

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**“Menú nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius”
Menú Ecuatoriano: “Santa Ana 444”**

José Miguel Torres Espinosa

Claudio Ianotti, Chef Internacional, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciado en Artes

Culinarias

Quito, mayo 2014

Universidad San Francisco de Quito.

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

“Menú nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius”

José Miguel Torres Espinosa

Claudio Ianotti, Chef Internacional

Director Académico y Director de Tesis

Mauricio Cepeda, Master en Administración Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte
Culinario y Turismo

Quito, mayo 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: José Miguel Torres Espinosa

C.I: 1714991732

Fecha: Quito, mayo de 2014

Dedicatoria

A mi papá Oswaldo quien ha estado presente en toda mi vida apoyándome,

dándome los mejores consejos y todo su amor.

A mis hermanos Pedro, José Antonio, Juan José,

Elena María y a mi novia Pamela.

A todos gracias por ser tan importantes en mi vida.

Agradecimientos

Agradezco enormemente a mis profesores, compañeros de trabajo y amigos quienes me han entregado los mejores conocimientos y siempre estuvieron dispuestos a darme todo el apoyo posible para aprender todos los días acerca de esta maravillosa carrera.

1. Resumen

A lo largo de la historia, la gastronomía nos ha permitido estudiar el vínculo del hombre entre su alimentación y su entorno natural. De esta manera nacen las costumbres culinarias que han ido desarrollando aquellos nativos de cada región del mundo del cómo preparar y comer sus alimentos. La gastronomía denota una identidad propia de cada país presentando así la mejor manera de aprovechar los alimentos para el consumo humano.

El menú que se presenta en este trabajo de investigación es una propuesta en donde se plantea la elaboración de cuatro diferentes platos típicos de la ciudad de Guayaquil en estilo gourmet y en razón de resaltar la identidad gastronómica de esta región del Ecuador. La gastronomía de esta ciudad portuaria ha recibido a lo largo de la historia diferentes aportes culinarios de personas provenientes de varias provincias del Ecuador quienes se han erradicado en la provincia del Guayas habiendo formado así la identidad culinaria de esta ciudad.

Esta tesis tiene como razón de ser el presentar a sus lectores un pedazo de la maravillosa gastronomía Guayaquileña en estilo y presentación gourmet conservando las recetas y elaboraciones tradicionales.

2. Abstract

The study of gastronomy throughout history helps us understand the link between human beings and the way we get nutrition from natural foods that we find in our environment. This is the way our culinary habits have been born and developed in every region of the world. People have learned how to prepare, cook and eat the food that was available to them. Therefore, gastronomy has given each country its own identity by using the food that was available to them for human consumption.

My menu is based on the research that I have done involving four typical dishes from the city of Guayaquil which will be presented in an elegant fashion to emphasize the gastronomy identity from this coastal region of Ecuador. The gastronomy from this port city has been influenced throughout history by people that have traveled here from other provinces of our country. This has created a unique cuisine for Guayaquil.

The purpose of this thesis is to show the readers, in a stylized way a wonderful piece of Guayaquil's gastronomy while respecting the conservative recipes with traditional cooking.

Tabla de contenido

1. Resumen	7
2. Abstract	8
3. Introducción	10
4. Tema y Justificación.....	12
5. Soporte histórico, cultural y gastronómico.....	15
5.1 Antecedentes históricos del Cerro Santa Ana	15
5.2 Antecedentes históricos de la gastronomía de Guayaquil	16
5.3 Encebollado.....	17
5.4 Sango de Camarón	19
5.5 Seco de Gallina Criolla	22
5.6 Queso de Leche	25
6. Metodología de la Investigación	27
7. Recursos Empleados	33
8. Ingredientes y variantes.....	35
8.1 Explicación de variaciones y adaptaciones locales	35
9. Menú Propuesto.....	39
10. Razonamiento y Justificación del Menú	40
11. Detalle de Técnicas culinarias empleadas.	45
11.1 Encebollado:.....	45
11.2 Sango de verde con camarón:	45
11.3 Seco de medallones de Gallina de campo:	46
11.4 Queso de Leche	46
12. Maridaje del Menú	48
13. Ejecución del menú: Receta Estándar y Costos	50
14. Receta estándar de costos.....	54
15. Ejecución del menú: Análisis Financiero.....	58
16. Análisis Financiero de costos teórico y real.....	60
17. Conclusiones	61
18. Recomendaciones y comentarios	63
Anexos.....	65
Bibliografía	87

3. Introducción

El presente proyecto consistió en realizar un menú de comida ecuatoriana para la venta semanal en el restaurante Marcus Apicius de la USFQ. Se consideró la posibilidad de trabajar e investigar con la gastronomía típica de la ciudad de Guayaquil tomando en cuenta su popularidad y sabores distinguidos. Se dispuso a viajar hacia dicha ciudad y realizar una investigación gastronómica con el fin de resaltar y degustar los platos más populares para aquellos propios habitantes de Guayaquil y sus turistas. Posterior a esto, se realizaron encuestas, visitas a restaurantes y puestos de comida ubicados en el centro de la ciudad y paseos turísticos para ingeniar algún nombre para el menú. El promover, resaltar y rescatar la gastronomía de una región del Ecuador de manera estilizada o en estilo gourmet, engrandece su popularidad y apreciación gastronómica con lo cual invita a las personas a considerar la comida nacional como opción primeriza anterior a las opciones internacionales.

Concluida la investigación gastronómica deseada y basada en los platos típicos de Guayaquil, se escogieron diversas recetas a tomar en cuenta y con el fin de desarrollarlas. El menú tuvo que ser aprobado ante un panel de profesores de la facultad de Artes Culinarias de la USFQ quienes satisfactoriamente y con las mejores críticas y recomendaciones supieron calificar como exitoso al proyecto de investigación que llevaría el nombre de *Santa Ana 444*, presentando y resaltando la gastronomía típica de la ciudad de Guayaquil.

Panel de profesores de la facultad de artes culinarias de la USFQ:

- Chef Ejecutivo Mario Jiménez
- Chef Garde Manger Homero Miño

- Chef Omar Monteros
- Chef y director académico Claudio Ianotti

El menú consto de:

- A) primera entrada,
- B) segunda entrada,
- C) plato fuerte
- D) postre.

El menú tuvo la cabida para venderse la semana del 23 al 29 de septiembre de 2013. El mismo tuvo un costo de producción teórico de 35,38% y un costo real del 70% logrando un número de ventas de 36 menús en la semana. En los costos se produce una paridad notoria que financieramente hablando cataloga al proyecto como no exitoso. Sin embargo, descartando este resultado, y debido a los afables y justos comentarios declarados por varios clientes que optaron por esta opción de menú el mismo tuvo una acogida positiva por los clientes quienes nunca declararon comentario negativo sobre el mismo.

De esta manera, el desarrollo de este menú fue una grata experiencia de enseñanzas culinarias las cuales supieron ser plasmadas para aquellos comensales dispuestos a probar la propuesta gastronómica denominada *Santa Ana 444*.

4. Tema y Justificación

El proyecto del menú gastronómico para la venta en el restaurante Marcus Apicius empezó como una propuesta con motivo de resaltar la gastronomía típica de la ciudad de Guayaquil. En razón a esta propuesta se quiso presentar un conjunto de preparaciones gastronómicas representativas de esta ciudad para rescatar la identidad y características de sus preparaciones. Se tuvo en cuenta la forma en que se preparan y cocinan las recetas típicas de Guayaquil sin perder su esencia tradicional de realización. Por medio de recomendaciones de personas propias de esta ciudad y por medio de investigación bibliográfica se decidió optar por cuatro recetas típicas de Guayaquil las cuales formarían parte de la propuesta para el menú. Las recetas elegidas fueron:

- A) **Primera entrada:** Sopa Albacora, limón, yuca y encurtido de cebolla. Acompañado de chips de verde, salsa de tomate y mostaza. (Encebollado guayaquileño)
- B) **Segunda entrada:** Potaje de verde barraganete y verde pintón con camarón y guarnición de canasta de verde frita (Sango de camarón)
- C) **Plato fuerte:** Seco de Medallones de Gallina criolla con arroz amarillo, guarnición de parisians de maduro y brotes de alfalfa para decoración.
- D) **Postre:** Queso de leche acaramelado con decoración de palmeras chocolate.

Siendo éste el menú consolidado a prepararse para la degustación ante el panel de profesores de la facultad de Artes Culinarias de la USFQ, el mismo logró ser aprobado y calificado por los mismos como exitoso, gustoso al paladar y a la vista, educativo por su historia gastronómica, funcional y propicio para venderse en la semana de la venta de menú de estudiante. No obstante, hubo ciertos puntos y sugerencias que se manifestaron en la degustación para mejorar y proporcionar mejores resultados a los platos finales. A

continuación se detalla lo que fueron aquellos platos a prepararse además de los comentarios y recomendaciones finales para los mismos por parte del panel de profesores.

Primera entrada: El encebollado se presentó con una agradable presentación, un gustoso sabor en donde los chifles, el encurtido de cebolla y la yuca resaltaban la experiencia de probar este plato el cual tomo esencia minimalista en el plateado. Sin embargo, como una breve sugerencia el panel sugirió decorar detalladamente la sopa con dos puntos de salsa de tomate y mostaza ya que esto de igual manera es típico de servirse en Guayaquil. Se optó por elaborar esta entrada debido a su significancia gastronómica en las personas de la ciudad portuaria calificándolo como uno de los mejores platos que este territorio ofrece.

Segunda entrada: El sango de verdes con camarón llevaba como guarnición una canasta de verde frita la cual sostenía a los camarones en el potaje. El panel sugirió de manera estupenda colocar esta canasta al revés de su presentación inicial de manera que la misma cubra los camarones provocando una sensación de sorpresa en quien la vaya a degustar. La opción del sango se dio a conocer debido a que en Guayaquil existen varios restaurantes exclusivos como *La Canoa (Av. 9 de Octubre)* y *Lo nuestro (Av. Urdesa)* que lo sirven de manera estilizada consiguiendo por parte de los comensales una aceptación representativa.

Plato Fuerte: El seco de medallones de gallina criolla se presentó como aquel plato estrella ya que consistía de varias preparaciones que denotaban las técnicas y cocciones tradicionales para lograr esta preparación. El mismo se veía contundente, agradable a la vista y exquisito al paladar según el panel de profesores debido a la buena elaboración de los ingredientes que lo conformaban. Sin embargo, este plato fuerte tuvo ciertas sugerencias para lograr que mejore su presentación y preparación. Primero: colocar menos cantidad de arroz del que se sirvió

inicialmente y cambiar la presentación, el panel sugirió hacer un timbal de arroz. Segundo: Poner más salsa de seco de gallina en el plato para que esta se pueda degustar con la gallina sin perder la oportunidad de combinarse con todo el arroz. Tercero: pre cocinar la gallina para que en el servicio no se atrasen los tiempos ni generar malestares en los comensales y en el equipo de cocina del restaurante.

De igual manera, la razón para preparar esta receta es debido a que la misma ya se ha popularizado en Guayaquil y gran parte del Ecuador. En restaurantes exclusivos de Guayaquil como *Lo nuestro (Av. 9 de Octubre)* este plato es muy cotizado y apreciado. En el restaurante *Achiote (Mariscal Foch)* de igual manera lo sirven de manera estilizada.

Postre: Como única sugerencia para el postre, el panel sugirió simplemente servir más cantidad del mismo en un pozuelo de 120g en vez de uno de menor cantidad. De igual manera, se recomendó que la palmera de chocolate del postre debiera ir parada en vez de acostada hacia los costados del borde del pozuelo. Los comentarios del queso de leche fueron positivos y afables. El mismo es un postre popular en Guayaquil en el ámbito familiar, es decir, las abuelas y amas de casa consideran este manjar como una receta fácil de realizar y realmente gustosa al paladar. Se decidió preparar este postre por su historia tradicional de las mesas guayacas.

5. Soporte histórico, cultural y gastronómico

5.1 Antecedentes históricos del Cerro Santa Ana

¿Cuál fue el principal motivo de acomodar el nombre Santa Ana 444 al menú? Este proyecto lleva un nombre totalmente identificable y simbólico en relación con la ciudad de Guayaquil y principalmente con su fundación.

De acuerdo al historiador guayaquileño José Antonio Gómez Iturralde, la fundación de Guayaquil nace posterior a la fundación de la ciudad de Santiago de Quito el 15 de Agosto de 1534. Según el historiador, antes de la localización definitiva de la ciudad esta habría estado ubicada en tierras adentradas en un valle de la cordillera andina cerca de la actual Riobamba donde fue fundada de igual manera en 1534. De esta manera, Sebastián de Benalcázar, habría tomado la decisión de su traslado hasta encontrar un lugar próximo a Panamá para que se desarrollase un puerto y facilitar la salida de productos (Gómez, 10). En noviembre de 1534 se asentaría el traslado al territorio donde habitaba un poblado indígena llamados los *Guayaquile*.

Luego de 13 años de actividades ganaderas de trashumancia siempre a orillas del sistema fluvial del río Guayas, este territorio asume el nombre de Santiago de Guayaquil en 1547 asentándose definitivamente en la cumbre del cerrillo verde o también conocido hoy en día como el cerro Santa Ana. Entre el periodo de 1562-1563 el historiador cuenta que existía tan solo una población de 25 casas en donde 14 de ellos eran encomenderos. “En esta ubicación, Santiago de Guayaquil creció y se desarrolló permanentemente hasta nuestros días (Gómez 10)

Contrastando lo antiguo y lo moderno, el cerro se ha convertido en un lugar turístico imprescindible para la ciudad portuaria. De esta manera, el camino que lleva a la cumbre del

cerro Santa Ana cuenta con 444 escalones que los turistas pueden optar por subir para apreciar la vista desde la cúspide de este sitio turístico. La razón de colocar este número en el título del menú fue para darle una identidad propia al proyecto denotando la posibilidad de llamar la atención de los clientes. En la actualidad el cerro Santa Ana es uno de los lugares turísticos más representativos de la ciudad de Guayaquil debido a que a lo largo de esta serie de 444 gradas se encuentran varios restaurantes, tiendas de artesanías, bares y por supuesto la magnífica vista de la ciudad portuaria que se puede apreciar desde el cerro.

5.2 Antecedentes históricos de la gastronomía de Guayaquil

Históricamente, gran parte de las recetas ecuatorianas nacen de una fusión de culturas aborígenes y europeas. En el caso de la cocina que se practicaba en la costa de nuestro país, muchas de las primeras preparaciones gastronómicas tuvieron sus orígenes en las zonas en donde los aborígenes y aledaños disfrutaban del mar y de los ríos. Según varios historiadores autores del libro *Guayaquil, el vaivén de la ría* la cultura Valdivia fue la primera en haberse acentuado y desarrollado en la gran cuenca del río Guayas hace 5,500 años. Se venera a esta cultura debido a que los valdivianos fueron los fundadores de la larga y dinámica tradición agrícola-alfarera de la Costa (Península de Santa Elena, en el estuario del Guayas, en Los Ríos, Manabí y El Oro) (Gómez 12). Gracias a ellos, se dio la producción precoz de figuras de cerámica en donde se presentaban tiestos los cuales habrían servido en primera instancia para preparar sus alimentos. (Varios Autores, 28).

Entre los productos que la cultura Valdivia cultivaba estaban el maíz, porotos y zapallo. Entre los frutos más destacados se tenía papayas, piñas, chirimoyas y paltas. Entre las proteínas que se consumían estaba la carne de venado, el pescado y los mariscos. De igual

manera el ají y el maní eran cultivados y aprovechados por estos poblados. Sin duda el último dato da a entender el gusto del paladar hacia estos alimentos picantes y salados que en la actualidad son de grata aceptación por los aledaños de la costa.

Posteriormente, con la llegada de los conquistadores españoles en 1534 a nuestro territorio ecuatoriano se comenzó a introducir lo que hoy conocemos como productos propios de nuestra gastronomía ecuatoriana. Entre estos estaban los cereales como el arroz, el trigo y la cebada, especias, finas hierbas, aceites, jamones, ganado vacuno, ovejas, gallinas y demás productos. Debido a esta introducción de nuevos ingredientes, Jenny Estrada, historiadora guayaquileña resalta que la cocina ecuatoriana es considerada como cocina mestiza. Así, se lograron mezclar los sabores de Europa con aquellos de América y en este caso con los de la costa ecuatoriana.

Hoy en día la gastronomía guayaquileña es una cocina criolla-mestiza que ha ido evolucionando de igual manera que la cocina ecuatoriana en general. La cocina criolla es la consolidación y armonía de ingredientes nativos junto con otros provenientes de diferentes regiones del mundo, preparados de distintas maneras según el tipo de técnicas culinarias de ambas regiones. De la experimentación de esta cocina se ha logrado plasmar magníficos resultados de sabores y texturas agradables, gustosas a los paladares de las personas nativas del Ecuador y sus turistas. A continuación, se presentan reseñas históricas de las cuatro preparaciones que fueron utilizadas para la elaboración de este proyecto de investigación.

5.3 Encebollado

El encebollado tiene una historia sociológica y gastronómica que ha hecho que se atribuya a ser un plato esencialmente conocido de Guayaquil. De acuerdo a la historiadora

guayaquileña Jenny Estrada existió un tipo de encebollado en la cultura Machalilla (Predecesora de la cultura Valdivia 1500 a 900AC) la cual era más bien una ensalada sin jugo, con yuca cocinada y picada en cuadros con pescado salado y cocinado. Tenía también salsa de cebolla, y perejil picado. Más adelante, el caldo acuoso conocido como hoy en día vendría a formarse como lo que es en la época de la pepa de oro (Auge cacaotero) en la década de 1800.

De acuerdo al diario El Universo, en 1812 esta preparación nacería en los antiguos predios del Malecón del Río Guayas desde la calle Sucre hasta la antigua aduana de Guayaquil (...) Aquí, los primeros pescadores, estibadores y jornaleros trabajadores del malecón en el río Guayas disfrutaban de este caldo abundante que se preparaba con la primera pesca alrededor de las 04h00. Cabe recalcar que el pescado típico para para realizar esta preparación es la albacora o también conocido como pez espada. Esto se da debido a la facilidad de pesca del mismo el cual cada cierto tiempo emigra hacia las aguas del Pacífico en grandes cantidades.

Ya en 1940, el antiguo malecón del salado abarcaba vastos vendedores quienes popularizaron el conocido encebollado de albacora el cual se vendía en baldes junto con aros finos de cebolla, trozos de pescado, caldo concentrado de albacora, yuca cocinada y troceada, chifles o pan blanco. La gente nunca dejó la costumbre de consumir esta sopa en horas de la mañana ya que antes de la llegada de las refrigeradoras al puerto principal no existía conservación en frío para los alimentos.

Sociológicamente, el encebollado es un plato consumido por las clases bajas debido a su accesible precio y por qué a lo largo de la historia, la gente humilde y trabajadora (Pescadores y estibadores) se acostumbró a comer este plato. No obstante, el encebollado es significativamente característico por su sabor el cual es muy apreciado por la gente de

Guayaquil y conocido en todo el Ecuador. Actualmente, diversos puestos de comida ubicados en el sector comercial de la *Bahía* en el centro de Guayaquil, en el mercado central y en sectores como la Garzota o Urdesa norte sirven esta sopa considerada por muchos como lo más representativo de Guayaquil en cuestiones gastronómicas. Bien dice el dicho popular “quien ha venido a Guayaquil y no ha comido encebollado, nunca visito esta ciudad”. Sin lugar a dudas, esta sopa de pescado es considerada como uno de los platos más populares y apetecidos de esta ciudad.

5.4 Sango de Camarón

El sango es en particular un plato perteneciente a la costa ecuatoriana. Esta preparación se la realiza principalmente con plátano verde o la mixtura de diferentes tipos de plátano o banano. Sin duda también, existen ciertas variaciones como el sango de verde o de choclo, este mismo con mariscos, carne o vegetales.

Históricamente, el plátano se conoce que es de origen Asiático. En la antigüedad, este fruto se sembraba en gran parte del Sur oeste Asiático en las regiones de Malasia, Tailandia, al sur de India, Burma, Camboya, el sur de China, y así como en las Islas mayores de Sumatra, Borneo, las Filipinas y Taiwán (...). Entre las diversas referencias antiguas relativas al cultivo del plátano apuntan a que el mismo fue consumido por primera vez en la India. Esta información se corrobora debido a que en ciertos pasajes de la poesía budista de los años 600-500 a.C. existen citas recalando y describiendo a este singular fruto. (...) De acuerdo al escritor Ernesto Vergara se considera que el banano, como se conoce internacionalmente al fruto del Plátano, fue una de las primeras frutas cultivadas por el hombre (Vergara). Según otros datos históricos, el templo budista Borobudur, construido en Java Central, Indonesia,

alrededor del año 850 a.C., muestra tallados en piedra de bananos ofrecidos al dios Buda (Vergara)

Para que el plátano haya llegado al Nuevo Mundo, el mismo tuvo un recorrido extenso. Primeramente, se conoce que aquellos comerciantes europeos llevaron noticias del árbol o planta a Europa alrededor del siglo III a. C. Al cabo del tiempo se conoce que los árabes llevarían este fruto al Mediterráneo en el año 650 a.C. Después, el plátano sería llevado al África desde la India a través de Arabia, y luego rumbo al sur atravesando Etiopía hasta el norte de Uganda aproximadamente en el año 1,300 D.C. (Vergara) El plátano fue llevado a las Islas Canarias por los portugueses después de 1,402 y de ahí paso al Nuevo Mundo, iniciándose en 1,516 una serie de introducciones de este cultivo.

De las plantaciones de África Occidental y Las canarias, los colonizadores portugueses y españoles lo llevarían a Sudamérica en el siglo XVI. En el territorio Ecuatoriano, esta planta sería una de las primeras que los conquistadores traerían. Debido al propicio clima de la costa ecuatoriana, no hubo problema en que la misma se adaptara y formara parte de la dieta de los nativos del territorio costeño ecuatoriano quienes lo aprovecharían de la mejor manera.

El Plátano verde barraganete, conocido así en nuestro territorio, es mucho más grande que el plátano común. El color del mismo es verde y al llegar a su estado óptimo de maduración se torna amarillo con manchas y rayas marrones; su sabor en crudo es muy amargo y al cocer se vuelve blando, suave y mantecoso (Fercompany) Por otro lado, el maduro pintón es una especie de plátano que esta entre el estado maduro y verde, de coloración amarilla con manchas negras. Tiene un sabor ligero y dulce pero sin perder la consistencia de un plátano maduro. Históricamente, el sango tiene sus raíces en lo que hoy es

el territorio de la provincia de Manabí. Siendo esta una preparación de verde licuado con agua, la misma se volvió parte de la cocina de muchas provincias de nuestra costa ecuatoriana (Estrada, 23)

Existen vastas recetas en nuestro país donde el uso del plátano verde abarca bastantes preparaciones. Desde los bolones de verde, el tigrillo, los corviches, el maduro frito o lampreado, los patacones, los bollos de pescado, los chifles y el sango. El verde forma parte fundamental de la dieta costeña. Por la consistencia de esta sopa, la misma es considerada gastronómicamente como un potaje. Sin embargo, cada región de la costa tiene su manera de preparar el sango. En el caso del sango guayaco, se consultó su preparación en el restaurante *la canoa* ubicado en la 9 de octubre y avenida del malecón. De acuerdo a sus meseros, este potaje abarca dos tipos de verdes, el pintón y verde barraganete que constituye la base de esta preparación. Sin duda, el sabor es distinto ya que el dulce del maduro pintón contrasta de la mejor manera con el sabor salado y mantecoso del verde barraganete. Combinado con el camarón este plato es en esencia una delicia.

Siendo Guayaquil el puerto principal de nuestro país, el marisco más apetecible por los aledaños, el camarón, se volvió parte de esta preparación que otorga a los paladares un sabor autentico que forma parte de las recetas que los Guayaquileños gustan de degustar. Esta preparación se popularizo debido a los restaurantes exclusivos de las zonas como Urdesa, Samborondón o la Garzota donde el mismo se sirve en tiestos de barro de manera estilizada. De igual manera, el abogado guayaquileño Oswaldo Torres cuenta que las familias guayacas en los años 1930 acostumbraban a comer este potaje a la hora de almuerzo para que les pueda aportar energías para regresar al trabajo, tomando en cuenta que el verde es un carbohidrato nutritivo, esta preparación se consumía al menos 2 veces por semana. En los últimos años, el

sango se ha popularizado de igual manera gracias a restaurantes como *La canoa* y *Lo nuestro* y ciertos puestos de comida callejera en el centro de Guayaquil.

5.5 Seco de Gallina Criolla

El seco de gallina por otro lado, es una fusión de culturas aborígenes americanas y europeas. Este platillo combina la gallina y el arroz traídos a Europa desde Asia, y la cocción de un guiso de vegetales lo cual era costumbre de nuestros aborígenes (Estrada). De acuerdo al escritor Carlos Azcoytia, las gallinas habrían consolidado su primer hábitat en la india oriental y las estribaciones de la cordillera del Himalaya. Claudio Eliano en su libro *Historia de los animales* narra que los egipcios fueron los primeros avicultores quienes entre 1500 y el 1450 a.C. ofrecían las gallinas en tributo a sus dioses. Estos animales fueron traídos a España por los fenicios en el siglo VII a.C. Eliano cuenta que a diferencia del pariente europeo de la gallina, el urogallo y el gallo de lira, esta nueva especie traída por los fenicios era más dócil debido a su escasa capacidad de vuelo lo cual la hacía totalmente dependiente de los humanos con lo que llevo a la fácil domesticación de la misma. De igual manera, la gallina aportaba con algo sumamente importante para la dieta de los europeos y esto era sin duda los huevos que producía.

Ascoytia menciona que el primer animal que se acentuó en territorio americano fue la gallina. Este animal fue traído al nuevo mundo en el segundo viaje de Cristóbal Colón con lo que vastos de los barcos comandados por el embarcaron a este singular animal. “La razón de llevar este animal en las travesías del Atlántico es fácil de imaginar, ocupaba poco espacio, su alimentación no era complicada y ocupaba igualmente un reducido lugar durante los primeros días, no más allá de 15. También daba a la tripulación huevos y carne fresca con la que

alimentarse en aquellas difíciles travesías” (Ascoytia). De esta manera, con la llegada del conquistador Francisco Pizarro y su tripulación en 1526 a territorios ecuatorianos, este animal comenzaría su acentuación y desarrollo para luego ser consumido por los autóctonos aledaños del nuevo mundo. De esta manera la gallina llegó a nuestro territorio costero ecuatoriano y posteriormente sería consumida en todo el país. En esencia, lo que se conoce hoy en día como el seco de gallina, en la antigüedad era considerado por los indígenas autóctonos como un guiso de vegetales, grasa y agua que tomaba horas de cocción para ablandar la carne de la gallina y así potenciar los sabores.

En efecto, esta preparación no tendría un sentido gastronómico de no ser por un ingrediente esencial el cual hoy en día conocemos como el arroz. Históricamente, el arroz tiene sus orígenes en Asia hace aproximadamente 5000 años a.C. En estos territorios se presentaron los primeros cultivos de acuerdo a escritos milenarios de Lao Tse y Confucio donde describían a este grano como un ingrediente de purificación (...) Sin duda, a lo largo de la historia, el arroz ha conformado una parte fundamental en la dieta de la gran mayoría del continente asiático.

Debido a la conquista de los moros a España, el arroz llegaría a este territorio aproximadamente en el año 700 d.C. donde más tarde se propagaría por Italia y Francia. Debido a los grandes descubrimientos de conquistadores españoles y europeos este grano se propagaría por todo el mundo. De esta manera, este grano llegaría junto con una gran gama de demás ingredientes provenientes de todo el mundo a nuestro territorio conocido hoy como Ecuador.

El arroz amarillo, típico del seco de gallina, se lo preparaba con azafrán. Esta especia fue traída por los españoles en su primer viaje a tierras ecuatorianas en 1526. Sin embargo, teniendo en cuenta que el arroz amarillo que preparaban los españoles se lo pintaba con azafrán, los nativos de las costas ecuatorianas se la ingenieron para utilizar achiote; nombre característico que el conquistador español Francisco de Orellana lo dio cuando realizo su exploración del río Amazonas (Webacademica). Originariamente el achiote tiene registros históricos de haber sido utilizado por nativos que habitaban el territorio brasileño Ellos utilizaban el achiote como pintura corporal, para tratamiento contra la acidez y el malestar estomacal, protector solar, repelente de insectos, y para alejar el mal conocido de ellos como malas vibras (Webacademica).

Futuramente, y con respecto a la producción de arroz en nuestro país, esta iniciaría en el siglo XVIII. Se conoce que este particular cultivo tuvo su inicial desarrolló en las provincias del Guayas, Esmeraldas y Manabí. Con el pasar de los años, este ingrediente se consolido como un alimento de grato gusto por sus aledaños territoriales. De esta manera, el arroz logro comercializarse y extenderse hasta la región sierra. En 1895, la industrialización del arroz vendría a tomar cabida en los cantones de Daule, Naranjito y Milagro por medio de las piladoras. Por consiguiente el arroz vendría a formar parte fundamental de la dieta de los guayaquileños.

Es así que esta receta viene a ser característica a una tradición de cocciones típicas de nuestra cultura ecuatoriana donde se demuestra la técnica de cocción de hacer refritos para resaltar sabores y concentrarlos conjunto con el aceite de achiote el cual es significativamente popular en las cocinas de los ecuatorianos tanto de la sierra como de la costa.. Se cuenta en Guayaquil por medio de distintos aledaños del malecón 2000 que el nombre “seco” se lo

dieron ciertos trabajadores ingleses en Ancón, Santa Elena a ciertas preparaciones que conllevaban arroz con algún caldo espeso junto con una proteína Debido al intento de pedir la comida estos trabajadores luego de servirse la sopa a la hora de almuerzo, pedían el “second” haciendo referencia a esta preparación, de ay su nombre tan particular.

5.6 Queso de Leche

El origen del Queso de leche es reciente, el mismo en esencia nace de las madres y abuelas guayacas en razón de querer duplicar y rehacer un flan según cuenta el Dr. Oswaldo Torres en la época de 1930-1940. “En Guayaquil siempre era de agrado consumir el postre conocido tres leches, sin embargo el mismo era costoso por lo que se idearon formas para que en las reuniones se sirviera un postre rico pero accesible a la economía del hogar. Las tres leches, que se atribuye su aparición en Nicaragua y México, nacen del anhelo de darle uso a los enlatados de leche evaporada y leche condensada que se fabricaron en la época de 1850 a 1870(...) Así, este bizcocho mojado muy apreciado por las clases altas de Guayaquil quienes lo servían en sus fiestas, decidieron hacer más sencillo un proceso en donde mezclando huevos, leche condensada y evaporada conseguirían una especie de flan cuajado con singular textura de queso. De aquí nace este el dulce guayaco tradicional que bastantes abuelas de hoy en día gustan preparar.

De esta manera, resaltando aquellas preparaciones utilizadas para el proyecto de investigación, la gastronomía guayaca ha ido tomando identidad propia con diversos platos que tienen historia y renombre en nuestro país. Entre otras preparaciones gastronómicas típicas y populares de esta ciudad están:

- El seco de chivo (Acompañado de arroz amarillo, aguacate y maduro)

- Cangrejada sancochados con hierbas
- El caldo de manguera (Sopa de vísceras de cerdo rellanas de arroz, y plátano)
- La guatita (Estomago de vaca con salsa de maní y leche acompañado con papas y aguacate)
- Arroz con menestra o frejol, carne y patacones (verde frito aplastad, conocido antes como Sota, o Caballo del rey),
- Seco de pollo y gallina,
- Encebollado (Sopa de Albacora y yuca)
- Arroz con chuleta de cerdo,
- Chuzos a la parrilla (chorizos de cerdo con carne o pollo),
- Bollos de pescado (Verde cocinado con pescado en hoja de plátano),
- Bolones de verde con chicharrón,
- Sango de verde (Potaje de verde barraganete y verde pintón con camarón o pescado),
- Hallacas guayaquileñas (Tamal de masa de maíz y caldo con huevo duro, refrito de cebolla y pollo)
- Un postre tradicional conocido como el queso de leche (flan de leche evaporada, leche condensada, huevo y caramelo).

Entre algunas bebidas típicas de esta ciudad están: los prensados de menta y naranjilla (granizados de sabores y leche condensada), jugo de coco, chicha resbaladera, morocho entre otros.

6. Metodología de la Investigación

La comida ecuatoriana está al alcance a cualquier momento del día para consumirla, y no es raro percibir que muchas personas aledañas o turistas viajan hacia algún lugar determinado para probar la gastronomía de algún sitio. De esta misma manera, con el fin de aprender, apreciar y degustar la gastronomía guayaca se optó por viajar a la ciudad portuaria en busca de una perspectiva vivencial al saborear y probar los platos típicos de Guayaquil.

Guayaquil es una ciudad ubicada en la provincia del Guayas, considerada como la más grande y poblada del Ecuador (Turismo Guayaquil). De clima tropical, esta ciudad es denominada como la perla del pacífico. Guayaquil queda a 8 horas vía transporte terrestre desde Quito, destino del cual se partió. Ciudad considerada como la capital económica del Ecuador ya que desde este territorio se manejan la mayoría de las importaciones y exportaciones que realiza el país.

Desde el año 1999 la alcaldía del Guayas encabezada por el Abg. Jaime Nebot ha logrado consolidar varias obras que han hecho de esta ciudad una de las más bonitas del país. Así, se consiguió la reconstrucción del Malecón del Salado como sitio turístico y la restructuración del barrio las peñas y el cerro Santa Ana en el año 2000 y 2001. De esta manera, miles de visitantes del país y del mundo consideran a Guayaquil como una alternativa fehaciente de calidad turística. Razón a esto, nace el interés por investigar la gastronómica de tan agradable y cálida ciudad.

Además, el hecho de haber podido escuchar la frase popular “Quien ha venido a Guayaquil y no se ha comido un encebollado, es como si nunca hubiera venido” llamo significativamente la atención de descubrir el potencial de esta preparación que de cierto modo

es apreciada en todo el País. De igual manera, la curiosidad por la gastronomía guayaca nace también de la descendencia propia de este lugar.

Con muchos deseos de visitar esta ciudad nuevamente, esta vez con intereses gastronómicos, se realizó un viaje en bus desde Quito a Guayaquil el cual tomaría aproximadamente 7 horas y media partiendo desde la madrugada. Por otro lado, la estadía tendría una duración de dos días. A la llegada al terminal terrestre de Guayaquil es prudente recalcar que se puede observar muchos puestos de comida rápida donde hay vendedores de avena colada, corviches, bolones, empanadas, y maduro lampreado; pequeños puestos que son sumamente apreciados por las personas que llegan a esta maravillosa ciudad.

Se tuvo la oportunidad de compartir con tío muy allegado a la familia quien se dispondría a realizar una labor de guía hacia ciertos lugares gastronómicos para engrandecer los conocimientos sobre la comida guayaquileña. Por consiguiente, se realizó una breve encuesta detallando las siguientes preguntas “¿Cuál es su plato de comida preferido de Guayaquil? y ¿Cuáles son los platos típicos de Guayaquil que usted conoce? Estas preguntas serían planteadas a un grupo pequeño de personas aledañas a la ciudad.

Posteriormente, el primer lugar visitado para degustar la comida fue un sitio conocido como *el café de Tere* más conocido como *El bolón de Tere*. Este lugar ubicado en el sector de la Garzota abarca a miles de clientes quienes aprecian el plato estrella del restaurante el cual es el bolón de verde. Una vez terminada la degustación se prosiguió a preguntar los orígenes de este restaurante. La administradora del lugar contó lo siguiente: “La dueña del lugar solía vender bolones de verde desde su balcón en el centro de la ciudad. Esta persona es de la provincia de Manabí y tuvo tal aceptación de sus clientes que llegó a formar un restaurante

que vendía delicias manabas y guayaquileñas en grandes cantidades. Con el pasar de los años montaría un restaurante que hoy en día es de los más populares de Guayaquil con posibilidades de franquicia” De esta manera se descartó la posibilidad de considerar el bolón como plato esencial de Guayaquil tomando en cuenta que es de Manabí. Sin embargo, se tuvo una idea más clara sobre donde investigar.

El mismo día, se dispuso a acudir a un restaurante de igual manera ubicado en el sector de la Garzota llamado el *Pescado azul*. Este restaurante es muy conocido por sus típicos encebollados. De esta manera, y por primera vez se degustó el tan aclamado encebollado, este plato es muy popular en el país. Este caldo caliente de albacora se lo acostumbra a servir con limón, chifles o pan, mostaza y aceite. Sin duda este plato es insignia de Guayaquil ya que toda su historia se arraiga de cierta manera con la de la ciudad portuaria. Después de esta degustación, se consideró fielmente añadir esta receta como la primera entrada del menú para el Marcus Apicius.

En horas de la tarde, el sector de Urdesa concentro una atención significativa al pasar y ver un restaurante conocido como *Lo nuestro*. Este restaurante, según el guía familiar, se caracteriza por servir comida típica guayaquileña. Al entrar a este lugar, la decoración despertó un interés enorme ya que todo el sitio portaba fotografías y afiches del viejo Guayaquil, la atmosfera del lugar se veía acompañada con música de *Pasillos* ecuatorianos lo cual también se tomó en cuenta para la ambientación para la degustación del menú para restaurante Marcus Apicius. En este restaurante se degustó el típico seco de Gallina criolla. Plato que resulto de un agrado indescriptible. De esta experiencia, nacería el interés de realizar el plato fuerte del menú.

Una vez realizado esto, se degustó una cena con varios miembros de la familia quienes son residentes y oriundos de Guayaquil. Aquí se presentaría la encuesta realizada anteriormente donde todos coincidieron que los mejores platos de Guayaquil son: El encebollado, el seco de pollo o gallina, el arroz con menestra y carne, la guatita y el sango de verde con mariscos. En la segunda pregunta coincidirían con sus anteriores respuestas. Esa noche se probaría lo que sería el postre del menú para Marcus Apicius, el queso de leche. Este postre hecho a base de huevos, leche condensada y evaporada es una receta elaborada por un miembro de la familia quien lo realiza desde que es adolescente contando que el mismo siempre ha sido de un gusto tremendo por su familia y sus seres queridos. Según ella, este postre es típico de las familias de Guayaquil. De esta manera, y con el fin de rescatar una tradición familiar, se optaría por introducir esta receta al menú para el restaurante Marcus Apicius.

Al siguiente día, se dispuso a visitar los dos lugares turísticos más importantes de la ciudad portuaria: EL malecón 2000 y el cerro Santa Ana. Al subir el cerro, se pudo apreciar al final del mismo que el último escalón tenía el número 444. Por medio de guías del sitio, y debido a la información impartida de muchos de los vendedores de esta localidad, el menú llevaría significativamente el nombre de *Santa Ana 444* resaltando simbólicamente un sitio importante para la ciudad además de significativo ya que fue aquí donde la misma tuvo inicio y asentamiento.

En el malecón 2000 se dispuso a preguntar a un grupo de 25 personas nativas de Guayaquil las siguientes preguntas antes descritas “¿Cuál es su plato de comida preferido de Guayaquil?” Y “¿Cuáles son los platos típicos de Guayaquil que usted conoce?” Los

resultados fueron muy enriquecedores ya más del 75% de encuestados nombraron a los siguientes platos como sus preferidos y más conocidos:

-Arroz con menestra y carne asada

-Seco de pollo

-Encebollado

-Cangrejada

-Guatita

-Seco de chivo

Con estos datos, se apreciaría la posibilidad de introducir al encebollado como primera entrada, al seco de Gallina como plato fuerte, y al queso de leche como postre. Todos de igual manera, en forma estilizada resaltando sus sabores y técnicas culinarias.

Para la segunda entrada del menú, se ideó la posibilidad de realizar el afamado sango de camarón el cual habría sido degustado en el restaurante *La Canoa* ubicado en el sector de la 9 de Octubre y malecón al centro de Guayaquil. En este restaurante se sirve comida típica ecuatoriana y guayaquileña. Al ser degustado el sango de camarón, el interés por el mismo fue significativo debido a su sabor y armonía con el marisco. A razón de esta perspectiva, esta preparación sería la última en escogerse para formar parte del menú. De esta manera el sango de camarón sería la segunda entrada del menú *Santa Ana 444*

De esta manera, al haber degustado el encebollado, el sango de camarón, el seco de gallina y el queso de leche, se dispuso a investigar las recetas y preparaciones de las mencionadas recetas. En cuanto a técnicas culinarias y preparaciones para elaborar las recetas se optó por consultar en el libro gastronómico del Chef ecuatoriano Pablo Zambrano

denominado *101 recetas ecuatorianas*. El mismo fue de importante ayuda para entender las técnicas de estas preparaciones. De igual manera, los toques finales en sabores e ingredientes adicionales fueron otorgados por el Chef Garde Manger Homero Miño quien supo resaltar aquellos sabores probados en Guayaquil.

En conclusión, la metodología de la investigación se la abarcó por medio de una perspectiva vivencial de degustar las preparaciones aledañas y típicas de la ciudad de Guayaquil para luego analizarlas, escogerlas y corroborarlas. De esta manera, las mismas seleccionadas irían arraigadas a una armonía para ser servidas. Por medio del texto *101 recetas ecuatorianas* y el asesoramiento del chef Miño, se logró reproducir y resaltar las preparaciones antes mencionadas, de manera estilizada y conservando sus técnicas culinarias y distinguidos sabores. Sin duda, aquellos dos días de estadía en Guayaquil sirvieron significativamente para el engrandecimiento de conocimientos sobre su comida típica a medida de realizar un exitoso menú.

7. Recursos Empleados

Durante la estadía en Guayaquil, afortunadamente el guía familiar cubrió todos los gastos para alimentación y hospedaje. Sin embargo, se invirtió para los pasajes de ida y vuelta en un transporte de la cooperativa *Panamericana*.

Para la decoración de la degustación del menú la cual se llevaría a cabo en la cava de vinos de la USFQ, se realizaron invitaciones por medio de botellas grandes de vino vacías las cuales fueron pintadas con los colores de la bandera de la ciudad donde dentro de ellas se encontraba un pergamino detallando el lugar, la hora y el nombre de la persona invitada. Se realizaron 6 de ellas para los diferentes chefs calificadores del menú.

Añadido a esto, se realizaron diferentes impresiones de fotografías del antiguo Guayaquil para ser enmarcadas en cartón y posteriormente ser pegadas alrededor de la cava de vinos con el fin de decorar el ambiente. Con motivo de resaltar un elemento arquitectónico típico de Guayaquil, se elaboró típicas ventanas de las casas antiguas de la ciudad. Las mismas fueron elaboradas en cartón y fueron pegadas en la cava, las mismas fueron de grato agrado por los presentes. Se imprimió un poster de la bandera del Guayas en tamaño A2 de igual manera con el fin de decoración. Finalmente, inspirado en el restaurante *lo nuestro*, se colocaron unos parlantes medianos de 20wats para que reproduzcan diferentes *pasillos ecuatorianos* mientras los jueces degustaran las preparaciones del menú Santa Ana 444. Todos estos elementos se realizaron con el fin de crear una ambientación y experiencia del estar en un restaurante de la ciudad portuaria.

Otros Gastos	
Pasajes de Bus Cop. Panamericana	\$ 20
Impresiones A2	\$ 3,65
Cartón Corrugado	\$ 7,50
Botellas de Vino	\$ 10
Total	\$ 41,15

8. Ingredientes y variantes

El menú Santa Ana 444 contó con la preparación de ingredientes propiamente nacionales y autóctonos del Ecuador. Debido a la facilidad de adquisición de los mismos, no se necesitaron variantes o ingredientes sustitutos que replacen algún elemento clave para las preparaciones.

8.1 Explicación de variaciones y adaptaciones locales

A) Encebollado de Albacora

El realizar esta preparación en la sierra amerita la previa cocción de la yuca por un tiempo determinado de 40 minutos por cada 250 gramos de producto. Debido a que el agua hierve 2 grados menos que en la costa, es prudente anticipar la cocción de este tubérculo para anticipar una preparación del encebollado ya que el agua de la yuca es un ingrediente fundamental para el aporte de sabor del plato. De igual manera, se incorporó dados de filete de atún rojo nacional para aportar un sabor adicional al encebollado, tomando en cuenta que en el mismo el atún también puede ir dentro de la receta. Fuera de esto, la preparación y receta de este plato es la misma sin cambiar las técnicas tradicionales.

Ingredientes
Albacora
Yuca
Tomate Riñón
Cebolla Paitaña
Ají nacional en polvo

Comino
Aceite de Achiote
Apio
Limón Meyer
Cilantro Fresco
Filete de atún Rojo

B) Sango de verde con camarón

El sango de verde no vario en ninguno de sus ingredientes. De todas maneras, conservo la esencia del sango guayaco el cual se lo prepara con verde barraganete y verde pintón. Este último aporta un dulzor significativo para la preparación. De igual manera, para potenciar el sabor se añadió a la receta crema de leche. Cabe recalcar que este ingrediente aportó untuosidad y cuerpo al potaje.

Ingredientes
Camarón pelado
Plátano verde pintón
Plátano Verde
Ajo
Cebolla Paiteña
Aceite de Achiote
Crema de Leche
Comino

Perejil Crespo

C) Seco de Gallina Criolla

Esta preparación conto con una variación significativa en donde en lugar de cocinar todos los ingredientes juntos, se realizó la salsa del seco por separado, y la gallina se la preparo al vacío (sous vide) en forma de medallones. Sin embargo, todos los ingredientes se mantuvieron para la realización de la preparación según el libro de recetas 101 recetas ecuatorianas. De esta manera se conservaron los sabores del seco de gallina criolla.

Ingredientes
Gallina de campo
Cebolla Paiteña
Ajo Pelado
Comino
Aceite de Achiote
Culantro
Tomate
Ají Nacional
Cerveza Club Roja
Azúcar Morena
Arroz

Maduro
Brotos de Alfalfa

D) Queso de leche.

El postre del queso de leche no tuvo variación alguna en cuanto a preparación. Se mantuvieron los ingredientes principales para lograr el cuajo del postre. Sin embargo, con motivos de decoración se añadieron palmeras de chocolate 65%. Al mismo se le realizó un proceso de templado para lograr una solidificación en la realización de figuras de chocolate en forma de palmeras. Las mismas serían destinadas para la decoración externa del postre.

Ingredientes
Leche Condensada
Leche Evaporada
Huevos
Azúcar
Chocolate 65%
Crema de Leche

9. Menú Propuesto

Menú Santa Ana 444

Primera entrada

“Estibadores del Río Guayas”

Sopa de Albacora, limón, yuca y encurtido de cebolla

Segunda Entrada

“La costa de Guayaquil”

Potaje de Verde Barraganete y verde pintón con camarón.

Plato Fuerte

“Guisado Antiguo”

Seco de medallones de Gallina Criolla

Postre

“Dulce Guayaco”

Queso de leche acaramelado con chocolate.

10. Razonamiento y Justificación del Menú

En razón de exponer, resaltar y estilizar la gastronomía guayaquileña, se realizó una investigación por medio de un paseo gastronómico hacia la ciudad de Guayaquil con motivo de conocer y degustar diferentes preparaciones culinarias provenientes o nativas de esta maravillosa ciudad portuaria, para así conocerlas y posteriormente elegir las como el conjunto que vendría a ser el menú para la venta del Restaurante Marcus Apicius. De esta manera, se llegó a la consolidación de realizar 4 platos típicos de entre los muchos que esta ciudad ofrece. La justificación de las siguientes preparaciones se basa en lo siguiente.

- **Primera Entrada:**

Sopa de albacora, limón yuca y encurtido de cebolla.

El tan conocido y afamado encebollado de albacora es sin duda uno de los platos insignia en la ciudad de Guayaquil. Existe un sinnúmero de puestos de comida, locales y restaurantes que venden a cualquier hora del día este afamado “ceviche caliente”, nombre que propios y extraños le han dado. La razón de preparar esta sopa radicó en la posibilidad de un reto. Si bien es cierto, el encebollado es una preparación de un sabor realmente gustoso para las personas que dicen haberlo probado. Sin embargo, es una preparación que ha venido siendo vendida y presentada como cualquier otro plato que se da en la calle. Razón a esto, la presentación del mismo siempre es amontonada y rebosante.

Para la propuesta de la primera entrada del menú, se quiso resaltar esta receta dándole un toque de presentación minimalista y conservando su distinguido sabor. De esta manera, el reto recaía en encajar un plato popular en una vajilla de un restaurante gourmet. Así bien, esta propuesta vendría arraigada al deseo de otorgar una experiencia para el cliente quien se

llevaría una sorpresa al ver el potencial gustativo de un plato considerado como popular de manera estilizada.

Para la elaboración de la sopa de albacora se optó por platear a la preparación en pequeños pozuelos de consomé los cuales irían acompañados de un decorado de encurtido de cebolla, dados de albacora y atún, chifles decorativos, limón Meyer tajado y gustoso caldo de albacora perfumado con cilantro y un poco de aceite de oliva.

- **Segunda Entrada**

Potaje de verde barraganete y verde pintón con camarón.

El motivo para realizar esta preparación surgió de una excelente experiencia al probar esta receta en un restaurante exclusivo de la ciudad de Guayaquil. Al degustar esta receta en el restaurante *Lo nuestro*, el cual sirve comida típica Guayaquileña, se percibió el potencial gastronómico del Sango de verde con camarón al ser un potaje de características gustativas inmensamente agradables debido a la mezcla de ingredientes. El sango de verde sería un excelente elemento para servirlo como segunda entrada debido a su maleabilidad para decorarlo.

En cuanto a sabor, el sango de verde Guayaquileño tiene la mezcla de dos tipos de verde como lo son el barraganete y el pintón. El verde barraganete es el plátano aun no maduro, de color verde y contextura grande, sabor amargo y óptimo para preparar los patacones o los chifles. El verde pintón es aquel plátano que está en proceso de maduración pero no totalmente como para considerársele un banano amarillo. De sabor dulce y textura firme. La mezcla de estos dos junto a un agente potenciador de sabor el cual es la crema de

leche, formaban un potaje sumamente gustoso al paladar el cual acompañado de camarones formaban una armonía de sabores sumamente agradable.

En razón a versatilidad de esta receta para ser preparada y presentada, se optó por decorar al sango con canastas formadas de plátano verde las cuales darían un toque gourmet al plato, transformándolo en una excelente opción para servir en el restaurante Gourmet Marcus Apicius.

- **Plato Fuerte**

Seco de medallones de gallina criolla

El motivo de realizar esta preparación nació de las respuestas encontradas en las encuestas realizadas hacia la gente aledaña de Guayaquil. En estas encuestas se pudo descubrir que la mayoría de personas aseveraba que el seco de pollo o de gallina eran sus preparaciones favoritas para degustar al momento de almorzar. Objetivamente, se procedió a degustar esta preparación en el restaurante *La canoa* ubicado en la ciudad de Guayaquil. En el dicho restaurante, el seco de gallina se lo sirvió con abundante arroz, encurtido de cebolla, aguacate, patacones y por supuesto la gallina preparada en un estofado de vegetales con apariencia exquisita. De igual manera, el sabor del seco de gallina criolla abarca sabores distinguidos de vegetales, maíz, cerveza además de toques picantes muy apreciados al paladar.

En razón a esta grata experiencia se objetó por preparar el seco de gallina criolla como plato fuerte del menú *Santa Ana 444*. Tomando en cuenta que este guiso es laborioso de preparar para suavizar la carne de la gallina se optó por preparar la misma de manera sous vide, es decir, al vacío. Ya que este método de cocción es muy utilizado para mantener la calidad y los sabores de los productos, la carne de gallina luego de prepararse al vacío resultó

tornarse suave, de deliciosa textura y sabor. Así, el resultado que se obtuvo con esta proteína, dio cabida para darle forma de medallones y servirla en rodajas circulares muy atractivas a la vista. Acompañada esta preparación con un timbal de arroz amarillo, *parissiens* de maduro, y brotes de alfalfa para decorar se concluyó que el plato fuerte abarcaría la tradición de un guiso antiguo, con la estética de la cocina gourmet.

- **Postre**

Queso de leche acaramelado con chocolate

De cierto modo, la gastronomía de Guayaquil se enfoca de menor manera en la preparación de postres que en la preparación de platos fuertes o de sal. Sin embargo, las hayacas, las cocadas, el postre de tres leches, los higos con queso o las mermeladas de distintas frutas de la costa son sumamente apreciadas por los aledaños de la *Perla del Pacífico*. En razón de preparar un postre de la ciudad de Guayaquil se optó por investigar de manera intrínseca al nicho familiar ubicado en esta ciudad. Como resultado nació la idea de incluir al casero y típico Queso de leche en el menú *Santa Ana 444*. Este postre fue preparado por un miembro de familia quien dice haber realizado este postre desde que era una niña. El mismo es de suma aceptación por las familias guayaquileñas ya que lo consideran único, propio e incluso tradicional.

El queso de leche es un postre elaborado con leche condensada y evaporada, acompañado de huevos y un toque acaramelado para resaltar su sabor. Su textura se asemeja a la de un flan, pero sin embargo su sabor es distinto; cabe recalcar que resalta los sabores lácteos armoniosos con el caramelo. Para la decoración de este postre se ideó la posibilidad de montarlo junto con palmeras de chocolate templado, de esta manera se haría una construcción llamativa de un mar y las palmeras en el postre (Anexo) Finalmente, el montaje del mismo se

apegaba de cierta manera al concepto gourmet del restaurante Marcus Apicius por lo que en su degustación por el panel de profesores de la USFQ, el postre tuvo la debida aprobación.

11. Detalle de Técnicas culinarias empleadas.

11.1 Encebollado:

-Método de cocción en medio líquido de hervor para la yuca por 30 a 35 minutos.

-Cocción en medio graso de rehogar y sofreír para los vegetales del refrito.

-Se filetea la albacora entera con un cuchillo deshuesador de pescados para conseguir filetes los cuales se empacaran al vacío para así mantener su frescura. Posteriormente, los mismos serian cortados en dados pequeños para la incorporación del refrito.

-Técnica de cocción en medio graso de fritura para los chifles y los crujientes de yuca cortados en triángulos.

-Encurtido de cebolla con limón y sal para la cebolla paiteña.

-Para todos los ingredientes se aplica finalmente una técnica de cocción mixta de guisado para obtener el encebollado.

11.2 Sango de verde con camarón:

-Técnica de cocción en medio graso para rehogar y sofreír los vegetales y los verdes.

-El sango de camarón inicialmente se inicia licuando una parte de verde barraganete con otra parte de verde pintón (*aquel plátano que esta entre suave y duro*) con agua y sal. La otra parte de los mismos se ralla y se reserva. Estas acciones son para dar espesor posteriormente al potaje.

-Técnica de cocción en medio graso (sellar) para los camarones.

-Utilizar el mixer de inmersión para licuar este potaje para luego tamizarlo para obtener una textura lisa.

-Técnica de cocción en medio graso de fritura para la canasta de verde

11.3 Seco de medallones de Gallina de campo:

-Técnica culinaria de ablandamiento de carne para la gallina de campo: Reposo de la gallina en 3 partes de agua por 1 de sal por 1 día.

-Técnica de cocción al vacío Sous Vide: Gallina deshuesada y porcionada sin piel cocinada con grasa a 68 grados centígrados en el horno conocido como *combi*. A la carne de gallina se le dio una forma cilíndrica antes de colocarla en fundas al vacío para cocinar en Sous Vide. La misma iba sazonada con sal y perejil. Se conservaba con su propia grasa y mantequilla asta cocinarla al vacío.

-Técnica de cocción de guisado para la salsa del seco de gallina por medio de un refrito con cebolla paiteña, pimiento, ajo, tomate y comino. Posteriormente se introducen los huesos de la gallina y la cerveza. Se deja reducir por 1 hora.

-Corte parisiens para el maduro. Posteriormente, sometidos a método de cocción por medio graso de fritura.

11.4 Queso de Leche

-Técnica de cocción húmeda baño maría para el licuado de leche condensada, leche evaporada y huevos. De esto se consigue una mezcla líquida la cual se colocaba en pozuelos de soufflé y se dejaban en una lata con agua para colocarlos al horno a 170 grados centígrados por una hora.

-Posteriormente se los deja enfriar una hora antes de servirlos. De esta manera se compactaba su composición y al probarlo daba la sensación de estar comiéndose un queso fresco por su característica textura.

-Técnica de templado de chocolate para las palmeras de chocolate.

- Técnica de desglasado de Caramelo con crema de leche para la salsa de caramelo del postre.

Colocar crema de leche caliente en la preparación de un caramelo para formar una crema.

12. Maridaje del Menú

Se define al maridaje como el encuentro ideal entre la combinación de la comida con la bebida. Principalmente, al combinar estos dos elementos de la mejor manera se produce una armonización con los sabores del agente a utilizarse para maridar (Vino, cerveza, aguas aromáticas) y la comida. De esta manera, el recuerdo del agente líquido en las papilas gustativas debe de aprovechar los sabores de la comida para obtener lo que se conoce como un maridaje perfecto.

Para llegar a realizar un maridaje ideal entre la comida y la bebida es prudente conocer los sabores de aquellos productos que se utilizaron para las preparaciones. Ay que tomar en cuenta la gama de sabores ligeros, grasos, fuertes, ácidos, amargos, dulces o salados. Al conocer al pie de la letra los sabores distinguidos de cada preparación se puede proseguir a escoger una bebida para el maridaje. De acuerdo a la enóloga Ana Teresa Pérez, el maridaje de cierta manera no tiene reglas específicas para funcionar, se puede optar por probar primero el vino para delimitar la comida que lo acompañara, o viceversa. El propósito está en captar el mejor gusto y la mejor armonía entre los sabores de la comida y la bebida.

Para el maridaje del menú *Santa Ana 444* se decidió que la gama de sabores de las distintas preparaciones vendrían a ser mejor aprovechadas si las mismas se combinaban con cerveza *PILSENER*. A razón de esto, se consolido que esta bebida es de características suaves al paladar, clara en vista y persistente en los sabores ya que estimula de la mejor manera las papilas gustativas. Debido a la presencia de sabores ácidos y picantes en el menú Guayaquileño, la opción de maridaje con vino fue descartada debido a que el mismo tendría una reacción negativa y agresiva en los paladares de los clientes al constatar que los sabores antes mencionados no maridan con cualquier vino, a no ser que el mismo sea tenga

características independientes y únicas. Como por ejemplo Vinos blancos fermentados en barrica o jerez (*Cervecear*)

De acuerdo *Cervecear* la cerveza encuentra un balance ideal con aquellos sabores agrios como los del encebollado que realzan las notas del limón, el caldo de albacora y los chifles fritos. De esta manera, la experiencia de probar esta preparación no se difumina por no tener un vino ideal, por el contrario se engrandece. De acuerdo con Pérez, “existen ciertos atributos organolépticos a tomar en cuenta cuando se decide maridar con la cerveza donde el nivel de amargor, notas de tostado, alcohol y acidez aportan una experiencia agradable al combinar con ciertos alimentos”

En el caso del seco de gallina criolla, la cerveza consolida una armonía ideal ya que la salsa de esta preparación se la realiza con la incorporación de cerveza *PILSENER*. Al ser este plato una preparación especiada y un tanto picante, la cerveza marida de la mejor manera. Esta bebida también alivia la sensación que produce el picante en el paladar así como los platos especiados. El cilantro, el ajo y el perejil utilizado para la salsa del seco de gallina se compaginan de la mejor manera con la cerveza *PILSENER*.

Debido a estas dos preparaciones predominantes en el menú, la mejor opción de maridaje adoptada fue con la cerveza *PILSENER*. De igual manera, gracias a diferentes aportes de personas propias de Guayaquil quienes manifestaron que lo mejor de la comida ecuatoriana es poder acompañarla con cerveza, se pudo partir de esta idea para corroborar esta aseveración en las preparaciones.

13.Ejecución del menú: Receta Estándar y Costos

Recetas Estándar

1) Nombre del plato:	Encebollado				
Pax:	15				
Utensilios especiales:	Ollas, fundas al vacío, la minadora freidora				
tiempo preparación:	1 hora				
tiempo almacenamiento:	3 días				
temperatura almacenamiento:	4-2 grados				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Miza en placa	Costo Producción	Costo
Albacora	1,35	Kg	1	3,5	
Yuca	1	Kg	1	0,6	
Tomate Riñón	0,7	Kg	1	0,9	
Cebolla Paiteña	0,5	Kg	1	1,5	
Ají peruano en polvo	0,02	Kg	1	10	
Comino	0,02	Kg	1	6,24	
Aceite de Achiote	0,015	Lt.	1	3,67	
Apio	0,2	Kg.	1	0,9	
Limón Meyer	0,06	Kg.	1	0,9	
Cilantro fresco	0,02	Kg.	1	8	
Atún Agamí	0,15	Kg	1	24	
.-Cocinar la yuca cortada en brunoise con sal hasta que se hablando. Colar y reservar el líquido.					
.-Picar el tomate riñón a punto de puré y reservar. Preparar un refrito con cebolla, comino, ají peruano en polvo, culantro en ramas apio y sal-pimienta al gusto. Dejar sofreír por 5 minutos					
.-Añadir el agua de la cocción de los brunos de yuca. Agregar la albacora y el atún cortados en dados pequeños y cocinar por 20 minutos					
.-Cortar en juliana fina la cebolla paiteña y encurtirla con sal, limón y cilantro.					
.- Cortar triángulos finos de yuca y laminas finas de verde para crocante de yuca y chifles.					
.-Servir el plato con una taja de limón Meyer.					
Técnicas	Glosario		Información		
Guisado y rehogado			No dejar cocinar deña-		
Encurtido			siado la albacora.		
Cocción medio liquido			Enfriar y porcionar. 80		
Método de cocción por fritura			gramos por pax		

1) Nombre del plato:	Sango de camarón				
Pax:	15				
Utensilios especiales:	Rallador, Ollas Freidora, Canastas				
tiempo preparación:	1 hora				
tiempo almacenamiento:	3 días				
temperatura almacenamiento:	4-3 grados centígrados (Frio)				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mixto en plato	Costo Producción	Costo m
Camarón Pelado	1,3	Kg.	1	16	
Plátano Maqueño	0,3	Kg.	1	0,75	
Plátano Verde	0,6	Kg.	1	0,7	
Ajo	0,08	Kg.	1	3,75	
Cebolla Paitaña	0,32	Kg.	1	1,5	
Aceite de Achiote	0,02	Lt.	1	3,67	
Crema de leche	0,3	Lt.	1	2,5	
Comino	0,002	Kg.	1	624	
Perejil Crespo	0,01	Kg.	1	5,5	
					7
-Licuar la una parte de los dos plátanos verde y maqueño o pintón con 1lt de agua. Rayar la otra parte de los plátanos. Reservar.					
- Preparar un refrito con achiote, brunoise de cebolla, ajo picado, sal y comino al gusto. Sofreír durante 5 minutos					
- Agregar al refrito la parte rallada de los plátanos y luego la parte licuada. Incorporar la crema de leche y cocinar durante 20 minutos					
-Utilizar el mixer para licuar esta sopa y luego tamizarla para obtener una textura lisa, rectificar sabor y porcionar 130ml por pax					
- Aparte, sellar los camarones instantáneamente en la freidora. Reservarlos y sazonarlos. Agregar el jugo de 3 limones.					
- Para las canastas de verde, rallar un verde grande. Con la ayuda de una canasta doble rellenar la misma con una cucharada de verde rallado. Asegurar que quede uniformemente en la canasta y freír por 45 segundos.					
- Picar perejil para decoración final del plato					
Técnicas	Plateado		Información	Información	Potenci
Cocción método Guiso y sofreído.	Servido en plato sombrero 128ml		Controlar que la textura	nutricional	depción
sellado y marinado.(Camarones)			del sango sea espesa		
Fritura para forma de canastas.			lisa y colorida.		
Tamizado para separación de solidos					

1) Nombre del plato:	Seco De Gallina de campo				
Pax:	15				
Utensilios especiales:	Horno combi, Olla, Fundas Vacío, Olla arrocera, empacadora al vacío				
tiempo preparación:	2 horas				
tiempo almacenamiento:	4 días maximo (SALSA) Gallina vacio (1 semana)				
temperatura almacenamiento:					
Acompañar con maduros fritos y arroz amarillo					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Misc en plato	Costo Unitario	Costo merma
Gallina	5,5	Kg	1	9,05	49,775
Cebollas Paitaña	0,5	Kg	1	1,25	0,75
Ajo pelado	0,6	Kg	1	3,75	2,25
Comino	0,022	Kg	1	6,24	0,3378
Aceite de Achiote	0,02	Lt	1	3,67	0,0734
Culantro	0,06	Kg	1	8	0,48
Tomate	0,6	Kg	1	0,9	0,54
Ají Nacional	0,01	Kg.	1	0,4	0,004
Cerveza	0,66	Lt.	1	1,48	0,9768
Azúcar Morena	0,075	Kg	1	0,95	0,07125
Arroz	2,175	Kg	1	1,13	2,45775
Maduro parisien frito	0,3	Kg.	1	0,75	0,225
Brotos de Alfalfa	0,015	Kg.	1	14	0,21
					57,93048
.- Cocinar el arroz en 4lt. de agua en la Olla arrocera y sasonar. Al estar listo, agregar el aceite de achiote. Enfriar y porcionar.					
.- Deshuesar la Gallina y reservar sus huesos para el refrito. Porcionar las piezas y dejarlas en agua con sal por un día para ablandarlas y sasonar.					
.- Sacarlas del agua y lavarlas bien. Hacer porciones de 180 gramos de carne de gallina. Y darles forma cilíndrica para posteriormente agregarlas en las fundas al vacío. Colocar la grasa de gallina en la funda junto con perejil picado. Empacar al vacío y cocinar en una lata con orificios por 1h15 a 68 Grados centígrados. Sacar las piezas y reservar en el frio.					
.-Realizar un refrito con achiote, brunoise de cebolla, ajo picado, ají entero, culantro y comino -.- Agregar los huesos de la gallina al refrito y dorarlos.					
.-Licuar el tomate y agregar el azucar morena y la cerveza.					
.- Hervir durante 40 minutos					
.- Realizar parisiens de maduro y freirlos momentaneamente. Reservarlos en una tarrina para el servicio					
Técnicas	Glosario		Información		
Coccion Sous Vide	Servido en Plato rectangular				
Metodo de cocción guisado y sofreido					
Ablandamiento por solucion salina.					
Corte y forma parixiens					

1) Nombre del plato:	Queso de leche				
Pax:	15				
Utensilios especiales:	Mezón de marmol, pozuelos, cartuchos de papel				
tiempo preparación:	1 hora y media				
tiempo almacenamiento:	4 días				
temperatura almacenamiento:	4-6 Grados centígrados				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mix: en plato:	Costo unitario	Costo Car
Leche Condensada	1,191	Lt.		4,80	
Leche Evaporada	1,221	Lt.		4	
Huevos	12	Und		0,12	
Azúcar	0,25	Kg.		0,80	
Chocolate 65%	0,05	Kg		10,00	
Crema de leche	0,125	Lt.			
Procedimiento: (PCC)					
>En una olla colocar el azúcar con 2 cdas de agua hasta formar un caramelo sin dejar que se quem. Desglasear con crema de leche tibia.					
>Licuar la leche condensada y evaporada con los huevos. Posteriormente agregue esta mezcla en pozuelos de 120gramos					
>Coloque los pozuelos en una lata cubierta hasta la mitad de agua y lleve al horno a 175 grados centígrados y cocine por 1 hora					
>Para las palmeras de chocolate, templar el chocolate. Derrita el chocolate a baño maría en un bowl hasta que se disuelva. Lleve a fuego esta mezcla sin dejar que se quem a 45-55grados centígrados. Enfríe con hielos un mesón de mármol. Vierta el chocolate en el mesón de mármol con la ayuda de una rasqueta temple el chocolate y baje su temperatura a 28-29 grados centígrados.					
Vuelva a calentar la mezcla en el fuego momentáneamente hasta alcanzar 31-32 grados centígrados. Una vez hecho esto, coloque el chocolate templado en cartuchos de papel será y de la forma de palmeras con el chocolate.					
Untar el caramelo en el postre y decorar con la Palmera.					
Técnicas	Glosario				
Baño maría	Servido en pozuelo con plato base abajo blonda				
Cocción de Caramelo y desglaseado con crema de leche.					
Templado de Chocolate					

14. Receta estándar de costos

1) Nombre del plato:	Encebollado					
Pax:	15					
Utensilios especiales:	Ollas, fundas al vacío, laminadora freidora					
tiempo preparación:	1 hora					
tiempo almacenamiento:	3 días					
temperatura almacenamiento:	4-2 grados					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Unidad. KG/LT.	C.Producto	Costo final	Costo por Persona
Albacora	1,35	Kg	1	3,5	4,725	
Yuca	1	Kg	1	0,6	0,6	
Tomate Riñón	0,7	Kg	1	0,9	0,63	
Cebolla Paitaña	0,5	Kg	1	1,5	0,75	
Ají peruano en polvo	0,02	Kg	1	10	0,2	
Comino	0,02	Kg	1	6,24	0,1248	
Aceite de Achiote	0,015	Lt.	1	3,67	0,05505	
Apio	0,2	Kg.	1	0,9	0,18	
Limón Meyer	0,06	Kg.	1	0,9	0,054	
Cilantro fresco	0,02	Kg.	1	8	0,16	
Tarrina Plastica 1/2 Litro	4	Und	1	0,04	0,16	
Fundas Al Vacio	3	Und	1	0,06	0,18	
Atún Akami	0,15	Kg	1	24	3,6	
Cocinar la yuca cortada en brunoise con sal hasta que se ablando. Colar y reservar el liquido.				Total	11,41885	0,761256667
Picar el tomate riñón a punto de puré y reservar. Preparar un refrito con cebolla, comino, ají peruano en polvo, culantro en ramas						Costo: 0,76 ctvs.

1) Nombre del plato:	Sango de camarón					
Pax:	15					
Utensilios especiales:	Rallador, Ollas Freidora, Canastas					
tiempo preparación:	1 hora					
tiempo almacenamiento:	3 días					
temperatura almacenamiento:	4-3 grados centígrados (Frio)					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Und Kg/LT.	C. Producto	Costo Final	Costo por persona
Camarón Pelado	1,3	Kg.	1	16	20,8	
Plátano Maqueño	0,3	Kg.	1	0,75	0,225	
Plátano Verde	0,6	Kg.	1	0,7	0,42	
Ajo	0,08	Kg.	1	3,75	0,3	
Cebolla Paitaña	0,32	Kg.	1	1,5	0,48	
Aceite de Achiote	0,02	Lt.	1	3,67	0,0734	
Crema de leche	0,3	Lt.	1	2,5	0,75	
Comino	0,002	Kg.	1	6,24	0,01248	
Perejil Crespo	0,01	Kg.	1	5,5	0,055	
Tarrina plastica 1lt	3	Und	1	0,03	0,09	
				Total	23,20588	1,547058667
<i>Alicuar la una parte de los dos plátanos verde y maqueño o pinión con 1lt de agua. Rayar la otra parte de los plátanos. Reservar.</i>						
<i>Preparar un refrito con achiote, brunoise de cebolla, ajo picado, sal y comino al gusto. Sofreír durante 5 minutos</i>						Costo: 1,54

1) Nombre del plato:	Seco De Gallina de campo					
Pax:	15					
Utensilios especiales:	Horno combi, Olla, Fundas Vacío,					
	Olla arrocera, empacadora al vacío					
tiempo preparación:	2 horas					
tiempo almacenamiento:	4 dias maximo (SALSA) Gallina vacio (1 semana)					
temperatura almacenamiento:						
Acompañar con maduros fritos y arroz amarillo						
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Und Kg/Lt	Costo Producto	Costo Final	Costo por persona
Gallina	5,5	Kg	1	9,05	49,775	
Cebollas Paiteña	0,5	Kg	1	1,5	0,75	
Ajo pelado	0,6	Kg	1	3,75	2,25	
Comino	0,022	Kg	1	6,24	0,13728	
Aceite de Achiote	0,02	Lt	1	3,67	0,0734	
Culantro	0,06	Kg	1	8	0,48	
Tomate	0,6	Kg	1	0,9	0,54	
Ají Nacional	0,01	Kg.	1	0,4	0,004	
Cerveza	0,66	Lt.	1	1,48	0,9768	
Azúcar Morena	0,075	Kg	1	0,95	0,07125	
Arroz	2,175	Kg	1	1,13	2,45775	
Maduro parisien frito	0,3	Kg.	1	0,75	0,225	
Brotes de Alfalfa	0,015	Kg.	1	14	0,21	
Funda Vacio Mediana	7	Und	1	0,06	0,42	
				Total	58,37048	3,891365333
Cocinar el arroz en 4lt. de agua en la Olla arrocera y sasonar. Al estar listo, agregar el aceite de achiote. Enfriar y porcionar.					Costo: 3,89	

1) Nombre del plato:	Queso de leche					
Pax:	15					
Utensilios especiales:	Mezón de marmol, pozuelos, cartuchos de papel					
tiempo preparación:	1 hora y media					
tiempo almacenamiento:	4 días					
temperatura almacenamiento:	4-6 Grados centígrados					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Und Kg/Lt	Costo producto	Costo Final	Costo por persona
Leche Condensada	1,191	Lt.	1	4,86	5,78826	
Leche Evaporada	1,221	Lt.	1	4	4,884	
Huevos	12	Und	1	0,12	1,44	
Azúcar	0,2	Kg.	1	0,86	0,172	
Chocolate 65%	0,05	Kg	1	10,55	0,5275	
Crema de leche	0,125	Lt.	1	2,5	0,3125	
				Total	13,12426	0,874950667
>En una olla colocar el azúcar con 2 cdas de agua hasta formar un caramelo sin dejar que se quemé. Desplascar con crema de leche tibia.						Costo: 0,87 ctvs

15. Ejecución del menú: Análisis Financiero

1) Costo de realización del menú: \$7,06

2) Kardex de producción

Kardex menú completo		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario I.	0	15	14	10	5	15	12	
Producción	15	0	15	5	10	0	4	
Ventas	0	1	19	3	0	3	10	
Bajas	0	0	0	7	0	0	6	
Inventario F.	15	14	10	5	15	12	0	

Total de menús vendidos: 36 menús

Total de menús dados de baja: 13 menús

Total de Menús hechos en la semana: 49 menús

3) Costo Teórico del Menú

Costo del Menu	PVP	Costo teórico
7,06	19,95	35,38847118
		Food Cost :35,38%
		Rentable

4) Costo pre-producción del proyecto (Costo de la Degustación)

Costo para la degustación: \$74,60

5) Costo de producción del Proyecto

Requisiciones: \$589,39

Transferencias: \$84,79

Costo del proyecto: \$504,06

Resultados

Costo requisiciones	Transferencias	Total
589,39	84,79	504,6

Menus Vendidos	PVP	Total
36	19,95	718,2

Costo Real		
Costo del Proyecto	Menus vendidos	Total
504,04	718,2	70,18100808
		70%
		No Rentable

16. Análisis Financiero de costos teórico y real.

Tomando en cuenta el costo teórico del proyecto, el menú Santa Ana 444 consolidó un 35,38% de food cost teórico lo cual resulta beneficioso para generar ganancias en las ventas del mismo. En efecto, el proyecto prometería generar ganancias. Sin embargo, el food cost real del menú tuvo un resultado negativo del 70%. De acuerdo a este resultado, el menú no logró las ganancias necesarias para ser suficientemente rentable como lo plantea en primera instancia el costo teórico. De esta manera, es notoria la paupérrima ganancia del 30%, y no del 64,62% lo cual plasma el costo teórico de cierto modo.

La principal razón para la explicación a este desbarajuste entre los costos teórico y real se dio principalmente por mala especulación de posibles ventas en la semana y por la poca rotación de clientes en la misma. Debido a esto, se realizó un pedido excesivo de un ingrediente considerablemente costoso el cual es la gallina de campo. Este ingrediente alzó los costos del proyecto, de esta manera las requisiciones suman un total de \$589,39, costo que a razón de ser, resulta caro si no se llegan a vender los pax deseados (Anexo). Lamentablemente, la semana de venta del menú fue de baja afluencia de clientes. Además, es prudente acotar dos días de la semana el restaurante Marcus tuvo eventos en donde se perdió la posibilidad de vender 30 menús en los turnos de la noche lo hubiese representado \$598,5 que pudieron ganarse de no haber sido por esta situación. Así bien, el proyecto resulto no rentable ya que no se generaron las ganancias deseadas debido a la poca asistencia de personas al restaurante lo cual generó que el menú no venda la cantidad producida. Al final, se alcanzan a cubrir los costos pero sin generar una ganancia representativa.

17. Conclusiones

El proyecto como propuesta resultó ser sumamente apreciado en el ámbito histórico y culinario. Debido a su aprobación en la degustación con el panel de profesores de la USFQ y a los excelentes comentarios de aquellos clientes que optaron por probar esta opción de menú, *Santa Ana 444* logro consolidarse como un menú apreciado por el mercado del restaurante Marcus Apicius. En la semana de venta del mismo, nunca existieron quejas o reclamos hacia el menú lo cual es considerable a rescatar.

La preparación de este menú fue de igual forma una constante experimentación e investigación acerca de las técnicas culinarias propias de la ciudad de Guayaquil, su procedencia histórica, y la utilización de ciertos ingredientes para lograr el resultado final en las recetas. La experimentación con distintas técnicas culinarias como el *sous vide* o la cocción de fritura con verde para canasta realzaron la belleza de los platos, el sabor y la presentación.

El proyecto de menú *Santa Ana 444* no resulto ser exitoso en el ámbito financiero. Si bien es cierto, se alcanzaron a cubrir los costos del proyecto, pero no logro generar ganancias representativas. De igual manera, al haber dependido de un ingrediente costoso como lo fue la gallina de campo, se produjo un riesgo notorio si el menú no se vendía de la mejor manera. Sin embargo, de haber podido consolidar una mejor venta con el menú, de acuerdo al costo teórico del proyecto, el mismo hubiese sido exitoso.

Finalmente, el proyecto como material de investigación fue considerablemente exitoso debido a la vasta información sobre la cocina Guayaquileña. La idea y propuesta de traer un menú de la región costa a un mercado de personas de la región Sierra era una opción que por

simple variación se especulaba que gustaría ya que el mercado serrano le gusta variar en sus hábitos de alimentación. De igual manera, el mercado del restaurante Marcus acude a este restaurante justamente por el menú semanal. De esta manera, el rescate gastronómico que se consolidó con este proyecto al presentar ciertos platos típicos y populares de Guayaquil como el encebollado, el sango de camarón, el seco de gallina y el queso de leche, supo dar a estas preparaciones una nueva estética sin perder los magníficos sabores que estas recetas constituyen.

18.Recomendaciones y comentarios

En lo personal, yo recomiendo que los estudiantes que vayan a realizar un menú ecuatoriano para la venta en el restaurante Marcus tienen que ir al lugar de donde va a nacer la idea de su menú ya que de esta forma el gusto por transmitir estos conocimientos aumenta. La experiencia de ver como se preparan los platos típicos de nuestro país en el lugar de donde provienen es única e inigualable.

Como recomendaciones para realizar un exitoso proyecto de menú de Marcus, yo considero que la organización en la semana del menú es imprescindible. El etiquetar los productos, conocer bien tu receta estándar, saber manejar los tiempos para el servicio y mantener la calidad y frescura de los ingredientes de un menú son pasos base para que el mismo sea exitoso.

Recomiendo también que se prevea si el restaurante durante la semana va a tener algún evento donde el menú pudiera no salir o venderse, de esta manera se evita el doble trabajo y el desperdicio del mismo. Es muy importante estar en constante comunicación con el personal que maneja los distintos horarios de eventos extracurriculares para sobrellevar cualquier imprevisto. La comunicación en el restaurante con el equipo de trabajo garantiza el éxito de ambas partes (Colaboradores y personal administrativo).

El realizar transferencias de productos costosos que nos sobraron en la semana del menú es una excelente opción para controlar los resultados financieros y tornarlos positivos sin tener pérdidas de producto. Con las transferencias se justifican costos que pueden aumentarse y perjudicar el balance financiero del menú, haciéndolo poco rentable o no

exitoso. De esta manera, las transferencias son sumamente importantes para preservar y no desperdiciar productos alimenticios.

La investigación y el gusto por querer realizar un buen trabajo también influyen en los buenos resultados de la degustación ya que se nota cuando un menú está bien estructurado. El tomar en cuenta la decoración de la cava de vinos, lugar donde el panel va a degustar el proyecto, es sumamente importante ya que demuestra la intención y el detalle que se tiene para resaltar la ambientación. La comida en armonía con la decoración resulta ser más apreciada y apetecida.

El realizar este menú fue una experiencia muy enriquecedora ya que pone a prueba las habilidades, los conocimientos y sobre todo la pasión de los estudiantes por la gastronomía. En lo personal, yo viaje a la ciudad de Guayaquil para investigar este menú y la experiencia fue enriquecedora ya que aprendí mucho más de lo que hubiese aprendido si solo hubiera abierto un libro.

Anexos.



Primera Entrada
"Estibadores del Río Guayas"
Sopa de albacora, limón, yuca y encurtido de cebolla

Segunda Entrada
"La costa de Guayaquil"
Potaje de verde barraganete, verde pinton y camarón.

Plato Fuerte
"Guisado antiguo"
Seco de medallones de gallina criolla.

Postre
"Dulce Guayaco"
Queso de leche acaramelado con chocolate

VALOR 19.95 (más impuestos)

Por José Miguel Torres

Fuente: José Miguel Torres 2013

Primera Entrada



Segunda entrada



Plato Fuerte



Postre

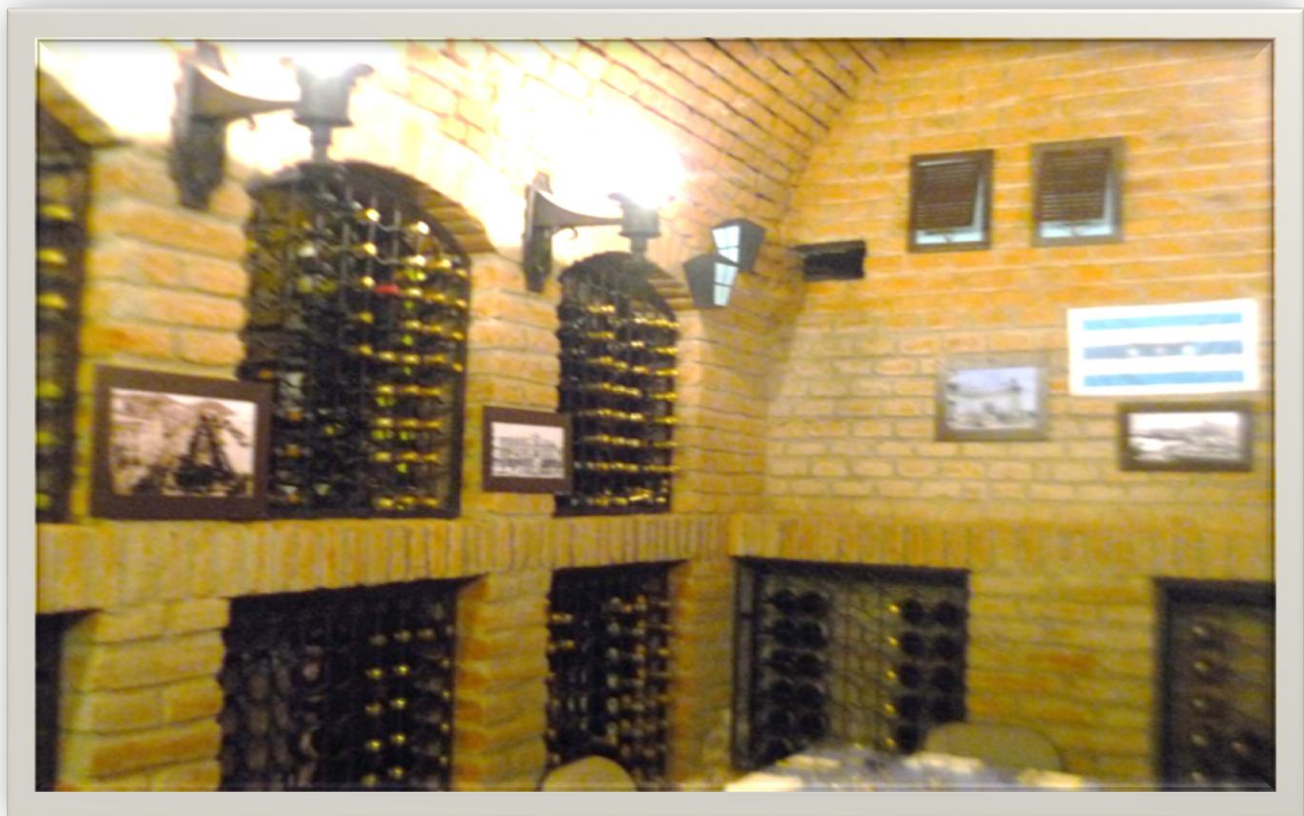
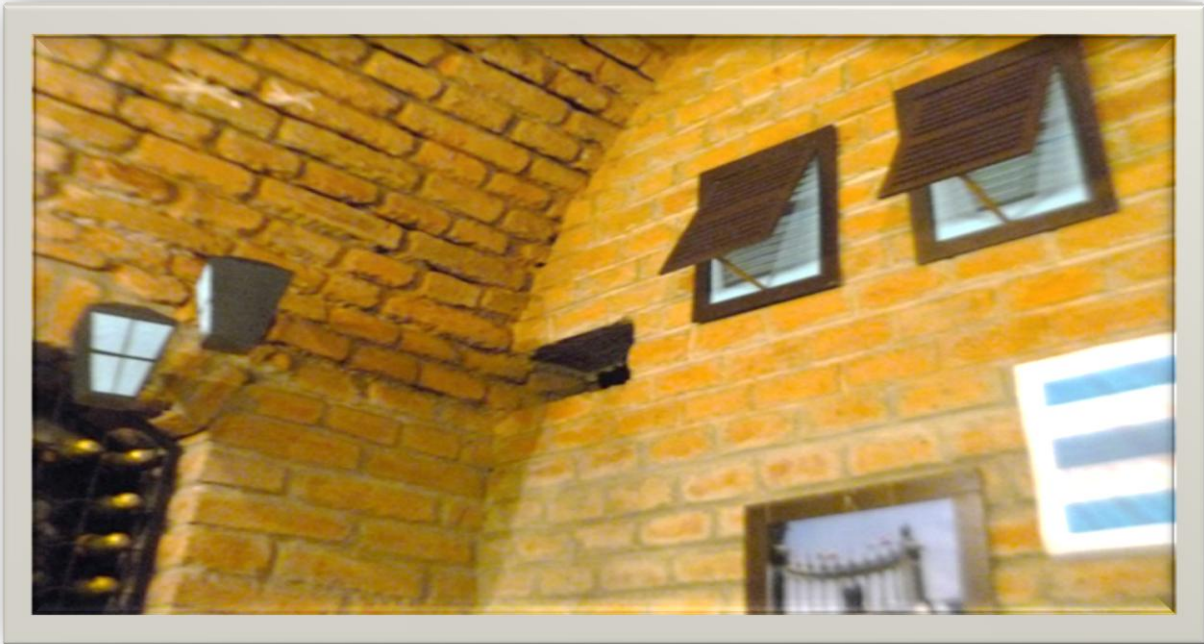


Decoración de la cava para la degustación





Decoración de la cava para la degustación del Menú Santa Ana 444



Invitación y recuerdo para el panel de profesores de la Facultad de artes culinarias de la Universidad San Francisco de Quito.





Platos utilizados para las preparaciones.

Pozuelo consomé media luna con base



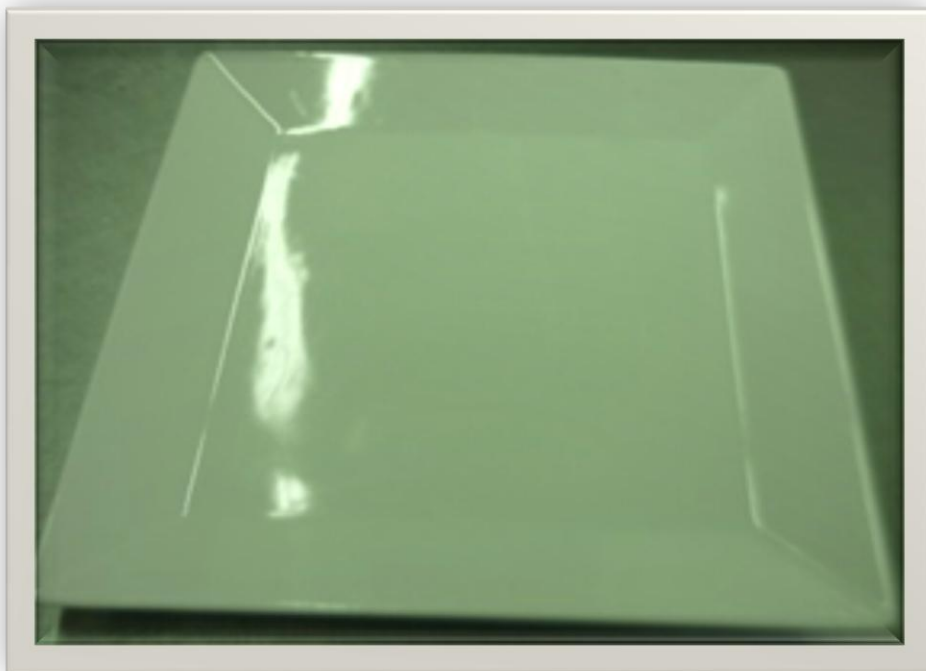
Plato para sopa tipo sombrero.



Plato rectangular



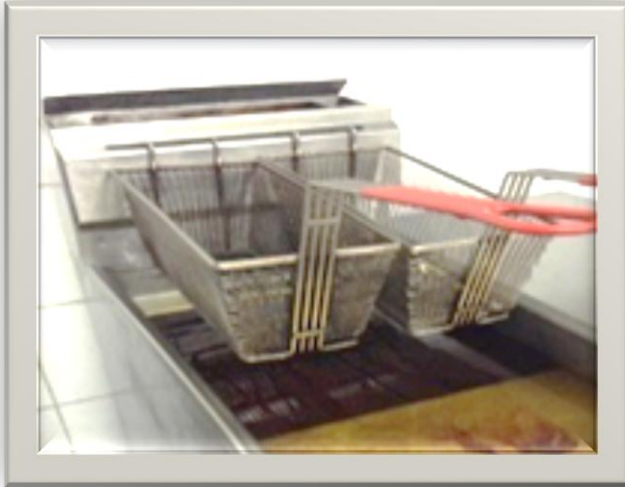
Base plato cuadrado 24 pulgadas, pozuelo y blonda





Equipos Utilizados

Freidora Marcus Apicius



Horno Combi



Canasta fritura de verde



Fríos de almacenaje



Coches almacenaje mise en place



Requisiciones y transferencias

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS 12/09/2013 9:01	
Issue Request	usf		

Issue Request : LA1309-00539 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 12/09/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : DEGUSTACION MENU MARCUS J.M.TORRES
 Status : Requested *Marcus Torres*

Item No.	SON	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44055	0.00	PLATANO MAQUENO ✓	Kilogra m	0.60	0.60	0.75	0.45
68001	0.00	ALBACORA ENTERA ✓	Kilogra m	1.00	1.00	3.50	3.50
31075	0.00	TOGARASHI ✓	Kilogra m	0.02	0.02	54.70	1.09
83031	0.00	CEBOLLA PUERRO ✓	Kilogra m	0.60	0.60	2.60	1.56
83073	0.00	PLATANO VERDE ✓ BARRAGAN	Kilogra m	0.70	0.70	0.70	0.49
1007	0.00	ACEITE ACHIOTE ✓	Liter	1.00	1.00	3.67	3.67
83029	0.00	CEBOLLA PAITENA ✓	Kilogra m	1.00	1.00	1.50	1.50
83010	0.00	AJO PELADO ✓	Kilogra m	0.10	0.10	3.75	0.38
21007	0.00	CERVEZA CLUB ROJA ✓	Each	0.50	0.50	1.13	0.57
83085	0.00	TOMATE FRESCO ✓	Kilogra m	1.00	1.00	0.90	0.90
83072	0.00	PIMIENTO VERDE ✓	Kilogra m	1.00	1.00	1.20	1.20
83005	0.00	<i>Nacional</i> AMARILLO PERUANO ✓	Kilogra m	0.05	0.05	10.00	0.50
40013	0.00	CILANTRO TIERNO ✓ FRESCO	Kilogra m	0.10	0.10	8.00	0.80
40027	0.00	PEREJIL CRESPO ✓	Kilogra m	0.10	0.10	5.50	0.55
7001	0.00	ARROZ ✓	Kilogra m	2.00	2.00	1.13	2.26
015009	0.00	RES COLITA CUADRIL ✓ IMPORTADA	Kilogra m	1.00	1.00	17.90	17.90

page 1 of 3

FOOD SERVICE
BODEGA
REQUISICION

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
15030	0,00	RES PICHANHA NACIONAL ✓	Kilogra m	0,40	0,40	12,79	5,12
80008	0,00	LENTEJA SECA ✓	Kilogra m	1,00	1,00	1,76	1,76
80008	0,00	FREJOL ROJO SECO ✓	Kilogra m	1,00	1,00	3,54	3,54
31060	0,00	SAL CRISAL ✓	Kilogra m	0,20	0,20	0,33	0,07
80063	0,00	LECHE CONDENSADA ✓	Kilogra m	0,50	0,50	4,86	2,43
80065	0,00	LECHE EVAPORADA ✓	Kilogra m	0,50	0,50	4,00	2,00
8010	0,00	QUESO CREMA ✓	Kilogra m	0,20	0,20	4,20	0,84
8001	0,00	HUEVOS ✓	Each	0,40	0,40	0,12	0,05
8001	0,00	AZUCAR ✓	Kilogra m	0,50	0,50	0,86	0,43
8005	0,00	ATUN AKAMI ROJO P LONJA	Kilogra m	0,30	0,30	17,50	5,25
8092	0,00	YUCA P	Kilogra m	1,00	1,00	0,60	0,60
8015	0,00	ALMENDRA	Kilogra m	0,04	0,04	1,88	0,08
8016	0,00	ALMENDRA	Kilogra m	0,18	0,18	2,52	0,45
44026	0,00	LIMON MEYER ✓	Kilogra m	1,50	1,50	0,90	1,35
8086	0,00	FABRICAZIONE CORRETE	Kilogra m	0,01	0,01	13,50	0,14
44032	0,00	MANZANA VERDE ✓	Kilogra m	0,50	0,50	2,80	1,40
87014	0,00	MANTEQUILLA S/SAL ✓	Kilogra m	0,10	0,10	5,25	0,53
9006	0,00	AZUCAR MORENA ✓	Kilogra m	0,05	0,05	0,95	0,05
45005	0,00	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL ✓	Kilogra m	0,10	0,10	16,92	1,69
51012	0,00	HARINA TRIGO	Kilogra m	0,10	0,10	0,78	0,08
83073	0,00	PLATANO VERDE BARRAGAN ✓	Kilogra m	1,00	1,00	0,70	0,70
44055	0,00	PLATANO MAQUENO ✓	Kilogra m	1,00	1,00	0,75	0,75

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61009	0,00	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	0,50	0,50	16,00	8,00
Total:							74,60

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36063	1,19	LECHE CONDENSADA ✓	Kilogram	1,23	1,23	4,86	5,98
36065	1,64	LECHE EVAPORADA ✓	Kilogram	1,23	1,23	4,00	4,92
55001	399,00	HUEVOS ✓	Each	12,00	12,00	0,12	1,48
9001	24,64	AZUCAR ✓	Kilogram	1,00	1,00	0,86	0,86
8002	3,55	GALLINA DE CAMPO ✓	Kilogram	3,00	3,00	10,00	30,00
83029	46,25	CEBOLLA PAITENA ✓	Kilogram	1,30	1,30	0,65	0,85
83009	5,36	AJO ENTERO ✓	Kilogram	0,10	0,10	3,00	0,30
83010	4,58	AJO PELADO ✓	Kilogram	0,10	0,10	3,00	0,30
0012	3,60	CILANTRO ✓	Kilogram	0,10	0,10	4,40	0,44
3085	99,26	TOMATE FRESCO ✓	Kilogram	1,50	1,50	1,00	1,50
007	15,00	CERVEZA CLUB ROJA ✓	Each	5,00	5,00	1,13	5,65
09	1,50	PANELA MOLIDA	Kilogram	0,12	0,12	1,10	0,13
01	64,60	ARROZ ✓	Kilogram	0,20	0,20	1,13	0,23
55	13,10	PLATANO MAQUENO ✓	Kilogram	3,00	3,00	0,75	2,25
73	12,35	PLATANO VERDE BARRAGAN ✓	Kilogram	3,00	3,00	0,70	2,10
14	-5,00	CERVEZA PILSENER RETORNABLE ✓	Each	8,00	8,00	0,92	7,33

Issue Request : LA1309-01155 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 23/09/2013
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : Menu MARCUS SEMANAL Jose Miguel TORRES
Status : Requested

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS 27/09/2013 7:29					
Issue Request		usf					
Issue Request	: LA1309-01690 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))						
Date	: 27/09/2013						
From Cost Center	: BODEGA PRINCIPAL (CCS)						
To Cost Center	: BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)						
Info	: Menu Marcus Estudiante JOSE MIGUEL TORRES						
Status	: Requested						
Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
026	31,55	LIMON MEYER	Kilogram	2,00	2,00	0,50	1,00
029	54,55	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	1,50	1,50	0,65	0,98
055	17,65	PLATANO MAQUENO	Kilogram	1,00	1,00	0,75	0,75
073	16,90	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	1,50	1,50	0,70	1,05
092	8,35	YUCA	Kilogram	1,00	1,00	0,50	0,50
103	13,23	APIO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	1,00	0,20
	55,00	ACEITE VEGETAL	Liter	0,10	0,10	2,26	0,23
099	24,85	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	1,00	1,00	16,00	16,00
055	47,38	CREMA LECHE	Liter	1,00	1,00	2,50	2,50
	0,54	MANTEQUILLA C/SAL	Kilogram	1,50	1,50	6,89	10,34
	109,46	TOMATE FRESCO	Kilogram	1,50	1,50	0,90	1,35
Total:						34,89	

USFQ-U. AUXILIAR FOOD TRANSFERENCIA 0023439

De: Estudiante Lupi A: Paris

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg	1,900	Cebolla Partida						
lit	1	Crema de leche						
kg	0,5	Cebolla Picada						
kg	0,200	Apio fresco						
kg	0,5	Arroz Mayor						
und	60	Huevos						

[Signatures]

Issue Request : LA1309-01467 (BODEGA...)
 Date : 25/09/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu marcus Semanal Jose miguel TORRES
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
3063	1,19	LECHE CONDENSADA	Kilogram	1,23	1,13	4,86	5,98
3065	1,64	LECHE EVAPORADA	Kilogram	1,23	1,23	4,00	4,92
001	575,00	HUEVOS	Each	12,00	12,00	0,12	1,48
Total:							12,38

Bibliografía

- 1) Ascoytia, Carlos. *Historia de la gallina, el gallo, el pollo, el huevo y su integración en la alimentación humana*. Historiadores de la cocina. Web. Enero 2009. Febrero 2014
- 2) Eliano, Claudio. *Historia de los Animales*. Edición José Vara Donado. Editorial Gregol S.A. Madrid-España. Págs. 53-56.
- 3) Gómez Iturralde, José Antonio. *Historia del Malecón de Guayaquil. El malecón el último traslado y la Ciudad Vieja*. 1era edición Julio 2005, págs. 9-10.
- 4) Varios Autores. *Guayaquil el vaivén de la Ría. Inicios de Guayaquil*. Libri Mundi Quito 2003. Págs. 12-65.
- 5) Varios Autores. *Guayaquil el vaivén de la Ría. Imágenes diversas de Guayaquil Mercantil*. Libri Mundi Quito 2003. Págs. 166-171