

RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

Dentro de las recomendaciones para el menú, resulta mucho más fácil hacerlas ahora, después de haber vivido la experiencia de la producción y venta. Se puede sugerir a los estudiantes llevar un Kardex semanal, para que así a la hora de hacer el análisis financiero resulte más fácil. También el uso del sistema myinventory es de mucha ayuda, aunque es un poco tedioso realizar las requisiciones, pero una vez que se las hace los costos se calculan solos e incluso se puede crear una lista para no tener que escribir todos los ingredientes nuevamente. Esto resultó de una gran ventaja para la semana del menú, ya que ahorra tiempo que se puede utilizar para el mise en place que lo demanda.

Resulta interesante vivir esta experiencia donde se ponen en juego las habilidades, agilidad, capacidad de organización, disposición de trabajar en equipo, aprender a dar órdenes de manera correcta, entre otras. Todas estas forman parte de las cualidades que un estudiante debe estar listo para asumir cuando entra a un restaurante y lo vivido ya no sea cuestión de una experiencia, sea la vida real y su profesión la que se pone en juego.

A modo de concluir, pasar por estas prácticas y elaborar este tipo de proyecto hace que cada uno crezca como profesional y como persona, abre nuevas ideas en la cabeza del estudiante y he incentiva a rescatar nuestra comida autóctona que es importante.

BIBLIOGRAFÍA

- Andes. (26 de Agosto de 2012). *Los dulces tradicionales le dan color y aroma al centro histórico de Quito*. Recuperado el 20 de Febrero de 2014, de Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica: <http://www.andes.info.ec/es/actualidad-reportajes/5649.html>
- Captur. (s.f.). *Fiestas de Quito*. Recuperado el 29 de Noviembre de 2013, de VisitEcuador: <http://www.visitecuador.travel/contenidos.php?menu=4&submenu1=21&id=178&tipo=1&idiom=1>
- Cerveceros de España. (s.f.). *Los maridajes de la cerveza y la gastronomía*. Recuperado el 27 de Febrero de 2014, de Cerveceros: <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>
- Diario La Hora. (25 de Agosto de 2007). *El hornado es un referente de Sangolquí*. Recuperado el 15 de Enero de 2014, de LaHora: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/610630/-1/El_hornado_es_un_referente_de_Sangolqu%C3%AD.html#.U0QPNPY7auM
- Dirección de Turismo. Gobierno Autónomo Descentralizado de San Miguel de Ibarra . (2009). *Empanadas de Morocho*. Recuperado el 15 de Enero de 2014, de Ibarra Puro Encanto: http://www.touribarra.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=593:empanadas-de-morocho&catid=74:golosinas&Itemid=118&lang=es
- El Comercio. (31 de Octubre de 2006). *Llapingachos: como para chuparse los dedos*. Recuperado el 15 de Enero de 2014, de El Comercio: http://www.elcomercio.com/noticias/Llapingachos-chuparse-dedos_0_131989976.html
- Hidalgo, D. (4 de Octubre de 2013). *¿De dónde viene la tradición de comer papas con cuero en Quito?* (Ecuavisa, Entrevistador)
- Krebs, M. (2010). *El incierto origen de la empanada (historia)*. Recuperado el 15 de Enero de 2013, de Historia de la Cocina y Gastronomía: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/empanada.htm>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario saberes y sabores*. Quito, Ecuador: Al Digital.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *El rosero, una bebida refrescante*. Recuperado el 10 de Enero de 2014, de Thamay Información Turísticas Online: <http://www.thamay.com/index.php/features/77-el-rosero-una-bebida-refrescante>
- Minster, C. (s.f.). *The History of Quito*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2013, de Latin American History: <http://latinamericanhistory.about.com/od/thehistoryofecuador/p/The-History-Of-Quito.htm>
- Molina, V. (2001). *Etiqueta y Gastronomía Curiosidades*. Quito: Artes gráficas Señal. Impreseñal Cía. Ltda.

- O. Fried, M. (2011). *Comidas del Ecuador* (6ta edición ed.). Quito, Ecuador.
- Pazos Barrera, J. (2008). *El Sabor de la memoria historia de la Cocina Quiteña*. Quito: Fonsal.
- PP El Verdadero. (24 de Marzo de 2014). *Los últimos poncheros se niegan a dejar la tradición*. Recuperado el 26 de Enero de 2014, de PP El Verdadero: <http://diariopp.com.ec/pp-barrios/item/los-ultimos-poncheros-se-niegan-a-dejar-la-tradicion.html>
- Quito Turismo. (2012). *Reseña Historica de Quito y Ecuador*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2013, de Quito: <http://www.quito.com.ec/index.php/bienvenido-a-quito/8-informacion-basica/5-informacion-basica-historia>
- Subsecretaría de Turismo. (2011). *Gastronomía regional*. Recuperado el 16 de Abril de 2013, de Neuquén Patagonia Argentina: <http://www.neuquentur.gob.ar/gastronomia/1327/-que-es-la-gastronomia>

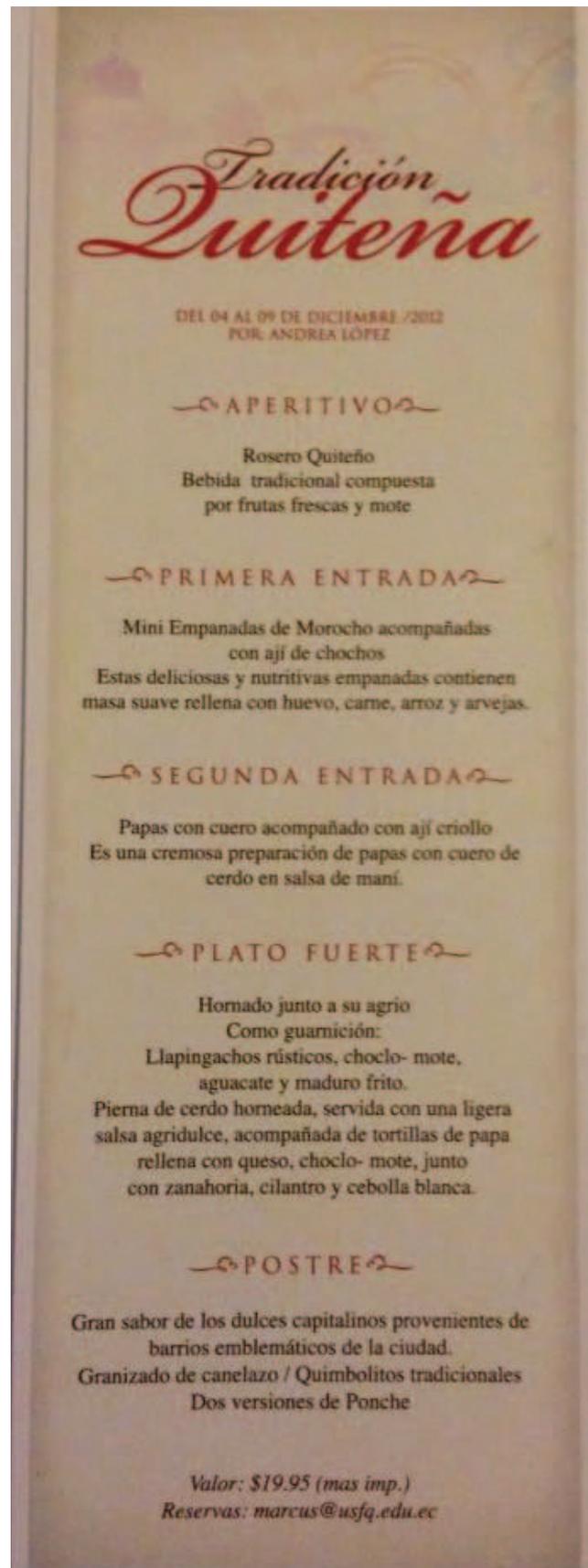
Para las recetas del menú se utilizaron los siguientes libros en su mayoría, al igual que tienen pequeños extractos de texto que ayudaron a la elaboración del cuerpo teórico:

Círculo de lectores. El gran libro de la cocina ecuatoriana. N.f.

Zambrano, Pablo. 111 Platos Populares del Ecuador. Quito: Fonsal, 2010.

ANEXOS

Anexo 1: Arte del menú a la venta



Anexo 2: Recorte del menú de LIDERES

MARCUS

*Tradición
Quiteña*

DEL 04 AL 09 DE DICIEMBRE /2012
POR: ANDREA LÓPEZ D.

— APERITIVO —

Rosero Quiteño
Bebida tradicional compuesta por frutas frescas y mote

— PRIMERA ENTRADA —

Mini Empanadas de Morocho acompañadas con ají de chochos
Estas deliciosas y nutritivas empanadas contienen masa suave rellena con
huevo, carne, arroz y arvejas.

— SEGUNDA ENTRADA —

Papas con cuero acompañado con ají criollo
Es una cremosa preparación de papas con cuero de cerdo en salsa de maní.

— PLATO FUERTE —

Hornado junto a su agrio
Como guarnición:
Llapingachos rústicos, choclo- mote, aguacate y maduro frito.
Pierna de cerdo horneada, servida con una ligera salsa agridulce,
acompañada de tortillas de papa rellena con queso, choclo- mote, junto con
zanahoria, cilantro y cebolla blanca.

— POSTRE —

Gran sabor de los dulces capitalinos provenientes de
barrios emblemáticos de la ciudad.
Granizado de canelazo / Quimbolitos tradicionales
Dos versiones de Ponche

Valor: \$19.95 (mas imp.)
Reservas: marcus@usfq.edu.ec



Pampile y Diego de Robles, Cumbayá
Detrás de la Universidad San Francisco - Telf.: 297-1848

Anexo 3: Fotos de los platos y la mesa durante la degustación



Aperitivo: Rosero quiteño

Primera Entrada: Empanadas de morocho con ají de chochos.



Segunda Entrada: Papas con cuero con ají criollo



Plato Fuerte: Hornado



Postre: Granizado de canelazo, quimbolitos, dos versiones de ponche (gelatina de ponche y ponche espumoso).



Regalo: Colaciones.



Anexo 4: Requisiciones, compras externas y transferencias