

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

Cocina Internacional: “Deleite do Brasil”

Andrés Felipe Mendieta Villagómez

David Harrington, Chef, Director de Tesis

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

Quito, marzo de 2015

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Proyecto Restaurante Marcus Apicius

Cocina Internacional: “Deleite do Brasil”

Andrés Felipe Mendieta Villagómez

David Harrington, Chef.

Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef,

Director Académico del Colegio de Hospitalidad,

Arte Culinario y Turismo

Mauricio Cepeda, Máster en Administración Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad,

Arte Culinario y Turismo

Quito, marzo de 2015

© 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 dicha 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: Andrés Felipe Mendieta Villagómez

C.I: 170983536-5

Lugar y Fecha: Quito, marzo de 2015

DEDICATORIA

A Dios; que sabiendo de mí desestimo a la religión, siempre ha estado ahí cuando lo he necesitado, dándome protección, luz y fuerza para seguir adelante.

A mis padres, Julio y Jenny; quienes con su amor, paciencia, fortaleza y tenacidad me ha inspirado a siempre pretender y conseguir objetivos grandes; quienes me guiaron por mi vida estudiantil y más que nada, me permitieron siempre ser libre y capaz de luchar por mí mismo.

A mis hermanos, Juan y Fernanda; mis complementos, que entre risas, llanto y peleas siempre han sabido demostrarme su amor y apoyarme cuando lo he necesitado; también me han enseñado muchas cosas, entre ellas la fidelidad, que sin ellos hubiera sido imposible aprender.

A Emma y Leila, fuente de incansable apoyo e inspiración para seguir cada día adelante, le doy gracias a Dios por darme dos bellas hijas, ser parte de mi vida, enseñarme a enfrentar los problemas de una manera diferente.

A Simone, a pesar de que nuestro camino no siga siendo el mismo, estoy seguro de que siempre estaremos unidos por medio de nuestras hijas...

AGRADECIMIENTO

A mi familia, cercana y lejana, abuelos, tíos, y demás; pues cada uno a su manera, supo dejar huella en mi vida.

A mis amigos, a todos ellos, los que están conmigo y los que ya se fueron, gracias pues de cada uno de ustedes aprendí algo, bueno o malo; fueron, son y serán mis compañeros en las vueltas que da la vida y eso es más de lo que podría pedir.

A Claudio, el hombre que ha sabido ser guía y colaborador conmigo, sin egoísmos, gracias de todo corazón.

Resumen

En este trabajo se detalla la diversidad de la gastronomía brasilera, sus orígenes, las influencias a través de la historia desde su descubrimiento hasta las diferentes migraciones que este país recibió a lo largo de su existencia. Brasil es un país con una diversidad enorme de ingredientes que son la base de los platos principales, los mismos que se pueden presentar por sí solos debido a sus sabores exquisitos; a lo cual, se agrega la fusión creada a través del tiempo con recetas indígenas, africanas y portuguesas. La llegada de migrantes que trajeron sus propias especies, hierbas y recetas, influyó en una mezcla de sabores y aromas que hasta entonces era desconocido en este país. Hoy en día, podemos disfrutar de una gastronomía reconocida a nivel mundial, con ingredientes que han sido objeto de muchas técnicas de preparación. Brasil, por tener una gran área territorial, posee varios platos en cada una de sus regiones, muchos de ellos desconocidos a nivel nacional. Este trabajo se basa en ingredientes de la tierra, propios de esa nación, que se preparan desde hace años con la misma técnica. Además, se incluye varias innovaciones de la cocina brasilera hasta su estado actual.

Abstract

This summary diversified Brazilian cuisine, its sources, influences through history from its discovery to the different migrations that this country received throughout its existence is detailed. The country itself was a rich source of ingredients that are the basis of its main dishes that can be presented on their own due to its exquisite flavors and the fusion was time to liaise with indigenous, African and Portuguese recipes. The arrival of immigrants who brought their own species, herbs and recipes, everything was in a mixture of flavors and aromas that was previously unknown in this country. Today we enjoy a renewed cuisine worldwide, as all ingredients have been many techniques of preparation, fusion of flavors and Brazil to have its large land area, has several dishes in each of their regions and even within own territory are even unknown. All this work is based on ingredients from the earth, typical of Brazil that were made preparations with the same technique with some innovations of Brazilian cuisine was shaping in the last 1500 years of existence of this country with such immense territory years.

Contenido

Resumen.....	7
Abstract	8
Introducción	10
Tema y Justificación	11
Soporte Histórico, Cultural y Gastronómico.	13
Plantas Indígenas que los colonizadores aprovecharon:	15
Plantas exóticas aclimatadas por los colonizadores:	18
Plantas alimenticias.....	18
La complicidad de la riqueza de la cocina nacional.....	19
Platos regionales de Brasil según su colonización.	21
La bebida típica de Brasil.....	23
PROPUESTA DEL MENÚ.....	25
Arte del menú.....	26
ANÁLISIS GASTRÓNOMICO	27
ANÁLISIS FINANCIERO	34
Informe de ventas	41
Kardex de producción	41
Resultados Financieros del Proyecto	42
Requisiciones.-	42
Transferencias.-.....	43
Devoluciones.-.....	43
Análisis.....	44
CONCLUSIONES	44
Bibliografía	45
ANEXOS	46

Introducción

La gastronomía brasileña es diversa no solo por sus matices sino también por su origen indígena y africano. Por lo tanto, la comida es bastante condimentada y contiene ingredientes de la tierra como yuca y aceite de palma. Debido a la época de esclavitud que trajo de África a Brasil a un sin número de personas con otras costumbres, tradiciones y sobre todo gastronomía, así se formó una mezcla de olores y sabores para nuestros paladares. Durante la degustación, el jurado aceptó el tema por lo que la idea de cada plato se plasmó en cada uno de los detalles del menú.

El menú consta de cinco servicios. Para empezar, tenemos una “*Kiwirinha*”; un coctel con la tradicional *cachaça* a base de Kiwi. La primera entrada se denomina Trilogía de “*empadinhas*”, la cual muestra tanto el cambio que se dio a través del tiempo de los “*empadaos*” provenientes de Portugal como la modificación que ha realizado el ciudadano brasileño en su tamaño e ingredientes para su comodidad en la vida cotidiana. La segunda entrada “*Caldinho de Feijao com linguica e pururuca*” tiene un origen muy antiguo que se origina en las cocinas de los dueños de las haciendas, donde los esclavos guardaban las sobras de fréjol y longaniza para luego transformarlos en un sabroso caldo que hasta hoy en día se lo sirve como entrada en restaurantes alrededor del mundo. La “*Moqueca de peixe e camarao com mandioca*” es plato típico nordestino de la región noreste, que tiene diferentes maneras de preparar en otras regiones del país. Por ejemplo, se prepara con o sin aceite de Dende en algunos estados, en otros con su legítima leche de coco producida de forma artesanal, no deja de ser una deliciosa combinación de sabores y olores. Para finalizar, tenemos dos postres típicos brasileiros. Primero está el “*Quimdin de coco*”, un dulce típico del Sur de Brasil, que proviene de las colonias europeas que se establecieron. Debido a que en la antigüedad se

utilizaron las claras para almidonar la ropa, se utilizaron las yemas con el azúcar ayudaron para crear este típico y delicioso postre. Segundo está el “*Cuzcuz de Sagu*”, un dulce típicamente nordestino a base de tapió y leche de coco.

Tema y Justificación

Se empezó a recopilar libros de recetas e historias de platos típicos de Brasil, en busca de sus orígenes y métodos de preparación. Con el pasar del tiempo, estos fueron evolucionando, pero nunca perdieron su esencia, es decir los sabores de los platos rústicos y típicos. Brasil un país tan grande, conformado por cinco regiones diferentes y tiene una gran variedad de platos. Varias ideas sobre los platos que escogí para el menú surgieron al revisar libros originales de Brasil con recetas del día a día, de reciclaje de alimentos y con recetas gourmet, junto con la Colección “Brasil Sensacional”- Menú, bon appetit de 2hrs de programación sobre la gastronomía multicultural que ofrece Brasil.

Para poder conocer de mejor manera los platos del menú, se conversó con ciudadanos brasileños que residen en Ecuador, con sus familiares, amigos en Brasil para ir conociendo las historias de preparación de cada plato, su forma de servir, el ritual que se marcó en la cocina brasileña al momento de preparar los platos, todo esto con el fin de ir aclarando cada vez más las ideas. Lo que más sobresalió es que aunque haya pasado el tiempo, la historia de sus platos sigue ahí, en la memoria de cada ciudadano brasileño, todos reconocen sus ingredientes, el origen y cómo han evolucionado sus delicias, sin importar el origen de las mismas (ya sean estas indígenas, africanas o europeas).

Aún sin saber con exactitud su origen, se cree que la trilogía de *empadinhas* es un derivado del “*Empadao*”, que ya se la preparaba en Portugal. Esta es una masa de harina de

trigo con mantequilla, que, luego de amasarla y rellenarla, se la servía en los palacios del rey de Portugal. Cuando llegó esta receta a Brasil, se la adaptó al gusto y necesidad del pueblo brasileiro, hasta el punto en el que sus rellenos se pueden variar y que hoy en día son un aperitivo en distintos hoteles y restaurantes. El “*caldinho de feijao*” es un plato sabroso y acompañado de cueros reventados, cuyo origen se dio en las casas de los esclavos “*senzalas*” (personas que trabajaban en la recolección de fréjol o en las cocinas de las grandes haciendas). Ellos guardaban el resto de fréjol y con “Paio”, un embutido, hacían una crema con agua para poder repartir para todas las personas. Cuando llegaron los esclavos africanos, los indígenas ya preparaban la “*Moqueca*” de pescado (en el lenguaje autóctono, “*moquem*” significa “asar”). Sin embargo, ambas culturas unieron sus métodos para cocinar y como resultado surgió la *moqueca*. Con el pasar del tiempo, dejó de ser asada y pasó a ser cocida, muy distinto a su creación. Este plato se creó en el litoral de Brasil aprovechando toda la frescura del mar, acompañado con deliciosa yuca frita, conocida como *mandioca*, *macaxeira* o *aipim*, raíz tuberosa, cuyo almidón se consume en todo Brasil. El nombre de Mandioca se origina del tupi-guaraní (lenguaje indígena de Brasil). *Mani* es una Diosa de los guaraníes y *oca* tiene un significado de casa. Por lo tanto, mandioca significaría la casa de la diosa maní. Tanto en América del Sur como en África se consumió este tubérculo por ser jugoso y por sus nutrientes, la versión frita fue y será para siempre acompañante para platos fuertes y aperitivos.

Los Postres brasileiros que rescaté en el menú fueron el “*Quindim*” y el “*Cuzcuz de Sagu*”. La receta original del *Quindim* es portuguesa, pues existía un postre llamado “*Brisa de Lis*” que utiliza 2/3 de los ingredientes que se utiliza en el *Quindim*. El postre que usé para la degustación está hecho a base de yemas de huevo, azúcar y coco rallado, una fusión

gastronómica brasilera que sucedió en el sur del país. El postre *Brisa de Lis* no tiene coco rallado, pero sí almendras. El *Quindim* brasilero es un dulce que también se utiliza en la consagración de *Orisha Oshun* (de acuerdo con el centro religioso Batuque Rio Grande de Sur) que es un Dios de Candomblé (religión África que se practica en Brasil). En conclusión, la palabra *Quindim* es de origen africano, perteneciente a la lengua Quimbundo, y es un dulce heredado en base a recetas portuguesas, con nombre africano y creado por esclavas africanas radicadas en Brasil. El “*Cuzcuz de Sagu*”, hecho de tapioca delicada muy típica de Brasil y de origen Tupi-Guarani tribu indígena, que se elabora con almidón extraído de la yuca. El nombre Tapi, significa *coágulo* y oca *mandio*. Esa harina fue alimento tanto de los pueblos indígenas en el litoral del noreste hasta la región norte del país, como de los africanos que llegaron años más tarde. Después de los primeros años del descubrimiento de Brasil, los portugueses se dieron cuenta de que con la yuca podían sacar harina para pan. Con el pasar el tiempo, el uso de la Tapioca se tornó parte esencial de la gastronomía y en las cocinas de los brasileros. Hoy como símbolo de la cocina nordestina, el cuzcuz de tapioca salió de las tribus indígenas, pasando por las casas de los esclavos, por la cocina del brasileño y llegó hasta los restaurantes más lujosos de comida internacional sin perder su sabor rústico que sigue siendo el mismo.

Soporte Histórico, Cultural y Gastronómico.

La cocina brasileña no solo se distingue por su riqueza natural de alimentos nativos de la tierra, sino que es el resultado de una gran mezcla de tradiciones, costumbres y alimentos que se trajeron a este país que posee 8.514,876 km² de superficie de tierra. Con el descubrimiento de los portugueses en 22 de abril 1500 en su búsqueda de la ruta a la India y

sus especies, con la influencia de los indios nativos que aprovecharon los recursos naturales como las raíces de yuca y sus frutas exóticas, con los africanos que llegaron a Brasil por la esclavitud desde el siglo XVI hasta el XIX, todos trajeron consigo un conjunto de especies, semillas y árboles como la palma aceitera o “*dendezeiro*”, que produce aceite de palma que se utiliza hoy en día en platos. Años más tarde, con la llegada de los migrantes europeos, asiáticos y libaneses sirios, se introdujo a Brasil una variedad de hierbas, especies y semillas de alrededor del mundo que se sembraron, pero todas nacieron con nuevos sabores y aromas debido a las diferencias de clima, relieve, tipos de suelo y vegetación. Como resultado, se obtuvo una nueva fusión de la cocina brasileña.

Los indígenas nativos contribuyeron con la yuca y sus diversos usos, el consumo de pescados amazónicos y de carne de animales exóticos como el tapir, el armadillo, el cocodrilo y la serpiente. Además, contribuyeron con las técnicas como el “*moqué*”, una técnica de secado de la carne en el humo del fuego para después consumirlo.

Los portugueses agregaron al conocimiento gastronómico brasileño métodos de preparación de los alimentos, el gusto por el azúcar producido en los molinos brasileños del siglo XV, el consumo de carne de cerdo que ellos mismos trajeron a Brasil y se incorpora el harina de yuca, que ya era una técnica indígena. Esta mezcla genera una gran diversidad interesante en la técnica portuguesa con ingredientes locales. Y los portugueses que colonizaron la parte sur de Brasil despertaron el gusto por la carne, debido a la cercanía a las pampas argentinas y uruguayas. Un gusto al paladar que los indígenas de esta región aún no asimilabas hasta entonces. La comida brasileña tiene un gran compromiso con sabores fuertes y llamativos según las cinco regiones del Brasil.

Los africanos trajeron a disposición la utilización de la leche de coco, la pimienta, y en sí, el arte de la preparación de la comida africana. En este trabajo se rescataron platos típicos de las cinco regiones del territorio brasileño. Lo que se convierte en una oportunidad única para conocer la variedad del "sabor brasileño", un espectáculo para deleitar y estimular la imaginación de los que la degustan.

Hablando de la cocina nacional brasileña, existe una tradición nacional que es uniforme, el famoso arroz y fréjoles, un plato típico de la comida diaria. Podríamos decir que es un plato típico brasileño, pero en un territorio tan grande, es difícil confirmarlo, pues no existe ninguna fuente que lo confirme. Con todo lo anterior dicho, la cocina brasileña es una mezcla de ingredientes, técnicas y preparación de los migrantes indígenas, africanos y europeos.

Desde el principio de los siglos XIX y XX, muchos europeos llegaron a Brasil, trayendo novedades al menú nacional y al mismo tiempo revigorizan la preparación de platos que existían dando un gran toque en el paladar.

Agricultura en el periodo colonial.

Inmediatamente después de la colonización, el pueblo portugués intentó sembrar en la nueva tierra todo aquel producto agrícola que se pudiese aprovechar. Debido al contacto que Portugal mantenía con África, Asia y Oceanía, llegó a Brasil una diversidad de plantas que con mayor o menor resultado, se fueron aclimatando a esta parte de América.

Plantas Indígenas que los colonizadores aprovecharon:

Yuca

La planta más importante que los indígenas nativos brasileños cultivaron y que los colonizadores aprovecharon fue la Yuca, *maniva* o *mandioca*, cuya harina constituye la base

de su alimentación. Cultivada y preparada en casi todas las regiones del país, su intenso uso por los silvícolas, se asimiló con el pasar del tiempo por los europeos. De esta manera, se substituyó el pan de trigo al que estaban acostumbrados. Debido a que el noreste de Brasil estaba ocupado por la colonia Holandesa, el constante batallar obligó al gobernador conde Joao Mauricio de Nassau-Siegen a decretar una ley en la cual solo se permitía el cultivo de la Yuca.

Maíz

Se resalta su importancia en otras regiones americanas, pues aquí también existía un tipo de maíz indígena que se conoce como *ubatim* o *abati*. El choclo grueso que los indígenas también denominaban como *cavim*. En un principio se lo utilizaba como alimento para los animales domésticos; después se transformó en *fuba* (harina de maíz fina) y se preparó como *angú* (papilla preparada con agua más fuba) y se convirtió en un notable complemento de la alimentación de los esclavos negros.

Plantas alimenticias

Algunas plantas que los nativos ya utilizaban, se adaptaron al uso diario de la comida del colonizador. Por ejemplo, el *cará* (tipo de camote con cáscara fina y sin pelo), algo bastante similar al *inhame* (tipo de camote con cáscara gruesa y con textura fibrosa), que se trajo desde las islas portuguesas del Atlántico debido a que una vez rallado, se obtenía un cierto tipo de arroz indígena, proveniente de la *batata-doce* (camote). Del *amendoin* (*mani*), conocido como *mandubí* o *mandubim*, muy apreciado por los africanos. Distintas clases de pimienta, como *bacupari* se agregaron al diario comer.

Frutas

Los indígenas contribuyeron de manera significativa en el sector de las plantas frutales. Una de las más importante es el *caju* (anacardo), útil tanto en bebida como en tinta y que serviría para determinar la edad de los indios, debido a que el árbol *cajueiro* solo da frutos una vez al año. Ellos utilizaban tanto la pulpa como las castañas.

Otra de las frutas significativas es el *abacaxi*, piña pero no se debe confundir con *ananas*, que también se puede encontrar. Igual posición tiene la *pacova*, también conocida como la banana indígena. Larga es la lista de frutas que poco a poco se fueron incluyendo en el menú diario de los colonizadores; sin embargo algunas de ellas se enumeran a continuación: *Abio, araca, araticú, bacuri, caja, cambuca, cupuacu, goiaba, grumixana, guabiroba, inga, jabuticaba, jenipapo, jud, mamao, mangaba, maracuja, pinha, pinhao, pitanga, sapoti imbu, etc.*

Otras Plantas Indígenas

También son merecedoras de referencia otras plantas como las medicinales, como la *ipecacuana* o *poaia*; de *iuapecanga* o *salsaparrilha*; de la *jurubeba*. De la misma forma, se resaltaron las ventajas para aprovechar las fibras de vegetales brasileñas. Tanto así que la *guaxima* se utilizó de forma experimental en la fabricación de cuerdas. Las plantas aromáticas como el *pau-rosa*, cuya esencia se utiliza en la fabricación de perfumes. Por último, también debe mencionar a la *erva-mate*, cuyo largo consumo en Suramérica determinaría su alta posición entre los productos de exportación brasileños de las regiones del Sur y del Oeste; además que esta planta es ejemplo de la industria extractiva vegetal, ya que se transformó en un actividad agrícola.

Plantas exóticas aclimatadas por los colonizadores:

Debido a la similitud entre el clima de Portugal y Brasil, introducir ciertas plantas europeas en la colonia americana fue una gran idea; por tal motivo, esto se realizó en el primer siglo de la historia de los colonizadores. Ya habiendo estudiado el medio, los portugueses decidieron llevar diferentes clases de plantas, siendo la caña de azúcar la planta más exótica que sembraron en Brasil. A continuación, se detalla de manera específica cuáles fueron las otras plantas relevantes que se exportaron a Brasil durante el tiempo de colonización.

Trigo

El gran cereal del mundo antiguo y la principal base alimenticia de los europeos, fue introducido en Brasil durante el primer siglo de colonización, teniendo un buen resultado apenas en el sur, en Sao Vicente.

Plantas alimenticias

Como sería natural, otras plantas alimenticias desde el siglo XVI comenzaron a trasplantarse en Brasil. Así pues fue el caso del arroz y el fréjol *feijão*, el mismo que tuvo gran importancia en el régimen alimenticio brasileño. En cuanto al arroz, cabe destacar cómo mejoró su calidad y preparación, con la introducción del tipo blanco.

La papa, llegó más tarde al Brasil; sin embargo, ya habían varias hortalizas y condimentos como la alfalfa, la *couve* (tipo de col), la col, el nabo, la acelga, el culantro, que ya se habían plantado desde un comienzo. Asimismo, de África vinieron el *dendézeiro* (tipo de palma de donde se obtiene el aceite de dendé), cuyo aceite es de tanta importancia en la cocina, y la *ocra*.

Espicias

La pérdida de la mayor parte de los dominios portugueses de Oriente, determinó la idea de aclimatar muchas de las especias en el Brasil.

Así por ejemplo, de la India se introdujo el cultivo de la canela y la pimienta por el padre franciscano Fray João de Assunção. De acuerdo a informaciones del Padre Antonio Vieira, el jengibre se cultivó en medio de matorrales.

La pimienta africana también se introdujo en Brasil, en la parte oriental, donde ya existía otros tipos indígenas como ya hemos visto. El clavo de olor mereció cuidados especiales, aclimatándose únicamente en el *Maranhão*.

Frutas

Numerosos fueron los árboles frutales que se trajeron a Brasil durante la época colonial: plantas europeas, asiáticas y también de Oceanía, las mismas que se acoplaron a diferentes partes del país. Por la gran variedad, todas merecen ser mencionadas: primero los frutos cítricos o de árboles espinosos; naranjas (de tierra, de China), limoneros (franceses, dulces, ácidos), limeras (de Persia), mandarineros (de Tánger-Marruecos), etc. De Asia vinieron la manguera (árbol de mango), *Jamberoo*, la jaca (Jack fruit), como de África la *tamareira* y ciertos árboles de plátano procedentes de la India.

La complicidad de la riqueza de la cocina nacional

El ingrediente "omnipresente" en todo el país es la yuca. El historiador Luis da Câmara Cascudola la llama "Reina de Brasil" en su libro "La Historia de la Alimentación en Brasil". La yuca es un tubérculo que se cultiva en todas las regiones brasileñas; a veces puede tener una variación en su nombre en cada región, pero fue la base de la comida nativa. En el lugar donde se preparaba la harina, primero se debía cocinar la raíz, luego tostarla y se debía extraer la goma. Los indios utilizaron el harina para la preparación de tapioca o pan de yuca,

hasta que esta llegó a los Aztecas en México. Hoy en día, este tubérculo se utiliza en muchas regiones, principalmente al norte y noreste del país para la preparación de platos ricos que se han adaptado con pescado, carne de cerdo, y especies que se llevaron a esa región.

Los africanos ya comían fréjoles y maíz en su país. Por eso, para soportar el viaje hasta la llegada al destino final comieron estos granos y harinas. A través de ellos, se cultivó fréjol en Brasil y, con el pasar del tiempo, nació la cultura del consumo de arroz y fréjol. En África se consumía poco pez, vivían de la caza de antílopes, elefantes, gacelas e hipopótamos. Como en Brasil la receta del arroz y fréjol se introdujo con el acompañamiento de carne de animales domésticos traídos por los portugueses como el pollo, la carne de res y cerdo. Hoy en día, este es el plato nacional de preferencia, siendo un plato nutritivo y abundante. La preparación del fréjol que antes era a base de agua, cambió convirtiéndose en un delicioso caldo de fréjoles preparado con hojas de laurel, pimienta, sal, tocino y carnes ahumadas aprendidas en antiguas técnicas indígenas y también con los embutidos que los portugueses dejaron para la gastronomía país.

Los migrantes europeos que llegaron a Brasil entre los siglos XIX y XX la herencia que domina la mayor parte de ellos son. Los alemanes de la región sur y sureste de su país se establecieron al sur de Brasil por la similitud de clima con su país de origen y trajeron la producción de cerveza con cebada, de salchichas con productos en Brasil y el consumo de papas. Y como no mencionar sobre la producción de huevos para el "*Quindins*" la yema de huevo, el azúcar y el coco rallado. Por otra parte, los italianos esparcidos por todo Brasil extendieron el uso de la harina de trigo, pasta y salsas. También tuvieron que adaptar sus recetas con productos locales donde se originó la Italia- brasileños llaman a sí mismos. Los fideos se convirtieron en un alimento complementario, tales como harina de mandioca, arroz,

fréjol, polenta, raviolis y de la carne en el consumo diario de los brasileños. Los migrantes italianos reforzaron la apreciación de los quesos frescos y horneados, y comenzaron a servirlos con postres de frutas locales como la pasta de guayaba dulce, corte dulce hecho de guayaba. También trajeron postres como el helado.

Platos regionales de Brasil según su colonización.

En Brasil, los platos regionales son muy diferentes de un estado a otro, precisamente a causa de su gran extensión territorial y también por su colonización que fue sectorizada con la llegada de migrantes, debido a que se establecieron en lugares con clima similar al de su país de origen, o cómo el gobierno brasileño lo destinaba, lo que da una gran variedad de ingredientes y sabores. Y ese lazo caracteriza mucho a la población que vive en estos estados en la actualidad.

La Región Norte: tiene su área de 3.853.397.2 kilómetros cuadrados, siendo la región más grande de Brasil, lo que corresponde aproximadamente el 42% del total del territorio del país. Tiene una población de cerca de 15,8 millones de habitantes. De acuerdo con el IBGE (Instituto Brasileño de Geografía y Estadística), es una región que ha sufrido la influencia de los indígenas con la preparación de la mayoría de sus platos a base de yuca y pescado de la región amazónica. Y la migración que se asentó en esta región fue africana, italiana y japonesa, junto con los indios locales.

La Región Noreste: posee una extensión territorial de 1.554,257.0 kilómetros cuadrados. Alberga una población de 53.081.950 habitantes, estos se distribuyen en nueve estados. Su gastronomía está compuesta por la influencia de la comida africana, por su ubicación geográfica se da más énfasis al *Acaraye* (*acarajé* escrito en portugués), especie de bollo

elaborado con masa de fréjoles, y que por lo general se sirve con *batapá* elaborado con pan rallado o harina, jengibre, pimenta-malagueta, maní, leche de coco, aceite de palma (*azeite-de-dendê*), y cebolla. Estas recetas que trajeron los africanos, son platos típicos que gustan mucho a los turísticos y que son patrimonio cultural. La inmigración predominante en la región es indígena, africana, portuguesa, holandesa, francesa, árabe y jordanesa.

La Región Centro-Oeste: con una superficie de 1.604,850 kilómetros cuadrados, ocupa aproximadamente el 18,8% del territorio de Brasil y es uno de los estados más pequeños de este país, donde se encuentra la capital, Brasilia. Fundada el 21 de abril de 1960, esta es la región que ha sido objeto de una gran influencia en la cultura culinaria, como la influencia africana, portuguesa, italiana, sirio-libanesa y de otras regiones de Brasil que se adaptan a sus necesidades debido a la construcción de Brasilia. Esto produjo que lo que llevaban las personas de todo el país a degustarlo en la Plaza de los Tres Poderes en la “Legislatura, ejecutivo y jurídico”. La base de la cocina regional es la yuca, el pescado, el maíz, los carne, pasteles, los embutidos, el *soba*, la carne de armadillo y bebidas como el mate frío (originario de los indios guaraníes). La mayor parte de la migración eran indígenas y esclavos.

La Región Sureste: tiene una superficie de 924,511.3 kilómetros cuadrados. Alberga una población de 80.364.410 habitantes, lo que representa aproximadamente el 40% de la población brasileña. La densidad de la población es de 87 habitantes por kilómetro cuadrado y es la región más poblada del país. El estado tiene una gran cantidad de influencia india, portuguesa, italiana y africana, gastronómicamente hablando. Y uno de los estados donde se podía tener cualquier plato típico nacional, rica en la producción y distribución de alimentos a nivel nacional, y tradicionalmente conocida por sus galletas, dulces y carnes asadas. Sufrió la migración portuguesa, africana, europea y asiática.

La Región Sur: Su extensión territorial es de 576,409.6 kilómetros cuadrados. Su población se estima en 27,3 millones de habitantes. Su comida se basa en carne asada, en pinchos llamados "*churrasco*" que se puede realizar en el suelo con un agujero y palos secos para asar o en parrillas tradicionales. La región sur ha sufrido influencia tanto portuguesa como alemana en la preparación de pescados, camarones y carnes a la brasa. Los platos siempre son cargados en carnes y vinos, también sufrieron gran influencia de migrantes uruguayos, argentinos, españoles, italianos, polacos, ucranianos, que trajeron su comida; todo esto añade diversidad a la gastronomía local. Especialmente con sus dulces ambrosía, y *quindim*, chocolates y pasteles. Esta región sufrió la migración alemana, italiana, jordanesa, ucraneana, sirio-libanesa y española.

La bebida típica de Brasil

Así que encontramos los aperitivos brasileños que se originaron con los indios, la primera llamada "La luna" es una bebida tradicional fermentada en el norte de Brasil y está hecha con piña o maíz. De acuerdo con el folclorista Luís da Câmara Cascudo, este nombre puede ser un cambio "en la luna", porque los esclavos prepararon este refresco en la noche. El *ALUA* hecho en Portugal, era una bebida con agregado de *orujo* de uva, que está hecha de ron de uva y muchas personas también la conocen como *grappa*. Solo los indios hicieron un jugo similar con piña y con contenido de alcohol mucho más bajo, debido a que utilizaron piña fermentada, lo que generó un pequeño contenido de alcohol de 3%, lo que representa la mitad de una cerveza Pilsner.

Cachaça, un licor típico de Brasil, nace al interior del país en 1530, cuando en Portugal se inicia la explotación de la caña de azúcar. Esto se produce de manera más marcada

en la costa brasileña, una zona portuaria de la época, donde se reciben los ingenios de caña, y mucho más conocido como el "oro blanco" europeo. El ron era una bebida que despertó la atención de todos los marineros que pasaban alrededor. Su consumo era una forma de protegerse tanto de sus miedos como de la soledad en el mar. Pero con el paso del tiempo, la nobleza portuguesa la catalogó como una bebida consumida por la clase baja, por lo que solo los negros podían consumirla y de esta manera, la sociedad dejó de consumirla. Sin embargo, su producción continuó. Además, servía como trueque, ya que se lo intercambiaba con otros productos de la sierra en la zona portuaria de Brasil.

Vinos

Brasil cuenta con aproximadamente 77.000 hectáreas de viñedos según el Instituto Brasileño del Vino, muchos de ellos ubicados en Rio Grande del Sur, la producción en su mayoría es destinada a países como Estados Unidos, Alemania, Republica Checa entre otros. Debido a la ubicación de la provincia, se dedican a producir vinos blancos y espumosos. En el mes de Febrero se realiza una feria llamada la *Fenavinho*, en la actualidad esta feria es la más importante en el sector vinícola de Brasil. Cabe entender que al realizar este tipo de eventos Brasil ha empezado a destacar en sus vinos, hasta llegar a ser el quinto productor de vinos en América del Sur. Como mencione anteriormente las características climáticas de Brasil ayudan a que se dé una variedad de vinos blancos entre ellos esta Chardonnay, Riesling Itálico, Semillòn y Gewürtztraminer, y para los tintos, Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Turismo vinícola.

La provincia de Rio Grande del Sur, reúne a una gran variedad de viñedos, y debido a este motivo, se ha empezado a realizar turismo con la diferentes vinícolas existentes en esta

provincia, algunas de las ciudades con grandes e importantes viñedos son Bento Gonçalves también conocida como la capital de la uva y del vino de Brasil, Garibaldi, Farroupinha, Caxias, Flores da Cunha, Ipê, Vacaria, Gramado, Canela, Veranópolis, Cotipora.

PROPUESTA DEL MENÚ

”Deleite do Brasil”

Menú

APERITIVO

Kiwirinha

PRIMERA ENTRADA

Trilogía de *empadinhas*

Franjo e palmito (pollo y palmito)

Calabresa e queijo (chorizo y queso)

Vegetariana

SEGUNDA ENTRADA

Caldinho de feijao com linguica e pururuca

(Crema de fréjol con longaniza y cuero reventado)

PLATO FUERTE

Moqueca de peixe e camarao com mandioca

(Cocido de pescado y camarón con yuca)

POSTRE

Quindim e Cuzcuz de Sagu

Arte del menú

Deleite do Brasil



APERITIVO

Trilogia de Empadinhas

Frango e palmito (pollo y palmito)

Calabresa e queijo (chorizo y queso)

Vegetariana

SEGUNDA ENTRADA

Caldinho de feijao com linguiça e pururuca

(Crema de frejol con longaniza y cuero reventado)

PLATO FUERTE

Moqueca de peixe e camarao com mandioca

(Cocido de pescado y camarón con yuca)

POSTRE

Quindim e Cuscuz de Sagu

Realizado por: Andrés Mendieta

ANÁLISIS GASTRÓNOMICO

El menú consta de un aperitivo, una primera entrada, una segunda entrada, plato fuerte y postre.

Recetas-Procedimiento-Técnicas-Utensilios- Tratamiento

Aperitivo:

Kiwirinha

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Kiwi	1. Pelar el kiwi	La técnica de elaboración de la <i>kiwirinha</i> es totalmente antigua debido a que se extrae el jugo con el "socador"	Utilizamos tabla verde para pelar y cortar la fruta. El "socador" para exprimir la fruta y mezclar con el azúcar.	La preparación que se realizó con el zumo de la fruta y el azúcar causa un fermento rápido por lo que se debe preparar a diario.
Azúcar	2. Cortar el kiwi en brunoise.			
Hielo	(utilizar solo la parte externa de la fruta)			
Jugo Limón	3. Colocar el kiwi en un vaso con azúcar y mezclar			
	4. Colocar hielos, cubrir con cachaca			

Primera Entrada:

**Trilogía de
empadinhas**

Masa

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Harina de trigo	<ol style="list-style-type: none"> Mezclar la harina de trigo con la mantequilla y la manteca vegetal añadir el huevo, la yema y sal al gusto. 	<p>La técnica de cocción de la masa es en horno a una temperatura de 180°C durante 20 minutos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Tazón para mezclar los ingredientes. Plástico film para cubrir la masa 	<p>La masa que no se utilizó, se mantuvo en congelación hasta su uso.</p>
Huevos				
Yema de huevo				
Mantequilla				
Manteca Vegetal				

Relleno de Pollo y Palmito

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Pechuga de pollo	<ol style="list-style-type: none"> Cocinar la pechuga de pollo. Cortar en brunoise medio el pimiento verde y la cebolla. Hacer Concasse de tomate Hacer un refrito y dorar el pollo 	<p>La cocción de la pechuga de pollo debe ser totalmente cocida, los cortes de las verduras deben ser parejos para que el relleno quepa en la <i>empadinha</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Cacerola para cocinar el pollo. Tabla verde para cortar los pimientos, la cebolla y el tomate. Sartén para freír el relleno. 	<p>Una vez que se enfrió el relleno, se lo colocó en tarrinas para congelarlo hasta su uso.</p>
Palmito				
Tomate				
Cebolla				
Ajo				
Pimiento Verde				
Aceite				
Aceitunas				

Relleno de Chorizo y queso

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Chorizo	1. Cortar en brunoise el chorizo. 2. Cortar en brunoise la cebolla. 3. Rallar el queso 4. Hacer un refrito y dorar el chorizo hasta que quede crujiente	El chorizo debe estar crujiente y sin sal debido a que el queso fresco aporta la cantidad necesaria de sal para el relleno.	1. Sartén para cocinar el chorizo. 2. Tabla verde para cortar la cebolla.	Una vez que se enfrió el relleno, se lo colocó en tarrinas para congelarlo hasta su uso.
Queso fresco				
Huevo				
Cebolla				

Relleno de Vegetariana

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Pimiento verde	1. Cortar en brunoise todos los ingredientes.	Se debe mezclar los ingredientes con sal y pimienta negra.	1. Sartén para dorar los vegetales. 2. Tabla verde para cortar los ingredientes.	Una vez que se enfrió el relleno, se lo colocó en tarrinas para congelarlo hasta su uso.
Pimiento rojo				
Pimiento amarillo				
Cebolla				
Palmito				

Cuzcuz de Sagu

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios	Tratamiento
Tapioca	1. Hidratar la Tapioca con agua. 2. Poco a poco agregar la leche de coco, el coco rallado y la leche condensada .	La técnica desarrollada se enfoca en hidratar la tapioca y al mezclar poco a poco las leches, este va adquiriendo una textura como la del cuzcuz.	Cacerola, espátula, plástico film.	Después de hidratar la tapioca, paso en refrigeración para poder ser usado durante 3 días.
Leche de Coco				
Agua				
Coco rallado				
Leche condensada				

ANÁLISIS FINANCIERO**Análisis por receta; 10 PAX****PRIMERA ENTRADA**

RECETA DE COSTO				
Número de receta:	1			Página:
Receta:	<i>Kiwirinha</i>			Fecha:
Rendimiento:				Cant. Porción:
Uso:				Tam. Porción:
Punto de venta: MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Gr	0,500	Kiwi	4,90	2,45
Litro	0,250	Cachaca	39,09	9,77
U				
Gr				
Gr				
		TOTAL		12,22
Costo total			12,22	
Costo por persona			1,22	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	2			Página:	
Receta:	Masa Quebrada			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Gr	0,500	Harina de trigo	0,38	0,19	
U	1	Huevos	0,12	0,12	
U	1	Yema de huevo	0,12	0,12	
Gr	0,060	Mantequilla	1,42	0,09	
Gr	0,060	Manteca Vegetal	0,34	0,02	
		TOTAL		0,54	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	3			Página:	
Receta:	Pollo y palmito			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Gr	0,200	Pechuga de pollo	3,14	0,63	
Gr	0,500	Palmito	0,09	0,05	
KG	0,800	Tomate	0,90	0,72	
Gr	0,100	Cebolla	1,65	0,17	
Gr	0,100	Ajo	3,8	0,38	
Gr	0,500	Pimiento Verde	0,73	0,37	
Galón	0,300	Aceite de Oliva	6,9	2,07	
Gr	0,200	Aceitunas	7,95	1,59	
		TOTAL		5,96	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	4			Página:	
Receta:	Chorizo y queso			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Gr	0,100	Peperoni	13,05	1,31	
Gr	0,250	Queso fresco	5,92	1,48	
U	1	Huevo	0,12	0,12	
Gr	0,100	Cebolla	1,65	0,17	
		TOTAL		3,07	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	5			Página:	
Receta:	Vegetariana			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Gr	0,100	Pimiento verde	0,73	0,07	
Gr	0,100	Pimiento Rojo	3,27	0,33	
Gr	0,1	Pimiento Amarrillo	3,27	0,33	
Gr	0,100	Cebolla	1,65	0,17	
Gr	0,100	Palmito	0,09	0,01	
		TOTAL		0,90	
Costo total			10,47		
Costo por persona			1,05		

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	6			Página:	
Receta:	Caldo de fréjol			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Kg	0,500	Frejol	3,04	1,52	
Gr	0,200	Tocino	9,43	1,89	
Gr	0,100	Cebolla	1,65	0,17	
Gr	0,05	Ajo	3,80	0,19	
Gr	0,100	Pimiento verde	0,73	0,07	
		TOTAL		3,83	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	7			Página:	
Receta:	Cuero Reventado			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Kg	0,700	Cuero de cerdo	4,15	2,91	
Kg	2	Sal	0,31	0,62	
		TOTAL		3,53	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	8			Página:	
Receta:	Longaniza			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Kg	0,500	Longaniza	9,99	5,00	
		TOTAL		5,00	
Costo total			12,35		
Costo por persona			1,24		

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	9			Página:	
Receta:	Moqueca de peixe			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Kg	0,800	Corvina	17,5	14,00	
Kg	0,05	Ajo	3,80	0,19	
Kg	0,250	Tomate	0,90	0,23	
Kg	0,100	Cebolla	1,65	0,17	
Kg	0,100	Pimiento Verde	0,73	0,07	
Kg	0,100	Pimiento Rojo	3,27	0,33	
Kg	0,100	Pimiento Amarillo	3,27	0,33	
Litro	0,500	Leche de coco	7,75	3,88	
Kg	0,050	Limonas	0,65	0,03	
Kg	0,100	Aceite de Oliva	6,90	0,69	
Kg		Aceite Dende		0,00	
		TOTAL		19,90	

RECETA DE COSTO					
Número de receta:	10			Página:	
Receta:	Yuca			Fecha:	
Rendimiento:				Cant. Porción:	
Uso:				Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
Kg	3,400	Yuca	3,50	11,90	
		TOTAL		11,90	

RECETA DE COSTO				
Número de receta:	11		Página:	
Receta:	Camarón		Fecha:	
Rendimiento:			Cant. Porción:	
Uso:			Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,500	Camarón	21,93	10,97
		TOTAL		10,97
Costo total		42,77		
Costo por persona		4,28		
RECETA DE COSTO				
Número de receta:	12		Página:	
Receta:	Quimdin		Fecha:	
Rendimiento:			Cant. Porción:	
Uso:			Tam. Porción:	
Punto de venta: MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
U	15	Yemas de huevo	0,12	1,80
Gr	0,050	Coco rallado	13,48	0,67
Gr	0,200	Leche coco	3,10	0,62
Gr	0,150	Azúcar	0,82	0,12
		TOTAL		3,22

RECETA DE COSTO				
Número de receta:	13			Página:
Receta:	Cuzcuz de tapioca			Fecha:
Rendimiento:				Cant. Porción:
Uso:				Tam. Porción:
Punto de venta:	MARCUS			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Gr	0,500	Tapioca	1,85	0,93
Gr	0,050	Coco rallado	13,48	0,67
Gr	0,200	Leche coco	3,10	0,62
Gr	0,150	Leche condensada	0,82	0,12
		TOTAL		2,34
Costo total			5,56	
Costo por persona			0,56	

	Costo Total	Costo por Persona
Aperitivo	12,22	1,22
Primera Entrada	10,47	1,05
Segunda Entrada	12,35	1,24
Plato Fuerte	42,77	4,28
Postre	5,56	0,56
TOTAL	83,37	8,34

Informe de ventas

Ventas	Aperitivo	Primera entrada	Segunda Entrada	Plato Fuerte	Postre
Día 1	10	10	10	10	10
Día 2	0	0	0	0	0
Día 3	1	1	1	1	1
Día 4	2	2	2	0	2
Día 5	7	7	7	7	7
Día 6	15	15	15	15	15
Total	35	35	35	33	35

Kardex de producción

Producción	Aperitivo	Primera entrada	Segunda Entrada	Plato Fuerte	Postre
Día 1	20 Pax	30 Pax	30 Pax	30 Pax	15 Pax
Día 2	15 Pax	20 Pax	20 Pax	20 Pax	10 Pax
Día 3	14 Pax	19 Pax	19 Pax	19 Pax	9 Pax
Día 4	7 Pax	7 Pax	7 Pax	7 Pax	7 Pax
Día 5	15 Pax	18 Pax	15 Pax	18 Pax	15 Pax
Día 6	5 Pax	5 Pax	5 Pax	5 Pax	5 Pax

Bajas	Aperitivo	Primera entrada	Segunda Entrada	Plato Fuerte	Postre
Día 1	x	x	x	x	x
Día 2	x	x	x	x	x
Día 3	x	15 Pax	x	Camarón: 10 Pax	x
Día 4	x	x	x	x	20 Pax
Día 5	x	x	x	Pescado 15 Pax	x
Día 6	x	x	x	x	x

Resultados Financieros del Proyecto

Resultado Ventas Total			
		Costo Total	Venta Total
Costo del menú por persona	8,34		
PVP del menú por persona	19,95		
Menús Completos Vendidos	33	275,14	658,35
Aperitivo	2	1,22	2,44
Primera entrada	2	1,05	2,1
Segunda entrada	2	1,24	2,48
Postre	2	0,56	1,12
TOTAL		279,21	666,49

Requisiciones.-

REQUISICIONES	FECHA	NÚMERO	COSTO REQUISICIÓN
1	26/06/2014	LA1406-01015	31,43
2	27/06/2014	LA1406-01091	6,30
3	02/07/2014	LA1406-01356	88,10
4	07/07/2014	LA1407-00306	5,56
5	08/07/2014	LA1407-00300	18,46
6	08/07/2014	LA1407-00326	87,97
7	09/07/2014	LA1407-00340	105,00
8	09/07/2014	LA1407-00335	51,67
9	11/07/2014	LA1407-00517	21,93
TOTAL			416,42

Transferencias.-

TRANSFERENCIAS	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
AULA A MARCUS	2	UNIDADES	TOMATE POMODORO	1,04	2,08
AULA A MARCUS	1	UNIDADES	PALMITO	4,97	4,97
AULA A MARCUS	0,896	KG	PIMIENTO VERDE	0,73	0,65
AULA A MARCUS	0,466	KG	PIMIENTO AMARRILLO	3,27	1,52
AULA A MARCUS	1,334	KG	PIMIENTO ROJO	3,27	4,36
AULA A MARCUS	0,844	KG	CEBOLLA	1,65	1,39
AULA A MARCUS	0,974	KG	TOMATE	0,90	0,88
AULA A MARCUS	0,652	KG	CAMARÓN	21,93	14,30
AULA A MARCUS	0,456	KG	PEREJIL LISO	6,21	2,83
AULA A PASTELERIA	6	UNIDADES	LECHE COCO	3,10	18,60
TOTAL					51,59

Devoluciones.-

DEVOLUCIONES	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BODEGA	2,75	KG	CORVINA	17,5	48,13
TOTAL					48,13

TOTAL REQUISICIONES	416,42
TOTAL TRANSFERENCIAS Y DEVOLUCIONES	64,57
COSTO TEÓRICO DEL PROYECTO	279,21
COSTO REAL DEL PROYECTO	351,85
INGRESOS TOTALES	673,75
FOOD COST TEÓRICO	47,89%
FOOD COST REAL	47,89%

Análisis

Se observa una diferencia entre el costo teórico y el real, existe un desfase de \$72,64. Esto se debe a que en la requisición que se realizó para la degustación hubo un excedente de productos, los cuales se guardaron para la elaboración del menú.

CONCLUSIONES

En conclusión, se puede decir que el menú tuvo buena aprobación en su lanzamiento. Por ser un menú lleno de historia, los clientes se sentían seguros de ordenarlo y llevarse un recuerdo de historia mientras lo degustaban. Se recibieron buenos comentarios por parte de los comensales. La propuesta del menú tuvo aceptación, a los miembros del jurado les agradó la idea de realizar el menú con tanta historia. Fue muy interesante ir investigando recetas en las cuales la historia ha ido cambiando y transformando para llegar a ser lo que son hoy en día. Al leer cada una de las recetas junto con su historia, fui comprendiendo cómo la historia ha ayudado a modificar, pero a la vez a crear nuevas delicias tanto en hogares como en restaurantes.

Bibliografía

(s.f.).

- Anonimo. (2008). O Cozinheiro Nacional. En Anonimo, *O Cozinheiro Nacional*. São Paulo: Senac.
- Braga, I. (2000). Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Senac.
- braziliansfood. (2007). *braziliansfood*. Recuperado el 3 de 03 de 2015, de <http://www.braziliansfood.com/historia-y-hechos-comidas-brasileras.htm>
- Cascudo, L. d. (2006). Prelúdio da cachaça. En L. d. Cascudo, *Prelúdio da cachaça*. São Paulo: Global.
- Corção, M. (1 de 1 de 2012). *Revista de Historia*. Recuperado el 6 de 03 de 2015, de <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/leituras/receita-velha-e-que-faz-comida-boa>
- Ecured. (s.f.). *Ecured Conocimiento para todos*. Recuperado el 6 de 03 de 2015, de http://www.ecured.cu/index.php/Cocina_brasile%C3%B1a
- Freyre., G. (1997). Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste. . En G. Freyre., *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste*. . São Paulo: Companhia das Letras.
- Massa, F. (30 de 09 de 2008). *AbsolutBrasil*. Recuperado el 7 de 03 de 2015, de <http://www.absolut-brasil.com/bebidas-populares-en-brasil/>
- Querino, M. (1957). A Arte Culinaria Na Bahia . En M. Querino, *A Arte Culinaria Na Bahia* (pág. 103). Salvador - Bahia: Progresso.
- Regina, F. (05 de 03 de 2015). *Tudo Gostoso*. Obtenido de <http://www.tudogostoso.com.br/receita/56217-empada-de-frango.html>
- Silva, A. L. (01 de 03 de 2015). *revista casa e jardim*. Obtenido de <http://revistacasaejardim.globo.com/Revista/Common/0,,EMI230925-16777,00-A+EVOLUCAO+DA+EMPADINHA.html>
- Silva, M. (s.f.). *Mulher Esperta*. Recuperado el 5 de 03 de 2015, de <http://mulheresperta.com.br/>
- Silva, P. (2005). Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. En P. Silva, *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo.
- Southey, R. (2010). Historia do Brasil. En R. Southey, *Historia do Brasil* (pág. 1901). Rio de Janeiro: Conselho Editorial do Senado Federal.
- Viajeabrazil. (2007). *Viaje a brasil*. Recuperado el 2 de 03 de 2015, de <http://www.viajeabrazil.com/gastronomia/platos-de-la-comida-brasilena.php>

ANEXOS

Fotografías:



Fotografías:

Utensilios



Fotos empadinas y montaje final.





Fotografias:





Fotografías:



Fotografías montaje final:



Fotografias:





Fotografías montaje final:

