

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

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

**“Por el gusto de tenerles en mi casa”  
Influencia de la cocina española y francesa dentro de la cocina  
ecuatoriana tradicional**

**María Valeria Córdova Puente**

**Claudio Ianotti, Chef, Director de Tesis**

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de:  
Licenciada en Arte Culinario – Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, Mayo 2014

**Universidad San Francisco de Quito**

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

**HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS**

“Por el gusto de tenerles en mi casa”

Influencia de la cocina española y francesa dentro de la cocina ecuatoriana tradicional

**María Valeria Córdova Puente**

Claudio Ianotti, Chef  
Director de la Tesis

---

Claudio Ianotti, Chef  
Miembro del Comité de Tesis

---

Mauricio Cepeda, Master en Hospitality  
Management  
Decano del Colegio de Arte Culinario,  
Hospitalidad y Turismo

---

Quito, Mayo 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: María Valeria Córdova Puente

C. I.: 0603812421

Fecha: Quito, mayo 2014

## Introducción:

Al ser el resultado de una fusión culinaria, y debido a la conquista española, el territorio ecuatoriano se vio afectado por varios cambios; tanto en su gastronomía como en la influencia de nuevos productos traídos desde el Viejo Mundo. Al poseer una cocina nativa, elaborada con productos oriundos de tierras americanas, la culinaria del territorio que hoy se llama Ecuador estaba establecida con preparaciones ancestrales y con productos de fácil acceso, mas no se conocía aun que traería la conquista; nuevos productos, nuevos métodos, rituales, modales y costumbres. Al pisar territorio americano, los conquistadores impusieron su alimentación, religión y modo de vida. Trajeron consigo animales ajenos a estos territorios que rápidamente se adaptaron y se transformaron en uno de los principales ingredientes de la mesa de los territorios conquistados; vegetales, frutos, métodos de cocción y técnicas culinarias fueron traídos en su mayoría por los monasterios españoles que se establecieron en tierras americanas y se dedicaron a la educación de mujeres españolas y mestizas que habitaban el Ecuador en su época; mujeres dedicadas a las labores del hogar y que con el paso del tiempo crearon una culinaria mestiza, con productos tanto del Nuevo como del Viejo mundo;

culinaria que perdura hasta nuestros días. Más adelante y con la facilidad de transportarse y transportar alimentos, la influencia Europea era cada vez más grande en la época de la colonia y en la republicana; Francia por ser la madre de la gastronomía y la etiqueta, influenciaba de manera directa a los eventos, ceremonias y banquetes ofrecidos en el territorio ecuatoriano; España por su parte introdujo mediante la religión un sinnúmero de costumbres y rituales culinarios que han ido evolucionando y convirtiéndose en lo que hoy llamamos la cocina de las abuelas.

A continuación estudiaremos más a profundidad cual fue el punto de partida en el que la Culinaria empezó a desarrollarse tanto en el Viejo Continente y como cambio e influencio a la culinaria del Nuevo Mundo.

## Tabla de contenido

Introducción .....	4
1. Soporte Histórico – Cultural - Gastronómico.....	7
- La Gastronomía y sus inicios en Europa.....	7
- Difusión de una Culinaria Antigua mediante la escritura.....	8
- Alimento industrializado: hacia el desarrollo de una cuisine mundial.....	10
- La llegada de España a América y la Época de la Colonia.....	13
- La cocina popular española y su influencia en tierras sudamericanas.....	15
- Técnicas y productos introducidas por los colonizadores.....	17
- Conventos y mujeres: importancia dentro de la Culinaria de la Colonia.....	24
- Importancia de la Etiqueta dentro del desarrollo Culinario.....	27
- La influencia de la Cocina y los Modales franceses en el Ecuador.....	35
- Las mujeres y su influencia dentro de la evolución de la Gastronomía y la Etiqueta.....	36
2. Presentación del Tema - Resumen ejecutivo .....	39
3. Justificación del Menú .....	41
4. Metodología de la investigación.....	42
5. Recursos empleados.....	44
6. Propuesta del Menú.....	46
7. Ingredientes y variantes - Detalle de técnicas culinarias empleadas.....	47
8. Maridaje del menú.....	58
9. Ejecución de menú: Costos – Receta estándar – Informe de ventas/financiero.....	61
- Informe de Ventas.....	66
- Kardex de Producción .....	66
10. Resultados Financieros del Proyecto.....	67
- Resultados Finales.....	69
- Análisis Financiero.....	69
11. Conclusiones .....	71
12. Bibliografía.....	73

## **1. Soporte Histórico – Cultural – Gastronómico**

### **1.1 La Gastronomía y sus inicios en Europa:**

La gastronomía es una de las prácticas más antiguas de la humanidad; en un principio como método de supervivencia y posteriormente el acto de sentarse alrededor de un alimento o preparación creó contacto entre seres unos con otros y formó lo que hoy se llama sociedad, posteriormente se crearon dentro de ésta ordenes jerárquicos los cuales se mantienen hasta nuestros días. Con la aparición de las monarquías y clases sociales, desde la época de los romanos ya existen rastros de una culinaria ostentosa, en donde los banquetes resultaban un verdadero deleite para las clases sociales altas y un método de supervivencia para el pueblo. Más tarde con la caída del imperio Romano y el comienzo de la Edad Media, la conquista de nuevas tierras y la influencia religiosa, empieza una evolución culinaria que se mantiene hasta nuestros días.

En Europa se señala una cultura carnívora a las clases superiores de la sociedad medieval; se llevaba a la mesa el animal muerto entero o partes de él. En Europa la dieta carnívora de los ricos contrarrestaba directamente no solo con la de los pobres, sino también con la de los religiosos. Existían restricciones permanentes sobre el consumo de carne en los monasterios; abstinencias temporales y ayunos. La gula era considerada como un pecado capital. “Los moralistas cristianos veían en los alimentos elaborados y los festines el modo en que el demonio adquiría discípulos” (Cosman 1976: 179; Goody: pág. 179)

El número de comidas y el tiempo en el que se debían consumir fue establecido en Italia por San Benito durante la primera mitad del siglo VI, dentro de las comunidades monásticas. También se establecieron porciones, origen de los alimentos y el tamaño de las

raciones de acuerdo al calendario litúrgico. ``A principios de la Edad Media se perdieron los excesos y refinamiento del Imperio romano; fueron los conventos, de la era cristiana, los primeros en estructurar las bases de una nueva cocina, más sencilla y nutritiva. Pero en la baja Edad Media se volvió a comer con similar apetito que en la época del Imperio``.

Molina 71

## **1.2 Difusión de una Culinaria Antigua mediante la escritura:**

Una de las cosas más importantes al momento de difundir una receta o los secretos de una preparación es la escritura y la imprenta. Gracias a los avances en lo que respecta a la escritura en máquina y los copistas, se logran plasmar recetas y enviarlas a todas partes del mundo. Creando así las primeras reliquias culinarias hechas con papel y lápiz.

Por la ordenanza de Eduardo II, en Europa y gracias a la difusión de la escritura se crearon libros que contenían las reglas de estatuidas en libros llamados Libros Domésticos, una buena parte de estos libros se refiere al ritual y a la ceremonia de comer. ``En la primera parte de la Edad Media, hombres de rangos muy diversos y el señor y sus criados, comían juntos en el gran salón del castillo`` Goodoy pág. 181

``En 1474 comenzó una avalancha de literatura culinaria. Los secretos de Scappi, ``cucoco secreto`` del papa, fueron mostrados por un emperador editor veneciano en 1570``.``La literatura gastronómica inglesa de los siglos XVI, XVII e incluso del XVIII está plagada de ``despensas abiertas``, ``secretos revelados`` y otros títulos atractivos que tenían como propósito dar al lector potencial secretos provechosos de toda índole`` Goodoy pág. 189



Con la imprenta, podrían producirse gran cantidad de copias del mismo artículo a menor costo, con mayor exactitud y mayor disposición que en la época de los copistas. Goodoy Pág. 178

“Después de la Restauración en 1660, la cultura y la cuisine de Francia comenzaron a tener una influencia dominante entre los aristócratas, algunos de los cuales habían vivido en ese país durante el exilio. Esta cultura pronto demostró ser atractiva para la creciente burguesía; prueba de ello son los cada vez más numerosos libros de cocina de comienzos del siglo XVII, a medida que los efectos de la imprenta comenzaron a hacerse sentir más ampliamente. La difusión de manuales sobre cocina y mantenimiento del hogar – en parte para responder a la demanda de la naciente clase media- se hizo posible gracias al temprano desarrollo de la imprenta y reproducción mecánica de los textos , lo que bajo el precio de los libros y permitió su comercialización”. Goodoy pág. 189

Un ejemplo de esta literatura es el primer libro de cocina que en Francia se convirtió en un best-seller “La cuisinere boirgeoise de Menon” siglos XVIII y XIX.

### **1.3 Alimento industrializado: hacia el desarrollo de una cuisine mundial**

Gracias a los métodos de conservación y la posibilidad de transportar los mismos; los alimentos llegan a territorios americanos desde el Viejo Continente, modificando así la alimentación y culinaria del Nuevo Mundo. Durante los viajes de conquista, los viajeros llevaban consigo alimentos para sobrevivir hasta encontrar tierras y conquistarlas, este fue uno de los factores más importantes para que nuevos productos logran llegar al Nuevo Mundo.

“Los factores inmediatos que lo hacen posible son los avances en cuanto a métodos de conservación se dividen en cuatro áreas básicas: La conservación, mecanización, venta minorista - mayorista y transporte”. Goodoy pág. 200

“El secado del pescado y la proteína animal permitió que la proteína animal se distribuyera más ampliamente en tiempo y espacio; el secado de vegetales como el quingombó extendió su uso a la estación seca, cuando escaseaban los ingredientes para la sopa. La conserva de carne y vegetales, mediante secado, encurtido, salmuera y en algunas regiones con el uso de hielo, era característica de la economía doméstica en la antigua Europa. Con los avances en la navegación que permitieron los grandes viajes marinos del siglo XV, que permitió la alimentación de marinos en el mar y posteriormente el traslado de varios alimentos a nuevas tierras”. Goodoy pág. 201

“La necesidad de sal, tanto para las conservas, que se hicieron más comunes en Francia durante el siglo XVIII, como para comer, es la causa subyacente a los levantamientos campesinos contra la gabelle, el impuesto a la sal. El salado desde luego era solo uno de los métodos para conservar alimentos.” Goodoy pág. 201

“El azúcar se usó para conservar la fruta en formas como la mermelada y el dulce, así como para cubrir jamón y otras carnes. Extendiéndose primero desde la India y luego desde el Mediterráneo oriental en la época de las cruzadas, el azúcar de caña constituyó una parte cada vez más importante de la dieta de Europa Occidental; esa demanda produjo el establecimiento de varias plantaciones de esclavos en el Nuevo Mundo”. Goodoy pág. 201

“La importación del azúcar se incrementó rápidamente en el siglo XVII. El hecho de que suministro de azúcar de caña se interrumpiera desde Europa continental durante las guerras napoleónicas provocó la fundamental invención del proceso de enlatado”. Goodoy pág. 202

“Debido a que las campañas de Rusia y España, resultaron un fracaso para Napoleón, en parte por la falta de alimentos conservados en buen estado, Napoleón ofreció un premio de diez mil francos a quien pudiera preservar alimentos con independencia del clima y del tiempo.” Molina 78. Tiempo después el comité le otorga un premio con la condición de que entregue la descripción del proceso; esta descripción se publicó en 1810 y se difundió el uso de su método de envasado como una ayuda general a la vida doméstica “Le livre de tous les menages...”, el libro daba instrucciones para envasar guisos, consomés, caldos, bifés, potajes, huevos frescos, leche, hortalizas, frutas y hierbas.”. Goodoy pág. 207

Según Violeta Molina: “en 1803 Nicolás Appert obtiene el premio, tras la aprobación del Consejo de Salud de Brest, de las primeras conservas envasadas en botes de cristal. Más tarde en 1810, el inglés Peter Durand inventa el envase de hojalata. El primer científico que estudio la conservación de alimentos fue Pasteur en 1850, explicaba la inalterabilidad de los alimentos por microbiología al someterlos al proceso de esterilización, el llamado baño de María. Luego vinieron Underwood, Pescot y otros, quienes llegaron a la conclusión de que había que subir la temperatura de esterilización a más de 100 grados, por encima de la teoría de Pasteur”. Molina 78

Más tarde, la industria alimenticia empieza a crecer; no solo con productos de primera necesidad, sino con productos de lujo; los cuales según cuentan cronistas eran traídos de forma especial a América y solo tenían acceso las familias de clase alta que los podía adquirir; entre esos estaba la leche condensada para la elaboración de postres y gelatinas, la leche evaporada, los extractos de carne o sopas en sobre.

“La leche condensada era otro producto central de la industria envasadora. En Gran Bretaña, Grimwade obtuvo la patente de la leche evaporada en 1847. En 1885, obtuvo otra patente para la leche en polvo, que podría reconstituirse con agua. El trabajo de Borden en los Estados Unidos hizo posibles grandes avances en el procesamiento de la leche. Además del enlatado, los alimentos también se procesaron mediante otras técnicas; dos franceses Proust y Parmentier, desarrollaron el extracto de carne; a partir de 1830, el caldo de carne se reducida por cocción, se secaba y se vendía como barras de caldo en farmacias y para su uso en barcos. Pronto el proceso de manufactura de derivados cárnicos se extendió a Australia, Nueva Zelanda, Argentina y América del Norte”. Goodoy pág. 208

Los alimentos en lata llegaron a los comercios hacia 1830 y causaron una verdadera revolución gastronómica permitiendo que productos europeos viajen hacia América y al mundo.

La congelación de los alimentos empezó en Rusia en el siglo XIX, también en América el hielo natural se utilizaba para mantener a los alimentos. El hielo se obtenía de los volcanes y nevados; se convirtió en un negocio de carga para los campesinos.

#### 1.4 La llegada de España a América y la Época de la Colonia

La campaña exploradora y descubridora de Cristóbal Colón, cuyos resultados rebasaron el éxito mercantil que significó el hallazgo europeo de tierras desconocidas que se anexaron a la corona española. Según Carmen Sevilla "este descubrimiento implicó un cambio mental forzado por los acontecimientos que significó asumir realidades distantes y de naturaleza muy diversa a las conocidas hasta entonces. Desde la fundación de la primera ciudad con una colonización visible se observó que la función más trascendental cumplida por los asentamientos urbanos, fue la de servir como medio para reafirmar los referentes tradicionales entre los colonos españoles e inculcarlos entre los pueblos conquistados." Sevilla L. C pag.75

Se habla de pequeñas sociedades que tenían un roce cercano con la nueva cultura española, en efecto estos núcleos de población se convirtieron en la expresión más viva y dinámica del sistema de representaciones que se había transferido desde España "así los colores y texturas mediterráneas que invadieron paulatinamente los valles andinos, guardaban complejos sistemas ideológicos que lentamente se impregnaron en espacios y vidas de todos los que habitaron esas tierras". Sevilla L. C pag.76

Uno de las principales influencias en cuanto a cultura y religión fue la de los religiosos; en los conventos es en donde nace la enseñanza de una nueva cultura culinaria mestiza. "Las actuaciones combinadas de frailes, conquistadores y colonos forjaron una red en la que se entretajeron los intereses religiosos de los primeros y las aspiraciones económicas y sociales de los segundos, invadiendo los espacios más íntimos y diversos, entrando así en una nueva era culinaria. Desde esa perspectiva ellos se convirtieron en los principales

defensores de las tradiciones transferidas desde sus tierras de origen, empleándose a fondo en la tarea de salvaguardar y divulgar en las colonias. `` Sevilla L. C pag.76

El poder del lenguaje en la colonia fue de gran ayuda para la divulgación de nuevas preparaciones y productos, `` la cultura española se caracterizó por ser particularmente prolífica en elaboración de textos escritos. Si bien gran parte de la población era iletrada, los principales poderes de aquella sociedad manejaron ingentes cantidades de materiales escritos que se fueron propagando generación tras generación `` Sevilla L. C pag.76.

También se usó el arte figurativo como medio de enseñanza a los indígenas y población carente de idioma español.

La organización estaba basada de acuerdo a una estructura social basada en tres divisiones jerarquizadas: el clero, la elite y la población.

``En efecto, en la gran mayoría de los relatos los cronistas hacen referencia a la predominancia de las iglesias y monasterios, al carácter defensivo del emplazamiento de la urbe, así como su provisión disponibilidad de armas y finalmente, trata aspectos relativos a los recursos alimenticios que pueden obtenerse de su entorno. Herrera y Tordesillas dedica además, buena parte de su crónica a los monasterios de Quito, destacando la importancia que tienen estas edificaciones religiosas en el desarrollo de la ciudad`` Sevilla L. C pag.76

``Así los tiempos y ritmos religiosos determinaban actos tan cotidianos como aquellos relacionados con las costumbres culinarias. El ayuno y abstinencia que debían guardarse en estos periodos extraordinarios hicieron que tanto el tipo de alimento como su preparación, fuera regulada por las autoridades eclesiásticas, como se encuentra escrito en el capítulo

XXXIX del segundo Sínodo de Quito, celebrado en esta ciudad en 1594, que en un fragmento dice: ‘‘Porque todos los fieles cristianos son obligados, siendo edad legitima y no habiendo causa de necesidad, so pena e pecado mortal, a guardar los ayunos que la santa Madre Iglesia tiene, absteniéndose de comer carne, leche, queso, huevos, manteca y cualquier otro manjar hecho de alguna cosa de estas.’’ Sevilla L. C pag.78

‘‘La colonia, fue una sociedad acentuada por las desigualdades sociales, cuya estructura tenía un fuerte componente racial, que dio lugar a las castas, jurídicamente sancionadas y reconocidas por el Estado. La sociedad no era un conjunto de ciudadanos, sino que estaba definida legalmente en términos de una jerarquización, en cuya cúspide estaban los blancos, venían los mestizos, luego los indios y finalmente los negros’’. Molina 86

### **1.5 La cocina popular española y su influencia en tierras sudamericanas**

Según molina en lo que respecta al nuevo mundo: ‘‘es indudable la influencia que relaciona el Nuevo y el Viejo Mundo; dos culturas separadas por miles de años, y que luego de su descubrimiento, se entrelazaron en una mutua y rica diversidad cultural y bio-ecologica’’. Molina 82.

Según la historiadora peruana Rosario Olivas ‘‘se describe a la cocina española del siglo XVI con una gran importancia en el pan y las gachas. Se elaboraban tres clases de panes; el pan cocido al rescoldo, el pan elaborado ‘‘debajo de cobertera’’, y el mejor, el pan de horno. Las ganchas eran masas que se preparaban con diversos cereales, verdura y legumbres. Las ganchas dieron lugar a las mazamorras, que podían aclararse con solo adicionar agua. Los tratados de cocina españoles distinguen tres clases de comida: de

reyes, de burgueses y del pueblo. De la primera se conocieron en la Audiencia a las empanadillas de pies de puerco y morcillas de puerco dulce. Platos de la comida burguesa fueron las menestras y los cocidos. En la mesa burguesa se ofrecían tres servicios sopa de fideo con garbanzos, verduras y tocino; el plato de carnes de cerdo, carnero o vaca, y los postres: flan, cuajada, queso frito, pan tostado con miel, arroz con leche de almendras. La comida diaria del pueblo incluía pan, tortas y gachas. El pueblo valoraba el cocido y su aspiración era tenerlo siempre en la mesa. Los conquistadores españoles en general pertenecían al pueblo. Ni bien se instalaron en la villa, tomaron como concubinas mujeres indias, quienes en adelante se encargaron de la alimentación. Fue el origen de la comida popular de la Audiencia; aunque para las celebraciones oficiales las autoridades españolas y los criollos acostumbraron a servir cocido y asado, pernil y jamón, y la pastelería y dulcería españolas. Al finalizar el siglo XVI, algunas mujeres españolas entraron a los claustros. Con ellas se iniciaron las elaboraciones de helados y dulces, estos últimos de origen árabe, como demuestran sus nombres: alfeñique, alfajor, arepa, entre otras. Según Olivas, el champú agrio, de leche o de mote, era en Lima una especialidad de los esclavos negros. La historiadora vincula el champús con el api andino, compuesto con mote pelado y el almidón que suelta durante la prolongada cocción. (Olivas, 1998:22-29; 308)'. Pazos 136

Al igual que Europa influencio a América, los conquistadores llevaron a sus tierras productos como : maíz, papa, camote, maní, mandioca, cacao, pimiento, frijol, papayas, guayabas, aguacates, mandioca, piña y calabaza. Gracias a estos productos específicamente España pudo desarrollar su gastronomía hacia la culinaria tradicional actual.



## 1.6 Técnicas y productos introducidas por los colonizadores

Al revisar brevemente la historia de lo que fue la colonización, nos damos cuenta de la importancia que tiene la iglesia dentro de la culinaria mestiza, se dice que en diciembre de 1534 llegaron a Quito los sacerdotes franciscanos Jadoco Rique y Pedro Gocial, los frailes fueron a España y posteriormente viajaron a Centroamérica. Posteriormente arribaron a Quito en donde solicitaron tierra para levantar la iglesia, se sabe por un diario que en este viaje se trajo vino y unos granos de trigo. El trigo se aclimato muy bien y se difundió en las tierras del territorio nacional. Pazos pág.: 128

Otro de los alimentos más importantes establecidos por los colonizadores en tierras nuevas es la carne. Entre los principales animales traídos desde España tenemos al ganado vacuno, ovino, y porcino. “Los cerdos proliferaron en los territorios andinos y se convirtieron en un alimento emblemático de los habitantes de la Audiencia. Los primeros puercos que se aclimataron pudieron pertenecer a las variedades de cerdo ibérico: negra, colorada, retinta o rubia cana. Casi inmediatamente, los cerdos fueron criados y aprovechados por los indios, al igual que las gallinas y los cuyes”. Pazos 175. Pazos nos cuenta en sus escritos que “un producto muy importante para la alimentación fue la carne, se dice que en 1535 ya existía un matadero pero no se tiene información verdadera acerca de este suceso. En 1535 se concede el permiso a Pedro Cortes y a Mosquera para criar cerdos. El ganado porcuno se multiplico tanto que el Cabildo proscribió que los puercos pastaran en la plaza de San Francisco y en la central. La venta de animales y de su carne, en estos primeros años, debió ser informal, cuando incremento la producción cárnica se empezó una comercialización de la misma. Al igual que el ganado porcino, el bovino y el vacuno tuvieron su asentamiento en tierras sudamericanas; con el cual se obtenía leche y

queso y se realizaba la comercialización de los mismos.´´ Pazos 134

´´Con la cultura del consumo de cerdo, llegaron diferentes costumbres españolas como la elaboración de perniles, chorizos, morcillas y embutidos de todo tipo. Con el trigo traído por los españoles elaboraban diferentes clases de panes, el de Ambato fue y es famoso por su sabrosura, el de Latacunga las allullas y otras variedades de galletas, rosquillas, quesadillas, alfajores, entre otras.´´ Molina 90.

´´El abastecimiento de la población urbana se realizaba de esta manera:  
El trigo y el maíz venían de las propiedades de los vecinos españoles y criollos, los indios vendían en el tiánguez legumbres y frutas de la tierra, las carnes de vaca y de carnero se conseguían en las carnicerías situadas en donde hoy es la plaza del Teatro Sucre, ubicación que se señala en el plano o papelón que Salazar de Villasante ofrece de Quito. De acuerdo con él: ´´la carne se pesa los sábados por conservarse y ser la tierra del buen temple y está mejor o más tierna y sabrosa el miércoles y el jueves, a causa de estar manida´´. Conejos, perises, gallinas, otros pájaros y huevos vendían los indios en el tiánguez. Sin embargo, debido a las mitas impuestas a ellos, traían lunes y jueves, en el orden que les tocaba, conejos, huevos y aves a los mercados. Se reunía todo y un regidor diputado repartía los productos que debían entregarse a las casas, primero del presidente de la Audiencia, luego de los oidores, del obispo y otras dignidades. El tocino se preparaba en casa, pero se lo podría vender en el tiánguez. Del mismo modo se procedía con el jamón. La cecina de vaca se hacía en casa, aunque se le podía encontrar en la plaza. Los pulperos vendían queso, sebo y manteca.´´ Pazos 138-139

“El historiador quiteño hace una síntesis de la producción agrícola y ganadera de finales del siglo XVI. La industria azucarera se encontraba muy desmejorada porque las plantaciones de caña dulce, siendo propias de tierras muy cálidas, eran trabajadas por indios, que morían a consecuencia del calor y las enfermedades de tierra caliente. El cultivo de la vid no había prosperado. Los racimos de las pocas viñas se presentaban como lujoso postre en las mesas. El vino se importaba. El virrey Toledo recibió la instrucción secreta de prohibir que se sembraran viñedos. Solo se dejaron los que había en el Chota y Pomasqui. El vino y el aceite de oliva se vendían en las pulperías. El cultivo de olivas no se desarrolló. (Gonzales, t3, 1892: 148-149).” Pazos 146

“Los conquistadores trajeron sus hábitos y diferentes formas de preparar los alimentos; recetas celosamente guardadas por familias y transmitidas por generaciones, como una forma de recordar y mantener las tradiciones de su tierra de origen. Hábitos gastronómicos que exteriorizaban el linaje español de ciertos hogares y los diferenciaba de otros”. Molina 90

“Productos introducidos y nativos se trataron con las técnicas tradicionales españolas. Se instalaron molinos accionados con agua para moler el trigo, la cebada y el maíz. Sin embargo, en las cosas eran muy comunes las piedras de moler. Adobar la carne no solo con sal, sino con especias, fue una práctica que se aplicó a la carne de los animales introducidos y también en el cuy. Escabechar y marinar carne, mariscos y pescados fueron técnicas utilizadas con frecuencia, como freír al sartén y cocinar al vapor. Los hornos de bóveda facilitaron el ornado del pan y de las carnes”. Pazos 137

Según Violeta Molina en la época colonial: “Se cocinaba con carbón o leña, en fogones y en ollas de hierro o bronce, importadas de Chile, donde se preparaban los platillos de la

gastronomía india, europea y africana. Como ya se dijo los indígenas se alimentaban de productos americanos que se cosechaban según la geografía y el clima: vegetales, pescado, llamas, conejos, venados, aves silvestres (codornices – tórtolas), huesos, insectos, batracios, tortugas y roedores. Alimentos que en la actualidad se siguen consumiendo según las costumbres ancestrales como: humitas, tortillas, tamales, cuy, conejo, ají, entre otros. Constituyéndose el maíz y la papa en los alimentos favoritos por sus múltiples y variadas recetas; cuarenta y seis de maíz; de papas, treinta y dos platos, y más cuando estos ingredientes se mezclaban. Los europeos trajeron como ya se dijo la ganadería ovina, bovina, porcina, caballar, caprina y algunas aves. Entre los alimentos más populares se cuentan: el cerdo, la oveja, la gallina, la avena, el trigo, el arroz y la cebada que cambiaron los hábitos gastronómicos de América. Durante este tiempo a los nativos se les prohibió la posesión de ganado caballar y vacuno, por considerarlos bienes estratégicos. Las clases populares, al estarles prohibido el consumo de carne vaca crearon sus propias viandas con los productos poco apetecidos por la gente blanca o española como: el estómago, las patas, la cabeza y las vísceras.” Molina 89-90

“Muchos cronistas relatan admirados la abundancia de queso que se consumía, a todas horas y acompañado de cualquier vianda. Para los nativos se trataba de un exquisito manjar, y para los extranjeros de un alimento mal fabricado, rancio y en descomposición.” Molina 90.

Según Juan de Velasco cuyo propósito era informar a los lectores europeos sobre la civilización y cultura de los habitantes de la Audiencia; el autor enfatiza en describir las especias vegetales y animales. “De las especias introducidas hace mención: “Además del anís y del comino introducidos, la especería quiteña cuenta con el achiote e ishpingo “que

sirven para los guises''; vainilla, que es ''tan buena como la de España''; canela, que ''en la fragancia y la dulzura excede a la de Ceilán''; y con pimienta negra, fruto del molle. De esta última comenta: se come y aprecia mucho, cuando los mercaderes la venden como extranjera; más si se sabe que es del país se desprecia''. (Velasco (1788), 1960:103)''.

Pazos 150

''Del conjunto de frutas nativas citadas, se hace énfasis a las siguientes: El chamburo es de ''suavísima fragancia, bastante dulce, de bellísimo gusto''. La Chirimoya ya es de las mejores frutas: ''La medula es dulcísima sin fastidio, algo carnosa, algo acuosa, en unas sin nada de ácido y en otras con alguno''; según él, las de Quito'' son pequeñas con muchas pepitas y poco sazonadas'' (Velasco (1788), 1960; 114-115). Identifica a la frutilla como fruta quítense. ''Su tamaño equivale a dos o tres de las europeas y comenta que las mejores son las de Ambato. La descripción de la granadilla tripona es minuciosa; ''Rota la cascara tiene otra blanca, algo correoso y afelpada por dentro, llena de semillitas chatas, cubiertas de carnosidad delicada y dulce, y bastante agua de bellísimo gusto. La naranjilla es ''más acida que dulce'' (Velasco (1788), 1960; 116). '' Pazos 150- 151.

''Velasco, en un corto párrafo menciona las frutas introducidas; entre estas están los albaricoques, sidras, duraznos, granadas, higos negros y verdes, limas, limones reales, manzanas, melones, membrillos, naranjas dulces y agrias, nueces, peras, sandias y uvas, además de caña de azúcar, aceitunas y almendras.'' Pazos 152

''Del melloco baboso, dice que solo comían los indios. Se cultivaban 10 o 12 variedades de papas ''unas mejores que otras''. Se comían raíces de achira: ''las arenosas, que son ricas y apetecidas'', de ella se sacaba almidón de achira.'' Pazos 153

''Las especias vegetales europeas que completaban el abasto eran: trigo, cebada, alverjas,

lentejas, garbanzos, arroz, además de coles, lechugas y coliflores. Entre los principales productos traídos desde España tenemos : ajo, albaca, anís, caña de azúcar, cebolla , ciruela, col, culantro, haba, higo, hinojo, lima, limón, manzana, manzanilla, membrillo, naranja, orégano, pera, perejil, rábano, romero, toronjil, trigo, uva, hierbabuena y zanahoria.´´ Pazos 153

´´Ximena Romero cita al viajero francisco Juan de Santa Gertrudis quien estuvo en Quito en 1760. Este escribió que se encontraban helados todo el año ´´a medio real el vaso´´ y que el pan es mejor que en España, pues lo ´´hacen muy delicado, amasado con huevos, que solo las tortas de Mallorca lo pueden competir´´. También agrego que se ponía ají molido en las mesas, en casas de distinción este ají se freía en manteca; solo los chapetones disponían de tenedores, los demás comían con las manos´´. Pazos 155. Por otro lado según un reconocido historiador del Ecuador el Dr. Carlos Freile asegura que ´´ el ají en su tiempo era muy consumido en las casas ecuatorianas; dentro de la cocina y en confianza se lo consumía como pasta, ya para pasar a la gran mesa con invitados, se realizaba una salsa de ají o simplemente no se lo consumía. ´´. Freile C.

### Las bebidas y los postres

Según Pazos ´´la embriaguez en Quito se generalizo a partir de 1745, cuando se estableció el monopolio del aguardiente por parte de la Corona. Antes de esta fecha se dice que si alguien iba de visitar en la mañana o en la tarde era agasajado con chocolate caliente o jugo de frutas, dulces y conservas; también mistelas y aguardiente´´. ´´Algunos dulces enconfitados , confituras, conservas y pastas dulces´´. Pazos pág.: 157

Según Violeta Molina: ´´una de las costumbres heredadas de los nativos fueron las

bebidas de hierbas como la guayusa, consumidas para calmar la sed o como medicina popular, y el té de mate o yerba de Paraguay, preparado con flores olorosas y consumido antes del desayuno y por la noche. Pero la bebida más popular fue el chocolate acompañado de abundante queso, dulces y pastelería. Es de recordad que durante el siglo XVII, el cacao, en el Ecuador, constituyo el mayor rubro de exportación. Entre las bebidas alcohólicas más populares se encuentran las mistelas, mezcla de aguardiente de caña, frutas y azúcar, que se servían en las visitas acompañados de alguna clase de pastelería. El punch, introducido por los ingleses y franceses y preparado con aguardiente de caña destilado, tres veces en un alambique, y fermento triturado, conocido con el nombre de ron, al que se le añadía agua, azúcar y limón. Que consumían desde la mañana hasta la noche, decían pos sus propiedades medicinales. Los indígenas tomaban sus propias bebidas embriagantes como la hecha de maíz o jora y de yuca. La ingesta de vino de uva no fue popular, entre la población quiteña, posiblemente por la falta de cultivos'' Molina 90-91

''Sin métodos de refrigeración la única forma de aprovechar durante todo el año la variedad de frutas de temporada, era mediante conservas, jarabes y arropes. Las más apetecidas por su variedad y sabrosura eran las confitadas, elaboradas utilizando la pulpa de las cascaras de las naranjas, limas, limones, o pétalos de flores, a las que se les agregaban almibares y colorantes naturales; se guardaban en lugares secos y podían durar mucho tiempo''. Molina 91

''De la Europa renacentista llego el gusto por las golosinas, helados de frutas y de crema preparados por las monjas, quienes utilizaban moldes de peltre con la forma de la

fruta en cuyo sabor era el helado, y otros batidos manualmente en pailas sobre hielo de las montañas andinas y con técnicas que hasta hoy perviven en Ecuador'' . Molina 91

### **1.7 Conventos y mujeres: importancia dentro de la Culinaria de la Colonia**

Uno de los prejuicios presentes en aquella sociedad y arrastrados desde la época medieval europea era el rol de la mujer como un ser inferior y sin acceso a educación. En el periodo colonial las mujeres son formadas con una ideología que sustenta su inferioridad y dependencia de los hombres que plantea como valores fundamentales de su genero la pasividad, la delicadeza , la ternura ,la debilidad física y psicológica, la sumisión y obediencia, base de sus roles tradicionales de esposas y madres. Según Londoño `` El modelo familiar implantado por la colonización española en el Nuevo mundo se conformó de acuerdo a la matriz jurídica y religiosa de la metrópoli. Fue así como se instauro una familia de corte patriarcal, que se caracterizaba por la presencia de un patriarca, dueño y amo de la familia que se componía de su esposa, hijos, hermanos, primos, esclavos, sirvientes, agregados. Este tipo de familia se sustentaba sobre la clase propietaria aristocrática constituida por los españoles peninsulares y sus descendientes criollos``.

Londoño J. 2009

``El estado colonial adjudico a la mujer un papel de dependencia al hombre, en todos los aspectos, tanto familiares, como legales, económicos y sociales; con excepción al estado de viudez, donde no estaba obligada a volver a la casa paterna y podía erigirse como jefa de la familia. En lo cultural estaba condenada a la ignorancia, impedida de una formación superior, sin derecho al voto y privada de acceso a toda función pública. Si hubo un número de ellas que transgredieron la norma, no fueron más que excepciones a la regla.`` Molina 87



“La instrucción de las mujeres estaba referida a los deberes domésticos, a la práctica de la religión católica, y las artes propias de toda dama de su época: cocinar, bordar, tejer, cantar y tocar algún instrumento musical, de preferencia piano”. Molina 87

“Durante el siglo XVI la población de mujeres blancas era muy escasa en comparación con la masculina y concentrada en los centros urbanos. Las mujeres no participaban de las expediciones militares, ni se adaptaban con facilidad a los trópicos, ni a las altitudes andinas; lo cual fue determinante para que en estos lugares el número de mujeres peninsulares fuera aún menor. En Santiago había 50 españolas y 1 100 varones; durante la conquista del Rio de la Plata se registran 8 mujeres y 1 500 hombres”. Molina 87

Bajo la premisa de que las mujeres eran responsabilidad y pertenencia de los hombres, la mujer fue impedida de instruirse en los colegios y universidades destinados a educar a la clase criolla. A pesar de ser privadas de los derechos antes mencionados las mujeres contaba con el derecho de evangelización, atreves del cual la iglesia controlaba la formación ideológica de las mujeres. La mayor parte de las familias educaban a sus hijas en el seno del hogar, en tareas supuestamente femeninas. En las familias más acomodadas se enviaba a las hijas por uno a dos años a los conventos, para que aprendiesen a leer escribir, tejer y dominar las artes culinarias de la época. Londoño J. 2009

Es por esto que las mujeres aprenden del arte de cocinar dentro de los conventos, en donde existían ya recetas con influencia netamente española; las cuales más tarde son transmitidas de generación en generación por las mujeres que fueron educadas en estos conventos y posteriormente entregadas a sus esposos para las labores domésticas. Es de

aquí de donde parte este giro a una culinaria mestiza con recetas que se encuentran tanto en los monasterios de España como en los monasterios ecuatorianos y sus similitudes dentro de las recetas de las Bisabuelas, abuelas y demás generaciones que han guardan las recetas caseras como verdaderas reliquias ancestrales.

Como prueba de ello se encontró en el libro de Pazos un historial de las preparaciones e ingredientes que se adquirirían en los conventos en los años de 1700; al comparar con la actualidad hay recetas que siguen intactas y preparaciones que son realizadas hasta nuestros días. ‘‘Los documentos que se guardan en los diversos conventos de Quito, de religiosas o religiosos, son informes de gastos de los responsables de la cocina. A través de ellos es posible deducir el tipo de platos que pudieran ir a la mesa. Sin embargo, detalles de interés culinario, especialmente de los nombres de algunas composiciones, se encuentran en documentos del archivo del Carmen Alto. En 1778, las monjas carmelitas desayunaban con una taza de chocolate para el consumo de la comunidad y para venderlo atreves del torno. En el convento no se amasaba pan; se lo compraba a una panadería seglar. En el almuerzo se preparaban menestras de frejol o de lenteja, y sopas que podían ser de morocho o de chuchuca, de legumbres o de papas y ocas. En ocasiones especiales se comían carnes de cerdo, de res o pescado. En la elaboración de los guisos se utilizaba manteca, maní, quesos y quesillos. Para endulzar se recurría a el azúcar o la panela. El día de la Virgen del Carmen, las monjas gustaban de dulces y empanadas. En navidad la variedad de manjares era mayor: tamales, dulce de leche, mazapanes, hostias con maní, alfajores, costras, bizcochos, torrijas, bizcochuelos, tortas y molletes (Pacheco, 2000; 67-68). Pazos 158-159

‘‘En los informes de gastos rendidos por la Superiora de El Carmen, Ignacia de San Joaquín, en 1778, constan los productos que se consumían en aquella época, entre los

cuales están los siguientes: azúcar, harina, papas, raspadura, pescado, tollos, huevos, manteca, leche para los postres y manjar blanco, maní para los mazapanes de Navidad, azahar para sacar agua, canela de castilla, clavo y pimienta, almendras, quesos, quesillos, requesones, pan, chocolate, pescados negros, quinua, aguardiente para las pomas, algalia para las pomas, agua de ámbar, agua rosada, agua rica, vino, mistela para los músicos, trigo, frejol, un cerdo, pastillas, camarones, fruta para dulces, arroz , alverjas, lentejas, maíz, pescado blanco, azafrán, nuez moscada, habas, pescado ahumado.´´ Pazos 159-160

### **1.8 Importancia de la Etiqueta dentro del desarrollo Culinario**

Se nota una gran diferenciación jerárquica en los modales, incluyendo de manera muy importante a los de la mesa, esto constituyo uno de los más fuertes factores de discriminación dentro de los estilos de vida estratificados. Reglas de etiqueta como no devolver la carne a medio comer a la fuente o no limpiarse la nariz con la manga eran tomadas como modos de bajos estratos sociales. ´´Los modos de conducta refinados están tan entrelazado a los comportamientos alternativos se vuelven verdaderamente desagradables, repugnantes y nauseabundos. No usar un cuchillo o huevera en ciertas situaciones provocaba tensión en la mesa´´ Goodoy pág. 181, desde la Edad Media la gente era conocida como su comportamiento en la mesa.

´´El propósito es inculcar un código de modales que contrasta específicamente con el de los rústicos; existe una distinción ciudad- campo; que es también un tipo de distinción de clase´´ (Goody Pág. 180)

´´El uso de las cucharas, cuchillos y vasos individuales no se generalizo hasta el siglo XVI, y los tenedores individuales aparecieron en Italia en el mismo periodo.´´ Goodoy pág.

182

Al igual que el proceso de desarrollo Gastronómico que se dio en el mundo, la etiqueta formo parte esencial del este crecimiento, a continuación se citaran algunos de los rituales de etiqueta durante la historia:

### El ritual de un banquete medieval

El termino poner la mesa viene de esta época; ya que las mesas no se encontraban en los salones eran puestas para las comidas y posteriormente retiradas por la servidumbre.

El ritual de servicio que llego a América, es el que se desarrolló en toda Europa en esta época ; expandiéndose desde Francia hacia todos los lugares. Consistía en lo siguiente:

Se iniciaba con sopas y potajes, después se procedía a los entremeses, palabra que viene de entre mets, "entre platos". Luego hacían su aparición los relevés, magníficos platos e pescado, carnes de ave y de caza. Luego venían las entradas, carnes de ave o de caza, preparados con refinadas cetas y acompañadas de musses calientes. Luego de los sorbetes, llegaba el turno de los grandes asados. Culminaban con las hortalizas, las frutas, pastelería, y los helados.

### El renacimiento

"El arte de cocinar siguió esta evolución y la gastronomía renacentista fue la cocina del poder y del lujo. Periodo en el cual se hace popular el tenedor de dos dientes. Surge el gusto por la pastelería, las golosinas y los helados. Francisco Procopio, inventa una máquina que da nacimiento al verdadero helado, ya que homogeneizaba las frutas, el hielo y los azucares dándoles una consistencia desconocida hasta entonces. Porcopio abrió una heladería en Paris, la primera en la historia del helado". Molina 77

"En España las personas se servían tres comidas durante el día: por la mañana pradium,

al mediodía coena, y la víspera vespurna. Más adelante los términos variaron y se llamó: la primera comida ientaculum, al medio día merenda , y por la noche, después de las vísperas coena''. Molina 71

### La etiqueta que perdura

''A partir de los siglos XVII y XVIII, poco a poco se fueron afianzando los preceptos considerados hoy, como buenas manera o buen gusto, que serán desde entonces un criterio de distinción social. En cuyo tiempo, se estableció la igualdad de los invitados ante una misma mesa; ya que antes era correcto ofrecer mejores viandas, a los comensales de más alto nivel social. En Francia la mesa continuaba siendo el lugar para ofrecer platos elaborados con fastuosidad, pero al propio tiempo, adquiere un aire más familiar, es entonces el momento en que aparecen las salles a manger, o lo que hoy podría llamar sala – comedor. Con relación a los manjares, aparecen por primera vez los caldos restauradores, el pollo al cangrejo, las ostras cocinadas o gratinadas, los bocados de reina y algunas salsas maestras como la mayonesa y la bechamel''. Molina 78

### Breve reseña sobre la historia de los utensilios en la mesa

#### El Cuchillo:

El empleo del cuchillo se propago durante la Edad Media; los elaboraban con empuñadura de metales preciosos, labrados y adornados con pedrería fina de acuerdo a la clase social. ''La moda dictaba que los hombres llevaran un cuchillo sujeto a la escarapela, y las mujeres en un pequeño cuchillo, pendiente de una cadena, cinta o cordón sujeto a la cintura, al lado del alfarero y de las tijeras''. Molina 12

En el siglo XII ya existían rígidas normas de comportamiento en la mesa, una persona

educada debía saber trinchar la carne en una mesa de la manera correcta. “El servicio comprendía cinco clases diferentes de cuchillos: trinchantes, de mesa, de preparar el pan, de partir el pan, y de rallar. Los trinchantes, eran de hoja ancha y flexible, de punta curva y de unos 25 cm de longitud, metidos en un estuche donde había un punzón y una lima; con mango de ébano o marfil esmaltado con el escudo de armas de sus propietarios. El de mesa con mango de plata, de una longitud de 15 cm. El de preparar el pan se guardaba en una vaina especial. El cuchillo de partir el pan, era pequeño y de hoja aguda. El de rallar, era de grandes dimensiones, se empleaba para rallar las migas de pan que quedaban de la comida o para partir trozos de pescado o pastel. A estos se les unieron los de postre y los de abrir ostras, de hoja y mando de hierro”. Molina 13

El tenedor:

En el siglo XI, Teodora hija del emperador bizantino impulso en Europa la costumbre de comer con un pequeño tenedor de oro, de dos púas. Más tarde esta novedad fue tomada como demoniaca y antirreligiosa, debido a que el tenedor tenía los dos trinchas, es por esto que su uso tardo en popularizarse. Con el transcurso del tiempo, el tenedor fue aceptado por la península itálica y se lo elaboraba de plata y de oro; con mangos de cristal, marfil o ágata. Posteriormente se expandió su uso por Francia y España.

La cuchara:

La cuchara fue el primer instrumento usado por la humanidad para ingerir alimentos; historiadores aseguran que las primeras cucharas fueron de conchas marinas. En la antigüedad clásica se concesionaron cucharas de piedra, madera, hueso, marfil, de metales

preciosos y cristal. Existían de diferentes dimensiones; ya sea para las grandes cocinas; como las pequeñas para que las damas tomen el té.

“La iglesia empleo cucharas con colador para purificar el vino destilado de la consagración y desde el siglo XV al XVII, usaron además , una cuchara para mezclar el agua con el vino en el cáliz, y otra para poner el incienso en el incensario”. Molina 16. Esta puede ser considerada la manera de como la forma de la cuchara llego a nuestro continente para posteriormente confeccionarla en estas tierras.

Los platos:

“Los platos no aparecieron en Europa hasta el siglo XVI; antes de esta fecha, cada comensal ponía su manjar sobre una rebanada de pan, lo cortaba en caso necesario, con un cuchillo sobre el mismo pan. La costumbre de poner un plato delante de cada persona, data del siglo XVI.” Molina 17. Se dice que la vajilla fue inventada en Egipto; más tarde se observan platos en Grecia y Roma de diferentes formas para las diferentes comidas. “Los ciudadanos romanos daban gran importancia a la vajilla y al material con que estaba fabricada, este determinaba su clase económica, por tanto: las personas de escasos recursos la usaban de barro y las clases opulentas de plata u oro.

A América llega la vajilla por medio de la conquista española; como se menciona anteriormente en el libro de Pazos se observaban distintos tipos de vajilla; una con una especie de barro para el diario y para las grandes mesas se sacaba la vajilla de oro, plata o posteriormente la de porcelana china.

El mantel y la servilleta:

Según Violeta Molina en su libro *Etiqueta y Gastronomía*: “ En un principio no había una palabra que diferenciara el mantel, de la servilleta, de la toalla, del pañuelo de cabeza, o de mano. En latín manteles y en griego ceiomactron. Más adelante en latín se sumaron los más variados nombres haciéndose difícil su identificación, entre ellos: mappa, mappula, facitergium, gausape, mantilium, manutergium, orarium, sudarium, entre otros. El linteum o paltium era un pedazo de tela rectangular, más o menos alargada, que dependiendo del material, del tamaño y del uso a que estaba destinada podía servir como: vestido, servilleta, cubre lecho, o cortina. Como toalla, aparece por primera ocasión, en un fragmento de Aristófanes, donde se le ordena a un esclavo llevar, a los comensales, un recipiente con aguamanil, sin olvidar el mencionado paño. Los griegos al finalizar un ágape se limpiaban los dedos en miga de pan, que luego arrojaban a los perros. En Roma se popularizó rápidamente el uso del mantel mantelia o tendido sobre la mesa. El lienzo o toalla enocoe, de tela tupida u afelpada por uno de sus lados, con que se secaban las manos y que formaba parte del servicio del aguamanil. Y la servilleta nappae, para uso personal, llevada por cada invitado o entregada por el anfitrión ofrecía a los comensales; costumbre aceptada solo en el protocolo romano. Durante la época del emperador Adriano (117 a 138), el lujo de los manteles y de las servilletas fue extraordinario, los había de franjas de púrpura de Tiro, brocado y bordados con hilos de oro. En Europa el mantel y la servilleta, se comenzaron a emplear, con el uso, que es propio, a partir del siglo I de nuestra era.” Molina 20

### La Vajilla en la época de la Colonia

“La cerámica quiteña y los bronce aparecieron en los primeros años en el siglo XVI. El



5 de julio de 1602, el Cabildo fijo los precios de las piezas de cerámica que era trabajada por los o0lleros Baltazar de Medina y Juan Fernández.`` Pazos 166

``En el siglo XVIII, las casas de los criollos usaban Librillo, es un tipo de vasija grande de barro vidriado para el servicio diario. En situaciones especiales se sacaban las vajillas europeas y las porcelanas chinas, como anota Cicala. En las cocinas en los claustros se pueden ver recipientes de barro, vidriados, blancos y con adornos de color verde, traídos de Cañar y Azuay. El menaje de cocina llevado por los españoles a la región americana incluyo recipientes fabricados de cobre, de peltre, de vidrio y de loza``. Pazos 167

### La etiqueta en la Colonia

Según nos relata Violeta Molina en su libro sobre etiqueta `` el día en las clases acomodadas comenzaba a las cinco de la mañana. Se desayunaban y se arreglaban para ir a misa. A las nueve de la mañana tomaban una pequeña comida. A las doce se servía el almuerzo. A las cinco de la tarde, chocolate caliente con pastelería y dulces. Por la noche la familia rezaba el rosario, conversaba, recibía visitas, y cenaba entre las nueve y diez de la noche, tras lo cual se acostaban. Se comía en abundancia y muy variados productos. Durante la colonia las personas comían con las manos, es de recordar que el tenedor no se popularizo en España hasta el siglo XVIII; el pan no era cortado, sino despedazado. Los manjares eran llevados a la mesa en grandes fuentes colocadas en el centro de la mesa (costumbre medieval) para que los comensales pudieran servirse tanto y como les apetezca; habito que pervive, en algunos hogares hasta nuestros días. En toda reunión social, que no fuera una comida, se ofrecían dulces, refrescos y licores, elaborados según las formulas secretas de cada familia. Más adelante y siguiendo la costumbre europea a finales del siglo

XIX, para estas ocasiones, se comenzaron a servir bocaditos de sal, vol-au-vet, pates, entre otras preparaciones de influencia francesa'' Molina 92.

## **1.9 La influencia de la Cocina y los Modales franceses en el Ecuador**

Después de haber sufrido un estado de colonización y lograr formar una República, las mujeres empezaron a tener más participación dentro de la vida política y social del país. Lograron acceder a libros y viajes en donde fueron aprendiendo sobre el Viejo Continente y sus nuevas modalidades. Más adelante en el punto de las mujeres y su influencia dentro de la Culinaria toparemos este tema más a fondo.

En una época en donde la cocina francesa era lo más apreciado por toda Europa y sus tierras conquistadas; el mundo se vio involucrado en una ola Gastronómica que buscaba cambiar para siempre la perspectiva de la comida tradicional, para imponer una comida bien vista en todas partes del mundo.

Según Violeta ''La extravagancia de la gastronomía pasa de moda y la cocina se vuelve más técnica y precisa. Montagne en 1890 transforma las reglas establecidas; fue el defensor de la cocina burguesa, se alejó de la cocina decorativa de Careme y de los adornos no comestibles o excéntricos. Escoffier apodado '' Emperador de los Cocineros'' es el gran codificador de la cocina francesa, su obra se basa en el retorno de los sabores propios y naturales de los alimentos. Su libro ''La guía culinaria'' es aun en nuestros días uno de los más importantes referencias de la gastronomía francesa. Este periodo de arte culinario francés fue ayudado por la aparición de nuevas técnicas como el refrigerador o el nuevo diseño empleado para los hornos de carbón ''. Molina 78

Según Molina '' a partir de 1930 la cocina regional vuelve a ganar terreno, bajo el

impulso de Maurice – Edmonde Sailland llamado Curbisky, este abolió la división del menú en dos partes separadas por los sorbetes, ponches o granizados. Desaparecieron los entremeses excesivos. La sopa y el pescado que precedían las minutas medievales y el suntuoso releve fueron sustituidos por el actual primer plato.

Al observar los cambios y variaciones de la cocina francesa desde sus inicios y al observar en varios libros menús ofrecidos en el Ecuador en los años de 1900. Nos damos cuenta de la fuerte influencia francesa que llegó al país. Un ejemplo es la cena ofrecida a Simón Bolívar, tanto en la ciudad de Quito como en Cuenca; según el libro de Pazos se observan varios tipos de platos franceses dentro del menú a servir, presencia de gelatinas, foie gras ópera, aves, animales de caza, entre otros ingredientes y preparaciones netamente copiados a la comida francesa de la época. Otro de los ejemplos es el encontrado en el libro de Violeta Molina; en el que se transcribe un banquete ofrecido en Loja para el encargado del Mando Supremo de la República en 1935; en este también hay presencia de comida francesa y preparaciones adaptadas a los ingredientes encontrados en el país.

Según Violeta Molina la influencia francesa se ha extendido desde la gastronomía hasta los modales y utensilios de mesa: “es necesario añadir que en los últimos cuatro o cinco siglos Francia ha tenido influencia en el ceremonial que preside la mesa y en lo relacionado con la gastronomía. Introdujo algunos utensilios que hoy, son considerados de mal gusto, como: el borriquete de cristal o de plata para sostener los cubiertos usados; o la moda de poner un palillero como elemento en una mesa. Otros habidos se mantienen, como: el aro para las servilletas, el centro de mesa platau, los candelabros, las copas ya dispuestas, la música ambiental; la elección del menú y la selección de los vinos que se

deben guardar, entre sí , un perfecto equilibrio''. Molina 81.

''La segunda mitad del siglo XX, se vio marcada por una gran cantidad de innovaciones tecnológicas: el congelado, el empaque al vacío, el microondas, las placas de inducción, los hornos de calor, giratorio y mixtos, entre otros. En los años 1975 – 1980 la nouvelle cuisine aparece, y las recetas tradicionales son predilectas. La innovación de los manjares se vuelve controlada, y las recetas son tomadas en lo posible de las antiguas técnicas culinarias, consideradas más sanas y nutritivas''. Molina 81

### **1.10 Las mujeres y su influencia dentro de la evolución de la Gastronomía y la Etiqueta:**

Según Violeta Molina en su libro sobre la historia de la Gastronomía y Etiqueta; la influencia de las mujeres empezó ''en el siglo XI, Teodora, hija del emperador de Bizancio, Constantino Ducas, al contraer matrimonio con Doménico Selvo, llevo a Venecia el uso del tenedor. Más tarde Catalina de Bulgaria, en la Edad Media, trato de introducir en Francia el tenedero, pero fue catalogada por la corte como cursi y licenciosa. En los banquetes romanos y griegos, las mujeres comían ocupando un lugar junto a sus esposos. En Francia fueron admitidas solamente a partir de Carlomagno, quien las invito a compartir con los caballeros dos comidas en el día; al despertaste, y la cena, que se servía a media tarde. Más adelante el Rey Luis XI, prohibió nuevamente la asistencia de las damas, a las comidas de la corte; prohibición que no les preocupaba por la creencia de que el movimiento de las mandíbulas, al comer, deformaba los contornos de la cara, y atentaba a su belleza. En el renacimiento, durante el reinado de Francisco I (1494 a 1547), conocido como Padre de las Letras, las señoras francesas vuelven a ocupar sus lugares de honor en las elegantes cenas

de la corte''. Molina 69 - 70

Por otra parte la mayoría del desarrollo gastronómico y de etiqueta se debe a Catalina de Medicis, esposa de Enrique II de Francia, quien según Molina ''introdujo, además de la deliciosa cocina italiana, los elementos necesarios para el protocolo en la mesa como: los cubiertos (tenedor) de oro y plata. La cristalería de Venecia, donde las copas de cristal remplazaron a las de metales preciosos. La porcelana de Faenza. Los platos esmaltados. La moda de vestir elegantes trajes en un banquete. La música de concierto que debía escucharse durante el agape. En su legado está el uso del aguardiente como bebida y no como medicina, y algunos postres; de manera especial el helado y el sorbete. Ana de Austria (1601 – 1666) , hija de Felipe III de España, esposa de Luis XIII de Francia, llevo muchos de los platos de la cocina española entre ellos el hojaldre. Famosa por sus blancas manos, se dice que comía con los dedos enfundados en elegantes guantes''. Molina 70

''La acción de las mujeres ha sido fundamental en la historia de la humanidad. Fueron ellas las que en la antigüedad convirtieron el ritual alimenticio de supervivencia en la primera forma de cultura: la agricultura, que en el caso particular del continente americano llegaría a prodigarse en la domesticación de varios miles de plantas alimenticias, que más tarde enriquecieron la dieta universal. De ahí nacerían a su vez, la cultura gastronómica.

''Londoño J. 2009

En la Época Republicana las mujeres tenían un papel crucial en lo que a Gastronomía y Etiqueta respecta. Fueron ellas las encargadas de llevar recetas ancestrales generación a generación y debido a los permisos otorgados por los varones para que estas tengan acceso a libros y viajes el Ecuador conoció los buenos modales, organización de grandes

banquetes, la buena mesa y la elegancia a la hora de consumir los alimentos.

“En el espacio político, las mujeres de la elite criolla actuaron como anfitrionas de salones aristocráticos o tertulias intelectuales, donde reunían grupos políticos y culturales, ofrecían un ambiente grato para el intercambio de ideas y promovían vínculos y alianzas políticas que eran beneficiosas para las operaciones militares de los patriotas. Entre este tipo de mujeres, destacan en Quito doña Mariana Matheu, doña Manuela Espejo y doña Manuela Cañizares” Núñez Sánchez, muy pocas dentro de la clase elite quiteña y consideradas como matronas de la clase aristocracia-terrateniente dentro del papel de las mujeres en la independencia. Londoño J. 2009

Según Londoño: “A medida que avanzaron las ideas humanistas de la Ilustración, la mujer de buena cuna y buena situación económica logro tener mayor acceso a la instrucción. Para fines del siglo XVIII había mejorado notablemente la comunicación de las colonias con el mundo, a pesar de las restricciones impuestas por la iglesia y las autoridades al ingreso y circulación de libros, algunos círculos criollos habían tenido contacto con el pensamiento liberal venido de Francia. Por otra parte la adopción de nuevos usos y costumbres dio lugar a la emergencia de una actitud renovada frente a la vida en los estratos superiores de la sociedad colonial, lo que, a su vez, facilito la difusión del pensamiento liberal entre los criollos. Mientras en los famosos salones franceses de la época unas mujeres cultas y revolucionarias promovían el espíritu de la Ilustración, las mujeres más cultas y liberales de Hispanoamérica se involucraban con los ideales patrióticos y luego con los ideales independistas. Ellas cumplieron la importante tarea de brindar sus salones y organizar tertulias literarias para la promoción del arte y la cultura”. Londoño J. 2009

Después de analizar todo el proceso de evolución de la culinaria europea y su llegada a tierras americanas nos damos cuenta de que cada paso no fue en vano y que tener hoy en nuestras mesas guatita con salsa bechamel o una preparación de agua de rosas que contenga mote, es producto de una fusión culinaria que ha venido desarrollándose a lo largo de los años. El siguiente punto explicara la creación de un menú basado en recetas producto de un mestizaje culinario existente en el Ecuador y de una gran influencia francesa dentro de las preparaciones, el servicio y la etiqueta.

## **2. Presentación del Tema - Resumen ejecutivo**

El menú se basa en la comida que se preparaba en los hogares ecuatorianos a finales de 1800 y principios de 1900. La idea surgió al buscar dar un giro a un menú ecuatoriano convirtiéndolo en un menú temático, en él se encuentran las influencias europeas antes mencionadas, sin dejar de rescatar tradiciones y recetas; objetivo final de este proyecto.

Durante la degustación, el tema fue aceptado por el jurado; la introducción de la idea fue captada y la idea se plasmó en cada uno de los detalles del menú. La comida estuvo llena de críticas constructivas como aumento de cantidades e inversión de orden en los platos. En general el menú fue de agrado para el jurado, la puntuación demostró el equilibrio y armonía que tenía cada preparación; su orden, ingredientes y presentación.

El menú consta de seis servicios: empieza por una sopa tradicional ecuatoriana "Locro de arveja" con un pan de queso; receta encontrada en 7 de los 10 libros investigados. La segunda entrada viene con más influencia española - francesa, una masa hojaldrada con pollo en salsa bechamel. El fuerte se trata de una influencia española, lomo al jerez con pimentón español; acompañado de arroz verde y ensalada de col morada y manzana. El

plato fuerte se basa en la rápida adaptación y crecimiento de la carne de cerdo en nuestro territorio, el jerez que al tener un mayor tiempo de vida fue traído a tierras americanas antes que el vino; la col y la manzana productos traídos del viejo continente. El postre rescata tradiciones como el rosero, bebida que no faltaba en las primeras comuniones de la época, bizcochuelo elaborado con almidón de achira, ya que en la época no existía el uso de la harina; el trigo estaba asentado pero el proceso de molienda tomó más tiempo, y un helado de chirimoya; fruto muy cotizado en la época, símbolo de grandeza y delicadeza en las preparaciones, encontrado en todos los libros usados para la investigación, terminando con un crumble de tocte, posteriormente reemplazado por la nuez pero muy usado en aquella época. Como bajativo se sirvió rompopo, bebida elaborada a base de huevos y licor, preparación realizada en la mayoría de haciendas ecuatorianas con el uso de maceración de frutas, terminando con bizcochos de nata; bocaditos que no faltaban en ninguna de las mesas de las amas de casa de la época.

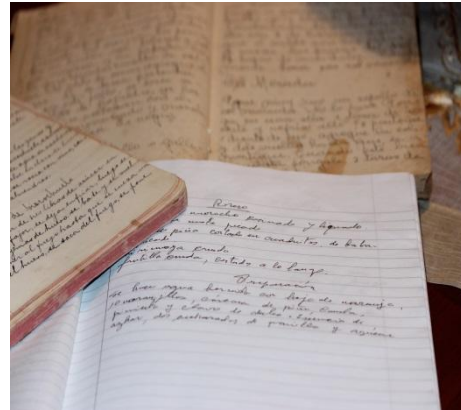
El proyecto en su totalidad tuvo un costo de \$454.081. Se vendieron 48 menús completos más 4 primeras entradas, 2 segundas entradas, 2 postres y un bajativo, dando un total de \$984.2 en ventas. Con un food cost real de 47.89% aceptable para la viabilidad del proyecto.

Se tuvo un buen resultado y aceptación de parte del cliente hacia el menú, al tratarse de comida tradicional y gustos ya adquiridos para la mayoría de paladares, los platos fueron de agrado para los comensales; trabajando así tanto en la parte gustativa como en la parte psicológica de atracción de recuerdos mediante sabores anteriormente consumidos.

Las ventas fueron normales, el restaurante no tuvo un alto nivel de rotación en los días pico debido a que fue feriado, más las ventas alcanzaron un nivel normal en la historia de menús estudiantiles.



### 3. Justificación del Menú



Después de analizar el contexto histórico del tema central del Menú, procederé a explicar el tema del mismo y cómo surgió la idea.

El menú está basado en comida que se servía en los hogares y banquetes en el Ecuador a finales de 1800 y principios de 1900. La idea surgió al revisar algunos libros antiguos de las bisabuelas y tatarabuelas que han sido heredados de generación en generación. Al analizar detenidamente las recetas nos dimos cuenta de que los ingredientes utilizados provenían de España y algunos eran nativos, las técnicas eran francesas en general y los sabores propios para paladares ecuatorianos. Debido a esto se decidió hacer una investigación más profunda sobre este tipo de influencia que llegó al Ecuador hace varios años y que ha perdurado a través de la historia.

#### 4. Metodología de Investigación

La investigación comenzó al reunir libros de recetas de mujeres, amas de casa, que dedicaban su tiempo a atender de la mejor manera a sus invitados, preparando comidas especiales en días especiales. Al conseguir más de 10 libros de recetas escritas desde finales 1800 hasta 1980, investigarlos a fondo, comparar recetas y técnicas surgieron los platos escogidos para el menú.

Al mantener conversaciones con gente de la época la idea se fue haciendo más clara, al saber anécdotas, pasos importantes dentro del servicio de la comida, preparaciones básicas de esta nueva cocina influenciada por técnicas extranjeras se pudo estructurar un concepto que gira alrededor del tema de la comida de las bisabuelas, pertenecientes a la época de 1800 – 1900.

Al mantener varias conversaciones con las hijas y nietas de las propietarias de las recetas, muchas llegaron a la conclusión de que sus abuelas, al no tener acceso a la educación, eran educadas dentro de conventos o en sus hogares. De ahí nace la conexión de una posible influencia total entre las recetas traídas desde España y las transmitidas de generación en generación.

Una de las personas que ayudo a la concepción de la idea fue uno de los mejores historiadores del país el Dr. Carlos Freile, miembro del cuerpo académico de la Universidad San Francisco, al mantener una larga conversación acerca de la historia culinaria del Ecuador; desde la primera cena que fue servida a Simón Bolívar en su visita al Ecuador, hasta sus propias anécdotas; lo que comía en su niñez, lo que se sirvió el día de su

primera comunión, los ingredientes más comunes de la época y las preparaciones más usadas por su madre y hermanas. Esta fuente bibliográfica fue una de las más importantes para el proyecto, Carlos aportó la base del concepto del cual nació el menú. Él menciona la gran influencia francesa que se encontraba en la época, la elaboración de las galantinas y las salsas refinadas; la pasta de ají servida solo en confianza, el famoso locro de papas que nunca faltaba y las delfinas y mermeladas que siempre ocupaban la mesa de su hogar.

Lucia Vela Chiriboga, perteneciente a la época de 1900 fue otra de las grandes fuentes bibliográficas, tanto con recetas de su madre como con anécdotas y dichos que fueron compartidos para la elaboración de este proyecto, de ahí nació el nombre del menú; ya que era una norma de etiqueta de las señoras de la época dirigirse a sus invitados con la frase "Por el gusto de tenerles en mi casa". De ella salieron las palabras de una etiqueta muy formal en su época, donde lo francés era la moda del momento y las señoras de la época buscaban imitar los modales finos de las damas francesas.

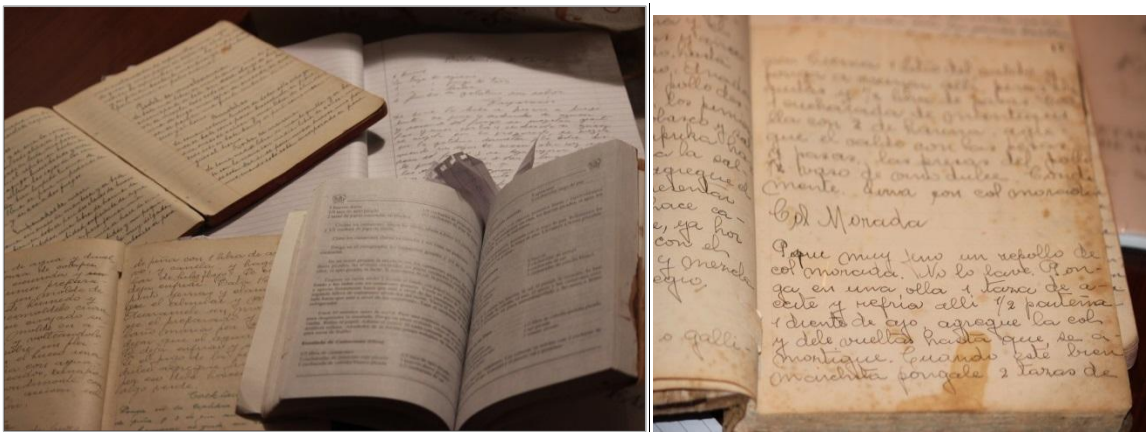
En conclusión podemos decir que el uso de granos pelados de tradición ecuatoriana, con la influencia en técnicas y preparaciones francesas que se daba en la época y la cultura española producto de la colonización, lograron la fusión perfecta de platos que se servían en la época. El jerez como producto usado en las recetas, debido a la durabilidad durante su transporte desde el viejo continente, la adopción de técnicas de masas de hojaldre, uso de mantequilla y ligereza en las salsas, la comida lampreada, preferida por los comensales de la época y los finos bizcochos, dulces y bebidas tradicionales que no faltaban en las mesas del Ecuador antiguo han dado vida a este proyecto que tiene como fin principal rescatar recetas que se han perdido en el tiempo.

## 5. Recursos Empleados

Más de 10 libros de mujeres pertenecientes a ciudades de la sierra, desde Cuenca sur del Ecuador, pasando por la sierra centro Riobamba y Ambato y llegando por el Norte a Quito, fueron usados para la investigación de recetas, a continuación sus nombres y parte de su bibliografía:

- María Gloria Fernández de Sáenz, nació en Quito el 11 de Abril de 1925. Hija de Héctor Fernández Suarez y Eloísa Holguín. Conductora de un programa de cocina en 1980.
- Laura Borja de Vallejo, nació en Quito 1890. Hija de Luis Felipe Borja y Laura Pérez.
- Cecilia Pérez de Vallejo, nació en Quito el 20 de Octubre de 1918, hija de José María Pérez Echanique y María Elena Serrano.
- Carmela Chiriboga de Vela, nació en Riobamba el 16 de julio de 1904. Hija de Juan Chiriboga y Mariana Cadena.
- María Lucila Vallejo de Puente, nació en Riobamba el 7 de noviembre de 1905. Hija de Rafael Vallejo Gorivar y Rosa Elvira Larrea Valencia.
- Rosa Elvira Vallejo Larrea, nació en Riobamba el 4 de noviembre de 1918. Hija de Rafael Vallejo Gorivar y Rosa Elvira Larrea Valencia.
- Lucia Vela Chiriboga de Puente, nació en Riobamba el 10 de septiembre de 1936. Hija de Antonio Vela Chiriboga y Carmela Chiriboga Cadena.
- Francisca Nicholls de Guarderas, nació en Riobamba el 3 de enero de 1903. Hija de Federico Nicholls y Mariana Zambrano.

- Raquel Freile Granizo, nació en Riobamba el 4 de octubre de 1934. Hija de José Freile Larrea y Beatriz Granizo de Freile.
- Magdalena Sevilla de Sánchez, nació en Ambato. Escritora del libro ´´Lo mejor de mi cocina´´.
- Ana Tamariz, nació en Cuenca en 1834 y murió en 1935. Hija del coronel español Francisco Eugenio Tamariz y Rosa García Vintimilla.



Además de estos libros antiguos, algunos escritos en puño y letra; se recurrió a libros de antropología culinaria, historia del Ecuador y la Colonia, libros de etiqueta y de la influencia de las mujeres en la sociedad. Entre estos tenemos al libro de Violeta Molina que trata sobre la historia de la Etiqueta y Gastronomía y su llegada a tierras americanas. El libro de Julio Pazos que se basa específicamente en la influencia culinaria de España en tierras ecuatorianas. Goody, un antropólogo dedicado a investigar la evolución Culinaria

desde sus inicios. El libro de Carmen Sevilla que relata el proceso de colonización, independencia y trata temas gastronómicos relacionados y por último el libro de Londoño que nos cuenta el papel de la mujer dentro de la historia del Ecuador.

## **6. Propuesta del Menú**

**Como decía mi Bisabuela.....**

**“Por el gusto de tenerles en mi casa”**

### **Menú**

Locro de arveja con pan de queso recién horneado.

**“Mejor, no puede estar..”**

Pastel de hojaldre de pollo acompañado de una ensaladilla fresca con vinagreta de tomate.

**“Una delicia..”**

Lomo de cerdo al jerez, arroz verde y ensalada de col y manzana en vino tinto.

**“ Es regio..”**

Bizcochuelo de almidón de achira acompañado de rosero y helado de chirimoya con crocante de tocte.

**“ La receta es de la familia...”**

Rompope de la “Tía Cecilia”

**“ El gusto es mío..”**

## Arte del menú



## 7. Ingredientes y variantes - Detalle de técnicas culinarias empleadas

### ANÁLISIS GASTRONOMICO

El menú consta de seis servicios; primera entrada, segunda entrada, fuerte, postre, bajativo y café.

#### Recetas-Procedimiento-Técnicas-Utensilios- Tratamiento

Primera Entrada:

**Locro de arveja con pan de queso.**

LOCRO DE ARVEJA					
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento	
Huesos de pollo	<b>Elaborar un fondo oscuro de pollo:</b> 1. Dorar los vegetales: Zanahoria, apio, cebolla perla y cebolla puerro y al final los huesos de pollo. 2. Deglasar con vino blanco. 3. Elaborar un bouquet garni con cebolla puerro laurel y tomillo. 4. Agregar agua al fondo y dejar hervir.  <b>Para elaborar el locro:</b> 1. Pelar y cortar papa 2. Picar cebolla blanca 3. En una olla dorar la cebolla con la papa y el aceite de achiote, agregar el fondo y dejar cocer. Al final agregar las arverjas cocidas y peladas. 4. Servir con queso rallado y cilantro picado.	<b>Las técnicas utilizadas son:</b> 1.- Elaboración de un fondo como base para una sopa, el mismo que contiene un bouquet garni y fue espumado durante su proceso. Técnica francesa. 2.- Elaboración de una sopa tradicional ecuatoriana que es el locro de papas, dejando que la papa se desaga y formando una sopa - pure de papas. Técnica ecuatoriana. 3.- Rescate de la técnica antigua de pelar los granos, las arverjas que contienen el locro fueron cocidas y peladas. Técnica ecuatoriana- antigua.	<b>Los utensilios utilizados son:</b> Para la elaboración del fondo se utilizó una olla grande, tabla verde para cortar los vegetales y tabla amarilla para cortar los huesos de pollo.  Para la elaboración del locro se utilizó una olla grande y tabla verde para cortar la cebolla y las papas.  Para servir el plato se utilizó un plato pequeño base con un platilloondo de cerámica.	Para la elaboración de esta receta se tomó en cuenta los siguientes aspectos:  No incumplir las reglas de contaminación cruzada usando las tablas del color correspondiente a cada producto.  Los vegetales estaban optimos y frescos.  Los huesos de pollo se mantuvieron en el frío hasta su uso.  Las papas fueron cuidadosamente lavadas y peladas al igual que las arverjas.  Se utilizó utensilios de acero inoxidable.	
Zanahoria					
Apio					
Cebolla perla					
Cebolla puerro					
Tomillo					
Laurel seco					
Vino blanco					
Arverjas					
Cebolla blanca					
Papa chola					
Aceite de Achiote					
Cilantro					
Queso rallado					

## LOCRO

“El locro de papas, que según dice un viajero se consumía mucho, se preparaba del mismo modo que en la actualidad: mondadas, partidas y bien lavadas las papas. Se las cocinaba con agua y sal; una vez desechas las papas se añadían a la olla un refrito de cebollas y ajos rehogando en leche”. Pazos 180

“Como las mesas de los ricos criollos y los chapetones fueron refinándose, entraron en ellas, después del puchero del país, toda clase de dulces , galletas, tortas, confituras, bocadillos, turrone, alfajores, bizcochuelos, mazapanes, colaciones, mermeladas, délficas, helados y mistelas”. Pazos 181



PAN DE QUESO				
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Huevos Mantequilla Harina Polvo de horner Queso fresco	<b>Elaborar la masa del pan:</b> 1. Montar las claras 2. Batir las yemas con la mantequilla y el queso rayado. 3. Mezclar y cernir el polvo de hornear y la harina, agregar a la mezcla anterior. 4. Agregar las claras batidas y porcionar en moldes previamente enmantequilados y enharinados. Hornear por 30 minutos a 185	Las técnicas utilizadas en esta receta son técnicas francesas básicas de mezcla de grasas, previamente secos y al final claras montadas para dar altura.  La técnica de cernir la harina junto con el polvo de hornear es una técnica usada antiguamente ya que la harina venía con muchas impurezas.	<b>Los utensilios utilizados en este receta son:</b> 1. Kitchen Aid 2. Bowls de acero inoxidable. 3. Molde para pan. 4. Espatula de goma 5. Horno de piso.	<b>El tratamiento de los productos fue:</b>  1. Los huevos se mantuvieron refrigerados hasta su uso, al igual que la mantequilla.

Fotografías:

Utensilios



Fotos plato final:



Segunda entrada:

**Pastel de hojaldre de pollo acompañado de ensaladilla y salsa roja.**

MASA DE HOJALDRE					
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento	
Harina	Elaborar una masa con la cuarta parte de la harina y la mantequilla. Elaborar otra masa con el restante de la harina, los huevos y agua. Elaborar cuatro dobleces 2 holandeses y 2 franceces. Congelar	La tecnica utilizada para elaborar esta masa es antigua, elaborada a mano y con una aproximidad a la manera moderna.	Los utensillos utilizados son: 1. Kitchen Aid 2. Bowl de acero inoxidable. 3. Bolillo de madera	Los huevos y la mantequilla se mantuvieron en refrigeracion hasta su uso y la masa se mantuvo congelada	
Mantequilla					
Huevos					



RELLENO DE POLLO				
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Pechuga de pollo Leche Pimiento rojo Pimiento amarillo Roux	1. Cocina la pechuga de pollo. 2. Cortar en brunoise medio el pimiento rojo y amarillo. 3. Elaborar una salsa bechamel con leche y roux oscuro ( partes iguales de mantequilla y harina) 4. Mezclar todos los ingredientes	La coccion de la pechuga de pollo debe ser totalmente cocina, los cortes deben ser parejos y vistosos. La tecnica para elaboracion de salsa bechamel es una tecnica de la llamada salsa madre, usada para la elaboracion de salsas y sopas.	Los utencillos utilizados fueron: 1. Caserola para cocer el pollo. 2. Tabla verde para cortar los pimientos. 3. Caserola para elaborar la salsa bechamel.	La pechuga de pollo se mantuvo en refrigeracion hasta su uso, al igual que los lacteos.

ENSALADILLA CON SALSA ROJA				
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Salsa de tomate los andes Azucar Vinagre Blanco Aceite de cocina Tomate Lechuga criolla	Elaborar una vinagreta emulsionando la salsa de tomate con el azucar, el vinagre blanco y el aceite. Cortar el tomate en rodajas, lavar la lechuga y reservar.	Una de las tecnicas usadas es la de la emulsion de el vinagre con el aceite para lograr una vinagreta estable.	El utensillo mas importante es el turbo mixer, para emulsionar la vinagreta. Se usaron bowls de acero inoxidable y se uso el frio para conservar la ensaladilla.	Todos las preparaciones fueron concervadas a la temperatura correcta.

Fotografías:

Utensilios



Plato final:



Fuente:

**Lomo de cerdo al jerez acompañado de arroz verde y ensalada de col y manzana al vino tinto.**

LOMO DE CERDO AL JEREZ				
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Lomo de cerdo	1. Limpiar el lomo de cerdo. 2.- Con ayuda de la licuadora triturar la cebolla perla con el pimiento rojo y el ajo, agregar salsa inglesa, pimenton español, vinagre de jerez y jerez seco. Verter esta mezcla a la carne y dejar reposar un día. 3.-Sellar al vacío y cocinar a 68 grados centígrados por 1 hora 30 minutos.	Una de las técnicas utilizadas es la de marinar el cerdo para que el sabor se intensifique. La otra técnica es el empacado al vacío para mejorar la conservación y la cocción en termocirculador u horno con vapor para asegurarnos de su cocción absoluta y jugosidad.	Los utensilios utilizados son: Licuadora Bowl de acero inoxidable Termocirculador y horno con vapor (combi). Fundas al vacío. Máquina de sellado al vacío.	El lomo de cerdo se mantuvo refrigerado hasta su uso y cocción. Una vez empacado al vacío y cocido se lo conservo en el frío para su uso inmediato y congelado para su uso posterior.
Jerez Seco				
Salsa Inglesa				
Pimenton español				
Pimiento rojo				
Cebolla perla				
Ajo				
Cebolla perla				
Vinagre de jerez				

## ENSALADA DE COL MORADA CON MANZANA

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Col morada manzana amarilla Vino tinto Vinagre de vino tinto Azucar morena Tocino	1. Deshojar la col y cortar en julianas finas. 2. Cortar las manzanas en brunoise pequeño. 3. Cortar en tocino en brunoise pequeños y sofreir en la olla, agregar la col, el vino tinto, vinagre de vino tinto y azucar morena. 4. Cuando la col ya este cocida agregar las manzanas, cocinar por 5 minutos. Enfriar y reservar.	La tecnica usada es la de coccion por medio liquido y evaporacion de el alcochol del vino.	Los utensilios uutilizados son: Una cacerola Cuchillo y tabla de cortar verde para la col y la manzana y roja para el tocino.	La col se encontraba en estado fresco . El tocino fue conservado en el frio hasta su uso. Luego de realizada la ensalada fue conservada en el frio hasta su uso.

## ARROZ VERDE

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Arroz Acelga Perejil Cilantro	En una cacerola cocer la acelga con sal, retirar y licuar con el perejil y el cilantro. Agregar aguay verter la mezcla en el arroz para su coccion.	La tecnica usada es la tecnica basica del arroz en la que nos basamos que por cada taza de arroz se debe verter dos tazas de agua.	Se utilizo la licuadora para elaborar la mezcla de acelga con perejil y cilantro. Se utilizo la olla arrocera para elaborar el arroz.	El producto fue conservado en el frio luego de su preparacion.

Fotografías:

Utensilios



Plato final:





Postre:

Rosero , biscochuelo de almidon de achira y helado de chirimoya con crumble de tocte

BISCOCHUELO DE ACHIRA				
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Almidon de achira	Montar las claras a punto y agragar de a poco el azucar, agregar las yemas, el almidon de achira, el polvo de hornear. Al final agregar ralladura de limon. Hornear a 180 grados centigrados por 15 minutos	Se utiliza la tecnica basica de elaboracion de biscochuelo, tecnica francesa adoptada.	Se usa la kitchen aid para elaborar el bicocho y para hornearlo una placa con papel cera. El horno.	Los huevos se mantuvieron en el frio hasta proceder a utilizarlos. Para conservar la humedad del biscocho se lo congelo hasta su uso.
Polvo de hornear				
Huevos				
Limon grande verde				



ROSERO					
	Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
	Morocho	Agua de rosero:	Las tecnicas de	Utilizamos tabla verde	Esta es una
	Mote	Elaborar una infusion	elaboracion del rosero	para picar las frutas,	preparacion en la que
	Naranja	con cascara de piña,	son netamente	una olla grande para	se debe tener mucho
	Piña	naranja cortadas en	antiguas, el pelar el	elaborar la infusion	cuidado en el
	Babaco	mitades, hojas de	mote y hacer el agua	del agua de rosero.	tratamiento. La
	Frutilla	naranja, agua de azares,	de rosero con	Frascos de vidrio para	preparacion junta
	Hoja de naranja	canela, pienta dulce,	naranja para crear	conservar las frutas en	causa un rapido
	Agua de azares	clavo de olor y azucar.	una especie de	almibar y una jarra de	fermento por lo cual
	Canela	Reservar, enfriar y	fermento era muy	vidrio para conservar	no dura mas que dos
	Pimienta dulce	congelar.	usado en esa epoca.	la preparacion. Se uso	dias. El
	Clavo de olor	Dulces:		la licuadora para	procedimiento que se
	Azucar	Elaborar dulce de piña y		mezclar el morocho	realizo fue elaborar
		babaco con almibar y la		con el agua de rosero	cada preparacion y
		fruta, conservar en el			dejarla aparte, el
		frio.			agua de rosero se
		Morocho:			mantuvo congelada
		Cocinar el morocho y			al igual que el
		reservar.			morocho, los
		Mote: Cocinar y pelar el			almibares en el frio y
		mote y reservar.			las fresas y mote se
		Cortar las frutillas en			elaboraban a diario.
		cuatro y reservar.			El dia que se iba a
					servir se mezclaba la
		Preparacion Final:			preparacion.
		Licuar un poco de agua			
		de rosero con el			
		morocho y agregar el			
		resto del agua. Agregar			
		el mote pelado y cocido			
		y las frutas en almibar,			
		agregar la frutilla y			
		reservar en el frio para			
		servir			

“Del siglo XVII, claramente, proviene el rosero. Este come y bebe debió crearse en algún claustro, porque su refinada elaboración incluye zumos de frutas, mote sin membrillas, especias, almíbar, frutas troceadas y aguas aromáticas que elaboraban las monjas, como agua de ámbar, agua de rosas, agua de azahares, agua rica y agua carmelitana. El rosero indica las diferencias de clase, puesto que también el champús es una preparación que incluye harina de maíz y zumo de naranjilla, especias y hojas de naranjo, raspadura, además de mote entero. El champús era de consumo popular y se lo consumía a propósito de la fiesta de Corpus Christi. El rosero también se preparaba para esta ocasión”. Pazos 181 – 182.



Fotografías:



HELADO DE CHIRIMOYA

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Azucar Huevos Leche Crema Chirimoya peruana	<p><b>Sacar el sumo de la chirimoya:</b> Con la ayuda de un limpión utilizado solo para esta preparación exprimir la pulpa de chirimoya hasta obtener el sumo.</p> <p><b>Elaborar una crema inglesa:</b> Hacer hervir la leche con la pulpa de chirimoya, aparte mezclar las yemas con el azúcar. Agregar un poco de líquido a las yemas y volver al fuego, cocinar hasta punto de napa. Dejar madurar y enfriar. Pasar por la máquina de helado y congelar.</p>	<p>La técnica usada es la elaboración de una crema inglesa, técnica francesa como base de helados y salsas.</p> <p>La técnica de obtención de pulpa de chirimoya es una técnica antigua, con la ayuda de un pedazo de tela, en este caso el limpión se saca la pulpa; ya que la chirimoya se oxida muy rápidamente no puede estar en contacto con metales ni su pulpa, es por esto que al exprimirla su sumo es menos propenso a la oxidación.</p>	<p>Los utensilios usados son: Una cacerola para elaborar la crema inglesa. Bowls de acero inoxidable. Limpión para sacar la pulpa de la chirimoya. Máquina de helado.</p>	<p>El tratamiento durante la elaboración del helado es muy cuidadoso debido a la rápida oxidación de la fruta, debemos elaborarlo de manera rápida y congelarlo inmediatamente para evitar esta oxidación.</p>

CRUMBLE DE TOCTE					
	Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
	Tocte	Triturar el toque con la ayuda de el termomix.	Se usa la tecnica de trituracion del tocte	Se uso el termomixer, una cacerola para elaborar el almibar.	Una vez terminada la preparacion se debe conservar en un lugar fresco y libre de humedad.
	Azucar	Elaborar un almibar suave y agregar el tocte.	para dar esa sensacion de crumble al postre.		
	Agua	Dejar enfriar y reservar			

Utensilios:



Fotos plato final





## Rompope

ROMPOPE					
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento	
Leche	Hacer una infusion con leche, canela en rama, pimienta dulce, clavo de olor y azucar. Dejar enfriar y agregar las yemas de huevo. Volver al fuego hasta que tome textura mas espesa. Enfriar y agregar el licor	La tecnica de elaboracion del rompope es una tecnica antigua, se podria tomar como similar la elaboracion de la crema inglesa.	Se utilizo una cacerola para elaborar la infusion y previamente terminar el rompope con las yemas. Botellas de vidrio vacias para conservar la preparacion una vez agregado el licor.	Los huevos y los lacteos se conservaron en el frio hasta su uso. Una vez termionado el rompope se lo almacena en el frio en un recipiente de vidrio.	
Azucar					
Canela en rama					
Pimienta dulce					
Clavo de Olor					
Huevos					
Licor					



## Biscochos

BISCOCHOS DE CREMA					
Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento	
Harina	Cremar la mantequilla, agregar la harina y el polvo de hornear y al final la crema. Reservar en el frio por 20 minutos. Dar forma y hornear en una lata por 45 minutos a 185 grados centigrados	Esta receta es muy antigua, se la solia elaborar con nata, ahora se usa crema ya que la nata es dificil conseguir.	Se uso un bowl de acero inoxidable y una placa para hornear los biscochos. Se utilizop un horno de piso.	Una vez horneados se los deja enfriar y se los conserva en un recipiente de vidrio en un lugar seco y fresco.	
Mantequilla					
Polvo de Hornear					
Crema					



**8. Ejecución de menú:****Costos – Receta estándar - Informe de ventas/financiero****ANÁLISIS FINANCIERO****Análisis por receta; 10 PAX.****PRIMERA ENTRADA**

	Primera entrada	10 PAX	
	Locro de arvejas maduras con pan de queso		
	Fondo de pollo	Costo	
1 kilo	Huesos de pollo	0	
500 gr	Zanahoria	0,22	
500 gr	Apio	0,5	
500 gr	Cebolla blanca	0,32	
500 gr	Cebolla puerro	1,3	
0,07 gr	Tomillo	1,05	
0,05 gr	Laurel seco	0,32	
150 ml	Vino blanco	0,62	
600 gr	Arvejas	2,16	
3 kilos	Papa chola	0,81	
100 gr	Perejil	0,55	
150 gr	Cilantro	0,66	
<b>TOTAL</b>		<b>8,51</b>	

		Costo
	Pan de Queso	
8	Huevos	0,96
250 gr	Mantequilla	1,31
250 gr	Harina	0,18
15gr	Polvo de hornear	0,04
500 gr	Queso fresco	2,65
<b>TOTAL</b>		<b>5,14</b>

<b>COSTO TOTAL RECETA 10 PAX</b>	<b>13,65</b>
<b>COSTO POR PERSONA</b>	<b>1,365</b>

**SEGUNDA ENTRADA**

	Primera Entrada		
	Hojaldre con pollo y ensaladilla en salsa roja		
	Hojaldre		
1 kilo	Harina	0,74	
780gr	Mantequilla	4,095	
6	Huevos	0,72	
<b>TOTAL</b>		<b>5,555</b>	

	Relleno		
3	Pechuga de pollo	2,5	
1 L	Leche	1,13	
70 gr	Pimiento rojo	0,15	
70 gr	Pimiento amarillo	0,15	
<b>TOTAL</b>		<b>3,93</b>	

	Salsa Roja		
300 gr	Salsa de tomate	1,43	
60 gr	Azúcar	0,05	
250 ml	Vinagre Blanco	0,1	
250 ml	Aceite de cocina	0,62	
<b>TOTAL</b>		<b>2,2</b>	

	Ensaladilla	
400 gr	Tomate	1,8
300 gr	Lechuga criolla	0,38
<b>TOTAL</b>		<b>2,18</b>

<b>COSTO TOTAL RECETA 10 PAX</b>	<b>13,865</b>
<b>COSTO POR PERSONA</b>	<b>1,3865</b>

### PLATO FUERTE

	Plato fuerte	
	Lomo de cerdo al jerez	
2 kg	Lomo de cerdo	21,2
200 ml	Vinagre de Jerez	2,54
200 ml	Jerez Seco	6,54
200 ml	Salsa Inglesa	3,52
30 gr	Pimentón español	0,78
140 gr	Pimiento rojo	0,31
200 gr	Cebolla perla	0,13
20gr	Ajo	0,06
<b>TOTAL</b>		<b>35,08</b>
	Ensalada de col morada con manzana	
1 kg	Col morada	0,45
300gr	manzana Ana	0,76
400ml	Vino tinto	1,67
100 ml	Vinagre de vino tinto	0,98
60gr	Azúcar morena	0,05
<b>TOTAL</b>		<b>3,91</b>
	Arroz verde	
600gr	Arroz	0,68
300 gr	Acelga	0,12
50 gr	Perejil	0,27
50gr	Cilantro	0,22
		<b>1,29</b>

<b>COSTO TOTAL RECETA 10 PAX</b>	<b>40,28</b>
<b>COSTO POR PERSONA</b>	<b>4,028</b>

	Rosero	
100gr	Morocho	0,15
250gr	Mote	0,8
400 gr	Naranja	0,96
1 kg	Piña	0,9
500 gr	Babaco	0,73
400 gr	Frutilla	1,4
100 r	Hoja de naranja	0,6
30gr	Canela	0,41
10gr	Pimienta dulce	0,55
30gr	Clavo de olor	0,69
200 gr	Azúcar	0,08
<b>TOTAL</b>		<b>7,27</b>

	Helado de chirimoya	
180gr	Azúcar	0,15
6	Huevos	0,72
1 L	Leche	1,13
1,5	Chirimoya peruana	12,75
<b>TOTAL</b>		<b>14,75</b>

	Cumple de tocte	
	Tocte	NO COSTO
600 gr	Azúcar	<b>0,51</b>
<b>TOTAL</b>		<b>0,51</b>

<b>COSTO TOTAL RECETA 10 PAX</b>	<b>23,2</b>
<b>COSTO POR PERSONA</b>	<b>2,32</b>



	Rompopo	
500 ml	Leche	0,56
250 gr	Azúcar	0,21
30 gr	Canela en rama	0,41
20 gr	Pimienta dulce	1,1
25 gr	Clavo de Olor	0,5
3	Huevos	0,36
	Licor	NO COSTO
<b>TOTAL</b>		<b>3,14</b>

<b>BISCOCHOS DE CREMA</b>		
227 gr	Harina	0,16
113 gr	Mantequilla	0,57
30 gr	Polvo de Hornear	0,087
100 gr	Crema	0,25
<b>TOTAL</b>		<b>1,067</b>

CAFÉ		0,2
------	--	-----

<b>COSTO TOTAL MENU</b>		
<b>COSTO TOTAL RECETA 10 PAX</b>		<b>95,4</b>
<b>COSTO POR PERSONA</b>		<b>9,54</b>

## 8.1 Informe de Ventas

Ventas	Entrada 1	Entrada 2	Plato Fuerte	Postre	Bajativo y café
Día 1	18	15	15	16	15
Día 2	3	3	3	3	3
Día 3	6	7	6	6	6
Día 4	5	5	5	5	5
Día 5	2	2	1	2	2
Día 6	18	18	18	18	18
<b>TOTAL</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>48</b>	<b>50</b>	<b>49</b>

## 9.2 Kárdex de Producción

Kardex de Producción		AL FINAL DE CADA DIA			
Producción	Entrada 1	Entrada 2	Plato Fuerte	Postre	Bajativo y café
Día 1	Locro 20 pax Pan de queso 12	Pollo 25 pax Hojaldre 15 pax Ensaladilla 5 pax	Lomo de cerdo 37 pax Ensalada 25 pax Arroz 15 pax	Rosero 64 pax Bizcochuelo 14 pax Helado 64 pax	Bizcochos 35 pax Rompoppe 50 pax
Día 2	Locro 17. Produccion 40. 57 Pan de queso 9	Pollo 22 pax Hojaldre 12 pax Ensaladilla 8 pax	Lomo de cerdo 35 pax Ensalada 22 pax Arroz 12 pax	Rosero 61 pax Bizcochuelo 11 pax. Produccion 18 = 29 Helado 61 pax	Bizcochos 32 pax Rompoppe 47 pax
Día 3	Locro 51 Pan de queso Prod. 24	Pollo 15 pax Hojaldre 5 pax Ensaladilla 8 pax	Lomo de cerdo 29 pax Ensalada 16 pax Arroz 6 pax	Rosero 55 pax Bizcochuelo 23 pax Helado 55 pax	Bizcochos 26 pax Rompoppe 41 pax
Día 4	Locro 45 Pan de queso Prod. 19	Pollo 10 pax Hojaldre 25 pax Ensaladilla 5 pax	Lomo de cerdo 24 pax Ensalada 35 pax Arroz 35 pax	Rosero 50 pax Bizcochuelo 18 pax. Produccion 18= 36 pax Helado 50 pax	Bizcochos 21 pax Rompoppe 36 pax
Día 5	Locro 42 Pan de queso 17.	Pollo 20 pax Hojaldre 23 pax Ensaladilla 8 pax	Lomo de cerdo 23. Produccion 8. 31 pax Ensalada 34 pax Arroz 34 pax	Rosero 48 pax Bizcochuelo 34 pax Helado 48 pax	Bizcochos 19 pax Rompoppe 34 pax
Día 6	Locro 24 Pan de queso 2	Pollo 2 pax Hojaldre 2 pax Ensaladilla 0 pax	Lomo de cerdo 13 pax Ensalada 16 pax	Rosero 30 pax Biscochuelo 16 pax Rosero 30 pax	Bizcochos 1 pax Rompoppe 16 pax

Bajas	Entrada 1	Entrada 2	Plato Fuerte	Postre	Bajativo y café
Día 1	x	Ensaladilla 5 pax	x	x	x
Día 2	Pan de queso 9	Ensaladilla 8 pax	x	x	x
Día 3	x	Hojaldre 5 pax. Prod 30 Ensaladilla 5 pax	x	x	x
Día 4	x	Ensaladilla 5 pax	Ensalada 16 pax Arroz 6 pax	x	x
Día 5	Pan de queso 17 pax. Produccion 20	Pollo 10 pax. Prod 20 Hojaldre 23 pax. Prod 20 1Ensaladilla 8 pax	x	x	x
Día 6	Locro 24 Pan de queso 2	Pollo 2 pax Hojaldre 2 pax	Lomo de cerdo 13 pax Ensalada 16 pax Arroz 16 pax	Rosero 30 pax Biscochuelo 16 pax Rosero 30 pax	Bizcocho 1 pax Rompope 15 pax

## 9. Resultados Financieros del Proyecto

RESULTADO VENTAS				19,95
Costo por menu por persona 9,54				
PVP por menu por persona 19,95				
	NUMERO	COSTO TOTAL	VENTAS TOTAL	
<b>TOTAL MENUS COMPLETOS VENDIDOS</b>	48	457,92	957,6	
<b>ENTRADA 1 EXTRAS</b>	4	5,46	10,92	
<b>ENTRADA 2 EXTRAS</b>	2	2,76	5,52	
<b>POSTRE EXTRAS</b>	2	4,64	9,28	
<b>BAJATIVO Y CAFÉ EXTRAS</b>	1	0,44	0,88	
<b>TOTAL</b>		<b>471,22</b>	<b>984,2</b>	

Costo de pre producción del Proyecto			
REQUISICIONES	FECHA	NUMERO	COSTO REQUISICION
1	04/10/2013	205	289,1
2	07/10/2013	212	88,63
3	10/09/2013	429	157,51
4	04/10/2013	281	1,89
<b>TOTAL</b>			<b>537,13</b>

TRANSFERENCIAS	CANTIDAD	PRODUCTO	COSTO
AULA MARCUS DAVID	15	fundas vacio	0,945
AULA MARCUS JULIA	3 Kg	azucar	2,66
AULA MARCUS JULIA	30	huevos	3,6
MARCUS RESTAURANTE	1 kg	cebolla puerro	2,6
MARCUS RESTAURANTE	3 kg	acelga	1,2
MARCUS RESTAURANTE	2 kg	cerdo	21,2
MARCUS RESTAURANTE	1 kg	pollo	3
MARCUS RESTAURANTE	30	huevos	3,6
MARCUS RESTAURANTE	4kg	arroz	4,28
MARCUS RESTAURANTE	0,07 kg	canela	0,9744
MARCUS RESTAURANTE	0,04 kg	laurel	0,2552
MARCUS RESTAURANTE	0,2 ml	Salsa inglesa	3,514
<b>TOTAL</b>			<b>47,8286</b>

DEVOLUCIONES	CANTIDAD	PRODUCTO	COSTO
BODEGA	1,18 L	salsa inglesa	20,83
BODEGA	0,15 L	vinagre de jerez	1,9
BODEGA	0,50 L	vinagre vino tinto	4,93
BODEGA	1 L	vino	4,65
BODEGA	0,5	Polvo de hornear	1,46
BODEGA	1,65 Kg	Harina de trigo	1,45
<b>TOTAL</b>			<b>35,22</b>

<b>TOTAL REQUISICIONES</b>			<b>537,13</b>
<b>TOTAL TRANSFERENCIAS Y DEVOLUCIONES</b>			<b>83,0486</b>
<b>COSTO TEORICO DEL PROYECTO</b>			<b>471,22</b>
<b>COSTO REAL DEL PROYECTO</b>			<b>454,081</b>

## 10.1 RESULTADOS FINALES

<b>INGRESOS TOTALES</b>	<b>984,2</b>
<b>FOOD COST TEORICO</b>	<b>47,8%</b>
<b>FOOD COST REAL</b>	<b>47,89%</b>

## 10.2 Análisis

Se observa una diferencia entre el costo teórico y costo real, existe un desfase de \$17.14, esto se debe a que en la requisición realizada para la degustación hubo un excedente de productos, los cuales fueron guardados para la elaboración del menú. Es por esto que el costo real es menor al teórico.

- El food cost teórico vs el food cost real tienen una diferencia mínima debido al desfase anteriormente mencionado.
- Para que un proyecto sea exitoso el Food Cost debe estar entre el 30% y 45%. Este proyecto sobrepasa en un 2,8%, pero es considerado como exitoso y viable ya que hablamos de un 52.11% de ganancia.

**Fotos decoración y restaurante:**

**Cava:**



**Restaurante Marcus:**



## 10. Conclusiones

En conclusión se puede decir que el menú tuvo buena aceptación desde su lanzamiento, al ser un menú lleno de gustos ya adquiridos el cliente se sentía seguro de ordenarlo y regresar a los sabores que hicieron de su niñez la mejor etapa de su vida. Se recibieron buenos comentarios de parte de los comensales y una gratificación por haber rescatado recetas y tradiciones del Ecuador antiguo.

La propuesta del menú tuvo gran aceptación, a los miembros del jurado les gustó la idea y decidieron implementarla en menús estudiantiles futuros. A pesar de ser un menú temático que sale de ser comida ecuatoriana en sí, rescata tradiciones de antes, objetivo principal del proyecto. La bibliografía que fue recaudada es un valioso rescate de costumbres, recetas y técnicas que se han ido perdiendo con el paso de los años y que pueden ser implementadas a la mesa de hoy.

Por otro lado, ha sido de gran utilidad el rescatar historias y material bibliográfico que se encuentra guardado en bibliotecas; productos, nombres y anécdotas que ha hecho de la Gastronomía ecuatoriana lo que es hoy. El saber de dónde vienen tantos platos y productos nos ayuda a entender la fusión que existió desde el inicio de la colonización y como la influencia europea sigue afectando a nuestros platos hasta nuestros días. La idea de una Alta Gastronomía en el Ecuador deja de ser una utopía cuando se emplean métodos de una Culinaria avanzada y si nos damos cuenta, esto es lo que la historia cuenta, un proceso de refinamiento que no se inició hace pocos años, sino que más bien ha ido evolucionando y en un futuro llegara a situarse entre las mejores Gastronomías del mundo.

Con respecto al papel de las mujeres dentro de la cocina y la historia se puede concluir

que “todas estas contribuciones históricas de las nuevas investigadoras son muy importantes para el crecimiento interior de las mujeres de nuestros países latinoamericanos, pues consideramos que estas historias en las que recogemos presencia de las mujeres en los diferentes ámbitos de la sociedad, a lo largo de los diversos periodos de la humanidad, contribuirán a llenar los vacíos existentes en la historiografía oficial y positivista, y a crear una conciencia de que no podemos faltar a las mujeres en ninguna obra histórica y de que no pueden ser omitidos nuestras ideas, nuestros aportes y nuestra participación”. Londoño J. 2009

Para finalizar y en mi opinión el proyecto cumplió de manera total con el objetivo principal de rescate gastronómico, fue muy interesante el ir investigando recetas en las cuales se usaban medidas antiguas y hasta se reemplazaba medidas por la palabra “pisca” o “un poquito” típico de las recetas de las abuelas. El leer cada una de las recetas y la reseña histórica de las autoras me di cuenta de cuán importante ha sido desde siempre la hora de sentarse a la mesa en los hogares y más aún lo debe ser en los restaurantes. El observar la dedicación y el cuidado que cada una de estas mujeres ponía en sus platos hace que sepa apreciar aún más mi profesión y la oportunidad de dar a conocer tendencias que han sido resultado de grandes esfuerzos y que hoy se están perdiendo.



## 11. Bibliografía:

- Goody J 1995. *Antropología Cocina, Cuisine y Clase*. ‘‘Estudio de sociología comparada’’. Editorial Gedisa: 12 edición, marzo de 1995, Barcelona.
- Lodoño López J. Las mujeres en la independencia. Campaña Nacional Eugenio Espejo por el libro y la lectura, 2009. Colección Bicentenario. Maxigraf- Quito.
- Molina V 2001. *Etiqueta y Gastronomía*. ‘‘Curiosidades’’. Primera edición: Quito, septiembre 2001. Artes gráficas Señá. Impreseñal Cía. Ltda.
- Pazos Barrera J. 2010. ‘‘El sabor de la memoria’’. Quito- Fonsal 2008. 360p.
- Sevilla Larrea Carmen. *Vida y muerte en Quito*. ‘‘Raíces del sujeto moderno en la colonia’’. Ediciones Aby-Yala 2002. Quito- Ecuador