

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**Relevancia del mar en distintas culturas**

**Eduardo Isaac Espinel Quiñonez  
María Cristina Donoso Román**

**Gastronomía**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Gastronomía

Quito, 28 de noviembre de 2021

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO  
USFQ**

**Colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo**

**HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Relevancia del mar en distintas culturas**

**Eduardo Isaac Espinel Quiñonez  
María Cristina Donoso Román**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Esteban Tapia , Chef**

Quito, 28 de noviembre de 2021

## © DERECHOS DE AUTOR

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

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

Nombres y apellidos: María Cristina Donoso Román

Código: 00201074

Cedula de Identidad: 1718025776

Nombres y apellidos: Eduardo Issac Espinel Quiñonez

Código: 00200406

Cédula de identidad: 0802581504

Lugar y fecha: Quito, 28 de noviembre de 2021

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

El mar y sus productos son una fuente de cultura y comida para la humanidad. Desde el Atlántico hasta el Pacífico, cada cultura ha hecho con los productos del mar una representación de su identidad. Empezando por el Océano Pacífico, el texto explica como 3 países diferentes, Perú, Ecuador y México, han usado técnicas y productos similares para tener resultados totalmente distintos. Tres representaciones de un ceviche y un mismo pescado. Seguido por el uso del camarón en la comida japonesa, la cual ha sido resultado de sus tradiciones y de países vecinos como China. Después, hace una breve descripción de la importancia del comercio y la diversidad de productos del mar Mediterráneo, compuesto de países que comparten muchas características y técnicas gracias al intercambio de bienes e ideas. Finalmente, el texto habla sobre la representación del mar en el mundo de los cócteles y el mar Caribe. Un resumen de uno de los cócteles más clásicos del Caribe, la piña colada y sus productos más importantes. Una exploración de la importancia del mar, sus productos y la representación de culturas sudamericanas, asiática, caribeña y mediterránea.

**Palabras clave: mar, cultura, productos, técnicas, ceviche, pescado, camarón, tradiciones**

## ABSTRACT

The sea and its products are a source of both culture and food for humanity. From the Atlantic sea to the Pacific Ocean, every culture has made of the products of the sea a representation of their identity. Starting in the pacific, the text explains how 3 different countries, Peru, Ecuador and Mexico, have used similar techniques and products to obtain totally different results. Three different presentations of one ceviche and the same fish. Followed by the use of shrimp on the Japanese cuisine, result of its traditions and of neighboring countries like China. After, the text makes a quick description of the importance of commerce and the diversity of products of the Mediterranean Sea, which, even though they are very different countries, share similar characteristics and techniques due to the exchange of goods and ideas. Finally, the text takes the reader to the Caribbean Sea, where the sea is represented in its cocktails. A summary of one of the classic cocktails of the Caribbean, the pina colada, and of its most important products. An expedition of the importance of the sea, its products and the representation of the south American, Asian, Caribbean, and Mediterranean cultures.

**Key words:** sea, culture, techniques, ceviche, fish, shrimp, traditions.

## TABLA DE CONTENIDO

### Tabla de contenido

<i>Introducción .....</i>	<i>10</i>
<i>Océano Pacífico.....</i>	<i>12</i>
<i>Perú.....</i>	<i>12</i>
<i>Ecuador.....</i>	<i>13</i>
<i>México.....</i>	<i>15</i>
<i>Japón.....</i>	<i>16</i>
<i>Océano Atlántico.....</i>	<i>18</i>
<i>La piña colada.....</i>	<i>19</i>
<i>El coco.....</i>	<i>19</i>
<i>La piña.....</i>	<i>20</i>
<i>Mar Mediterráneo.....</i>	<i>22</i>
<i>Marruecos.....</i>	<i>23</i>
<i>Atún .....</i>	<i>23</i>
<i>Conclusiones.....</i>	<i>26</i>
<i>Referencias bibliográficas .....</i>	<i>29</i>
<i>Anexo A: RECETAS ESTÁNDAR TRILOGÍA .....</i>	<i>32</i>
<i>Anexo B: RECETAS ESTÁNDAR TEXTURAS DE CAMARÓN.....</i>	<i>33</i>
<i>Anexo C: RECETAS ESTÁNDAR FUERTE .....</i>	<i>35</i>
<i>Anexo D: RECETAS ESTÁNDAR POSTRE.....</i>	<i>37</i>
<i>Anexo E: COSTO TOTAL MENÚ.....</i>	<i>39</i>
<i>Anexo F: FOTOS DE LOS PLATOS.....</i>	<i>40</i>
<i>Anexo G: FOTO DEL MENÚ.....</i>	<i>43</i>
<i>Anexo H: VENTAS.....</i>	<i>44</i>
<i>Anexo I: REQUISICIONES.....</i>	<i>45</i>
<i>Anexo J: DEVOLUCIONES Y TRANSFERENCIAS.....</i>	<i>56</i>
<i>Anexo K: RECETA ENTRADA FRÍA.....</i>	<i>58</i>
<i>Anexo L: RECETA ENTRADA CALIENTE.....</i>	<i>60</i>
<i>Anexo M: RECETA PLATO FUERTE.....</i>	<i>62</i>
<i>Anexo N: RECETA POSTRE.....</i>	<i>64</i>
<i>Anexo O: PANEL DE JUECES.....</i>	<i>66</i>

**ÍNDICE DE TABLAS**

<i>Tabla 1. Información nutricional del coco.....</i>	<i>21</i>
<i>Tabla 2. Información nutricional de la piña.....</i>	<i>22</i>



## ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1. Mapa de Perú.....</i>	<i>13</i>
<i>Figura 2. Mapa de Ecuador.....</i>	<i>15</i>
<i>Figura 3. Mapa de México.....</i>	<i>17</i>
<i>Figura 4. Mapa de Japón.....</i>	<i>19</i>
<i>Figura 5. Mapa de Marruecos y el Mediterráneo.....</i>	<i>24</i>
<i>Figura 6. Foto de pesca en Marruecos.....</i>	<i>25</i>

## INTRODUCCIÓN

El menú es una representación del mar y sus culturas en cuatro tiempos, dos entradas, un plato fuerte y un postre. Cada uno de los platos representa una cultura y una sección del océano distinta. La entrada fría muestra el Océano Pacífico en tres países distintos; para demostrar la diferencia entre tres culturas dentro de el mismo cuerpo acuático, se crea esta “trilogía de ceviches” en donde se despliegan tres versiones de un mismo plato concepto que es pescado acompañado con un caldo frío y ácido. Cada uno con distinta preparación, originaria de los países en cuestión. (Ecuador, Perú, México). La entrada caliente también representa el Océano Pacífico, pero esta vez enfocado en la cultura japonesa y sus métodos de preparación para obtener una gastronomía de fama mundial, con esta entrada se trata de hacer que la persona al frente del plato experimente y observe las “texturas del camarón” utilizando tres distintas técnicas japonesas. El plato fuerte es una representación del Mar Mediterráneo enfocado en el territorio de Marruecos, combinando sabores y productos muy utilizados en esta región para dar un verdadero sabor y experiencia mediterránea. Para la creación del postre, se hace énfasis en el Océano Atlántico y específicamente en las frutas obtenidas en el Caribe. Se muestra la combinación de técnicas de repostería mientras se utilizan frutas representativas de esta zona, así, creando una mezcla de sabores intensos e interesantes dentro del plato.

La investigación trata sobre la relevancia del mar en distintas culturas, se investiga sobre el Mar Mediterráneo, Océano Pacífico y Océano Atlántico. Dentro del Mar Mediterráneo se habla sobre la importancia de este en su gastronomía, cabe mencionar que dentro de este mar se incluyen varios países y culturas como Italia, España, Francia, Marruecos, entre otros. El país enfocado en la primera sección de la investigación es Marruecos y la influencia de hierbas, condimentos, proteínas y leguminosas que se comparten a lo largo de todo el país. El océano enfocado en la segunda parte de la investigación es el Océano

Pacífico, específicamente las culturas peruana, ecuatoriana, mexicana y japonesa. Dentro de la cultura peruana se explica como se da la convivencia entre los ajíes nativos en distintas presentaciones y elaboraciones, como estas se relacionan con las recetas y platos elaborados en la costa peruana. También cómo se logra combinar mismas técnicas de cocina a lo largo de la gastronomía local. Se hace una explicación sobre la cocina Nikkei y todo lo que involucra este nombre. Dentro de la cultura ecuatoriana se explica como los productos del Océano Pacífico a lo largo de las cinco provincias que conforman la costa de este país, son elaborados y tratados de forma distinta según la provincia, es decir, como hay distintas recetas y elaboraciones para un plato que comparte el mismo nombre (ej. ceviche). Para este análisis se contó con la participación de Esteban Tapia, chef y profesor de la clase “Alta cocina ecuatoriana” en la Universidad San Francisco. Continuando con el Océano Pacífico, hay un enfoque a la cultura mexicana, en específico, la cultura del noroeste de México en la región de Sinaloa. Cómo interactúan distintos chiles y productos del mar dentro de las recetas locales. Se habla sobre la historia de la pesca en Sinaloa y también sobre la historia del aguachile de esta región. Para la cultura japonesa, se investiga sobre el consumo de mariscos en la región. También se explica como ciertos productos y preparaciones se han hecho mundialmente famosos y la forma en la cuál la gastronomía japonesa ha adaptado recetas y técnicas de otros países hasta casi convertirlas en propias. La tercera y última parte de la investigación, trata sobre el Océano Atlántico, en específico, sobre la agricultura de distintas frutas costeras, sus cosechas y como el Caribe incluye estos sabores dentro de sus cócteles.

## OCÉANO PACÍFICO

### Perú

Durante la época de los años 1870-1890 se produce una gran entrada de ciudadanos japoneses en territorio peruano, esto debido a la gran tasa de desempleo en el país asiático (Teka,2019). El efecto que causó esta inmigración de los japoneses al Perú fue que indirectamente se empieza a crear esta fusión de cocinas o cocina mestiza dentro del país. Los japoneses, que mayormente trabajaban en recolección de algodón o en haciendas fabricantes de azúcar, empezaban a combinar ingredientes nativos en la preparación de sus platos (Teka,2019). Años después cuando se elimina la explotación en los trabajos rurales, los ciudadanos empiezan a moverse hacia la ciudad, conseguir mejores trabajos y se empiezan a abrir los primeros restaurantes utilizando la cocina que ellos conocían, esta cocina mestiza. Algo que ayudo en gran parte a la genialidad de la cocina Nikkei es la excelente relación entre la cocina japonesa y el mar, una relación que también lograron encontrar en Perú. Se designa como Nikkei a esta mezcla de culturas en la gastronomía (Castillo,2017). Técnicas y conceptos japoneses fusionados con productos y sabores peruanos. Dentro de la gastronomía peruana también podemos encontrar varios ajíes que forman parte fundamental de su gastronomía, ejemplos de estos son el ají Amarillo, Rocoto, Charapita y Picante. Que son encontrados en las regiones de Piura, Huaral, Lima, Ucayali y Ancash (Jäger; Jiménez; Amaya,2013). Una de las elaboraciones peruanas esenciales son las pastas de ají, una mezcla de cebolla, ajo, aceite y el ají de preferencia, la más popular siendo la pasta de ají amarillo. La utilización de estas pastas se ha vuelto insignia dentro de la cocina peruana, se encuentran pastas de ají en platos como causas o arroces (sierra) hasta ceviches o chupes (costa) entre otras elaboraciones. Una de las tres partes de esta “trilogía de ceviches” es un ceviche Nikkei, para esta preparación se utiliza la muy popular pasta de ají amarillo y la técnica Nikkei para así obtener dicho ceviche.

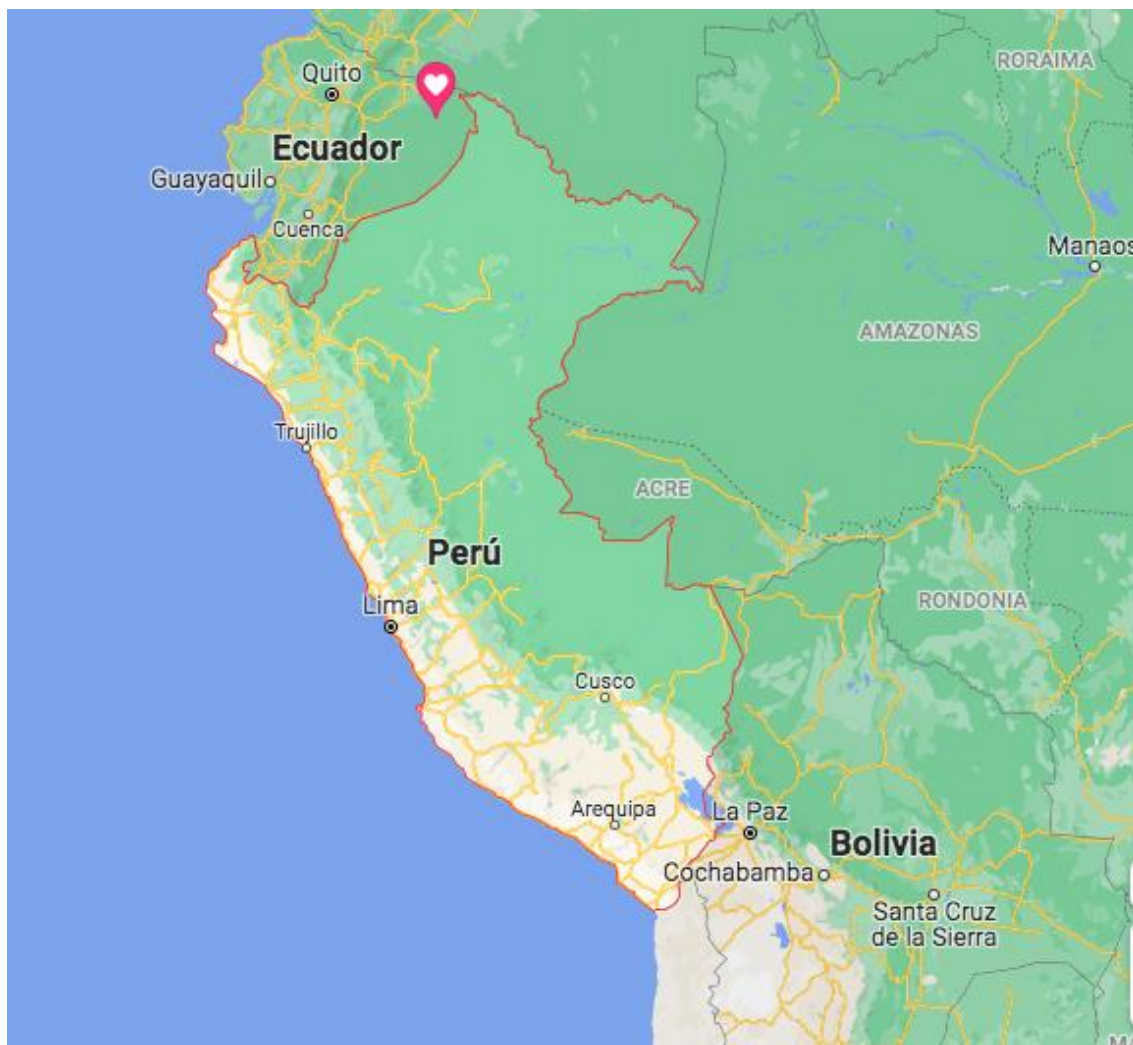


Figura 1. Mapa de Perú

## Ecuador

El Ceviche o Cebiche es un *“Plato propio de algunos países americanos, hecho a base de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají.”* (RAE,2020). Entonces surge la pregunta de ¿Qué es un cebiche ecuatoriano? Como vimos anteriormente en Perú, no es un plato elaborado solo con pescado. En Ecuador el cebiche tiene una connotación muy cultural y distinta para las regiones del país. Utilicemos el cebiche en la costa, cada provincia de la costa ecuatoriana tiene una versión distinta de cebiche que han apropiado como única o designada de dicha área, tenemos el cebiche de Guayaquil, que gracias a

eventos dentro de la ciudad como la Feria Raíces, hacen que se impulse la búsqueda de la excelencia culinaria y junto con el adueñamiento del cebiche hacen que la gastronomía de la ciudad siempre muestre su mejor versión, el cebiche de concha de Esmeraldas, el cual es elaborado luego de la cosecha de las conchas, a lo largo de los años se ha considerado como parte de la cultura esmeraldeña; y el utilizado dentro de este menú, el cebiche Jipijapa de la provincia de Manabí, el cual consiste en la elaboración del cebiche de pescado incluyendo la pasta de maní, algo muy único y agradable entre los consumidores de dicho plato (El Universo, 2019). Así como en la costa, la sierra ecuatoriana también tiene su propia visión del cebiche, la popularidad de cebiches entre la ciudadanía serrana es muy alta, siendo los de camarón y pescado los más solicitados. Pero dentro de la sierra también se ven algunas variaciones sin utilizar proteínas. Como el cebiche de palmito o el famoso cebiche de chochos. Se nota la gran influencia de los productos marinos en cuanto al cebiche costeño en las provincias ecuatorianas y también como hay una gran diversidad técnica y cultural dentro de este plato.

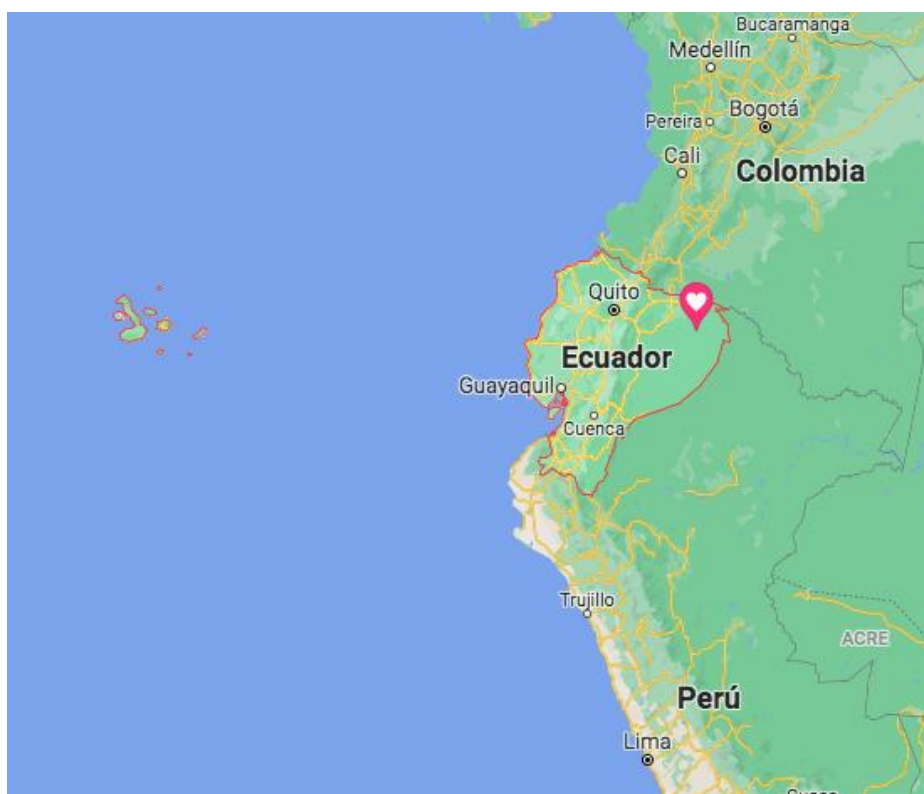


Figura 2. Mapa del Ecuador

## México

La pesca en Sinaloa ha sido sujeta a varios cambios y decisiones políticas a través de los años, siendo al inicio una pesca solo designada a cooperativas que controlaban la pesca de especies exclusivas, hasta lo más reciente, la Ley General de Pesca y Acuicultura que son regulaciones para el buen aprovechamiento de los recursos. Firmado en julio del 2007 (Morán; Flores, 2015). La pesca en Sinaloa trata de congeniar la investigación, la pesca y el cuidado ambiental para que se mantengan coexistiendo en esta región. *“La investigación pesquera es el sustento de las medidas de manejo que se implementan para establecer qué tipo de relación se establece con los recursos, debe ser también, el vínculo de comunicación entre los usuarios en primer término y entre estos y el Estado responsable de la administración de la pesca.”* (Morán Angulo/Flores Campaña, 2015).

Sinaloa es una región mayormente marítima, al tener doce de los dieciocho estados que conforman Sinaloa, en contacto directo con el Océano Pacífico (Morán Angulo/Flores Campaña, 2015). Enfocándose en el plato conocido localmente como “aguachile” sabemos que es una preparación norteña en base a camarón crudo y un agua hecha con chiles, pero se puede hablar un poco sobre su historia. El aguachile nace con las culturas prehispánicas en la sierra de Sinaloa, consistía en utilizar la carne deshebrada o carne seca que tenían en reserva y combinarla con agua cocinándose con algunos chiles, entre estos, el chile nativo y representativo de Sinaloa, el chile chiltepín (Morán Angulo/Flores Campaña, 2015). Tiempo después la receta migra a la costa norteña para ser elaborado con camarones y limón. Esto se debe a la creciente fuerza de la pesca en Sinaloa durante el 1970 y es aquí cuando nacen las recetas de aguachile tradicional y mestizo, láminas de camarón crudo servidas con el agua de chiltepín o en ciertos casos con limón (Agronoticias, 2021). Ahora tenemos el aguachile moderno o contemporáneo que se trata

de el mismo concepto base que es hervir los chiles, pero con la adición de productos como pepino, aguacate, cilantro, cebolla y otros ingredientes más dependiendo de que aguachile se quiera realizar. También se empiezan a cambiar las proteínas entonces no solo se utiliza el camarón, sino que se encuentran pescados, pulpo, calamares o mezclas de estos ingredientes.



Figura 3. Mapa de México

## Japón

La gastronomía japonesa es considerada de las cocinas más influyentes en todo el mundo. En esta región prima el consumo de productos del mar, Japón, al ser una isla del Océano Pacífico es inmediatamente catalogada como un lugar en donde el consumo de productos marinos es muy elevado. Esto es cierto, pero estudios recientes nos dicen que Japón ha reducido su consumo de mariscos en una gran cantidad, lo que antes era un consumo per cápita promedio de 40kg se ha reducido a 23 kg (Nippon,2020). Esto se vincula directamente con la tasa de autosuficiencia de productos del mar comestibles en Japón.



Dieciocho a veinte años atrás Japón era capaz de auto sustentar la demanda local hacia mariscos. Hoy en día es otra historia, *“Las secciones de pescado y marisco de los supermercados japoneses cuentan hoy con caballa de Noruega, salmón de Rusia y Chile, pulpo de Mauritania y gambas de Indonesia. Los productos del mar, esenciales en la gastronomía nipona, son ahora importados de todos los rincones del mundo”* (Nippon,2020). Esto significa que Japón importa la gran mayoría de mariscos para vender dentro del país, lo cuál con los años ha generado un desinterés público hacia los productos marinos, esto debido a los costos de importación de dichos productos. Para la representación de Japón, se decidió utilizar el camarón como proteína y en base a este hacer las “texturas del camarón” combinar en un mismo plato tres distintas elaboraciones. La primera siendo un “ebi chili” o “stir fry de camarón picante). Ebi chili es una versión japonesa adaptada del camarón Kan Shao de China, la cultura japonesa adaptó este plato y lo convirtió de un plato con un alto contenido de picante y especias a una versión más aceptada por los consumidores japoneses al incluir fondos y salsa de tomate para alivianar la carga picante de la receta china (Farley,2017). Con este cambio, el ebi chili se ha convertido en un plato muy popular dentro de la cultura japonesa. La segunda textura presentada es el camarón tempura, “tras de sí los portugueses dejaron una huella indeleble en la isla: una receta de judías verdes batidas y fritas llamada peixinhos da horta. Hoy en día, en Japón, se le conoce como tempura; una técnica que desde entonces ha sido básica en la cocina de ese país.” (Farley, 2017). La tempura es completamente conocido como una técnica de fritura japonesa, pero su origen se remonta al 1639 donde portugueses desterrados de tierras japonesas dejaron sus recetas y conocimientos a los locales. Años después crecería para ser una técnica utilizada en todo el país y posteriormente por el mundo entero (Farley,2017). La tercera textura que se presenta es la gyoza. Relleno de camarón, verduras y especias encapsuladas en masa de wontón y luego hervidas. Este es

un platillo muy popular y conocido en Japón, pero la realidad es que las famosas gyozas se derivan de una preparación china llamada jiaozi que fue inventada mucho antes por los chinos, pero años después adaptada por los japoneses para convertirse en gyozas. La cultura japonesa se enfoca en hacer que las gyozas tengan una presentación muy estilizada y un sabor mucho más intenso al utilizar ingredientes como ajo y jengibre (Álamo,2017). Es verdad que la proteína más común para la elaboración de las gyozas es el cerdo, pero gyozas rellenas de camarón también son muy populares entre los aficionados a esta preparación.



Figura 4. Mapa de Japón

## OCÉANO ATLÁNTICO

Para la creación del postre, el menú se enfoca en las frutas exóticas del Caribe, las cuales suelen representar el mar y la cultura al su alrededor. Las playas del Caribe suelen ser reconocidas por su clima tropical y por su turismo, siendo los cócteles muy importantes para representar sus productos y su cultura. Para el postre se utilizó una representación

de un cóctel popular, la piña colada, la cual lleva dentro de sus productos muchos de los ingredientes más representativos de esta área del Caribe.

### **La piña colada**

La piña colada es uno de los cocteles más populares del Caribe. Hecha a base de ron, coco y piña, este cóctel fue perfeccionada por Ramón Marrero en el Hotel Hilton Beachcomber en San Juan de Puerto Rico en los años 50. Se cree que este clásico coctel caribeño nació en las manos del reconocido pirata, Roberto Cofresi, quien murió en el año 1825 (Mangual, 2020). Sin embargo, la historia más conocida data al 15 de agosto de 1945, donde Ramón Marrero, el barman que trabajaba en el bar del Hilton, a quien le pidieron que creara un cóctel para sus lujosos clientes, muchos de ellos estrellas de cine. Don Monchito, tras pasar 3 meses probando con los sabores más populares del Caribe, logro crear la piña colada. La receta original pedía, crema de coco fresco, jugo de piña, y ron añejo de Puerto Rico. Tan famoso se hizo el cóctel, que finalmente en 1978 fue nombrada la bebida nacional (Mangual, 2020).

### **El coco**

No se conoce el origen exacto del coco, aunque se supone que vine del Sureste de Asia, cerca de Indonesia y las islas de Pacífico occidental, se puede encontrar en la mayor parte de los climas tropicales del mundo (Ministerio de cultura y ganadería, 1991). Su mayor productor es África, seguida por Asia, América Norte y Central, Oceanía y finalmente Sudamérica. Este fruto redondo, de exterior duro y en su interior tiene carne blanca y agua dulce. Su carne suele ser firme y aceitosa, de sabor dulce y es suave cuando esta tierna, sin embargo, cuando se seca se hace más dura. Es de suma importancia para muchas culturas, tanto por su fácil producción y recolección como por su gran cantidad. 100 gramos de coco aportan aproximadamente 363 a 669 calorías (Interempresas Media, S.L, 2021). Se utiliza tanto dentro de la cocina como para cosméticos y otros productos

por su aceite y propiedades. De las nueces de los cocos, otro producto que produce su palma, también se utiliza para hacer cuerdas, y otros derivados del producto fibroso. Los cocos maduros suelen ser de color café, y tiene una piel peluda en su exterior, sin embargo, cuando están tiernos estos son verdes y tiene mucha más leche que carne. Son sumamente importantes para la cocina tropical, especialmente para la Malaya, India e Indonesia, especialmente cuando esta tierno. En el resto del mundo, se utiliza el coco seco rallado como un fruto seco, fragante y sabroso. Se usa tanto en la cocina dulce como salada. Tiene un alto contenido de grasa, potasio y selenio.

<b>Calorías</b>	<b>633 kcal</b>
<b>GRASA</b>	<b>62 Gr.</b>
<b>Colesterol</b>	<b>0 Mg.</b>
<b>Sodio</b>	<b>28 Mg.</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>6,40 Gr.</b>
<b>Proteínas</b>	<b>5,60 Gr.</b>
<b>Fibra</b>	<b>13,70 Gr.</b>
<b>Calcio</b>	<b>23 Mg.</b>
<b>Hierro</b>	<b>3,60 Gr.</b>
<b>Vitamina C.</b>	<b>1 Mg</b>
<b>Vitamina B3</b>	<b>2 Mg.</b>

*Tabla 1. Tabla de composición nutricional del coco (Rodeo Tropical).*

Hay dos variedades principales de coco, los alogamas, los cuales se reproducen por fecundación cruzada y los autogamas, los cuales se reproducen por autofecundación (Interempresas Media, S.L, 2021).

### **La Piña**

La piña es un fruto de origen brasilero, su nombre original es Ananas, el cuál significa “fruta excelente” para los indígenas de la región. Hay 3 variedades más populares de piña tropical: la Sativus, la Comosus y finalmente la Lucidus (Interempresas Media, S.L, 2021). La primera es reconocida por no tener semillas, la Comosus tiene semillas que

pueden germinar y finalmente, la Lucidos es la más fácil de plantar y recolectar ya que no tiene espinas. Dentro de sus variedades también se encuentran: la española roja, la mauritus, la PR-1-67, la cabezona, la Pernambuco, Montufar, Abaaxi, Ripley, James Quenn, Queen, Sanish Jewl, Sugar Loaf, Singapore Sappish, Masmerah, Cayena Lisa, entre otras. Producida en mayor cantidad en Asia, Sudamérica, África, China, Brasil, Tailandia, Filipinas, Costa Rica y México como sus principales productores. Esta planta crece en climas tropicales y subtropicales, con temperaturas de 23 y 30 grados y humedad alta, lluvia moderada, y por lo general crece a nivel del mar o hasta 900 msnm (Ministerio de Cultura y Ganadería, 1991). Uno de los problemas principales para la producción y exportación de la piña, es por su sensibilidad a cambios bruscos de temperaturas menores a 7 grados, daños por patógenos como la Thielaviopsis paradoxa y por su rápida fermentación por levaduras naturales. La piña bebé, es originaria de Sudáfrica, la cuál es más aromática y dulce. Tiene un alto contenido de agua, hidratos de carbono, potasio, magnesio, yodo, vitamina c y ácido fólico. Posee también una enzima llamada Bromelina, la cual ayuda a digerir las proteínas. Es digestiva, alta en vitamina c, antioxidante y laxante (Fundación Eroski, 2020).

	Por 100 Gramos
<b>Calorías</b>	<b>50</b>
<b>Agua</b>	<b>86 %</b>
<b>Proteína</b>	<b>0.5 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>13 g</b>
Azúcar	10 g
Fibra	1.4 g
<b>Grasas</b>	<b>0.1 g</b>
Saturadas	0.01 g
Monosaturadas	0.01 g
Polisaturadas	0.04 g
Omega-3	0.02 g
Omega-6	0.02 g
Grasas Tran	~

Tabla 2. Información nutricional de la piña (Oiviedo, M. 2016).

## MAR MEDITERRÁNEO

El Mar Mediterráneo es de gran importancia para las culturas que lo rodean. Este mar se encuentra ubicado entre Europa y África, y ha sido fuente de productos y tradiciones de diversas culturas. Sus productos y sus culturas han sido conectadas por medio del comercio y a través de invasiones y colonizaciones. Es por esto que sus platos y sus tradiciones comparten ciertas características en común. Siendo el Mar Mediterráneo una fuente de comercio, economía y comida para toda esta población, los productos varían sutilmente entre países por sus diferentes geografías y microclimas. Dentro del Mediterráneo se puede encontrar todo tipo de pesca desde pescados y mariscos hasta crustáceos. Otra parte muy importante de esta área es su gran diversidad de hortalizas, verduras y vegetales.

## Marruecos

Marruecos queda en el norte de África y tiene una costa con el Mar Mediterráneo. Este país tiene una gastronomía exquisita que utiliza muchas hortalizas, vegetales, verduras y especias. Dentro de estas especias se puede encontrar mezclas importantes como el Garam Masala, una mezcla de canela, cardamomo, coriandro, comino, pimienta, laurel, sal, etc. Este varía de familia en familia, y de región en región y las especias cambian mucho, sin embargo, su importancia es elemental en su identidad culinaria.



*Figura 5. Mapa de Marruecos y el Mediterráneo*

## Atún

El atún es una especie muy cotizada a nivel mundial. Viene de la familia de los Tunidos, que llegan a pesar cerca de 700kg, pero el peso común es de 300kg. Se pueden encontrar en el Atlántico y otros mares (Ramírez, 2021). Gran parte de su población se encuentra en el Mediterráneo, los cuales entran en el Mediterráneo entre mayo y junio, migrando hacia la costa de Andalucía. Dado a las grandes extensiones que recorren los atunes, estos tienen una gran cantidad de grasa acumulada y de hierro en la sangre para oxigenar sus músculos, razón por la que su carne es roja. Es en esta migración de entrada al

Mediterráneo donde se lleva a cabo la pesca tradicional de Cádiz, donde se usan almadrabas, un sistema donde los peses nadan hacia un sistema de laberintos. Estos luego son distribuidos en el mercado o se mantienen unos meses más, alimentándolos para su venta. Entre la pesca tradicional y pesca masiva, se espera pescar cerca de 3,284 toneladas de atún en Marruecos para finales del 2021, la misma cifra que se espera del año 2022 (Ramírez, 2021). Los atunes siguen su recorrido a reproducirse en las islas Baleares. Después siguen con su camino para abandonar el Mediterráneo por la costa marroquí, donde los pescan con sedales y anzuelos (D. 2013).



*Figura 6. Pesca tradicional de atún en Cádiz y Marruecos (D,2013).*

En el 2016, hizo una veda de atún rojo en el Mediterráneo para recuperar su población que se estaba disminuyendo rápidamente. Sin embargo, el atún es una especie depredadora, que come especies más pequeñas. Es por esto, que después de los años de veda, se ha denunciado una sobrepoblación de atunes, lo cual ha afectado la población de otras especies como las sardinas, los boquerones, merluzas y otras especies. Se ha visto



una especial disminución de pescado azul, los cuales son igualmente muy importantes para la economía y la cocina del Mediterráneo (NIUS, 2021).

## CONCLUSIONES

El menú constó de cuatro tiempos divididos en dos entradas (entrada fría y entrada caliente), un plato fuerte y un postre. Para la realización del menú se hizo una práctica una semana antes de la fecha de degustación. Durante la degustación se aprobaron tres de los cuatro platos presentados por los estudiantes. El cuarto plato fue el postre, que después de una renovación de ideas y apego al nombre “rumba caribeña” fue rediseñado y posteriormente aceptado para la semana de ventas. Otro cambio realizado fue en la proteína del plato fuerte, la idea inicial fue hacer un mosaico con atún rojo y brujo, después de la degustación se descubrió que la mejor opción era cambiar el mosaico por un solo filete de atún rojo. El menú se vendió entre los días ocho y catorce de noviembre del 2021. La idea fundamental fue tratar de que el cliente al tener los platos frente, junto con la explicación que venía acompañada de cada uno, entendiese un poco de la historia o el contexto por el cual se había escogido dicho plato. Por ejemplo: contexto de los ingredientes dentro del Garam Masala, porque se utiliza este condimento en Marruecos y finalmente en que parte del plato estaba esta mezcla (filete de atún). Se logró cumplir con esta intención ya que al final del menú, el cliente supo un poco más sobre el origen de las preparaciones que probó. Dentro del aspecto visual, la trilogía de ceviches fue servida en un plato largo junto con tres platos hondos pequeños, cada ceviche servido con un acompañante como verde, camote y perla de pepino. La segunda entrada, la entrada caliente, fue servida en un plato tendido, colocando la salsa ponzu en el centro y alrededor las diferentes “texturas del camarón”, en una vaporera se colocó la gyoza. El camarón tempura fue servido en un palillo de bamboo sobre una gota de salsa acevichada para dar más textura. Finalmente, el camarón agridulce fue servido al lado de las dos preparaciones anteriores, creando así un triángulo con las proteínas y en el centro la salsa. El plato fuerte fue montado y servido en un plato tendido de color blanco para poder hacer buen uso de

los colores naturales de las preparaciones. El plato consistió en gotas individuales esparcidas a lo largo del plato de aceite de cebollín. Una porción de tabulé servida con un cortapastas, una gota alargada de salsa de piña y pimienta amarilla tostada y encima de la salsa el filete de atún curado en salmuera de garam masala. Encima del atún se colocó almendras tostadas y procesadas, caviar de frambuesa (elaborado con perlas de tapioca) y brotes. Acompañando en los extremos del plato, se utilizaron tomates cherry y rábanos cósmicos. Al final, un tuile hecho con tinta de calamar acompañaba la porción de tabulé. El postre fue la parte más dinámica en cuanto a montaje ya que para hacer referencia al nombre, se utilizaron copas de Martini para servir. Cada copa tenía un financier de limón con ron en la parte del fondo, mousse de piña colada, bananas flambeadas con brandy, crujiente hecho con coco seco, mermelada de piña y encima un quenelle del sorbete de mango, piña y banana. Para decorar las copas se colocaba un triángulo de piña natural y con cáscara junto con pétalos de flores comestibles. Dentro de las opiniones dadas por los clientes a lo largo del menú se dijo que el postre fue de los platos más divertidos y agradables para el paladar. También hubo un cambio en la forma que se preparaba el filete de atún, paso de ser cubierto con almendras y sellado en un sartén, a ser sellado en la freidora y luego cubierto con las almendras. En la opinión general se recibió varios comentarios diciendo que el atún estaba delicioso y que la combinación de sabores dentro del plato fuerte creaba una agradable sensación. También hubo comentarios diciendo que la segunda entrada era exquisita y específicamente el camarón agridulce y la gyoza. Al final de la semana de venta se aprendió mucho más sobre el funcionamiento y el ritmo del restaurante MARCUS, los estudiantes tuvieron la oportunidad de saber como es el trabajo dentro del restaurante de primera mano. Algunas de las dificultades incluyen la falta de experiencia en restaurantes de este tipo y la incertidumbre del número de personas que atenderían al restaurante y ordenarían el menú estudiantil. Con el paso de los días,

esta tarea se hizo cada vez más sencilla y divertida. Al final, el sentimiento de orgullo, un trabajo bien realizado y las felicitaciones por parte de familia y amigos hicieron de esta una experiencia increíble para los estudiantes.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 24 de febrero, 2. -. (n.d.). *El cebiche ecuatoriano tiene su historia de mestizaje*. Retrieved octubre 17, 2021, from <https://www.eluniverso.com/larevista/2019/02/24/nota/7201958/cebiche-ecuatoriano-tiene-su-historia-mestizaje/>
- Álamo, A. (2017, November 21). *Gyoza: Qué es la empanadilla japonesa de múltiples rellenos*. Retrieved octubre 17, 2021, from <https://www.bonviveur.es/gastroteca/gyoza-la-empanadilla-japonesa-de-multiples-rellenos>
- Asale, R. -, & Rae. (n.d.). *Cebiche: Diccionario de la lengua española*. Retrieved octubre 17, 2021 from <https://dle.rae.es/cebiche>
- Castillo, T. (2020, June 12). *Gastronomía y cocina nikkei: Cuando Japón y Perú se sientan a la mesa*. Retrieved octubre 17, 2021 from <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/cocina-nikkei-cuando-japon-y-peru-se-sientan-a-la-mesa>
- Farley, D. (2017, octubre 16). *La verdadera historia del tempura japonés (que en realidad no se inventó en Japón)*. Retrieved octubre 17, 2021, from <https://www.bbc.com/mundo/vert-tra-40959473>
- Fundación Eroski. (2020). *Piña | Propiedades | Frutas | CONSUMER EROSKI*. Eroski Consumer. Retrieved November 20, 2021, from <https://frutas.consumer.es/pina/propiedades>
- Instituto Nacional de Investigacion Agropecuarias. (2014). *Guanabana*. Obtenido de INIAP: <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/rguanabana>

- Interempresas Media. (2021). *Piña - Origen y producción*. Frutas & Hortalizas. Retrieved November 20, 2021, from <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Origen-produccion-Pina.html>
- Interempresas Media, S.L. (2021). *Coco - Tipos y variedades*. Frutas & hortalizas. Retrieved November 20, 2021, from <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Tipos-variedades-Coco.html>
- Jagger, M., & Jiménez, A. (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Perú*. Retrieved October 17, 2021, from [https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/migrated/uploads/tx\\_news/Las\\_cadenas\\_de\\_valor\\_de\\_los\\_ajies\\_nativos\\_de\\_Peru\\_1730.pdf](https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_los_ajies_nativos_de_Peru_1730.pdf)
- Mangual, P. G. (2020, October 9). *La verdadera historia de la Piña Colada*. Sabrosia Puerto Rico. Retrieved November 20, 2021, from <https://www.sabrosia.pr/barra/2020/10/09/la-verdadera-historia-la-pina-colada.html>
- Ministerio de Cultura y Ganadería. (1991). *Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica*. San José.
- Morán, R., & Flores, L. (2015). *LA PESCA EN SINALOA: BREVE HISTORIA Y BÚSQUEDA DEL EPISTEME*. Retrieved October 17, 2021, from <https://www.redalyc.org/pdf/461/46135409005.pdf>
- Nippon. (2020). *El pescado ya no es el plato principal en la mesa de los japoneses*. (2020, July 29). Retrieved October 17, 2021, from <https://www.nippon.com/es/japan-data/h00767/>
- Oiviedo, M. (2016). *Piña: beneficios para tu salud e información nutricional* [Tabla]. La Guía de La Vitaminas. <https://laguiadelasvitaminas.com/pina/>

- Redacción, P. (2021, March 22). *Aguachile: La historia detrás de esta delicia mexicana*. Retrieved October 17,2021 from <https://agronoticias.com.mx/2021/03/19/aguachile-la-historia-detras-de-esta-delicia-mexicana/>
- Rodeo Tropical. (2017). *Rodeo tropical* [Tabla]. Coco. <http://rodeotropicalfruit.com/coco/>
- TEKA.(2020). *¿Qué es la cocina Nikkei?* (2020, July 28). Retrieved October 17, 2021, from <https://www.teka.com/es-es/inspiracion/recetas-y-gastronomia/que-es-la-cocina-nikkei/>
- Zanin, T. (Julio de 2020). *Guanabana: que es, propiedades, beneficios y como consumirla*. Obtenido de TUA SAUDE: <https://www.tuasaude.com/es/guanabana/>

## ANEXO A: RECETAS ESTANDAR TRILOGÍA

RECETA	CEVICHE PERUANO CON TIRAS DE CAMOTE		RENDIMIENTO	0,0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO X KG/L/NUD	TOTAL
KG	0,015	LENGUADO ENTERO	7,700	0,1155
KG	0,02	AJI AMARILLO PERUANO	3,813	0,076264433
KG	0,02	LIMON SUTIL	1,301	0,026019768
KG	0,005	BONITO INSTANTANEO	50,773	0,25386315
L	0,01	SALSA SOYA IMPORTADA	4,689	0,046892377
KG	0,01	NARANJA NACIONAL	0,450	0,0045
KG	0,005	JENGIBRE	2,644	0,013217892
KG	0,01	AJO ENTERO	4,200	0,042
KG	0,01	AJI ROCOTO	2,900	0,029
KG	0,01	CEBOLLA PAITENA	0,702	0,007020424
KG	0,003	CILANTRO	1,270	0,00381
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,118</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,62</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,16</b>
RECETA	AGUACHILE CON PERLAS DE PEPINO		PESO POR PORCION	0,03
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO X KG	TOTAL
KG	0,025	TOMATILLO FRESCO	6,457	\$ 0,16
KG	0,01	CHILE JALAPENO FRESCO	3,529	\$ 0,04
KG	0,015	CEBOLLA PERLA	0,850	\$ 0,01
KG	0,005	AJO PELADO	4,201	\$ 0,02
KG	0,02	LIMON SUTIL	1,301	\$ 0,03
KG	0,005	CILANTRO	1,270	\$ 0,01
KG	0,025	AGUACATE	1,900	\$ 0,05
KG	0,015	PACK BROTES HORTALIZAS	1,500	\$ 0,02
KG	0,005	PEPINILLO FRESCO	0,749	\$ 0,00
KG	0,015	LENGUADO ENTERO	7,700	\$ 0,12
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,14</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,45</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,10</b>
RECETA	CEVICHE JIJJAPA CON TIRAS DE CHIFLE Y CREAMOSO DE AGUACATE		PESO POR PORCION	0,03
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,015	LENGUADO ENTERO	7,700	0,1155
KG	0,03	LIMON SUTIL	1,301	0,039029653
KG	0,02	MANI PASTA	6,585	0,131706004
KG	0,015	CEBOLLA PAITENA	0,702	0,010530636
KG	0,015	CILANTRO	1,270	0,01905
L	0,03	A. OLIVA EXT. VIRGEN	8,203	0,24610418
KG	0,03	PIMIENTO ROJO	1,800	0,054
KG	0,03	TOMATE FRESCO	0,980	0,029400666
KG	0,06	AGUACATE	1,900	0,114015949
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,245</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,76</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,09</b>



## ANEXO B: RECETA ESTANDAR TEXTRUAS DE CAMARÓN

<b>RECETA</b>	<b>CAMARON TEMPURIZADO</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,030
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	12
<b>UNIDAD</b>			<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
UNIDAD	0,12	GUIGIG X 330 ML	0,559	0,559
KG	0,24	CAMARON PELADO 41-50	15,000	3,6
KG	0,058	HARINA TRIGO	0,720	0,04175815
KG	1	HUEVOS	0,110	0,11021945
KG	0,015	MAICENA	4,191	0,062870641
KG	0,001	AJINOMOTO	5,177	0,00517722
KG	0,005	SAL CRISAL	0,438	0,002191598
UNIDAD	1	PALILLO SUSHI	0,050	0,05
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,499</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$4,43</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,37</b>
<b>RECETA</b>	<b>SALSA PONSU</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,024666667
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	15
<b>UNIDAD</b>			<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
L	0,03	SALSA PESCADO	13,96680074	0,419004022
L	0,025	SALSA OSTRAS	16,86101548	0,421525387
L	0,03	SALSA HOISIN	19,91348362	0,597404509
KG	0,15	NARANJA AMERICANA	3,09996239	0,464994359
KG	0,005	AJO ENTERO	4,2	0,021
KG	0,01	JENGIBRE	2,64357835	0,026435784
KG	0,03	AZUCAR	0,720	0,02160137
KG	0,015	LIMON MEYER	0,780	0,011703057
L	0,115	SALSA SOYA IMPORTADA	4,689	0,539262339
<b>TOTAL</b>	<b>0,37</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$2,52</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,17</b>
<b>RECETA</b>	<b>GIOZA</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,045
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	2,111111111
<b>UNIDAD</b>			<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,02	CAMARON PELADO 41-50	15,000	0,3
KG	0,015	CEBOLLIN CHINO	2,300	0,0345
KG	0,005	SAL CRISAL	0,438	0,002191598
KG	0,005	AZUCAR	0,720	0,003600228
KG	0,005	SALSA PESCADO	13,967	0,069834004
KG	0,01	SALSA SOYA IMPORTADA	4,689	0,046892377
KG	0,015	PACK BROTES HORTALIZAS	1,500	0,0225
KG	0,01	SALSA OSTRAS	16,861	0,168610155
KG	0,01	MASA WONTON	5,263	0,0526315
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,095</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,70</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,33</b>
<b>RECETA</b>	<b>CAMARON AGRIDULCE</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,04
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	7,125
<b>UNIDAD</b>			<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,2	CAMARON PELADO 41-50	\$ 15,00	\$ 3,00
KG	0,03	MAICENA	\$ 4,19	\$ 0,13
L	0,06	SAKE X LITRO	\$ 38,10	\$ 2,29
KG	0,01	JENGIBRE	\$ 2,64	\$ 0,03
KG	0,01	AJO ENTERO	\$ 4,20	\$ 0,04
KG	0,015	CEBOLLIN	\$ 13,55	\$ 0,20
KG	0,07	SALSA SWEET CHILI THAI	\$ 23,97	\$ 1,68
KG	0,015	ACEITE AJONJOLI	\$ 21,21	\$ 0,32
KG	0,026	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,02
<b>TOTAL</b>	<b>0,285</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$7,70</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$1,08</b>

RECETA	SALSA ACEVICHADA		PESO POR PORCION	0,01
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	RENDIEMNTIO	45,8
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
UNIDAD	1	HUEVOS	\$ 0,11	\$ 0,11
KG	0,1	LIMON MEYER	\$ 0,78	\$ 0,08
KG	0,02	CILANTRO	\$ 1,27	\$ 0,03
KG	0,03	CEBOLLA PAITENA	\$ 0,70	\$ 0,02
L	0,3	ACEITE VEGETAL	\$ 2,90	\$ 0,87
KG	0,05	AJI AMARILLO NACIONAL	\$ 1,40	\$ 0,07
KG	0,05	LENGUADO ENTERO	\$ 7,70	\$ 0,39
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,458</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,46</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,01</b>

## ANEXO C: RECETA ESTANDAR FUERTE

<b>RECETA</b>	<b>TOMATES CHERRY Y RABANOS COSMICOS ASADOS</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,05
			<b>RENDIMIENTO</b>	2,8
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,03	RABANO COSMICO	\$ 6,88	\$ 0,21
KG	0,02	TOMATE CHERRY	\$ 3,00	\$ 0,06
KG	0,02	TOMATE CHERRY AMARILLO	\$ 7,00	\$ 0,14
KG	0,03	A. OLIVA EXT.VIRGEN	\$ 8,20	\$ 0,25
KG	0,04	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 4,90	\$ 0,20
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,14</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,85</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,30</b>
<b>RECETA</b>	<b>CAVIAR DE FRAMBUESA</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,04
			<b>RENDIMIENTO</b>	23,75
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,1	PULPA FRAMBUESA	\$ 4,72	\$ 0,47
KG	0,02	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,01
KG	0,02	TAPIOKA GRANO	\$ 2,92	\$ 0,06
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,95</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,54</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,02</b>
<b>RECETA</b>	<b>ACEITE DE CEBOLLIN</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,01
			<b>RENDIMIENTO</b>	10
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,05	CEBOLLIN	\$ 13,55	\$ 0,68
L	0,05	ACEITE VEGETAL BIDON	\$ 1,98	\$ 0,10
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,1</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,78</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,08</b>
<b>RECETA</b>	<b>TABLUE</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,05
			<b>RENDIMIENTO</b>	4,2
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,06	COUS COUS	\$ 6,72	\$ 0,40
KG	0,01	PEPINILLO FRESCO	\$ 0,75	\$ 0,01
KG	0,01	TOMATE FRESCO	\$ 0,98	\$ 0,01
KG	0,005	PEREJIL CRESPO	\$ 3,00	\$ 0,02
KG	0,005	CILANTRO	\$ 1,27	\$ 0,01
KG	0,02	A. OLIVA GALON	\$ 8,27	\$ 0,17
KG	0,01	CEBOLLA PAITENA	\$ 0,70	\$ 0,01
KG	0,005	MENTA FRESCA	\$ 3,00	\$ 0,02
KG	0,02	LIMON SUTIL	\$ 1,30	\$ 0,03
	0,015	PACK BROTES HORTALIZAS	\$ 1,50	\$ 0,02
KG	0,005	SAL CRISAL	\$ 0,44	\$ 0,00
KG	0,005	BONITO INSTANTANEO	\$ 50,77	\$ 0,25
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,21</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,93</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,22</b>
<b>RECETA</b>	<b>TUILE NEGRO</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,015
			<b>RENDIMIENTO</b>	11,86666667
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDA</b>	<b>INGREIDNETES</b>	<b>COSTO X KG/L/UND</b>	<b>TOTAL</b>
KG	0,05	HARINA TRIGO	0,720	0,035998405
KG	0,06	ACEITE VEGETAL BIDON	1,975	0,1185
KG	0,005	TINTA CALAMAR	140,000	0,7
KG	0,003	SAL CRISAL	0,438	0,001314959
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,178</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,86</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,07</b>

<b>RECETA</b>	<b>SALSA DE PIÑA Y PIMIENTO ROSTISADO</b>		<b>PESO POR PORCION</b>	0,03
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	6,2
KG	0,1	PINA HAWAIANA	\$ 0,68	\$ 0,07
KG	0,1	PIMIENTO AMARILLO	\$ 1,95	\$ 0,19
KG	0,04	A. OLIVA EXT.VIRGEN	\$ 8,20	\$ 0,33
KG	0,006	SAL CRISAL	\$ 0,44	\$ 0,00
KG	0,02	VINAGRE BLANCO	\$ 0,49	\$ 0,01
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,186</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	\$0,59
			<b>COSTO POR PORCION</b>	\$0,10
<b>RECETA</b>	<b>ATUN CON ALMENDRA</b>		<b>PERO POR PORCION</b>	0,145
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>RENDIMIENTO</b>	1
KG	0,13	ATUN AKAMI ROJO LONJA	\$ 16,80	\$ 2,18
KG	0,015	ALMENDRA ENTERA	\$ 9,77	\$ 0,15
KG	0,1	SAL CRISAL	\$ 0,44	\$ 0,04
KG	0,1	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,07
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,14</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	\$2,45
			<b>COSTO POR PORCION</b>	\$2,45

## ANEXO D: RECETAS ESTANDAR DEL POSTRE

RECETA	MERMELADA DE PINA		PESO PORCION	0,02
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	RENDIMEINTO	22,5
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,25	PINA	\$ 0,73	\$ 0,18
KG	0,05	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,04
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,45</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,22</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,01</b>

RECETA	SORBETE DE FRUTAS TROPICALES		PESO PORCION	0,05
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	RENDIMEINTO	10,52
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,04	PULPA MANGO	\$ 2,71	\$ 0,11
KG	0,04	PULPA PINA	\$ 2,03	\$ 0,08
KG	0,07	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,05
KG	0,03	GLUCOSA ATOMIZADA	\$ 2,79	\$ 0,08
KG	0,07	PLATANO SEDA	\$ 0,98	\$ 0,07
KG	0,003		\$ 11,79	\$ 0,04
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,526</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,43</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,04</b>

RECETA	COCO CROCANTE		PESO PORCION	0,015
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	RENDIMEINTO	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,015	COCO RALLADO	\$ 9,92	\$ 0,15
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,015</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$0,15</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,15</b>

RECETA	MOUSSE DE PINA COLADA		PESO PORCION	0,11
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	RENDIMEINTO	20
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	1,2	PINA	\$ 0,73	\$ 0,88
KG	0,25	LECHE COCO	\$ 7,30	\$ 1,83
	0,05	RON APLETON BLANCO	\$ 12,71	\$ 0,64
KG	0,05	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,04
L	0,8	CREMA LECHE	\$ 2,92	\$ 2,34
KG	0,008	GELATINA S/SABOR	\$ 13,41	\$ 0,11
<b>PESO TOTAL</b>	<b>2,2</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$5,82</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,29</b>

RECETA	PLATANOS FLAMBEADOS		PESO PORCION	0,03
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,2	PLATANO SEDA	\$ 0,98	\$ 0,20
KG	0,03	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 4,90	\$ 0,15
L	0,03	BRANDY NAPOLEON	\$ 27,20	\$ 0,82
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,16</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 1,16</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$ 0,22</b>
RECETA	FINANCIER DE LIMON Y RON		PESO PORCION	0,025
UNIDAD	CANTIDAD	INGREIDNETES	COSTO X KG/L/UND	TOTAL
KG	0,05	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	\$ 13,71	\$ 0,69
KG	0,025	HARINA TRIGO	\$ 0,72	\$ 0,02
KG	0,073	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,05
KG	0,076	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 4,90	\$ 0,37
UNIDAD	3	HUEVOS	\$ 0,11	\$ 0,33
KG	0,003	POLVO HORNEAR	\$ 3,53	\$ 0,01
KG	0,01	RON CORTEZ	\$ 7,77	\$ 0,08
KG	0,03	LIMON MEYER	\$ 0,78	\$ 0,02
<b>PESO TOTAL</b>	<b>0,237</b>		<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$1,57</b>
			<b>COSTO POR PORCION</b>	<b>\$0,17</b>

## ANEXO E: COSTO TOTAL DEL MENÚ

COSTO MENU FINAL	SABORES DEL MAR		
TIPO DE PLATO	ITEM	PESO POR PORCION	COSTO POR PORCION
	CEVICHE PERUANO CON TIRAS DE CAMOTE	0,03	\$0,16
	AGUACHILE CON PERLAS DE PEPINO	0,03	\$0,10
ENTRADA FRIA	CEVICHE JIJAJAPA CON TIRAS DE CHIFLE Y CREMOSO DE AGUACATE	0,030	\$0,09
	CAMARON AGRIDULCE	0,04	\$1,08
	SALSA ACEVICHADA	0,01	\$0,37
	SALSA PONSU	0,024666667	\$0,17
	GIOZA	0,045	\$0,33
ENTRADA CALEINTE	CAMARON TEMPURIZADO	0,030	\$0,37
	ATUN CON ALMENDRA	0,145	\$2,45
	TABLUE	0,05	\$0,22
	ACEITE DE CEBOLLIN	0,01	\$0,08
	CAVIAR DE FRAMBUESA	0,04	\$0,02
	SALSA DE PIÑA Y PIMIENTO ROSTISADO	0,03	\$0,10
	TUILE NEGRO	0,015	\$0,07
PLATO FUERTE	TOMATES CHERRY Y RABANOS COSMICOS ASADOS	0,05	\$0,30
	MERMELADA DE PINA	0,02	\$0,02
	SORBETE DE FRUTAS TROPICALES	0,05	\$0,05
	COCO CROCANTE	0,01	\$0,03
	MOUSSE DE PINA COLADA	0,03	\$0,20
	FINANCIER DE LIMON Y RON	0,05	\$0,33
	PLATANOS FLAMBEADOS	0,015	\$0,12
		<b>COSTO TOTAL DEL MENU</b>	\$6,66
		<b>COSTO DE VENTA AL PUBLICO</b>	\$ 25,00



**ANEXO F: FOTOS DE LOS PLATOS**







**ANEXO G: FOTO DEL MENÚ**

---

# VIAJE MARÍTIMO

EDUARDO ESPINEL & CRISTINA DONOSO

ENTRADA FRÍA

## TRILOGÍA PACÍFICO

Ceviche peruano, ceviche jipijapa y aguachile verde.

ENTRADA CALIENTE

## TEXTURAS DE CAMARÓN

Gyoza de camarón, camarón tempurizado, camarón agridulce y salsa ponzu.

PLATO FUERTE

## ATÚN MARROQUÍ

Atún rojo, salsa de piña y pimiento amarillo, caviar de frambuesa, almendras, tabulé, aceite de cebollín, rábanos cósmicos y tomates cherry.

POSTRE

## RUMBA CARIBEÑA


Mousse de piña colada, sorbete de mango-piña-banano, financier de limón-ron, crocante de coco y bananas flambeadas.



**ANEXO H: VENTAS**

<b>GROUP</b>	<b>SALES LESS ITEM ISC</b>	<b>% SALES</b>	<b>% MAJOR GROUP</b>	<b>ITEM DISCOUNTS</b>	<b>QTY SOLD</b>	<b>AVERAGE PRICE</b>
<b>MENU ESTUDIANTE. US</b>	3.310,85	35%	46,50%	-10	138	23,99
<b>MENU COMPLETO. US</b>	3.065,00	32,40%	43,00%	-10	123	24,92
<b>MENU ESTUDIANTE. US</b>	245,85	2,60%	3,50%	0	15	16,39

## ANEXO I: REQUISISIONES

		
Issue Request	USF	MENU IDENTIDAD 10/14/2021 5:15 PM

Issue Request : LA2110-00533 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 10/13/2021  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENUIDENTIDAD;CristinaDonoso&EduardoEspinel;ED;Men  
 Status : Requested **Preview**

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83007	0.10	AJI ROCOTO	Kilogram	0.10	0.10	2.90	0.29
83024	6.50	CAMOTE AMARILLO	Kilogram	0.20	0.20	2.20	0.44
83073	2.56	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	0.20	0.20	0.79	0.16
83032	2.66	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	0.10	0.10	3.51	0.35
40008	0.00	CEBOLLIN	Kilogram	0.20	0.20	6.90	1.38
83093	9.36	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.20	0.20	0.45	0.09
36120	0.00	SALSA PESCADO	Liter	0.10	0.10	13.97	1.40
36119	2.01	SALSA OSTRAS	Liter	0.10	0.10	10.69	1.07
32008	0.00	MASA WONTON	Kilogram	0.20	0.20	5.26	1.05
36097	0.23	PANKO	Kilogram	0.30	0.30	4.29	1.29
44026	20.20	LIMON MEYER	Kilogram	0.50	0.50	0.78	0.39
83088	0.73	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0.40	0.40	0.75	0.30
83085	18.00	TOMATE FRESCO	Kilogram	0.90	0.90	0.98	0.88
83029	15.62	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.80	0.80	0.70	0.56
40027	0.05	PEREJIL CRESPO	Kilogram	0.10	0.10	3.00	0.30
40012	0.00	CILANTRO	Kilogram	0.40	0.40	1.27	0.51

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
40024	0.20	MENTA FRESCA	Kilogram	0.10	0.10	3.00	0.30
45002	0.01	ALMENDRA ENTERA	Kilogram	0.10	0.10	9.70	0.97
51012	14.48	HARINA TRIGO	Kilogram	1.00	1.00	0.72	0.72
9001	7.94	AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	0.73	0.73
40000	0.05	CEDRON	Kilogram	0.10	0.10	3.00	0.30
40017	0.20	HIERBA BUENA	Kilogram	0.10	0.10	8.81	0.88
67012	1.10	PULPA MARACUYA	Kilogram	0.30	0.30	4.04	1.21
83082	0.90	TOMATE CHERRY	Kilogram	0.10	0.10	3.13	0.31
83083	0.35	TOMATE CHERRY AMARILLO	Kilogram	0.10	0.10	7.00	0.70
36011	0.00	BONITO INSTANTANEO	Kilogram	0.05	0.05	50.77	2.54
4010	0.00	GUITIG X 500 ML	Each	1.00	1.00	0.40	0.40
31008	0.00	AJINOMOTO	Kilogram	0.01	0.01	5.18	0.03
36098	0.00	PASTA AJONJOLI (TAHINI)	Each	0.10	0.10	9.00	0.90
36107	0.03	POLVO HORNEAR	Kilogram	0.02	0.02	3.53	0.07
70030	0.00	ACTIVA	Kilogram	0.01	0.01	300.00	3.00
73029	0.00	PALILLO SUSHI	Each	10.00	10.00	0.05	0.50
45005	1.10	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.15	0.15	14.09	2.11
44041	0.50	NARANJA AMERICANA	Kilogram	0.50	0.50	3.10	1.55
83107	3.56	TOMATILLO FRESCO	Kilogram	0.20	0.20	8.60	1.72
19009	0.10	COUS COUS	Kilogram	0.10	0.10	6.72	0.67
44027	11.65	LIMON SUTIL	Kilogram	1.00	1.00	1.30	1.30
67004	0.50	PULPA FRAMBUESA	Kilogram	0.15	0.15	10.77	1.61

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
19018	0.00	TAPIOKA GRANO	Kilogram	0.10	0.10	2.92	0.29
36135	0.04	TINTA CALAMAR	Kilogram	0.01	0.01	140.00	1.40
36039	1.83	COCO RALLADO	Kilogram	0.15	0.15	9.92	1.49
55001	723.00	HUEVOS	Each	10.00	10.00	0.11	1.10
71008	0.00	RON CORTEZ	Liter	0.10	0.10	7.77	0.78
36085	0.05	MIEL DE ABEJA	Kilogram	0.07	0.07	6.90	0.48
11005	0.40	BRANDY NAPOLEON	Liter	0.03	0.03	27.20	0.82
44017	0.00	FRUTA CHINA	Kilogram	0.15	0.15	2.00	0.30
1001	8.25	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	0.30	0.30	8.17	2.45
65039	0.00	WAHOO FILETE	Kilogram	0.50	0.50	12.00	6.00
36071	0.02	MANI PASTA	Kilogram	0.05	0.05	6.81	0.34
83071	12.70	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.16	0.16	1.80	0.29
65016	1.19	LENGUADO FILETE	Kilogram	0.35	0.35	14.00	4.90
65005	0.06	ATUN AKAMI ROJO LONJA	Kilogram	0.50	0.50	16.80	8.40
36122	3.33	SALSA SOYA IMPORTADA	Liter	0.25	0.25	4.69	1.17
83051	2.05	JENGIBRE	Kilogram	0.03	0.03	2.65	0.08
83005	0.24	AJI AMARILLO PERUANO	Kilogram	0.30	0.30	3.80	1.14
1019	0.00	ACEITE VEGETAL BIDON	Liter	0.60	0.60	1.98	1.19
36055	0.06	GELATINA S/SABOR	Kilogram	0.01	0.01	13.41	0.13
57014	55.06	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.20	0.20	4.90	0.98
31016	0.00	CANELA RAMA	Kilogram	0.02	0.02	21.16	0.32
70010	0.01	ESTABILIZANTE SORBETE	Kilogram	0.01	0.01	12.02	0.10

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
70016	0.22	GLUCOSA ATOMIZADA	Kilogram	0.01	0.01	2.79	0.03
67007	0.00	PULPA GUANABANA	Kilogram	0.15	0.15	3.27	0.49
69010	1.35	QUESO CREMA	Kilogram	0.07	0.07	4.12	0.29
57005	17.11	CREMA LECHE	Liter	0.12	0.12	2.92	0.35
70028	0.13	XANTANA	Kilogram	0.01	0.01	150.00	1.50
42002	0.00	FLORES FOLLAJES VARIOS	Each	0.05	0.05	6.17	0.31
83122	0.15	RABANO COSMICO	Kilogram	0.12	0.12	3.47	0.42
44051	0.00	PINA HAWAIANA	Kilogram	0.20	0.20	0.68	0.14
83070	0.00	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.30	0.30	1.95	0.59
61010	0.00	CAMARON PELADO 41-50	Kilogram	0.50	0.50	15.40	7.70
						<b>Total:</b>	<b>78.93</b>



ORACLE Hospitality Inventory Management		MENU IDENTIDAD
Issue Request	USF	11/11/2021 7:22 PM

Issue Request : LA2111-00362 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/11/2021  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENUIDENTIDAD;CristinaDonoso&EduardoEspient;ED;Men  
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83106	0.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	2.00	2.00	1.50	3.00
							ACEDERA Y MEZCLA PICANTE
65005	0.00	ATUN AKAMI ROJO LONJA	Kilogra m	8.00	8.00	16.80	134.40
65016	0.00	LENGUADO FILETE	Kilogra m	6.00	6.00	14.00	84.00
41001	8.00	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	1.00	1.00	5.71	5.71
65024	0.00	PESCADO HUESO	Kilogra m	1.00	1.00	2.20	2.20
61010	0.00	CAMARON PELADO 41- 50	Kilogra m	6.00	6.00	15.40	92.40
83122	0.00	RABANO COSMICO	Kilogra m	2.00	2.00	3.50	7.00
19009	0.00	COUS COUS	Kilogra m	1.00	1.00	6.29	6.29
40012	0.00	CILANTRO	Kilogra m	0.20	0.20	1.30	0.26
44050	2.30	PINA	Kilogra m	6.00	6.00	0.73	4.38
36147	0.00	ZUMO DE LIMON	Liter	2.00	2.00	1.88	3.76
36071	0.45	MANI PASTA	Kilogra m	0.50	0.50	4.64	2.32
1018	3.00	ACEITE VEGETAL	Liter	2.00	2.00	2.80	5.60
36039	0.00	COCO RALLADO	Kilogra m	0.30	0.30	9.92	2.98
<b>Total:</b>							<b>354.30</b>

<b>ORACLE</b> Hospitality Inventory Management		MENU IDENTIDAD
Issue Request	USF	11/4/2021 2:19 PM

Issue Request : LA2111-00079 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/6/2021  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENUIDENTIDAD;CristinaDonoso&EduardoEspinel;ED;Men  
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65016	2.43	LENGUADO FILETE	Kilogram	4.00	4.00	14.00	56.00
61010	0.50	CAMARON PELADO 41-50	Kilogram	2.50	2.50	15.40	38.50
59048	0.75	SAKE X LITRO	Liter	0.50	0.50	38.10	19.05
73195	0.00	PALILLO BAMBOO (PAQUETE-EVENTOS)	Each	3.00	3.00	7.64	22.91
44027	27.27	LIMON SUTIL	Kilogram	8.60	8.60	1.30	11.22
36071	0.95	MANI PASTA	Kilogram	0.40	0.40	6.81	2.72
31068	0.00	SAL PRIETA	Kilogram	0.70	0.70	6.00	4.20
83029	28.06	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	3.00	3.00	0.71	2.13
40012	0.00	CILANTRO	Kilogram	0.60	0.60	1.30	0.78
1001	7.60	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	4.00	4.00	8.17	32.68
83085	34.90	TOMATE FRESCO	Kilogram	1.00	1.00	0.98	0.98
83003	13.69	AGUACATE	Kilogram	1.20	1.20	1.90	2.28
74040	0.05	TOTOPOS / NACHOS	Kilogram	0.30	0.30	6.54	1.96
83005	0.44	AJI AMARILLO PERUANO	Kilogram	1.80	1.80	3.80	6.84
65024	2.36	PESCADO HUESO	Kilogram	1.00	1.00	1.38	1.38
36122	4.83	SALSA SOYA IMPORTADA	Liter	3.00	3.00	4.69	14.07

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44041	8.80	NARANJA AMERICANA	Kilogram	1.00	1.00	3.10	3.10
83051	4.97	JENGIBRE	Kilogram	0.50	0.50	2.17	1.08
83009	3.52	AJO ENTERO	Kilogram	0.80	0.80	4.19	3.35
83007	0.30	AJI ROCOTO	Kilogram	0.30	0.30	2.90	0.87
83107	4.21	TOMATILLO FRESCO	Kilogram	0.80	0.80	9.22	7.38
83032	3.61	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	0.40	0.40	3.50	1.40
83030	42.46	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.20	0.20	0.85	0.17
83068	4.08	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	1.00	1.00	0.75	0.75
83024	10.10	CAMOTE AMARILLO	Kilogram	0.80	0.80	2.20	1.76
83073	2.76	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	0.80	0.80	0.80	0.64
9001	72.83	AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	0.73	0.73
44026	65.10	LIMON MEYER	Kilogram	1.20	1.20	0.78	0.94
36120	0.10	SALSA PESCADO	Liter	0.20	0.20	7.59	1.52
36119	2.11	SALSA OSTRAS	Liter	0.20	0.20	14.44	2.89
36113	0.04	SALSA HOISIN	Kilogram	0.20	0.20	20.51	4.10
40008	2.50	CEBOLLIN	Kilogram	0.80	0.80	4.88	3.89
31008	0.01	AJONJOLI BLANCO	Kilogram	0.05	0.05	4.32	0.22
36125	0.00	SALSA SWEET CHILI THAI	Kilogram	0.50	0.50	23.97	11.99
1010	0.05	ACEITE AJONJOLI	Liter	0.30	0.30	16.01	4.80
55001	2,143.0	HUEVOS	Each	30.00	30.00	0.11	3.30
70040	0.00	BICARBONATO DE SODIO	Kilogram	0.10	0.10	37.16	3.72
4010	0.00	GUITIG X 500 ML	Each	6.00	6.00	0.40	2.42

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31006	0.01	AJINOMOTO	Kilogram	0.05	0.05	5.18	0.26
83093	18.39	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.80	0.80	0.46	0.36
70028	0.19	XANTANA	Kilogram	0.03	0.03	150.00	4.50
32008	0.00	MASA WONTON	Kilogram	0.60	0.60	5.26	3.16
65005	5.16	ATUN AKAMI ROJO LONJA	Kilogram	6.00	6.00	16.80	100.80
45002	0.26	ALMENDRA ENTERA	Kilogram	3.00	3.00	9.70	29.11
19009	0.20	COUS COUS	Kilogram	1.00	1.00	5.01	5.01
40024	0.55	MENTA FRESCA	Kilogram	0.25	0.25	3.00	0.75
67004	2.50	PULPA FRAMBUESA	Kilogram	0.30	0.30	5.43	1.63
19018	0.10	TAPIOKA GRANO	Kilogram	0.15	0.15	2.92	0.44
36135	0.05	TINTA CALAMAR	Kilogram	0.04	0.04	140.00	5.60
44051	0.60	PINA HAWAIANA	Kilogram	1.50	1.50	0.68	1.02
83070	0.30	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.50	0.50	1.95	0.97
83122	0.80	RABANO COSMICO	Kilogram	0.80	0.80	3.50	2.80
83082	2.65	TOMATE CHERRY	Kilogram	0.25	0.25	3.00	0.75
83083	0.55	TOMATE CHERRY AMARILLO	Kilogram	0.25	0.25	7.00	1.75
57014	100.53	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.50	0.50	4.90	2.45
36039	3.00	COCO RALLADO	Kilogram	0.30	0.30	9.92	2.98
45005	8.83	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.20	0.20	13.95	2.79
9005	8.99	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0.20	0.20	2.13	0.43
71006	0.00	RON CORTEZ	Liter	0.40	0.40	7.77	3.11
70016	0.86	GLUCOSA ATOMIZADA	Kilogram	0.20	0.20	3.71	0.74

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44058	0.00	PLATANO SEDA	Kilogram	1.00	1.00	0.98	0.98
11006	0.00	BRANDY SOBERANO	Liter	0.20	0.20	22.84	4.57
57005	55.71	CREMA LECHE	Liter	1.00	1.00	2.92	2.92
36062	12.06	LECHE COCO	Liter	1.00	1.00	7.32	7.32
42002	0.00	FLORES FOLLAJES VARIOS	Each	1.00	1.00	2.50	2.50
83106	0.00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	2.00	2.00	1.50	3.00
						<b>Total:</b>	<b>471.40</b>

<b>ORACLE</b> Hospitality Inventory Management		AULA GASTRONOMICA
Issue Request	USF	06/10/2021 11:41 a. m.

Issue Request : LA2110-00223 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 06/10/2021  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENUIDENTIDAD;CristinaDonoso&EduardoEspinel;ED; Me  
 Status : Suspended **Preview**

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65015	0.00	LENGUADO ENTERO	Kilogram	0.09	0.09	7.70	0.69
36071	3.25	MANI PASTA	Kilogram	0.02	0.02	6.59	0.13
83071	13.25	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.03	0.03	1.80	0.05
83003	8.34	AGUACATE	Kilogram	0.07	0.07	1.90	0.13
83005	0.55	AJI AMARILLO PERUANO	Kilogram	0.02	0.02	3.80	0.08
36122	3.77	SALSA SOYA IMPORTADA	Liter	0.03	0.03	4.69	0.14
44041	11.75	NARANJA AMERICANA	Kilogram	0.10	0.10	3.10	0.31
83051	1.05	JENGIBRE	Kilogram	0.02	0.02	2.65	0.04
83009	6.43	AJO ENTERO	Kilogram	0.02	0.02	4.20	0.08
83007	0.30	AJI ROCOTO	Kilogram	0.01	0.01	2.90	0.03
83024	9.70	CAMOTE AMARILLO	Kilogram	0.02	0.02	2.20	0.04
83073	6.41	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	0.02	0.02	0.79	0.02
36140	0.00	TOMATILLO	Liter	0.02	0.02	9.00	0.18
83032	0.25	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	0.01	0.01	3.51	0.04
61009	18.10	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	0.10	0.10	10.43	1.04
40009	0.00	CEBOLLIN CHINO	Kilogram	0.02	0.02	2.30	0.05

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83093	55.96	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.02	0.02	0.45	0.01
36120	0.96	SALSA PESCADO	Liter	0.01	0.01	13.97	0.14
36119	0.00	SALSA OSTRAS	Liter	0.01	0.01	10.89	0.11
32008	0.00	MASA WONTON	Kilogram	0.02	0.02	5.26	0.08
36097	7.60	PANKO	Kilogram	0.03	0.03	4.29	0.11
44026	32.05	LIMON MEYER	Kilogram	0.02	0.02	0.78	0.01
65005	5.20	ATUN AKAMI ROJO LONJA	Kilogram	0.06	0.06	16.80	1.01
65006	0.00	ATUN BLANCO	Kilogram	0.06	0.06	8.80	0.53
70030	0.00	ACTIVA	Kilogram	0.01	0.01	300.00	1.50
19009	8.50	COUS COUS	Kilogram	0.06	0.06	6.72	0.40
83088	6.89	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0.06	0.06	0.75	0.04
83085	68.90	TOMATE FRESCO	Kilogram	0.09	0.09	0.98	0.09
83029	15.93	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.09	0.09	0.70	0.06
40027	1.80	PEREJIL CRESPO	Kilogram	0.01	0.01	3.00	0.03
40012	0.00	CILANTRO	Kilogram	0.04	0.04	1.27	0.05
1003	9.65	A. OLIVA GALON	Liter	0.05	0.05	8.26	0.41
40024	1.00	MENTA FRESCA	Kilogram	0.01	0.01	3.00	0.03
44027	9.05	LIMON SUTIL	Kilogram	0.40	0.40	1.30	0.52
67004	0.00	PULPA FRAMBUESA	Kilogram	0.02	0.02	4.72	0.09
19018	0.00	TAPIOKA GRANO	Kilogram	0.02	0.02	2.92	0.06
45002	1.82	ALMENDRA ENTERA	Kilogram	0.01	0.01	9.77	0.10
51012	101.37	HARINA TRIGO	Kilogram	0.19	0.19	0.72	0.13



**ANEXO J: DEVOLUCIONES Y TRANSFERS**

**SAN FRANCISCO**  
FOODSERVICE • USFQ GROUP

TRANSFERENCIA MANUAL  
CARNICERÍA - TRATTORIA

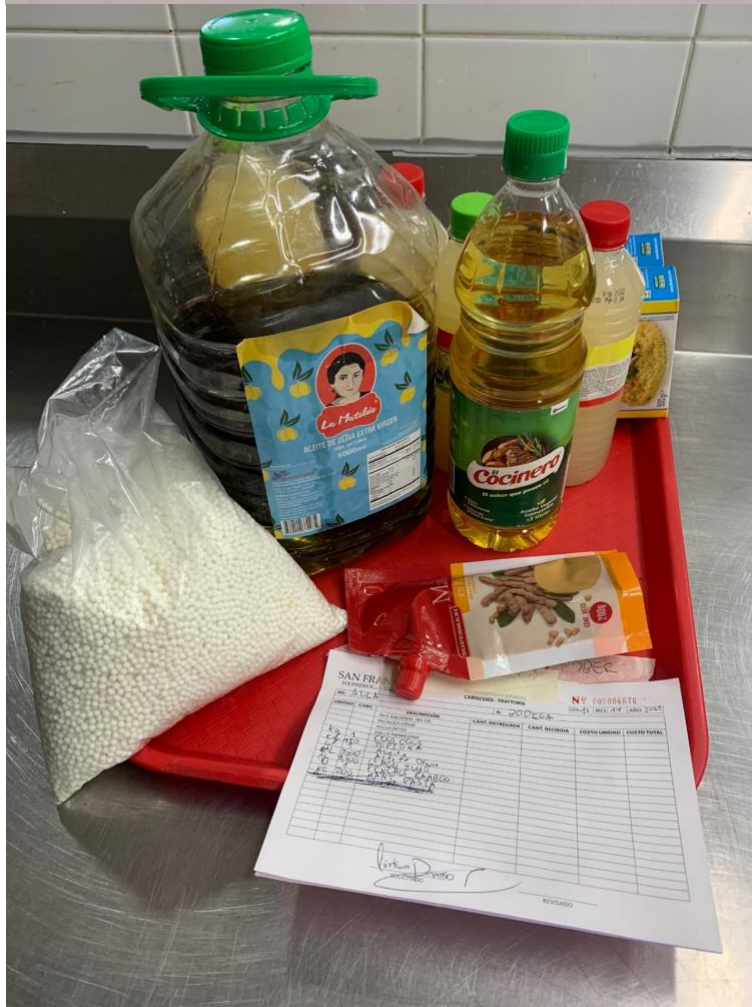
Nº 000004677  
DÍA: 15 MES: 11 AÑO: 2021

DE: AULLA A: MARQUESA

UNIDAD	CANT.	DESCRIPCIÓN	CANT. ENTREGADA	CANT. RECIBIDA	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL
		BIFE NACIONAL 180 GR.				
		PECHUGA CÉSAR				
		POLLO PETTO				
		POLLO PARMEGINA				
KG	1,540	ATUN				
KG	1,572	LENGUADO				
KG	1,362	HOESOS PESADO				
KG	1,248	LIMONES SUTIL				
KG	1,362	CAMARON				
KG	1,75	CREMA DE LECHE				
KG	0,802	ACE AMARILLO				
KG	0,872	TOMATE PINON				
KG	0,224	CAMOTE MORADO				
KG	0,470	CAMOTE AMARILLO				
KG	0,462	ACE				
KG	0,846	ZANAHORIA				
KG	0,678	PIMIENTO AMARILLO				
KG	1	FABANOS COSMICOS				
KG	2000	SOYA				

Cristina Pinoso  
SOLICITADO

[Firma]  
REVISADO





**SAN FRANCISCO**  
FOODSERVICE • USFQ GROUP

TRANSFERENCIA MANUAL  
CARNICERÍA - TRATTORIA

Nº 000004677

DÍA: 15 MES: 11 AÑO: 2021

DE: AULA		A: MARQUESA				
UNIDAD	CANT.	DESCRIPCIÓN	CANT. ENTREGADA	CANT. RECIBIDA	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL
		BIFE NACIONAL 180 GR.				
		PECHUGA CÉSAR				
		POLLO PETTO				
		POLLO PARMEGINA				
KG	1,520	ATUN				
KG	1,572	LENGUADO				
KG	1,362	HUESOS PESADO				
KG	1,246	LIMONES SUTIL				
KG	1,362	CAMARON				
KG	1,75	CREMA DE LECHE				
KG	0,802	QSE AMARILLO				
KG	0,872	TOMATE RONON				
KG	0,324	CAMOTE MORADO				
KG	0,710	CAMOTE AMARILLO				
KG	0,462	QSE				
KG	0,816	ZANAHORIA				
KG	0,618	QSE AMARILLO				
KG	1	FABANOS COSMICO				
KG	2000	SOYA				

*Christian Donoso*  
SOLICITADO

*[Signature]*  
REVISADO

## ANEXO K: RECETA ENTRADA FRÍA

### Trilogía de Ceviches

**Realizado por:** Cristina Donoso & Eduardo Espinel

**Tipo:** Entrada

**Porciones:** 1

#### **Ingredientes:**

##### Ceviche Jipijapa

30gr lenguado  
30gr limón sutil  
20gr pasta de maní  
15gr cebolla paiteña  
15gr cilantro  
30gr aceite de oliva  
30gr tomate fresco  
20gr aguacate  
5gr sal prieta

1. Marinar el pescado en cubos en jugo de limón por 30 minutos.
2. Disolver en fumet la sal prieta o pasta de maní, licuar y agregar al pescado.
3. Encurtir la cebolla perla en julianas son sal.
4. Lavar en agua caliente
5. Agregar cebollas, culantro picado, sal, pimienta y un chorrito de aceite.

##### Ceviche Peruano

30gr lenguado  
20gr ají amarillo peruano  
30gr limón sutil  
20gr fondo de pescado  
10gr salsa de soya  
10gr jugo de naranja  
5gr jengibre  
10gr ajo entero  
10gr ají rocoto  
10gr cebolla paiteña  
5gr cilantro

1. Hacer la pasta de ají amarillo, hervir el ají 3 veces mientras que se carameliza a fuego lento la cebolla y el ajo. Agregar el ají hervido y licuar con un poco de sal y aceite de oliva.
2. Hacer la leche de tigre con el fumet, el limón la salsa de soya, el jugo de naranja, el jengibre. Agregar el ají rocoto y la cebolla paiteña en brunoise, agregar el cilantro picado finamente. Agregar la pasta de ají y el lenguado cocinado en limón.
3. Corregir sabor.

##### Aguachiles Mexicano

30gr lenguado  
20gr tomatillo fresco  
4gr chile jalapeño

30gr cebolla perla  
5gr ajo  
50gr limón sutil  
30gr cilantro  
50gr aguacate  
50gr pepinillo  
10gr totopos fritos

1. Saltear ligeramente el tomatillo, el jalapeño, la cebolla y el ajo.
2. Agregar a una licuadora y licuar junto con el cilantro, el aguacate, el fondo de pescado.
3. Antes de servir agregar el limón y el limón cocinado en limón. Corregir sabor, acompañar con perla de pepino y totopos fritos.

#### Acompañante

15gr de canguil  
15gr de camote  
15gr de verde

1. Con una mandolina, laminar el camote y el verde.
2. Cocinar el canguil y freír los camote y verdes.

## ANEXO L: RECETA ENTRADA CALIENTE

### Texturas de camarón

**Realizado por:** Cristina Donoso & Eduardo Espinel

**Tipo:** Entrada caliente

**Porciones:**

### **Ingredientes:**

#### Salsa ponzu

- 30gr azúcar
- 15gr limón Meyer
- 115gr soya
- 15gr salsa de pescado
- 15gr salsa de ostras
- 20gr salsa Hosni
- 30gr naranja Americana
- 10gr Ajo
- 10gr Jengibre

1. Mezclar todos los ingredientes y dejar hervir hasta que adquiera una consistencia espesa de salsa.

#### Salsa acevichada

- 1 huevo
- 100gr aceite
- 1 ají amarillo
- 100gr de limón Meyer
- 15gr de fumet
- 15gr de culantro

1. Dejar reposar el cilantro y el ají amarillo en el limón por 15 min.
2. Hacer una mayonesa.
3. Mezclar la mayonesa con el limón y el fumet y emulsionar.
4. Corregir sabor y textura.

#### Camarón agridulce

- 50gr de camarón
- 30gr de maicena
- ½ taza de sake
- 5gr de jengibre
- 2 dientes de ajo
- 15gr de cebollín chino(parte blanca)
- 60gr de sweet chili sauce
- 30gr pasta de tomate
- ½ taza de fumet
- 30gr de azúcar blanca
- 30gr de aceite de ajonjolí
- 30gr de agua

1. Maridar los camarones limpios con sake, maicena y sal.

2. En un sartén caliente, cocinar los camarones hasta que se doren de ambos lados. Reservar a un lado. En el mismo sartén, agregar aceite y hacer un refrito con el ajo, el cebollín picado, y el jengibre. Bajar la llama y agregar la pasta de tomate, y la salsa sweet chili.
3. Agregar el fumet, el sake y el azúcar, calentar hasta que se reduzca. Agregar el camarón y el cebollín verde restante. Agregarle aceite de ajonjolí y maicena para espesar la salsa.

#### Camarón tempurizado

30gr camarón pelado  
 115gr harina de trigo  
 1 huevo  
 30gr de maicena  
 0.75gr bicarbonato de sodio  
 2gr sal  
 1.75gr ají molido  
 240ml agua helada

1. Hacer la mezcla del tempura (mezclar huevo con agua mineral helada y después agregar los secos tamizados)
2. Cortar el camarón y ponerlo en pinchos, sazonar.
3. Sumergir los camarones en el tempura helado y freír hasta que estén ligeramente dorados.
4. Servir sobre la salsa acevichada.

#### Gioza

50gr camarón  
 15gr cebollín chino  
 20gr zanahoria  
 5gr jengibre  
 5gr sal  
 5gr azúcar  
 5gr salsa pescado  
 10gr salsa de soya  
 10gr salsa ostras  
 10gr masa woton  
 1 huevo  
 Cama de lechuga o col

1. Picar el camarón, el cebollín, la zanahoria, el jengibre, y mezclar con las salsas.
2. Una vez se tenga el relleno, poner una cucharada en el woton previamente cortado y repulgar con agua para cerrar.
3. Congelar.
4. En un sartén caliente, poner aceite, las guiozas y agua, dejar que el agua se evapore y dejar que se doren por abajo.

## ANEXO M: RECETA PLATO FUERTE

### Atún Marroquí

**Realizado por:** Cristina Donoso & Eduardo Espinel

**Tipo:** Plato Fuerte

**Porciones:** 1

#### **Ingredientes:**

150gr atún rojo  
30gr de almendra  
10gr de garam masala  
1 huevo

1. Cortar el atún para que este un filete de 150gr.
2. Curarlo en sal muera (1 litro de agua, 30gr de sal y 15gr de azúcar) con el Gram masala.
3. Congelar
4. Sellar el atún, pintar con clara de huevo y pasar por la almendra picada.
5. Sellar nuevamente y cortar de forma diagonal.

### Tubule

60gr cous cous  
30gr pepinillo  
30gr tomate  
30gr cebolla paiteña  
10gr perejil  
10gr cilantro  
18gr aceite oliva  
5gr menta  
20gr limón sutil  
Sal

1. Hidratar el cous cous con fumet y taparlo.
2. Hacer brunoise fino del pepinillo, el tomate, la cebolla paiteña, y chifonar el perejil, culantro y menta.
3. Al final, agregar los brunoise al cous cous, el juego de limón, aceite de oliva y sal.

### Caviar Frambuesa

20g pulpa frambuesa  
15g tapioca  
50g azúcar

1. Mezclar la pulpa de frambuesa con azúcar y dejar reposar.
2. Mientras tanto, cocinar los granos de tapioca en agua hirviendo hasta que estén transparentes.
3. Cernir y agregar a la pulpa de frambuesa. Dejar en el jugo por los menos 12 horas.

### Tuile negro

40g maicena  
50g aceite vegetal  
300gr agua  
3gr tinta de calamar  
2 gr sal

1. Licuar todos los ingredientes juntos.
2. En un sartén non-stick caliente, agregar la mezcla y cocinar hasta que este crocante y con textura de tuile.

#### Salsa de piña y pimiento amarillo

400gr Piña  
300gr Pimiento amarillo  
30gr Vinagre blanco  
50gr Aceite de oliva  
Sal

1. Asar los pimientos y pelar la piel.
2. Rostizar la piña.
3. Licuar la piña con los pimientos, el vinagre, aceite de oliva y sal.

#### Aceite de cebollín

60gr Cebollín  
200gr Aceite vegetal  
Sal

1. Blanquear el cebollín.
2. Licuar con el aceite vegetal y la sal
3. Dejar cernir con un filtro de café.

#### Rábanos Cósmicos

30gr rábanos cósmicos  
10gr mantequilla  
10gr jugo de naranja  
Sal

1. Rebanar los rábanos en cuartos o en laminas finas, agregar en una lata y cocinar con la mantequilla, la sal, pimienta y el jugo de naranja por 30-45 min a 180g o hasta que estén ligeramente asados.

## ANEXO N: RECETA POSTRE

### Rumba Caribeña

**Realizado por:** Cristina Donoso & Eduardo Espinel

**Tipo:** Postre

**Porciones:**

### Ingredientes:

#### Crocante coco

25g coco rallado (100gr)

1. Cocinar el coco en una lata hasta que este doradito y crocante, a 160gr por 13-15min.

#### Financier limón y ron

50g harina de almendras

25g harina

73g azúcar micro

76g mantequilla noisette

125gr clara de huevo

2.5gr polvo de hornear

1gr sal

10ml ron

Ralladura de 1 limón

1. Hacer la mantequilla noisette.
2. Hacer un merengue no muy denso.
3. Tamizar los secos y agregar de forma envolvente al merengue.
4. Agregar la mantequilla noisette fría o tibia. Agregar la ralladura de limón y mezclar de forma envolvente.
5. Poner sobre una bandeja y cocinar a 180 gr por 13 min o hasta que el chulillo salga limpio.
6. Bañar con ron.

#### Sorbete piña, plátano y mango

110g pulpa de piña, plátano y mango

70g azúcar blanca

273ml agua

30gr glucosa atomizada

1. Calentar la pulpa y el agua, agregar la glucosa, el azúcar y el estabilizante y mezclar.
2. Pasar por la maquina de helado por 15 min o hasta que alcance -8. Congelar
3. Pasar por el paco jet y servir.

#### Plátano flambeado

30 gr plátano

15gr Brandy

15gr Mantequilla

1. En un sartén non-stick caliente, agregar la mantequilla, una vez derretida, seguir con el plátano.



2. Una vez que el plátano este empezando a dorarse, agregar el brandy.

Mouse de piña colada

300gr crema de leche

20gr gelatina

150gr leche coco

150 gr jugo piña

30g ron blanco

1. Hidratar la gelatina con 6 veces su peso en agua.
2. Hacer una piña colada, licuando la piña, y la leche de coco. Hervir hasta que se concentren los sabores. Dejar enfriar.
3. Batir la crema hasta que este montada.
4. Agregar la gelatina una vez que la piña colada este a 64grados o menos.
5. Agregar de forma envolvente y por partes a la crema de leche montada. Servir.

**ANEXO O: PANEL DE JUECES DE LA DEGUSTACIÓN**

- Damián Ramia
- Mario Jiménez
- Omar Monteros
- Emilio Dalmau
- Esteban Tapia
- Sebastián Navas
- Néstor Toapanta