



**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Cocina Ecuatoriana:**

**Andes, sierra y mar**

**DAVID ALEJANDRO YANEZ CASTILLO**

**Homero Miño, Chef, Director de Tesis**

**Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del  
título de Licenciado en Arte Culinario y Administración de  
Alimentos y Bebidas**

**Quito, diciembre de 2014**

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Cocina Ecuatoriana:**

**Andes, sierra y mar**

**DAVID ALEJANDRO YANEZ CASTILLO**

Homero Miño, Chef

\_\_\_\_\_

Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef

\_\_\_\_\_

Director Académico del Colegio de  
Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Mauricio Cepeda,

\_\_\_\_\_

Master en Administración Hotelera  
Decano del Colegio de Hospitalidad,  
Arte Culinario y Turismo

Quito, diciembre de 2014

## © 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:

David Alejandro Yáñez Castillo

C. I.:

172073397-9

Fecha:

Quito, diciembre de 2014

## DEDICATORIA

A mis padres y mi hermana que han sido los motivadores para haber llegado a esta instancia de mis estudios. Con su apoyo incondicional y sus valiosos e increíbles sacrificios me han inspirado a lo largo de mi carrera.

## AGRADECIMIENTOS

A todos mis profesores y compañeros por toda su colaboración, las  
oportunidades y sus enseñanzas.

## RESUMEN

El concepto que se ha manejado para este menú es de cocina ecuatoriana, sin concentrarse en una región en específico, sino tratando de dar un recorrido a través de una selección de los platos más significativos de cada región del Ecuador continental, donde se encuentra lo más importante de la cocina local.

Dentro de esta selección se ha decidido ubicar el Maito, como un representante de la Amazonía ecuatoriana. Luego se ha incluido también como segunda entrada, una trilogía de sopas de la Sierra. Con este plato se trata de resaltar también la importancia de las sopas en la gastronomía ecuatoriana, las mismas que conforman un gran porcentaje de los platos ecuatorianos. Como plato fuerte se ha escogido una cazuela de mariscos. En este caso este es un plato que representa a la Costa Ecuatoriana y su variedad de productos. Finalmente el postre que se ha escogido es una mágica trapesa con helados de paila y frutas.

Fue esta la propuesta que se presentó al jurado conformado por cuatro profesores de la Universidad San Francisco de Quito. Luego de su evaluación el Menú fue aprobado casi en su totalidad, excepto por tres correcciones puntuales a tres de los platos: en el caso del locro de zapallo se sugirió hacerlo un poco más ligero, en el caso de la cazuela se sugirió reforzarla un poco con más variedad de mariscos y un caldo de pescado, en el postre se sugirió también un cambio en el montaje del plato e incluir más frutas, esto con el fin de hacerlo algo más vistoso.

Estos cambios fueron presentados en la degustación de servicio y finalmente el menú estaba listo para salir a la venta.

Para la elaboración de este menú se contó con el apoyo y la asesoría del chef Homero Miño.

## ABSTRACT

The concept that has been adopted for this menu has its basis on the Ecuadorian cuisine. It has not been focused on a specific region; instead the main purpose was to make a little tour around the Ecuadorian cuisine by selecting some dishes from the three continental regions of Ecuador.

Among this wide variety of dishes the Maito has been selected as the appetizer as a representative of the Amazon region. As the second course, a trilogy of Andean soups has been included as recognition to the variety of soups that conform a great part of the Ecuadorian gastronomy. As the main course the importance of the pacific coast cuisine has led to select the traditional Seafood and Green Plantain Casserole. Finally the Machica Traposa with the traditional ice Cream made in copper pot and red fruits have been selected as the dessert.

This was the proposal made to the judgment panel formed by four teachers from the San Francisco University of Quito. After their evaluation and feedback the menu was almost completely approved, despite for three specific mistakes that had to be corrected. The first of them was to lighten one of the soups, the second one was to strengthen the casserole's flavor, and finally the judges suggested to redesign the dessert's presentation to make it more attractive.

These changes were successfully made and presented for the service staff tasting; and it was finally ready to be sold.

To make this menu the help and advice of the Chef Homero Miño has been crucial.

## TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	5
AGRADECIMIENTOS .....	6
RESUMEN.....	7
ABSTRACT .....	8
TABLA DE CONTENIDO.....	9
TABLA DE FIGURAS .....	10
PROPUESTA MENÚ.....	12
INTRODUCCIÓN.....	14
JUSTIFICACIÓN .....	15
CUERPO TEÓRICO.....	16
ANÁLISIS GASTRONÓMICO .....	22
ANÁLISIS DE COSTOS .....	47
CONCLUSIONES.....	52
RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS .....	54
BIBLIOGRAFÍA.....	56
ANEXOS.....	58

## TABLA DE FIGURAS

Figura 1: Arte del menú .....	13
Figura 2: Requisición 1 .....	58
Figura 3: Requisición 2 .....	59
Figura 4: Requisición 3 .....	60
Figura 5: Requisición 4 .....	62
Figura 6: Requisición 5 .....	65
Figura 7: Requisición 6 .....	66
Figura 8: Foto Máchica traposa con helado de paila y frutos rojos .....	67
Figura 9: Foto máchica traposa con helado de paila y frutos rojos .....	67
Figura 10: Foto Maito de tilapia .....	68
Figura 11: Foto cazuela de mariscos .....	69
Figura 12: Foto elaboración helado de paila de mora .....	69
Figura 13: Foto elaboración de helado de paila de coco.....	70
Figura 14: Foto trilogía de sopas de la sierra .....	70
Receta 1: Maito de tilapia .....	22
Receta 2: Encurtido .....	23
Receta 3: Timbushca.....	24
Receta 4: Fondo de Res.....	25
Receta 5: Pasta de Maní .....	26
Receta 6: Locro de zapallo .....	27

Receta 7: Sopa de arroz de.....	28
Receta 8: Fondo de cerdo: cabada .....	29
Receta 9: Cazuela de mariscos.....	30
Receta 10: Base de cazuela.....	31
Receta 11: Fumet: .....	32
Receta 12: Máchica traposa con helado de paila y frutos rojos .....	33
Receta 13: Helado de paila de mora .....	34
Receta 14: Helado de paila de coco.....	35
Receta 15: Arrope de mora .....	36
Tabla 1 Costo real .....	47
Tabla 2: Costo teórico .....	48
Tabla 3: Cuadro comparativo .....	49

## PROPUESTA MENÚ

ANDES SELVA Y MAR

APERITIVO

*MAITO DE TILAPIA*

ENTRADA

*TRILOGÍA DE SOPAS DE LA SIERRA:*

*Timbushca, Locro de Zapallo, Sopa de Arroz de Cebada*

PLATO FUERTE

*CAZUELA DE MARISCOS*

POSTRE

*MÁCHICA TRAPOSA CON HELADO DE PAILA Y FRUTOS ROJOS*

## ARTE DEL MENÚ:

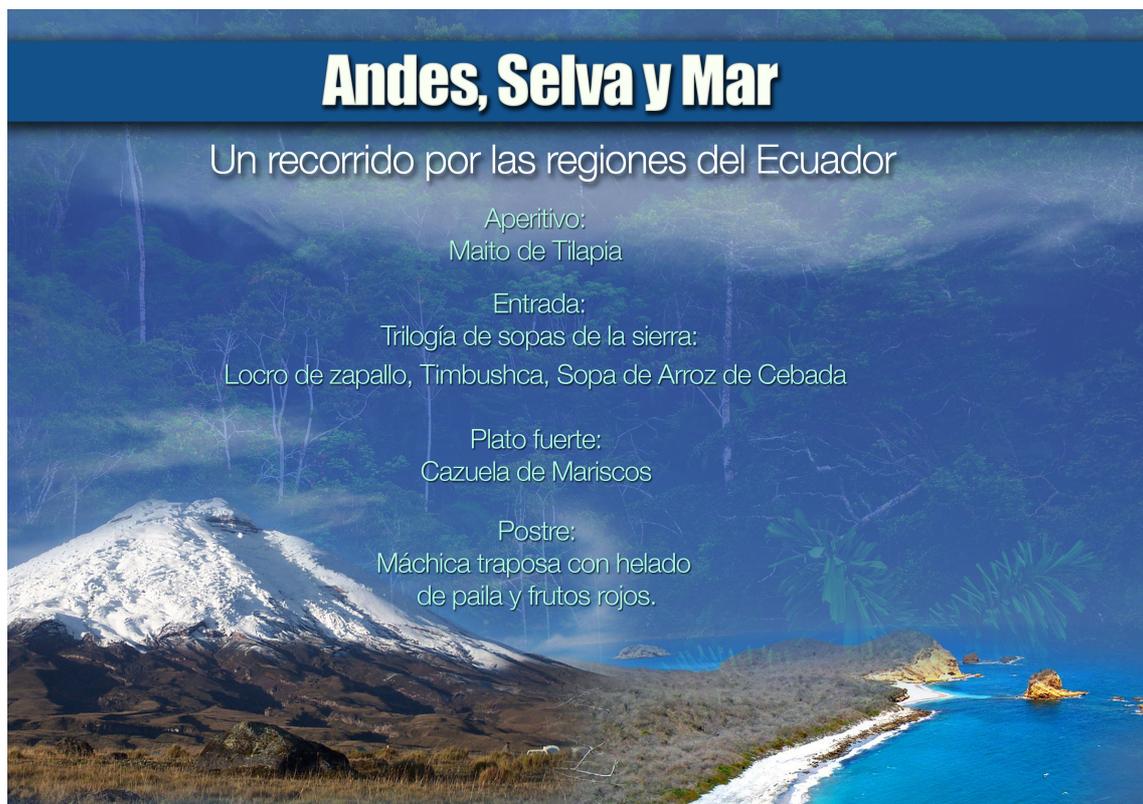


Figura 1: Arte del menú

## INTRODUCCIÓN

La riqueza gastronómica del Ecuador sin lugar a dudas reside en gran parte en los productos autóctonos de esta tierra; sin embargo la otra gran parte de esta diversidad se encuentra en la peculiar manera que nuestros antepasados y los propios colonos han desarrollado durante siglos para consumir los productos autóctonos así como los introducidos (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005).

Las recetas de Manabí, Pichincha, Imbabura, Napo, entre otras provincias y ciudades que se mencionan en este trabajo son apenas unas pocas representantes de la variedad de preparaciones que existen a lo largo y ancho del país. Pero por otro lado las recetas aquí seleccionadas han sido de las más representativas tanto por el reconocimiento que tienen o por la tradición y el factor de nostalgia que provocan en quienes aún las recuerdan.

## JUSTIFICACIÓN

El tema que se ha escogido para este trabajo de titulación consiste en la reproducción de recetas tradicionales de la gastronomía ecuatoriana. El menú se ha denominado: “ Andes, sierra y mar” puesto que se ha seleccionado a algunas de las provincias más representativas gastronómica y culturalmente, una por cada región de Ecuador continental.

A lo largo de la preparación de este menú se han enfocado esfuerzos para rescatar preparaciones tradicionales y presentarlas de una forma más atractiva y versátil para la cocina contemporánea.

Es así como se ha modificado la presentación de estos platos sin descuidar su esencia, su preparación y sabor tradicional.

## CUERPO TEÓRICO

Si bien es cierto, muchos de los productos que aún consumimos como parte de la cocina nacional son propios de los territorios Andinos o americanos, en forma más general; es evidente también el mestizaje del cual es producto la actual variedad gastronómica no solo de Ecuador sino de América en general (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005).

Son productos nuestros la papa, el maíz, el chocolate y varios otros cultivos, sin embargo a partir de la colonización nuestros antepasados han hecho de productos introducidos como el trigo, el arroz, la cebada, el banano y el coco, nuevos cultivos que de igual manera se constituyen en elementos igual de importantes en nuestra gastronomía (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005).

Elementos como el trigo, el arroz, entre otros han sido traídos de Europa y Asia, así como los cocos y los bananos han sido traídos de África. Pero el mestizaje de nuestra cocina no solo involucra la introducción de productos sino también la introducción de las costumbres y la misma gente que está acostumbrada a consumirlos: ya que de la mano del tomate, el pan y los cocos también venían los conquistadores y los mismos esclavos que en primer lugar fueron la muestra de cómo consumir estos productos (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005)

Pero aunque todo el mestizaje parece que aporta a la cocina y la mejora, el constante aumento en el consumo y la demanda de estos nuevos productos

hace que los cultivos de lo autóctono se reduzcan considerablemente, al punto de que productos tienden a desaparecer casi por completo. Todo esto se ve empeorado por el hecho de que hasta el siglo XIX lo poco que se producía en las haciendas tenía como fin satisfacer la demanda local debido a la dificultad de transportar el producto a otras ciudades. Es por ello que lo nativo casi deja de ser cultivado en favor de los productos que demandaban los “patrones” y casi se vuelven silvestres (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005).

La importancia de esta revisión histórica es para resaltar en casos el origen ancestral y en otros el origen por hábito, necesidad o hasta mundano de ciertos platos.

Un ejemplo de esto son las sopas, que constituyen uno de los platos del menú. Según el libro *Recorrido Por los Sabores del Ecuador*, el Gastrónomo español, Xavier Domingo identifica a la olla como un nexo de unión entre España y América. En el caso europeo se hacía uso de ollas de bronce u otros materiales para hacer sus pucheros y otros hervidos, en el caso de los aborígenes americanos se conocen del uso de ollas y tiestos de barro sobre tulpas o piedras que delimitaban el fogón. En estas ollas las dos culturas hacían diferentes preparaciones pero el principio y la forma del utensilio es el mismo (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005). Durante la época de la colonia muchas recetas europeas se difundieron entre los colonos y los indígenas, por lo cual muchas tuvieron variaciones y adaptaciones según la necesidad y la posibilidad de cada pueblo, es así como nacen preparaciones tan tradicionales como los locros. Se asume que el origen de este tipo de sopas no es sino el producto de lucha por supervivencia. Los indígenas sabiendo del

desprecio de los españoles por la papa lo usaban como el mejor recurso para alimentarse. Luego los diferentes tipos y variaciones de locro empiezan a aparecer según la posibilidad de agregarle otros ingredientes, este es el caso de los locros de zapallo o locros de cuero. De los cuales se deduce que lo más probable es que hayan sido creados por temporadas como es el caso del zapallo; o por la buena voluntad de los hacendados que permitían a los indígenas consumir las vísceras y residuos del ganado en el caso del locro de cuero o yahuarlocro (Cuvi, La cocina serrana).

El caso de la Sopa de Arroz de cebada es algo distinto, esta sopa incluye productos introducidos como el cerdo y la cebada, y su consumo surge como muestra de mestizaje, tributo y superstición. En primer lugar mestizaje porque como se había dicho incluye productos introducidos, en segundo lugar tributo porque se habla de veneración y gratitud a la Paccha Mama a través del consumo de los granos y tercero supersticioso porque al volverse una costumbre también se han creado creencias alrededor del plato como que: “le puede ir mal si no come la sopa del lunes” (Cuvi, Pichincha, 2005).

En cuanto a la cazuela de Mariscos se trata de un plato que se va construyendo con el desarrollo de la gente de la costa. Como se había dicho antes el banano llega desde África con la llegada de los esclavos. Esto trae consigo un mestizaje no solo gastronómico sino humano. El mismo texto reconoce también la importancia de este mestizaje ya que le atribuye a un factor de personalidad y no solamente a la disponibilidad de producto, el texto argumenta que la cocina manaba, y en general la cocina de la costa es un reflejo de su gente, su carácter alegre, impulsivo y dinámico serían los

responsables de buscar alternativas más allá de lo cotidiano (Cuvi, Encuentro de culturas, 2005). De allí es que nacen tantas preparaciones con un solo ingrediente, el verde; las cuales son matizadas con otro muy importante y que es el maní. La distinción que se hace de la cazuela manaba no es solamente el hecho de que es mucho más espesa que la de sus vecinos, Guayas y Esmeraldas, sino también el uso del maní. Hoy en día funciona un sitio que se ha vuelto muy tradicional para encontrar este tipo de preparaciones, se trata del Parque del Marisco ubicado en la playa de Tarqui (Cuvi, Comida manabita).

El Maito es una preparación que tiene muchas formas de hacerse y muchos conceptos diferentes dependiendo de dónde se la hace. Este plato, que fue mejor dado a conocer gracias a los estudios extranjeros sobre las comunidades indígenas en aislamiento voluntario, especialmente de los huaoranis, tiene variantes como yuca cocinada y masticada por las indígenas puestas a fermentar en hoja de plátano. Otra variante incluye masa de plátano y un cárnico en vuelto en hoja de bijao. También existe otra que incluye chontacuros y palmitos envueltos en la misma hoja de bijao (Cuvi, La Amazonía y Galápagos, 2005).

El helado de paila es otro de los componentes de este menú y al respecto de él existe una disputa por su origen. Tanto Otavalo como Imbabura dicen ser los dueños del helado de Paila. Mientras en Imbabura se hacían los helados en paila de bronce y se encuentran varias de las heladerías más conocidas; en Otavalo se dice que el helado de Paila era hecho en Recipientes de latón, donde se preparaba la pulpa y la leche por separado.

Por un lado se cuajaba la leche y se la cortaba y por otro se daba el punto al jugo de fruta al cual se le agregaba hielo del Cotacachi, el cual era comúnmente traído por los Arrieros de Quiroga (Cuvi, Sierra Norte, 2005). Yendo un poco más al sur, concretamente en Quito, donde no se disputa el origen de los helados ni mucho menos, no hay duda que uno de los lugares preferidos para consumir los helados de paila es la Heladería de San Agustín. Propiedad de Mariana Andino de Álvarez, pero fundada por Julia Torres alrededor de 1860 (Cuvi, Pichincha).

Al igual que todos los lugares donde el helado de paila era reconocido, el helado de paila quiteño era hecho con hielo de su elevación más importante, el Pichincha. Según Mariana Andino, el uso de la nieve y hielo del Pichincha era lo más común y clave para los helados de Paila hasta que se empezó a hacer conocido el hielo artificial, lo cual no solo desembocó en que se dejara de lado el hielo de los nevados sino que con ello el fin de muchos de los “hieleros” y neveros (Cuvi, Pichincha).

La máchica traposa es último componente de este menú, y aunque también se trata de un producto hecho a base de cebada, la cual fue introducida durante la conquista española, nuestros indígenas la han hecho suya hasta emplearla en su dieta cotidiana. En los andes el tipo más conocido de cebada es la ladilla ya que es la que mejor se adapta este suelo (Herrera).

La máchica es un término algo general para describir la harina hecha de granos, sin embargo la más conocida en nuestro territorio es la que se hace a partir de cebada, aunque en Perú e incluso el austro ecuatoriano se la hace

también de maíz. La elaboración de la máchica es un proceso que ante todo requiere de cuidado al seleccionar la cebada y separarla de las impurezas, una vez seleccionada se la pone a tostar en un tiesto y luego es molida para obtener la harina (Herrera).

Dentro de las preparaciones más conocidas de la máchica está el pinol, la colada de máchica con la diferencia de que este no es hecho con panela sino con miel y quesillo (Herrera).

## ANÁLISIS GASTRONÓMICO

## RECETAS

## Maito de Tilapia

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad 1 pax	Precio unidad	Precio (1PAX)	Receta
0,132	kg.	Tilapia	0,033	12,860	0,429	CATEGORIA: Aperitivo
0,008	kg.	Mostaza	0,002	2,340	0,005	PORCIONES: 4
0,020	kg.	Limón	0,005	0,750	0,004	
0,004	kg.	Yuca	0,001	2,240	0,001	
0,132	kg.	Maqueño	0,033	0,800	0,027	
0,028	kg.	Hoja de banano	0,007	4,500	0,030	
0,020	kg.	Brotos de cebolla	0,005	14,000	0,070	
0,028	kg.	Cilantro	0,001	1,500	0,002	
0,003	kg.	Sal	0,000	2,000	0,340	
0,080	kg.	Palmito	0,020	2,020	0,404	
0,020	kg.	Cebolla paiteña	0,005	0,650	0,003	
0,040	kg.	Encurtido	0,010	0,024	0,024	
0,020	kg.	Cebolla blanca	0,005	0,900	0,005	
Total					1,342	

Receta 1: Maito de tilapia

## Encurtido (Subreceta):

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,020	kg.	Cebolla paiteña	0,005	1,650	0,008	CATEGORIA: Salsa
0,016	kg.	Tomate	0,004	0,900	0,004	PORCIONES 4
0,003	kg.	Sal	0,000	0,340	0,000	
0,004	kg.	Limón	0,001	0,750	0,001	
0,004	kg.	Naranja	0,001	0,700	0,001	
0,002	kg.	Cilantro	0,000	1,500	0,000	
0,008	lt.	Aceite de maíz	0,002	5,070	0,010	
Valor total					0,024	

Receta 2: Encurtido

## Timbushca:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,032	kg.	Cebolla blanca	0,008	0,900	0,008	CATEGORIA: Sopa
0,004	kg.	Ajo	0,001	3,900	0,005	PORCIONES 4
0,004	kg.	Comino	0,001	6,110	0,003	
0,004	lt.	Achiote	0,001	2,550	0,001	
0,100	kg.	Papa Chola	0,025	0,400	0,010	
0,028	kg.	Carne desmenuzada	0,007	6,950	0,046	
0,012	kg.	Pasta de mani	0,003	0,134	0,134	
0,060	lt.	Leche	0,015	0,840	0,013	
0,100	lt.	Fondo claro de res	0,025	0,131	0,131	
0,004	lt.	Aceite de maíz	0,001	5,070	0,004	
0,028	kg.	Col	0,007	0,550	0,004	
Valor total					0,358	

Receta 3: Timbushca

## Fondo de res (Subreceta):

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,100	kg.	Hueso de cerdo	0,025	3,500	0,088	CATEGORIA: Fondo
0,036	kg.	Cebolla puerro	0,009	2,900	0,025	PORCIONES: 4
0,032	kg.	Cebolla perla	0,008	0,880	0,007	
0,004	kg.	Ajo	0,001	4,500	0,006	
0,300	lt.	Agua	0,075	0,000	0,000	
0,016	kg.	Zanahoria	0,004	0,680	0,003	
0,002	kg.	Laurel	0,000	6,760	0,001	
0,003	kg.	Pimienta negra	0,000	8,550	0,002	
Valor total					0,131	

Receta 4: Fondo de Res

## Pasta de maní (Subreceta):

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,032	lt.	Leche	0,008	0,840	0,006	CATEGORIA: Salsa
0,084	kg.	Mani	0,021	6,020	0,128	PORCIONES 4
Valor total					0,134	

Receta 5: Pasta de Maní

## Locro de zapallo:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,032	kg.	Cebolla blanca	0,008	0,900	0,008	CATEGORIA: Sopa
0,004	kg.	Ajo	0,001	3,900	0,005	PORCIONES: 4
0,004	kg.	Comino	0,001	6,110	0,003	
0,004	lt.	Achiote	0,001	2,550	0,001	
0,020	kg.	Papa Chola	0,005	0,400	0,002	
0,100	kg.	Zapallo	0,025	0,650	0,016	
0,032	kg.	Frejol	0,007	4,000	0,027	
0,032	kg.	Arveja	0,007	0,261	0,002	
0,132	lt.	Leche	0,033	5,000	0,167	
Valor total					0,230	

Receta 6: Locro de zapallo

## Sopa de arroz de cebada:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,032	kg.	Cebolla blanca	0,008	0,900	0,008	CATEGORIA: Sopa
0,004	kg.	Ajo	0,001	3,900	0,005	PORCIONES: 4
0,004	kg.	Comino	0,001	6,110	0,003	
0,004	lt.	Achiote	0,001	2,550	0,001	
0,332	lt.	Fondo de cerdo	0,083	0,103	0,103	
0,004	kg.	Manteca de cerdo	0,001	5,800	0,003	
0,032	kg.	Arveja	0,008	3,600	0,030	
0,028	kg.	Lomo de falda de cerdo	0,007	12,500	0,083	
0,068	kg.	Arroz de cebada	0,017	1,270	0,021	
0,028	kg.	Col	0,007	0,550	0,004	
Valor total					0,261	

Receta 7: Sopa de arroz de cabada

## Fondo de cerdo (subreceta):

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,052	kg.	Hueso de cerdo	0,013	4,800	0,060	CATEGORIA: Fondo
0,036	kg.	Cebolla puerro	0,009	2,900	0,025	PORCIONES: 4
0,032	kg.	Cebolla perla	0,008	0,880	0,007	
0,004	kg.	Ajo	0,001	4,500	0,006	
0,300	lt.	Agua	0,075	0,000	0,000	
0,016	kg.	Zanahoria	0,004	0,680	0,003	
0,002	kg.	Laurel	0,000	6,760	0,001	
0,002	kg.	Pimienta negra entera	0,000	8,550	0,002	
Valor total					0,103	

Receta 8: Fondo de cerdo:

## Cazuela de Mariscos:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,500	kg.	Base de cazuela	0,125	0,708	0,708	CATEGORIA: Plato fuerte
0,280	lt.	Fumet	0,070	0,118	0,118	PORCIONES: 4
0,080	kg.	Pulpo	0,020	8,050	0,161	
0,140	kg.	Calamar	0,035	14,500	0,508	
0,240	kg.	Camarón	0,060	16,000	0,960	
0,280	kg.	Langostino	0,070	22,000	1,540	
0,200	kg.	Corvina	0,050	14,500	0,725	
Valor total					4,012	

Receta 9: Cazuela de mariscos

## Base de Cazuela:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,452	kg.	Plátano verde	0,113	2,900	0,326	CATEGORIA: Salsa base
0,052	kg.	Cebolla paiteña	0,013	7,500	0,094	PORCIONES: 4
0,052	kg.	Cebolla blanca	0,013	11,200	0,140	
0,008	kg.	Ajo	0,002	0,980	0,002	
0,024	kg.	Comino	0,006	0,110	0,001	
0,052	kg.	Pimiento verde	0,013	0,820	0,010	
0,052	kg.	Pimiento rojo	0,013	0,054	0,001	
0,052	kg.	Pasta de maní	0,013	0,134	0,134	
Valor total					0,708	

Receta 10: Base de cazuela

## Fumet:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,100	kg.	Cabeza de corvina (Hueso)	0,025	3,000	0,075	CATEGORIA: Fondo
0,036	kg.	Cebolla puerro	0,009	2,900	0,025	PORCIONES 4
0,032	kg.	Cebolla perla	0,008	0,880	0,007	
0,004	kg.	Ajo	0,001	4,500	0,006	
0,300	lt.	Agua	0,075	0,000	0,000	
0,016	kg.	Zanahoria	0,004	0,680	0,003	
0,002	kg.	Laurel	0,000	6,760	0,001	
0,003	kg.	Pimienta negra	0,000	8,550	0,002	
Valor total					0,118	

Receta 11: Fumet:

## Máchica traposa con helado de paila y frutos rojos:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,060	lt.	Máchica	0,015	3,500	0,053	CATEGORIA: Postre
0,080	kg.	Mantequilla	0,020	0,820	0,016	PORCIONES 4
0,080	kg.	Queso	0,020	4,410	0,088	
0,060	kg.	Panela	0,015	1,260	0,019	
0,160	kg.	Helado de paila de mora	0,040	0,054	0,054	
0,120	kg.	Helado de paila de coco	0,030	0,045	0,045	
0,080	kg.	Frutilla	0,020	2,900	0,058	
0,080	kg.	Uvilla	0,020	2,400	0,048	
0,080	kg.	Mora	0,020	5,400	0,108	
0,080	ml	Arope de mora	0,020	0,028	0,028	
Valor total					0,517	

Receta 12: Máchica traposa con helado de paila y frutos rojos

## Helado de paila de mora (Subreceta):

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,068	kg.	Pulpa mora	0,017	2,870	0,048	CATEGORIA: Helado
0,016	kg.	Azúcar	0,004	0,860	0,003	PORCIONES 4
0,088	unidad	Huevos (Clara)	0,022	0,120	0,003	
Valor total					0,054	

Receta 13: Helado de paila de mora

## Helado de paila de coco:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total (1PAX)	Receta
0,068	kg.	Pulpa coco	0,017	2,360	0,039	CATEGORIA: Helado
0,016	kg.	Azúcar	0,004	0,860	0,003	PORCIONES 4
0,088	unidad	Huevos	0,022	0,120	0,003	
Valor total					0,045	

Receta 14: Helado de paila de coco

## Arrope de mora:

Cantidad requerida	Unidad	Ingredientes mercaderia	Cantidad para 1 pax	Precio por unidad	Precio total. (1PAX)	Receta
0,032	kg.	Pulpa de mora	0,008	2,870	0,024	CATEGORIA: Salsa postre
0,016	kg.	Azúcar	0,004	0,860	0,003	PORCIONES 4
0,003	kg.	Limón	0,000	0,750	0,000	
Valor total					0,028	

Receta 15: Arrope de mora

## PROCEDIMIENTOS

- Aperitivo:

- Maito:

Filetear la Tilapia para obtener filetes de 3-5 mm de grosor.

Preparar un adobo con limón, mostaza, sal y cilantro.

Dejar marinar el pescado en el adobo por no menos de una hora.

Preparar un refrito con palmito picado, ajo, cebolla perla, cebolla blanca, cilantro y sal.

Enrollar los filetes, dejando un espacio en el centro formar cilindros.

Rellenar este espacio con el refrito.

Con el palmito laminado enrollar los cilindros.

Cortar la hoja de plátano en cuadrados

Envolver los maitos en la hoja de plátano.

Para acompañar usamos yuca finamente laminada y frita; y maqueño frito.

Además agregar encurtido.

- Encurtido:

Cortar las cebollas en julianas.

Blanquear las cebollas.

Cortar los tomates sin semillas en brunoise

Picar cilantro finamente

Sacar jugo de limón y de naranja

Mezclar todos los ingredientes y agregar aceite de maíz.

Sazonar y reservar en frío.

- Entrada:

- Pasta de maní

Licuar el maní con leche

Reservar en frío.

- Timbushca:

Hacer un refrito con cebolla blanca, ajo, comino y achiote.

Agregar la pasta de maní y la papa cortada en dados.

Agregar caldo de res.

Dejar que la papa se cocine hasta que espese la sopa.

Agregar la carne deshilachada (cocida en el mismo fondo de carne y desmenuzada).

Agregar la col cocida.

Sazonar.

Para decorar agregar la carne de res deshidratada

- Carne deshidratada:

Hervir la carne en el fondo de res durante 1-2 horas

Deshilachar la carne y ponerla bajo una fuente de calor seco moderado.

- Sopa de arroz de cebada

Lavar y dejar en remojo el arroz de cebada desde la noche anterior.

Hacer un refrito con achiote, manteca de cerdo, cebolla blanca, ajo y comino.

Agregar el caldo de cerdo y agua hasta que empiece a hervir.

Agregar el arroz de cebada.

Agregar la arveja y la col cocida.

Agregar papa cortada en cubos y cocinada.

Agregar el lomo de cerdo salteado con comino y sal.

Sazonar.

- Locro de Zapallo

Hacer un refrito con cebolla blanca, achiote ajo y comino.

Agregar el zapallo y la papa cortados en trozos pequeños.

Sofreír un poco en el aceite y agregar agua (o fondo claro).

Dejar cocinar hasta que espese.

Agregar la leche.

Agregar el frejol y la arveja cocida.

Para decorar colocar papas cortada en dados y frita.

- Plato fuerte:

- Cazuela de mariscos

Cocinar el verde cortado en trozos.

Procesar el verde con fumet y la cantidad de agua necesaria.

Hacer un refrito de cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, orégano, comino, achiote y pimiento en brunoise.

Agregar la pasta de mami y sofreír por un par de minutos.

Agregar la masa de verde y dejar que se cocine sin dejar de revolver para que no se queme el fondo de la olla.

Agregar la leche y más fumet o agua si es necesario para aligerar un poco la cazuela.

(La cazuela tradicional es muy espesa, para este caso se la ha hecho un poco más ligera, aun así no debe quedar demasiado líquida).

En un sartén saltear los mariscos y sellar el pescado (también se puede colocar el pescado crudo, aunque esto requerirá una cocción más larga en el horno).

Ubicar los mariscos y el pescado en el plato y cubrir con la pasta de la cazuela.

Separar el langostino para el final.

Cubrir el plato con costra de chifle y hornear por 4 -6 min en calor seco.

Una vez que salga del horno colocar el langostino y decorar con julianas de pimiento.

- Postre

- Máchica traposa

En una olla derretir la mantequilla.

Mientras está en el fuego agregar la máchica y la panela molida.

Retirar del fuego y agregar el queso fresco.

Seguir mezclando mientras el queso se derrite

- Helado de paila

En una tina u otro recipiente armar una cama de paja y llenar con hielo.

Agregar sal para conservarlo a baja temperatura.

Colocar la paila de bronce sobre esta cama de hielo y girarla rápidamente para enfriarla

- Mora:

Mezclar el azúcar con la pulpa de Mora

Agregar la mezcla en la paila y girarla hasta que empiece a tomar textura de helado.

Una vez que empieza a tomar textura agregar las claras a punto de nieve.

Seguir girando y raspando la paila con una cuchara de palo, hasta que toda la mezcla tenga una textura uniforme.

Conservar en el congelador.

- Coco:

Mezclar la pulpa de coco con el azúcar y agua.

Agregar la mezcla en la paila y girarla hasta que empiece a tomar textura de helado.

Una vez que empieza a tomar textura agregar las claras a punto de nieve.

Seguir girando y raspando la paila con una cuchara de palo, hasta que toda la mezcla tenga una textura uniforme.

Conservar en el congelador.

- Arrope de Mora:

En una olla calentar la pulpa de Mora con el azúcar hasta que se funda.

Dejar reducir hasta que la mezcla tome una textura de almíbar espeso (jarabe).

Agregar limón y retirar del fuego.

Colocar en un salsero y conservar en refrigeración.

- Frutos:

Cortar las uvillas y moras por la mitad

Cortar las frutillas en cuartos.

- Espíritu del Ecuador:

Colocar el licor Espíritu del Ecuador en una jarra de Acero Inoxidable.

Calentar el la jarra a fuego directo o con el vaporizador de una máquina de café

(En el caso de licores de baja graduación alcohólica es importante calentarlos previamente para lograr encenderlos)

Encenderlo para flambear la máchica.

## *EQUIPOS*

Los equipos ocupados en el menú fueron:

- Procesador de alimentos
- Cuartos Fríos y Congeladores
- Estufas
- Freidora
- Horno combi
- Horno convencional
- Laminadora de fiambres
- Máquina de Café (Calentar el licor)
- Mandolina
- Calentador de platos (Deshidratar carne)
- Microondas
- Batidora Kitchen Aid
- Turbo
- Vaporizador (Máquina de café)

#### *TÉCNICAS CULINARIAS UTILIZADAS*

- Almibar: solución de cantidades iguales de agua y azúcar. Se combina el agua y el azúcar en una olla o sartén, se hierva hasta disolver el azúcar y se refrigera (Gisslen, Cream, custards, puddings, frozen desserts, and sauces, 2011).
- Blanquear: consiste en cocinar ligeramente en agua o aceite caliente y luego enfriarlos para cortar la cocción (Gisslen, Basic principles of cooking and Food Science, 2011).
- Brunoise: cortes cúbicos muy pequeños de 3mm x 3mm x 3mm (Gisslen, Mise en place, 2011).

- Juliana: corte de un género en tiras delgadas de 3mm x 3mm x 6,5cm (Gisslen, Mise en place, 2011).
- Deshidratar: técnica de conservación que consiste en remover gran parte del agua contenida en un género para prevenir la formación de microorganismos que se desarrollan en presencia de humedad (La bioGuía.com, 2014).
- Fondos: líquido claro y ligero, producto de la disolución de sustancias saborizantes durante la cocción de un género en agua (Gisslen, Stocks and sauces, 2011).
- Filetear: remover la carne del hueso del pescado (Gisslen, Understanding fish and shellfish, 2011).
- Flambage: derramar un licor encendido sobre una preparación (Gisslen, Glossary and Cooking Vocabulary, 2011).
- Helado de paila: técnica artesanal para la elaboración de helados a base de jugo de frutas o mezclas cremosas. El principio consiste en verter la mezcla sobre una paila que bronce haciéndola girar sobre una cama de hielo y sal con el fin que la fricción con el hielo transmita una baja temperatura a un ritmo constante para mantener la mezcla a -15 o -20° C y crear la textura de helado. (Chicaiza, 2014)
- Hervir: consiste en cocinar en líquido que burbujea agitadamente a 100 ° C a nivel del mar (Gisslen, Basic principles of cooking and Food Science, 2011).
- Laminar: realizar cortes en láminas delgadas cuyo grosor queda a criterio del cocinero (Chefury.com, 2009).

- Marinar: empapar un género en una mezcla líquida que le proporciona sabor (Gisslen, *Mise en place*, 2011).
- Reducción: cocción en un hervor lento hasta que el líquido disminuya y el sabor se concentre (Gisslen, *Stocks and sauces*, 2011).
- Salteado: rápida cocción en una pequeña cantidad de grasa haciendo que el género de brinco en la sartén (Gisslen, *Basic principles of cooking and Food Science*, 2011)
- Sellado: se refiere a la misma técnica de cocción en pequeñas cantidades de grasa con la diferencia de que se usa para trozos más grandes. Además dicho género no debe dar brinco en la sartén (Gisslen, *Basic principles of cooking and Food Science*, 2011).
- Sofreír: cocción lenta en presencia de grasa sin permitir que los géneros se doren (Gisslen, *Basic principles of cooking and Food Science*, 2011).

### *UTENSILIOS*

- Bandejas
- Batidor de mano
- Bolera (helados)
- Bowl
- Cernidores
- Contenedores plásticos.
- Cuchara de palo
- Cucharas
- Cuchillo de chef
- Dispensadores de salsa

- Espátula de codo
- Espátula de goma
- Manga pastelera
- Mortero
- Ollas de acero inoxidable
- Ollas de aluminio
- Pelador
- Puntilla
- Rallador (Queso)
- Sartenes
- Sartenes de teflón
- Tablas para picar
- Tijeras
- Jarra de acero

## ANÁLISIS DE COSTOS

## COSTO REAL

COSTO REAL		
REQUISICIONES	Devolución	Pedido
PRACTICAS VI ( MENU DAVID YANEZ)		19,45
PRACTICAS VI (MENU DAVID YANEZ)		8,59
PRACTICAS VI (MENU DAVID YANEZ)		268,69
Prácticas VI Marcus Menú Estudiante David Yáñez		327,69
Prácticas VI		31,36
	Total	655,78

Tabla 1 Costo real

(Este valor corresponde a la suma de los valores de cada requisición; este costo suele ser mayor que el teórico ya que involucra desperdicio de producto)

## COSTO TEÓRICO

	Costo por Menú	Menús vendidos	Items Vendidos por separado
FOOD COST TEÓRICO		87,00	
Costo Primera Entrada: Maito de Tilapia	<b>1,34</b>		
Costo Segunda Entrada: Trilogía de Sopas	<b>0,85</b>		
	Timbushca	0,36	
	Sopa de arroz de cebada	0,26	
	Locro de Zapallo	0,23	
Costo Plato Fuerte: Cazuela	<b>4,01</b>		
Costo Postre:	<b>0,52</b>		3,00
	6,72	584,65	1,55
Total			586,20

Tabla 2: Costo teórico

El Food Cost teórico de este menú fue de 6,72 por cada menú completo.

(Este valor corresponde a la suma de los costos parciales de cada receta; los mismos que se obtienen al sumar el costo teórico de cada ingrediente)

## COMPARACIÓN: Costo Real vs Costo Teórico

En el caso de este menú se ha obtenido un margen muy pequeño de diferencia entre el Costo teórico y el Real. Este resultado se ha debido a que las ventas del menú superaron las expectativas de venta. Inicialmente se

había hecho las requisiciones de producto con un estimado de ventas de alrededor de 40 menús, el mismo que ha sido el promedio de ventas de menús de cocina ecuatoriana.

Sin embargo durante la semana de venta del menú ha habido una reserva que elevó considerablemente las ventas.

Fue así que se hizo una nueva requisición tomando en cuenta el rendimiento de la anterior para minimizar el desperdicio.

		Costo Teórico	Costo Real	DIFERENCIA
VALOR		586,2008437	655,78	71,12925635
DIFERENCIA PORCENTUAL	Food cost Real:	12,13% mayor que el food cost teórico		

Tabla 3: Cuadro comparativo

En este caso el food cost real ha sido de apenas 12,13% mayor que el teórico.

### *CÁLCULO DEL FOOD-COST %*

El food cost % es un valor que refleja la relación porcentual que existe entre el costo de la elaboración de un plato y su precio de venta. Es decir que representa la fracción que el costo representa dentro del ingreso por la venta de cada menú y así dar una idea de la utilidad que se puede esperar.

- Fórmula:

$$\frac{\text{COSTO DE MATERIA PRIMA}}{\text{PRECIO DE VENTA}} \times 100 = \text{Food Cost \%}$$

## PRECIO DE VENTA

- Cálculo individual (Teórico)

$$\frac{6,72}{20,00} \times 100 = 33,6\%$$

20,00

Para el cálculo del food cost individual se ha tomado en cuenta el costo teórico y el precio de venta sin impuestos (\$20).

- Cálculo global (Teórico)

$$\frac{586,20}{1764,00} \times 100 = 33,23\%$$

1764,00

Para el cálculo global se ha tomado en cuenta los mismos valores de costo multiplicados por el número de menús vendidos, a esto se le sumó los valores correspondientes a los items vendidos por separado (en el caso de este menú se registró la venta de tres postres por separado y el precio de venta de cada uno de ellos es de \$ 8 de acuerdo a la información de la facturación del restaurante Marcus).

- Cálculo global (Real)

$$\frac{655,78}{1764,00} \times 100 = 37,17\%$$

1764,00

## RESULTADOS

Los resultados obtenidos en estos cálculos se aproximan al 35% de food cost % lo cual es el límite establecido como ideal para considerar un menú rentable.

El food cost % obtenido a partir de datos teóricos se encuentra en 33%, sin embargo el food cost % real supera el límite, llegando a 37%.

A simple vista este valor reflejaría que el menú es muy costoso, sin embargo se debe tomar en cuenta que además de los 87 menús vendidos, se vendieron 3 postres por separado. Esto implica varias cosas:

- El tener 3 ítems vendidos por separado involucra que había en stock suficiente producto para vender también tres menús completos
- El food cost real que representaba este stock no puede ser aislado por lo cual no se ha podido deducir del total.

## CONCLUSIONES

La experiencia de producir un menú de cocina ecuatoriana en el Restaurante Marcus ha sido muy interesante porque me ha permitido investigar muchas cosas de nuestra cocina, como por ejemplo las diferentes variantes de las preparaciones y el motivo por el cual estas son distintas d un lugar a otro.

Además de buscar las técnicas tradicionales y usarlas, este menú demanda cierta innovación y creatividad para adaptar y modificar varias de estas técnicas para que el producto final sea más estilizado y agradable a la vista.

La investigación de cocina ecuatoriana además de permitir descubrir platos que no nos son tan conocidos también permite despertar la curiosidad y creatividad hacia el uso de productos no solo para la propia cocina ecuatoriana sino también para cocina de autor.

Una vez más el hecho de tomar la completa responsabilidad de la producción y montaje de un menú me ha demandado desarrollar destrezas como el manejo de bodega, coordinar las fechas en las que se hace requisiciones con la fecha de llegada de cada proveedor, adaptarse a la oferta e imprevistos de los proveedores y manejar la perecibilidad de los productos tanto crudos como elaborados.

El asesoramiento por parte de profesionales conocedores de la cocina nacional y de estudiantes más familiarizados con las cocinas regionales de

nuestro país ayudó también en gran forma para obtener productos finales de acuerdo a la elaboración tradicional.

Gracias a la investigación hecha para elaborar estos platos se ha podido tener una mejor comprensión de las influencias y antecedentes de la cocina ecuatoriana.

Al tener que preparar todo el menú en el momento del servicio se pudo aprender más sobre el funcionamiento coordinado y organizado que se debe tener dentro de una cocina para servir todos los platos a tiempo. En este caso incluso el servicio estuvo encargado de dar el toque final del flameado al postre, por lo cual siempre se debía estar pendiente de que este detalle esté presente en todos los postres.

## RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

Es de gran ayuda consultar varias recetas de un mismo plato y compararlas, y luego también pedir opinión a los más experimentados sobre su opinión de una receta ya que de esta forma se puede obtener consejos para mejorar el producto final.

Para evitar imprevistos y problemas con la recepción de productos es muy importante monitorear la actividad de la bodega, y en el caso de que estos imprevistos se presenten indagar sobre cuál fue la causa; de esta forma se puede saber qué tan probable es que se repita y buscar otras alternativas.

Al congelar o refrigerar ciertas preparaciones, estas pueden cambiar su naturaleza, por ende es muy importante tener todo etiquetado: preparaciones que al momento de hacerlas lucen diferentes, podrían verse muy similares una vez congeladas, este fue el caso de las sopas

Al ser este un menú de autoría de una sola persona es recomendable revisar lo que sus colaboradores estén haciendo en el momento de preparar el plato ya que hay procedimientos que no se pueden dar por sobreentendidos o puede haber elementos no visibles del plato que necesitan explicación.

Al ser un menú ecuatoriano, algunas preparaciones son ricas en lácteos y maní. En este caso es recomendable guardar las bases de estas preparaciones sin estos componentes, de forma que duren más tiempo.

Para la solicitar productos es muy importante tener en cuenta eventos relevantes que estén programados dentro de la semana de producción del menú, ya que fechas como inventarios podrían afectar la actividad normal de la bodega.

## BIBLIOGRAFÍA

Cuvi, P. (2005). Comida manabita. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo I* (pp. 65-72). Quito: EDIMPRESS S.A.

Cuvi, P. (2005). Pichincha. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo II* (pp. 120-130). Quito: EDIMPRESS S.A.

Cuvi, P. (2005). Sierra Norte. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo II* (pp. 131-139). Quito: EDIMPRESS S.A.

Cuvi, P. (2005). Encuentro de culturas. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo I* (pp. 20-41). Quito: EDIMPRESS S.A.

Cuvi, P. (2005). La Amazonía y Galápagos. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo II* (pp. 194-204). Quito: EDIMPRESS S.A.

Cuvi, P. (2005). La cocina serrana. In P. Cuvi, *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo II* (pp. 110-119). Quito: EDIMPRESS S.A.

Herrera, Á. (2012). *Propuesta gastronómica para incentivar el consumo de la Máchica de cebada con recetas tradicionales y de Innovación*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Chicaiza, H. (2014). *Cocinasemana.com*. Retrieved 30 de Octubre de 2014 from *Cocinasemana.com*: <http://www.cocinasemana.com/edicion-imprensa/la-tecnica/articulo/helado-paila/25372>

*Chefury.com*. (2009). Retrieved 30 de Octubre de 2014 from *Chefury.com*: <http://www.chefuri.com/v4/tecnologia.php?id=280>

*La bioGuía.com*. (2014). Retrieved 27 de Octubre de 2014 from *La bioGuía.com*: <http://www.labioguia.com/deshidratar-frutas-y-verduras-varios-metodos-y-sus-beneficios/>

Gisslen, W. (2011). Cream, custards, puddings, frozen desserts, and sauces. In W. Gisslen, *Professional cooking* (pp. 1032-1053). Hoboken: Wiley.

Gisslen, W. (2011). Understanding fish and shellfish. In W. Gisslen, *Professional cooking* (pp. 440-469). Hoboken: Wiley.

Gisslen, W. (2011). Stocks and sauces. In W. Gisslen, *Professional cooking* (pp. 156-221). Hoboken: Wiley.

Gisslen, W. (2011). Mise en place. In W. Gisslen, *Professional Cooking* (pp. 136-155). Hoboken: Wiley.

Gisslen, W. (2011). Basic principles of cooking and Food Science. In W. Gisslen, *Professional cooking* (pp. 62-91). Hoboken: Wiley.

Gisslen, W. (2011). Glossary and Cooking Vocabulary. In W. Gisslen, *Professional Cooking* (pp. 1061-1076). Hoboken: Wiley.



		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	20/04/2014 19:48

Transfer : LA1404-00192 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 04/04/2014  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : practicas vi marcus menú estudiante David yanez mariscos  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	3,00	3,00	16,00	48,00
65010	CORVINA CABEZA	Kilogram	2,00	2,00	3,00	6,01
<b>Total:</b>						<b>54,01</b>

Figura 3: Requisición 2

<b>micros</b> myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	20/04/2014 19:54

Transfer : LA1404-00194 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 08/04/2014  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : PRACTICAS VI (MENU DAVID YANEZ)  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	50,00	50,00	0,05	2,46
73061	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	50,00	50,00	0,04	1,79
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	50,00	50,00	0,03	1,61
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	100,00	100,00	0,02	1,85
73097	TAPA TARRINA PLASTICA1/4 L	Each	50,00	50,00	0,02	0,90
<b>Total:</b>						<b>8,59</b>

NewIssueReque  
S

Figura 4: Requisición 3

		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	20/04/2014 19:57

Transfer : LA1404-00456 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/04/2014  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : PRACTICAS VI (MENU DAVID YANEZ)  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	2,00	3,08	13,53	41,67
61004	CALAMAR PELADO GRA.	Kilogram	2,00	3,00	7,60	22,80
61029	PULPO	Kilogram	4,00	4,00	8,05	32,20
65012	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	4,00	3,70	14,50	53,65
83073	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	5,00	1,45	0,70	1,02
36072	MANI S/SAL	Kilogram	1,00	1,00	6,02	6,02
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,50	0,50	2,50	1,25
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0,50	0,50	0,90	0,45
32001	ARVEJA CONGELADA	Kilogram	0,70	0,70	3,60	2,52
15037	RES TOP ROUND (NALGA)	Kilogram	0,40	0,80	6,95	5,56
65035	TILAPIA FILETE	Kilogram	1,00	1,02	12,86	13,17
14020	CERDO LOMO FALDA	Kilogram	1,00	0,88	9,85	8,63
83060	PAPA CHOLA	Kilogram	3,00	3,00	0,40	1,21
61018	LANGOSTINO	Kilogram	2,50	3,08	24,35	74,95
44018	FRUTILLA	Kilogram	1,00	0,76	3,44	2,62
44070	UVILLAS S/C	Kilogram	1,00	0,06	2,40	0,14

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
57011	LECHE L	Liter	1,00	1,00	0,84	0,84
<b>Total:</b>						<b>268,69</b>

Figura 5: Requisición 4

		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	20/04/2014 20:02

Issue Request : LA1403-01529 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 31/03/2014  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : Prácticas VI Marcus Menu Estudiante David Yáñez  
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61003	0,00	CALAMAR ENTERO PEQ.	Kilogram	2,00	2,00	5,75	11,49
61004	9,75	CALAMAR PELADO GRA.	Kilogram	2,00	2,00	7,60	15,20
61005	9,58	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	3,00	3,00	13,53	40,59
61018	9,83	LANGOSTINO	Kilogram	2,00	2,00	24,35	48,70
61029	14,00	PULPO	Kilogram	5,00	5,00	8,05	40,25
65010	7,00	CORVINA CABEZA	Kilogram	2,00	2,00	4,50	9,00
65012	13,90	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	3,00	3,00	14,50	43,50
44055	27,85	PLATANO MAQUENO	Kilogram	2,50	2,50	0,80	2,00
83073	44,30	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	7,00	7,00	0,70	4,90
36072	3,20	MANI S/SAL	Kilogram	1,50	1,50	6,02	9,02
83026	19,00	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	3,00	3,00	0,90	2,70
83029	23,17	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	3,00	3,00	1,65	4,94
83030	31,32	CEBOLLA PERLA	Kilogram	2,00	2,00	1,65	3,30
83031	6,20	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	1,00	1,00	2,90	2,90
83013	6,05	APIO FRESCO	Kilogram	0,25	0,25	0,65	0,16
83071	11,90	PIMIENTO ROJO	Kilogram	1,00	1,00	2,50	2,50

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83072	5,47	PIMIENTO VERDE	Kilogram	1,00	1,00	0,90	0,90
83093	55,32	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	1,50	1,50	0,75	1,13
83010	4,12	AJO PELADO	Kilogram	0,20	0,20	4,50	0,90
40012	0,50	CILANTRO	Kilogram	0,07	0,07	1,50	0,11
57010	6,00	LECHE ENTERA	Liter	4,00	4,00	0,84	3,37
83036	2,00	COL BLANCA	Kilogram	1,00	1,00	0,55	0,55
83096	2,75	ZAPALLO	Kilogram	1,00	1,00	0,60	0,60
83103	0,60	FREJOL ROJO FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	3,80	1,90
32001	2,65	ARVEJA CONGELADA	Kilogram	0,50	0,50	2,43	1,22
7001	63,50	ARROZ	Kilogram	1,00	1,00	1,00	1,00
19002	0,00	ARROZ DE CEBADA	Kilogram	0,80	0,80	1,54	1,23
15038	1,50	RES RABO	Kilogram	1,00	1,00	3,50	3,50
15037	1,50	RES TOP ROUND (NALGA)	Kilogram	0,70	0,70	6,95	4,87
65035	3,58	TILAPIA FILETE	Kilogram	1,50	1,50	12,86	19,29
69020	1,00	QUESO FRESCO CHONTA	Kilogram	0,50	0,50	7,46	3,73
83085	23,91	TOMATE FRESCO	Kilogram	1,00	1,00	0,90	0,90
14020	2,88	CERDO LOMO FALDA	Kilogram	1,00	1,00	9,85	9,85
32018	3,90	YUCA AL VACIO (AULA)	Kilogram	0,50	0,50	2,24	1,12
36127	0,15	SALSA TOMATE	Kilogram	0,15	0,15	2,24	0,34
36088	0,60	MOSTAZA	Kilogram	0,50	0,50	2,34	1,17
85004	9,85	VINAGRE BLANCO	Liter	0,50	0,50	0,51	0,26
36095	0,00	PALMITO CONSERVA DELI	Each	1,20	1,20	2,02	2,42

vinagre de Banano

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83057	5,00	PALMITO FRESCO	Kilogram	3,00	3,00	5,50	16,50
1014	1,00	ACEITE MAIZ (AULA)	Liter	1,00	1,00	5,07	5,07
83106	1,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	2,00	2,00	1,40	2,80
44042	11,82	NARANJA NACIONAL	Kilogram	0,50	0,50	0,95	0,48
83060	11,15	PAPA CHOLA	Kilogram	3,00	3,00	0,40	1,21
83008	1,04	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	0,20	0,20	0,70	0,14
<b>Total:</b>							<b>327,69</b>

Figura 6: Requisición 5

		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	26/04/2014 21:06

Transfer : LA1403-01523 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 04/04/2014  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : PRACTICAS VI  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69016	QUESO FRESCO	Kilogram	0,70	0,70	5,72	3,99
44018	FRUTILLA	Kilogram	1,00	1,00	3,50	3,50
44037	MORA DECORACION	Kilogram	1,00	1,00	5,40	5,40
44070	UVILLAS S/C	Kilogram	1,00	1,00	2,40	2,40
40024	MENTA FRESCA	Kilogram	0,05	0,10	8,00	0,80
67003	PULPA COCO	Kilogram	1,50	1,50	2,36	3,54
67014	PULPA MORA	Kilogram	1,50	1,50	2,87	4,31
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0,60	0,65	6,11	3,97
9001	AZUCAR	Kilogram	0,70	0,70	0,86	0,60
53001	HIELO	Kilogram	6,00	12,00	0,24	2,85
<b>Total:</b>						<b>31,36</b>

Figura 7: Requisición 6

## FOTOGRAFIAS:



Figura 8: Foto Máchica traposa con helado de paila y frutos rojos



Figura 9: Foto máchica traposa con helado de paila y frutos rojos



Figura 10: Foto Maito de tilapia



Figura 11: Foto cazuela de mariscos



Figura 12: Foto elaboración helado de paila de mora



Figura 13: Foto elaboración de helado de paila de coco



Figura 14: Foto trilogía de sopas de la sierra