

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

“TAITA CHIMBORAZUMANTA Waranka Mishki Mikuna”

Guamán Pucuna Silvia Beatriz

Homero Miño, Ing. Chef Ejecutivo, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciada en Arte
Culinario

Quito, enero de 2014

**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

HOJA DE APROBACION DE TESIS

“TAITA CHIMBORAZUMANTA Waranka Mishki Mikuna”

Guamán Pucuna Silvia Beatriz

Homero Miño, Ing. Chef Ejecutivo
Director de Tesis

.....

Claudio Ianotti,
Director Académico

.....

Ana Teresa Perez U.
Miembro del Comité de Tesis

.....

Mauricio Cepeda,
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

.....

Quito, enero de 2014

© DERECHOS DE AUTOR

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

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Silvia Guamán

C. I.: 0604245910

Fecha: Quito, enero de 2014

DEDICATORIA

Con profundo amor y cariño inmenso:

A mis amigos, por ser parte de mis aventuras y acompañantes de mis objetivos.

A la felicidad de nuestro hogar David Elías, Santiago, Verónica y Arimsay.

A la comunidad de El-Obraje y sus alrededores por ser un libro abierto sin derechos de autor.

AGRADECIMIENTOS

Un profundo agradecimiento a Dios por ser el creador y dador de la vida en su conjunto.

A mis padres, María Natividad y Nicolás por su amor incondicional.

A mis grandes maestros por proveerme y motivarme hacia el campo de la investigación.

A mis Hermanas, Martha, Narcisa y Sarita por sus sabios consejos.

A mi amigo David por su magnífico apoyo, desde el primer instante.

RESUMEN

El Proyecto de menú “*TAITA CHIMBORAZUMANTA Waranka Mishki Mikuna*” se llevó a cabo en el restaurante de la USFQ “Marcus Apicius”. El menú partió desde un elenco de provincia, cantón, parroquia y comunidad. Para lo cual se hizo una fusión de lo tradicional con lo moderno, se utilizó ingredientes e implementos propios del lugar, también se presentan los análisis y aplicaciones de las diferentes formas de alimentación en las comunidades andinas, estrechamente relacionadas con conceptos cosmológicos acorde a la lógica indígena. En primera instancia, se realizó las investigaciones y análisis, tanto del lugar de donde parte el menú así también del Restaurante, lugar donde se puso en oferta, con el objetivo de impulsar la cocina tradicional hacia una gastronomía moderna la misma que genera competitividad y diversidad gastronómica. También se expone todos los ingredientes y variantes, recursos e implementos, técnicas y métodos culinarios empleados durante el desarrollo del menú además se expone una investigación del lugar, tanto de las comunidades altas como de las comunidades bajas donde la gastronomía ha sido el punto de enfoque para la investigación de éstos, llegando a concluir que alrededor de una buena sazón también gira la reciprocidad y convivencia de una manera holística entre las comunidades. Situaciones que se les ha considerado importantes por lo tanto se mantiene la originalidad en el uso de la palabra o términos gastronómicos propios del lugar los mismos que profundizan la cultura gastronómica de cada sitio.

ABSTRACT

The menu Project "TAITA CHIMBORAZUMANTA Waranka Mishki Mikuna" was put on sale in the restaurant of the USFQ "Marcus Apicius". The menu started from a relation of province, town, parish and community. It became a fusion of traditional and modern for it we used ingredients and implements of the own places, also in this job presents the analysis and applications of the different forms of coexist of the Andean communities, closely related to cosmological concepts according to the Andean logic. In the first instance, be made the research and analysis the place where the menu was put on offer, the restaurant, and the place where the menu was began with the aim of boosting the traditional to a modern cuisine because it allow to generate competitiveness and diversity in the cuisine. It also exposes all ingredients and variations, resources and tools, techniques and cooking methods employed during the development of the menu also sets out a scene investigation, both the communities high and low community where gastronomy has been the focus point for the investigation of these, coming to the conclusion that around a good seasoning also rotates reciprocity and coexistence in a holistic way between communities. All situations had been considered important therefore in this investigation had maintained the originality in the use of the word or culinary terms used in the place. Because is necessary to incentive the gastronomic culture of each site.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	7
ABSTRACT.....	8
TABLA DE CONTENIDO	9
Lista de figuras	11
Índice de tablas.....	11
Lista de Fotografías.....	11
INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA	12
Antecedentes	12
El problema	14
REVISIÓN DE LA LITERATURA O FUNDAMENTOS TEÓRICOS.....	15
Gastronomía Andina como Etnomedicina	19
Gastronomía de Sitio.....	20
METODOLOGÍA Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	22
Justificación de la metodología seleccionada.....	22
Razonamiento/ Justificación de menú.....	22
Detalle de técnicas culinarias empleadas.....	23
Términos culinarios.....	24
Trabajos de preparación.....	24
Trabajos de acondicionamiento, técnicas de cocción y conservación de alimentos.....	24
Maridaje del menú.....	26
Herramientas de investigación utilizada.....	27
Descripción de participantes.....	27
Fuentes y recolección de datos.....	27
Ejecución de menú	28
Receta Estándar	28
Costos.....	29

	10
Informe de Compras.....	37
Informe de ventas	38
ANÁLISIS DE DATOS	41
Detalles del análisis	41
Importancia del estudio	46
CONCLUSIONES	47
RECOMENDACIONES	48
BIBLIOGRAFÍA.....	49
ANEXOS.....	50
Menú.....	50
Platos del menú “Taita Chimborazumanta waranka mishki mikuna”.....	51
Anexo 1	55
Anexo 2	57
Anexo 3	60

Lista de figuras

Ilustración 1: Género de los encuestados	41
Ilustración 2. Frecuencia con la que visitan Marcus.....	41
Ilustración 3. Grado de satisfacción con el menú de Marcus	42
Ilustración 4. Ha probado comida tradicional Andina.....	43
Ilustración 5. Le Gustó el sabor?	43
Ilustración 6. Conocen en la ciudad de Quito lugares donde ofrezcan menús con productos Andinos	44
Ilustración 7. Ha probado comida típica de Chimborazo?	45

Índice de tablas

Tabla 1: Cuadro de Maridaje.....	26
Tabla 2: Recursos empleados	27
Tabla 3: Receta de Costos	36
Tabla 4. Grado de satisfacción con el menú de Marcus	42

Lista de Fotografías

Fotografía 1: Taita Humberto y Mama Inés en la Comunidad de “Airon Cruz”	58
Fotografía 2: Momentos en el que se sacaba el “Tsawar mishki” de la mata de Agave Americano	59

INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA

Antecedentes

La alimentación de las comunidades indígenas en la sierra ecuatoriana se caracteriza por la variedad de preparaciones alimenticias que incluyen platos tradicionales con sabores únicos en cada lugar, los cuales han permanecido desde tiempos inmemorables hasta la actualidad. En prueba de lo mencionado en la comunidad de El-Obraje, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo los ayllus o personas que viven dentro de una comunidad, preparan sus alimentos utilizando como ingrediente principal los tubérculos, cereales y frutas andinas. Se sabe que cada plato forma parte de las convivencias tanto así que en las reuniones familiares, comunales y de cantón generalmente en las mingas genera un compartir de las sazones, gustos y aromas nutricionales¹, motivo por el cual se han establecido como platos únicos y representativos de cada lugar. Sin embargo, ciertos productos se han considerado como comida de “indios² en las ciudades y pobres en las comunidades”, razón por la cual no se han hecho muy reconocidos y establecerse como platos dentro de la nueva gastronomía. Por lo que es necesario incorporar nuevas preparaciones con sabores propios en todas las localidades tanto comunal, cantonal y de provincia ya que éstos son exóticos e innovadores en los paladares de la población que desconoce de sus atributos.

¹ Generalmente después de las mingas, cosechas y trabajos como peón en los hogares se manifiestan sobre la experiencia girada alrededor de la comida por ejemplo Mamá María decía “Hatun Manuela kararka mishkiklla cuyta, ashka chichata churashka nirka” tradiciéndolo “Mamá Manuela dio un delicioso cuy, dijo que ha preparado con bastante chicha” (se los conoce como Mama o Tayta “...” a todos los adultos mayores porque son personas que tienen muchas experiencias y un amplio conocimiento. Yo puedo señalar como temas de psicología, nutrición, resolución de conflictos, entre otros que son aplicados dentro de la comunidad).

² “Indio” peyorativo hacia las personas indígenas.

La comunidad de El-Obraje³ y otras comunidades de la provincia de Chimborazo mantienen su única manera de compartir y vivir en perfecta armonía con el medio por lo que es evidente que son enriquecedores óptimos de la interculturalidad, siendo su gastronomía de sitio la representación o símbolo holístico del modus-vivendi de cada hogar y de cada individuo. En la actualidad éstos están siendo experimentados, extraídos y adoptados por otros y siendo objeto del arte comercial, se puede ver claramente que la gastronomía actual moderna habla de comida orgánica y ampliamente amigable con la ecología y la salud de la humanidad, por lo que en los últimos años se ha desarrollado platos y menús con estos conceptos en casi todos los tipos de cocina a escala mundial. Se puede ver claramente la importancia de la gastronomía del sitio que ha marcado la diferencia en el mercado, pues genera paulatinamente competitividad y diversidad gastronómica a nivel global.

Sin embargo, en el Ecuador no se ha realizado investigaciones en lo que se refiere a la gastronomía del sitio, hay pocos escritos que detallen la realidad de cada nacionalidad, pues así como hay una diversidad cultural así también su gastronomía en cada lugar, es necesario una investigación de los mismos que vaya ligada con la convivencia en cada localidad, que permita desarrollar y promocionar la cultura gastronómica ecuatoriana totalmente tradicional. Por lo que, es fundamental que se empiece a conocer los platos típicos andinos, caseros, tradicionales, entre otros y poner a disposición de la degustación nacional e internacional; también, se debe mostrar los mejores procesos y platos para acoplar a la modernidad gastronómica. Entonces sabiendo que los mejores platos son los que se exploran desde sus inicios fue oportuno crear un menú que refleje la autenticidad de los lugareños Chimboracenses. En el país hay muchos platillos que aún no se encuentran en la mesa de

³ La comunidad se encuentra ubicada al sur oeste de la cabecera parroquial de Flores a una altitud de 3068 msnm, en la provincia Chimborazo, Cantón Riobamba, su temperatura varía de 12°C – 16°C.

todos, en este sentido la investigación y el desarrollo del menú “*Taita Chimborazumanta waranka mishki mikuna*”, nace desde un elenco de provincia, cantón, parroquia y comunidad. De esta manera se pretende demostrar la especificidad del menú en cuanto a sus características, métodos de preparación, sin dejar de lado la modernidad gastronómica que se acopla al menú antes mencionado. También se detalla la planificación, análisis y aplicación del menú que inicia desde una exploración profunda de los cultivos chimboracenses con todas las propiedades nutricionales. Todo este proceso se realiza pensando en el fortalecimiento de la gastronomía de sitio que posee valores nutricionales muy significativos para la salud corporal, menú apetecible para la gastronomía Latinoamericana y universal.

El problema

En los restaurantes ecuatorianos persiste la oferta de los platos de gran nombre, preparados con ingredientes netamente ecuatorianos, es necesario realizar una investigación involucrada hacia la convivencia que ayude a resaltar estos conocimientos tradicionales ya que cada vez más son otros los que se apoderan de una gastronomía o ingrediente de cada una de las provincias o regiones.

Se requiere un perfeccionamiento gastronómico que permita la introducción de una gastronomía tradicional modernizada que sea motivante para la generación ecuatoriana.

REVISIÓN DE LA LITERATURA O FUNDAMENTOS TEÓRICOS

En la provincia de Chimborazo, de acuerdo a las estaciones del año (invierno y verano), el consumo de los granos, tubérculos y hortalizas varían; es decir que, la alimentación fluye de acuerdo a las cosechas de los granos de temporada.

La provincia con su variada gastronomía, tiene preparaciones que son característicos de cada uno de los cantones, parroquias y comunidades. Así también existen diferencias marcadas entre Comunidades de zonas Altas y Bajas.

Las comunidades altas que se localizan a 3500 msnm se encuentran próximas a ciertos tipos de granos y tubérculos, por su parte desde la antigüedad han sido dueños de una riquísima gastronomía gracias a los granos y tubérculos que han sido frutos de sus cultivos como las habas, mellocos, ocas, papas, mashwas, entre otros. Sus formas de cultivo y consumo impulsan a que tengan un estilo único de preservación y preparación de los productos para la alimentación; por otra parte, las comunidades de zonas bajas donde su producción y cultivo de tubérculos y leguminosas oscilan a los 2900 msnm, entre los productos más cultivados y que son de alimento en estas áreas son: La arveja, el chocho, maíz, quinua, amaranto, entre otros.

Las habas se la consume verde cocida, como “mute”⁴, tostado en barro o frita. El tazno⁵ preparación de la época de los últimos días de cuaresma, también utilizada para el kukawi⁶, para preparar las habas tazno se las tuesta en un tiesto de barro, luego lo llevan a cocción hasta que adquiera una textura suave esto suelen acompañar con los diferentes platillos. Otra de las preparaciones es el mote de haba que es un plato tradicional para las fiestas en las comunas, se cree que el haba es un grano específicamente para las fiestas de rogativas o para el

⁴ Expresión propia de los lugareños

⁵ Nombre de la preparación de las habas o a su vez la acción de semi-tostar un grano sobre el tiesto de barro.

⁶ Conocido como tonga o fiambre, es una preparación que se lo llevaban de la casa para alimentarse mientras se encuentran realizando las actividades.

verdecimiento de la tierra, también consumida en fiestas como los carnavales, pascuas, ayarraymi o finados. El mote de haba es preparada después de la cosechas, se pelan, luego se ponen en remojo para finalmente llevarlos a cocción, esto acompaña muy bien las típicas fritadas. Se puede preparar también la harina de haba que consiste en semi-tostar en el tiesto de barro las habas, la harina por ser demasiado cálido se mezcla con otros tipos de grano como el trigo o maíz para luego llevar a la molienda⁷, con ello se prepara el “api o crema”, “kachiyuk o comida con sal”, comúnmente conocido como sopa. Otra de las preparaciones es el Café de granos⁸, la preparación de éste depende de las familias, se puede preparar una mezcla del haba con otros tipos de cereales como la cebada, trigo, maíz o morocho. Para la preparación se requiere de un tiesto de barro y tostar cada grano hasta que adquiera un color oscuro.

El capulí se utilizaba para el trueque - intercambio, para la adquisición de papa, cebada, melloco, haba, con las comunidades altas.

En la actualidad se puede apreciar preparaciones de arroz de cebada con capulí; mientras que el capulí rebozado en máchica servía de kukawi y dependiendo del gusto de las personas, se podía mezclar con máchica de maíz, trigo o centeno.

La Cebada, era un sinónimo de status dentro de sociedad indígena. Algunas comunidades usaban la cebada en mayor cantidad, principalmente en los días festivos del mes de Marzo y otros en Diciembre, a estas preparaciones en general se las conocen como platillos de pobres.

En la actualidad se consume de diferentes maneras, por ejemplo: la Máchica suelen rebozar o

⁷ Molino que en algunas familias es muy utilizada la piedra de moler.

⁸En las comunidades se mantiene la creencia de que los “guambras” deben masticar habas tostadas para endurecer las muelas, por lo tanto los adultos recomiendan y/o mandan a sus hijos el kukawi de habas ya sea éste acompañado de maíz o arveja tostada... y en la mañana los comuneros se aferraban al consumo del café. Maximiliano Asadobay

envolver con papas cocinadas y éste servía de kukawi en las mingas y para el trabajo de las propias familias. El arroz de cebada conocido como un producto fresco, después de las cosechas se suelen tostar la cebada para luego llevarlo a la molienda y éste utilizarlo para la preparación del “desabrido”, traduciéndole “sin sabor” es una colada aromatizada con alguna planta medicinal, para que temple y no dañe el organismo de las personas. La cebada llucha⁹ comida de la zona sur se utilizaba para mote como una comida diaria, también como una comida para las fiestas del matrimonio, en las cuales se mezcla la cebada con arveja y lo saltea con “mapa huirá”¹⁰. La Chicha de cebada se hace por tradición, siempre hay una chicha de cebada en la casa, especialmente para las festividades.

El consumo de lo dulce estaba a disposición de la personas de las comunidades bajas; mientras que las comunidades altas no consumían ninguna preparación de dulce, en la mesa de ellos estaba el “desabrido” en kichwa “hamlla”. **El chawar mishki** para las comunidades es un tipo de endulzante que suele acompañar muy bien las preparaciones dulces, endulzante que lo consideran un producto muy cálido. En las comunidades Altas el Mortiño al igual que el chawar mishki fue utilizado como otro tipo de endulzante.

La quinua y el amaranto en algunas comunidades son considerados como granos de duelo. Ya que se preparan sopas a base de quinua con carne de Chancho para compartir con los dolientes. La sopa era la única manera de consumir la quinua pero desde hace quince años se encuentran en la mesa de varias comunidades, así también la horchata de quinua y los otros granos como el arroz de quinua.

⁹ Cebada pelada

¹⁰ Treduciéndolo al español manteca sucia, extraída de la grasa de chancho, la misma que desde la antigüedad ha sido muy utilizada en la mayoría de las preparaciones.

En cuanto a la preparaciones con **ocas**. A decir que hay una gran diferencia entre el “*locro de queso*” que se conoce en los cantones y el “*locro*” de las comunidades que se consumen a inicios de diciembre donde se puede apreciar una preparación solamente a base de granos tiernos se prepara con choclo, arveja, habas, y ocas muy tiernas, también con papas tiernas o papas que aún no hayan logrado su punto de madurez, papa que al lavar pierde la fibra transparente que lo recubre. Se puede decir que el “*locro de oca*” preparado en las comunidades es un plato similar al “*locro de queso*”, un plato popular que se conoce en los cantones.

Otro plato con mucha popularidad es aquella que después de cocinar a las ocas, papas, habas y melloco de manera separada se reboza en mapahuir, éste se sirve como un plato fuerte. También la “*Uca mishki*” u oca endulzada es otra forma de consumir la oca a la cual se le deja bajo la luz del sol de 12 a 20 días bajo la radiación del sol, hasta que adquiera un nivel alto de dulzor, también según artículos de la INIAP menciona que de las tres técnicas utilizadas que son el secado solar, el silo verdeador de papa y el uso de las infraestructuras existentes, el silo verdeador es una técnica apta para el endulzado de la oca (INIAP, 2003)

Históricamente para la adquisición del mapa huira, era importante la preparación de la fritada como única manera de tener una manteca de gran sabor para las otras preparaciones. También la “manteca aliñada” con comino, el mismo que consiste en cocinar a fuego lento el ajo en achiote líquido a la cual, en su parte final le agregan manteca de chanco. La sabiduría popular menciona “que se debe consumir carne para tener mayor aporte proteínico”, por lo tanto en las comunidades siempre estaban optando por aquello, algunas comunidades consumían más que otras. A la fritada solía acompañar la “*papa chilca*” que era una papa especial para hacer las tortillas.

Hablando un poco de Llamas, Alpacas, Vicuñas y Guanacos históricamente había grandes textilerías donde la lana de llama era muy usada para la confección de los mejores trajes para los Incas, eran los guaneños los grandes fabricantes de ese tipo de trajes. Actualmente la llama se consume de una manera medicinal, ya que hubo una despoblación de las llamas; es decir que en la etapa de conquista se reemplazó las llamas por las ovejas.¹¹

Las papa con cuy asada a la brasa cuy se asaba en manteca de chanco, en braza, para los blanco para nosotros solo con sal y carbón.

Gastronomía Andina como Etnomedicina

En el mundo hay riqueza de interpretaciones con respecto a la simbología (trazos elementales y silenciosos que ayudan a entender el orden de la naturaleza, una combinación de rasgos y polos opuestos pero complementarios entre sí) Teniendo en cuenta que dentro de la cosmovisión andina para entender el estado de la salud se aplica lo frío y lo cálido.

Para comprender el Orden Universal de la “Armonía de los contrarios” hemos usado la palabra Ying y Yang de la China antigua para abarcar estos grupos... Podríamos emplear cualquier término de otras culturas, como lo terreno y celestial (génesis de la biblia), lo fresco y lo cálido (América), Izanami e Izayagui (Japón antiguo), Sakti y Siva (India), Isis y Osiris (Egipto), etc. (Portilla, 2009)

Como medicina también se utiliza el agua del tazno especialmente cuando tienen dolores de vientre, secreciones, desnutrición. Se hace un preparado con el agua de tazno a éste se le agrega chocolate, huevo y leche dependiendo del organismo se les suministra esta medicina también conocido como el batido de tazno.

¹¹ Narración de Maximiliano Asadobay

En el mundo andino hay ciertos tipos de enfermedades tales como enfermedades comunes o de Dios, espirituales o de campo y enfermedades por hechicería o por daño ajeno. A continuación se detalla las plantas aromáticas que también se las utiliza dentro de la gastronomía y las preparaciones comunes para la persona que se encuentra enferma.

Té de toronjil o té de cedrón para en insomnio y nerviosismo. Por preocupaciones. Palpitaciones y dolor del corazón.

El tzawar mishki es considerado como un producto cálido, sirve para las dolencias huesos, provocadas por el frío también para el dolor de la oreja que en las comunidades se la conoce como “bawu”.

Infusión de las flores de borraja para la tos.

Chukirahua, valeriana, ayuda a equilibrar la calidez del cuerpo también se utiliza como un desintoxicante.

Las plantas que se utilizan en los baños para las curaciones de las dolencias y limpias son: albahaca dulce, cedrón, congona, manzanilla, menta, Naranja, Romero, toronjil, yerba buena, yerba Luisa, anís verde, cashamarucha, cedrón, Eneldo, Manzanilla, Menta, Naranja, santa María y malva. (Ruiz, 2005)

Sopa de “zanahoria blanca con cebolla, paico y perejil” para el dolor de parto por frío.

Caldo de “mellocos con culantro y cebolla” para el mal Parto.

Gastronomía de Sitio

Cada cantón de la provincia tiene de una forma de preparación de los alimentos en la gastronomía de sitio de puede divisar la Fritada, el Hornado, Yaguarlocro, chicha con huevo y mondongo de borrego negro de Guamote.

Chigüiles.- Es otro tipo de tamal andino en algunos lugares, los parroquianos suelen vender en las ferias. En las comunidades andinas al acercarse las buenas cosechas es el orgullo de la buena sazón y de una convivencia formidable.

Según Julio Pazos, se dice que el mérito de los cocineros es saber envolver el chigüil, en una limpia hoja de maíz, ni muy ancha ni muy larga, se coloca la masa en la parte inferior. Se hace un doblez y se cubre la masa con el resto de la hoja. Se tuerce la hoja con cuidado y se procede a envolver, como envolver con la faja a los niños. La punta que resta se encaja, a todo lo largo, debajo de los dobleces. Se puede decir que hay que ver para aprender. El chigüil es delicioso, sobre todo cuando se lo acompaña con café pasado. No siempre aciertan los cocineros, pero con suerte puede una persona disfrutar de este manjar, a la vista de los cerros nevados y con la alegría que nos deparan algunas mañanas de la corta vida (Pazos, 2005).

Al igual que el loco de ocas al inicio de un verano, al finalizar las cosechas en todas las familias andinas es infaltable las sopas tradicionales y dependiendo de cada familia con la proteína seleccionada, *“al chancho se lo conoce como el vehículo de las grandes convivencias sociales, entre amigos no es un saludo sin plato de cerdo con cuero crocante y con choclo mote humeante de los hornos de piedra, con aroma a eucalipto”*. Y qué decir de un convite «a matar chancho», los vecindarios suelen acompañar a la matanza del chancho al acercarse el matrimonio de sus allegados, y en las plazas centrales o mercados populares de Chimborazo en la actualidad el **hornado** al igual que la **fritada** se encuentra entre los platillos más apetecibles.

En las comunidades es infaltable el uso de la máchica y las infusiones de las plantas medicinales ya sea éste último para curarse de alguna enfermedad o para alimentarse. Es allí

de donde parte el **Helado de café de haba** orgánico el mismo que fue hecho también con cebada y maíz tostadas en pocas cantidades, con la ayuda del tiesto de barro. Algunas familias suelen tener en sus hogares esta preparación porque requieren carbohidratos en su dieta diaria. Al igual que las infusiones de las hojas de naranja, cedrón, toronjil, manzanilla, etc. que además de ser una planta medicinal suele acompañar muy bien un desayuno con chapo.

METODOLOGÍA Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Justificación de la metodología seleccionada

El diseño de la presentación del menú busca en el cliente crear un sentimiento de recuerdo, por lo que para diseñar la imagen publicitaria del menú se utilizó un paisaje lugareño, con una tipografía sin igual y con texto en kichwa; debido a que el kichwa es considerado como el idioma oficial de relación intercultural según la constitución del Ecuador¹². Con el cual, el menú busca interiorizar o profundizar la diversidad cultural de nuestro país.

Razonamiento/ Justificación de menú.

La comida ecuatoriana se caracteriza por el uso de los ingredientes de temporada por lo tanto al finalizar los meses de mayo las comunidades chimboracenses tienen su estilo único de preparación en los alimentos por lo tanto aquello fue parte de una vivencia, inspiración y motivación para lograr un menú equilibrado con las propiedades nutricionales requeridas.

Se ha escogido hacer un menú chimboracense con el objetivo de ofertar una gastronomía única al cliente, con ingredientes propios de lugar. También se ha escogido la provincia por la facilidad de acceso que se tienen a las mismas para una investigación clara y de profunda. En

¹² “El castellano es el idioma oficial del Ecuador; el castellano, el kichwa y el shuar son idiomas oficiales de relación intercultural.”

la presentación del menú se encuentra la palabra Taita sinónimo de sabio o padre. Chimborazumanta que se traduce desde el Chimborazo y “waranka mishki mikuna” que se traduce como “millones y deliciosos sabores”. Generalmente en las comunidades cercanas al Chimborazo la gente conoce al nevado como “Taita Chimbo” y el razu o hielo contenido en la cabeza del Chimborazo suele ser el guía de todo agricultor.

Chiguitarishkakuna, se deriva de tres palabras “Chiguil” o “Chivil”¹³ nombre de la preparación, “guitarishkakuna” envueltos y “tarishkakuna” encontrados, porque fueron dos unidades que se mostraron.

Razu Obrajeño como su nombre lo indica “Helado o hielo de Obraje” se dio ese nombre al plato porque el ingrediente principal fue traído de la comunidad de El-Obraje donde es tradición de cada familia tomarse una bebida caliente para energizarse y desempeñarse en sus altos terrenos fértiles.

Detalle de técnicas culinarias empleadas.

La cocina ecuatoriana se caracteriza por el uso de técnicas y preparaciones culinarias muy tradicionales en las diferentes regiones.

Antes de iniciar con las normas de las preparaciones en los alimentos se consideró que el **Restaurant Marcus** cumple con las normativas propias de una cocina tanto internas como externas. Al ingreso de cada una de las áreas la persona puede visualizar las diferentes estaciones de cocina, fría, caliente, posillería, y los cuartos fríos de preservación y conservación todos éstos con su respectiva asistencia y sostenimiento. Así también la seguridad, Valoración del trabajo en equipo y disponibilidad de materiales para el menú propuesto.

¹³ Nombre con el que le conocen en las comunidades de Flores al “chiguil”

Términos culinarios.

Los términos culinarios empleados para llevar a cabo las acciones hasta el montaje del plato se mencionan en la (Tabla 3: Receta de Costos), el mismo que otorga una importancia fundamental para que sea de fácil manejo durante la preparación de los distintos platos en el menú y en la carta final para recibir el apoyo del equipo de trabajo. Por otra parte se han aplicado las técnicas de las decoraciones para los montajes como es la equilibrar los colores, sabores, y texturas y en las porciones preestablecidas.

Trabajos de preparación.

Los trabajos de preparación incluyen lavar poner en remojo, ablandar, pelar y raspar. El lavado y limpieza es una etapa donde se pone énfasis a los procesos y manejos de la sanidad alimentaria. Se sabe que a las plantas crudas se deben lavar muy bien ya que contienen suciedad. Entre estos se encuentran: las hojas de los chigüiles, ocas, papas, cebolla blanca, cebolla perla, cebolla colorada, zanahoria, Aguacate, lechuga criolla, tomate riñon. Se recomienda asegurarse de que estos se encuentren pelados en el caso del ajo y desgranados por completo en el caso de los choclos. En el caso del cilantro, apio, perejil, ají, zanahoria apio, cebolla perla, es recomendable lavar minuciosamente ya que pueden estar cubiertas de insecticidas, necesarios lavarlos enteros para mantener las propiedades nutritivas.

La pierna de cerdo, se recomienda limpiar para enseguida llevarlo al siguiente proceso. En el caso de productos como la chicha, vinagre, manteca de cerdo, huevo azúcar, máchica, mantequilla, se requiere de un buen proceso de almacenamiento.

Trabajos de acondicionamiento, técnicas de cocción y conservación de alimentos.

En la etapa de acondicionamiento incluye; cortar, rallar, blanquear, poner en remojo, ablandar y condimentar los distintos géneros.

Dentro del método de cocción se pudo clasificar por concentración en el locro ya que los géneros fueron puestos en la olla de barro para que éstos alcancen la ebullición, y cubriendo con la tapa del mismo se pudo impedir la evaporación obteniendo sabores más concentrados. Se llevó a cocción húmeda 100°C.

La envoltura de los Chigüiles se las consideró dentro de una técnica tradicional el mismo que se llevó a una cocción a vapor a 100°C de 35 a 40 min. Finalmente llevarlo al microonda para terminar su cocción, esto para el servicio del plato. Se recomienda mantener en refrigeración antes del último proceso.

Asado o breseado del hornado se realizó 165°C.

Maridaje del menú.

Tipo de plato	Nombre del plato	Sabores sobre el plato	Maridaje
Entrada	Chiguiltarishkakuna	Chigüil de maíz, picante suave por sus ajiés.	Cerveza rubia tipo Pilsen, grado alcohólico de 4,2° %, de fino sabor amargo y un pronunciado aroma de lúpulo.
Segunda entrada	Locro de oca	Un sabor delicado, poco terroso, grandes aromas a mantequilla y hierbas finas.	Club Roja, un color dorado rojizo, delicado aroma y distinguido sabor con 4,8° % de alcohol.
Plato Fuerte	Típico Hornado Chimboracense	Aroma y sabor ahumado fino	Club Premium posee 4,4 grados alcohólicos y contiene un proporción del 70% de malta
Postre	Razu Obrajeño	Un café místico con perfumes medicinales del huerto, guarda sabores a pan cocido en horno de leña, mantequilla y frutos rojos.	Brahma Stout.- Cerveza negra se caracteriza por poseer una espuma cremosa, un cuerpo y aroma a cebadas tostadas y 5,5° de alcohol.

Tabla 1: Cuadro de Maridaje

Herramientas de investigación utilizada.

EQUIPOS DE COCINA	ARTÍCULOS DE COCINA	VAJILLAS Y CRISTALERÍA
Horno steamer	Bowl	Plato rectangular para entradas
Cocina industrial	Olla de barro	Plato sombrero
Laminadora industrial	Olla industrial	Plato Cuadrado 32
Horno	Artículos para cortar	Shot
Máquina de helados	Bandeja plástico	Plato Redondo Hondo 32
	Bandeja para Horno	Cubiertos para entrada, cuchara de sopa, cubiertos para plato fuerte también cuchara y tenedor para postre.
	Tiesto de barro	

Tabla 2: Recursos empleados

Descripción de participantes.

La investigación se realizó utilizando fuentes de información primarias y secundarias, para ello se desarrolló una encuesta a 30 personas clientes de restaurant “Marcus” durante el fin de semana del 30 de Mayo al 03 Junio del 2012, también se realizó una entrevista al señor Maximiliano Asadobay morador de la comunidad San Juan y a los señores moradores de la comunidad Airón Cruz familia Caranqui Caín por otra parte se recogió información de libros, revistas y publicaciones de periódicos.

Fuentes y recolección de datos

Durante la producción del menú se utilizó técnicas de cocciones y preparaciones tradicionales para mantener el sabor de cada uno de los platillos.

En los mercados se pueden encontrar harina de maíz que en su etiqueta menciona harina de maíz calentada pero en la cocina de la casa no es una harina caliente mientras éste no sea preparado en el momento; por lo tanto, se tuvo que recalentar la harina para la preparación de los chigüiles, preparación que es muy común encontrarlo con un relleno de queso y cebollas blancas, el mismo que se sirve acompañado con ají de piedra y también es típico encontrar los chigüiles de dulce aromatizado con las plantas medicinales. Se pudo variar esta preparación con dos tipos de relleno uno de ellos con ají con un nivel bajo en capsaicina y el otro salteado de pollo aromatizado en finas hierbas.

La oca amarilla por ser de una cosecha temprana tuvo un sabor ácido, debido al ácido oxálico, las blancas en menor proporción por lo tanto se mezclaron con un porcentaje de papas en la preparación del loco.

Generalmente el hornado se prepara en los hornos tradicionales de leña, por su complejidad en adquirirlo se aromatizó con eucalipto sobre la parrilla.

El café de haba también conocido en la provincia como el café de cereales estuvo compuesto de un 25 % de cebada, un 25 % de maíz y un 50% de haba todos estos orgánicos para equilibrar el nivel nutricional.

Ejecución de menú

Receta Estándar

Se ha realizado la receta única, que incluye costos para su manejabilidad de manera eficiente.

Costos

Receta de Costo					
Nombre de Receta: Chigüiles			N° de Receta: 1		
Tipo de receta: Primera entrada			Cantidad Porción: 60gr		
Punto de Venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Fecha: 12 de junio 2012		
			Pax:		10
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo Unitario	Costo total	Mise en Place
kilos	0,3	Harina de maíz	1,17	0,35	Cernir y tostar
kilos	0,4	Manteca de chanco	2,76	1,10	
ml	0,4	Fondo de pollo	0,57	0,23	Subreceta 1
ml	0,09	Achiote	1,9	0,17	
		Sal al gusto		0,00	
gr	1	Hojas de maíz	2,5	2,50	limpiar
gr	0,08	Cebolla Blanca	1	0,08	Brunoise
gr	0,2	Queso Fresco	1,48	0,30	rallar
gr	0,5	perejil liso	0,4	0,20	Guarnición
gr	0,1	pollo	1,8	0,18	Brunoise
gr	0,08	ají rojo	1,5	0,12	Guarnición
Procedimiento: Masa: Cocinar la harina de maíz previamente colada con el consomé. Añadir la manteca de chanco, la sal y el achiote. Cocinar hasta obtener una masa homogénea. Amasar por 5 min dejar que repose. Rellenos de queso: Caramelizar la cebolla blanca con achiote, enfriar y agregar el queso. Relleno de Ají: en una sartén saltear el pollo, añadir ají, cebolla y sazonar.			Sub total	5,23	
			Condimentos	0,16	
			Total	5,39	
			Total unitario	0,54	

Receta de Costo					
Nombre de receta: Fondo de pollo			N° de Receta: 2		
Tipo de receta: Subreceta 1			Cantidad Porción: 1 lt		
Punto de Venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Pax: 5 lt		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo Unitario	Costo total	Mise en place
kilos	1	Zanahoria amarilla	1,18	1,18	Dados
atado	1	apio	0,59	0,59	Dados
kilos	1	cebolla perla	1,1	1,1	
kilos	2	huesos de pollo		0	
total				2,87	
Total C/Lt				0,574	

Receta de Costo					
Nombre de Receta: Ají de pepa de zambo			N° de receta: 3		
Tipo de receta: Salsas y vinagretas			Cantidad Porción: 30gr		
Punto de venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
			Pax: 8		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo unitario	Costo total	Mise en place
gr	0,09	Pepas de zambo maduras	1,5	0,135	Tostar
gr	0,02	Cilantro	0,4	0,008	
gr	0,03	Apio	0,59	0,0177	
gr	0,005	Ajo	3,23	0,01615	
gr	0,02	Ají rojo	1,5	0,03	
ml	0,05	Aceite vegetal	2,02	0,101	
gr	0,02	Cebolla blanca	1	0,02	
ml	0,1	Fondo	0,57	0,057	Subreceta 1
gr	0,08	Comino	2	0,16	
		Sal		0	
Procedimiento: licuar todos los ingredientes			Subtotal	0,54485	
			Condimentos	0,163455	
			Total	0,708305	
			Costo unitario	0,0885381	

Receta de Costo					
Nombre: Ají de chochos			N° de Receta: 4		
Tipo de receta: Salsas y Vinagretas			Cantidad Porción: 20g		
Punto de venta: Marcus			Uso: Menú estudiante		
			Pax: 8		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo unitario	Costo Total	Mise en place
und	0,2	ajíes	1,5	0,3	limpiar
gr	0,05	tomates de árbol	1,2	0,06	blanquear y pelar
gr	0,05	cebolla blanca	1	0,05	Brunoise
atado	1	cilantro	0,4	0,4	picar finamente
ml	0,02	aceite	2,02	0,0404	
gr	0,15	chochos	1,8	0,27	
		sal			
Procedimiento: licuar el tomate y el ají. Cernir y añadir otros ingredientes			Subtotal	1,1204	
			Condimento	0,033612	
			Total	1,154012	
			Costo unitario	0,1442515	

Receta de Costo					
Nombre de la receta: Locro de ocas			N° de Receta: 5		
Tipo de receta: Segunda Entrada			Cantidad porción: 200g		
Punto de Venta: Marcus			Uso: Menú estudiante		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
			Pax:		8
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
kg	1	ocas	1,52	1,52	Laminar/Pelar
gr	0,5	papas	0,8	0,4	Cortar en Dados
gr	0,1	cebolla blanca	0,4	0,04	Brunoise
gr	0,05	aceite de achiote	1,92	0,096	
ml	0,25	crema de leche	2,5	0,625	
gr	0,5	leche	0,8	0,4	
gr	0,5	fondo de pollo	0,57	0,285	Subreceta 1
atado	1	cilantro	0,5	0,5	Guarnición
	0,05	comino molido	6,24	0,312	
	0,01	orégano	5,76	0,0576	
Procedimiento: sofreír cada uno de los ingredientes para por ultimo terminar agregando el fondo de pollo caliente.			Subtotal		4,2356
			Condimentos		0,127068
			Total		4,362668
			Costo unitario		0,5453335

Receta de costo					
Nombre: Típico Hornado Chimboracense			N° de receta: 6		
Tipo de receta: Plato fuerte			Cantidad por porción: 80g		
Punto de venta: Marcus			Uso: Menú estudiante		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
			Pax: 10		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
kg	3	Pierna de cerdo con piel	4,64	13,92	sazonar y ahumar
g	0,1	comino molido	6,24	0,624	
kg	0,4	Manteca de cerdo	2,7	1,08	
kg	0,1	ajo	4,8	0,48	
kg	0,005	pimienta molida	4,32	0,0216	
lt	1	Cerveza pilsener	0,69	0,69	
lt	0,15	aceite	2,02	0,303	
lt	0,12	vinagre blanco	0,5	0,06	
kg	0,5	choclo entero tierno	0,9	0,45	Hervir
kg	0,5	aguacate	1,7	0,85	Guarnición
kg	0,25	lechuga criolla	0,7	0,175	Chiffonade
kg	0,12	tomate riñón	0,95	0,114	Guarnición
kg	0,1	maduro	0,57	0,057	Freír
Procedimiento: la pierna de cerdo dos horas antes de llevar al horno, bañarlo en chicha y cerveza. Y reventar el cuero con vinagre hornear a 120°C por 12 horas			Subtotal 18,8246 Condimento 0,564738 Costo total 19,389338 Costo unitario 1,9389338		

Receta de Costo					
Nombre de la receta: Tortillas de papa		N° de Receta: 7			
Tipo de receta: Segunda Entrada		Cantidad porción: 40g			
Punto de Venta: Marcus		Uso: Menú estudiante			
		Fecha: 12 de Junio 2012			
		Pax 8			
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
kg	0,8	Papas	0,81	0,648	
kg	0,1	Aceite de achiote	1,92	0,192	
kg	0,15	Queso fresco	2,58	0,387	Rallar
ml	0,1	Aceite vegetal	2,02	0,202	
Procedimiento: cocer la papas en el stemer a 100°C por 40 min, formar la masa y rellenarlos de queso			Subtotal	1,429	
			Condimento	0,04287	
			Costo total	1,47187	
			Costo Unitario	0,1839838	

Receta de Costo					
Nombre de la receta: Chiriucho		N° de Receta: 8			
Tipo de receta: Segunda Entrada		Cantidad porción: 40g			
Punto de Venta: Marcus		Uso: Menú estudiante			
		Fecha: 12 de Junio 2012			
		Pax 8			
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
g	0,1	Ají	1,5	0,15	Brunnoise
g	0,1	Cebolla paitaña	0,95	0,095	Brunnoise
g	0,5	Cilantro	0,4	0,2	Cortar finamente
g	0,3	Zumo de limón sutil	0,85	0,255	
g	0,08	Azúcar	1,5	0,12	
ml	0,4	chicha	1,5	0,6	
Procedimiento: añadir azúcar a la chica y añadir los demás ingredientes.			subtotal	1,42	
			condimento	0,0426	
			Costo total	1,4626	
			Costo unitario	0,182825	

Receta de costos					
Nombre: Biscocho de Máchica			Numero de receta: 9		
Tipo de receta: Postre			Cantidad por Porción: 30g		
Punto de venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Pax: 8		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
unid	4	huevos	0,12	0,48	
g	0,125	azúcar	0,92	0,115	
g	0,1	Máchica	2,8	0,28	Tamizar
g	0,04	Mantequilla	2,52	0,1008	Derretir
unid	5	papel cera	0,25	1,25	
Procedimiento: Batir los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla, los polvos y colocar en la latas hornear a 170°C por 30 min.			subtotal 2,2258		
			Costo unitario 0,278225		

Receta de costos					
Nombre: Helado de café de haba			Numero de receta: 10		
Tipo de receta: Postre			Cantidad por Porción: 30g		
Punto de venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Pax: 8		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
g	0,5	Leche entera	0,8	0,4	
ml	0,14	esencia de café de haba	5,86	0,8204	
g	0,11	azúcar	0,92	0,1012	
g	5	yemas de huevo	0,12	0,6	
Procedimiento: hacer una crema inglesa, añadir la esencia de café por último batir.			Subtotal 1,9216		
			Costo Unitario 0,2402		

Receta de Costo					
Nombre de la receta: Salsa de mora			N° de Receta: 11		
Tipo de receta: Salsa dulce			Cantidad porción: 40g		
Punto de Venta: Marcus			Uso: Menú estudiante		
			Fecha: 12 de junio 2012		
			Pax: 8		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
kg	0,8	Mora	2,12	1,696	Licuar
kg	0,1	azúcar	0,92	0,092	
Procedimiento: Hervir el culis con el azúcar.			Subtotal	1,788	
			Costo unitario	0,2235	

Receta de costos					
Nombre: Crocante de avena			Numero de receta: 12		
Tipo de receta: Postre Galleta			Cantidad por Porción: 30g		
Punto de venta: Marcus Apicius			Uso: Menú estudiante		
			Pax: 8		
			Fecha: 12 de Junio 2012		
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio Unidad	Costo total	Mise en place
g	0,2	Avena	1	0,2	
g	0,1	Azúcar micro pulverizada	1,5	0,15	Tamizar
g	0,05	Harina	0,9	0,045	Tamizar
gr	0,1	Mantequilla	2	0,2	Derretir
atado	0,5	Cedrón	0,5	0,25	
g	0,2	Amaranto	1,5	0,3	Guarnición
g	0,1	Limón	1	0,1	
Procedimiento: aromatizar el zumo de limón con cedrón. Añadir la mantequilla y los polvos tamizados.			Subtotal	1,245	
			Condimento	0,03735	
			Costo total	1,28235	
				0,160293	
			Costo unitario	8	

Tabla 3: Receta de Costos

Informe de Compras

Requisiciones					
Pedido			DESCRIPCION	Costo Unitario	Costo Solicitado
Unidad	solicitado	Código			
UND	60		Hojas de maíz	0,1	6
kg	2		Cebolla blanca	1,19	2,38
kg	2		Queso fresco	5	10
atado	1		Perejil liso	0,5	0,5
kg	1		Pollo pechugas	4,38	4,38
kg	2		Ají rojo nacional	1,5	3
kg	0,1		Ají verde nacional	4,27	0,427
kg	1		Sal	0,32	0,32
ml	1		Aceite vegetal	2,02	2,02
kg	2		Zanahoria amarilla	0,5	1
kg	1,5		Apio	0,7	1,05
kg	1,5		Cebolla perla	1,19	1,785
kg	1		Cebolla Puerro	2,09	2,09
kg	8		Hueso de pollo	0,5	4
atado	0,5		Albahaca	0,5	0,25
kg	0,5		Semillas de pepa de zambo	1,5	0,75
kg	0,2		Ajo	2,8	0,56
kg	0,4		Tomate de árbol	1,2	0,48
kg	0,6		Chochos	1,8	1,08
kg	7,5		Ocas	1,52	11,4
kg	0,9		Papas	0,8	0,72
ml	8		Crema de leche	2,5	20
ml	6		Leche entera	0,8	4,8
kg	11		Pierna de cerdo con piel	4,2	46,2
kg	0,25		Manteca de cerdo	2,7	0,675
ml	1		Cerveza Pilsener	0,69	0,69
kg	6		Choclo entero tierno	0,69	4,14
kg	0,7		Limón Sutil	1	0,7
kg	2,5		Mantequilla	2,52	6,3
UND	120		Huevos	0,12	14,4
kg	2,5		Mora	2,12	5,3
kg	0,08		Amaranto	1,5	0,12
kg	1,5		Harina	0,9	1,35
kg	4		Azúcar	0,92	3,68

kg	0,4	Avena	1	0,4
atado	0,5	Perejil cresco	0,5	0,25
kg	2,5	Chocho entero sin desgranar	0,69	1,725
ml	1,5	Chicha de jora	1,5	2,25
atado	1	Orégano fresco	1	1
kg	0,8	Aguacate	1,7	1,36
kg	0,8	Lechuga criolla	0,7	0,56
kg	2	Tomate riñón	0,95	1,9
kg	0,5	Maduro	0,57	0,285
kg	0,6	Cebolla colorada	0,95	0,57
atado	1	Cedrón fresco	0,5	0,5
cama	1	Brotos de rúcula	3,25	3,25
cama	1	Brotos de remolacha	3,5	3,5
atado	1,5	Cilantro	0,4	0,6
ml	0,5	Esencia de café de haba	5,86	2,93
kg	0,6	Azúcar micro pulverizada	1,67	1,002
kg	1	Machica	1,25	1,25
botella de 750ml	1	Espíritu del Ecuador	8,36	8,36
kg	2,5	Harina de Maíz	1,7	4,25
			Total	198,489

Informe de ventas

Venta del día

Venta Diaria			
Día	Menús	Fuertes	Postre
Martes	6	1	1
Miércoles	7		
Jueves	11		1
Viernes	7	2	1
Sábado	1		
Total vendidos	32	3	3

Ingreso por venta

Ingreso por venta			
Día	Menús	Fuertes	Postres
Martes	117	8	4,5
Miércoles	136,5	0	0
Jueves	214,5	0	4,5
Viernes	136,5	16	4,5
Sábado	19,5	0	0
Total	624	24	13,5
Total Ingreso	661,5		

- Costo teórico del menú (costo inicial, con el que partió en menú)

Plato de Entrada	0,77
Segundo plato de entrada	0,5
Plato fuerte	2,30
Postre	0,90
Costo teórico del menú	4,48

- Costo real del Menú

$$\text{Total Real del menú} = \frac{\text{Costo inicial (requisiciones)}}{\text{Número de platos Vendidos}} = \frac{198,489}{32} = 6,20$$

- Ingreso en ventas

Menús Vendidos	32(19.50)	624,00
Platos extras (Plato Fuerte)	3(8.00)	24,00
Platos extras (Postre)	3(4,50)	<u>13,50</u>
Total Ingreso		661,50

- Comparativo de variación en los costos y presentación del rendimiento

	\$	%
Ventas	661,5	100
Costo de ventas	<u>198,49</u>	31
Utilidad Bruta	463,02	
% U.B		69%

Conclusiones de costos

El costo teórico por menú fue de 4,48 y el costo real 6,20, dando una diferencia de 1,72 por razones de desperdicios. Con la mayoría de los productos se pudieron hacer transferencias y devoluciones lo que ayudó a mermar costos, se pudo hacer transferencias de algunos productos para las elaboraciones de los platos propios del restaurante y el uso en el menú del personal.

El porcentaje del costo real que es 31 %, se encuentra entre el porcentaje ideal máximo, lo cual brinda una utilidad de 69 %.

Después de la degustación en la cava de la USFQ el día Miércoles 6 de Junio y logrando una buena aceptación por parte de los panelistas y sacó a la venta este menú logrando una venta total de 32 menús adicionalmente se logró vender 3 platos fuertes y 3 postres extras, cada uno con un precio de 19,50 el total de ingresos fue de 661,5 donde la utilidad suma un total de 531,076 tomando en cuenta las compras y devoluciones de los productos.

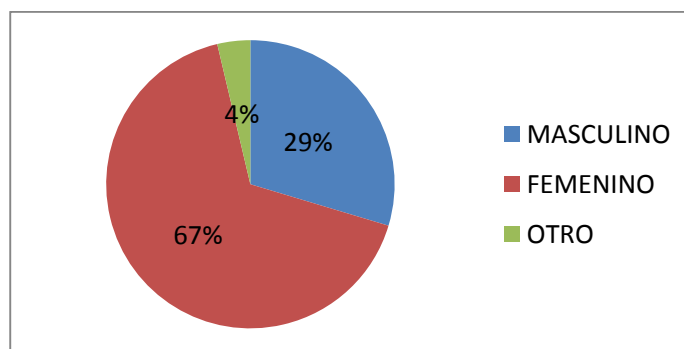
ANÁLISIS DE DATOS

Detalles del análisis

Durante del 30 de Mayo al 3 de Junio del 2012, se realizó una encuesta a 30 personas que demandaron de servicios del restaurant Marcus, la edad de los encuestados comprende desde los 19 hasta los 50 años, obteniendo en promedio la edad de 26 años.

El mayor porcentaje de encuestados corresponde a los de sexo femenino con un 67%, seguido del 29% que corresponde a los del sexo masculino y el porcentaje restante corresponde a los quienes se definen con otro sexo.

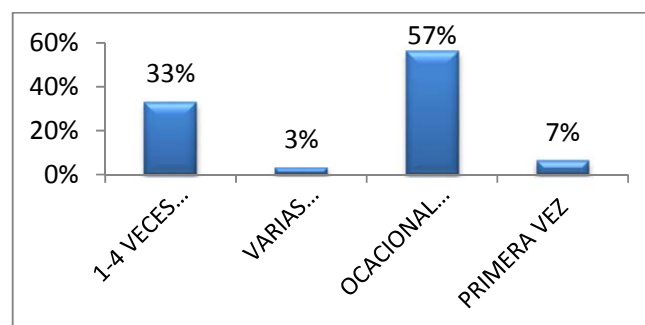
Ilustración 1: Género de los encuestados



Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Las personas encuestadas manifiestan que el 57% de ellos acuden ocasionalmente, el 33% visitan de 1 a 4 veces en la semana, el 3% visitan varias veces al año y quienes visitan el Marcus por primera vez representa el 7%.

Ilustración 2. Frecuencia con la que visitan Marcus



Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

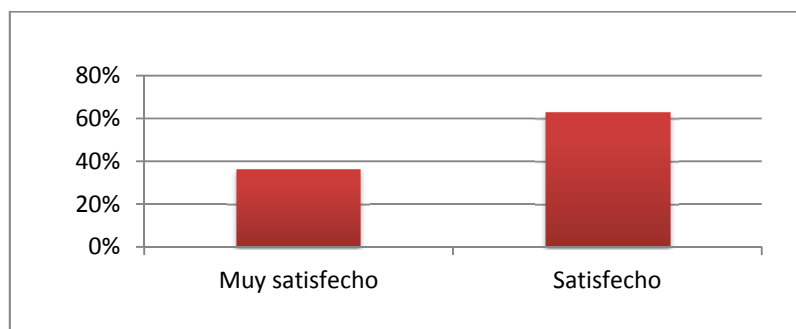
Con respecto al grado de satisfacción con el menú que oferta el restaurant Marcus se planteó cuatro opciones, de los cuales las dos últimas (insatisfecho, completamente insatisfecho) no obtuvieron ninguna votación; el 63% manifiesta estar satisfecho y el 37% muy satisfecho, además las mujeres indican estar menos satisfechos que los hombres.

Tabla 4. Grado de satisfacción con el menú de Marcus

		GRADO DE SATISFACCION		TOTAL
		MUY SATISFECHO	SATISFECHO	
GÉNERO	H	50%	50%	100%
	M	39%	61%	100%

Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Ilustración 3. Grado de satisfacción con el menú de Marcus



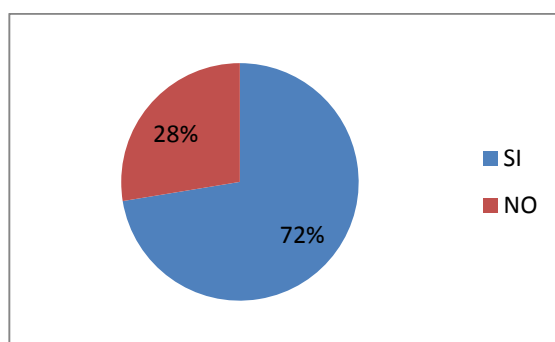
Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

En la siguiente parte se pidió que definan lo que es la comida andina para cada uno, en la cual se obtuvieron los siguientes resultados: “muy buena”, “con potencial”, “tradición”, “historia”, “identidad autóctona”, “mi comida”, “increíble”, “buena”, “lo mejor del mundo”, “atractiva exótica”, “se asocia con típica o ecuatoriana”, “condimentada”, “mediterráneo”, “chancho”, “excelente”, “variedad”, “quinua”, “mote”, “refrito y papa”, “típica carbohidrato”, “locro y picante”, “fusión ecuatoriano y peruano”, “comida nacional de los andes”.

El 72% de las personas a quienes se realizó la encuesta manifiestas haber probado en su vida la comida tradicional Andina (locro de oca, dulce de mashwa, chigüilte, dulce de zambo, jucho, entre otros) gourmet, mientras que el 28% restante manifiesta no haber probado.

Quiénes (28%) dicen no haber probado la comida tradicional Andina gourmet indican que no lo han hecho en su mayoría por no tener la oportunidad, es decir debido a que no hay oferta de este tipo de comida, y otros simplemente porque no les gusta.

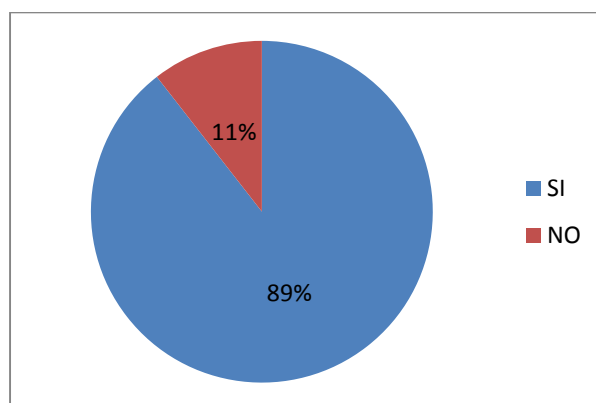
Ilustración 4. Ha probado comida tradicional Andina



Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Las personas que a la pregunta anterior (¿Ha probado comida tradicional Andina?) respondieron positivamente, indican que a la mayoría de ellos (89%) les ha gustado el sabor de estos, no así con el restante 11%.

Ilustración 5. Le Gustó el sabor?



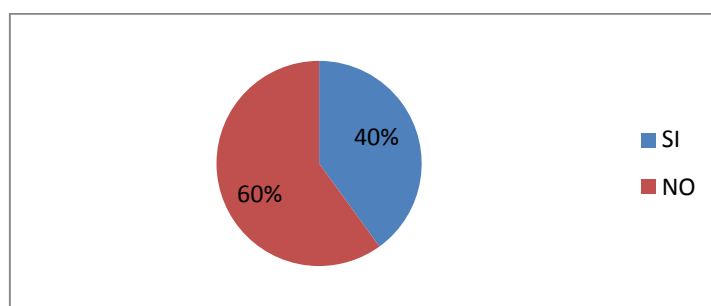
Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Los aspectos positivos por las que les gustó el sabor de la comida son los siguientes: “nuevos sabores”, “sabor pronunciado”, “no es lo típico”, “aroma”, “exquisitos afrodisiacos”, “sabor y presentación”, “presentación, sencillez”, “textura de quinua, amaranto dulce”, “sabor tradición”, “versátil”, “chifle de oca, sopa de quinua”, “sabor y forma de preparar”, “novedoso con potencial”, “sabor y textura”, “recetas diferentes”, “sabores nuevos”.

Mientras que los aspectos negativos por las que les desagradan son: “mala preparación”, “pocas alternativas”, “fritos y amargos”, “son muy simples”.

El 60% de los encuestados manifiestan conocer en la ciudad de Quito lugares donde ofrezcan menús con productos Andinos (máchica, oca, mashwa, quito, amaranto, capulí, uvilla, taxo), no así el 40% restante.

Ilustración 6. Conocen en la ciudad de Quito lugares donde ofrezcan menús con productos Andinos



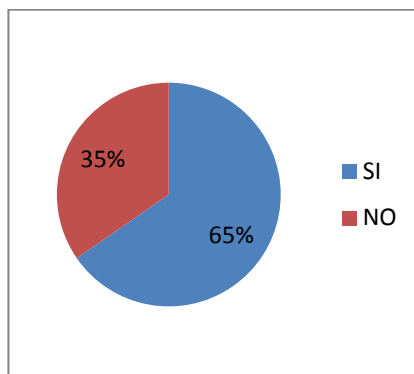
Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Entre los lugares visitados por las personas que conocen son: Las huecas, Mi cocina, La choza, Marcus, Astrid, Gastón, Zazú y otros varios que no son buenos.

Por otra parte, el 65% de los encuestados dicen haber probado comida típica del Chimborazo (locros, chigüiles, agave americana, entre otros), mientras que el 35% dice no haber probado.

Los lugares donde han probado la comida típica chimboracense son: Las huecas, Mi cocina, La choza, La choza – Latacunga, en lugares como: Chunchi, Riobamba, en los mercados y en la propia casa.

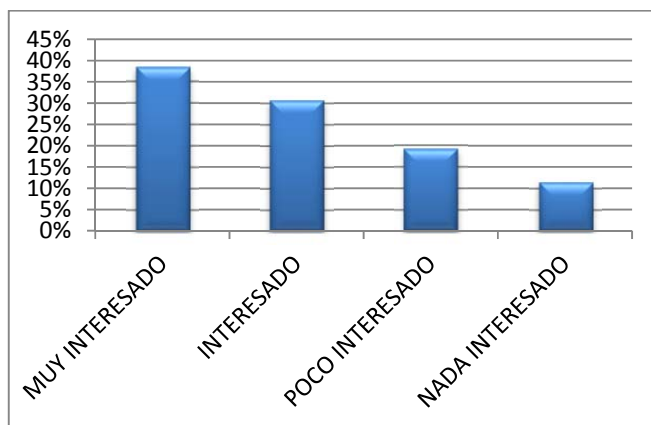
Ilustración 7. Ha probado comida típica de Chimborazo?



Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

Considerando que en Marcus se pretende ofertar comida típica Andina, se indagó a los encuestados sobre cuán dispuesto está en adquirir ese menú.

Ilustración 8. ¿Está dispuesto a adquirir comida típica Andina?



Fuente: Elaborado con datos de la encuesta

El 38% indica estar muy interesado, el 31% interesado, el 19% poco interesado y el 12% nada interesado, sumando las dos opciones favorables dan un 69% de los encuestados estarían interesados en adquirir la comida típica Andina.

En la parte final, los encuestados sugieren varios puntos para ser considerados, entre ellos: “que haya sinceridad de sabores y texturas”, “es una gran iniciativa”, “que haya fusión de

ingredientes típicos”, “tradición con calidad”, “platos Andinos en más lugares de Quito”, “solo con experimentar ya están demostrando su calidad”, “no perder sazón tradicional ecuatoriano, aún gourmet”, “crear menú nuevo, vanguardistas”, “no en lo tradicional”, “trilogía de sopas: ají de carne loco de melloco y sopa de lentejas”

Importancia del estudio

Estudio que motivó al lanzamiento del menú chimboracense ya que los resultados positivos que se obtuvieron fueron los siguientes:

Siendo las mujeres las que visitan con más frecuencia el restaurant Marcus con un nivel de servicio satisfactorio El 72% de las personas a quienes se realizó la encuesta manifiestan haber probado en su vida la comida tradicional Andina lo que significa que tienen cierto grado de curiosidad que invita a probar una nueva sazón, siendo el (89%) de las personas que les gusta el sabor pero debido a que no hay oferta de este tipo de comida gourmet no tienen mucho de que mencionar.

Considerando que en Marcus se pretende ofertar comida típica Andina, se indagó a los encuestados sobre cuán dispuesto está en adquirir ese menú y el 38% de las personas indican estar muy interesados.

En la parte final, los encuestados sugieren varios puntos para ser considerados, entre ellos: “que haya sinceridad de sabores y texturas”, “es una gran iniciativa”, “que haya fusión de ingredientes típicos”, “tradición con calidad”, “platos Andinos en más lugares de Quito”, “solo con experimentar ya están demostrando su calidad”, “no perder sazón tradicional ecuatoriano, aún gourmet”, “crear menú nuevo, vanguardistas”, “no en lo tradicional”, “trilogía de sopas: ají de carne loco de melloco y sopa de lentejas”. Aspectos motivantes para la realización del menú.

CONCLUSIONES

Nos encontramos inmersos en medio de concepciones, estaciones y sistemas climatológicas diferentes donde cada familia, cada ayllu tendrá una vida cultural diferente aquello hace que tenga una manera de consumo sinigual tal vez nos parecerá extraños pero es de nuestra consideración hacer un nuevo hábito de consumo, ir avanzando al gusto del cliente, y esto depende de la forma de preparar.

El menú de temporada se encuentra afín con los costos. Sin embargo no tuvo mucha acogida en las ventas por las siguientes razones: se vendió solamente los 4 días ya que se sacó un menú especial por el día del padre. También en cuanto a los géneros utilizados hubo desconocimiento en cuanto a los productos utilizados.

Los clientes de Marcus son positivistas en cuanto a la adquisición de los platos pero son pocos los que toman la decisión final.

RECOMENDACIONES

El conocimiento Andino es muy amplio, mediante un compartir de vivencias se puede experimentar la perfecta armonía del entorno.

Aún quedan muchos ingredientes andinos por añadir a las distintas preparaciones para lo cual se ha adjuntado un cuadro de investigación en el que se incluye los productos típicos de la región Andina. Otro de los puntos que se hace necesario, es el incentivar de la producción de los mismos ya que en la actualidad, al mundo entero nos preocupa la palabra “*extinción*” en múltiples ámbitos y porque no fortalecer mediante el uso de las mismas.

También hay géneros que han sido apreciados o valorados en otros países donde su producción supera a los de la región andina, de donde irónicamente son originarios.

BIBLIOGRAFÍA

Portilla, S. (2009). *La Alimentación Escencial Humana* (Vol. 2). Quito: Mariscal.

Ruiz, E. (2005). *ETNOMEDICINA UN NUEVO CAMINO PARA UN VIVIR INTEGRAL*. Ecuador.

INIAP. (July de 2003). *INIAP.GOB.EC*. Recuperado el 18 de 04 de 2013, de OBTENCIÓN DE LA OCA ENDULZADA CON APARIENCIA DE TUBERCULO FRESCO: [http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/Endulzamiento%20de%20la%20oca%20\(Oxalis%20tuberosa\)%20una%20alternativa%20para%20la%20agroindustria%20rural%20en%20el%20Ec_.pdf](http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/Endulzamiento%20de%20la%20oca%20(Oxalis%20tuberosa)%20una%20alternativa%20para%20la%20agroindustria%20rural%20en%20el%20Ec_.pdf)

Pazos, J. (2005). Chigüiles. *Terranova* .

Asadobay, M. (Enero de 2013). Platos y Productos de las Comunidades de Chimborazo. (S. Guamán, Entrevistador)

Zambrano, P. (2010). *111 platos populares*. Quito: FONSAL.

Janet Long Towell. *Comida y conquista: Consecuencias del encuentro de dos mundos*. (J. L. Towell, Ed.)

Caranqui Humberto, C. A. (Mayo de 2013). "Tsawar Mishki". (S. Guamán, Entrevistador, & D. Caín, Editor) Guamate, Chimborazo, Ecuador.

ANEXOS

Menú

TAITA
CHIMBORAZUMANTA
Waranka Mishki Mikuna



SHUK NIKI MIKUY
Primera Entrada

Chigüiltarishkakuna
Deliciosos mini chigüiles con harina de maiz, rellenas de queso, cebollitas caramelizadas pollo y aji.

ISHKAY NIKI MIKUY
Segunda Entrada

Locro de ocas
Tradicional locro con crema, aceites andinos aromatizado con cilantro y orégano.

SINCHI MIKUY
Plato Fuerte

Hornado chimboraicense
Exquisito hornado con choclos tiernos acompañado de llapingachos con aguacate, maduros fritos, lechuga, tomates y chiriucho.

MISHKI MIKUY
Postre

Razu obrajeño
Helado de café de haba acompañado de una deliciosa torta de máchica, crocante de avena aromatizado con limón y cedrón.


CHAT

"No existe modernidad sin una buena tradición"
Proverbio anónimo

Quito, Junio 2012
Silvia Guamán

Ilustración 8.- Menú Principal**Platos del menú “Taita Chimborazumanta waranka mishki mikuna”**

Shuk Niki Mikuy

Primera Entrada



Ilustración 9: “Chiguitarishkakuna”

Ishkay Niki Mikuy

Segunda Entrada



Ilustración 10: “Locro de ocas”

Sinchi Mikuy

Plato Fuerte



Ilustración 11: “Típico Hornado Chimboracense”

Mishki Mikuy

Postre



Ilustración 12: “Razu obrajeño”

Anexo 1.

Encuesta realizada al señor presidente de la comunidad Maximiliano Asadobay, a manera de conversa.

¿Cómo preparan el locro aquí en su comunidad?

Aquí en las comunidades, más se consume el locro, que se prepara con habas tiernas o maduras.

¿Es el mismo locro que se conoce en las ciudades?

No, Éste que le digo se prepara en distintas cocciones, nosotros conocemos a esa preparación como caldo de papas antes que locro. Cocinamos las papitas hasta que estén suaves después ponemos los demás ingredientes.

Pero el locro de ocas sí cocinamos de esa manera como hacen el locro (refiriéndose al locro de queso).

Pero, ¿por qué en la ciudad se lo conoce de tal manera?

Yo creo que se copió esa técnica, del locro. Solo las ocas se preparaban de tal manera.

Y el yaguar locro?

El yaguar locro no es nuestra comida, es el resultado del mestizaje, que se prepara con las vísceras de la panza de borrego. Sangre de Borrego.

¿En su comunidad, o en su familia consumen más el hornado o la fritada?

La fritada, pienso que <<se ha consumido>> desde la antigüedad, mis abuelitos decían que solamente haciendo una fritada podían adquirir la manteca de chancho que era importante para otras preparaciones. Yo pienso que el hornado ha venido con fuerza desde hace 10 años, y en el cantón se ha hecho famoso los hornados de la Merced.

¿Por qué cree que la sopa de quinua aún es poco consumido en las ciudades?

La sopa, era la única manera de consumir la quinua, pero desde hace quince años se encuentran en la mesa de varias comunidades, así también la horchata de quinua y los otros granos como el arroz (el arroz blanco al que las comunidades actualmente tienen acceso de comprar).

Cerca al taita Chimborazo hay una gran población de llamas, ¿También se usa la carne de llama para el consumo diario?

Históricamente había grandes textilerías donde la lana de llama era muy usada para la confección de los mejores trajes para los Incas, eran los guaneños los grandes fabricantes de ese tipo de trajes. Actualmente la llama se consume de una manera medicinal ya que hubo una despoblación de la carne de llama; es decir que en la etapa de conquista se reemplazó las llamas por las ovejas.

Por ejemplo el Valle de Nisa, chanchan, tienen, aguacate, maní, caña de azúcar, entonces es gente iban de un lugar a otro para hacer el intercambio. También las tunas de la gente de Guano de San clemente de San Gerardo y El socorro, siempre esa gente iba por todo lado y vivían del intercambio.

¿Cómo suelen preparar el cuy?

El cuy se asaba con manteca de chanco, en braza, para los blancos. Para nosotros solo con sal y lo llevamos al carbón. Ahora nos estamos acostumbrados a los más fáciles y llenarlo en la comida, antes no era así.

Anexo 2

Fuentes: Taita Humberto Caranqui y mama Ancelma Caín; moradores de la comunidad Airón Cruz-Cebadas

La cabuya se cultiva generalmente en la sierra andina, no necesita de mucho cuidado, incluso se puede encontrar en lugares no cultivables o lugares abandonados por los agricultores.

Para tener una buena producción de “Tsawar mishki” (pulcre de cabuya), esta debe tener al alrededor de 20 años, con esto garantizamos que la mata sea grande y de una producción de aproximadamente cinco litros por día.

Entre las herramientas que se manejan para su extracción son: un puñal de 50cm de longitud, un cuchillo grande y un rasgador; contamos tres pencas (hojas) desde el cogollo (centro) y tres pencas desde la raíz para buscar un punto medio, esta debe ser en la parte superior de la pendiente para evitar que se riegue el dulce.

Una vez identificado el punto medio, se procede a retirar la penca (una sola hoja) y a hacer un hoyo de 10cm a 15cm de profundidad en la raíz de esa hoja; una vez hecho el hoyo se procede a tapar y dejarlo por el lapso de 15 días para que se junte el líquido en ese hoyo. Pasado ya los 15 días se retira la tapa y se procede a juntar el líquido, posteriormente rasgamos el hoyo con el “rasgador” y se deja hasta el siguiente día; pasado los 15 días la producción es diaria de alrededor de cinco litros por día y su cosecha tiene como tiempo de producción de tres o cuatro meses. Después del tiempo de producción, la cabuya se seca totalmente y sus hojas son utilizadas como chante para amarrar en las construcciones de las viviendas.

El tzawar mishki tiene calorías, sirve para los huesos, para el frío, dolor de la oreja (bawu), hasta “hace unos 20 años se utilizada para endulzar las bebidas en los hogares” cuenta doña Inés.



Fotografía 1: Taita Humberto y Mama Ancelma Caín en la Comunidad de “Airón Cruz”

(Janet

Long

Towell)



Fotografía 2: Momentos en el que Taita Humberto sacaba el “Tsawar mishki” de la mata de Agave Americano

Anexo 3

Productos Andinos	
Jícama	<i>Polymnia edulis</i> Wedd.
Mashua o añu	<i>Trapaeolum tuberosum</i>
Mellico	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i> Mol.
Papa	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Totora	<i>Scirpus riparias</i> Prest
Zanahoria Blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>

Granos y cereales	
Sangorache o ataco morado	<i>Amaranthus caudatus</i>
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.

Leguminosas de grano	
Chochos	<i>Luoinus mutabilis</i> Sweet.

Hortalizas	
Acederilla o acetosella	<i>Rumex acetosella</i>
Berro	<i>Roripa nasturtium</i>
Bledo o ataco	<i>Amaranthus quitensis</i> HBK
Chulco o Agrillo	<i>Oxalis crenata</i>
Culag	<i>Rumex aquaticus</i>
Verdolaga	<i>Portulaca oleracea</i>
Calabaza o Zambo ¹⁴ y ¹⁵	<i>Cucurbita pepo</i>
Zapallo	<i>Cucurbita maxima</i> Duch

Nueces y oleaginosas	
Tocte	<i>Juglans netropura</i> Diels

¹⁴Las flores masculinas han sido utilizadas como hortalizas.

¹⁵ Han sido utilizadas como almendras u oleaginosas.

Endulcorantes	
Cabuya negra (chaguarmishki o sabia dulce)	Agave Americana

Frutas	
Aguacate o plata	Persea americana Mill.
Arrayán	Eugenia: varias especies
Babaco	carica pentagona
Capulí	Prunus capulí
Charnburro o toronchi	carica chrysopetala Heilb
Chilguacán o Chihualcán	Carica cunda marcensis H.
Chirimoya	Annona cherimolia Mill.
Frutilla	Fragaria chiloensis L.
Granadilla	Passiflora maliformis
Guabe ¹⁶	Inga sps.
Gualicón	ceratostema
Guallán o gullán	Passiflora ligulari Juss.
Hobo	Spodias mombim L.
Jigacho	Carica pubescens Kosh
Mora común	Rubus adenotrichus Sch.
Mortiño	Vaccinium Florbundum HBK
Pacay	Inga pachicarpa
Pepino	Solanum muricatum Ait.
Tacso o Taxo	Passiflora mollisoma HBK Bailly
Tomate de árbol	Cyphomandra betacea (Cav.) Sendt
Tuna Amarilla	Opuntia P.
Tuna blanca	Opuntia tuna L.
Tuna morada	Opuntia sp.
Uvilla	Physallis peruviana L.
Zarzamora	Robus, varias especies

¹⁶ La semilla cocida tiene un alto grado de proteína, también se utiliza como un forraje para los animales.

Condimentos y especias	
Ajenjo o alcanfor	Arthemisa sodiros Pher.
Anicillo, ashpa aniz	Tagetes pasilla HBK
Asnay yuyu o Ashpa tsintso	Tagetes multiflora HBK
Huaviduca	Piper sp.
Hizo o shigüi	Dalea mutisii Kunth.
Molle	Schinus molle L.

Condimentos y especias	
Ajenjo o alcanfor	Arthemisa sodiros Pher.
Anicillo, ashpa aniz	Tagetes pasilla HBK
Asnay yuyu o Ashpa tsintso	Tagetes multiflora HBK
Huaviduca	Piper sp.
Hizo o shigüi	Dalea mutisii Kunth.
Molle	Schinus molle L.
Paico	Chenopodium Ambrosioides
Tipo	Bistropogon nollis HBK y B. parvifolious Sodiro.
Tsinso o chinchog	Tagetes terniflora HBK

Dato obtenido del libro de (Janet Long Towell)



UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

CHAT ENCUESTA

Buen día, estamos realizando una encuesta para medir el nivel de aceptación del menú en el Restaurante Gourmet “**Marcus**” de la USFQ. La información que nos proporcione será utilizada para mejorar nuestro servicio, por lo que pedimos que nos responda con sinceridad. ¡Gracias!

Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y no serán utilizadas para ningún propósito distinto a la investigación llevada a cabo por “Marcus”.

Edad:

Género: M F Otro

1. ¿Con qué frecuencia visita Marcus?

- 1 a 4 veces por semana
- 1 a 5 veces por mes
- Varias veces al año
- Ocasionalmente
- Es la primera experiencia

2. ¿Cuál es su grado de satisfacción con el restaurant, en cuanto al menú adquirido?

- Completamente satisfecho
- Satisfecho
- Insatisfecho
- Completamente insatisfecho

3. Defina qué es para Ud. la comida Andina

4. Ha probado comida Tradicional Andina (Locro de oca, dulce de mashwa, chigüiles, dulce se zambo, jucho,...) gourmet?

- Sí No

No, ¿Por qué? _____

5. Si su respuesta 4 fue positiva, responda las preguntas 5.1, 5.2, 5.3.

5.1) Si Ud. ha probado preparaciones con productos andinos (Oca, Mashwa, Quinoa, Amaranto, melloco,...) en algún Restaurante de la ciudad, ¿Le ha gustado el sabor de estos?

Sí No

5.2) Mencione 2 aspectos que le haya gustado o impresionado de estos productos

5.3) Mencione dos aspectos que le desagradaron

6. En la ciudad de Quito, conoce un lugar donde ofrezcan menús con productos andinos autóctonos? (máchica, oca, mashwa, quinua, amaranto, capulí, uvilla, tacso,...)

Sí No

Sí, ¿Cuáles? _____

7. ¿Ha probado comida típica de Chimborazo? (locros, chigüiles, agave americana,...)

Sí No

Sí, ¿Dónde? _____

8. Si este restaurante tuviera un menú que ofrezca comida típica andina, ¿usted estaría dispuesto a adquirirlo?

Muy interesado

Interesado

Poco interesado

Nada interesado

9 ¿Tiene algún comentario o sugerencia para un menú tradicional Andino?

¡Agradecemos su colaboración!