

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú del Estudiante: “Lo Mejor de la Costa Ecuatoriana”

Paula V. Gatica Riofrio

**Ana Teresa Pérez, chef y sommeliere, Directora de
Tesis**

Tesis de grado presentada como requisito
para la obtención del título de Licenciatura en Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, Mayo del 2013

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACION DE TESIS

Menú del Estudiante: “Lo Mejor de la Costa Ecuatoriana”

Paula V. Gatica Riofrio

Ana Teresa Perez U., chef y someliere

Directora de Tesis

.....

Claudio A. Ianotti Felice, chef

Director del Instituto de Arte Culinario

.....

Mauricio Cepeda V., master of hospitality management

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

.....

Quito, Mayo del 2013

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Paula V. Gatica Riofrio

C. I.: 050189539-5

Fecha: Mayo del 2013

Dedicatoria

*Quiero dedicar esta tesis a mi familia la cual siempre está a mi lado para impulsar mis sueños y empujarme hacia adelante cuando siento que ya no tengo fuerza para seguir.
También quiero dar una dedicación a Mateo Dávila que colaboro con ideas y su entusiasmo para completar mi menú.*

Agradecimientos

Quiero agradecer a mi familia y amigos por apoyarme siempre.

También un agradecimiento especial a Ana Teresa Pérez que siempre ha estado ahí para tenderme una mano, darme un consejo e incluso ayudarme en capítulos oscuros de mi vida, ha sido una gran profesora y amiga.

Finalmente quiero agradecer a los Chefs y compañeros del Marcus que me ayudaron en los momentos de mayor estrés, que me corrigieron y hasta retaron cuando fallaba. Sin ellos no habría podido mejorar para completar mi menú, gracias por la ayuda.

Resumen

La gastronomía ecuatoriana se distingue por reflejar la biodiversidad del país en su comida. Hay diferencias muy marcadas entre la cocina de las diversas regiones del Ecuador que son oriente (Amazonia), sierra, costa y región insular (Galápagos). El tema para el menú nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius fue dedicado a “Lo Mejor de la Costa Ecuatoriana”.

La gastronomía de la costa del Ecuador es tan variada entre ciudad y ciudad, como idéntica. Por tener un clima similar en toda su extensión la cultura no varía mucho, no así su historia y tradición. Un producto presentado en este menú que se extiende en toda la costa, con sus variaciones que van de zona en zona, es el corviche. Este menú tiene ingredientes que representan a la costa ecuatoriana, he incluso a todo el Ecuador, productos como el plátano, el arroz, los aplanchados, el queso, etc.

Dado que el Ecuador es un país multicultural con influencias de varios países, la historia de cada uno de sus productos es variado. Sin embargo lo que cabe resaltar de esto es como se ha adoptado cada producto y preparación a nuestra identidad cultural. En esta tesis se pueden observar las variaciones que hay de platos típicos versus platos internacionales.

Abstract

The Ecuadorian gastronomy is distinguished for reflecting its biodiversity in its food. There are many marked differences that vary from its diverse regions of Ecuador which are: the Amazon, the high lands, the cost and finally the insular region (Galapagos). The topic chosen for the national menu on sale in the Restaurant Marcus Aspicius was dedicated to "The Best of the Ecuadorian Cost".

The gastronomy of the Ecuadorian cost is equally varied from city to city as identical. It has a similar climate in all its extension and that's why the culture don't varies a lot, but its history and tradition does. A product presented in this menu, that is known in all the Ecuadorian cost, with their variants that go from area to area, is the corviche. This menu has ingredients that represent Ecuador's cost, and even all the country, products like the banana rice, aplanchados, cheese, etc.

Since Ecuador in a multicultural country with influences of many other countries the history of every product is different. Nevertheless it's worth noting how each product has been adopted with a different preparation that involves our cultural identity. In this thesis we can observe that the variants from typical dishes to international dishes.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
TEMA Y JUSTIFICACIÓN.....	12
SOPORTE HISTÓRICO Y CULTURAL.....	14
PLÁTANO.....	15
ARROZ.....	15
MARISCOS	16
APLANCHADO	17
MANJAR	17
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	19
INGREDIENTES Y VARIANTES	20
MENÚ PROPUESTO*	22
APERITIVO: <i>MADURO CON QUESO CUBIERTO EN SAL PRIETA.....</i>	22
ENTRADA: <i>TRILOGÍA DE CORVICHE (CORVINA, CAMARÓN Y CANGREJO) CON ENSALADA DE COL Y AJÍ COSTEÑO.....</i>	22
BEBIDA: <i>CERVEZA PILSENER RETORNABLE</i>	23
PLATO FUERTE: <i>ARROZ MELOSO DE ALMEJA CON LANGOSTINOS.....</i>	23
POSTRE: <i>ROMPOPE CON APLANCHADO Y CASCARA DE LIMÓN RELLENO DE MANJAR DE BADEA ...</i>	23
EJECUCIÓN DEL MENÚ	24
RECETAS ESTÁNDAR:	24
COSTO POR PLATO.....	40
INFORME DE VENTAS.....	50
PRESUPUESTO EMPLEADO EN LA TESIS	51
CONCLUSIONES.....	52
ANEXOS	54
BIBLIOGRAFÍA	89

Introducción

La presente tesis se ha desarrollado a partir de la proyecto del ultimo nivel de prácticas culinarias en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco, denominado Marcus Tesina II. Estas prácticas se desarrollan en un laboratorio especial para los estudiantes dentro de la cocina del Restaurante Marcus. El restaurant es parte de la universidad y los alumnos realizan un menú que se pone a la venta durante una semana. El menú puede ser nacional o internacional, intercalando entre ambos, donde se demostraran los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera.

El menú puede ser nacional o internacional, esto se define con un sorteo que se realiza previamente al inicio de las prácticas. A partir de este sorteo el estudiante puede escoger de manera libre su tema de tesis, con respecto a la zona que le corresponde. El tema es presentado a un panel conformado por el Chef Ejecutivo de Restaurante, el Director Académico de Gastronomía, el Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo y chefs especializados en varios sectores del área de gastronomía. Luego de hacer una serie de observaciones y recomendaciones con respecto al menú presentado se procede a realizar una requisición (pedido) de todos los elementos necesarios para la realización del menú, tanto utensilios como ingredientes. Dos semanas antes de la semana de menú del estudiante se realiza una degustación con el panel antes mencionado, el cual aprobará, mandara a repetir o hará cambios en el menú de dicho estudiante. Cuando el menú se aprueba se procede a la preparación del mismo días antes y durante la semana que está a la venta.

El objetivo de este proyecto es que el estudiante sepa manejarse en la cocina en una situación real, debe verificar aspectos como el estado de la materia prima, el proceso de cocción de todos los platos, y la merma del proceso. También se debe tomar en cuenta los costos del menú, no puede exceder de los \$8,50, si esto sucede se deben realizar los ajustes necesarios para que salga a la venta sin perdidas.

Se califica la aceptación del cliente, la limpieza, el orden, actitud del estudiante, y eficiencia en sacar los platos, lo cual incluye la relación con los chefs de la cocina y sus

compañeros. El servicio es un bien intangible que se recibe ese momento y es muy difícil medir el nivel de satisfacción de un cliente, muchas veces solo se detecta con el regreso del mismo, o quizá algún comentario positivo.

Mi proyecto se basó en la cocina ecuatoriana, específicamente cocina de la costa ecuatoriana. Elegí platos de diversas zonas de la costa para que se logre percibir una diversidad cultural, y para que haya una muestra de lo que representa la cocina de la costa ecuatoriana en general. La gastronomía en la costa del Ecuador, como en muchas zonas de América del Sur, es una evidente fusión de cocina Española, Francesa, Italiana, África y de los indígenas de nuestro país. De esta forma se origina lo que hoy conocemos como la comida típica de la costa ecuatoriana, que es el enfoque de la presente tesis.

Tema y Justificación

El menú elegido para mi semana de menú del estudiante fue denominado fue “Lo Mejor de la Costa Ecuatoriana”. La razón del tema, para empezar, fue el sorteo que se realizó el primer día de clases en el Restaurante Marcus que dio como resultado ‘Menú Internacional’, sin embargo me resultó más interesante realizar un menú de Ecuador dado que el mismo tiene diversas opciones de comida, muy variadas dado los drásticos cambios climáticos y culturales que lo distinguen. Por otro lado se puede escarbar más en la identidad del país en cuestión y de una forma u otra incentivar a que se aprecie y se consuma la comida Ecuatoriana dentro del mismo territorio. Por este motivo cambié el tema de ‘Menú Internacional’ a ‘Menú Nacional’. No fue fácil elegir el tema o zona de la cual se realizaría el menú. Fueron considerados: Menú Loja, Menú de Pichincha, La Ruta del Spondylus, etc. Finalmente, y dado que algunos de estos temas ya habían sido muy explotados, u otros estudiantes eligieron el mismo tema, decidí escoger un tema simple y que a su vez resultó muy llamativo, de esta forma finalmente el tema del menú elegido fue “Lo Mejor de la Costa Ecuatoriana”.

Este tema fue aprobado por el jurado que a su vez calificó la degustación del mismo. La propuesta del menú fue presentada al panel el día 30 de enero. Este día el jurado presente consistió en: el Chef Homero Miño, el Chef Mario Jiménez y Omar Monteros, manager del restaurant Marcus. La propuesta fue la siguiente:

- ❖ Aperitivo → Maduro con queso cubierto en sal prieta.
- ❖ Bebida → Cerveza ecuatoriana.
- ❖ Entrada → Trilogía de corviche (corvina, camarón y cangrejo) con ensalada de col.
- ❖ Plato fuerte → Meloso de concha con langostinos.
- ❖ Postre → Rompope con aplanchado y cascara de limón relleno de manjar de badea.

El jurado aprobó la propuesta. Se realizaron dos sugerencias por parte del Chef Homero Miño: dar distintas formas a los corviches y usar almejas en vez de concha por su dificultad en identificar las conchas buenas de las malas y evitar el riesgo de intoxicación. De esta forma se dio como aprobada la idea y se prosiguió a realizar la degustación el día miércoles 6 de febrero.

Soporte Histórico y Cultural

El Ecuador es un país mega-diverso. Esto es debido a su singular condición climática que es un fenómeno dado por las diferentes alturas de sus regiones; desde la Amazonia hasta su región insular. Esto contribuye a que haya diversidad en todos sus ámbitos incluyendo el cultural, y uno que nos incumbe en este caso, el gastronómico. También se debe tener en cuenta los aportes de países africanos, asiáticos y europeos. Podríamos decir que nuestra cultura es el resultado de una fusión que se ha dado en las últimas décadas.¹

Ahora bien, nos adentraremos particularmente en lo que se refiere a la gastronomía de la costa ecuatoriana, la cual inspiró el menú de la presente tesis. La costa es un punto clave para muchos intercambios culturales. La costa es el punto de más fácil ingreso desde varios destinos. Existen teorías acerca de intercambios en culturas precolombinas de México con Ecuador. Hay varios detalles que nos pueden mostrar como esto es perfectamente posible, empezando por la corriente marítima que conecta al Ecuador con México, se piensa que había intercambios por este medio. Tenemos en común el cacao, el tomate, el aguacate, inclusive hay “islas lingüísticas” en México que conservan un dialecto muy parecido al quechua de nuestro país, y sus coloridos atuendos no muy distintos a los nuestros. Lamentablemente mucha de esta información se ha ido perdiendo conforme a pasado el tiempo. El imperio incaico contribuyó en parte, ya que su estrategia para conquistar las civilizaciones era borrar toda su historia, cultura y tradiciones e imponer las suyas. Sin embargo el imperio Inca no estuvo mucho tiempo en la zona que hoy conocemos como Ecuador, antes de implantar su cultura completamente se desplomó a causa de la conquista de los Españoles. Gran parte de la historia de las culturas preincaicas se perdió en el proceso de colonización y con ella parte de nuestras raíces. Como mencione antes, la cultura gastronómica en el Ecuador es una fusión de muchos distintos países.²

Cuando hablamos de la gastronomía de la costa del Ecuador debemos contar con ingredientes esenciales como los mariscos, maíz blanco, cerdo, papas, plátanos, tomate, cilantro, cebolla paiteña, café, palma africana, arroz, etc.

Plátano:

La gastronomía de la costa del Ecuador es más tropical, una muestra de esto es que el banano, el plátano, son alimentos básicos. Se usa para diversas preparaciones, no solo la carne del plátano sino también su hoja, que se usa como envoltura para cocinar alimentos al vapor. Es un producto que realmente puede considerarse esencial, se ha explotado su uso hasta en ámbitos más comerciales como los chifles y la harina de plátano utilizada para harinas y pastas. Y se hacen también variados dulces de este multifacético producto, sobre todo en la costa. Van fritos y azucarados con ron, queso, emborrajados, etc.³

El plátano se origina en Asia meridional, y se lo conoce en la región del Mediterráneo desde el año 650 d.C. En el siglo XV fue llevado a las Canarias, y en 1516 fue llevado a América. Su comercialización empieza con su cultivo en Las Canarias a finales del siglo XV. En el Ecuador las variedades de plátano que más se utilizan para cocinar son, el barraganete y el dominico. La banana, sin embargo, es la variedad más exportada a Estados Unidos y Europa lo que ha impulsado la buena calidad para su exportación.⁴

Arroz:

La historia del arroz no es muy lejana a la del plátano. Su origen es asiático en el año 3200a.C. En el año 800a.C. la planta se aclimato y empezó a producirse en el cercano oriente y Europa Meridional. Fue introducido en España por los musulmanes cuando ocuparon la península. Su cultivo se propago por Italia, Francia y con el descubrimiento de América el arroz habría de cultivarse en cada continente. Después del trigo el arroz es el alimento que más se consume en el mundo, con plantaciones de 518.8 millones de toneladas métricas de arroz a nivel mundial.⁵

Siendo el arroz un producto tan popular actualmente, no es de extrañar que haya preparaciones de todo tipo relacionados a este producto. Por enumerar unos cuantos, tenemos el risotto, el chaulafan, arroz compuesto tan popular en nuestro país, arroz marinero, aguado de arroz, etc. El arroz meloso, presentado en el menú, es una variante de la popular paella, en España, y se consume sobre todo en la provincia de El

Oro como muchos productos han ido adquiriendo características propias de nuestro país.

Mariscos:

El Ecuador es un país tropical. Varias corrientes atraviesan sus costas y por esto tenemos una gran variedad de mariscos, sin contar que hay un clima muy particular ya que estamos en la línea ecuatorial. La combinación de mariscos y plátano es algo bastante común en la costa del Ecuador, hay sopas (de pescado, de verde), la anteriormente mencionada cazuela, y por no alargarme, el corviche (Manabí), que fue expuesto en el menú de la presente tesis, el relleno de almeja en el arroz meloso (El Oro) acompañado de langostino.

Entre las preparaciones con mariscos podemos decir que el plato estrella es el ceviche tanto de pescado como de camarón e incluso vieiras. Pero no solo existen estas preparaciones, hay un sinfín de productos del mar que nos brindan una gran variedad de platos, como las cazuelas compuestas de camarones, pulpo, pescados (de cualquier clase), calamares, mejillones, todo esto con plátano.⁶

Rompopo:

Se puede decir que el rompopo es uno de los dulces considerados como ancestrales en nuestro país. En el libro "Tradiciones de Ayer para la Mesa de Hoy"¹ podemos observar como esta receta está catalogada en el capítulo llamado: "Abuelita". Esta tradición se ha empezado a perder a causa de la globalización, donde el chicle es más popular que la melcocha en su país de origen. El rompopo no es oriundo de América, la preparación original proviene de España ya antes de la colonización no había leche, huevos ni caña de azúcar. En Ecuador la preparación disputa su origen entre Santa Elena-Salinas, Guayaquil y Manabí, aunque fuentes oficiales indica que proviene de Los Ríos. A pesar de lo difuso de esta información podemos afirmar que es una bebida típica ecuatoriana, a pesar de que en México también sea reconocido de esta forma.⁹

Aplanchado:

Es muy penoso pensar que un producto tan consumido en todo el país, como lo es el aplanchado, este tan olvidado en sus raíces. El origen del aplanchado es desconocido, por lo menos en este caso lo declarare así, ya que no he encontrado los recursos necesarios para saber su origen, sin embargo podemos centrarnos en la masa de hojaldre, que es uno de los ingrediente principales del aplanchado, a parte del glacé que lo cubre.

La masa de hojaldre remonta sus orígenes a la edad media. Los cocineros de la realeza estaban encargados de sorprenderlos con nuevas delicias, normalmente estas estaban caracterizadas por poseer una cantidad muy alta de grasas saturadas como la mantequilla, nata, crema de leche. Durante la colonización esta masa fue traída casi como encargo, para mantener la experiencia, y se enseñó la receta y preparación a las primeras ciudades colonizadas. Como podemos observar tuvieron éxito en esto y se extendió por toda América, tomando diversas formas y diferentes preparaciones, dependiendo de la zona donde se trabajaba.⁷

Manjar:

El manjar es otro popular dulce en todo el mundo, cuyo origen también se remonta a la edad media. Como muchos productos de la época una de sus principales características es la cantidad de azúcar que tiene. Esto se debe a que para ese entonces no existían refrigerante que pudiesen mantener la comida, por lo tanto se usaban conservantes como el los endulzantes, o más bien dicho, como la miel, dado que para entonces aún no se conocía la caña de azúcar. El manjar más sobresaliente de la época es el manjar blanco que se realizaba con arroz, miel y leche. Se realizaba con carne de gallina desmenuzada y se hervía a fuego lento en la cacerola hasta que las hebras de deshiciesen. Luego se lo condimentaba con varias especies.⁸

El manjar tiene muchas variantes. La mayor parte de manjares son elaborados con leche. Sin embargo, en el caso del manjar de badea, es simplemente la fruta puesta a punto, en esto ayuda su textura lechosa. La fruta es familiar para mucha gente, sea por modismo en la jerga o por el fruto en sí. La badea es muy parecida al babaco por su textura y aroma sutil, sin embargo el sabor de la badea es mucho más

débil, pero con el manjar se resalta notablemente. Esta variación de manjar es originaria de Los Ríos.

Metodología de la Investigación

La metodología utilizada para elegir mi menú consistió en una exhaustiva búsqueda en los libros de la biblioteca de la Universidad San Francisco. Sin embargo nada satisfacía mi búsqueda. De esta manera solicite ayuda a Ana Teresa Pérez quien me ayudo con ideas de platos que eran originales en lo que respectaba los conocimientos de los comensales, e incluso de los chefs y cocineros. Rara era la ocasión en la que alguien conocía la fruta de badea o el arroz meloso. Las recetas elegidas para mi menú me abrieron paso a preparaciones que eran nuevas para mí. Debo agregar que aprendí mucho de mi menú.

Con respecto a las técnicas culinarias, dado que muchas recetas eran nuevas para mí, recibí ayuda de mi compañero Sebastián Arias y del Chef Néstor Toapanda. Adicionalmente el Chef Homero Miño me ayudo con ideas de presentación, detalles de preparaciones y correcciones en pequeños detalles.

La investigación concerniente a mi menú no fue tan fácil como esperaba. Al Ecuador le hace falta reconocer, aceptar y sacar adelante su identidad cultural. Empecé mi investigación en la biblioteca de la universidad, sin embargo quede insatisfecha con los resultados. No había libros que pudiesen detallarme la historia de los productos en el Ecuador, como llegaron aquí, cuáles fueron las posteriores adaptaciones para cada producto. Realice también búsquedas en el internet, pero solo encontraba fuentes no oficiales, o simplemente no había información, como en el caso de los aplanchados. Finalmente descubrí un sitio web que me recomendaron llamado Bibliotecas del Ecuador. Es este recurso encontré la investigación de tesis de ex alumnos de diversas universidades, y con esto pude por fin completar parte importante de mi investigación para la tesis. Entre estas tesis se encontraban: “Aplicación de Leyes Compositivas del Diseño y Teoría del Color de la Gastronomía Chimboracense”, “Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro para el Fortalecimiento del Sector Turístico”, e “Influencia de las Harinas de Trigo, Plátano y Haba en la Elaboración de Galletas Integrales”.

Ingredientes y Variantes

En preparaciones e ingrediente no hubo una gran cantidad de variantes ya que por ser menú nacional se encontraban disponibles todos los productos y no había necesidad verdadera de un cambio. Los ingredientes que se cambiaron fueron el queso mozzarella, que iba en el aperitivo, por queso chonta. Este cambio se realizó ya que el queso chonta tenía mejor textura y sabor de contraste con el maduro, a comparación del mozzarella que me entregaron en bodega que estaba un poco cauchoso y sin mucho sabor.

Otro ingrediente que varió fue el relleno de arroz meloso, de concha a almeja. Esta fue una recomendación del panel de degustación, cuando di mi propuesta de menú me recomendaron que no sacara concha ya que con esta había más probabilidades de que alguna salga mal ya que encontrar una concha dañada es más complicado. De esta forma se cambió a almejas, y no hubo ni un tipo de problema con estas.

Con respecto a preparaciones, el único variante fue la preparación del arroz para el meloso. El arroz suele hacerse en olla, olla a presión e incluso olla arrocera. Sin embargo, por recomendación del Chef del Marcus, Néstor Toapanta, la preparación fue hecha al horno, e hidratada únicamente con el fondo de camarón, lo cual le brindo un sabor y color esplendidos.

Algunos ingredientes que se emplearon en las preparaciones de este menú no son típicos del Ecuador. Usando una técnica gastronómica, se modificaron los ingredientes de las almejas para poder desglasarlas, usando de esta forma vino blanco y aceite de oliva. Y por otro lado, se utilizaron regularmente en varias preparaciones el hondashi, el tabasco y el ajinomoto.

El hondashi es más conocido en el Ecuador como 'bonito seco', es una especie que se utiliza tradicionalmente en Japón, sin embargo dado a la globalización su uso se ha extendido por varios países. En el caso de mis recetas fue utilizado para resaltar el sabor a marisco de los platos.

El tabasco fue utilizado para dar más picante a los ajíes que se usaron en el menú. El tabasco es originario de México, pero en el Ecuador se utiliza bastante para brindar un picante a sus comidas.

Finalmente el ajinomoto, también de origen japonés, es utilizado en varias preparaciones de comidas ecuatorianas por su característica principal que es realzar el sabor de las comidas. Sin embargo se debe ser cuidadoso con este producto, ya que si se utiliza en mucha cantidad puede opacar los sabores de los productos.

Menú Propuesto

Aperitivo: *Maduro con Queso Cubierto en Sal Prieta*

Maduro: cortado en rodajas de 2.5cm con un hueco en el medio realizado con corta pastas. Se prepara frito.

Queso Chonta: cortado con corta pastas (el mismo del maduro) de 3cm para rellenar el maduro.

Sal Prieta: se pone en la parte de arriba del maduro relleno con queso luego de sacarlo del horno. También se ubicarán en la esquina superior izquierda del platillo de presentación.

Tiras de Queso Parmesano: con el queso rallado se hacen tiras en un silpad y se mete al horno por 4min. Al sacar del horno se lo dobla en zig-zag para poner en la esquina superior izquierda del platillo.

AjÍ: en juliana fina corta se ubica encima del maduro con queso.

Cilantro: toque final de la presentación, se ubica al lado del ají.

Entrada: *Trilogía de Corviche (Corvina, Camarón y Cangrejo) con Ensalada de Col y Ají Costeño*

Corviche Corvina: corvina en dados pequeños salteada en cebolla y cilantro cubierta de masa de corviche. Va en forma original del corviche, alargada.

Corviche Camarón: camarón entero hervido y marinado en limón con sal. Se lo escurre bien y se lo cubre con la masa de corviche. Va en forma redonda aplastada.

Corviche Cangrejo: carne de cangrejo limpia de huesos, con encondado. Se usa como relleno de la masa de corviche. Su forma es de un pedazo de sushi.

Ensalada de Col: col en juliana fina y cebolla paiteña en pluma con vinagre, limón y sal.

AjÍ Costeño: pimiento verde y rojo cortado en brunoise fino, con ají nacional cortado en brunoise fino y cebolla blanca picada finamente. Se mezcla con ají licuado, tabasco, vinagre, y limón.

Bebida: *Cerveza Pilsener*

Cerveza: se sirve en un vaso largo pequeño.

Plato Fuerte: *Arroz Meloso de Almeja con Langostinos*

Arroz Meloso: arroz precocido al horno con fondo de camarón. Va relleno con un refrito en manteca de cerdo con pasta de achiote con cebolla perla, tomate riñón pimientos rojo, verde y amarillo. Y también se le agrega almejas sin concha desglasada con vino blanco, cebolla blanca y aceite girasol.

Almeja: se desglasan las almejas con concha en la sartén con una mezcla de cilantro picado, vino blanco, aceite de oliva, limón, hondashi, sal y pimienta.

Langostinos: se los limpia y fríen con mantequilla y fondo de pollo, ajo, sal y pimienta.

Ají de Maní: se licua el maní, con un refrito en aceite de achiote con la cebolla blanca picada, la leche, el tabasco, el ajo y el cilantro picado. Se agrega encima de los langostinos.

Postre: *Rompopo con Aplanchado y Cascara de Limón Relleno de Manjar de Badea*

Rompopo: leche hervida con ron, esencia de rosas, canela en polvo, nuez moscada, clavo de olor y esencia de vainilla. Batir huevos con azúcar, agregar leche una vez que hierve. Servir frío y mezclado previamente con el mixer de inmersión en la copa de mini martini.

Aplanchado: se hace un glacé que va encima de la masa de hojaldre rellena de especula y se mete al horno en dos tiempos, primero para que se cocine el glacé, segundo para que se cocine la masa.

Manjar de Badea: se mezcla la badea majada con el azúcar, zumo de limón, canela en rama, pimienta dulce, bicarbonato y clavo de olor en una paila de bronce. Se continúa mezclando constantemente hasta llegar a punto.

Limón Confitado: sacar zumo de limón, dejar solo las cascara. Hervir tres veces. Poner a hervir y reposar en almíbar tres veces más. Poner a secar en reja y rellenarlas con el manjar de badea

Ejecución del Menú

Recetas Estándar:

Aperitivo: Maduro Relleno con Queso Chonta y Sal Prieta (1pax)

INGREDIENTES:

- 0.071kg Maduro
- 0.021kg Queso Chonta
- 0.052kg Sal Prieta
- 0.01 Brote de Cilantro
- 0.0015 Ají Nacional
- 0.0031 Queso Parmesano

EQUIPO DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bowls
- Freidora
- Corta Pastas
- Lata para Horno
- Silpad
- Tenedor Pequeño de Entrada Restaurante Marcus
- Plato Pequeño Rectangular

PREPARACION:

1. Pelar maduro y cortar 2.5cm de altura, hacer hueco en la mitad con cortapastas. Freír por 30 segundos
2. Cortar queso chonta con el corta pastas redondo 3cm de altura poner dentro del maduro previamente frito.
3. Rallar queso parmesano y colocar en silpad en tiras largas. Dar forma de zig-zag al salir del horno.
4. Cortar ají nacional en juliana fina corta.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Meter maduro frito relleno con queso chonta al horno en 180°C aprox. hasta que el queso se derrita levemente.
2. Ubicar el maduro con queso en el centro del plato. Pinchar tenedor en la base.
3. Poner tira de queso parmesano en la esquina superior izquierda del plato, cubrir esquina con sal prieta.
4. Poner un poco de sal prieta encima de maduro con queso y poner sobre este aji nacional y un brote de cilantro.

Entrada: Trilogía de Corviche con Ensalada de Col y Aji Costeño (1pax)

Masa de Corviche:**INGREDIENTES:**

- 0.049kg Verde Rallado
- 0.049kg Verde Cocido y Majado
- 0.0076kg Cebolla Blanca Picada
- 0.0023kg Cilantro Picado
- 0.0076kg Maní Molido
- 0.0079kg Manteca de Chancho
- 0.0002 Pasta de Achiote
- Al Gusto Sal/Pimienta/Comino

EQUIPO DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bowls
- Rallador
- Olla
- Procesador de Alimentos
- Magic Bullet
- Sartén Grande

PREPARACION:

1. Moler el maní en el magic bullet
2. Hacer refrito de cebolla con manteca y pasta de achiote, maní molido, comino, pimienta, sal y cilantro picado.
3. Pelar todos los verdes, cortar y hervir la mitad para majar. Rallar la otra mitad crudos. Mezclar ambos.
4. Amasar la mezcla junto con el refrito.
5. Porcionar para rellenar (20gr).

Relleno Corvina:**INGREDIENTES:**

- 0.02kg Corvina
- 0.004 Cebolla en Brunoise Fino
- 0.0003kg Cilantro Picado
- 0.0007kg Aceite de Achiote
- 0.00005kg Ajo
- Al Gusto Sal/Pimienta/Comino

EQUIPO DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Sartén
- Bowl

PREPARACION:

1. Cortar Corvina en dados de 0.5cmx0.5cm
2. Hacer un refrito con el resto de ingredientes finamente picados.
3. Dejar enfriar y dejar la menor cantidad de humedad para usar de relleno.

Relleno Camarón:**INGREDIENTES:**

- 0.0027kg Camarón Pelado
- 0.0043 Jugo de Limón
- Al Gusto Sal

EQUIPOS DE COCINA:

- Olla
- Bowl

PREPARACION:

1. Cocer camarón en agua hirviendo con sal, dejar 1 min.
2. Cortar cocción, dejar reposar en jugo de limón con sal.
3. Escurrir para usar como relleno.

Relleno Cangrejo:

INGREDIENTES:

- 0.0062kg Carne de Cangrejo
- 0.0038kg Cebolla Blanca en Brunoise Fino
- 0.0003kg Ajo Picado Finamente
- 0.01kg Encocado
- 0.0002kg Aceite
- Al Gusto Sal/Pimienta/Hondashi

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bowls
- Sartén

PREPARACION:

1. Revisar huesos de cangrejo en la carne.
2. Hacer refrito con el resto de ingredientes y mezclar con la carne.
3. Agregar el ecocado.

4. Dejar enfriar, reducir lo más posible la humedad existente para usar como relleno.

Encocado (receta total):

INGREDIENTES:

- 0.25kg Pimiento Rojo en Brunoise Fino
- 0.25kg Pimiento Amarillo en Brunoise Fino
- 0.25kg Pimiento Verde en Brunoise Fino
- 0.2kg Cebolla Blanca Picado Fino
- 0.3kg Cebolla Paiteña en Brunoise Fino
- 0.5lt Leche de Coco
- 0.004kg Cilantro Picado Fino
- 0.008kg Aceite de Achiote
- Al Gusto Sal/Pimienta

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Sartén

PREPARACION:

1. Hacer refrito con aceite de achiote, pimientos y cebollas.
2. Agregar la leche de coco, cilantro y la sal y la pimienta.

Ensalada de Col:

INGREDIENTES:

- 0.0051kg Col Cortada en Juliana
- 0.0017kg Cebolla Paiteña en Pluma
- 0.004lt Limón
- 0.01lt Vinagre
- Al Gusto Sal

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bowl

PREPARACION:

1. Mezclar col y cebolla.
2. Sazonar con limón, vinagre y sal.

Ají Costeño:**INGREDIENTES:**

- 0.0033kg Pimiento Verde en Brunoise Fino
- 0.00036kg Pimiento Rojo en Brunoise Fino
- 0.0064kg Pimiento Amarillo en Brunoise Fino
- 0.00075kg Ají en Brunoise Fino
- 0.00075kg Ají Licuado
- 0.0038kg Cebolla Blanca Finamente Picada
- 0.0003kg Cilantro Picado
- 0.004lt Limón
- 0.005lt Vinagre
- 0.0003lt Tabasco
- Al Gusto Sal

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bowl

PREPARACION:

1. Mezclar pimientos, cebolla y ají.
2. Agregar cilantro, limón, vinagre, tabasco, ají licuado y sal.

Decoración de la Entrada:***INGREDIENTES:***

- 0.0011kg Lechuga Freeze
- 0.013kg Rábano Fileteado
- 0.0024kg Mango Verde Fileteado
- 0.0024kg Pimiento Rojo

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Corta Fiambres
- Corta Pastas Redondo
- Vaso Pequeño
- Cuchara de Espresso
- Plato Cuadrado 27

PREPARACION:

1. Cortar dos pedazos de lechuga freeze.
2. Filetear rábano.
3. Filetear mango y cortar con corta pastas redondo.
4. Cortar pimiento rojo en juliana fina.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Corviche de Camarón entre ensalada y mango.
2. Corviche de Tilapia debajo de vaso de ají.
3. Corviche de Cangrejo al lado de mango finalizando punta izquierda de corviche de corvina.
4. Mango fileteado y cortado circular (cortapastas).
5. Ají parte solida encima del mango. Esquina inferior izquierda
6. Ensalada puesta en el plato con cortapastas en forma rectangular esquina superior izquierda.

7. Pimientos en juliana encima de ensalada.
8. Rábano fileteado encima de la ensalada.
9. Lechuga Freeze encima de ensalada
10. Vaso pequeño servir ají esquina superior derecha.
11. Cuchara pequeña en vaso pequeño.

Plato Fuerte: Arroz Meloso de Almejas con Langostinos (1pax)

Arroz Meloso:

INGREDIENTES:

- 0.05kg Arroz Precocido Doña Pepa
- 0.1lt Fondo de Cascara de Camarón
- 0.016kg Pimiento Rojo en Juliana
- 0.0064kg Pimiento Amarillo en Juliana
- 0.0033kg Pimiento Verde en Juliana
- 0.006kg Tomate Riñón Concassé
- 0.003kg Cebolla Perla Brunoise Fino
- 0.00005kg Ajo Picado Fino
- 0.0025lt Aceite
- 0.0034kg Manteca de Cerdo
- 0.0003kg Pasta de Achiote
- 0.0103lt Fondo Caldo Magui
- Al Gusto Sal/Pimienta/Hondashi/Ajinomoto

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Bandeja de Metal Honda
- Horno
- Aluminio
- Sartén
- Corta Pastas Redondo para Montar

- Plato Hondo Saturno

PREPARACION:

1. Poner arroz en bandeja honda de metal.
2. Agregar fondo de camarón.
3. Cubrir con aluminio.
4. Meter al horno en 180°C por 1 hora.
5. Hacer refrito con la manteca de cerdo, pasta de achiote, cebolla, ajo y pimientos.
6. Agregar condimentos.
7. Finalmente mezclar arroz con refrito y la preparación de almejas sin concha.

Almejas Sin Concha:

INGREDIENTES:

- 0.0113kg Almeja sin Concha
- 0.0019kg Cebolla Blanca
- 0.00005kg Ajo
- 0.005lt Aceite de Girasol
- 0.0025lt Vino Blanco
- Al Gusto Sal/Pimienta/Hondashi

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Sartén
- Bowls

PREPARACION:

1. Hacer refrito con aceite, cebolla blanca y ajo.
2. Agregar condimentos y el vino blanco.
3. Dejar cocer por unos 4 minutos y mezclar con el arroz.

Almejas con Concha:

INGREDIENTES:

- 4u Almejas
- 0.0043lt Jugo de Limón
- 0.0052lt Vino Blanco
- 0.01lt Aceite de Oliva
- 0.0003kg Cilantro
- Al gusto Sal/Pimienta/Hondashi

EQUIPOS DE COCINA:

- Bowls
- Sartén

PREPARACION:

1. Mezclar jugo de limón con aceite de oliva, vino blanco, cilantro y especias.
2. Poner almejas en una sartén a desglacear con la mezcla anterior.

Langostinos:

INGREDIENTES:

- 0.134kg Langostinos sin Cascara
- 0.00005kg Ajo
- 0.015kg Mantequilla con Sal
- 0.0103lt Fondo de Pollo
- 0.001lt Ají de Maní
- Al Gusto Sal/Pimienta

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Sartén
- Bowls

PREPARACION:

1. Mezclar la mantequilla con el fondo de pollo en un sartén.

2. Poner a freír los langostinos previamente reposados en aceite de oliva con sal y ajo picado.

Ají de Maní (receta total):

INGREDIENTES:

- 0.5kg Maní
- 0.1lt Leche
- 0.005kg Cilantro
- 0.25kg Cebolla Blanca
- 0.01lt Aceite de Achiote
- 0.006kg Ajo
- 0.008lt Tabasco
- AL Gusto Sal

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Licuadora
- Sartén

PREPARACION:

1. Licuar maní con leche sal, pimienta, cilantro y tabasco.
2. Hacer un refrito de cebolla blanca con aceite de achiote y ajo picado.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Ubicar corta pastas en el centro del plato donde se pondrá la mezcla del arroz meloso.
Agregar un poco de presión antes de sacar corta pastas.
2. Colocar alrededor del arroz meloso las almejas deglaceadas (con concha) con su salsa.
3. Poner los langostinos encima del arroz meloso.
4. Poner una cucharada de ají de maní en la parte superior del langostino.

Postre: Rompope, Aplanchado y Cascara de Limón Confitado con Manjar de Badea
(1pax)

Rompope:

INGREDIENTES:

- 0.0113lt Leche
- 0.0038kg Azúcar
- 0.2u Yemas
- 0.002lt Ron Appleton
- 0.0001lt Esencia de Rosas
- 0.0001kg Canela en Polvo
- 0.0001kg Nuez Moscada
- 0.0001kg Clavo de Olor
- 0.0001lt Esencia de Vainilla

EQUIPOS DE COCINA:

- Bowls
- Kitchen Aid
- Olla
- Cernidor
- Jarra Plástica
- Mixer de Inmersión
- Mini Copa de Martini

PREPARACION:

1. Poner a hervir la leche con el ron, la esencia de rosas, la canela en polvo, nuez moscada, clavo de olor, esencia de vainilla y la mitad del azúcar.
2. Mientras tanto batir yemas con la otra mitad del azúcar en Kichen-Aid hasta obtener una crema blanquecina.
3. Cuando hierve la leche agregar poco a poco (previamente cernido) mientras se mezclan las yemas.
4. Continuar mezclando y servir.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Poner la mezcla fría en un bowl y mezclar con un mixer de inmersión.
2. Cuando se levante espuma agregar esto a la mini copa de martini.

Aplanchado:

INGREDIENTES:

- 0.03kg Masa de Hojaldre
- 0.005kg Especula
- 0.009kg Azúcar Micro
- 0.0025u Claras
- 0.001lt Limón

EQUIPOS DE COCINA:

- Máquina Industrial Para Estirar Masas
- Bowl
- Batidor de Mano
- Tabla de Picar
- Horno
- Papel Aluminio
- Cuchillo Cebollero
- Lata con Huecos

PREPARACION:

1. Preparar un glace poniendo en la claras de huevo poco a poco el azúcar impalpable y al final de la mezcla se agrega el limón.
2. Estirar la masa de hojaldre, se le agrega la especula bien distribuida y se realiza un doblez. Se vuelve a estirar la masa.
3. Cortar adecuadamente sobre una tabla, se le agrega el glace encima de la masa estirada y se deja reposar por 4 horas hasta que el glace se seque.
4. Cortar del tamaño deseado lo aplanchados y poner por separado en una lata con huecos previamente engrasada.
5. Se deja durante 15min en el horno a 160 grados.

6. Luego poner un papel aluminio sobre las pastas para que se termine de cocinar la masa de hojaldre durante 5min adicionales.

Manjar de Badea:

INGREDIENTES:

- 0.031kg Pulpa de Badea (sin cascara ni pepas)
- 0.0057gr Azúcar
- 0.003kg Pimienta Dulce
- 0.003kg Clavo de Olor
- 0.0002kg Rama de Canela
- 0.001lt Zumo de Limón
- 1pzc Bicarbonato de Sodio

EQUIPOS DE COCINA:

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Procesador de Alimentos
- Paila de Bronce
- Kitchen Aid
- Manga de Plastico

PREPARACION:

1. Majar pulpa de badea en el procesador de alimentos.
2. Incorporar poco a poco azúcar y mezclar.
3. Poner en cocción preparación (en paila de bronce) y agregar canela en rama, clavo de olor, limón y bicarbonato.
4. Cocinar en paila a fuego lento, mezclar constantemente hasta que llegue al punto.

Limón Confitado:

INGREDIENTES:

- 0.024kg Cascara de Limón
- 0.0056kg Azúcar
- 0.0006kg Glucosa

EQUIPOS DE COCINA:

1. Cuchillo Cebollero
2. Tabla de Picar
3. Puntilla
4. Olla
5. Lata de Metal
6. Reja de Metal

PREPARACION:

1. Cortar limón por la mitad, sacar la pulpa con la puntilla y de dejar solo las cascaras.
2. Hervir cascaras 3 veces y cortar cocción.
3. Poner las cascaras en agua en ebullición con el azúcar y la glucosa. Repetir proceso con las mismas cascaras 3 veces.
4. Dejar secar en reja con una lata abajo.
5. Rellenar con el manjar de badea.

Decoración:***INGREDIENTES:***

- 0.001lt Salsa de Frutos Rojos
- 0.0001kg Canela en Polvo

EQUIPOS DE COCINA:

- Tarrinas
- Cucharas
- Plato Cuadrado 24

PREPARACION:

1. Para el coulis se realizó una transferencia de pastelería.

ELABORACION DEL PLATO:

1. En el plato cuadrado 24 ubicar en la parte superior derecha la copa de mini martini donde va el rompope con un poco de canela en polvo encima.

2. En la parte inferior izquierda va ubicado el aplanchado junto con la cascara de limón confitada rellena del manjar de badea.
3. Finalmente partiendo el plato en dos se salsea el coulis de frutos rojos.

Costo Por Plato:**Aperitivo:**

Plato				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Maduro	kg	0.071	0.71	\$ 0.49
Queso Chonta	kg	0.021	0.21	\$ 1.42
Sal Prieta	kg	0.052	0.52	\$ 0.17
Total		\$ 0.21		\$ 2.08

Decoración				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Brotes de Cilantro	u	0.01	0.1	\$ 0.60
Ají	kg	0.0015	0.015	\$ 0.03
Queso Parmesano	kg	0.0031	0.031	\$ 0.50
Total		\$ 0.11		\$ 1.12

Costo Total del Aperitivo Por Pax	\$ 0.32
--	---------

Entrada:

Masa de Corviche				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Verde	Kg	0.098	0.98	\$ 0.68
Cebolla Blanca	Kg	0.0076	0.076	\$ 0.10
Maní	Kg	0.0076	0.076	\$ 0.43
Cilantro	Kg	0.0023	0.023	\$ 0.17
Pasta de Achiote	Kg	0.0007	0.007	\$ 0.05
Manteca de Chancho	Kg	0.0079	0.079	\$ 3.86
Sal	Kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Comino	Kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Pimienta	Kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Total		\$ 0.53		\$ 5.31

Relleno Corvina				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Corvina	kg	0.02	0.2	\$ 2.52
Cilantro Picado	kg	0.0003	0.003	\$ 0.02
Cebolla Blanca	kg	0.004	0.04	\$ 0.05
Aceite Achiote	lt	0.0007	0.007	\$ 0.03
Ajo	kg	0.00005	0.0005	\$ 0.00
Sal	kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Pimienta	kg	0.00005	0.0005	\$ 0.00
Total		\$ 0.26		\$ 2.62

Relleno Camarón				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Camarón	Kg	0.0027	0.027	\$ 0.32
Limón	Lt	0.0043	0.043	\$ 0.05
Sal	Kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Total		\$ 0.04		\$ 0.38

Relleno Cangrejo				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Carne de Cangrejo	Kg	0.0062	0.062	\$ 1.18
Cebolla Blanca	Kg	0.0038	0.038	\$ 0.05
Ajo	Kg	0.0003	0.003	\$ 0.01
Encocado (receta)	Kg	0.01	0.1	\$ 0.59
Sal	Kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Aceite	Lt	0.0002	0.002	\$ 0.01
Pimienta	Kg	0.00005	0.0005	\$ 0.00
Hondashi	Kg	0.0001	0.001	\$ 0.04
Total		\$ 0.19		\$ 1.88

Encocado			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Precio Total
Pimiento Rojo	Kg	0.25	\$ 0.61
Pimiento Verde	Kg	0.25	\$ 0.25
Pimiento Amarillo	Kg	0.25	\$ 0.61
Cebolla Paiteña	Kg	0.3	\$ 0.27
Cebolla Blanca	Kg	0.2	\$ 0.27
Leche de Coco	Lt	0.5	\$ 3.88
Aceite de Achiote	Kg	0.008	\$ 0.03
Cilantro	Kg	0.004	\$ 0.03
Total			\$ 5.95

Ensalada de Col				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Cebolla Paiteña	Kg	0.0017	0.017	\$ 0.02
Col	Kg	0.0051	0.051	\$ 0.02
Limón	Lt	0.004	0.04	\$ 0.05
Vinagre	Lt	0.01	0.1	\$ 0.20
Sal	Lt	0.0002	0.002	\$ 0.00
Total		\$ 0.03		\$ 0.28

Ají Costeño				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Pimiento Rojo	kg	0.00036	0.0036	\$ 0.01
Pimiento Verde	kg	0.0033	0.033	\$ 0.03
Pimiento Amarillo	kg	0.0064	0.064	\$ 0.16
Cebolla Blanca	kg	0.0038	0.038	\$ 0.05
Ají	kg	0.0015	0.015	\$ 0.03
Cilantro	kg	0.0003	0.003	\$ 0.02
Vinagre	Lt	0.005	0.05	\$ 0.10
Tabasco	Lt	0.0003	0.003	\$ 0.13
Limón	Lt	0.004	0.04	\$ 0.05
Total		\$ 0.06		\$ 0.58

Decoración				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Lechuga 'Freeze' (Ensalada)	Kg	0.0011	0.011	\$ 0.07
Rábano (Fileteado)	Kg	0.013	0.13	\$ 0.10
Mango Verde (redondo)	Kg	0.0024	0.024	\$ 0.05
Pimiento Rojo (Ensalada)	Kg	0.0024	0.024	\$ 0.06
Total		\$ 0.03		\$ 0.28

Costo Total del Aperitivo Por Pax	\$ 1.13
--	---------

Bebida:

Bebida				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Cerveza Pilsener Retornable	U	0.02	0.2	\$ 2.50
Total		\$ 0.25		\$ 2.50

Plato Fuerte:

Arroz				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Arroz Precocido Doña Pepa	kg	0.05	0.5	\$ 1.32
Fondo	lt	0.1	1	\$ 5.95
Tomate Rinion	kg	0.006	0.06	\$ 0.05
Cebolla Perla	kg	0.003	0.03	\$ 0.03
Pimiento Rojo	kg	0.016	0.16	\$ 0.39
Pimiento Verde	kg	0.0033	0.033	\$ 0.03
Pimiento Amarillo	kg	0.0064	0.064	\$ 0.16
Ajo	kg	0.00005	0.0005	\$ 0.00
Aceite	lt	0.0025	0.025	\$ 0.09
Manteca de Cerdo	kg	0.0034	0.034	\$ 0.13
Pasta de Achiote	kg	0.0003		\$ 0.02
Fondo Caldo Magui	lt	0.0103	0.103	\$ 0.09
Sal	kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Hondashi	kg	0.0002	0.002	\$ 0.07
Ajinomoto	kg	0.00007	0.0007	\$ 0.00
Pimienta	kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Total		\$ 0.83		\$ 8.35

Fondo			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Precio Total
Cascara de Camarón	Kg	3	\$ 3.00
Apio	Kg	1.2	\$ 0.94
Zanahoria	Kg	1.2	\$ 0.94
Cebolla Perla	Kg	1.2	\$ 1.08
Total			\$ 5.95

Almejas Sin Concha				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Almejas Sin Concha	kg	0.0113	0.113	\$ 1.12
Cebolla Blanca	kg	0.0019	0.019	\$ 0.03
Vino Blanco	lt	0.005	0.05	\$ 0.23
Aceite girasol	lt	0.0025	0.025	\$ 0.09
Pimienta	kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Hondashi	kg	0.0002	0.002	\$ 0.07
Sal	kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Total		\$ 0.15		\$ 1.53

Almejas				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Almejas	u	4	40	\$ 2.00
Vino Blanco	lt	0.0052	0.052	\$ 0.23
Cilantro	kg	0.0003	0.003	\$ 0.02
Aceite de Oliva	lt	0.01	0.1	\$ 0.85
Limon	kg	0.0043	0.043	\$ 0.05
Pimienta	kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Hondashi	kg	0.0002	0.002	\$ 0.07
Sal	kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Total		\$ 0.32		\$ 3.24

Langostinos				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Langostinos	kg	0.134	1.34	\$ 26.53
Mantequilla Con Sal	kg	0.015	0.15	\$ 1.25
Fondo de Pollo	lt	0.0103	0.103	\$ 0.61
Ajo	kg	0.00005	0.0005	\$ 0.00
Sal	kg	0.0002	0.002	\$ 0.00
Ají de Maní	lt	0.001	0.01	\$ 0.04
Pimienta	kg	0.00006	0.0006	\$ 0.00
Total		\$ 2.84		\$ 28.44

Ají de Maní			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Precio Total
Maní	Kg	0.5	\$ 2.85
Cebolla Blanca	Kg	0.25	\$ 0.34
Leche	Kg	0.1	\$ 0.11
Aceite de Achiote	Lt	0.01	\$ 0.04
Tabasco	Lt	0.008	\$ 0.34
Ajo	Kg	0.006	\$ 0.02
Cilantro	Kg	0.005	\$ 0.04
Total			\$ 3.75

Costo Total del Plato Fuerte Por Pax	\$ 4.15
---	---------

Postre:

Rompopo				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Leche	lt	0.0113	0.113	\$ 0.13
Azúcar	kg	0.0038	0.038	\$ 0.03
Yemas	u	0.2	2	\$ 0.24
Ron	lt	0.002	0.02	\$ 0.21
Esencia de Rosas	lt	0.0001	0.001	\$ 0.03
Canela en Polvo	kg	0.0001	0.001	\$ 0.02
Nuez Moscada	kg	0.0001	0.001	\$ 0.03
Clavo de Olor	kg	0.0001	0.001	\$ 0.02
Esencia de Vainilla	lt	0.0001	0.001	\$ 0.01
Total		\$ 0.07		\$ 0.72

Aplachando				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Masa de Hojaldre	kg	0.03	0.3	\$ 2.10
Especula	kg	0.005	0.05	\$ 0.75
Azúcar Micro	kg	0.009	0.09	\$ 0.17
Claros de Huevo	u	0.0025	0.025	\$ 0.00
Limón	lt	0.001	0.01	\$ 0.01
Total		\$ 0.30		\$ 3.03

Manjar de Badea				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Badea	Kg	0.031	0.31	\$ 0.61
Azúcar	Kg	0.0057	0.057	\$ 0.05
Zumo Limón	Lt	0.001	0.01	\$ 0.01
Canela en Rama	Kg	0.0002	0.002	\$ 0.03
Pimienta Dulce	Kg	0.0003	0.003	\$ 0.02
Bicarbonato de Sodio	Kg	0	0	\$ -
Clavo de Olor	Kg	0.0003	0.003	\$ 0.07
Total		\$ 0.08		\$ 0.79

Cascara de Limón Confitado				
Ingrediente	Unidad	1pax	10pax	Precio 10pax
Limón	Kg	0.024	0.24	\$ 0.28
Azúcar	Kg	0.0056	0.056	\$ 0.05
Glucosa	Kg	0.0006	0.006	\$ 0.01
Total		\$ 0.03		\$ 0.34

Costo Total del Postre Por Pax	\$ 0.49
---------------------------------------	---------

Informe de Ventas

Para el menú de cada estudiante había un presupuesto que era reglamentario para todos, con el objetivo de saber planear un menú con un presupuesto determinado y de esta forma administrar los costos más tarde. En mi caso llegar conseguir el presupuesto asignado, o menor, no fue un problema ya que al ser un menú nacional todos los ingredientes eran de fácil acceso y siempre había en stock de la bodega de la universidad. El food cost total de mi menú fue de \$6.35, lo cual es considerado bajo a comparación del precio tope que era \$8.50.

El precio de venta en el Restaurant Marcus Apicius fue de \$19.95 más impuestos, generando una ganancia de \$12.90. De este último total no se han tomado en cuenta los costos directos, indirectos, mano de obra, depreciación de equipos, intereses, etc. Dado que es un proyecto académico se reduce parte de estos costos ya que son cubiertos por el restaurante, dejando después de estos valores con una utilidad o ganancia, lo que se consideraría como un ingreso neto para el restaurante.

Luego de la semana de venta del menú del estudiante se realizó un análisis de los costos aplicados al menú. Se vendieron 97 menús, y aparte se vendieron tres aperitivos, dos postres y una entrada extra. El ingreso aproximado es de \$1935.15. En el transcurso de la semana, gracias al existo del menú, no hubieron productos dados de baja. Todos los productos preparados que sobraron, es decir, los corviches, se dieron en la comida del personal, y el resto de productos que no se utilizaron fueron devueltos a distintas áreas de la cocina, como la pastelería, panadería, cocina central, la cocina del Marcus, y bodega.*

*Anexo # 5

Presupuesto Empleado en la Tesis

La investigación se desarrolló gracias a las instalaciones que ofrece la Universidad San Francisco. Para la investigación cultural e histórica se hizo una búsqueda en la biblioteca de la universidad que posee una gran colección variada de material bibliográfico y sitios web que ayudan a tener información de fuentes oficiales como el COBUEC.

Para la investigación anterior a la degustación, donde se eligieron los platos para el menú, tuve la valiosa ayuda de Ana Teresa Perez. Con su experiencia en gastronomía ecuatoriana me ayudó y recomendó diversos platos que representaban adecuadamente la costa ecuatoriana y adicionalmente que fuesen comidas nuevas para el paladar del cliente. Algunos de estos platos son también obtenidos gracias al libro “Tradiciones de Ayer Para la Mesa de Hoy” cuyas recetas fueron diseñadas por el Chef Homero Miño y las fotografías que inspiraban hermosas decoraciones para cada plato.

No habría logrado un menú tan exitoso de no ser por la ayuda y colaboración de los chefs del Restaurante Marcus que con su experiencia me ayudaron a mejorar los platos y presentación. También obtuve invaluable consejos con respecto a la limpieza y el orden, entendiendo porque en un negocio de restaurante es muy importante la minuciosidad en cada detalle.

Las instalaciones para el menú de estudiantes dentro de la cocina del Restaurant Marcus fue otro gran apoyo, brindando un espacio destinado solo para el trabajo del estudiante de esa semana. Ya que el restaurant es una institución académica el costo es asumido por el mismo. Esto brinda un gran beneficio ya que cubre costos directos e indirectos ayudando al estudiante a sacar el menú. Y finalmente el presupuesto de la materia prima también fue cubierto por la universidad ya que compran ingredientes en volumen y esto permite reducir los costos de degustación y menú. Las ventas y ganancias también fueron direccionadas al restaurante.

Conclusiones

Se dice que los menús ecuatorianos son los que menos salen en la semana de los estudiantes en el Marcus, yo no tenía por qué esperar algo distinto con el mío dado que se había demostrado ya con el menú de una de mis compañeras. Sin embargo, el día lunes, antes de iniciar mi semana de menú y recién alistando el mise en place, se hizo una reservación de 29 personas, que pasarían a ser 31. Omar me pregunto y reconfirmo si podría sacarlo. De manera muy inocente creí que sería tarea fácil, si debía sacar 15 menús diarios, ¿que eran 15 más? De todas formas ya tenía casi todo alistado. Sin embargo aprendí a la dura que sin organización las cosas no salen bien. El día martes hubo mucha presión. El menú salió a tiempo y bien a ojos de los comensales, los cuales incluso me felicitaron y aplaudieron, sin embargo dentro de la cocina el Chef Nestor me retaba por sacar de manera tan desorganizada y distinta a los platos de la degustación en ciertos detalles. Me reprendió advirtiéndome que de no mejorar la organización y sacar bien mi menú me lo suspendería. Esto no solo me puso muy tensa y los pelos de punta, sino que funciono. Esta presión y cargo de conciencia por no haber sacado de mejor manera mi menú para un evento tan importante (en mi caso) me obligo a mejorar. Todos los días habría de vender más de 9 menús, llegando, según mis cuentas, a 100 menús. Sin embargo según los registros de esa semana se vendieron 97. Fui mejorando paulatinamente, tratando de organizarme y mantener limpio mí puesto de trabajo, sacando ya los platos como en la degustación. El último día el mismo Chef Nestor que me reprendió por mi primer menú sacado se acercó a felicitarme por el cambio que había notado.

Debo decir que no soy, por mucho, la mejor estudiante del Marcus. A muchos de mis compañeros(as) los admiro y pienso que tienen un futuro genial. Sin embargo tampoco me menos preciare porque siento que el menú que saque fue difícil, tedioso y detallado en muchos aspectos que no tome en cuenta antes. Hacer los corviches era una odisea; sin un buen procesador de alimentos y con

las diversas magulladuras en mis manos, falle en cosas que en la degustación salieron perfectas. Pero al público le pareció agradar mucho mi menú, y esto me emociona sobre manera ya que los ecuatorianos no apreciamos lo nuestro. El mismo hecho de que los estudiantes prefieran menú internacional a nacional ya nos da una pauta del poco apoyo que tiene nuestra comida, nuestra identidad. Por mi parte preferí cambiar el menú internacional a nacional y sacar lo mejor de lo nuestro, demostrar tanto a los comensales como a mis compañeros y jefes en cocina que un menú ecuatoriano puede ser tanto o más apreciado que uno internacional. Pienso que esto se debe a varios factores, empezando por el hecho de que nosotros nacemos con los sabores en nuestra lengua, viene, me atrevo a decir, genéticamente. A lo que quiero llegar es que es innato en nosotros querer comer un sabor que nos recuerde a nuestra historia como personas, y como no iban a transportarnos los sabores de nuestra niñez, sin ir más lejos podemos observar esto en la famosa y divulgada película Ratatouille, donde el crítico alaba la comida del ratoncito porque logro sabores que su madre preparaba. La esencia del ser humano son sus genes y sus recuerdos. Eso es lo que nos hace lo que somos, y si no podemos apreciar algo que nos compone, ¿cómo podríamos sacar adelante alguna vez nuestra identidad como país al mundo?

Quisiera concluir mi informe con esta reflexión, nunca imagine que llegaría a vender tantos menús, pero al lograrlo también aprendí a apreciar y confiar más en lo nuestro. Y sin duda aprendí el valor de la organización, el apoyo de la familia y del grupo de compañeros que te rodea, incluso si es solo para darte palabras que te infundan coraje para atravesar por una de las semanas más difíciles que he pasado (y eso que estuve una semana inmovilizada en el hospital). Espero que el resto haya tenido la misma percepción con respecto a la importancia de reconocer la calidad de lo nuestro como ecuatorianos y que futuras generaciones se peleen por el menú nacional y no el internacional.

Anexos

Anexo #1: Montaje de Platos

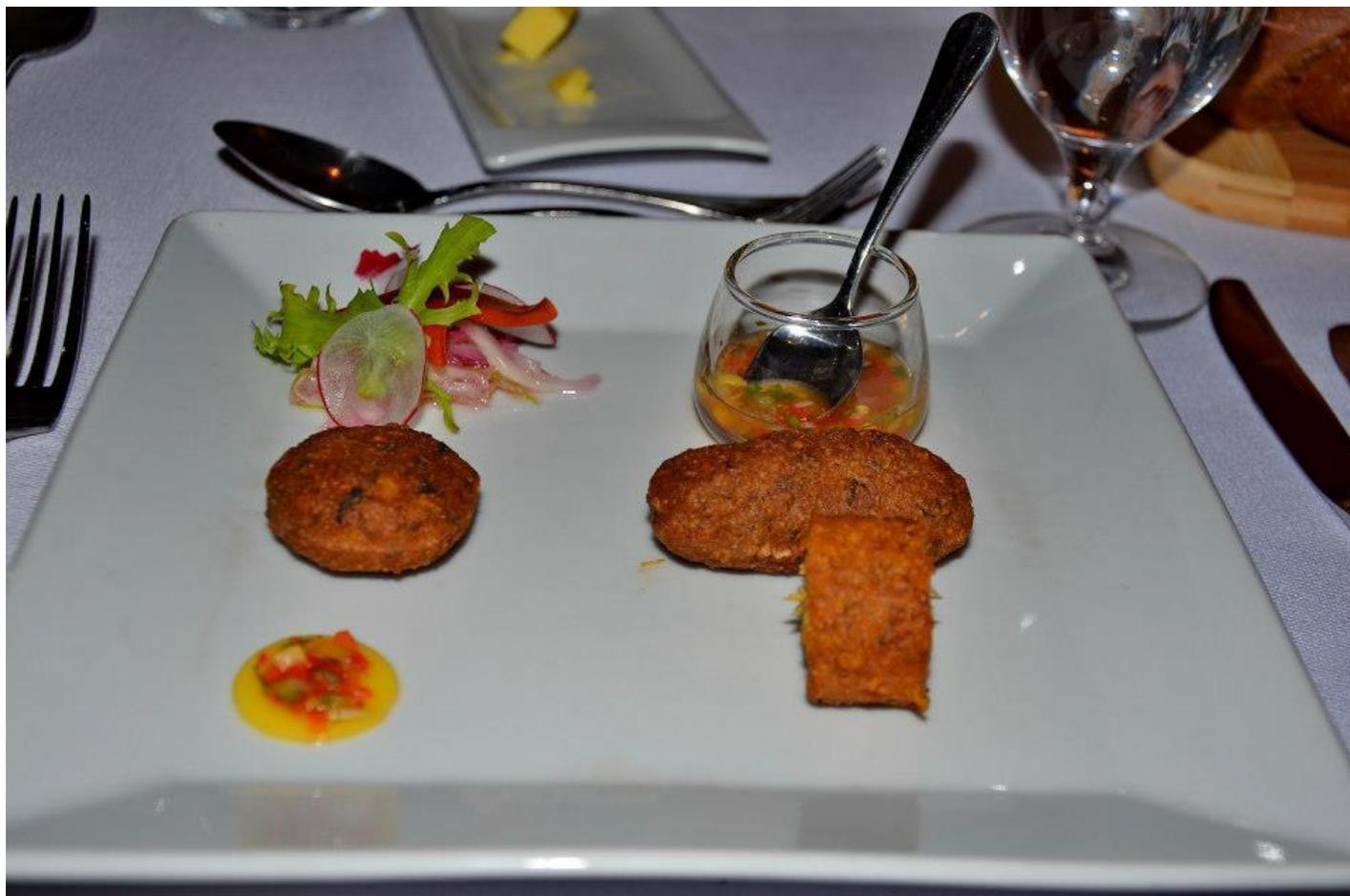
APERITIVO

Maduro con Queso Cubierto en Sal Prieta



Entrada

Trilogía de Corviche (Corvina, Camarón y Cangrejo) con Ensalada de Col y Ají Costeño



Plato Fuerte

Arroz Meloso de Almeja con Langostinos



Postre

Rompopo con Aplanchado y Cascara de Limón Relleno de Manjar de Badea



Anexo #2: Requisiciones Para Menú y Degustación

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	04/02/2013 14:57

Issue Request : LA1302-00062 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 04/02/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Degustacion Paula Gatica
 Status : Requested *Andres Romero*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83030	80,24	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,20	0,20	1,08	0,22
83093	104,85	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,20	0,20	0,78	0,16
83013	16,60	APIO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	0,78	0,16
69041	0,50	QUESO MOZZARELLA	Kilogram	0,50	0,50	6,40	3,20
70015	0,20	GLUCOSA	Kilogram	1,00	1,00	1,92	1,92
83026	26,90	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0,20	0,20	1,37	0,27
83071	16,33	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,20	0,20	2,45	0,49
83072	14,26	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0,20	0,20	1,00	0,20
44026	20,92	LIMON MEYER	Kilogram	1,00	1,00	1,08	1,08
Total:						7,69	

BODEGA
 USFQ
 RECIBIDO

NewIssueReque

myinventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 06/02/2013 10:20

Issue Request : LA1302-00142 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 06/02/2013
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : Degustacion Paula Gatica
Status : Requested *Pa Nestor*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
7007	0,05	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	0,60	0,60	2,64	1,58
Total:							1,58

*ARROZ PRECOCIDO
0,60 Kilogram
2,64
1,58*

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	18/02/2013 13:21

Issue Request : LA1302-00583 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 18/02/2013
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : Manu Paula Gatica
Status : Requested

Andrés Romero

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65011	0,00	CORVINA FILETE RIO	Kilogram	2,00	2,00	12,58	25,15
21004	0,00	CERVEZA PILSENER RETORNABLE	Each	40,00	40,00	1,00	40,00
Total:							65,15

[Handwritten signature]

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	21/02/2013 11:47

Issue Request : LA1302-00693 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 21/02/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Ecuatoriano Costa Paula Gatica
 Status : Requested *Doña Pepa*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73060	25,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L <i>contaga</i>	Each	20,00	20,00 ✓	0,05	1,07
73022	0,00	FUNDA VACIO MEDIANA	Each	30,00	30,00 ✓	0,08	2,25
61001	100,00	ALMEJA C/CONCHA	Each	245,00	245,00 ✓	0,53	128,63
61002	0,00	ALMEJA S/CONCHA	Kilogra m	0,60	0,60 ✓	7,70	4,62
7007	2,60	ARROZ PRECOCIDO	Kilogra m	2,00	2,00 ✓	2,64	5,28
44053	4,25	PLATANO MADURO BARRAGANETE	Kilogra m	5,00	5,00 ✓	0,69	3,43
9001	14,15	AZUCAR	Kilogra m	2,00	2,00 ✓	0,89	1,77
83071	16,40	PIMIENTO ROJO	Kilogra m	1,10	1,10 ✓ <i>1,200</i>	2,45	2,70
83070	6,20	PIMIENTO AMARILLO	Kilogra m	1,10	1,10 ✓ <i>1,200</i>	2,45	2,70
57013	0,00	MANTEQUILLA C/SAL	Kilogra m	0,50	0,50 ✓	7,50	3,75
83029	18,40	CEBOLLA PAITENA	Kilogra m	1,00	1,00 ✓ <i>Gonzales Supermaxi</i>	0,89	0,89
31060	5,45	SAL CRISAL	Kilogra m	0,25	0,25 ✓	0,32	0,08
Total:							157,16

Doña Pepa

myInventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 22/02/2013 10:39

Issue Request : LA1302-00730 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 22/02/2013
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : Menu Paula (ultimo!)
Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69020	0,00	QUESO FRESCO CHONTA	Kilogra m	1,00	1,00	7,44	7,44
44026	38,84	LIMON MEYER	Kilogra m	0,60	0,60	1,18	0,71
Total:							8,15

[Handwritten signature]
RECIBIDO

Eduardo Romo

myInventory		
Transfer	usf	ESTUDIANTE MARCUS 11/03/2013 22:12

Transfer : LA1301-00935 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 08/02/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Degustacion Paula Gatica
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31068	SAL PRIETA	Kilogram	0,30	0,45	9,80	4,41
83073	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	2,00	2,20	0,69	1,51
61009	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	0,80	1,00	12,00	12,00
61011	CANGREJO CARNE	Kilogram	0,80	0,80	19,00	15,20
40012	CILANTRO	Kilogram	0,05	0,10	4,90	0,49
1007	ACEITE ACHIOTE	Liter	0,20	0,20	3,74	0,75
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0,20	0,20	1,37	0,27
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0,30	0,30	5,70	1,71
83036	COL BLANCA	Kilogram	0,50	1,65	0,39	0,65
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0,40	0,40	1,00	0,40
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	0,80	0,80	0,79	0,63
61018	LANGOSTINO	Kilogram	1,50	1,50	19,80	29,70
7001	ARROZ	Kilogram	0,60	0,60	1,08	0,65
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,25	0,25	2,45	0,61
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0,20	0,20	0,89	0,18
83010	AJO PELADO	Kilogram	0,05	0,05	3,72	0,19

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31001	ACHIOTE PASTA	Kilogram	0,10	0,10	5,32	0,53
31055	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilogram	0,05	0,05	4,32	0,22
31060	SAL CRISAL	Kilogram	0,25	0,25	0,32	0,08
44026	LIMON MEYER	Kilogram	0,15	0,20	1,18	0,24
31026	COMINO MOLIDO	Kilogram	0,03	0,03	6,24	0,19
55001	HUEVOS	Each	60,00	60,00	0,12	7,40
44004	BADEA	Kilogram	1,00	1,80	1,96	3,53
9001	AZUCAR	Kilogram	2,00	2,00	0,89	1,77
31052	PIMIENTA DULCE	Kilogram	0,03	0,03	6,24	0,19
31023	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kilogram	0,05	0,05	23,04	1,15
31016	CANELA RAMA	Kilogram	0,05	0,05	13,92	0,70
21001	CERVEZA CLUB	Each	8,00	8,00	0,97	7,76
65012	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	0,80	0,80	13,50	10,80
61001	ALMEJA C/CONCHA	Each	200,00	50,00	0,05	2,50
					Total:	106,39

myInventory

Roberto Valencia

Issue Request

usf

2/13/2013 5:40 PM

Issue Request : LA1302-00384 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 2/15/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Ecuador Paula Gatica
 Status : Requested *Néstor*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
*44053	0.00	PLATANO MADURO BARRAGANETE	Kilogra m	2.40	2.40	0.69	1.65 → 891g
→ 69020	0.00	QUESO FRESCO <i>Super</i> CHONTA	Kilogra m	0.50	0.50	6.78	3.39
→ 83106	1.00	PACK BROTES *P HORTALIZAS	Each	1.00	1.00	6.00	6.00
83006	0.00	AJI MANABA	Kilogra m	0.30	0.30	9.80	2.94
83008	0.00	AJI ROJO NACIONAL	Kilogra m	0.30	0.30	1.76	0.53
69047	23.55	QUESO PARMESANO RALLADO	Kilogra m	0.50	0.50	16.05	8.03
83073	0.00	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogra m	4.50	4.50	0.69	3.09
83026	25.40	CEBOLLA BLANCA	Kilogra m	1.85	1.85	1.37	2.54
36072	3.31	MANI S/SAL	Kilogra m	0.80	0.80	5.70	4.56
*40013	0.00	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogra m	0.50	0.50	7.60	3.80 440g
31001	0.79	ACHIOTE PASTA	Kilogra m	0.10	0.10	7.22	0.72
14023	3.35	CERDO MANTECA	Kilogra m	0.60	0.60	3.86	2.32
31060	99.08	SAL CRISAL	Kilogra m	0.30	0.30	0.32	0.10
31026	3.13	COMINO MOLIDO	Kilogra m	0.05	0.05	6.24	0.31
31055	2.03	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilogra m	0.05	0.05	4.32	0.22
58014	0.55	LECHUGA FREEZE	Kilogra m	0.13	0.13	6.37	0.80

Page 1 of 4

NewIssueReque

BODEGA
USF
RECIBIDO

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83075	0.90	RABANO	Kilogram	0.13	0.13	0.78	0.10
44029	0.00	MANGO	Kilogram	0.13	0.13	2.16	0.27
* 83071	20.50	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.90	0.90	2.45	2.21 <i>771gr</i>
61009	1.30	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	1.20	1.20	12.00	14.40
44026	53.38	LIMON MEYER	Kilogram	2.85	2.85	1.18	3.35
61011	15.65	CANGREJO CARNE	Kilogram	2.00	2.00	19.00	38.00
83029	118.00	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	1.40	1.40	0.89	1.25
* 83010	5.31	AJO PELADO	Kilogram	0.08	0.08	3.72	0.28 <i>256gr</i>
36011	0.00	BONITO INSTANTANEO	Kilogram	0.20	0.20	36.00	7.20
83072	111.10	PIMIENTO VERDE	Kilogram	1.50	1.50	1.00	1.50
83070	5.00	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.50	0.50	2.45	1.23
36062	47.20	LECHE COCO	Liter	2.00	2.00	7.75	15.50
1007	12.60	ACEITE ACHIOTE	Liter	1.00	1.00	3.74	3.74
65035	1.05	TILAPIA FILETE	Kilogram	2.40	2.40	10.20	24.48
<i>A</i> 85004	-7.45	VINAGRE BLANCO	Liter	1.00	1.00	2.00	2.00
83036	0.20	COL BLANCA	Kilogram	0.50	0.50	0.39	0.20
7007	11.80	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	2.00	2.00	2.64	5.28
* 61006	0.00	CAMARON CASCARAS	Kilogram	3.00	3.00	1.00	3.00
<i>→</i> 61001	150.00	ALMEJA C/CONCHA	Each	200.00	200.00	0.05	10.00
83093	20.60	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	1.20	1.20	0.78	0.94
83013	12.75	APIO FRESCO	Kilogram	1.20	1.20	0.78	0.94
83030	42.82	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.60	0.60	1.08	0.65

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83085	197.90	TOMATE FRESCO	Kilogram	0.40	0.40	0.79	0.32
31006	4.07	AJINOMOTO	Kilogram	0.10	0.10	2.02	0.20
→ 61018	8.74	LANGOSTINO <i>Super P</i>	Kilogram	3.00	3.00	19.80	59.40
→ 57013	1.75	MANTEQUILLA C/SAL <i>Super P</i>	Kilogram	0.50	0.50	8.32	4.16
→ 9009	6.00	PANELA MOLIDA <i>Trans</i>	Kilogram	0.25	0.25	2.18	0.55
57010	232.00	LECHE ENTERA	Liter	3.00	3.00	1.13	3.40
9001	344.60	AZUCAR	Kilogram	3.00	3.00	0.89	2.66
55001	3,856.0	HUEVOS Super P	Each	30.00	30.00	0.12	3.70
→ 71008	0.60	RON APLETON DORADO <i>Super P</i>	Liter	0.60	0.60	10.63	6.38
→ 31015	0.40	CANELA POLVOS <i>Super P</i>	Kilogram	0.05	0.05	15.84	0.79
→ 31042	0.06	NUEZ MOSCADA *	Kilogram	0.05	0.05	28.80	1.44
37008	2.00	ESENCIA VAINILLA NEGRA	Liter	0.25	0.25	6.32	1.58
9005	30.00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE <i>Trans</i>	Kilogram	0.75	0.75	1.84	1.38
→ 70015	9.94	GLUCOSA <i>Trans</i>	Kilogram	0.50	0.50	1.92	0.96
→ 70004	0.00	BICARBONATO DE SODIO	Kilogram	0.03	0.03	0.00	0.00
44004	0.00	BADEA	Kilogram	3.00	3.00	1.96	5.88
31016	2.80	CANELA RAMA	Kilogram	0.02	0.02	13.92	0.28
44038	0.00	MORA CASTILLA	Kilogram	0.20	0.20	3.72	0.74
44016	1.95	FRAMBUESA	Kilogram	0.20	0.20	10.28	2.06
44018	15.40	FRUTILLA	Kilogram	0.20	0.20	3.50	0.70
86012	58.60	VB CLOS DE PIROQUE x L	Liter	1.00	1.00	4.50	4.50
1005	0.00	A. OLIVA VIRGEN	Liter	1.00	1.00	8.53	8.53

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36126	2.55	SALSA TABASCO	Kilogram	0.30	0.30	42.88	12.86
37002	0.15	AGUA ROSAS	Liter	0.10	0.10	33.33	3.33
61002	3.70	ALMEJA S/CONCHA	Kilogram	0.50	0.50	9.90	4.95
Total:							308.22

myInventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 19/02/2013 17:13

Issue Request : LA1302-00639 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 19/02/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Paula Gatica
 Status : Requested *Néstor P.*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44053	4,25	PLATANO MADURO BARRAGANETE	Kilogram	3,00	3,00	0,69	2,06
69020	0,00	QUESO FRESCO CHONTA	Kilogram	0,50	0,50	7,44	3,72
83073	4,20	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	5,00	5,00	0,69	3,43
36072	0,59	MANI S/SAL	Kilogram	0,25	0,25	5,70	1,43
40013	0,00	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	7,60	1,52
44029	0,90	MANGO	Kilogram	0,10	0,10	2,16	0,22
83071	16,40	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,90	0,90	2,45	2,21
83070	6,20	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0,90	0,90	2,45	2,21
44026	38,32	LIMON MEYER	Kilogram	0,75	0,75	1,18	0,88
7007	2,60	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	1,00	1,00	2,64	2,64
61001	100,00	ALMEJA C/CONCHA	Each	50,00	50,00	0,05	2,50
61018	2,70	LANGOSTINO	Kilogram	2,00	2,00	18,70	37,40
83085	42,25	TOMATE FRESCO	Kilogram	0,80	0,80	0,98	0,78
57013	0,00	MANTEQUILLA C/SAL	Kilogram	0,25	0,25	14,24	3,56
57010	5,00	LECHE ENTERA	Liter	3,00	3,00	1,13	3,40
9005	0,36	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,75	0,75	1,84	1,38

NewIssueReque
s

BODEGA PRINCIPAL
RECIBIDO

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44038	0,00	MORA CASTILLA	Kilogram	0,30	0,30	2,94	0,88 X
44016	1,00	FRAMBUESA	Kilogram	0,30	0,30	10,28	3,08 X
44018	2,00	FRUTILLA	Kilogram	0,30	0,30	2,94	0,88 X
61002	0,00	ALMEJA S/CONCHA	Kilogram	0,30	0,30	7,70	2,31 X
Total:							112,89

Queso chonts

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0016721

DIA	MES	AÑO
25	07	2013

De: Menú Paula Gatica A: Marcos

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
gr	520	Pimiento Rojo						
gr	291	Pimiento Amarillo						
gr	391	Pimiento Verde						
gr	268	Cebolla Pk						
gr	1724	Cebolla Perleña						
gr	459	Tomates de Riñon						
gr	434	Cebolla Blanca						
gr	355	Platano Maduro						
gr	327	Cilantro						
u	40	Huevo						
gr	2500	Leche						
gr	107	Ajina moto						
gr	178	Bonitos seco						
gr	113	Pimienta						
g/ml	500	Azote Achiate						
ml	120	Leche Coco						
gr	3532	Azúcar						
gr	1400	Cangrejo -						

Paula Gatica
SOLICITADO

Paula Gatica
REVISADO

Anexo #6: Devoluciones Registradas en el Sistema

Store Movement - popupPrintOut.aspx

<https://myinventory.mymicrosla.net/Myinventory/Common/Forms/...>

myInventory		
Transfer	USF	Renata Moncayo 28/02/2013 14:41

Transfer : LA1302-00988 (PANADERIA (CCP))
 Date : 28/02/2013
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : PANADERIA (CCP)
 Info : Devolucion Practicas vi Menu paula
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69047	QUESO PARMESANO RALLADO	Kilogra m	0,20	0,20	16,05	3,21
Total:						3,21

NewIssueReque

Page 1 of 1

myInventory		
Transfer	USF	Renata Moncayo 28/02/2013 14:38

Transfer : LA1302-00985 (MARCUS (CCP))
 Date : 28/02/2013
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : DEVOLUCION MARCUS PAULA (PRACTICAS VI)
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61009	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	0,93	0,93	12,00	11,21
61011	CANGREJO CARNE	Kilogram	1,40	1,40	19,00	26,60
Total:						37,81

Anexo #7: Carta de Menú

Anexo #8:Kardex de Venta del Menú

KARDEX	Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22	Sábado 23	Domingo 24	Total
Producto	0	31	20	12	13	9	16	101
Inventario Inicial	0	31	20	12 + 8 = 20	13 + 7 = 20	9 + 11 = 20	16 + 5 = 21	
Ventas	0	31	12	13	9	15	20	100
Bajas	0	0	0	0	0	0	1	
Extras	0	0	3 aperitivos	1 entrada	2 postre	0	0	
Inventario Final	0	0	8	7	11	5	1	

Anexo #9: Pedidos Totales de Menú

Producto	Unidad	Cantidad	Precio	Precio Total	Devoluciones Unidades	Costo Devolucion	TOTAL
Platano Maduro Barraganete	kg	10.4	\$ 0.69	\$ 7.14	3.557	\$ 2.45	
Queso Chonta Fresco	kg	2	\$ 6.78	\$ 12.89		\$ -	
Brotes Hortalizas	u	1	\$ 6.00	\$ 6.00	0.014	\$ 0.08	
Sal Prieta	kg	0.5	\$ 3.50	\$ 1.75		\$ -	
Aji Rojo Nacional	kg	0.3	\$ 1.76	\$ 0.53		\$ -	
Queso Parmesano Rallado	kg	0.5	\$ 16.05	\$ 8.03	0.2	\$ 3.21	
Platano Verde Barragan	kg	9.5	\$ 0.69	\$ 6.52		\$ -	
Cebolla Blanca	kg	1.85	\$ 1.37	\$ 2.54		\$ -	
Mani s/Sal	kg	1.05	\$ 5.70	\$ 5.99	0.236	\$ 1.35	
Cilantro Tierno Fresco	kg	0.7	\$ 7.60	\$ 5.32	0.327	\$ 2.49	
Achiote Pasta	kg	0.1	\$ 7.22	\$ 0.72		\$ -	
Cerdo Manteca	kg	2	\$ 3.86	\$ 7.72	0.9	\$ 3.47	
Sal Crisal	kg	0.55	\$ 0.32	\$ 0.18		\$ -	
Comino Molido	kg	0.05	\$ 6.24	\$ 0.31		\$ -	
Pimienta Negra Molida	kg	0.05	\$ 4.32	\$ 0.22	0.113	\$ 0.49	
Lechuga Freeze	kg	0.13	\$ 6.37	\$ 0.80	0.02	\$ 0.13	
Rabano	kg	0.13	\$ 0.78	\$ 0.10		\$ -	
Mango	kg	0.23	\$ 2.16	\$ 0.49		\$ -	
Pimiento Rojo	kg	2.9	\$ 2.45	\$ 7.12	0.57	\$ 1.40	
Camaron Pelado 36-40	kg	1.2	\$ 12.00	\$ 14.40	0.934	\$ 11.21	
Limon Meyer	kg	4.2	\$ 1.18	\$ 4.94		\$ -	

Cangrejo Carne	kg	2	\$ 19.00	\$ 38.00	1.4	\$ 26.60	
Cebolla Paitena	kg	2.4	\$ 0.89	\$ 2.14		\$ -	
Ajo Pelado	kg	0.08	\$ 3.72	\$ 0.28	0.024	\$ 0.09	
Bonito Instantaneo	kg	0.2	\$ 36.00	\$ 7.20	0.178	\$ 6.41	
Pimiento Verde	kg	1.5	\$ 1.00	\$ 1.50	0.391	\$ 0.39	
Pimiento Amarillo	kg	2.5	\$ 2.45	\$ 6.14	0.791	\$ 1.94	
Leche de Coco	lt	2	\$ 7.75	\$ 15.50	0.12	\$ 0.93	
Aceite Girasol	lt	1	\$ 3.42	\$ 3.42	0.515	\$ 1.76	
Aceite de Achiote	lt	1	\$ 3.74	\$ 3.74	0.8	\$ 2.99	
Corvina Filete Rio	kg	2	\$ 12.58	\$ 25.15		\$ -	
Vinagre Blanco	lt	1	\$ 2.00	\$ 2.00	0.483	\$ 0.97	
Col Blanca	kg	0.5	\$ 0.39	\$ 0.20		\$ -	
Arroz Precocido Dona Pepa	kg	6	\$ 2.64	\$ 13.20	1.137	\$ 3.00	
Camaron Cascara	kg	3	\$ 1.00	\$ 3.00		\$ -	
Almeja C/Concha	u	495	\$ 0.05	\$ 24.75	100	\$ 5.00	
Zanahoria Amarilla	kg	1.2	\$ 0.78	\$ 0.94		\$ -	
Apio Fresco	kg	1.2	\$ 0.78	\$ 0.94		\$ -	
Cebolla Perla	kg	1.2	\$ 1.08	\$ 0.65	0.434	\$ 0.47	
Tomate Fresco	kg	0.6	\$ 0.79	\$ 1.10		\$ -	
Ajinomoto	kg	0.1	\$ 2.02	\$ 0.20	0.107	\$ 0.22	
Langostino	kg	13	\$ 19.80	\$ 59.40		\$ -	
Mantequilla C/Sal	kg	1.5	\$ 8.32	\$ 15.03		\$ -	
Leche Entera	lt	6	\$ 1.13	\$ 6.80	2.5	\$ 2.83	
Azucar	kg	5	\$	\$	3.532	\$	

			0.89	4.43		3.14	
Huevos	u	60	\$ 0.12	\$ 7.20	40	\$ 4.80	
Ron Apleton Dorado	lt	0.6	\$ 10.63	\$ 6.38	0.4	\$ -	
Canela Polvo	kg	0.05	\$ 15.84	\$ 0.79	0.021	\$ 0.33	
Nuez Moscada	kg	0.05	\$ 28.80	\$ 1.44	0.033	\$ 0.95	
Esencia Vainilla	lt	0.25	\$ 6.32	\$ 1.58	0.138	\$ 0.87	
Azucar Micro Impalpable	kg	1.5	\$ 1.84	\$ 2.76	0.588	\$ 1.08	
Glucosa	kg	1	\$ 1.92	\$ 0.96	0.938	\$ 1.80	
Bocicarbonato de Sodio	kg	0.03	\$ -	\$ -		\$ -	
Badea	kg	3	\$ 1.96	\$ 5.88		\$ -	
Canela Rama	kg	0.02	\$ 13.92	\$ 0.28		\$ -	
Mora Castilla	kg	0.2	\$ 3.72	\$ 0.74		\$ -	
Frambuesa	kg	0.2	\$ 10.28	\$ 2.06		\$ -	
Frutilla	kg	0.2	\$ 3.50	\$ 0.70		\$ -	
Vino Blanco Clos	lt	1	\$ 4.50	\$ 4.50		\$ -	
Aceite de Oliva Virgen	lt	1	\$ 8.53	\$ 8.53		\$ -	
Salsa Tabasco	kg	0.3	\$ 42.88	\$ 12.86	0.25	\$ 10.72	
Pimienta Dulce	kg	0.03	\$ 6.24	\$ 0.19		\$ -	
Clavo de Olor	kg	0.05	\$ 23.04	\$ 1.15		\$ -	
Agua de Rosas	lt	0.1	\$ 33.33	\$ 3.33		\$ -	
Almeja S/Concha	kg	1.1	\$ 9.90	\$ 9.57		\$ -	
Cerveza Pilsener Retornable	u	40	\$ 1.00	\$ 40.00	28	\$ 28.00	
Tarrina Plastica 1/2lt	u	20	\$ 0.50	\$ 1.07		\$ -	
Funda Vacio Mediana	u	30	\$ 0.08	\$ 2.25		\$ -	

Cubitos Caldo Magui	pack	2	\$ 0.92	\$ 1.84		\$ -	
Especula	kg	0.05	\$ 15.00	\$ 0.75		\$ -	
Masa de Hojaldre	kg	3	\$ 7.00	\$ 21.00	1	\$ 7.00	
TOTAL				\$ 467.23		\$ 138.56	\$ 328.67

Bibliografía

1. Perez, Ana Teresa. Cepeda, Mauricio. Minio, Homero. "Tradiciones de Ayer Para La Mesa de Hoy". Quito-Ecuador: 2012.
2. Naranjo, Plutarco. (2010). *La Conexión Ecuador-México*. El Universo, 9 de febrero 2010. Obtenido el 8 de Abril 2013 de <<http://www.eluniverso.com/2010/02/09/1/1363/conexion-ecuador-mexico.html>>
3. Shulman, Martha Rose. (2002). *Atlas Mundial del Gastrónomo*. Londres, Inglaterra: Carrol & Brown Limited.
4. Herrera Vinueza, Verónica Jaqueline. (2011). *Influencia de las Harinas de Trigo, Plátano y Haba en la Elaboración de Galletas Integrales*, Disertación, Escuela de ingeniería Agroindustrial, Ibarra, Ecuador.
5. Revista Visión Agropecuaria. (2011) *Los precios de los cereales a nivel internacional y la seguridad alimentaria en los países de América Latina*. pg. 9
6. Castro Guerrero, Jairo Vicente. (2010). *Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro para el Fortalecimiento del Sector Turístico*. Disertación. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, Riobamba, Ecuador.
7. Biblioteca Virtual. *Hojaldre*. Obtenido el 8 de Abril 2013 de <<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/objetos/objetos7.htm>>
8. Burbano Hernández, Diego Heriberto. (2010). *Aplicación de Leyes Compositivas del Diseño y Teoría del Color de la Gastronomía Chimboracense*. Disertación. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Informática y Electrónica, Escuela de Diseño Gráfico, Riobamba, Ecuador.
9. Gallardo de la Puente, Carlos (Director de Proyecto). (2012). *Chefs del Ecuador*. Universidad de Las Americas, Quito, Ecuador.