

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú Productos Nativos del Ecuador: Localidad al Plato

**Gabriel Alejandro Montenegro Gallardo
David Antonio Salvador Granja**

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

Menú Productos Nativos del Ecuador: Localidad al Plato

**Gabriel Alejandro Montenegro Gallardo
David Antonio Salvador Granja**

Nombre del profesor, Título académico

Sebastian Navas, M.Sc. Adm. Culinaria e Innovación

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: Gabriel Alejandro Montenegro Gallardo

Código: 00207987

Cédula de identidad: 1722864863

Nombres y apellidos: David Antonio Salvador Granja

Código: 00209700

Cédula de identidad: 1718945130

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UNPUBLISHED DOCUMENT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 presente documento expone la propuesta de un menú gastronómico como trabajo de finalización de carrera. Este menú se lleva a cabo en parejas para el restaurante Marcus de la USFQ durante el último semestre y está acompañado de un concepto junto a un trabajo investigativo sobre el mismo. El menú se compone de cuatro diferentes platos que usan, como ingrediente principal, una variedad de productos nativos de la región que hoy se conoce como Ecuador. Al mismo tiempo, estos ingredientes son acompañados por otros productos locales de gran relevancia. De esta forma, la investigación trata sobre el origen, usos y estado de preservación actual de los productos nativos utilizados y, de igual manera, se incluye la presentación del menú, el concepto, las recetas y la explicación de la experiencia tras vender al público una propuesta gastronómica durante una semana en un restaurante de alta cocina.

Palabras clave: Nativo, local, gastronomía, Ecuador, productos, especies, origen.

ABSTRACT

The following document presents a gastronomic menu proposal as the degree obtention assignment. This menu is carried out in pairs for the Marcus Restaurant of USFQ during the last semester, alongside a concept and an investigation project around it. The menu consists of four different courses that utilize, as principal ingredients, a variety of native products from the region now known as Ecuador. Besides, these ingredients are accompanied by other highly relevant local products. Thus, the investigation explains the origin, uses, and actual state of preservation of the native products that had been used and, at the same time, it includes the presentation of the menu, the concept, recipes, and the explanation of the experience of selling a gastronomic proposal for a week in a *grande cuisine* restaurant.

Key Words: Native, local, gastronomy, Ecuador, products, species, origin.

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	9
Concepto y propósito del menú	9
DESARROLLO DEL TEMA	11
Definiciones.....	11
Especies endémicas.	11
Especies nativas.....	11
Especies introducidas.....	11
Especies invasoras.....	12
Especies establecidas.....	12
Taxonomía.	12
Morfología.	13
Productos nativos en cada tiempo	14
Entrada fría.	14
Entrada caliente.	19
Plato fuerte.	24
Postre.....	29
CONCLUSIONES.....	34
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	36
ANEXO A: CARNE DE LLAMA	42
ANEXO B: MASHUA	42
ANEXO C: PAPA LEONA	43
ANEXO D: AJÍ ROCOTO.....	43
ANEXO E: PALMITO	44
ANEXO F: VARIEDADES TOMATE	44
ANEXO G: SACHA INCHI.....	45
ANEXO H: QUINUA	45
ANEXO I: NEAPIA	46
ANEXO J: MEJILLÓN	46
ANEXO K: CHILLANGUA	47
ANEXO L: YUCA	47
ANEXO M: MERO.....	48
ANEXO N: CACAO	48
ANEXO O: NARANJILLA	49

ANEXO P: MACAMBO	49
ANEXO Q: ISHPINGO.....	50
ANEXO R: RECETA ENTRADA FRÍA.....	51
ANEXO S: RECETA ENTRADA CALIENTE	55
ANEXO T: RECETA PLATO FUERTE	58
ANEXO U: RECETA POSTRE	61
ANEXO V: PANEL DE JUECES	64
ANEXO W: PLAN DE MARKETING	65

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo el desarrollo de un menú gastronómico construido a través de la creación de un concepto de este, basado en algún tema culinario significativo para los creadores de la propuesta. El menú escogido requiere tener soporte en la investigación académica para crear valor sobre el mismo y de esta manera presentar una propuesta gastronómica práctica y teórica que permita que la audiencia no solamente se interese o disfrute de dichos proyectos, sino que también adquiera nuevos conocimientos.

Concepto y propósito del menú

El concepto del menú escogido está basado principalmente en el uso de productos nativos y, de forma secundaria, productos altamente producidos en las regiones continentales de Ecuador en las que se enumeran las siguientes: Costa o Litoral, Sierra o Interandina, y Amazonía u Oriente. El menú está dividido en cuatro tiempos (entrada fría, entrada caliente, plato fuerte, y postre), en donde cada uno tendrá como ingredientes principales varios productos nativos del país. Para este apartado, es necesario aclarar que se usarán productos secundarios no nativos del país como el coco, maqueño, mantequilla, sal, aceite, entre otros, con el objetivo de transformar y equilibrar satisfactoriamente los alimentos y sabores en las diferentes preparaciones.

El concepto del menú ha sido inspirado en diferentes experiencias personales y académicas en donde se ha tenido contacto cercano con la biodiversidad de flora y fauna disponible en el país. Además, a través de estas vivencias se ha podido conocer diferentes especies biológicas de uso alimenticio que se han perdido o han dejado de ser principales en la gastronomía local a lo largo de la historia con la intención de recuperarlas haciendo uso de técnicas culinarias aprendidas durante el contexto universitario.

A través del desarrollo teórico y práctico de este proyecto, se espera reivindicar los productos nativos de las diferentes regiones continentales que conforman al territorio ecuatoriano y, de esta forma, incorporarlos en el contexto de la alta cocina. De igual manera, la intención de este proyecto gastronómico es la de ampliar el conocimiento que se tiene sobre estos ingredientes y establecer un antecedente para incrementar su implementación en las cocinas nacionales e incluso internacionales. Finalmente, se busca resaltar la importancia de la utilización de los productos locales para mantener la diversidad natural y cultural de estas regiones para así generar una conciencia gastronómica general en todos quienes participan de los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos en el país.

Para que la presentación del menú sea exitosa, es necesario aclarar varios conceptos básicos que serán útiles para explicar las cualidades de cada región y entender la procedencia de cada uno de los productos, tomando como punto de partida las características geográficas y ambientales de las regiones. Al mismo tiempo, será necesario describir la utilización de los diferentes productos escogidos y su importancia histórica en las culturas y sociedades de cada región específica.

DESARROLLO DEL TEMA

Definiciones

Para la identificación y selección de productos a usar, se ha investigado diferentes clasificaciones de especies según su origen o procedencia, en donde se ha determinado lo siguiente:

Especies endémicas.

En términos científicos, el endemismo en especies biológicas hace referencia al único origen y desarrollo de diferentes seres vivos, esto quiere decir que este tipo de especies tienen su origen natural solamente en una parte del mundo, haciendo énfasis en que no se puede encontrar una misma especie de forma natural en alguna otra ubicación geográfica o ecosistema diferente (Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2012).

Especies nativas.

Biológicamente se conocen como nativos a los elementos que existen en una zona geográfica de manera totalmente natural. Estas especies se han adaptado a un entorno específico, a su situación ambiental y a sus características de terreno durante largos periodos de tiempo. De igual manera, las especies nativas han aprendido de forma evolutiva a convivir con el resto de especies de dicha zona. En consecuencia, el conjunto de estas especies nativas da origen a la diversidad de un ecosistema y se construyen relaciones de colaboración y competencias naturales que finalmente mantienen el equilibrio en el ambiente definido evitando la sobrepoblación de unas especies o la desaparición de otras (Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2012).

Especies introducidas.

Los seres introducidos son los que se han transportado hacia un nuevo destino geográfico diferente al de su origen natural, en donde las características del ecosistema nuevo pueden ser

similares o diferentes, pero no iguales. Esta movilización o transporte puede ser originado con o sin voluntad propia del ser vivo, pero se produce mediante la intervención del hombre. Además, esta mudanza en el caso de plantas puede referirse a la planta completa, o solamente a alguna de sus partes mediante las que puede sobrevivir y posteriormente reproducirse (Piedad et al., 2010).

Especies invasoras.

Los seres vivos invasores son los que han sido introducidos de forma no natural en un ecosistema que no es el propio de origen y que generan un impacto negativo importante que puede perjudicar drásticamente a las especies que sí son nativas de una zona. Las especies invasoras logran adaptarse a un nuevo territorio biológico, se reproducen con mucha facilidad y terminan por consumir la mayoría de los recursos necesarios para el resto de especies. Como consecuencia, estas especies repercuten de manera biológica, sanitaria, alimenticia e incluso económica en algunos casos (Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2012).

Especies establecidas.

En contextos biológicos, estos seres son conocidos como un tipo de especie introducida, pero que, a diferencia de las especies invasoras, su crecimiento y reproducción son exitosos no solamente para la especie, sino también para toda la biodiversidad que existe dentro del nuevo terreno. En conclusión, es una especie que se ha mudado a un nuevo ecosistema específico, ha tenido impactos positivos en todos los ámbitos (Piedad et al., 2010).

Taxonomía.

La taxonomía es una disciplina que forma parte de la biología y se encarga de clasificar a las diferentes especies de seres vivos del planeta. Esta práctica se extiende desde la identificación y caracterización de las especies hasta la aplicación de un nombre específico para cada una de ellas. De esta forma, esta aplicación científica permite diferenciar en pequeña y gran escala a

las diferentes especies de flora y fauna del planeta. A través de la taxonomía se ha creado una nomenclatura en latín que puede mencionar a la familia general, una subfamilia, el género y el nombre específico final de una especie (Fernandez et al., 2013).

Morfología.

Como se puede deducir con ayuda de su nombre, la morfología en biología se encarga de la caracterización de las diferentes formas físicas de las especies de seres vivos. Esta práctica se encarga de la descripción anatómica de los animales y plantas. Al mismo tiempo, la morfología estudia las estructuras que conforman a los seres vivos desde un nivel microscópico (células y tejidos), hasta un nivel macroscópico (órganos y sistemas) (Perea, 2007).

Mediante estas definiciones será posible entender correctamente la investigación que se ha realizado, pues es importante conocer la diferencia en cuanto al origen o estado natural de las diferentes especies en un lugar específico. De igual forma, los significados permitirán comprender las cualidades propias de cada producto ya que a lo largo del trabajo se describen sus características taxonómicas y morfológicas para explicar su estructura, formación y nombres científicos con los que se denomina a cada especie con el objetivo de que este pueda ser identificado fácilmente y se evite la confusión en cuanto a la variedad que puede llegar a tener un mismo cultivo.

Productos nativos en cada tiempo

Entrada fría.

La entrada fría del menú es un carpaccio de carne de llama preparado en sous vide durante aproximadamente 24 horas a 60° C. Este está acompañado por una vinagreta hecha a base de maracuyá, pickles de mashua, mayonesa de ají rocoto, hilos de papa leona frita, hojas de mastuerzo, y un atado de diferentes brotes. A continuación, se describen los productos nativos que se encuentran en el plato.

Llama.

El nombre científico de la llama es *Lama Glama* y actualmente se encuentra repartida a lo largo de las zonas andinas de toda América del Sur. Se menciona que los antepasados de estos animales migraron del norte y se establecieron en los puntos elevados que incluyen lo que hoy en día es Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia. Sin embargo, se cree que las llamas más contemporáneas y domesticadas llegaron a Ecuador en la invasión Inca. No obstante, existen evidencias de la existencia de llamas en otras poblaciones originarias de la región como los Caras y los Cañaris (Estrella, 1998).

A lo largo de la historia la llama ha tenido varios usos, uno de los principales es la utilización de su pelaje para la fabricación de lanas. Fuera de esto las llamas han sido herramientas de carga y también se ha utilizado su carne para alimento. Actualmente el consumo de carne de llama no es tan popular en el Ecuador, pero existen comunidades en Riobamba donde se aprovecha este animal de esta manera. Se conoce también que la carne de llama tiene un importante contenido nutricional donde se incluyen vitaminas como la B12, minerales como selenio, hierro y fósforo, así como gran contenido proteico (Tenemaza, 2010).

Por otro lado, hoy en día la situación de las llamas en el país es bastante positiva ya que no se incluye como una especie amenazada dentro del Libro Rojo de Mamíferos del Ecuador. Se afirma que para 2018 en el país existían cerca de 10000 individuos todos domesticados ya que

son muy pocas las llamas salvajes en tiempos modernos. Las provincias donde se maneja un mayor número de estos animales son Chimborazo, Tungurahua y Cotopaxi (Boada y Vallejo, 2018). De esta forma, a través de la historia las llamas han jugado un papel realmente importante como herramientas de trabajo, en rituales y como alimento en las diferentes culturas andinas de toda América.

Mashua.

La mashua, cuyo nombre científico es *Tropaeolum tuberosum* es definida como un tubérculo andino nativo que se encuentra entre los 2.400 msnm hasta los 4.300 msnm. Este producto se cultiva en Ecuador en las partes del norte y centro en la región Sierra. El tubérculo en descripción puede tener variaciones de colores, en donde se pueden encontrar amarillas, blancas y negras. En cuanto a su producción, el ciclo de la planta era de siete meses, primeramente, se realizaban dos siembras durante el año, las cuales se dividían en siembra mayor y menor; la mayor se hacía durante el último trimestre de cada año, mientras que la menor se la hacía en el segundo trimestre, y coincide con la fiesta del sol. Sin embargo, en la actualidad se puede realizar la siembra de la mashua cada dos meses, por lo que es posible cosechar el tubérculo durante todo el año (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Entre las elaboraciones alimentarias tradicionales del producto en las civilizaciones andinas del país, se suele realizar locros de mashua, coladas, chichas, o ensaladas. Este producto es altamente consumido de las formas previamente mencionadas durante épocas festivas locales. En cuanto a los usos medicinales de la mashua, se dice en los pueblos que lo consumen que puede sanar diferentes complicaciones de salud relacionadas con el tracto urinario, entre los que se mencionan inflamaciones, infecciones, o complicaciones de riñones y próstata. De este modo, tienen la costumbre de hacer uso de las hojas y el tubérculo para realizar infusiones o chicha a base de este y otras plantas medicinales. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Según el Fascículo 2 del Patrimonio Alimentario publicado en 2013, el cultivo, y consumo de mashua se ha reducido con el pasar del tiempo, por lo que muchas de las variedades han llegado a desaparecer. Las familias productoras también han reducido su consumo debido a la poca demanda de mashua, y el reemplazo de cultivos por otros tubérculos o plantas mucho más populares en el mercado nacional como por ejemplo la papa y la zanahoria. Según una investigación realizada en 1997 sobre las principales limitantes para la amplia producción de esta raíz hace varios años atrás (percepción de productores), se determinó que la razón primordial era la poca demanda que existe en las zonas urbanísticas del país (Abad y Espinosa, 1996). Esto se ve avalado por el Fascículo 2 del Patrimonio Alimentario en donde se confirma que la demanda continuó disminuyendo hasta el año 2013. Sin embargo, no se ha podido encontrar información más reciente acerca de la demanda de mashua en localidades urbanas del país.

Papa leona.

En el Ecuador existen una gran variedad de papas nativas, las cuales se les reconoce como productos autóctonos de la región Andina. En el país existen aproximadamente 400 variedades de papa que son actualmente cultivadas en tres diferentes zonas en la región de la Sierra, las cuales son: zona norte, zona centro, y zona sur (Moreno et al., 2015). El nombre científico de la papa es *Solanum Tuberosum*, sin embargo, no se ha asignado un nombre científico en común para cada variedad de papa, por lo que comúnmente es llamada como leona, y a esta también se la puede clasificar como leona negra o leona blanca según qué tan oscura sea la cáscara. Esta variedad de papa es mayormente cultivada en Chimborazo (zona centro) de la región, y también es considerada como una de las variedades nativas más nutritivas (Monteros et al, 2011).

Los usos de la papa como producto general son principalmente alimenticios, en donde la industria de alimentos las oferta generalmente en estado fresco, congelado (una vez peladas y cortadas en bastones de diferentes tamaños), y deshidratada. De igual manera, la industria

farmacéutica, textil, y de producción de animales de granja también hacen uso de la fécula de la papa para diferentes productos (Centro Internacional de la Papa, 2015). En el caso de la papa leona, su uso es principalmente gastronómico, por lo que solo es posible encontrarla de forma fresca, tomando en cuenta que su oferta y demanda en mercados ecuatorianos es mucho más baja en comparación a la papa Chola, Cecilia, Chaucha, entre otras (Monteros et al., 2011).

Con respecto al cultivo actual de esta papa nativa, las principales zonas de cultivo se encuentran en las provincias Chimborazo y Cotopaxi, pues el rango de adaptación de esta variedad se encuentra entre los 3.000 y 3.500 msnm (Monteros et al., 2010). En cuanto a la oferta y cantidad de cultivo no se han encontrado estudios o estadísticas al respecto, sin embargo, se estima que el cultivo es mucho menor al de otras variedades debido a que no existe preferencias por la papa leona en la demanda de las grandes industrias y supermercados. Sin embargo, sí se pudieron encontrar varios documentos en donde se enlistan las diferentes variantes de papa nativa del país, y la papa Leona negra se encuentra en todos estos, por lo que se asume que no se encuentra en peligro de desaparecer.

Ají rocoto.

Existen diferentes variedades de ají distribuidos por toda América y es posible rastrear la procedencia de algunos de estos que se atribuyen a la Región Andina de Sudamérica. De esta forma, se ha asignado a los Andes de Ecuador, Perú y Bolivia como la zona general donde se originó la variedad *Capsicum Pubescens* conocida popularmente como ají rocoto. Esta variedad se caracteriza por su color rojo vivo, de corto tamaño, robusto y con características semillas de color negro. Se conoce que todas las variedades de *Capsium* se cultivan una sola vez al año y fuera del rocoto se pueden mencionar otras variedades de Ecuador como el ají de Yunguilla o el ají de Paute (Estrella, 1998).

Al hablar de sus usos, esta planta es comúnmente conocida por sus aplicaciones en la gastronomía de las regiones en las que se encuentra normalmente. En su forma más tradicional,

como con la mayoría de estas plantas, del ají rocoto se consumían sus hojas para ensaladas. Sin embargo, en la actualidad se conoce mucho más por el consumo del fruto como especia picante para agregar a las preparaciones. Incluso en las comunidades autóctonas se molía el fruto para hacer una especie de pasta o salsa para acompañar sus platillos. Fuera de la alimentación, se conoce que esta y otras variedades de ají se utilizan en ceremonias de comunidades originarias o como tratamientos medicinales (Estrella, 1998).

Actualmente, el ají rocoto se cultiva en varias zonas de la sierra ecuatoriana, pero una de las provincias más relevantes en su producción es Azuay. Como se mencionó anteriormente, algunos cantones de esta provincia donde se cultiva esta variedad de ají incluyen Paute, Yunguilla, Cuenca, Ponce Enriquez y Gualaceo. Fuera de esto, este ají se puede encontrar comúnmente en los diferentes mercados de toda la zona andina. No obstante, se habla también de la disminución relativa de producción de esta y otras variedades de ají nativas debido al uso de otras especies más comunes y resistentes a plagas (Herrera, 2012)

Entrada caliente.

La entrada caliente del menú se encuentra compuesta por un palmito rostizado relleno de un cremoso de palmito y sachá inchi y quinua roja crocante, lo cual se acompaña con quinoto a base de fondo de vegetales y leche de coco, y una salsa a base de tomate y coco. A continuación se presentan los productos nativos de este plato.

Palmito.

El palmito es un producto alimenticio que se encuentra en el corazón del tallo de diferentes variedades de palmeras, siendo las más populares la palma de pejibaye, cuyo nombre científico es *Bactris Gasipaes* (Morillo P, 2012). Esta variedad de palmera tiene sus orígenes nativos de la región tropical y húmeda de Sudamérica. Sus raíces nacen en la selva amazónica, en donde varias culturas y sociedades autóctonas del lugar cultivaban esta planta para su alimentación diaria. Hasta 2008, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador dispone un inventario de ocho diferentes variedades de esta palmera, los cuales son usualmente sembrados y trabajados a lo largo de la Amazonía del país. En cuanto a las características propias de la planta, esta suele medir aproximadamente 20 metros de altura, por donde su tallo está cubierto por espinas, y el mismo tiene un grosor medio de 20 centímetros. Su cosecha se la puede realizar hasta 2 veces por cada año, mientras que su planta tiene un promedio máximo de vida de 30 años (Villavicencio A; Vásquez W; 2008).

Por otro lado, en cuanto a los usos de esta planta son varios. En primer lugar, su madera suele ser utilizada para la creación de diferentes artesanías o usos en construcciones. En segundo lugar, el corazón de esta palmera ha sido cosechado como alimento para seres humanos, y animales luego de una rápida cocción para ablandar su corteza. En tercer lugar, se pueden realizar subproductos a base del fruto de la palma (Chontaduro) como harinas o aceites, cuyos usos se aplican en las cocinas locales e internacionales. El aceite de palma es de uso diario en la cocina para hacer innumerables preparaciones, mientras que la harina es un producto

procesado el cual no es necesario en una cocina, sin embargo, puede considerarse una alternativa a la harina de trigo tradicional. (Játiva, 1998).

En el presente, el palmito proveniente de la palma de pejibaye (originaria del Ecuador) es un producto sumamente importante no solamente para el consumo local, sino también para su industrialización y exportación debido a que supera con éxito las normativas de calidad (Morillo, 2012). Por este motivo, este producto también representa un ingreso económico extra para el país, pues su cosecha se da con gran facilidad en el territorio ecuatoriano. Esto permite que el Ecuador se encuentre entre los mayores exportadores de palmito en conserva a nivel mundial desde hace aproximadamente 20 años atrás (Cevallos, 2019).

Tomate.

El tomate es una planta herbácea perenne que usa el nombre científico de *Lycopersicon esculentum*, la cual es autóctona de la zona costera de la región de América del Sur. Actualmente se tiene un registro de 68 variedades de tomate a nivel mundial, entre los que se dividen como fruto fresco en cuanto al uso directo en las cocinas, e industrial para el uso del fruto de manera industrial (Marco et al., 2018). En el país, las 4 provincias con mayor producción y cultivos de tomate se encuentran en la Sierra y Costa. La mayoría de la siembra también se la hace en invernaderos, haciendo posible el incremento de 1.800 m.s.n.m en zonas al aire libre, hasta un máximo de 3.200 m.s.n.m mediante el uso de invernaderos (Morales, 2016).

Mundialmente, el uso del tomate se centra en la industria alimentaria. Las formas tradicionales o populares en que el tomate es usado en la cocina internacional son en forma fresca, pasta, deshidratado, en zumo, etc. Este producto es un ícono de la cocina italiana, pues sus salsas más famosas se elaboran a partir de esta hortaliza. En el país, su importancia no se queda atrás, pues el uso en platos típicos de todas las regiones es sumamente popular, sobre todo de forma fresca en ensaladas, encurtidos, en forma de puré, y en refritos.

En promedio, la producción mundial de tomate entre 2003 y 2006 fue de 123.79 millones de toneladas, y es cultivado en 169 países del mundo. Entre los principales productores se encuentran países de diferentes continentes, de los cuales en resumen Asia es el continente con mayor cosechas de tomate con más del 50%, seguido por América con un aproximado de 20%, Europa con 15%, y los continentes restantes tienen una participación de aproximadamente 15% en total. Con los datos de producción como la hortaliza más cosechada, se concluye que el tomate es un producto que se encuentra en el mercado internacional, y que no corre riesgo alguno de extinguirse en el mismo, pues la demanda permite que aquello no suceda (Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, 2007).

Sacha inchi.

El sacha inchi, también conocido como inchi, maní del inca, sacha maní, cuyo nombre científico es *Plukenetia volubilis*, es una planta trepadora cuyo origen exacto es desconocido, sin embargo, se encontró que esta planta es nativa de la Amazonía peruana, ecuatoriana, y colombiana (Agroindustrias Ecuador G2, 2021). El cultivo y consumo de este fruto seco se realiza desde tiempos incas, y actualmente es un producto que se puede encontrar a lo largo de las provincias amazónicas de los países antes mencionados (Echeverri, Norma, 2016). Esta planta produce un fruto seco proveniente de las semillas de la flor, y tiene un tamaño muy similar al de un maní tradicional, además contiene una gran cantidad de nutrientes que son beneficiosos para el humano (Perú Biodiverso, 2011).

Los usos de este fruto seco se centran en la alimentación, área en el que han estado presentes desde el Imperio Inca, y se continúa consumiendo por varias tribus amazónicas de América, y también es transformado en harina o aceites que se frotran sobre diferentes zonas del cuerpo para disminuir dolores musculares, y también como tratamientos para la piel (Echeverri, Norma, 2016). En la actualidad, el uso de este maní inca se ha adaptado también a industrias

locales con modelos de negocio sostenibles, las cuales producen aceites, los saborizan como snacks, o realizan harinas (Agroindustrias Ecuador G2, 2021).

Este maní de monte ha sido altamente consumido y forma parte de las poblaciones amazónicas, sin embargo, se pudo encontrar información sobre un proyecto realizado por el MAGAP desde el año 2014 en el que se busca impulsar la siembra del producto en diferentes provincias amazónicas ecuatorianas como Morona Santiago, el Oro, y Napo (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2014). Esto se ha realizado debido a la aparición de algunas empresas como Agroindustrias Ecuador G2 que se dedican a realizar aceites, harinas, y snacks haciendo uso del sachu inchi como materia prima. Debido a la escasa información acerca de este fruto seco, mediante estos proyectos se concluye que su producción y demanda están aumentando en el mercado nacional (Preciado et al., 2020).

Quinoa.

La quinoa es una planta que se ha esparcido naturalmente por casi toda la región del norte de Sudamérica y ha alcanzado a Centroamérica y México. Taxonómicamente hablando, la quinoa se encuentra dentro de la familia *Chenopodiaceae* y tiene varias subdivisiones y géneros siendo el principal el *Chenopodium* (Estrella, 1998). Esta planta posee una variación genética realmente sorprendente, únicamente en Ecuador el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) ha registrado y almacenado 642 entradas genéticas. Las diferencias que presentan incluyen las formas de las hojas y tallos, cantidad de producción y color final del grano (blancas, amarillas, rosadas, moradas, negras, entre otras). En el Ecuador, la quinoa se produce normalmente en las zonas del centro de la región de los andes e incluye a provincias como Latacunga, Chimborazo, Tungurahua y otras (FAO, 2011).

Con respecto a su utilización, la quinoa se ha aprovechado en todo sentido a lo largo de las regiones en las que se incluye Ecuador. Principalmente, la quinoa ha sido un componente esencial en los platillos y preparaciones gastronómicas y se la puede encontrar en

presentaciones como sopas, harinas, masas, en ensaladas como grano fresco, bebidas e incluso se consumen sus hojas. Sin embargo, también ha destacado su uso en la medicina tradicional de las zonas donde se produce y se mencionan propiedades antiinflamatorias y antisépticas en sus hojas y tallos (FAO, 2011).

La situación actual de la quinua ha llevado a que su producción se realice en varias otras regiones fuera de las originarias. Numerosos países en Asia y África han introducido a la quinua dentro de su agroproducción y también se habla de que incluso ciertos países en Europa se han adaptado para su cultivo. No obstante, debido a la globalización de esta planta se ha producido una pérdida de variedad genética importante por lo que algunos países, incluido Ecuador, tienen reservas de material genético de la quinua. Además, las comunidades nativas de la zona andina han sido responsables de preservar las especies locales y así evitar su pérdida a cambio de las nuevas (FAO, 2011).

Plato fuerte.

Esta preparación se encuentra compuesta en su mayoría por productos originarios de la región costera del país. El plato está conformado por un filete de mero lacado con mantequilla noisette de neapia, a lo que se le suma un langostino, y mejillones, todos preparados con chillangua; estas proteínas se acompañan con una cama de yuca amarilla, chips de camote, y una crema a base de langostino. A continuación se describen los productos nativos que se encuentran dentro de la receta.

Neapia.

La neapia es una salsa o pasta de origen prehispánico y realizada por el pueblo Secoya, cuyo territorio se encuentra en Perú y Ecuador. En el Ecuador, el pueblo Secoya se encuentra en la provincia de Sucumbíos, en el cantón Cuyabeno (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). Esta preparación es sumamente espesa, por lo que se la podría definir como una pasta de color oscuro, hecha a base del jugo de la yuca y el ají (generalmente se lo hace con la variedad llamada jaijoropia). Para preparar esta pasta se ralla y exprime la yuca, con lo que se obtendrá una especie de jugo, el cual se cocina en leña durante aproximadamente 72 horas junto con el ají, para finalmente obtener una reducción picante de color oscuro y con distintas características organolépticas absorbidas de los productos, del humo, y de la larga cocción (Patrimonio Alimentario del Ecuador, 2021).

Este concentrado contiene una gran cantidad de nutrientes, y poca cantidad de agua, por lo que generalmente se almacena en frascos durante tiempos prolongados sin que este se dañe. En la población amazónica se usa esta pasta como saborizante de preparaciones locales, y sobre todo como un acompañante del casabe. Finalmente, vale la pena mencionar que su estado de conservación es escaso debido a que la única comunidad que lo prepara es la Secoya, y la demanda de este producto fuera de la Amazonía es casi nula (Fundación Raíz Ecuador, 2021).

Mejillón.

El mejillón es un ser vivo considerado como un molusco de tipo bivalvo, clasificación que se realiza a los moluscos que se protegen con una cubierta sólida que se encuentra formada por 2 mitades. El mejillón pertenece a la familia *Mytella*, el cual tiene una gran variedad extendida a lo largo del mundo y que habita generalmente en océanos (Beaz, 2017). Uno de los tipos de mejillón es el denominado científicamente como *Mytella strigata*, el cual habita generalmente en los estuarios (desembocadura de un río hacia el océano), y en las zonas costeras aledañas al mismo (Berrezueta et al., 2021). El color de esta especie puede variar entre tonos oscuros de azul, café, y negro. Esta especie de mejillón es nativa de las zonas del neotrópico situadas en las regiones costeras del centro y sur de América en los océanos Atlántico y Pacífico, y se ha propiciado a zonas costeras de la India, Asia, y América del Norte (National Introduced Marine Pest Information System, 2021).

La información científica o académica sobre esta especie en el Ecuador es muy poca, sin embargo, se considera que su uso está ligado no solamente a la alimentación del hombre, sino también a la de otras especies que habitan en el mismo ecosistema del manglar en el país, tales como el camarón. Según una investigación publicada por la revista *Aquatechnica*, se explica que en diferentes camaroneras que cuentan con invasiones de este mejillón, el tamaño de los camarones ha aumentado, por lo que se propone un plan en el que se use el mejillón en camaroneras como un beneficio para las mismas. Según un informe sobre la acuicultura en el Ecuador publicado por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el año 1984, el cultivo acuícola de moluscos como el ostión, el mejillón, y la concha no eran significativos en la región costera del país debido a que esto podría destruir el ecosistema en el que habitan (Galvez, 1984). No obstante, no se han encontrado estudios recientes que evalúen el cultivo de esta especie (Berrezueta et al., 2021).

Chillangua.

La chillangua, conocida con este nombre, o como culantro de monte en la provincia de Esmeraldas en Ecuador lleva el nombre científico de *Eryngium Foetidum*, y tiene una gran variedad de otros nombres usados coloquialmente en diferentes regiones del mundo como cilantro, cimarrón, culantro coyote, alcapate, entre otros. La información científica de esta planta es muy escasa, sin embargo, se sabe que su origen es en las regiones tropicales del continente americano, y en las islas del caribe. Esta es una hierba aromática que tiene aproximadamente 200 especies más que surgen en climas templados y cálidos (Pabón, 2021). Los usos de la chillangua se dividen en la gastronomía, y en el uso medicinal. En la gastronomía, es comúnmente usada como una especia para aromatizar y saborizar diferentes caldos, sancochos, ensaladas, entre otros; en la región esmeraldeña el uso en platos típicos y bebidas tradicionales se ha perdido en su civilización. En otras regiones de América también se los usa para realizar guisos, ensaladas, y tamales. En el campo medicinal, se usa para sanar hemorragias e inflamaciones, también se ha usado como laxante y sedante en varios lugares de Jamaica. Naturalmente también se lo usa en desórdenes hormonales de las mujeres, y en caso de consumirlo excesivamente puede causar abortos (Pabón, 2021).

La chillangua es una planta que en Ecuador se cultiva en la región del litoral, principalmente en Esmeraldas en el cantón de Atacames y Quinindé. Sin embargo, debido a que el uso de esta hierba a nivel nacional y local en Esmeraldas ha estado decayendo debido al reemplazo por plantas populares como el perejil o cilantro, el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP) creó en 2010 un programa llamado Innovación Agrícola, en el que se capacitó e incentivó a las familias que se dedican a la agricultura en Esmeraldas para sembrar productos de rápida cosecha, entre los que se encuentra la chillangua (Almeida, 2019).

Yuca.

La yuca, también conocida como mandioca o casabe es una raíz tuberosa originaria de la Cuenca Amazónica de América Central y parte de Sudamérica (Aristizábal, Mejía, 2007). El nombre científico de esta planta es *Manihot esculenta*, el cual cuenta con más de 100 diferentes variedades entre las cuales se clasifican las dulces (preferidas por el consumo humano) y amargas. Esta planta puede desarrollarse en diferentes climas tropicales a una altitud de entre 0 y 1.800 msnm, y su ciclo de crecimiento puede variar entre 7 a más de 12 meses según la fertilidad del suelo y las condiciones climáticas del lugar (Aguilar et al., 2017). En el Ecuador, este producto es principalmente cultivado en la Costa y la Amazonía, pues el clima cálido y húmedo es el mejor para su correcto desarrollo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

En cuanto a los usos alimenticios de este producto se pueden dividir principalmente por dos técnicas gastronómicas aplicadas, la primera consiste en el procesamiento de la yuca cruda, y la segunda consiste en procesos para elaboraciones de yuca cocinada. Con respecto a los procesos de yuca cruda se pueden encontrar preparaciones tradicionales o industriales como el casabe, jugo de yuca, chicha, tamales, harina, almidón, pan, entre otros. De igual manera, la yuca cocinada sin procesar usualmente es usada para la elaboración de purés, tortillas, sopas, entre otros. Por otro lado, en cuanto a los usos medicinales se encuentran el uso de los restos de la yuca rallada y seca para la eliminación de tumores, y la extracción del almidón para posteriormente secarlo al sol y usarlo como talco curador de sarpullidos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Según el INIAP, hasta 2014 en el país se tuvo una superficie de yuca sembrada de aproximadamente 23.500 hectáreas, las cuales al año produjeron un total de 21.922,84 toneladas, de las cuales el mayor porcentaje fue producido en la Amazonía, seguido por valles bajos de la Sierra y finalmente la Costa. Debido a estos datos y a la gran oferta del producto que existe en mercados y supermercados del país se concluye que este es un producto que no

se encuentra bajo ningún riesgo de desaparición, pues es consumido en todo el país, siendo la variedad dulce mayormente adquirida de forma fresca, y sus variedades amargas son adquiridas mayormente por industrias de alimentos para procesarlas y convertirlas en harina o almidón (Hinostroza, 2014).

Mero.

El mero punteado o moteado es un pez de gran tamaño que lleva el nombre científico de *Epinephelus analogus*. Se conoce que puede llegar a medir hasta 2.50 metros de longitud y pesar alrededor de 300 kilogramos. Se caracteriza por su gran boca, grandes espinas dorsales y por la serie de puntos oscuros que cubren todo su cuerpo. Al ser un pez que se encuentra en casi toda la línea costera del pacífico en América resulta complicado establecer un punto único de origen, pero se puede asegurar que las costas del Ecuador forman parte del hábitat natural de estos peces, que se extiende desde California hasta el norte de Perú. Debido a esto, se puede establecer que estos peces están lejos de estar en peligro debido a su gran número y amplio hábitat (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021).

Postre.

Esta última preparación está compuesta por una tierra de cacao, un bizcocho de cacao y maqueño, helado de naranjilla, caramelo crocante de macambo, y gel de ishpingo. A continuación se describe el origen de los productos nativos.

Cacao.

Conocido por el nombre científico de *Theobroma cacao*, este árbol naturalmente grande lleva miles de años siendo conocido por la posibilidad de elaborar chocolate a partir de las semillas de su fruto. Hace algunos años se aseguraba que su origen se ubicaba en la región conformada hoy en día por México del sur y Centro América hace aproximadamente 2000 años. No obstante, estudios recientes confirman que seguramente el Cacao es nativo de la región Amazónica comprendida por Colombia, Perú, Bolivia, Brasil y, principalmente, Ecuador, pues se encontraron restos de su utilización con una antigüedad de 5000 años (Anecacao, 2015). Físicamente el Cacao es un árbol de tamaño medio-alto, con hojas grandes y tronco irregular del que se forman mazorcas de tonalidades rojizas, amarillentas e incluso cafés.

En el interior de las mazorcas se encuentran semillas recubiertas con una pulpa fibrosa y dulce conocida como mucílago, pero son las semillas las que atraviesan un proceso de fermentación, secado, tostado y molienda que concluye en la obtención de una pasta fina conocida como licor de cacao o, comúnmente, chocolate, siendo esta la principal utilización del Cacao (Anecacao, 2015). Sin embargo, se pueden extraer otros productos del Cacao como son la manteca de cacao, nibs de cacao, crema alcohólica de cacao o, en ocasiones, se aprovecha el mucílago para otras elaboraciones o su consumo fresco. Se cree, además, que las comunidades originarias utilizaban Cacao principalmente de manera ceremonial y le atribuyeron un importante valor por el que incluso se lo utilizó como moneda de cambio en el comercio entre ellas (FECD, s/f). Actualmente existe una muy elevada producción de Cacao principalmente en las zonas tropicales de todo el mundo. Ecuador no solo forma parte de este grupo de productores, sino

que se posiciona como el mayor productor y exportador de Cacao Fino de Aroma a nivel mundial. Se conoce también que Ecuador atravesó un evento económico conocido como el Boom del Cacao a partir del siglo XVIII, donde este producto se convirtió en el mayor generador de ingresos para la nación. Este acontecimiento duró hasta la aparición de plagas y enfermedades que desestabilizaron la producción e incluso pusieron en peligro a las especies de cacao de mejor calidad (Anecacao, 2015).

Naranjilla.

La naranjilla se conoce con varios otros nombres a lo largo de América y tiene un gran número de diferentes especies. *Solanum quitoense* Lam es el nombre científico de la especie de naranjillas nativa de la zona andina de Ecuador. Esta planta tiene una apariencia, para muchos, prehistórica debido a sus características físicas. Destaca por estar cubierta totalmente de finas espinas que le otorgan su distintiva apariencia aterciopelada. Posee grandes hojas con tonos violeta por debajo, tallos muy verdes e irregulares cubiertos de espinas, flores totalmente afelpadas con colores blancos, rosados y púrpuras, y frutos de color naranja con pulpa verde (Castro y Herrera, 2019).

Principalmente, de la naranjilla se aprovecha su pulpa para su consumo en fresco. Se conoce que tiene sabores ácidos y dulces en su estado de maduración óptimo. A partir de esta pulpa se suelen elaborar diferentes tipos de productos como pueden ser jugos, batidos, mermeladas y otros que aprovechan el sabor natural de esta fruta para la creación de alimentos más complejos como diferentes tipos de postres, bizcochos, helado, entre otros. Además, las comunidades nativas utilizan la naranjilla en preparaciones más tradicionales como la chicha y, en gastronomía contemporánea tradicional del Ecuador, se puede evidenciar su utilización en ciertas elaboraciones como los populares *secos* ya sea de gallina, chivo, cerdo o res (Patrimonio Alimentario del Ecuador, 2016).

El estado actual de la naranjilla se cataloga como completamente fuera de riesgo, debido a que su producción es realmente común. En Ecuador su producción se centra principalmente en zonas amazónicas y en las zonas bajas de la sierra. Las provincias donde se concentra con mayor fuerza el cultivo de naranjilla en el país incluyen algunas del Oriente como son Napo, Zamora Chinchipe, Pastaza, Morona Santiago y algunas de la Sierra como Pichincha y Tungurahua en los trópicos de la cordillera de los Andes (INIAP, 2014).

Macambo.

La información disponible sobre el posible origen del Macambo sugiere que no se ha establecido un punto específico de natividad de este árbol. Algunos textos mencionan la posibilidad de que la región de Centroamérica sea el lugar originario de este producto, sin embargo, su relevancia también está muy presente en comunidades de la Amazonía de Sudamérica que incluye a países como Colombia, Perú y Ecuador. El nombre científico de este producto es *Theobroma bicolor* y se conoce actualmente por su relación con el *Theobroma cacao*, el cacao común del que se obtiene el chocolate. Los otros nombres con los que se conoce a este producto son patasyuyo, patasmuyu, cacao blanco y macambo. Esta planta se caracteriza por ser de gran tamaño y por su mazorca leñosa y muy gruesa (Ríos, 2015).

Actualmente el principal uso del macambo es como alimento. De la mazorca se puede extraer la pulpa con un olor y sabor característico que se puede ingerir, no obstante, lo que más se consume es la semilla. A diferencia del cacao común, a partir de las semillas de cacao no se puede obtener chocolate. Por esta razón, las semillas de macambo se ingieren por sí solas, como fruto seco, después de un proceso de secado y tostado (Ríos, 2015). Existen varias preparaciones donde se incorpora el macambo como ingrediente principal sobre todo en la Amazonía, algunas incluyen el Patas Uchu o la Uchumanga (Patrimonio Alimentario, 2016). Hoy en día el patasyuyo forma parte de uno de los productos que conforman uno de los Sistemas Ingeniosos de Patrimonio Agrícola Nacional, las chacras amazónicas. Su cultivo y

recolección aún siguen estando completamente relacionados con su disponibilidad natural, pero existen empresas que logran satisfacer la creciente demanda de semillas de macambo en ciudades fuera del Amazonas (Guachamin, et. al. s/f).

Ishpingo.

El ishpingo, conocido también como canelo o canela americana, cuya denominación científica es *Ocotea quixos* es la flor de un árbol oloroso y con corteza ancha. La flor tiene forma de sombrero y al secarse se solidifica y produce mucho aroma. Su origen es en la Amazonía, en donde se tiene registro de que diferentes civilizaciones autóctonas aromatizaban la chicha haciendo uso de esta flor seca. Además, fue considerada un producto con mucho valor económico dentro de las civilizaciones autóctonas amazónicas, pues era un producto muy popular en el trueque, y también llegó a servir como moneda. El valor de esta flor para los colonizadores españoles fue sumamente alto, pues servía como ofrenda y regalo en estas civilizaciones (Estrella, 1998).

Los usos de esta planta se dividen en tres diferentes ámbitos. El tradicional y que se ha mantenido hasta la actualidad es como aromatizante en preparaciones ancestrales como la chicha, y actualmente es considerado un ingrediente principal aromatizante en la realización de la colada morada tradicional. El uso medicinal ha sido importante dentro de las civilizaciones de origen amazónico, pues se menciona que esta flor tiene propiedades estimulantes y laxantes, y era muy popular para curar problemas en el sistema digestivo. Sus principales usos son en infusiones con la flor seca entera o triturada. Finalmente, el uso y valor ceremonial era importante, pues se consideraba una ofrenda sagrada en diferentes culturas aborígenes (Estrella, 1998).

La producción de esta planta predomina en la región amazónica, con mayor presencia en bosques nativos y en suelos con alto contenido de arcilla y arena. Además, esta planta se considera común en las civilizaciones locales amazónicas, y tiene algunas variedades en las

que se diferencia por el uso, pues en unas se usan sus hojas, mientras que en otras se usa su flor (Patrimonio Alimentario del Ecuador, s/f).

CONCLUSIONES

Ecuador es un país megadiverso, pues a pesar de ser considerado pequeño, contiene una gran variedad de animales y plantas nativas que han sido usados a través del tiempo para la alimentación local. Sin embargo, muchos de estos productos en la actualidad se mantienen solamente para cultivo y consumo familiar con muy poco uso en la gastronomía ecuatoriana.

Durante el proceso para la venta del menú en el restaurante Marcus, se tuvieron problemas en la primera degustación debido al intento de usar solamente productos nativos por región que se han perdido en el tiempo, que no son comunes en la dieta tradicional y que, además, eran en su mayoría estacionales. Esto requiere una gran cantidad de experiencia y conocimiento de los productos, por lo que la primera degustación y propuesta no fue aprobada. Sin embargo, para la segunda propuesta de menú (la cual fue aprobada) se buscó mantener el uso de productos nativos como producto principal de cada plato, pero el concepto fue ampliado a productos que también se producen comúnmente en el país, aunque estos no sean obligatoriamente nativos. De esta manera, se cumplió el objetivo de usar productos locales, y prepararlos mediante técnicas gastronómicas aprendidas a lo largo de la carrera.

En cuanto a las ventas totales durante la semana de venta del menú se logró un total de 62 menús completos vendidos. Cantidad que se considera positiva tomando en cuenta el riesgo de una propuesta de alta cocina con uso de productos nativos y locales poco comunes. Además, se considera que debido a que el menú estuvo en venta durante un feriado prolongado, el número de personas que asistieron se redujo significativamente. Por último, cabe mencionar que no se tuvo la presencia de ningún docente de la carrera en la venta del menú, cosa que sí sucedió en el resto de proyectos de titulación.

Acerca de las opiniones de quienes ordenaron el menú todas fueron muy positivas, en las que se escucharon opiniones variadas en cuanto a la preferencia de los comensales en relación con

el plato que más disfrutaron, por lo que consideramos que no hubo alguno que haya resaltado frente a otro. De esta manera, las críticas de los comensales fueron todas positivas, al comienzo sugirieron que el caldo de mariscos del plato fuerte tenga más sabor, por lo que se corrigió rápidamente el primer día del menú y se realizó una bisque que fue del agrado de todos. Una de las experiencias más gratificantes es que se contó con la presencia del Chef Michael Koziol, quien asistió dos veces al menú acompañado de personas diferentes en cada situación.

Con respecto a la experiencia de venta del menú, se considera que la mayor limitante fue el plato fuerte, pues se debían hacer 3 proteínas diferentes, con tiempos de cocción diferentes, y se debían preparar al momento de servir, razón por la cual se requirió de ayuda durante un servicio en el que se solicitaron alrededor de 20 menús durante lapsos de tiempo muy similares y cortos. Sin embargo, se logró presentar con éxito los platillos, y los clientes mencionaron que la espera valió la pena. Finalmente, se concluye que el propósito y concepto del trabajo investigativo y práctico obligatorio para la graduación fue llevado a cabo con éxito, pues se cumplieron y superaron las expectativas planteadas durante todo el proceso creativo del menú.

Finalmente, en cuanto al análisis de los costos teóricos y reales del menú, inicialmente se calculó un costo teórico de \$7,97 por cada uno. Sin embargo, al finalizar la semana de venta y realizar un análisis, se obtuvo un costo real de \$7,10 por cada menú vendido. De esta manera, también se calculó un food cost real de 30,59%, que se considera dentro del límite que debería tener un menú de alta cocina en un restaurante con el mismo concepto. En cuanto a devoluciones y productos dados de baja se concluye que no existieron desperdicios, y que no se obtuvieron casi sobrantes, por lo que la administración y manejo de materia prima fue muy bien llevada a cabo por parte de los estudiantes a cargo del menú vendido desde el 26 hasta el 31 de octubre del 2021.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agroindustrias G2. (2020). *Wira Thani Aceite de Sacha Inchi*. Agroindustrias Ecuador G2. Obtenido el 18 de noviembre de 2021 de: <https://agroindustriasg2.com/>
- Aguilar et al.. (2017). *Manual de Cultivo de yuca Manihot esculenta Crantz*. Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA). Costa Rica. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-10918.pdf>
- Alayón, A. Echeverri, I. (2016). *Sacha Inchi (plukenetia volubis linneo): ¿Una experiencia ancestral desaprovechada? Evidencias clínicas asociadas a su consumo*. Rev Chil Nutr Vol. 43, N°2. Cartagena de Indias, Colombia. Obtenido el 18 de noviembre de 2012 de: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/rchnut/v43n2/art09.pdf>
- Anecacao. (2015). *Ecuador es el Primer Exportador de Cacao en Grano de América*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <http://anecacao.com/index.php/es/noticias/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america.html>
- Anecacao. (2015). *El Cacao Ecuatoriano*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <http://www.anecacao.com/es/noticias/el-cacao-ecuadoriano.html>
- Anecacao. (2015). *Historia del Cacao*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Aristizábal, J. Sánchez, T. (2007). *Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Boletín de Servicios Agrícolas de la FAO N°163. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://www.fao.org/3/a1028s/a1028s.pdf>
- Beaz, J. (2017). *Cultivo del mejillón (Mytilus galloprovincialis)*. Observatorio Español de Acuicultura. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Cuadernos de Acuicultura. Madrid, España. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: https://www.observatorio-acuicultura.es/sites/default/files/images/adjuntos/libros/cuaderno_mejillon.pdf
- Berrezueta et al.. (2021). *Evaluación del mejillón Mytella strigata (hanley, 1843) para su uso como complemento en el alimento de juveniles del camarón Penaeus vannamei Boone, 1931*. AquaTechnica. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/aquatechnica/article/view/4055/3742>
- Boada, C y Vallejo, A. (2018). *Mamíferos del Ecuador*. Museo de Zoología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://bioweb.bio/faunaweb/mammaliaweb/FichaEspecie/Lama%20glama#:~:text=E%20de%20conservaci%C3%B3n,de%20la%20UICN%3A%20Preocupaci%C3%B3n%20menor.>

- Brito et al. (2002). *Proyecto: Aplicación de nuevas tecnologías agroindustriales para el tratamiento de frutas tropicales y andinas para exportación*. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios. Quito, Ecuador. Obtenido el 16 de octubre de 2021 de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/498/1/iniapscCDd.pdf>
- Castillo et al. (1996). *Catálogo de recursos genéticos de raíces y tubérculos andinos en Ecuador*. Quito, Ecuador: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos y Biotecnología. (Publicación Miscelánea no. 66).
- Castro, W y Herrera, L. (2019). *La Naranjilla (Solanum quitoense Lam) en Ecuador*. Universidad Central “Marta Abreu” de las Villas. Universidad Estatal Amazónica. Cuba & Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/12219/Naranjilla.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Centro Internacional de la Papa. (2014). *Procesamientos y Usos de la Papa*. Centro Internacional de la Papa (CIP). Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://cipotato.org/es/lapapa/procesamiento-y-usos-de-la-papa/>
- Cevallos, J. (2019). *Propuesta de un plan de negocios para el posicionamiento del palmito ecuatoriano en la República Popular de China*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito, Ecuador. Obtenido el 20 de noviembre de 2021 de: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/17905/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n%20Jorge%20Cevallos%20Junio%202019.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=En%20la%20tabla%20n%C3%BAmero%201,en%20volumen%20y%20en%20tercer>
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014). *Nacionalidades Amazonía, Secoya*. Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE). Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://conaie.org/2014/07/19/secoya/>
- Ecuador Forestal. (s/f). *Ficha Técnica No. 2 Nogal*. Ecuador Forestal. Obtenido el 16 de octubre de 2021 de: <http://ecuadorforestal.org/wp-content/uploads/2010/08/NOGAL.pdf>
- Espinosa, P., Abad J.. (1996). *Raíces y tubérculos andinos, cultivos marginados en el Ecuador, situación actual y limitaciones para la producción*. Ayala-Ayala. Quito, Ecuador. Obtenido el 16 de octubre de 2021 de: https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1421&context=abya_yalla
- Estrella, E. (1998). *El pan de América*. FUNDACYT Y SENACYT. Quito, Ecuador.
- FAO. (2011). *La Quinoa: Cultivo Milenario para Contribuir a la Seguridad Alimentaria Mundial*. Oficina Regional para América Latina y el Caribe.
- FECD. (s/f). *Ruta Ancestral del Cacao*. Fondo Ecuatoriano de Cooperación para el Desarrollo. Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <https://www.redeamerica.org/transformadores/es/formulario/public/archivos/227/1/Ruta-Ancestral-del-Cacao-compressed%202.pdf>

- Fernandez et al. (2013). *Introducción a la Taxonomía: Manual de Ejercitaciones*. Universidad Nacional de la Plata. La Plata, Argentina.
- Fundación Raíz Ecuador. (s/f). *Mujer Amazónica*. Fundación Raíz Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://www.fundacionraizec.org/mujer-amazonica/>
- Galvez, M. (1984). *Informe sobre el desarrollo de la acuicultura en el Ecuador*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://www.fao.org/3/ad020s/AD020s06.htm#ch6>
- Guachamin, et al. (s/f). *Chakra Circular Sostenible de Producción Alimentaria*. Universidad Regional Amazónica Ikiam. Napo, Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: https://odsterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2018/12/Chagra_circular_propuesta.pdf
- Herrea, M. (2012). *Utilización del Ají Rocoto y Ají Colorado en la Gastronomía Cuencana*. Cuenca, Ecuador. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://core.ac.uk/reader/38648705>
- Hinostroza, et al. (2014). *Cultivo de Yuca en el Ecuador*. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador (INIAP). Estación Experimental Portoviejo. Boletín Divulgativo N° 436. Santo Domingo, Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/5214/1/INIAPEEPbd436.pdf>
- INIAP. (2014). *Naranjilla*. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/rnaranjilla>
- Játiva, R. (1998). *El palmito de chontaduro en la Amazonía ecuatoriana*. Francisco de Orellana, Ecuador: INIAP, Estación Experimental Napo Payamino, Programa de Agroforestería.
- Larín, et al. (2018). *Cultivo de Tomate (Lycopersicon esculentum)*. Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal Enrique Álvarez Córdova (CENTA). Ministerio de Agricultura y Ganadería. El Salvador. Obtenido el 09 de octubre de 2021 de: http://centa.gob.sv/docs/guias/hortalizas/Guia%20Centa_Tomate%202019.pdf
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). *El Pez Guato es uno de los más grandes de la Costa del Pacífico*. Gobierno del Encuentro. Ecuador. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://www.agricultura.gob.ec/el-pezuato-es-uno-de-los-mas-grandes-de-la-costa-del-pacifico/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (s/f). *MAGAP Impulsa Producción de Sacha Inchi en El Oro*. Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-produccion-de-sacha-inchi-en-el-oro/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. (2014). *Acta de Negociación de la Oferta Económica Presentadas para la Adquisición de “Materiales, Insumos, y Semillas, para la Implementación del Cultivo de Sacha Inchi del proyecto de Cooperación MAGAP - 2KR Japonés, de la Provincia de Napo”, del Proceso de*

Subasta Inversa Electrónica No. SIE-002-DPAN-2014. Dirección Provincial Agropecuaria de Napo. Napo, Ecuador.

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario Fascículo 3*. Patrimonio Alimentario. Ecuador. Recuperado el 16 de octubre de 2021 de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/3-P.Alimentario-lunes.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario Fascículo 2*. Patrimonio Alimentario. Ecuador. Recuperado el 16 de octubre de 2021 de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/PAlimentario-N2.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario Fascículo 7*. Patrimonio Alimentario. Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/12/7-PAlimentario-baja-APROBADO.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Naranjilla*. Patrimonio Alimentario del Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: <https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Naranjilla>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Nea pia*. Patrimonio Alimentario del Ecuador. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Nea_pia
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Patas Uchu*. Patrimonio Alimentario del Ecuador. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Patas_uchu
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s/f). *Ishpingo Amazonía*. Patrimonio Alimentario del Ecuador. Recuperado el 16 de octubre de 2021 de: https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Ishpingo_Amazon%C3%ADa
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. (2007). *Ficha del Tomate*. Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. Managua, Nicaragua. Obtenido el 09 de octubre de 2021 de: <https://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENE71N583ft.pdf>
- Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2012). *Especies Exóticas Invasoras: Una amenaza para la biodiversidad*. Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales. República Dominicana, Santo Domingo. 1ra ed. Obtenido el 09 de octubre de 2021 de: <http://ambiente.gob.do/wp-content/uploads/2016/10/Especies-Exoticas-Invasoras.pdf>
- Monteros, et al. (2010). *Catálogo Cultivares de Papas Nativas*. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador (INIAP). Publicación Miscelánea N° 179. Centro Internacional de la Papa (CIP). Quito, Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://www.fontagro.org/wp-content/uploads/2005/01/iniapscpm1792010.pdf>
- Monteros, et al. (2011). *Inventario de Tecnologías e Información para el Cultivo de Papa en Ecuador*. Centro Internacional de la Papa (CIP). Instituto Nacional Autónomo de

- Investigaciones Agropecuarias del Ecuador (INIAP). Quito, Ecuador. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://cipotato.org/papaenecuador/>
- Morales, K. (2016). *Evaluación de dos formulaciones de fertirriego a dos profundidades con fertilización foliar complementaria en la producción de tomate riñón (Lycopersicon esculentum Mill.), Var. Micaela bajo invernadero. Tumbaco. Pichincha.* Universidad Central del Ecuador. Facultad de Ciencias Agrícolas. Quito, Ecuador. Obtenido el 09 de octubre de 2021 de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7985/1/T-UCE-0004-17.pdf>
- Moreno, et al. (2015). *Efecto de la Cocción sobre la composición Química y Capacidad Antioxidante de papas Nativas (Solanum tuberosum) del Ecuador.* Ecuador es Calidad - Revista Científica. Vol. 2 Núm. 2. Obtenido el 17 de noviembre de 2021 de: <https://revistaecuadorestcalidad.agrocalidad.gob.ec/revistaecuadorestcalidad/index.php/revista/article/view/15>
- Morillo, P. (2008). *Estudio de factibilidad para la producción y exportación de paté de palmito hacia el mercado chileno.* Universidad Internacional del Ecuador. Facultad de Ciencias Administrativas. Quito, Ecuador. Recuperado el 12 de octubre de 2021 de: <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/103/1/T-UIDE-0032.pdf>
- Moya, S. (2017). *Conservación de la oca como patrimonio alimentario en el cantón Píllaro parroquia La Matriz.* Universidad San Francisco de Quito. Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Quito, Ecuador. Recuperado el 14 de octubre de 2021 de: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6952/1/135968.pdf>
- National Introduced Marine Pest Information System. (2021). *Species - Mytella strigata.* Australian Government. Obtenido el 17 de octubre de 2021 de: <https://nimpis.marinepests.gov.au/species/species/146>
- Pabón, E. (2021). *Desarrollo del cubo sazonador a base de chillangua (Eryngium foetidum L.) como alternativa de condimento natural para público en general.* Universidad Agraria del Ecuador. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Guayaquil, Ecuador. Recuperado el 14 de octubre de 2021 de: <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PABON%20PRECIADO%20EDILMA.pdf>
- Perea, et al. (2007). *Los Seres Vivos; Morfología, Fisiología, Genética, Ecología y Biotecnología.* Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.
- Piedad, M. (2010). *Análisis de riesgo y propuesta de categorización de especies introducidas para Colombia.* Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt. Bogotá, C. C., Colombia. Obtenido del 09 de octubre de 2021 de: <http://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/12150/An%20c3%a1lisis%20de%20riesgo%20y%20propuesta%20de%20categorizaci%20c3%b3n%20de%20especies%20introducidas%20para%20Colombia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ríos, M. (2015). *Estudio del Arte para la Elaboración de Productos de Snack a Partir del Macambo.* Universidad Nacional de la Amazonía Peruana. Iquitos, Perú. Obtenido el 24 de noviembre de 2021 de: https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/3931/Marilin_Tesis_Titulo_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Tenemaza, T. (2010). *Aplicaciones Gastronómicas a Base de Carne de Llama en el Restaurante Sumak Kausai*. Riobamba, Ecuador.

Villavicencio, A., y Vásquez C., W. (2008). *Guía técnica de cultivos*. Quito, Ecuador: INIAP. (Manual no. 73).

ANEXO A: CARNE DE LLAMA

Fuente: David Salvador

ANEXO B: MASHUA

Fuente: 123rf

ANEXO C: PAPA LEONA

Fuente: CIPOTATO

ANEXO D: AJÍ ROCOTO

Fuente: Paulo Martínez

ANEXO E: PALMITO

Fuente: iCulinaria.es

ANEXO F: VARIEDADES TOMATE

Fuente: David Montero

ANEXO G: SACHA INCHI



Fuente: PromPerú

ANEXO H: QUINUA



Fuente: National Geographic

ANEXO I: NEAPIA

Fuente: David Salvador

ANEXO J: MEJILLÓN

Fuente: OCU

ANEXO K: CHILLANGUA



Fuente: Primicia

ANEXO L: YUCA



Fuente: David Salvador

ANEXO M: MERO



Fuente: Pescado Azul y Blanco

ANEXO N: CACAO



Fuente: El Universo

ANEXO O: NARANJILLA



Fuente: Laylita.com

ANEXO P: MACAMBO



Fuente: World Xokotol

ANEXO Q: ISHPINGO



940142714

Fuente: iStock

ANEXO R: RECETA ENTRADA FRÍA

Carpaccio de Llama	
Realizado por:	Gabriel Montenegro, David Salvador.
Tipo:	Entrada Fría
Porciones:	4 pax
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Carpaccio de llama</u>	
200gr Carne de llama	
30gr Mantequilla	
100ml Aceite vegetal	
15gr Ajo	
10gr Romero	
2gr Sal nital	
2gr Pimienta molida	
2gr Sal	
<u>Subreceta 2: Vinagreta de maracuyá</u>	
150ml Pulpa de maracuyá	
30gr Azúcar morena	
30 ml Agua	
30ml Vinagre balsámico	
70ml Aceite de oliva	
<u>Subreceta 3: Hilos de papa</u>	
100gr Papa leona	
100ml Aceite vegetal	

Subreceta 4: Pasta de ají

200gr Ají rocoto
 100gr Cebolla perla
 20gr Dientes de ajo
 300ml Aceite vegetal

Subreceta 5: Mayonesa de ají

200ml Aceite vegetal
 1u. Huevo
 4gr Sal
 2gr Pimienta

Subreceta 6: Pickle de mashua

100gr Mashua
 100ml Vinagre blanco
 50ml Agua
 5gr Sal
 20gr Azúcar

Subreceta 7: Atado de brotes

30gr Brotes varios
 Hielo
 Agua
 8u. Hojas de mastuerzo

Preparación:**Subreceta 1: Carpaccio de llama**

En una sartén añadir un poco de aceite y confitar el ajo a 60°C durante 40 minutos.

Cortar la llama en forma de rectángulo con un grosor de 10cm de cada lado.

Calentar una sartén a alta temperatura, añadir el aceite, y sellar la carne por cada lado sin que se queme. Reservar.

En una funda para sellar al vacío añadir el lomo de carne de llama, añadir la sal nital, la sal normal, la pimienta, la mantequilla, el romero, el ajo confitado, y un chorro de aceite del ajo.

Cocinar la bolsa al vacío en sous vide durante 24 horas a 60°C.

Con ayuda de papel film, formar un cilindro con la carne cocinada y congelar hasta que esté sólida.

Con una laminadora de embutidos, laminar de 0,5 cm el cilindro de carne, reservar las láminas sin que se sobrepongan, y en refrigeración.

Subreceta 2: Vinagreta de maracuyá

En una sartén a temperatura media reducir la azúcar morena y el agua hasta que tenga un aspecto de miel. Reservar.

En otra sartén, reducir el vinagre balsámico sin que se evapore completamente. Reservar.

En una licuadora añadir la pulpa de maracuyá, la reducción de azúcar morena, y la reducción de vinagre balsámico hasta obtener el sabor deseado.

Mientras se licua, añadir el aceite en forma de hilo hasta que la mezcla espese (debe ser más líquida que textura de mayonesa).

Reservar en refrigeración dentro de un salsero.

Subreceta 3: Hilos de papa

Poner a calentar el aceite en una sartén a temperatura media-alta.

Mientras se calienta, cortar julianas finas de la papa.

Una vez que el aceite esté caliente, añadir las julianas de papa y freír hasta que estén crocantes.

Reservarlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Subreceta 4: Pasta de ají

En una sartén añadir el ají previamente limpio, la cebolla en mirepoix mediano, y el ajo aplastado, cubrir de aceite y confitar 60°C hasta que la cebolla esté transparente, y el ají esté suave.

Retirar los vegetales del aceite y licuarlos hasta conseguir una pasta lisa. Reservar.

Subreceta 5: Mayonesa de ají

En una licuadora añadir 1 yema de huevo, licuar unos segundos, y añadir aceite en forma de hilo mientras se licua hasta conseguir la textura de mayonesa. Añadir la pasta anterior hasta obtener el picante deseado y mezclar. Corregir el sabor con sal y pimienta.

Subreceta 6: Pickle de mashua

Pelar la mashua. Calentar agua en una olla hasta que hierva, añadir la mashua durante 1 minuto y sacarla. Pasar inmediatamente por agua con hielo hasta que enfríe, dejar escurrir.

Con la ayuda de una bandolina, obtener rodajas delgadas de mashua. Reservar.

En otra olla, agregar el agua, vinagre, sal, y azúcar. Calentar hasta que los polvos se diluyan. Esperar que llegue a temperatura ambiente.

En un recipiente añadir las rodajas de mashua y cubrir con la mezcla de vinagre. Reservar en refrigeración.

Subreceta 7: Atado de brotes

En un bol añadir hielo y agua.

Tomar los brotes y remojarlos rápidamente en el agua con hielo antes de servir.

Montaje del plato:

Colocar 10-15 láminas de llama en un plato formando un círculo.

Añadir 5 mashuas intercaladas sobre la llama.

Colocar 3 puntos de la mayonesa de ají cerca de los extremos del círculo.

En el centro añadir los brotes pasados por el agua con hielo, añadir 2 hojas de mastuerzo, y un poco de hilos de papa.

Con el salsero, regar la vinagreta de maracuyá a lo largo del plato.



ANEXO S: RECETA ENTRADA CALIENTE

Tuétano Falso de Palmito	
Realizado por:	Gabriel Montenegro, David Salvador.
Tipo:	Entrada Caliente
Porciones:	4# pax
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Palmito asado</u>	
150gr Palmito conserva 30ml Aceite de oliva	
<u>Subreceta 2: Cremoso de palmito</u>	
50gr Palmito conserva 10gr Sacha inchi 20gr Mantequilla	
<u>Subreceta 3: Quinoa crocante</u>	
20gr Quinoa (de preferencia roja) 50ml Agua potable 50ml Aceite vegetal	
<u>Subreceta 4: Quinoto</u>	
120gr Quinoa (de preferencia blanca) 40gr Cebolla perla 40gr Apio 40gr Zanahoria amarilla 40gr Cebolla puerro 1lt Agua 40gr Leche de coco 40gr Mantequilla	
<u>Subreceta 5: Salsa de tomate y coco</u>	
150gr Tomate conserva	

40gr Cebolla perla
 8gr Dientes de ajo
 60gr Leche de coco
 1u. Hoja de laurel
 3gr Sal
 2gr Pimienta
 40gr mantequilla

Preparación:

Subreceta 1: Palmito asado

Cortar en la mitad a lo largo de los palmitos, separar el corazón y reservar para el cremoso.

Con una brocha, untar aceite de oliva en la superficie externa de los palmitos.

Asar a temperatura media-alta hasta que tomen color negro (no quemar). También se puede usar un soplete. Reservar.

Subreceta 2: Cremoso de palmito

En una sartén a temperatura media añadir la mantequilla y esperar que se derrita.

Saltear los corazones de palmito hasta que estén suaves.

En una licuadora o procesador añadir el palmito salteado con los jugos, sachá inchi, sal. Añadir mantequilla en caso de que sea necesario y licuar o procesar hasta obtener una textura más espesa que la de una mayonesa.

Subreceta 3: Quinua crocante

En una olla colocar el agua y la quinua, cocinar desde frío hasta que la quinua esté suave pero no sobre cocinada. Reservar la quinua sin el agua.

En una sartén colocar el aceite y calentar a temperatura alta, añadir la quinua y dejar freír hasta que casi no burbujee. Retirar la quinua del aceite y reservar sobre papel absorbente para escurrir el exceso de grasa.

Subreceta 4: Quinoto

Cortar los vegetales en mirepoix y cocinar en una olla con agua durante 30min.

Colar los vegetales y reservar el agua.

En otra olla con agua cocinar la quinua hasta que esté al dente. Colar y pasar por agua fría, reservar sin ningún líquido.

En una sartén añadir la quinua, 30ml del fondo de vegetales, la leche de coco y cocinar a temperatura media sin que se seque. Una vez caliente y con los líquidos incorporados, añadir la mantequilla y sal, y remover hasta que quede cremoso.

Esta preparación se debe hacer al momento de servir.

Subreceta 4: Salsa de tomate y coco

En una sartén a temperatura media añadir aceite, al estar caliente añadir la cebolla perla cortada en brunoise fino. Sofreír hasta que los cortes estén transparentes, luego añadir el ajo picado en brunoise fino, y sofreír unos minutos más.

Añadir el tomate en conserva y dejar cocinar a temperatura media-baja sin que hierva en exceso durante 5 minutos. Añadir la leche de coco y el laurel, y cocinar por 3 minutos más.

Licuar o procesar la mezcla hasta que esté lisa. Reservar.

Al momento de servir, calentar nuevamente la salsa, añadir mantequilla. Si la mezcla está muy espesa, corregir textura con fondo de vegetales, corregir sabor con sal.

Montaje:


Colocar una porción de quinoto en el centro de cada plato, colocar el palmito asado con el hueco hacia arriba.

Rellenar el palmito con gotas del cremoso, espolvorear un poco de quinua crocante. Se puede añadir brotes sobre las gotas de cremoso para decorar.

A un lado del plato, añadir gotas (de pequeñas a grandes) hasta formar un semicírculo.



ANEXO T: RECETA PLATO FUERTE

Pesca Fresca	
Realizado por:	Gabriel Montenegro, David Salvador.
Tipo:	Plato Fuerte
Porciones:	4 pax
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Fondo de Camarón</u> 200g Cáscaras de Camarón 180g Cebolla Perla 80g Chillangua 150g Zanahoria 80g Hinojo 80g Apio	
<u>Subreceta 2: Puré de Yuca Amarilla</u> 400g Yuca Amarilla 100g Cebolla Perla	
<u>Subreceta 3: Filete de Róbalo</u> 400g Filete Róbalo 100g Mantequilla 20g Chillangua	
<u>Subreceta 4: Langostinos y Mejillones Salteados</u> 2u Mejillón Nacional	

240g Langosino
 100g Mantequilla
 20g Chillangua

Subreceta 5: Crocante de Camote

120g Camote
 100ml Aceite de Girasol

Subreceta 6: Mantequilla de Neapia

100g Mantequilla
 30g Neapia

Preparación:

Subreceta 1:

En una olla lo suficientemente grande sofreír las cascarras de camarón hasta conseguir un color rojo intenso y caramelización. Cortar todos los vegetales en mire poix y añadirlos a la olla con las cascarras de camarón. Agregar la chillangua entera. Agregar agua hasta cubrir totalmente a los ingredientes previos. Continuar la cocción por 1 hora para formar un fondo de sabor concentrado. Retirar la chillangua y con ayuda de una licuadora de inmersión incorporar todos los ingredientes del fondo y cernir para descartar cualquier sólido que no se haya licuado por completo. Al omento del servicio, dejar reducir ligeramente el fondo para espesar y agregar sal al gusto.

Subreceta 2:

Cortar la yuca en trozos más pequeños y descartar los centros para evitar partes muy duras o fibrosas. En una olla grande poner toda la yuca, la cebolla y cubrir con agua. Cocinar hasta que la yuca esté totalmente suave y retirar del agua. En caliente y con ayuda de una herramienta de puré, aplastar la yuca cocida y formar la base del puré. Al momento del servicio agregar la base a un sartén, agregar agua caliente, sal y mantequilla hasta formar un puré liso y suave.

Subreceta 3:

Cortar porciones de 100g del filete de róbalo y condimentarlos al gusto. En un sartén caliente colocar mantequilla y los filetes. Esparcir chillangua picada sobre los filetes. Asegurarse de que todos los lados del filete estén bien dorados y comprobar su cocción interna. Retirar del fuego.

Subreceta 4:

En un sartén caliente colocar mantequilla, los mejillones y los langostinos previamente limpios y sal pimentados. Esparcir chillangua picada sobre ellos y cocinar a término. Una vez dorados, retirar del fuego.

Subreceta 5:

En una licuadora añadir 1 yema de huevo, licuar unos segundos, y añadir aceite en forma de hilo mientras se licua hasta conseguir la textura de mayonesa. Añadir la pasta anterior hasta obtener el picante deseado y mezclar. Corregir el sabor con sal y pimienta.

Subreceta 6:

Pelar el camote y con ayuda de una mandolina obtener rodajas finas. Calentar el aceite y freír las rodajas de camote hasta que estén crujientes. Almacenar.

Subreceta 7:

En sartén frío agregar la mantequilla y la neapia. A fuego bajo, clarificar la mantequilla y permitir que se incorpore con la neapia. Retirar del fuego y almacenar.

Montaje:

En platos agregar una porción de puré de yuca como cama. Sobre el puré ubicar el filete de róbalo y pintarlo con la mantequilla de neapia. A su lado ubicar 1 langostino por plato y 2 dos mejillones. Decorar con el crocante de camote y brotes varios. Almacenar el fondo de camarones en una jarra y servir en la mesa a cada plato.

ANEXO U: RECETA POSTRE

Dulce Domesticación	
Realizado por:	Gabriel Montenegro, David Salvador.
Tipo:	Postre
Porciones:	4 pax
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Bizcocho de Maqueño con Cacao</u>	
125g Maqueño	
150g Mantequilla	
150g Azúcar	
150g Huevos	
150g Harina	
3g Polvo de Hornear	
<u>Subreceta 2: Crumble de Cacao</u>	
100g Harina	
100g Azúcar Morena	
75g Mantequilla	
50g Cacao en Polvo	
<u>Subreceta 3: Helado de Naranja</u>	
1000ml Pulpa de Naranja	
100g Azúcar	

Subreceta 4: Caramelo Crocante de Macambo

100ml Glucosa
50ml Zumo de limón
50g Macambo

Subreceta 5: Gel de Ishpingo

50g Ishpingo
300g Agua
75g Azúcar
5g Xantana

Preparación:**Subreceta 1:**

En un bowl de batidora añadir la mantequilla y 60g del maqueño y cremar con ayuda del escudo. Aparte tamizar y mezclar los polvos y agregar a la batidora lentamente junto con los huevos. Una vez incorporado y fuera de la batidora agregar el resto del peso del maqueño cortado en pequeños cubos. Ubicar la masa en un molde rectangular y plano previamente engrasado y con papel cera. Hornear a 180° por 20 min. Una vez listo, desmoldar y cortar en cubos de 2cm x 2cm y guardar.

Subreceta 2:

En un bowl de batidora ubicar todos los ingredientes (la mantequilla fría) y mezclar con ayuda del escudo hasta que esté totalmente incorporado y se forme una arena homogénea.

Subreceta 3:

Calentar la pulpa de naranjilla y agregar el azúcar hasta que esté totalmente incorporada y diluida. Sacar del fuego y dejar que la mezcla se enfríe ligeramente. Almacenar la mezcla en los recipientes de la PacoJet y guardar en el congelador hasta que esté totalmente solidificado. Al momento del servicio, ubicar el recipiente en la máquina (PacoJet), activar para que se forme el helado y almacenar en frío.

Subreceta 4:

Mezclar en un bowl a mano la glucosa con el zumo de limón hasta formar una mezcla uniforme. Por otro lado, picar el macambo y tostarlo. Ubicar la mezcla en una lata de horno con silpat y sobre ella agregar el macambo tostado. Hornear hasta que esté dorado a 160° C. Sacar del silpat y trozear en pedazos irregulares, almacenar en un lugar fresco y seco.

Subreceta 5:

Infusionar el agua con todo el peso de ishpingo hasta que se obtenga un líquido lleno de aroma y sabor, agregar el azúcar. En una licuadora y con la infusión fría, agregar xantana y licuar. Almacenar en un biberón y dejar enfriar para que se vuelva más espeso.

Montaje:

En un plato redondo ubicar 150 gramos de crumble de cacao formando una línea ancha y plana. A los costados y de forma alternada ubicar cuatro cubos de bizcocho maqueño. Entre los cubos de bizcocho agregar puntos de gel de ishpingo. Realizar un kernel de helado de naranjilla y ubicarlo en el centro del camino de crumble, sobre este poner un trozo de caramelo de macambo. Adornar con flores mandarina y hojas de acedera sobre el gel de ishpingo.



ANEXO V: PANEL DE JUECES

- Sebastian Navas
- Esteban Tapia
- Emilio Dalmau
- Mario Jiménez
- David Simbaña
- Omar Monteros

ANEXO W: PLAN DE MARKETING



LOCALIDAD AL PLATO

POR GABRIEL MONTENEGRO
& DAVID SALVADOR

Es un menú que pretende realzar los productos nativos y presentar la biodiversidad alimenticia que se encuentra dentro de nuestro país, así también pretende mostrar el repertorio de técnicas gastronómicas aprendidas durante nuestra estadía en la Universidad. Nuestra inspiración nace con el objetivo de apreciar el valor total de cada producto y los procesos que se llevan a cabo desde su siembra hasta su consumo, y que muchas veces se han olvidado.

