

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**“La hueca de la Costa Norte”  
Menú Ecuatoriano en Restaurante Marcus Apicius  
Proyecto de investigación**

**Mario Andrés Galarza Núñez**

**Arte Culinario**

Trabajo de titulación presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Arte Culinario

Quito, 13 de mayo de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ  
COLEGIO HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

**“La hueca de la Costa Norte”**  
**Menú Ecuatoriano en Restaurante Marcus Apicius**

**Mario Andrés Galarza Núñez**

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti  
Chef, especializado en cocina italiana,  
carnicería y charcutería

Firma del profesor

---

Quito, 13 de mayo de 2016

## Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: \_\_\_\_\_

Nombres y apellidos: Mario Andrés Galarza Núñez

Código: 00105621

Cédula de Identidad: 1802987360

Lugar y fecha: Quito, mayo de 2016

## **DEDICATORIA**

Agradecido completamente con mis padres que son mi apoyo incondicional y que cada día con amor, humildad y esfuerzo nos guían por el camino del éxito en donde me han enseñado que la perseverancia tiende a brindar frutos cuando hacemos las cosas con pasión.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mis profesores por estar siempre pendiente de nuestra educación a Homero Miño por darme la oportunidad de aprender y de compartirme su experiencia ganada con el pasar de su carrera y a Claudio Ianotti que más que un excelente profesional un amigo gracias por esos consejos y esa motivación para salir adelante.

## **RESUMEN**

La gastronomía ecuatoriana, parte fundamental en nuestra historia no solo por su riqueza nutricional en productos provenientes de nuestra tierra, sino también por la tradición de nuestras madres que generación tras generación se van intercambiando aquellos secretos que son: la herencia del sabor.

Hoy en día el Ecuador vive una etapa de globalización gastronómica en donde vemos que nuestras tradiciones ancestrales van desapareciendo por una cultura de comida rápida, altas en grasa y poco nutritivas, algunas inclusive nocivas para la salud.

Es por eso que la propuesta de nuestro proyecto “La Hueca de la Costa Norte” tiene como objetivo rescatar nuestras tradiciones por medio de un recorrido de sabores y recuerdos por las famosas huecas ecuatorianas, como criollamente llamamos a los espacios de encuentro e intercambio cultural, en donde nos reencontramos con la sazón tradicional de nuestros pueblos costeros de Esmeraldas y Manabí.

## **ABSTRACT**

Ecuadorian cuisine, fundamental part of our history not only for its nutritional richness of products from our land, but also for the tradition of our mothers that generation after generation are exchanged those secrets that are the heritage of the flavor.

Today Ecuador is experiencing a period of gastronomic globalization where we see that our ancestral traditions are disappearing by a culture of fast food, high in fat and less nutritive, some even harmful to health.

That is why the proposal of our project "La Hueca de la Costa Norte" aims to rescue our traditions through a journey of flavors and memories by the famous Ecuadorian hollow, as we call to the places for meeting and cultural exchange where we meet with the traditional flavor of our coastal towns of Esmeraldas and Manabi.

## TABLA DE CONTENIDO

CAPITULO I.....	11
Elección del menú.....	11
Historia.....	15
PROPUESTA DEL MENÚ PARA LA DEGUSTACIÓN.....	18
APERITIVO.....	18
MUCHINES DE YUCA.....	18
PRIMERA ENTRADA.....	19
COLONCHE.....	19
SEGUNDA ENTRADA.....	19
SOPA DE HABICHUELAS.....	19
PLATO FUERTE.....	20
TAPADO ESMERALDEÑO.....	20
POSTRE.....	20
LOS SABORES DE MI TIERRA.....	20
JUSTIFICACIÓN.....	21
DEGUSTACIÓN.....	21
CORRECCIONES EN EL MENÚ.....	22
INFORME DE COSTOS.....	23
COSTO TOTAL.....	23
REPORTE FINANCIERO.....	23
COSTO TEORICO POR UNIDAD.....	24



COSTO REAL.....	24
ANÁLISIS FINANCIERO.....	25
CONCLUSIONES DE COSTOS.....	26
CONCLUSINES DEL MENÚ.....	27
RECOMENDACIONES.....	28
BIBLIOGRAFÍA.....	29
ANEXOS.....	30
RECETAS ESTÁNDAR Y DE COSTOS.....	30
APERITIVO “MUCHIN DE YUCA”.....	30
PRIMERA ENTRADA “COLONCHE”.....	31
SEGUNDA ENTRADA “SOPA DE HABICHUELAS”.....	32
PLATO FUERTE “TAPADO ESMERALDEÑO”.....	33
POSTRE “LOS SABORES DE MI TIERRA”.....	34
MENÚ FÍSICO.....	38
KARDEX DEL MENÚ.....	39
ILUSTRACIÓN DE LOS PLATOS.....	40

## INTRODUCCIÓN

Durante nuestro proceso formativo en la Universidad San Francisco de Quito debemos cumplir con un número de prácticas que se realizan en el transcurso de la carrera, las cuales se complementan con el resto de clases de gastronomía. Finalizadas todas las prácticas pasamos al restaurante Marcus, en donde tenemos la oportunidad de entender el funcionamiento completo de un restaurante, poniendo a prueba las técnicas y conceptos impartidos por los profesores.

El Marcus es un restaurante con un nivel gastronómico de excelencia y podemos afirmar que es el único restaurante en todo el Ecuador con fines académicos. En el transcurso del semestre los estudiantes tienen la oportunidad de ofrecer un menú propio, el cual puede ser nacional o internacional, para ello todos los estudiantes se comprometen dentro del restaurante a trabajar con los mismos horarios del personal, sea turno uno o turno doble, incluyendo días festivos y feriados.

En nuestro paso por el restaurante Marcus fuimos cuatro estudiantes quienes realizamos dos menús grupales y dos menús individuales. Tuvimos la oportunidad de rotar por todas las áreas de trabajo. Lo interesante en dicho proyecto fue cuando entramos al área de costos y desarrollo del menú.

# CAPÍTULO I

## “LA HUECA DE LA COSTA NORTE”

### Elección del Menú

El menú “La hueca de la costa norte” estuvo basado en la gastronomía de las provincias de Manabí y Esmeraldas. Este proyecto tuvo como influencia la trayectoria del restaurante “La Iguana”, propiedad de mi padre. Desde muy pequeño me vi envuelto en el mundo gastronómico, en el cual la especialidad siempre fueron los mariscos, es por eso que decidí transmitir parte de esta herencia a los clientes del restaurante Marcus, al tener la oportunidad de realizar un menú en donde podamos expresar nuestras emociones y revivir aquellos sabores que nos recuerdan diferentes etapas de la vida.

Siempre me pregunté ¿por qué la cocina peruana es más reconocida a nivel internacional que la gastronomía de mi país?, cuando compartimos productos, conceptos y técnicas culinarias. Lo que hizo a la cocina peruana reconocida a nivel internacional fue su nacionalismo y el orgullo de su pueblo por transmitir al mundo su cultura, tradiciones y raíces culinarias.

Es por eso que este proyecto sigue los lineamientos de algunos chefs y maestros de la universidad, que han trabajado por rescatar y promover la gastronomía ecuatoriana usando técnicas que conserven lo más importante “el sabor” pero además de eso poder experimentar con las diferentes texturas, sabores y aromas de nuestra gastronomía.

De aquí nace este reconocimiento a dos grandes puertos marítimos del Ecuador la provincia de Manabí y Esmeraldas debido a que su gastronomía es muy variada y en las cuales día tras día los pescadores artesanales dan vida a sus pueblos generando comercio. Sus mejores restaurantes se encuentran a las orillas del mar en donde podemos deleitarnos de un

buen cebiche o de un buen pescado fresco directamente del mar al plato. Uno de los objetivos con nuestro menú fue lograr en el cliente la experiencia que le recuerde esos sabores de mar que tanto nos gusta.

Al escoger el menú decidimos tomar un plato icono de la zona costera, el famoso cebiche, pero entre toda la variedad optamos por rescatar un cebiche que no era muy conocido y que ha ido desapareciendo. Recuerdo que un tío viajaba en su camión constantemente a la costa por motivos de trabajo y cada vez que tenía la oportunidad de acompañarlo me aventuraba con él por sus famosas huecas, las cuales abrían su atención al público desde las cinco de la mañana. Era un gusto de mi tío, siempre que se pedía su cebiche acompañarlo con pan, aquí nace la idea de rescatar el cebiche Colonche y de presentarlo en un pan.

“A lo largo de la historia podemos encontrar varios tipos de influencia cultural dentro de nuestra gastronomía entre ellas Inca, española y francesa a partir de la republica, pero existen varias teorías sobre la historia del cebiche. Algunos creen que nuestros antepasados aborígenes son los creadores del cebiche pero en aquel entonces el limón no existía en nuestro país, de acuerdo a los vestigios encontrados podemos descubrir que nuestros aborígenes desnaturalizaban el pescado con sal para su conservación y consumo, si bien al agregar un líquido con un pH cítrico podemos obtener un derivado de cebiche, como se mencionó anteriormente no existía el limón pero si se evidencio el uso de otros frutos con un pH cítrico como la naranjilla, que podía generar el mismo efecto del limón” (Regalado,2008).

Volviendo al colonche se dice que es un plato originario de Manabí pero nace en el pueblo de colonchis en la actual provincia de Santa Elena, la cual limita al norte con Manabí. “Básicamente este cebiche es realizado con el emblemático camarón ecuatoriano y según su locación existen algunas variaciones en este caso el colonche manaba se lo realiza al limón

con tomate, cebolla y pimientos y algunas veces lleva maní pero en la provincia de Santa Elena no se utiliza los pimientos” (Fried, 2010).

En una plática con empleados de servicio y de cocina del restaurante Marcus, quienes son originarios de Manabí, les pregunte ¿cuál plato es el que más les recordaba su infancia?, su respuesta fue la “sopa de habichuelas”, nunca tuve la oportunidad de probar ese plato así que fue necesario investigar su historia y para ello consulté con los expertos. Nacido en el pueblo de Chone provincia de Manabí, Amado Valencia, quien es parte del equipo de cocina del restaurante Marcus realizó un aporte muy importante y con su ayuda logramos realizar algunas pruebas para comprender la composición y sabor de la sopa de habichuelas.

A lo largo de toda Sudamérica encontramos una extensa variedad de sopas cada una tiene sus distintivos al momento de preparar, pero una de las más famosas es el locro. Cada país de Sudamérica tiene diferentes versiones y uno que otro ingrediente varia como el uso de la papa, habas, habichuelas, maíz, aguacate, zapallos, huevo, col, chochos, cerdo, maní entre otros dentro del área andina ecuatoriana el locro tiende a ser una sopa muy espesa y por lo general realizada a base de papa complementándole con queso, en este caso me voy a enfocar en la zona costa con la sopa de habichuelas. Esta sopa típica de la provincia de Manabí es un tipo de locro que se lo realiza a base de papa y un haba tierna de color verde intenso. A diferencia del locro andino esta sopa tiene un color oscuro y esto se debe a la habichuela ya que aporta un color café cuando se lo cocina además de que esta sopa también lleva costilla de res. Un dato interesante que Amado apporto es que dependiendo el pueblo hay personas que utilizan maní y otras no, en su caso él potencializaba el sabor con la reducción de un fondo oscuro (juice).

Después de transmitirme sus secretos obtuvimos una sopa digna representante de su provincia y a la altura del restaurante Marcus con una presentación moderna, demostrando

que la cocina ecuatoriana no debe estar en una casa sino en los mejores restaurantes del mundo.

No podemos olvidar a Esmeraldas la provincia verde del Ecuador. En uno de los muchos viajes realizados a dicha provincia tuve la suerte de ir con un amigo y su padre a una competencia de motociclismo, llegamos a la casa de su tía y recuerdo que nos invitaron a comer el famoso “tapado esmeraldeño”. Toma el nombre de tapado debido a que este plato se lo cocina cubierto con las hojas de plátano sobre una cazuela.

“Tradicionalmente se lo realiza con carne seca, estas pueden ser de res o cerdo lo peculiar de esta carne es que se debe escoger un corte muy grasoso para proceder a realizar un aliño fuerte que otorgue un buen sabor y aroma a la carne, normalmente en este proceso realizado por nuestros antepasados se utiliza ajo, comino, pimienta, sal y se lo deja secar al Sol. Este proceso de deshidratación fue introducido por los españoles y fusionado con los sudados ecuatorianos en donde gracias a la ayuda de dicho proceso aporta un sabor ahumado muy peculiar del tapado, pero la creación de este plato se lo debe a los descendientes directos que en contra de su voluntad fueron capturados y esclavizados, provenientes del continente africano, dejando sus saberes y continua fuerza de trabajo y quienes lograron constituir la cultura Afroecuatoriana”. (Samande, Abedrabbo, 1998)

Originalmente ese plato se lo realiza con carne y visualmente parece una sopa pero es muy típico acompañar este plato con verde y arroz en donde el secreto es mezclar todo. Para el menú elegí este plato por su sabor y por la posibilidad de cambiar su proteína, en este caso utilizamos Róbalo, un pescado delicado que aporta un buen sabor, el cual es fascinante cuando se lo hace sudar.

El mayor reto al escoger este menú fue el postre. La intención no solo era demostrar la gastronomía ecuatoriana, también era importante hablar un poco sobre sus productos, algunos muy reconocidos en el mercado internacional como el café, el maracuyá “fruta de la pasión”, el chocolate, entre otros. Para materializar esta idea, realizamos un café con diferentes texturas y utilizando dichos productos y que al momento de degustarlo se lo pueda saborear capa por capa, logrando un complemento de sabores.

## **Historia**

La gastronomía ecuatoriana es diversa. A lo largo de sus regiones, cada una posee sus platos típicos con diferentes secretos, técnicas y sabores, lo cual es parte de la cultura ancestral de nuestros pueblos.

Antes del arribo de los primeros españoles en el territorio ecuatoriano ya existía por parte de los antiguos valdivianos las primeras fabricaciones de cerámica según estudios arqueológicos de Karen Stothert los valdivianos fueron los primeros en el desarrollo de esta técnica un hecho histórico que resalta la zona costera del Ecuador parte de sus costumbres fue el agradecimiento a la madre tierra en sus ceremonias y rituales, mostrando el importante uso de la cerámica, de manera parafernalia para la entrega de comida y bebidas.

A la llegada de los primeros españoles a la zona de Manabí se introduce algunos productos que hoy en día es parte fundamental de la gastronomía ecuatoriana, en donde el sentimiento de aquellas costumbres que se han ido quedando a través del tiempo, pero previo a ello nuestros ancestros ya tenían diversos elementos culinarios que fueron un gran aporte a lo largo de la historia. Aquella fusión de diversos elementos culturales, gastronómicos, indígenas en la zona costera del Ecuador como los introducidos por la colonia española. El cilantro, queso, mantequilla, manteca, gallina, carne de res, carne de cerdo, carne de chivo,

arroz, azúcar, plátano, limón, etc. y desde luego cada derivado de dichos productos que constituyen la base de la alimentación de muchas regiones y que hoy en día no nos imaginamos una gastronomía ecuatoriana sin alguno de aquellos productos.

Para comprender nuestra gastronomía es necesario volver a las raíces y darnos cuenta de todo el legado cultural que ha influenciado en esta gran variedad de platos y preparaciones, los cuales se pueden encontrar a lo largo de todo nuestro territorio.

“Sin duda el involucramiento cultural ha cambiado la dieta de nuestros antepasados, el arroz pese a que hoy en día es un producto infaltable en la mesa de todos los ecuatorianos y es parte de los productos de la canasta básica, no tuvo una muy buena acogida en su introducción y fue en el siglo XIX que toma fuerza a lo largo de todo el Ecuador, logrando con el paso del tiempo desplazar del campo a la yuca y plátano productos muy importantes dentro de la gastronomía ecuatoriana (Regalado, 2008)”.

“Ha sido de gran importancia la influencia que nuestros pueblos tuvieron en su alimentación, lo cual desarrolló actividades como la caza, la pesca, la agricultura, la domesticación de animales y el uso de plantas.” (Regalado, 2008)

“A nivel de los países de nuestra región podemos encontrar productos que son ampliamente utilizados en los Andes y zonas costeras como la yuca, el verde, maní, granos, papas, tomates, maíz, hortalizas, cacao, ají, aguacate, zapallo, camote, especias; animales como el venado, el pato, el conejo; mariscos como pescados, crustáceos, conchas, caracoles etc.” (Regalado, 2008)

“La influencia española, africana e indígena, ha dado como resultado que nuestra gastronomía tenga una identidad propia, más conocida como cocina criolla o típica. En el Ecuador la cocina criolla es muy diversa con sabores y aromas fuertes gracias a las especias



introducidas desde España.” Como azafrán, albahaca, café, canela, anís, ajo, cilantro, romero, orégano, pimientas, entre otras.” (Shulman, 2002)

De igual manera la gastronomía tomó un sentido ceremonial al rendir tributo a sus dioses por medio de los festines más exquisitos y mejor elaborados, entregados como ofrendas de agradecimiento o suplicas para que se aplaquen posibles manifestaciones de la madre naturaleza.

“Dentro de la cultura precolombina, el dar comida al prójimo crea alianzas sociales, incluso se da con los difuntos, en donde se mantiene ese nexo entre vivos y muertos, descubriendo el verdadero legado de nuestros antepasados, que llevo a otro nivel el conocimiento de la gente de mar y montaña con una innovación en la gastronomía andina costera.” (Regalado, 2008)

“Según el investigador Julio Pazos, estos lugares ceremoniales de adoración podrían ser una de las mayores herencias de la cultura precolombina, denominando “huecas” a los espacios y elementos de la naturaleza a los que, a manera de ofrenda, se les otorgaba alimentos crudos y preparados” (Andrade, Kingman, 2013)

Por eso es importante llegar a exponer nuestra cocina para darle el reconocimiento que merecen todas las regiones y mostrando la diversidad de platos que nuestro país posee dentro de las famosas huecas ecuatorianas.

# PROPUESTA DEL MENÚ PARA LA DEGUSTACIÓN

## Aperitivo

### Muchines de Yuca.

Los muchines de yuca son muy famosos en Manabí debido al gran aporte energético que se obtiene al momento de comerlos. Se dice que los muchines son como los panes para un ambateño, siempre estará presente en una mesa al momento de desayunar.

A partir de la llegada de los españoles parte del intercambio cultural que se dio por parte de nuestros ancestros, se produjo con la yuca este producto muy simple a la vista pero que tiene diversas formas de uso ya sea cocinada, rallada, frita, en almidón etc. y que a lo largo del Ecuador se encuentra una infinidad de recetas a base de este producto como sopas, panes, tortas, muchines entre otros. La historia relata que “la yuca fue para los españoles el primer pan que comieron en América. El mismo Colón sería el primer extraño al constatar que pudiese haber pan de otra cosa que no fuera de una gramínea.” (Regalado, 2008) “Para los españoles la yuca paso a ser una fuente muy importante de aporte calórico.”

Para realizar un buen muchin de yuca los manabas tienen su secreto, por lo general cuando leemos una receta nos dice que cocinemos la yuca y luego la rallemos para formar una masa, pero el resultados obtenido es una masa débil que al momento de freírla se comienza a deshacer. El secreto de los manabas es cocinar la mitad de la yuca y mezclarla con la otra mitad de yuca cruda rallada, así obtenemos una masa más uniforme y compacta que nos soporta el relleno y no tiende a destruirse.

Para el relleno hacemos un refrito de cebolla blanca al cual le añadimos cerdo, comino, sal, achiote, cilantro y perejil.

## **Primera Entrada**

### **Colonche.**

El colonche es un cebiche típico de la provincia de Manabí, el cual tiene un potencial increíble no solo en rentabilidad de costos sino que incluso con una presentación más vanguardista puede llegar a ser un éxito en el mercado internacional. Lo interesante del colonche es su sabor único el cual se lo prepara con la extracción del jugo de limón sutil. Se debe tener precaución de no aplastar más de una vez al limón, porque podemos obtener un sabor amargo. El zumo de limón sutil es la base de nuestra preparación. Después se cocina el camarón, para ello lo recomendable es hacerlo a partir de que el agua entra en su punto de ebullición por un tiempo máximo de un minuto y medio. De esta forma se obtiene el término perfecto de cocción.

Reservamos un poco de agua en la cual se cocinó el camarón, para agregarle al zumo de limón, con esto obtenemos el sabor principal del cebiche. A partir de esto agregamos cebolla paitaña picada en plumas, pimientos rojo, verde y amarillo, con un poco de cilantro picado muy finamente.

Por último rectificamos el sabor con un poco de sal y servimos. En el caso de nuestro menú lo interesante del colonche fue que lo presentamos en un mini pan baguette ya que por su dureza al momento de retirar una parte de su interior no teníamos absorción ni fuga de líquido del cebiche cumpliendo con lo establecido.

## **Segunda Entrada**

### **Sopa de Habichuelas.**

Este plato es típico de la provincia de Manabí. Tiene un producto especial que es la habichuela. Un haba pequeña que tiene un sabor dulce a diferencia del haba tradicional cuyo sabor es terroso. Cuando son cocinadas, las habichuelas pueden llegar a tener una textura muy

similar a la de una papa. Para obtener un buen sabor en esta sopa es importante la cocción de la costilla de res. Se recomienda cocinar en una olla de presión. Una vez listo se reserva el fondo y para potenciar su sabor se puede agregar un poco de juice de res, uno de los secretos.

Para ver si la sopa está casi lista, la carne de la costilla tiene que estar totalmente blanda, cuando lleguemos a ese punto se agregan las papas y las habichuelas, hasta que cosan. A partir de ese momento podemos proceder a servir.

## **Plato Fuerte**

### **Tapado Esmeraldeño.**

El tapado es un plato interesante de la provincia de Esmeraldas, este plato nos presentó algunos retos debido a que originalmente se lo prepara con carne de res deshidratada y este proceso puede tomar algunas semanas es por eso que decidimos remplazar la carne por pescado fresco, lo cual no necesita deshidratación y su textura es más suave. Dentro de un pozuelo de barro tradicional de Ecuador agregamos una base de verde, tomate y cebolla paiteña. Para obtener el mismo resultado es necesario cubrir el pozuelo con una hoja de banano y al momento de su preparación se introduce en el horno. Gracias a la ayuda de la hoja de banano se evita que el pescado pierda líquidos y al momento de retenerlos podemos obtener una salsa tradicional del tapado esmeraldeño potenciando su sabor.

## **Postre**

### **Los Sabores de Mi Tierra.**

Decidimos salir de lo convencional para innovar. Aquí queremos resaltar los productos ecuatorianos que tiene la suerte de ser muy demandados en el exterior como el cacao, el café, el maracuyá, chocolate, etc. es por eso que realizamos un café que puedas degustarlo por capas con diferentes texturas y sabores que se fusionan perfectamente.

## **JUSTIFICACIÓN**

Definitivamente al revalorizar la gastronomía ancestral ecuatoriana, que es uno de nuestros pilares más importantes de nuestra cultura, sentimos que el verdadero reto es el de continuar con el legado que hemos heredado de nuestros ancestros. “La Hueca de la Costa Norte”, donde nuestras opciones gastronómicas hoy por hoy se están perdiendo y que ya muy poco se ve en los restaurantes convencionales.

## **DEGUSTACIÓN**

El menú “La hueca de la costa norte” se presentó ante las autoridades encargadas del proyecto. El tribunal estuvo conformado por cuatro chefs del Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario (Claudio Ianotti, Homero Miño, Mario Jiménez y Omar Monteros). El día 16 de abril del 2014, el proyecto obtuvo una calificación de 24/25, semana previa a la venta del menú en el restaurante Marcus.

## **CORRECCIONES EN EL MENÚ**

Después de haber realizado la degustación y obteniendo la aprobación del panel de Chefs, se tuvo que realizar algunas correcciones para que el menú este apunto para la semana de venta que se la realizo el 21 de abril del 2014.

### **Aperitivo**

La corrección se realizó en la presentación del plato, donde se eliminó la decoración con zanahoria del “Muchin de Yuca” y se mantiene una presentación simple acompañado de Ají.

### **Primera Entrada**

Para el colonche las correcciones fueron: reducir el alto del pan el cual era el plato del cebiche y agregar pimiento amarillo para mejorar el contraste de colores.

### **Segunda Entrada**

No se realizó sugerencias de corrección.

### **Plato Fuerte**

No se realizó sugerencias de corrección.

### **Postre**

Para “sabores de mi tierra” las correcciones fueron: reducir la cantidad de gel de maracuyá para ayudar a que resalten los demás sabores y tener cuidado con la textura del mousse.

## INFORME DE COSTOS

Dentro del informe de costos se detalla los valores obtenidos durante el periodo de venta y desarrollo del menú basándonos en la lista de precios “Myinventory”.

En ANEXO 1 se detalla todas las recetas estándar.

### COSTOS TOTALES

<b>COSTO TOTAL</b>	
<b>APERITIVO</b>	<b>\$ 0,31</b>
<b>PRIMERA ENTRADA</b>	<b>\$ 2,57</b>
<b>SEGUNDA ENTRADA</b>	<b>\$ 0,84</b>
<b>PLATO FUERTE</b>	<b>\$ 2,41</b>
<b>POSTRE</b>	<b>\$ 3,17</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9,30</b>

## **Informe Financiero**

COSTO TEÓRICO UNITARIO: \$ 9,30

### **Costo Real**

Semana Menú Estudiante

Total de requisiciones: 189,59

Total de devoluciones y transferencias: 0.00

Costo: \$ 189,59



## ANÁLISIS FINANCIERO

	Cantidad vendida	Precio de venta	TOTAL
TOTAL MENÚS	32	19,5	624
APERITIVOS	12	-	-
	Ingresos	VENTA TOTAL	624

Food cost teórico del menú:  $9,30 / 19,5 = 47,7\%$

Food cost del proyecto = costo / ingresos

Food cost real del proyecto = 30,4%

## CONCLUSIONES DE COSTOS

Como podemos observar en la tabla del análisis financiero, nuestro food cost cumple con los rangos establecidos por el restaurante, pero lastimosamente las ventas no fueron las deseadas. Al comienzo se estipuló una venta de 20 menús diarios pero no llegamos ni a la cuarta parte de esa meta.

Dentro del semestre en el que nos encontrábamos realizando nuestras prácticas tuvimos un problema con la promoción del menú en el restaurante, este fue uno de los principales factores por la cual no llegamos a cubrir los niveles de ventas deseados, al comienzo nos enfocamos en un manejo de publicidad por medio de redes sociales invitando a personas conocidas y familiares al comienzo dio resultado sin embargo se pudo observar que nuestra estrategia de promoción no tuvo el impacto deseado en nuestras ventas y que es muy importante no descuidar un manejo de promoción previo al evento y durante los días de realización del mismo.

Un punto a favor de este menú ecuatoriano fue que los costos de producción fueron bajos lo cual ayudo a cubrir los costos ya mencionados.

## CONCLUSIONES DEL MENÚ

La aceptación en cuanto a la calidad del menú tuvo una respuesta positiva. Al final del servicio se les pregunto a los comensales que califiquen la calidad del menú como excelente, regular o deficiente, de los 32 clientes que degustaron el menú a 30 les pareció excelente, 2 les pareció regular y nadie respondió como deficiente, esto quiere decir que el 93% de los clientes aceptaron de manera positiva el menú, 6% califico como regular y 0% como deficiente.

Por otra parte la meta inicial de venta fue de 20 menús diarios dando un total de 140 menús durante 7 días. La venta total fue de 32 menús esto nos dio apenas un 23% de ventas en base a la meta inicial.

Definitivamente al rescatar aquellos platos tradicionales que hemos heredado de nuestros antepasados contribuimos a que no se pierdan nuestras tradiciones culinarias, revalorizando todo aquello que conforma nuestra identidad cultural, haciendo prevalecer aquellos sabores ecuatorianos.

Por otra parte debemos comprender que las nuevas generaciones en su mayoría no conocen de la gran variedad de platos típicos ecuatorianos y es importante impulsar a que prueben aquellos sabores logrando así rescatar la comida ancestral y típica.

## RECOMENDACIONES

Después de haber vivido esta experiencia enriquecedora decidí realizar una autoevaluación a mi progreso, analizando puntos positivos y negativos que permitan ser una guía para los futuros practicantes del restaurante Marcus.

Es importante saber optimizar los tiempos dentro de la cocina por eso recomiendo dividir nuestro mise en place por estaciones.

Igualmente realizar un check list que nos sirva como guía para verificar que nada nos falte durante el desarrollo en nuestro mise en place.

Para mayor comodidad transcribir el check list a computadora he imprimirla para poder colocarla en un lugar visible dentro de la cocina.

Durante la producción es indispensable no dejar acumular los implementos usados, se recomienda ir lavando según su uso.

Etiquetar el mise en place con nombre y fecha para evitar tener problemas con los sistemas FIFO.

Para las presentaciones es indispensable que las fotos tomadas a los platos sean claras y visibles para el personal de gastronomía y así optimizar el proceso durante el emplatado.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Shulman, M. (2002), Sudamérica cocina Andina: Atlas mundial del gastrónomo. Blume, 241-244

Rojas, L. (1994), El gran libro de la cocina ecuatoriana: Círculo del lector. Printer Latinoamérica, 4-27

Regalado, L. (2008), Manabí y su Comida Milenaria: Las Tradiciones y Costumbres de la Gastronomía Manabita. Impresos J. Henriques, 9-17, 21-23, 55-64, 89, 95-96, 120-142.

Samande, I. Abedrabbo, J. (1998), Cocina Tradicional del Ecuador: Doña Juanita. GRAFICART Cía. Ltda., 64.

Andrade, F. Kingman, M. (2013), El Auténtico Libro de las Huecas. Noción Imprenta, 12-18

## ANEXOS

### Recetas Estandar

Receta Estándar Receta: Muchin de Yuca <span style="float: right;">Fecha:</span> Rendimiento de Receta: 1 pax Restaurante Marcus						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL		
0,020	kg.	Yuca	3,80	0,08	CATEGORIA: Aperitivo  PORCIONES   1	
0,010	kg.	Carne de cerdo	8,75	0,09		
2	unidad	Yemas	0,12	0,004		
0,02	kg.	Sal	0,34	0,007		
0,03	kg	Cebolla paiteña	1,55	0,05		
0,05	kg.	Cilantro	1,50	0,08		
Valor total				0,31		

Receta Estándar								
Receta: Colonche				Fecha:				
Rendimiento de Receta: 1 pax								
Restaurante Marcus								
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL				
0,13	kg.	Camarón	16,00	2,08	CATEGORIA: Primera Entrada			
0,01	kg.	Cebolla paitaña	1,55	0,02	PORCIONES:	1		
1	unidad	Pan	0,35	0,35				
0,005	kg	Pimiento rojo	2,50	0,01				
0,005	kg.	Pimiento verde	1,00	0,005				
0,005	kg.	Pimiento amarillo	2,50	0,01				
0,06	kg.	Limón	1,80	0,10				
0,004	Kg.	Sal	0,35	0,001				
Valor total				2,57				

Receta Estándar					
Receta: Sopa de Habichuela				Fecha:	
Rendimiento de Receta: 1 pax					
Restaurante Marcus					
CANTIDAD UNIDAD INGREDIENTES PRECIO PRECIO TOTAL					
0,06	kg.	Papa	0,42	0,03	CATEGORÍA: Segunda entrada
0,02	kg.	Cebolla Blanca	0,90	0,01	PORCIONES: 1
0,004	kg.	Achiote	2,56	0,01	
0,08	kg.	Costilla de res	3,71	0,30	
0,03	kg.	Tomate	0,90	0,27	
0,04	kg.	Habichuela	5,00	0,20	
0,01	kg.	Cilantro	1,60	0,02	
0,004	kg	Sal	0,35	0,001	
Valor total				0,84	



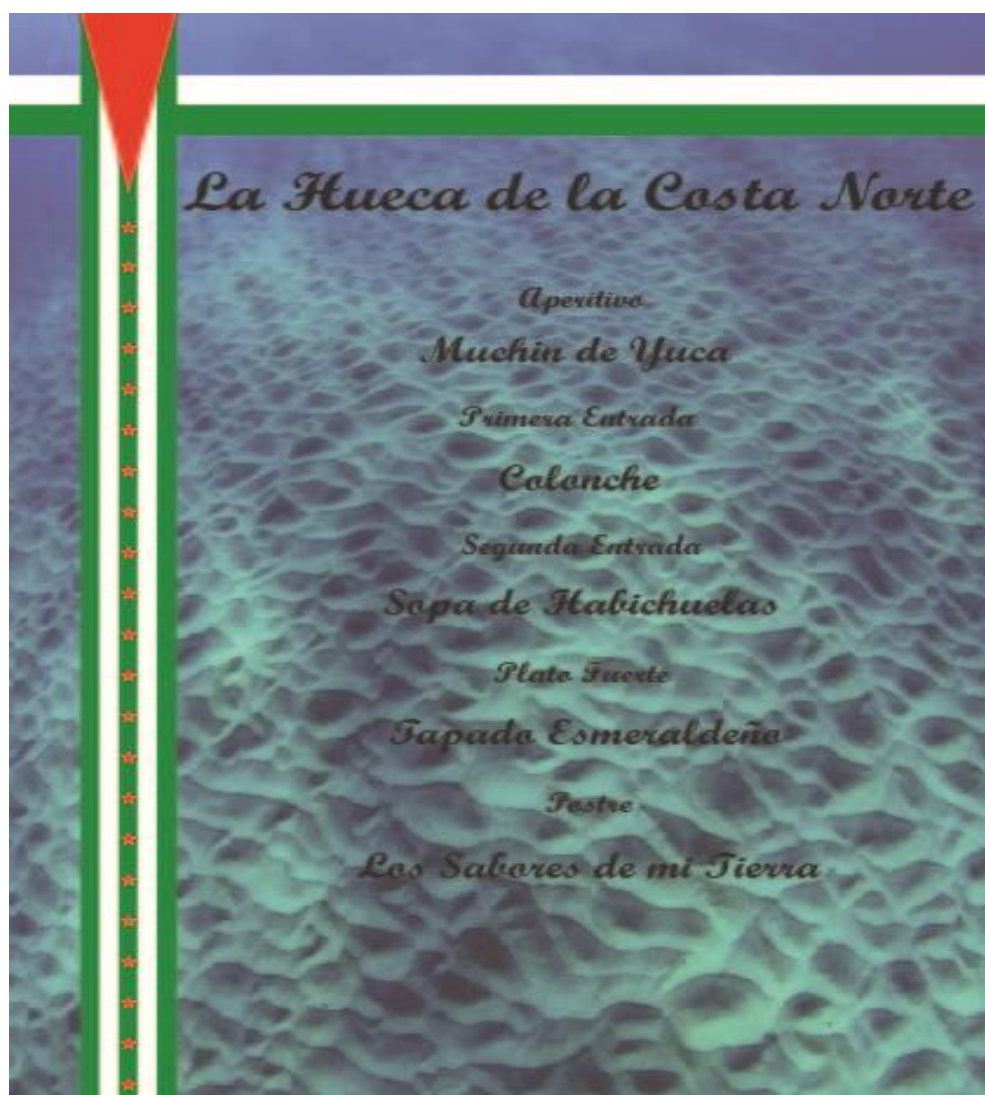
Receta Estándar								
Receta: Tapado Esmeraldeño			Fecha:					
Rendimiento de Receta: 1 pax								
Restaurante Marcus								
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL			
0,09	kg.	Robalo	21,33	1,92	CATEGORIA: PLATO FUERTE			
0,04	Kg.	Verde	0,70	0,03	PORCION ES:	1		
0,02	kg.	Cebolla paitaña	1,55	0,031				
0,005	kg.	Hoja de banano	4,00	0,02				
0,01	kg.	Cilantro	1,50	0,02				
0,05	kg.	Verde	0,70	0,035				
0,005	kg.	Huevo	0,12	0,0006				
0,02	kg.	Cebolla perla	1,55	0,031				
0,04	kg.	Queso	7,46	0,30				
0,03	kg.	Tomate	0,90	0,03				
Valor total				2,41				

Receta Estándar						
Receta: Sabores de Mi Tierra				Fecha:		
Rendimiento de Receta: 1 pax						
Restaurante Marcus						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL	
0,020	kg.	Azúcar	0,82	0,02	CATEGORIA: Aperitivo	
0,08	kg.	Chocolate	10,33	0,83	PORCIONES	1
1	unidad	Huevos	0,12	0,007		
0,015	kg.	Mantequilla	3,71	0,05		
Valor total				0,90		

Receta Estándar						
Receta: Sabores de Mi Tierra				Fecha:		
Rendimiento de Receta: 1 pax						
Restaurante Marcus						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL	
0,020	kg.	Azúcar	0,82	0,016	CATEGORIA: Aperitivo	
0,06	kg.	Crema de leche	5,50	0,33	PORCIONES	1
0,010	kg.	Café soluble	4,60	0,05		
0,03	kg.	Glucosa	4,50	0,14		
		Agua				
0,010	und.	Colapez	6,00	0,06		
Valor total				1,37		

Receta Estándar						
Receta: Sabores de Mi Tierra				Fecha:		
Rendimiento de Receta: 1 pax						
Restaurante Marcus						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL		
0,040	kg.	Azúcar	0,82	0,032	CATEGORIA: Aperitivo	
0,010	kg.	Café	4,60	0,05	PORCIONES	1
2	unidad	Huevos	0,12	0,007		
0,04	kg.	Harina	1,17	0,05		
Valor total				0,14		

Receta Estándar						
Receta: Sabores de Mi Tierra				Fecha:		
Rendimiento de Receta: 1 pax						
Restaurante Marcus						
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PRECIO	PRECIO TOTAL	
1		Unidad	Maracuyá	0,50	0,50	CATEGORIA: Aperitivo
0,020		kg.	Azúcar	0,82	0,02	PORCIONES   1
0,004		kg.	Agar Agar	60	0,24	
Valor total					0,76	



## Kardex del Menú

	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>	<b>Sábado</b>	<b>Domingo</b>
	Menús	Menús	Menús	Menús	Menús	Menús	Menús
<b>Turno 1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>13</b>
<b>Turno 2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

## Ilustración de los platos

### APERITIVO: MUCHIN DE YUCA





**PRIMERA ENTRADA: COLONCHE**

SEGUNDA ENTRADA: SOPA DE HABICHUELA



PLATO FUERTE: TAPADO ESMERALDEÑO



**POSTRE: LOS SABORES DE MI TIERRA**