIGUIRI	0,4	KG	3,00	0,40	0	0	100	0,40	7,50	

## 5.6. Cuadro de principales materias primas utilizadas

Tabla 3: Cuadro de cárnicos




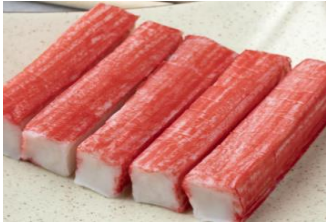

Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
<p>Atún rojo</p> 	<p>Color: rojo intenso Olor: fresco Sabor: intenso Textura: fibrosa</p>	<p>Principal proteína que se utiliza dentro del rollo Uramaki.</p>
<p>Camarones</p> 	<p>Color: verde azulado Olor: salado Sabor: dulce Suave Textura: fibrosa</p>	<p>El camarón contiene hierro, fósforo, zinc, magnesio y vitamina B12. Componente clave dentro del Chirashi aplicando el método de tempura.</p>
<p>Cerdo</p> 	<p>Color: rosado Olor: ferroso Sabor: umami Textura: fibrosa</p>	<p>La carne de cerdo es una proteína de los más populares por su sabor y uso variado, se utiliza como relleno de las gyozas.</p>
<p>Kanikama</p> 	<p>Color: blanco con rojo Olor: marisco Sabor: similar al cangrejo Textura: fibrosa</p>	<p>Son tiras falsas de cangrejo que se utiliza para el relleno de diferentes tipos de sushi.</p>
<p>Pollo</p> 	<p>Color: amarillo claro Olor: similar a azufre Sabor: umami Textura: brillante y blando</p>	<p>El pollo contiene vitaminas del complejo B y minerales como Hierro, utilizado para el relleno de las gyozas.</p>

Tabla 4: Cuadro de principales frutas






<b>Ingredientes</b>	<b>Características organolépticas.</b>	<b>Uso y aporte en la elaboración</b>
<p>Sandia</p> 	<p>Color: rojo brillante                      Olor: fresco y aromático                      Sabor: dulce jugoso                      Textura: brillante y blando</p>	<p>Son una buena fuente de vitamina B6, B1 y también son una buena fuente de magnesio y potasio, se utiliza para el postre anmitsu.</p>
<p>Melón</p> 	<p>Color: amarillo claro                      Olor: intenso y muy aromático                      Sabor: dulce y jugoso                      Textura: medio sólido</p>	<p>El consumo de melón nos aporta agua, vitaminas A, B, C y E, se utiliza para el postre anmitsu.</p>
<p>Kiwi</p> 	<p>Color: verde transparente                      Olor: similar a azufre                      Sabor: ácido muy agradable                      Textura: brillante y blando</p>	<p>El kiwi contiene nutrientes y fitoquímicos asociados relacionados con el bienestar del sistema inmune, como son la vitamina C, E y K, folatos, carotenoides, potasio y polifenoles, se utiliza para el postre anmitsu.</p>
<p>Aguacate</p> 	<p>Color: verde pálido                      Olor: nuez                      Sabor: dulce con un ligero toque de nuez                      Textura: cremosa</p>	<p>Sus nutrientes, magnesio y vitaminas C, E y B6, utilizado para el relleno de los sushis.</p>
<p>Fresa</p> 	<p>Color: rojo brillante                      Olor: tropical                      Sabor: ácido a muy dulce                      Textura: brillante y blando</p>	<p>La fresa contiene vitamina C, antocianinas y ácidos orgánicos como su valor nutricional, se utiliza para el postre anmitsu.</p>

Tabla 5: Cuadro de principales Vegetales.

Ingredientes	Características organolépticas.	Uso y aporte en la elaboración
<b>Nabo Chino</b> 	Color: blanco y verde Olor: no tiene aroma Sabor: muy dulzona Textura: aplanada	Contiene minerales como el calcio, fósforo, potasio y yodo, utilizado para el refrito como relleno de la gyoza.
<b>Setas</b> 	Color: café pálido Olor: seta Sabor: umami Textura: viscosidad	Son ricas en hierro, fósforo, yodo, magnesio, selenio, calcio, potasio, zinc, vitaminas A, y vitaminas del grupo B, utilizado en la sopa miso después de ser salteadas.
<b>Puerro</b> 	Color: verde con blanco Olor: cebolla Sabor: dulce suave Textura: bulbo blanco	Tiene proteínas, fibra, folatos, vitamina C y B6, utilizada como refrito para el relleno de la gyoza.
<b>Cebolla</b>	Color: blanco Olor: cebolla Sabor: dulce Textura: redonda	Aporta también minerales como potasio, fósforo, magnesio, algo de calcio, hierro o selenio, entre otros.



Pero muy poco sodio,  
utilizada para la cebolla  
caramelizada en vino tinto.

---

**Cebollino**

Color: blanco y verde  
Olor: cebolla  
Sabor: general picante  
Textura: alargado

Contiene minerales como  
calcio, potasio, magnesio y  
fósforo, utilizado para la sopa  
miso.

---

**Zanahoria**

Color: anaranjado  
Olor: aromático  
Sabor: dulce  
Textura: cilíndrica y alargada

Aporta vitamina E, folatos,  
ácido ascórbico (vitamina C)  
y vitaminas del complejo B,  
como el niacina, utilizada  
para el relleno de la gyoza.

---

**Pimiento**

Color: rojo, amarillo y verde  
Olor: muy dulce afrutado  
Sabor: picante  
Textura: crujiente

El pimiento es un alimento  
rico en vitamina C, utilizado  
para el encurtido de vegetales.

---

**Apio**

Color: verde  
Olor: aromático  
Sabor: amargo

Tiene vitaminas B y K, así  
como ácido fólico y minerales  
como el potasio, magnesio,



Textura: crujiente

calcio, sodio y hierro,  
utilizado en el nama harumaki  
como salteado.

---

### Vainas



Color: verdes

Olor: suave y perfumado

Sabor: fragante y dulce

Textura: crujiente

Son una buena fuente de  
fibra, utilizado en el nama  
harumaki como salteado.

---

### Ajo



Color: blanco amarillento

Olor: fuerte

Sabor: poco picante

Textura: cabeza grande de  
forma irregular

Es fuente de minerales como  
el yodo, fósforo, potasio y  
vitaminas Como la vitamina  
B6, utilizado para sazonar las  
elaboraciones.

---

### Jenjibre



Color: blanco amarillento

Olor: fuerte aromático

Sabor: agrio picante

Textura: crujiente

El jengibre es fuente  
importante de minerales como  
el manganeso, hierro,  
magnesio, zinc, potasio,  
fósforo y calcio, utilizado  
para refritos y encurtido.

---

### Rábano

Color: roja, blanco

Olor: aromático

Sabor: ligeramente picante

Tras el agua, su principal  
componente son las proteínas  
y la fibra. De su contenido



Textura: redonda

vitamínico destaca la vitamina C y entre los minerales el hierro y el yodo, utilizado para el encurtido.

---

### Espárrago



Color: verde

Olor: aromático

Sabor: amargo muy suave

Textura: tallos alargados

Los espárragos son ricos en vitaminas C y E, utilizados en el nama harumaki y encurtido.

---

### Lechuga



Color: verde

Olor: aromático

Sabor: neutro

Textura: ondulado

Alto contenido en agua y su escasa cantidad de hidratos de carbono, proteínas y grasas, utilizado para el relleno del sushi y decoración del nama harumaki.

---

### Col



Color: verde

Olor: aromático

Sabor: amargo

Textura: redonda

Su riqueza en clorofila junto a su destacado aporte en Vitamina C, favorece la asimilación del hierro combatiendo la anemia, utilizada para refritos del relleno de la gyoza.




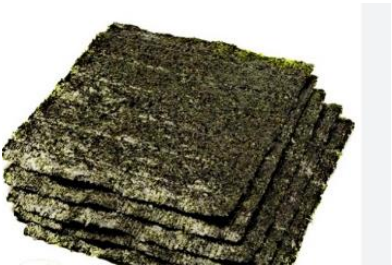
<b>Pepinillo</b>	<p>Color: verde</p> <p>Olor: aromático</p> <p>Sabor: refrescante y ligeramente amargo</p> <p>Textura: cilíndrica</p>	<p>El pepino aporta fibra, pequeñas cantidades de vitamina C, provitamina A y de vitamina E, Utilizado en el encurtido.</p>
		

Tabla 6: Cuadro de principales Abarrotes.

<b>Ingredientes</b>	<b>Características organolépticas.</b>	<b>Uso y aporte en la elaboración</b>
<b>Arroz</b>	<p>Color: blanco</p> <p>Olor: fresco</p> <p>Sabor: neutro</p> <p>Textura: dura</p>	<p>El arroz es una buena fuente de proteínas y vitaminas, principalmente del grupo B, como la niacina, riboflavina, ácido fólico y tiamina, utilizado para el sushi.</p>
		
<b>Vinagre de Arroz</b>	<p>Color: amarillento</p> <p>Olor: ácido</p> <p>Sabor: intenso</p> <p>Textura: líquida</p>	<p>Utilizado para la mesura como sazónador del arroz para sushi y líquido de gobierno para el encurtido.</p>
		
<b>Alga Nori</b>	<p>Color: verdoso</p> <p>Olor: suave a mar</p> <p>Sabor: intenso</p> <p>Textura: suave</p>	<p>Utilizado para el fondo de la sopa miso y rollos de sushi.</p>
		

---

**Láminas de Papel de Arroz**

Color: Blanco  
Olor: sutil  
Sabor: ligero  
Textura: Crujiente

Utilizado para el envuelto del nama harumaki.

---

**Panko**

Color: blanco  
Olor: cereal  
Sabor: ligero  
Textura: crujiente

Utilizado para el tonkatsu de pollo.

---

**Pulpa de mora**

Color: morado  
Olor: frutal  
Sabor: suave-ácido  
Textura: líquida

Asimismo, la mora contiene vitamina C, carotenos y vitamina E, por lo que se realizó la gelatina de mora en cubos.

---

**Miso Blanco**

Color: marrón  
Olor: concentrado  
Sabor: intenso  
Textura: pastosa

Aplicado en la sopa miso.

---

**Tofu**

Color: blanco  
Olor: suave  
Sabor: sutil  
Textura: Blanda

Se utilizó para la sopa miso.

---

**Helado de Almendras**

Color: blanco amarillento

Aplicado como un elemento

---



Olor: dulce y almendra más en el postre anmitsu.  
Sabor: manjar de almendras  
Textura: ligera

## 5.7. Cuadro de técnicas, métodos gastronómicos aplicados.

### Técnicas aplicadas

Tabla 7: *Técnicas.*

### Técnicas Empleadas

#### Salteado

Saltear es un método culinario basado en cocinar alimentos a fuego bastante alto, durante poco tiempo, con una pequeña cantidad de grasa en la sartén y empleando movimientos constantes, con esta técnica, los alimentos quedan con una capa exterior dorada y tostada, manteniendo jugoso el interior.

#### Cocción por ebullición

En este proceso de cocción, el medio que transmite calor es el vapor del agua. El método consiste en primero hervir agua, lo que produce vapor, que transmite calor a la comida para que se cocine, generalmente existen instrumentos especiales para cocinar de esta forma, como son las vaporeras.

#### Blanquear

El blanqueado es una técnica culinaria que consiste en semi cocinar algún alimento, como verduras, tras sumergirlo en agua hirviendo dentro de una cazuela con una pizca de sal y después colocarlo en agua fría o con hielos para cortar su cocción.

#### Ligar

Técnica de preparación que consiste en dar

	<p>cuerpo a una elaboración líquida añadiendo un elemento de ligazón, dejando que reduzca o usando algún ingrediente harinoso o rico en fécula que intervenga en la fórmula.</p>
<b>Fritura profunda</b>	<p>La fritura profunda es la cocción de un preparado con abundante aceite o grasa. Dicho preparado debe flotar o nadar en el interior de la sartén o salteadora, este proceso deberá llevarse a cabo a una temperatura de entre 180 °C y 199 °C.</p>
<b>Sellado</b>	<p>Sellar quiere decir dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que este conserve su jugo en el interior. Es un proceso que se realiza con la carne y con el pescado.</p>
<b>Cocción al vapor</b>	<p>La cocción al vapor (a veces abreviado simplemente al vapor) es un método de cocción que consiste en cocinar los alimentos únicamente con vapor de agua, sin sumergirlos en el agua misma ni en aceite.</p>
<b>Tempura</b>	<p>La tempura es una de las técnicas más populares en el mundo, consiste en rebozar verduras y mariscos hasta tener una textura ligera y crujiente, sirviéndose usualmente sobre arroz o fideos.</p>
<b>Gelificar</b>	<p>Técnica mediante la cual se forma un sólido blando o gelatina a partir de un líquido o semilíquido. Se caracteriza por la creación de una estructura de red tridimensional y por la textura y la consistencia que proporciona</p>
<b>Reducción</b>	<p>Es la evaporación de la mayor parte del líquido, al espesarse los ingredientes, el volumen se reduce, pero se intensifica el sabor de estos</p>
<b>Encurtido</b>	<p>Alimentos que han sido sumergidos (marinados) en una solución de sal, y que fermenta por sí solo o con la ayuda de un inoculo (microorganismo como <i>Lactobacillus plantarum</i>), en el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo con el objeto de poder extender su conservación.</p>

---

<b>Fritura</b>	Consiste en introducirlos en un recipiente que contenga aceite o grasa a temperatura de alrededor de 200 °C, para que se doren en forma rápida y pareja por inmersión.
<b>Rebosar</b>	Se trata de recubrir con harina y huevo u otros ingredientes un alimento antes de freírlo, de manera que una vez frito queda envuelto en una costra más o menos crujiente.
<b>Sofreír</b>	Sofreír es una técnica de cocina que consiste en hacer freír en una sartén a baja temperatura (menos de 100 °C) los alimentos. Se suele aplicar el concepto generalmente cuando se habla de verduras finamente picadas con la finalidad de que suelten sus jugos debido a la acción de calor.

---

## CONCLUSIONES

Al presentar el trabajo de investigación, se da una solución al problema presentado, siendo esto factible para el restaurante, estableciendo un nuevo apartado dentro del menú del establecimiento Roll-It, dado que se presentó distintas elaboraciones gastronómicas, incluyendo una mejora en la presentación al momento del montaje cumpliendo así el objetivo planteado como oferta gastronómica.

Al finalizar con las respectivas investigaciones se recopiló información válida y verídica de distintos artículos de sitios Web confiables que cubren y fortalecen cada investigación presentada dentro del Proyecto de Titulación.

Al momento de diseñar la propuesta se considera cada elemento que compone la propuesta, desde sabores neutros a sabores más fuertes en orden ascendente, cuidando meticulosamente el orden como la estética de las elaboraciones, respetando así la temática kaiseki reflejadas en las siete elaboraciones gastronómicas con distintas técnicas culinarias.

Se concluye realizando la validación de este proyecto de tesis en el establecimiento, siendo aceptado por clientes, propietarios y personal del restaurante Roll-It, en el que se aplicara los cambios a futuro por el administrador, satisfaciendo de esta manera las necesidades existentes dándole una solución al problema identificado.

## RECOMENDACIONES

Se recomienda emplear distinta vajilla buscando y adaptando la adecuada para cada elaboración a presentarse.

Adaptar el uso de pipetas dentro del área de salsas para una mayor ganancia en el establecimiento, evitando así el desperdicio de las mismas.

Al elaborar la sopa miso tener en cuenta que la pasta de miso contiene sal y corregir la sal en la última etapa, al elaborar el producto tener cuidado con el Tofu porque es de uso inmediato.

Se considera que es muy importante la aplicación correcta de técnicas culinarias y control de tiempos y temperaturas para un resultado óptimo.

## Bibliografía

- Britez, D. (20 de Mayo de 2019). *Anmitsu, un popular postre japonés*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Mirando Hacia Japon: <https://mirandohaciajapon.com/anmitsu-un-popular-postre-japones/>
- CASANOVA, A. (17 de Octubre de 2022). *Tonkatsu*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de La vanguardia: <https://www.lavanguardia.com/comer/recetas/20221017/8566946/tonkatsu-receta-japonesa-cerdo-empanado-crujiente.html>
- Chibisake. (8 de Diciembre de 2013). La cocina tradicional japonesa es declarada Patrimonio de la Humanidad:Recuperado el 10 de Noviembre de 2022, *Deculture*. <https://www.deculture.es/2013/12/cocina-japonesa-patrimonio-humanidad/>
- Cocina. (2014). *Empanizar*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de Cocina: <http://www.cocina33.com/tecnica-cocina/empanizar>
- Coronel, M. (Septiembre de 2014). *Fritura al Vacío: Un enfoque nutricional*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de Scielo: [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1390-65422014000300015](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-65422014000300015)
- FUCHS, L. (14 de Noviembre de 2022). *Chirashi sushi, el plato japonés precursor del poke*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Dap: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/chirashi-sushi-el-plato-japones-precursor-del-poke>
- Galán, M. (2 de Enero de 2017). *¿PARA QUE SIRVE LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA?* Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN: <https://manuelgalan.blogspot.com/2017/01/para-que-sirve-la-metodologia-de-la.html>

- Gourmet. (2022). *ENCURTIDO*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Glosario: <https://elgourmet.com/glosario/encurtido>
- HOMSAI, K. (16 de Marzo de 2017). *Tonkatsu* . Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de KWAN HOMSAI: <http://www.kwanhomsai.com/tonkatsu-cerdo-empanado-estilo-japones/>
- Hosking, R. (2015). Japanese Food. En R. Hosking, *A Dictionary of Japanese Food: Ingredients and Culture* (págs. 190-210). Boston: TUTTLE.
- Humbert. (10 de Septiembre de 2015a). Los vegetales encurtidos japoneses. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de *KENSHO*: <https://www.kenshosake.com/el-tsukemono-los-vegetales-encurtidos-japoneses/>
- Hunter, S. (19 de Septiembre de 2016b). *COMIDA JAPONESA: LA COCINA KAISEKI*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Sugoi Hunter: <https://www.sugoihunter.com/comida-japonesa-la-cocina-kaiseki>
- Investigadores. (1 de Marzo de 2020). *Investigación documental*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2022, de Tecnicas de Investigacion: <https://tecnicasdeinvestigacion.com/investigacion-documental/>
- Japan. F. (15 de Noviembre de 2022a). CULTURA GASTRONÓMICA JAPONESA. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de *Japan Fact sheet*: [https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36\\_food.pdf](https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36_food.pdf)
- Japan. F. (15 de Noviembre de 2022b) *REGIONES DE JAPÓN*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de Web Japan: [https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es02\\_regions.pdf](https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es02_regions.pdf)
- Kurihara, H. (12 de Enero de 2022). La cocina japonesa de Harumi..Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de *La cocina japonesa de Harumi*: <https://issuu.com/editorialblume/docs/cocinajaponesaharumi>

López, P. (18 de Agosto de 2022). *El origen del sushi: qué significa y dónde se originó*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de UNCOMO: <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/articulo/el-origen-del-sushi-que-significa-y-donde-se-origino-52588.html>

Madin. (8 de Octubre de 2014). *La sopa de miso, una sopa mitológica*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Natural Organic: <https://amandin.com/miso/#:~:text=Es%20un%20plato%20muy%20antiguo,el%201.392%20y%20el%201.573.&text=Cuenta%20la%20mitolog%C3%ADa%20japonesa%20que,la%20longevidad%20y%20la%20felicidad>.

Oriental, M. (2022). *Gyoza, la empanadilla japonesa*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Oriental Market: <https://www.orientalmarket.es/gyoza/#:~:text=Origen%20e%20historia%20de%20las,que%20ahora%20conocemos%20como%20gyozas>

Marquez de Ávila , A. (2015). Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronomica que crece y se extiende por el mundo. Dialnet, 18-19. [Recuperado de Tapas y aperitivos una costumbre social y gastronomica que crece y se extiende por el mundo.] Consultado el 04 de Noviembre del 2022.

MOLINA, P. (2015). *RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL: [https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/54342\\_1.pdf](https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/54342_1.pdf)

Naomichi, I. (15 de Marzo de 2006). *La Comida: Otra Perspectiva de la Historia Cultural de Japón*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Nipponia: <https://web-japan.org/nipponia/nipponia36/es/feature/feature01.html>

Nguyen, A. (7 de Abril de 2008). *Métodos de cocción: Cocción al vapor*. Recuperado el 3 de Noviembre de 22, de Gastronomía: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/05/07/metodos-de-coccion-coccion-al-vapor/>

- OITSA. (25 de Marzo de 2019). *GASTRONOMÍA JAPONESA*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de OITSA: <https://www.oitsa.com.mx/articulo/gastronomia-japonesa>
- Orellana, P. (5 de Junio de 2020). *El método analítico en economía y empresas*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>
- PACÍFICO, C. D. (2015). SABORES DE ASIA. *MUNDO ASIA PACÍFICO*, 117-121.
- Paulina. (2014). *Cebolla Caramelizada*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Cocina: <https://www.paulinacocina.net/como-caramelizar-cebolla/1712>
- Pradas, M. G. (2012). El hinduismo y La comida en Japón. En M. G. Pradas, *La comida en Japón* (págs. 30-60). Barcelona , España: Universitat Oberta de Catalunya.
- Ramos, C. A. (2015). *LOS PARADIGMAS DE LA INVESTIGACION*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de UNIFE: [https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015\\_1/Carlos\\_Ramos.pdf](https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf)
- Rodríguez, A. (15 de Septiembre de 2010). *Aprender las técnicas para cocinar sushi*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Nutriguia: <https://nutriguia.com/noticias/501fff2b.html>
- Sendō, T. (11 de Agosto de 2021). *Sen no Rikyū: una aventura espiritual a través de la ceremonia del té*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Nippon: <https://www.nippon.com/es/japan-topics/b07220/>
- Serantes, S. (6 de Noviembre de 2015). *Todo sobre los diferentes tipos de sushi*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Sushi Fresh: <https://www.sushifresh.es/blog/tipos-de-sushi/>

- Sushi, M. (2022). *Qué es y cómo se hace la tempura perfecta*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Miss Sushi: <https://misssushi.es/que-es-y-como-se-hace-la-tempura-perfecta/>
- UNAM. (2017). *Técnicas de Investigación de Campo*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de UNAM: <https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/0fec888-6a3f-4b31-b704-a2d94e3eed72/U000308176506/index.html>
- Velázquez, U. (Agosto de 2019). *TÉCNICA JAPONESAL*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022, de UNIANDÉS: <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/10272>
- Velsid. (7 de Junio de 2008a). *Cocción al vapor*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Métodos de cocción: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/05/07/metodos-de-coccion-coccion-al-vapor/>
- Velsid. (2 de Julio de 2008b). *Métodos de cocción*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2022, de Técnicas Culinarias: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/06/02/metodos-de-coccion-hervir/>
- Velsid. (27 de Agosto de 2010c). *Chirashizushi*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de Chirashizushi: <https://gastronomiaycia.republica.com/2010/08/27/chirashizushi/>
- YouinJapan. (2011). *Cocina Kaseki* Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de: Todos los detalles sobre la cocina kaiseki <https://es.youinJapan.net/cocina/kaiseki.php>



**Anexo 2 Fotos del establecimiento Roll-It:**



Ilustración 13

Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 14

Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 15  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 16  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 17  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Anexo 3 Fotos de la propuesta:**



Ilustración 18  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 19  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 20  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 21  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 22  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 23  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 24  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 25  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 26  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Anexo 4 Fotos de la validación de las propuestas gastronómicas en el establecimiento:**



Ilustración 27  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

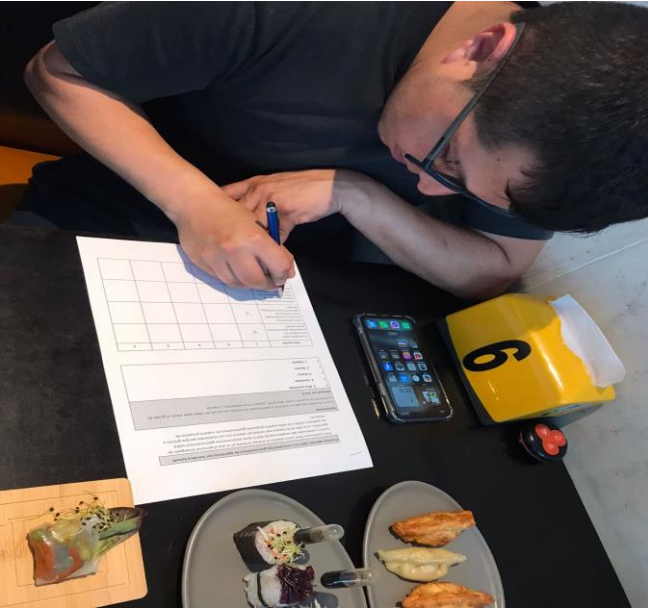


Ilustración 28  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 29  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 30  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 31  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 32  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 33  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 34  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 35  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)



Ilustración 36  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

## Anexo 6 Encuestas de Diagnostico de Campo

**¿Tiene usted conocimiento alguno de que se trata la cocina japonesa con la temática Kaiseki?**

45 respuestas

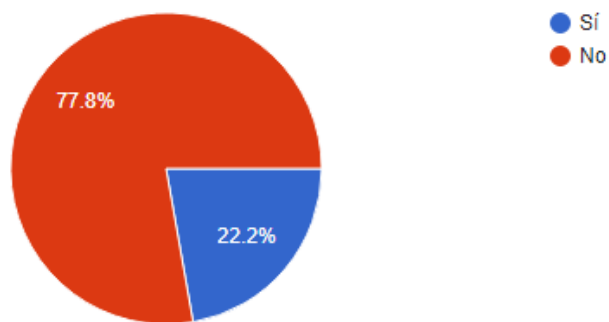


Ilustración 37

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**¿Indique si está de acuerdo con la implementación de nuevas formas de presentación en los rollos (Makis) al menú del establecimiento Roll-it?**

45 respuestas

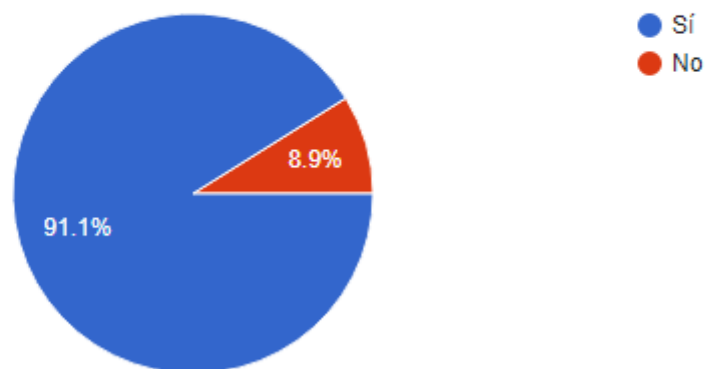


Ilustración 38  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**¿Le parece interesante a usted como principal comensal la idea de implementar y fomentar más el uso de Aperitivos en un menú?**

45 respuestas

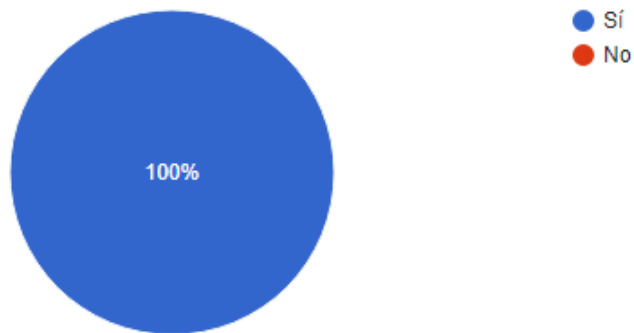


Ilustración 39  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**¿Le agrada la idea de poder experimentar y degustar más variedades de elaboraciones procedentes de Japón?**

45 respuestas

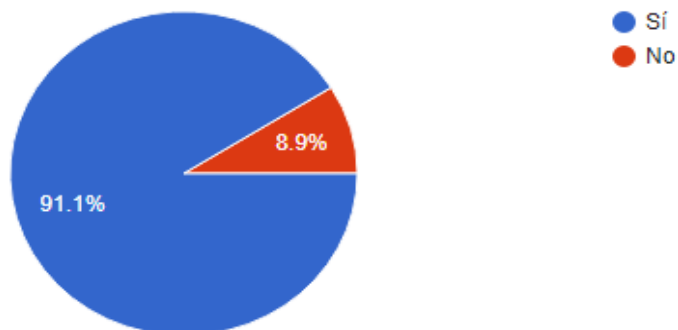


Ilustración 40  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Conoce usted las Gyozas que se trata de una elaboración gastronómica japonesa?

45 respuestas

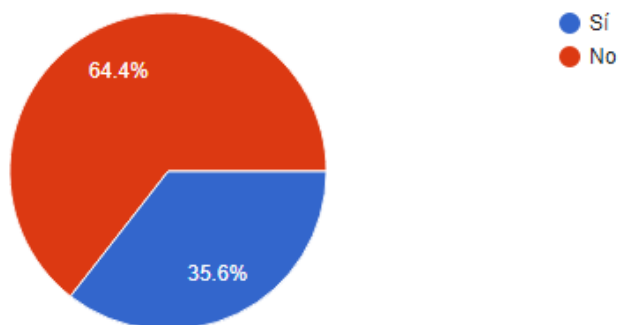


Ilustración 41

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Anexo 7 Fotos de las encuestas de Validación llenadas**

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

Marque con una X

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	X				

Ilustración 42

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-It?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

**Comentarios y sugerencias:**

Excelente Servicio, me gustaria proceder con la idea.

Ilustración 43  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

**Marque con una X**

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	X				

Ilustración 44

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-It?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

Comentarios y sugerencias:

Excelente propuesta

---

---

Ilustración 45  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

Marque con una X

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	X				

Ilustración 46

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-it?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

Comentarios y sugerencias:

---

---

Ilustración 47  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

Marque con una X

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	X				

Ilustración 48

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-It?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

Comentarios y sugerencias:

---

---

Ilustración 49  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

Marque con una X

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	✓				

Ilustración 50

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-it?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

**Comentarios y sugerencias:**

---

---

Ilustración 51  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

**Encuesta aplicada sobre los conocimientos gastronómicos de aperitivos con temática kaiseki**

Este cuestionario tiene como objetivo el analizar la forma en el que el personal encargado de cocina y comensales del establecimiento Roll-It tiene conocimientos gastronómicos sobre aperitivos, se le pide de la manera más cordial ser sincero con sus respuestas porque gracias a eso podemos validar con éxito nuestra propuesta gastronómica en nuestro proyecto de titulación.

**Instrucciones**

La serie de preguntas que se realizarán a continuación presentan una escala de Likert para medir el grado de importancia de acuerdo a cada afirmación, siendo 5 muy excelente y 1 regular.

Marque con una X

- 5. Muy excelente
- 4. Excelente
- 3. Bueno
- 2. Neutro
- 1. Regular

Descripción	5	4	3	2	1
¿Considera usted innovadoras las propuestas gastronómicas presentadas?	X				
¿Para usted le fue atractivo la presentación como servicio de aperitivos con la temática kaiseki?	X				
Valore la aceptación de texturas y sabores de todos los elementos que conforman la propuesta gastronómica.	X				
Usted, en el rol como cliente, ¿pagaría por estas elaboraciones gastronómicas en un establecimiento?	X				

Ilustración 52

Fuente: Garzón, Ávila (2023)

¿Implementaría estas elaboraciones al menú del establecimiento Roll-It?	X				
-------------------------------------------------------------------------	---	--	--	--	--

Comentarios y sugerencias:

---

---

Ilustración 53  
Fuente: Garzón, Ávila (2023)

