

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Restaurante Marcus Apicius
Menú de Pichincha y Tungurahua
“Mis Raíces”

Proyecto de Investigación

Emily Liseth Yerovi Garcés

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario y
Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 22 de diciembre de 2016

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

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Restaurante Marcus Apicius
Menú de Pichincha y Tungurahua
“Mis Raíces”**

Emily Liseth Yerovi Garcés

Calificación: _____

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti
Chef especializado en carnicería,
charcutería y cocina italiana

Firma del profesor

Quito, 22 de diciembre 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: Emily Liseth Yerovi Garcés

Código: 00107387

Cédula de Identidad: 172690882-3

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2016

DEDICATORIA

A mis padres quienes han sido apoyo fundamental en mi vida y carrera universitaria, son el ejemplo de trabajo, responsabilidad, honestidad y dedicación. A mi hermano Cristian su apoyo incondicional a lo largo de este proceso de estudios. Y a mis profesores que me han compartido sus conocimientos, motivación y pasión por la gastronomía.

RESUMEN

La gastronomía de cada país representa su cultura y tradiciones de la forma más completa posible. Se transmiten principalmente de generación en generación, este es el caso de nuestro país. Esta tesis investiga los orígenes de varios platos típicos de la región Sierra. Desde los productos que usaban nuestros antepasados indígenas hasta las nuevas técnicas e innovaciones que buscan llevar la gastronomía ecuatoriana a un nivel internacional.

Palabras clave: cultura, gastronomía, autóctono, origen, innovación.

ABSTRACT

The gastronomy of each country represents its culture and traditions in the most complete way possible. They are transmitted mainly from generation to generation, this is the case of our country. This thesis investigates the origins of several typical dishes of the sierra region. From the products that our indigenous ancestors used to new techniques and innovations that seek to bring ecuadorian gastronomy to an international level.

Key words: culture, gastronomy, indigenous, origin, innovation.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	5
ABSTRACT	6
INTRODUCCIÓN	10
DESARROLLO DEL TEMA	11
a. Corta introducción gastronomía del país o lugar de elección.....	11
b. Las fechas en las que estuvo a la venta.....	11
MARCO TEÓRICO	12
a. Historia de la gastronomía del país.	12
b. Influencia de culturas en ese país.....	13
c. Actualidad de la gastronomía del país.	14
d. Productos y platos típicos del país.	15
e. Gastronomía en las fiestas del país.	16
TRABAJO DE MARCUS	17
a. Menú.....	17
b. Recetas de los platos.....	18
c. Fotos de los platos.....	23
INFORME CUANTITATIVO	25
a. Ventas vs costos (solicitar reporte de ventas y costos).....	25
b. Adjuntar las requisiciones.....	27
c. Recetas Estándar.....	31
CONCLUSIONES	45
RECOMENDACIONES	46
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Valor total de requisiciones	25
Tabla 2: Datos totales de precio y ventas	25
Tabla 3: Pan de Mapahuirra	31
Tabla 4: Mantequilla de Mote	31
Tabla 5: Aperitivo Completo	32
Tabla 6: Mayonesa de Haba	32
Tabla 7: Crocante de Queso	33
Tabla 8: Entrada Completa	33
Tabla 9: Charqui.....	34
Tabla 10: Ají de Pepa de Sambo	34
Tabla 11: Torreja de Choclo.....	35
Tabla 12: Librillo encurtido	35
Tabla 13: Ají de Maní	36
Tabla 14: Tortilla de Tiesto.....	36
Tabla 15: Guaguamama.....	37
Tabla 16: Ají de Piedra.....	37
Tabla 17: Granita de Agua Panela	38
Tabla 18: Fuerte Completo.....	38
Tabla 19: Salsa Cerdo.....	39
Tabla 20: Puré de Papa Chola	39
Tabla 21: Encurtido de Remolacha	40
Tabla 22: Espuma de papa chaucha.....	40
Tabla 23: Chips de papa leona negra	41
Tabla 24: Guarnición de tomate	41
Tabla 25: Postre Completo.....	42
Tabla 26: Pristiño	42
Tabla 27: Miel de Cedrón	43
Tabla 28: Dulce de Babaco	43
Tabla 29: Coulis de Taxo	44
Tabla 30: Chocolate de Ambato	44

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Choclito con mayonesa de haba y crocante de queso.....	23
Ilustración 2: Trilogía de tortillas con sus acompañantes.	23
Ilustración 3: Granita de Agua Panela.....	23
Ilustración 4: Tecla de Cerdo, papa en tres texturas y encurtido de remolacha.	24
Ilustración 5: Degustación de mini dulces locales.	24

INTRODUCCIÓN

Mis abuelas siempre fueron la mayor influencia en la cocina, mientras contaban historias y anécdotas me atraían hacia el mundo culinario. Así fui aprendiendo la importancia de los alimentos, su origen y los varios usos que se les puede dar. Para la creación del menú, me inspire en dos provincias, Tungurahua y Pichincha; lugares donde ambas crecieron volviéndose parte de mis raíces.

Cada plato tiene su motivo, cada uno representa un recuerdo. Las tortillas de tiesto o empanadas de viento los domingos para el café de la tarde, anécdotas de paseos por el centro histórico para comer pristiños. Una taza de chocolate caliente para el frío, reunirse toda la familia los domingos al medio día; así continúan los recuerdos más preciados de mi infancia junto a mis abuelas.

DESARROLLO DEL TEMA

a. Corta introducción gastronomía del país o lugar de elección.

Es importante mencionar que cada región y provincia del Ecuador cuenta con su gastronomía distintiva, es decir, los platos típicos son únicos además de incomparables. Las dos provincias que fueron seleccionadas para este menú, son de gran significancia para la región central del Ecuador. Comenzando por Pichincha con su capital, Quito la segunda ciudad más poblada y la capital del país. Debido a su influencia colonial y contemporánea, su arquitectura y gastronomía se vieron afectadas por esta.

La segunda provincia es Tungurahua, se encuentra en la región central entre la Costa y el Oriente del país. La mayoría de sus habitantes son agricultores, ganaderos, por lo que su gastronomía lleva varios ingredientes como órganos de animales, gallina de campo y el uso de ingredientes que ellos mismo cultivan como habas, choclos, papas de todos los tipos, además del chocolate oscuro sin azúcar para la preparación del chocolate ambateño.

b. Las fechas en las que estuvo a la venta.

El menú estuvo a la venta desde 30 de Agosto al 04 de Septiembre del 2016.

MARCO TEÓRICO

a. Historia de la gastronomía del país.

La historia gastronómica del Ecuador, varía según cada provincia. Al menos en la región central existió la influencia de culturas indígenas con españolas. De igual forma, los conquistadores trajeron consigo varios productos que hoy en día son indispensables para la alimentación de los ecuatorianos, entre ellos tenemos el arroz, trigo, cebada, y frutas como el coco, banano, entre otros. (Ramia, 1985)

Sin embargo, gran variedad de productos nativos eran cultivados y consumidos en el país. Gracias a los conquistadores, se fueron consumiendo en todo el mundo. En el Ecuador y el resto de la cordillera de los Andes, ya existía extensa variedad de papas, maíz y demás que sin duda son propios de América del Sur.

Nuestro país cuenta con 14 nacionalidades, 31 etnias y por si no fuera poco más de 10 lenguas diferentes; además de costumbres que se han transferido de generación en generación. Es necesario recalcar que nuestros platos típicos se basan en tradiciones, combinaciones de ingredientes y sazones que dan como resultado preparaciones exquisitas.

El callejón interandino gracias a la variedad cultural que posee, además de la riqueza de sus suelos la mayoría de sus platos contienen productos como trigo, cebada, maíz, papa y sus diferentes variedades. Esta área central cuenta con platillos únicos en cada región y ciudad. Dicho esto, es necesario recalcar que

estas tradiciones deben ser bien valoradas al fomentar su consumo dentro del país, evitando su desaparición. (Carrillo, 1996)

b. Influencia de culturas en ese país.

El origen de nuestra cultura gastronómica nace 500 años atrás cuando llegaron conquistadores españoles a dominar antiguas comunidades, alterando sus costumbres. Los antiguos pobladores se vieron forzados a cambiar vestimenta, costumbres, alimentación, métodos de cocción, lenguaje; aspectos que hoy son asumidas como propias y base de nuestra cultura.

Ciertos productos nuevos fueron introducidos en nuestro país, y hoy en día forman parte de recetas clásicas nacionales. Entre estos tenemos al cerdo, plátano y sus variedades, al igual que distintas variedades de cebolla. A pesar que no se cuenta con registros históricos de nuestra gastronomía y su origen, se han sabido transmitir durante generaciones dentro de cada familia.

Debido a la complejidad de nuestra gastronomía y a su historia poco concreta es difícil establecer con exactitud sus inicios, lo que sí se puede indicar es que desde la conquista española ha recibido grandes influencias de varias culturas. Sin duda, la española es la más importante, seguida por francesa e italiana; además que se ha encontrado el uso de ingredientes provenientes de Turquía, China, Alemania y también judía.

c. Actualidad de la gastronomía del país.

De la misma forma en que nuestra gastronomía cambio hace más de 500 años, puede volver a suceder. En aquella época se debió a la conquista española, hoy podría ser la tecnología, comunicación y el internet. Gracias a esto, se conocen nuevos equipos y tendencias en el área culinaria que ciertamente son de gran curiosidad para chefs del mundo. En nuestro país poco a poco se ha impulsado el uso de ingredientes nativos combinados con técnicas innovadoras, logrando así modificar la gastronomía nacional pero manteniendo los sabores que lo caracterizan.

La inmersión de nuevos productos innovadores en las cocinas que disminuyen el tiempo de cocción y preparación de los alimentos ha influenciado significativamente los procesos de algunos platillos. Su influencia es tanta que opacan antiguas técnicas como cocciones largas en ollas de bronce, o cocciones en leña, moler cereales en piedra o cocer en tiesto. Puede deberse al extenso trabajo que toman estas técnicas pero ciertamente fueron estas quienes aportaron de sabor y tradición a la cocina ecuatoriana. Hoy en día, es complicado realizarlas dentro de una cocina de restaurante por falta de espacio, tiempo y equipos, ya que en la mayoría de los casos las ollas de bronce son de gran tamaño a diferencia de las cocinas modernas y de igual forma en las cocinas de inducción sería imposible usarlas.

d. Productos y platos típicos del país.

Nuestro país posee gran diversidad de productos que varían según la región debido a los diferentes climas que existen. Cada región posee su “sazón”, platos y guarniciones distintas, por ejemplo en la Costa consumen plátano verde, en el Oriente la yuca al igual que la papa en la Sierra. Estos productos juegan un papel fundamental en la preparación de algunos platos tradicionales como los bolones de verde, maito de piraña con yuca o la fritada. Cada uno tiene su receta y procedimientos importantes para conseguir su sabor distintivo y texturas que lo caracterizan. (Barrera, 2014)

En las Provincias de Tungurahua y Pichincha, al ser pertenecientes a la sierra consumen en su mayoría productos similares. La principal diferencia es que en Tungurahua se comercializa en mayor número el consumo de órganos de animales. Entre los platos típicos de esta provincia tenemos: Llapingacho, Pan de Pinllo (pan típico realizado con grandes cantidades de manteca de cerdo), Caldo de Mondongo (sopa con panza de animales), Yahuarlocro (sopa de papas con sangre de res), Papas con cuero de cerdo, entre otros. En Pichincha, debido a su capital Quito, estas comidas típicas están siendo olvidadas en cierta forma por la popularidad de platos extranjeros y congeladas. De igual forma, sus preparaciones tradicionales son: Fritada, Ceviche de palmito, los bizcochos de Cayambe, Locro de papas; aunque en Quito se consumen dulces como mistelas, dulce de higos, colaciones, etc.

e. Gastronomía en las fiestas del país.

Anteriormente se mencionó la similitud que existe entre ambas en cuanto a los productos que se utilizan para cocinar, ocurre algo parecido con las fiestas. En Tungurahua, durante la fiesta de las flores y las frutas se consumen platos típicos como hornado, fritada, todo tipo de platos. En Pichincha, una de sus fiestas más grandes y conocidas es la Fundación de Quito en la cual se consumen dulces tradicionales como mistelas, aplanchados, colaciones, dulce de higos, dulce de guayaba, obleas, canelazo, chocolate caliente, al igual que hornado, fritada, locro de papas, y demás comidas que como se menciono antes se consumen a nivel nacional.

TRABAJO DE MARCUS

a. Menú.

Mis Raíces

Aperitivo

Choclo con mayonesa de haba y crocante de queso.

Entrada

Trilogía de tortillas con sus acompañantes.
(Torreja de choclo tierno, tortilla de tiesto y bonitísima)

Cambio de Sabor

Granita de Agua Panela.

Plato Fuerte

Tecla de Cerdo, papa en tres texturas y encurtido de remolacha.

Postre

Degustación de mini dulces locales.

(Empanada de viento, pristiño con miel de cedrón, babaco en almíbar con coulis de taxo y chocolate de Ambato)



Ilustración 1: Publicidad de menú

b. Recetas de los platos.

- **Pan y Mantequilla:** Previo al servicio del menú, servimos pan de mapahuiria con mantequilla de mote. Para el pan se realiza una masa de brioche a la que se le añade la mapahuiria en lugar de manteca de cerdo, antes de su cocción espolvoreamos un poco encima de los panes. En cuanto a la mantequilla, una

vez hecha pomada añadimos mote picado, sal y cilantro. Conservamos congelada en tubos de similar grosor.

- **Aperitivo:** Choclo con mayonesa de haba y crocante de queso.
 - Lavar el choclo desgranado y cocinarlo en agua salada hasta que estén suaves.
 - Pelar y lavar habas tiernas. Luego cocinarlas.
 - Procesar mayonesa con las habas previamente cocidas, corregir la sal.
 - Rallar queso angochagua y mezclarlo con harina, mantequilla hasta formar una pasta homogénea. Extenderla en un silpad con una espátula de codo y hornear a 100 grados por 15 minutos.

- **Entrada:** Trilogía de tortillas con sus acompañantes (Torreja de choclo tierno, tortilla de tiesto y bonitísima).
 - Torreja de choclo, con el choclo desgranado se lo procesa hasta obtener un puré parecido a la mezcla de humitas. Luego de agrega queso rallado, yemas de huevo, polvo de hornear, aceite, cebolla blanca picada y sal. Finalmente se incorpora las claras de huevo a punto de nieve. Se cocinan a 120 grados en vapor por 20 minutos. Para regenerar se doran en un sartén de teflón. Como acompañante de la torreja, tenemos al librillo de res cocido y picado en juliana con cebolla paiteña y tomate riñón en brunoise.
 - Ají de maní, procesamos pasta de maní junto con agua, ají nacional y sal. Luego de obtener la consistencia, picamos cilantro.
 - Tortilla de tiesto, tamizar el harina con sal y agregamos la mantequilla. Luego la leche y amasar poco a poco hasta obtener una masa suave y manejable. Hacer bolitas de 15 gramos, aplastándolas para darle la forma

de tortilla. Esta tortilla va acompañada de guaguamama que es el útero de la cerda. Se lo limpia completamente, en agua con sal, ajo, cebolla y apio se lo cocina por 30 minutos. Posteriormente lo picamos en brunoise fino y salteado con un refrito de cebolla blanca, ajo, comino y sal.

-Ají de semilla de zambo, tostamos las semillas ligeramente en el sartén hasta que se inflen un poco. Se enfrían y procesan con agua, ají nacional, y sal.

-Bonitísima, mezclamos harina con manteca de cerdo y yemas de huevo. Poco a poco agregamos el agua caliente con sal y amasamos. Rellenamos con queso chonta desmenuzado y cebolla blanca. Cada tortilla pesa 28 gramos y contiene 4 gramos de relleno. Se lo acompaña con charqui, que es carne seca para lo cual limpiamos lomo de res y lo cocinamos con agua salada, cebolla perla y ajo hasta que esté completamente cocido. Desmenuzamos, se coloca en una lata con sal en grano y se seca en el horno a 150 grados por 20 minutos aproximadamente.

-Ají de piedra, a los ajíes se los aplasta en un mortero hasta que estén pequeños. A la pasta que se obtiene se le agrega vinagre, azúcar, agua, sal y cilantro picado, además de un poco de aceite vegetal.

- **Cambio de sabor:** Granita de agua panela con chips de limón.

-Hervir agua para disolver la panela molida. Se debe obtener un nivel de dulzor como para un helado.

-Enfriar la mezcla y colocar jugo de limón Meyer además de su ralladura.

-Colocar en tarrinas y congelar.

-En la mandolina, laminamos el limón con cáscara obteniendo unas láminas muy delgadas. Se hace un almíbar simple con agua y azúcar en el que se cocinaron las láminas hasta que estén transparentes. Posteriormente, las colocamos en un silpad y al horno hasta que estén crujientes aproximadamente 4 horas a 90 grados.

- **Fuerte:** Tecla de Cerdo, papa en tres texturas y encurtido de remolacha.

-Tecla de cerdo, se limpia el corte y se deja en salmuera 24 horas. Para dar más sabor, agregar cerveza pilsener, semillas de mostaza, cebolla paiteña, ajo. Pasado este tiempo se cocina al vacío por 12 horas a 73 grados. Posterior a su cocción, se enfría rápidamente y se porciona en pedazos de 160 a 180 gramos cada uno. Con el motivo de conservarlos, es necesario empacar al vacío cada pedazo con su líquido de cocción y un pedazo de mantequilla.

-Puré de papa chola, se pela y cocina la papa en agua con sal hasta que este suave. Pasar por un chino fino.

-Espuma de papa chaucha, cocer la papa con cáscara y sal. Pelar y pasar por un chino fino. Reservar. En el momento del servicio se añade crema y leche, en un sifón con 3 cargas. Es importante mantenerlo caliente.

-Chips de papa negra leona, se lava las papas y laminar en la mandolina. Freír en aceite y sazonar con sal.

-Encurtido, cocer remolacha, pelar y picar en brunoise. Tomate riñón, cortar en 4 sin semillas pero con cascara cortar en brunoise y repetir el proceso con cebolla paiteña.

-Tomate cherry amarillo y rojo cortados en mitades.

- **Postre:** Degustación de mini dulces locales. (Empanada de viento, pristiño con miel de cedrón, babaco en almíbar con coulis de taxo y chocolate de Ambato).

-Empanada de viento, combinar todos los ingredientes en la Kitchen Aid hasta formar una masa elástica y homogénea. Reposar, laminar y cortar en círculos con cortapastas. Una a una formar la empanada con queso chonta.

-Pristiño con miel de cedrón, en el agua de la receta hervimos sal, azúcar, y el resto de especias. En la Kitchen Aid, combinar harina y la mezcla anterior. Batir hasta formar una masa homogénea y reposar. Laminar finamente, cortar en tiras y dar la forma particular del pristiño. Para la miel, cocinamos azúcar morena con agua y ramas de cedrón hasta que se obtenga una consistencia espesa.

-Babaco en almíbar y coulis de taxo, pelar y picar en cubos de 1,5 x 1,5 cm. Hacer un almíbar simple, una vez frío lo saborizamos con vainilla, canela, anís estrellado y pimienta dulce. Colocar todo en una funda de vacío procedemos a cocinarlo en sous vide a 73 grados por 2 horas hasta que este suave. Para el coulis de taxo, extraer la pulpa de la fruta, licuarlo y cernido cocinamos con azúcar y agua.

-Chocolate de Ambato, en una olla calentamos leche, crema de leche, azúcar, cacao en polvo, chocolate de Ambato y canela. Una vez frío, conservar en tarrinas plásticas.

c. Fotos de los platos.Aperitivo**Ilustración 2: Choclo con mayonesa de haba y crocante de queso.**Entrada**Ilustración 3: Trilogía de tortillas con sus acompañantes.**Cambio de Sabor**Ilustración 4: Granita de Agua Panela.**

Plato Fuerte



Ilustración 5: Tecla de Cerdo, papa en tres texturas y encurtido de remolacha.

Postre



Ilustración 6: Degustación de mini dulces locales.

INFORME CUANTITATIVO

a. Ventas vs costos (solicitar reporte de ventas y costos)

	Código	Costos
Requisiciones	LA 1608-00834	270,26
	LA 1608-00959	20,82
	LA 1609-00101	10,67
TOTAL: \$		301,75

Tabla 1: Valor total de requisiciones

	Precio	Número de Ventas	Ventas
Menu Completo	16,13	52	838,76
Entrada	8,5	1	8,5
Fuerte	12,5	3	37,5
Postre	7,6	3	22,8
TOTAL	44,73	59	907,56

Tabla 2: Datos totales de precio y ventas

Ventas Totales = \$907, 56

Utilidad Neta = Ventas – Suma de requisiciones

Utilidad Neta = \$ 605, 81

Food Cost Teórico = Costo de menú en requisiciones / Precio de menú

Food Cost Teórico = 29%

Food Cost Real = Requisiciones / Ventas Netas

Food Cost Real = 33%

Al comparar los dos Food Cost se puede notar claramente la diferencia que existe entre ambos. Es decir, lo teórico nos presenta datos que no tienen coherencia con lo real y la práctica. El costo que represento la realización de este menú se inflo a consecuencia de la cantidad de ingredientes que se solicito

porque se estimaba un volumen mayor de ventas, lo cual no sucedió. Una cantidad fue dada de baja, otra se utilizó en otros fines. Al final de la semana, no se realizó una devolución a bodega o transferencia a Marcus porque las requisiciones desde un principio se realizaron al restaurante directamente.

b. Adjuntar las requisiciones.

		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	08/12/2016 03:37 p.m.

Transfer : LA1608-00834 (MARCUS (CCP))
 Date : 30/08/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : PRACTICAS VI (MENU ESTUDIANTE) EMILY YEROVI
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
51012	HARINA TRIGO	Kilogra m	8.00	0.00	0.75	0.00
14036	CERDO MAPAHUIRA	Kilogra m	0.50	0.50	4.95	2.48
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogra m	3.00	0.00	5.54	0.00
55001	HUEVOS	Each	10.00	0.00	0.11	0.00
83054	MOTE COCINADO	Kilogra m	0.25	0.50	2.55	1.29
40012	CILANTRO	Kilogra m	0.20	0.00	0.92	0.00
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogra m	0.70	0.70	0.90	0.63
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogra m	1.50	0.00	1.40	0.00
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogra m	1.00	0.00	1.35	0.00
31060	SAL CRISAL	Kilogra m	0.20	0.00	0.34	0.00
9001	AZUCAR	Kilogra m	0.50	2.00	0.77	1.54
15019	RES LIBRILLO	Kilogra m	1.50	2.17	5.07	11.02
89020	QJESO FRESCO CHONTA	Kilogra m	1.50	1.50	7.82	11.73
83059	PAPA CHAUCHA	Kilogra m	2.00	2.00	0.94	1.88
83060	PAPA CHOLA	Kilogra m	7.00	4.80	0.92	4.43
14035	CERDO VISCERAS	Kilogra m	4.00	0.00	1.10	0.00

QUINGAMAMA (OTERO DEL CERDO)

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14032	CERDO TECLA	Kilogra m	10.00	10.00	9.80	98.00
14023	CERDO MANTECA	Kilogra m	0.50	0.50	5.74	2.87
21004	CERVEZA PILSENER RETORNABLE	Each	8.00	10.00	1.40	14.00
83010	AJO PELADO	Kilogra m	0.40	0.40	5.04	2.41
51008	HARINA MAIZ	Kilogra m	3.00	3.00	1.74	5.21
36071	MANI PASTA	Kilogra m	0.40	0.50	4.42	2.21
15022	RES LOMO FINO	Kilogra m	1.00	1.70	13.54	23.02
83004	AJI AMARILLO NACIONAL	Kilogra m	0.25	0.00	4.50	0.00
83008	AJI ROJO NACIONAL	Kilogra m	0.25	0.25	2.30	0.57
57011	LECHE L	Litr	5.00	0.00	0.95	0.00
57005	CREMA LECHE	Litr	3.00	0.00	3.09	0.00
40033	TOMILLO FRESCO	Kilogra m	0.03	0.03	7.99	0.24
31038	ISHPINGO	Kilogra m	0.03	0.07	71.43	5.00
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogra m	0.40	0.40	0.55	0.22
83013	APIO FRESCO	Kilogra m	0.30	0.30	1.09	0.33
83082	TOMATE CHERRY	Kilogra m	1.00	1.00	5.26	5.26
83003	TOMATE CHERRY AMARILLO	Kilogra m	1.00	0.20	12.80	2.56
83020	BROTOS ALFALFA	Kilogra m	0.30	0.10	23.28	2.33
83078	REMOLACHA	Kilogra m	0.60	0.80	0.54	0.43
9009	PANELA MOUDA	Kilogra m	1.50	0.30	1.27	0.38
44028	LIMON MEYER	Kilogra m	2.00	0.00	0.90	0.00
31018	CANELA RAMA	Kilogra m	0.02	0.02	19.32	0.39

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83005	CHOCLO ENTERO TIERNO	Kilogra m	3.00	3.00	1.58	4.74
36107	POLVO HORNEAR	Kilogra m	0.08	0.00	3.23	0.00
28028	TABLETA CHOCOLATE NEGRO	Kilogra m	0.20	0.00	20.70	0.00
41001	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	0.30	6.00	7.97	47.82
41006	PÉTALOS DE VIOLETA	Kilogra m	0.40	0.00	864.28	0.00
36079	MAYONESA	Kilogra m	0.50	0.00	2.82	0.00
83049	HABA FRESCA S/CASCARA	Kilogra m	0.30	0.30	2.48	0.74
69024	QUESO GRUYERE	Kilogra m	0.90	0.00	15.34	0.00
83034	CHOCLO DESGRANADO	Kilogra m	2.00	0.00	3.90	0.00
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogra m	0.50	0.00	0.90	0.00
31074	SEMILLA MOSTAZA	Kilogra m	0.02	0.02	32.25	0.65
31025	COMINO ENTERO	Kilogra m	0.02	0.02	5.17	0.10
44003	BABACO	Kilogra m	1.00	2.75	1.37	3.76
37009	VAINA DE VAINILLA	Kilogra m	0.01	0.01	320.00	3.20
44062	TAXO	Kilogra m	0.80	0.85	1.17	1.00
45020	PEPA SAMBO	Kilogra m	0.20	0.00	15.90	0.00
85004	VINAGRE BLANCO	Liter	0.40	0.50	0.50	0.25
73021	FLUNDA VACIO GRANDE	Each	15.00	15.00	0.15	2.18
73022	FLUNDA VACIO MEDIANA	Each	10.00	10.00	0.06	0.63
77015	CINTA MASKIN TAPE	Each	1.00	0.00	1.05	0.00
28021	MEZCLA CHOCOLATE REPUBLICA CACAO	Kilogra m	3.20	0.00	40.00	0.00
44063	TOMATE ARBOL	Kilogra m	3.00	3.00	1.24	3.73

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83085	TOMATE FRESCO	Kilogra m	1.50	1.50	0.95	1.42
40013	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogra m	0.20	0.00	6.03	0.00
Total:						270.28

micros myinventory		
Transfer	usf	ESTUDIANTE MARCUS 08/12/2016 03:38 p.m.

Transfer : LA1608-00959 (MARCUS (CCP))
 Date : 30/08/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : PRACTICAS IV (MARCUS MENU ESTUDIANTE) EMILY YE
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	40.00	50.00	0.02	1.11
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	40.00	50.00	0.04	1.87
73123	SIFON CARGA	Each	10.00	10.00	1.75	17.85
Total:						20.82

micros myinventory		
Transfer	usf	ESTUDIANTE MARCUS 08/12/2016 03:41 p.m.

Transfer : LA1609-00101 (MARCUS (CCP))
 Date : 05/09/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : PRACTICAS IV (MENU ESTUDIANTE) EMILY YEROVI
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
21002	CERVEZA PILSENER DESECHABLE	Each	10.00	12.00	0.89	10.67
Total:						10.67

c. Recetas Estándar.

Pan de mapahuirá

Rendimiento total en porciones		80,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
HARINA TRIGO	Kilogram	\$ 0,76	1,000	\$ 0,76
sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,020	\$ 0,01
azucar blanca	Kilogram	\$ 0,81	0,070	\$ 0,06
levadura fresca	Kilogram	\$ 4,46	0,050	\$ 0,22
margarina	Kilogram	\$ 1,54	0,150	\$ 0,23
manteca	Kilogram	\$ 5,69	0,150	\$ 0,85
Agua	litro		0,450	
mapahuirá cerdo	Kilogram	\$ 3,50	0,100	\$ 0,35
				\$ -
			1,990	\$ -
Costo Total				\$ 2,48
Costo por porcion				\$ 0,03
Precio de venta				

25gr

Tabla 3: Pan de Mapahuirá

Mantequilla de mote

Rendimiento total en porciones		240,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	\$ 6,98	0,7	\$ 4,89
MOTE COCINADO	Kilogram	\$ 2,32	0,5	\$ 1,16
CILANTRO	Kilogram	\$ 6,92	0,005	\$ 0,03
SAL CRISAL	Kilogram	\$ 0,34	0,008	\$ 0,00
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
			1,213	\$ -
Costo Total				\$ 6,08
Costo por porcion				\$ 0,03
Precio de venta				

Tabla 4: Mantequilla de Mote

Aperitivo: Choclo con mayonesa de haba verde y crocante de queso	
COSTO POR PORCION	\$ 1,09

Rendimiento total en porciones	80,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
CHOCLO DESGRANADO	Kilogram	\$ 3,90	4,000	\$ 15,60
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram		2,000	\$ -
Costo Total				\$ 15,60
Costo por porcion				\$ 0,20
Precio de venta				

Tabla 5: Aperitivo Completo

Mayonesa de Haba

Rendimiento total en porciones	40,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
MAYONESA	Kilogram	\$ 3,10	0,4	\$ 1,24
HABA FRESCA S/CASCARA	Kilogram	\$ 5,00	0,3	\$ 1,50
AJO PELADO	Kilogram	\$ 6,80	0,005	\$ 0,03
SAL CRISAL	Kilogram	\$ 0,34	0,002	\$ 0,00
PIMIENTA NEGRA GRANO	Kilogram	\$ 12,41	0,002	\$ 0,02
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
			0,709	\$ -
Costo Total				\$ 2,80
Costo por porcion				\$ 0,07
Precio de venta				

Tabla 6: Mayonesa de Haba

Crocante de queso

Rendimiento total en porciones	20,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Queso angochagua	Kilogram	\$ 15,00	0,3	\$ 15,30
MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	\$ 6,98	0,15	\$ 1,05
HARINA TRIGO	Kilogram	\$ 0,76	0,15	\$ 0,11
HUEVOS	Unitario	\$ 0,11	0,002	\$ 0,00
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			0,602	\$ -
Costo Total				\$ 16,46
Costo por porcion				\$ 0,82
Precio de venta				

Tabla 7: Crocante de Queso

Entrada: Trilogia de tortillas

Bonitísima con charqui y aji de pepa de sambo

Bonitísima	COSTO POR PORCION	\$	0,42
-------------------	-------------------	----	------

Rendimiento total en porciones	30,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
HARINA MAIZ	Kilogram	\$ 1,60	0,7	\$ 1,12
CERDO MANTECA	Kilogram	\$ 5,69	0,34	\$ 1,93
HUEVOS	Unitario	\$ 0,11	0,02	\$ 0,00
Aqua	Kilogram		0,22	\$ -
QUESO FRESCO CHONTA	Kilogram	\$ 7,46	0,3	\$ 2,24
CEBOLLA BLANCA	Kilogram	\$ 0,88	0,03	\$ 0,03
SAL CRISAL	Kilogram	\$ 0,34	0,01	\$ 0,00
				\$ -
				\$ -
			1,62	\$ -
Costo Total				\$ 5,32
Costo por porcion				\$ 0,18
Precio de venta				

Tabla 8: Entrada Completa

Charqui

Rendimiento total en porciones		100,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
RES LOMO FINO	Kilogram	\$ 13,84	1	\$ 13,84
CEBOLLA BLANCA	Kilogram	\$ 0,88	0,3	\$ 0,26
PEREJIL LISO	Kilogram	\$ 5,97	0,05	\$ 0,30
AJO PELADO	Kilogram	\$ 6,80	0,01	\$ 0,07
				\$ -
				\$ -
			1,36	\$ -
Costo Total				\$ 14,47
Costo por porcion				\$ 0,14
Precio de venta				

Tabla 9: Charqui

Aji de Pepa de Sambo

Rendimiento total en porciones		35,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
PEPA SAMBO	Kilogram	\$ 15,20	0,200	\$ 3,04
AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	\$ 0,72	0,100	\$ 0,07
CILANTRO	Kilogram	\$ 6,92	0,018	\$ 0,12
CEBOLLA BLANCA	Kilogram	\$ 0,88	0,130	\$ 0,11
SAL CRISAL	Kilogram	\$ 0,34	0,015	\$ 0,01
				\$ -
				\$ -
			0,463	\$ -
Costo Total				\$ 3,36
Costo por porcion				\$ 0,10
Precio de venta				

Tabla 10: Ají de Pepa de Sambo

Torreja de Choclo con Aji de Mani y encurtido de librillo				
Torreja	COSTO POR PORCION			\$ 0,37
Rendimiento total en porciones				36,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
CHOCLO ENTERO TIERNO	Kilogram	\$ 2,00	3,000	\$ 6,00
HUEVOS	Unitario	\$ 0,11	4	\$ 0,44
QUESO FRESCO CHONTA	Kilogram	\$ 7,46	0,300	\$ 2,24
POLVO HORNEAR	Kilogram	\$ 3,16	0,010	\$ 0,03
CEBOLLA BLANCA	Kilogram	\$ 0,88	0,055	\$ 0,05
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
				\$ -
				\$ -
			7,365	\$ -
Costo Total				\$ 8,76
Costo por porcion				\$ 0,24
Precio de venta				

Tabla 11: Torreja de Choclo

Librillo encurtido				
Rendimiento total en porciones				100,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
res librillo	Kilogram	\$ 4,89	1,5	\$ 7,34
PEREJIL LISO	Kilogram	\$ 5,97	0,05	\$ 0,30
ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	\$ 0,55	0,2	\$ 0,11
CEBOLLA PERLA	Kilogram	\$ 1,86	0,23	\$ 0,43
				\$ -
TOMATE FRESCO	Kilogram	\$ 0,95	0,2	\$ 0,19
CEBOLLA PAITEÑA	Kilogram	\$ 1,70	0,08	\$ 0,14
CILANTRO	Kilogram	\$ 1,86	0,010	\$ 0,02
				\$ -
			1,790	\$ -
Costo Total				\$ 8,52
Costo por porcion				\$ 0,09
Precio de venta				

Tabla 12: Librillo encurtido

Ají de Maní

Rendimiento total en porciones		35,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
MANI PASTA	Kilogram	\$ 4,42	0,250	\$ 1,10
TOMATE ARBOL	Kilogram	\$ 1,23	0,160	\$ 0,20
AGUA	Kilogram		0,035	\$ -
CILANTRO	Kilogram	\$ 1,86	0,023	\$ 0,04
AJÍ AMARILLO NACIONAL	Kilogram	\$ 4,50	0,050	\$ 0,23
				\$ -
				\$ -
			0,518	\$ -
Costo Total				\$ 1,57
Costo por porcion				\$ 0,04
Precio de venta				

Tabla 13: Ají de Maní

Tortilla de tiesto, con quaquamama y ají de piedra

Tiesto	COSTO POR PORCION		\$ 0,45	
Rendimiento total en porciones		66,00		
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
HARINA MAIZ	Kilogram	\$ 1,60	0,750	\$ 1,20
HARINA TRIGO	Kilogram	\$ 0,76	0,100	\$ 0,08
LECHE L	Kilogram	\$ 0,95	0,550	\$ 0,52
MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	\$ 6,98	0,150	\$ 1,05
CERDO MANTECA	Kilogram	\$ 5,69	0,120	\$ 0,68
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				#iREF!
			1,670	\$ -
Costo Total				\$ 3,53
Costo por porcion				\$ 0,05
Precio de venta				

Tabla 14: Tortilla de Tiesto

Guaguamama

Rendimiento total en porciones				62,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Guaguamama	Kilogram	\$ 8,00	3,000	\$ 24,00
Cebolla blanca	Kilogram	\$ 0,88	0,040	\$ 0,04
Cilantro	Kilogram	\$ 1,86	0,012	\$ 0,02
AJO PELADO	Kilogram	\$ 6,80	0,015	\$ 0,10
CEBOLLA PERLA	Kilogram	\$ 1,86	0,023	\$ 0,04
ACEITE ACHIOTE	Kilogram	\$ 3,07	0,004	\$ 0,01
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,006	\$ 0,00
				\$ -
				\$ -
			3,048	\$ -
Costo Total				\$ 24,22
Costo por porcion				\$ 0,39
Precio de venta				

Tabla 15: Guaguamama

Aji de Piedra

Rendimiento total en porciones				20,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
VINAGRE BLANCO	Kilogram	\$ 0,50	0,030	\$ 0,02
AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	\$ 0,72	0,100	\$ 0,07
AZUCAR	Kilogram	\$ 0,81	0,020	\$ 0,02
cilantro	Kilogram	\$ 1,86	0,010	\$ 0,02
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,013	\$ 0,00
				\$ -
				\$ -
			0,173	\$ -
Costo Total				\$ 0,13
Costo por porcion				\$ 0,0063
Precio de venta				

Tabla 16: Ají de Piedra

Cambio de Sabor: Granita de Agua Panela

Granita de Agua Panela				
COSTO POR PORCION				
Rendimiento total en porciones				30,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Agua	Kilogram		1,000	\$ -
PANELA MOLIDA	Kilogram	\$ 1,35	0,300	\$ 0,41
LIMON MEYER	Unitario	\$ 0,90	0,300	\$ 0,27
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
				\$ -
				\$ -
			1,600	\$ -
Costo Total				\$ 0,68
Costo por porcion				\$ 0,02
Precio de venta				

Tabla 17: Granita de Agua Panela

Fuerte: Tecla de cerdo, papa en tres texturas con encurtido de remolacha

Tecla de cerdo (Marinada)				
10 kilos				
COSTO POR PORCION				\$ 1,62
Rendimiento total en porciones				43,00
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Tecla de Cerdo	Kilogram	\$ 9,80	0,200	\$ 1,96
Cebolla perla	Kilogram	\$ 1,86	0,200	\$ 0,37
Pimiento verde	Unitario	\$ 0,90	0,160	\$ 0,14
Cilantro	Kilogram	\$ 6,92	0,013	\$ 0,09
Semillas de mostaza	Kilogram	\$ 26,00	0,005	\$ 0,13
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,020	\$ 0,01
CERVEZA PILSENER DESECHABLE	Kilogram	\$ 0,87	4,000	\$ 3,48
				\$ -
				\$ -
			0,200	\$ -
Costo Total				\$ 6,19
Costo por porcion				\$ 0,14
Precio de venta				

Tabla 18: Fuerte Completo

Salsa Cerdo

Rendimiento total en porciones	65,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Hueso pollo	Kilogram		2,000	\$ -
TOMATE FRESCO	Kilogram	\$ 0,95	0,300	\$ 0,28
cebolla perla	Kilogram	\$ 1,86	0,300	\$ 0,56
zanahoria amarilla	Kilogram	\$ 0,55	0,150	\$ 0,08
CERVEZA PILSENER DESECHABLE	Unidad	\$ 0,87	5	\$ 4,36
				\$ -
				\$ -
			2,000	\$ -
Costo Total				\$ 5,28
Costo por porcion				\$ 0,08
Precio de venta				

Tabla 19: Salsa Cerdo

Puré de papa chola

Rendimiento total en porciones	80,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
PAPA CHOLA	Kilogram	\$ 0,99	9,000	\$ 8,91
Leche Litro	Kilogram	\$ 0,95	0,300	\$ 0,29
Crema leche	Unitario	\$ 3,12	1,000	\$ 3,12
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
				\$ -
				\$ -
			10,300	\$ -
Costo Total				\$ 12,32
Costo por porcion				\$ 0,15
Precio de venta				

Tabla 20: Puré de Papa Chola

Encurtido de remolacha

Rendimiento total en porciones	62,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
REMOLACHA	Kilogram	\$ 0,90	0,600	\$ 0,54
TOMATE FRESCO	Kilogram	\$ 0,95	0,300	\$ 0,28
CEBOLLA PAITENA	Unitario	\$ 1,70	0,100	\$ 0,17
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
	Kilogram			
				\$ -
				\$ -
			1,000	\$ -
Costo Total				\$ 0,99
Costo por porcion				\$ 0,02
Precio de venta				

Tabla 21: Encurtido de Remolacha

Espuma de papa chaucha

Rendimiento total en porciones	35,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
PAPA CHAUCHA	Kilogram	\$ 1,20	2,000	\$ 2,40
Leche Litro	Kilogram	\$ 0,95	0,300	\$ 0,29
Crema leche	Kilogram	\$ 3,12	0,500	\$ 1,56
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,010	\$ 0,00
SIFON CARGA	Unitario	\$ 1,79	16	\$ 28,56
				\$ -
				\$ -
			18,810	\$ -
Costo Total				\$ 32,81
Costo por porcion				\$ 0,94
Precio de venta				

Tabla 22: Espuma de papa chaucha

Chips de papa leona negra

Rendimiento total en porciones			100,00	
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Papa Leona Negra	Kilogram	\$ 1,50	1,000	\$ 1,50
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			1,000	\$ -
Costo Total				\$ 1,50
Costo por porcion				\$ 0,02
Precio de venta				

Tabla 23: Chips de papa leona negra

Tomate cherry rojo y amarillo

Rendimiento total en porciones			80,00	
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
TOMATE CHERRY	Kilogram	\$ 8,80	1,000	\$ 8,80
TOMATE CHERRY AMARILLO	Kilogram	\$ 12,80	1,000	\$ 12,80
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			2,000	\$ -
Costo Total				\$ 21,60
Costo por porcion				\$ 0,27
Precio de venta				

Tabla 24: Guarnición de tomate

Postre: Mini degustacion de dulces locales (mini empanada de viento, pristiño con miel de cedron, dulce de babaco y coulis de taza y chocolate de ambato)		
COSTO POR PORCION		\$ 0,71
Empanada de viento con queso		

Rendimiento total en porciones	20,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Harina de Trigo	Kilogram	\$ 0,76	0,225	\$ 0,17
Mantequilla sin sal	Kilogram	\$ 6,98	0,030	\$ 0,21
Polvo de hornear	Kilogram	\$ 3,16	0,010	\$ 0,03
Queso fresco chonta	Kilogram	\$ 7,46	0,300	\$ 2,24
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,005	\$ 0,00
Aqua			0,055	\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			0,625	\$ -
Costo Total				\$ 2,65
Costo por porcion				\$ 0,13
Precio de venta				

Tabla 25: Postre Completo

Pristiño

Rendimiento total en porciones	70,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Harina de Trigo	Kilogram	\$ 0,76	0,200	\$ 0,15
Mantequilla sin sal	Kilogram	\$ 1,74	0,040	\$ 0,07
Huevos	Unitario	\$ 0,11	0,100	\$ 0,01
Polvo de hornear	Kilogram	\$ 3,16	0,003	\$ 0,01
Sal crisal	Kilogram	\$ 0,34	0,010	\$ 0,00
Aqua	Kilogram		0,030	\$ -
Azucar blanca	Kilogram	\$ 0,81	0,020	\$ 0,02
Canela en rama	Kilogram	\$ 18,03	0,001	\$ 0,02
Anis	Kilogram	\$ 5,55	0,001	\$ 0,01
			0,405	\$ -
Costo Total				\$ 0,28
Costo por porcion				\$ 0,00
Precio de venta				

Tabla 26: Pristiño

Miel de cedron

Rendimiento total en porciones			70,00	
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Azucar morena	Kilogram	\$ 0,98	0,200	\$ 0,20
Aqua	Kilogram		0,100	\$ -
Cedron	Unitario	\$ 8,00	0,020	\$ 0,16
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
	Kilogram		0,300	\$ -
Costo Total				\$ 0,36
Costo por porcion				\$ 0,01
Precio de venta				

Tabla 27: Miel de Cedrón

Dulce de Babaco

Rendimiento total en porciones			40,00	
Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Babaco	Kilogram	\$ 1,55	1,000	\$ 1,55
Aqua	Kilogram		0,500	\$ -
Azucar	Kilogram	\$ 0,81	0,500	\$ 0,40
Canela en rama	Kilogram	\$ 18,03	0,001	\$ 0,02
Pimienta dulce	Kilogram	\$ 10,15	0,003	\$ 0,03
Vainilla vaina	Kilogram	\$ 320,00	0,002	\$ 0,64
	Kilogram			\$ -
	Kilogram			\$ -
				\$ -
			2,000	\$ -
Costo Total				\$ 2,64
Costo por porcion				\$ 0,07
Precio de venta				

Tabla 28: Dulce de Babaco

Coulis de Taxo

Rendimiento total en porciones	70,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Taxo	Kilogram	\$ 1,43	0,800	\$ 1,14
Agua	Kilogram		0,100	\$ -
Azucar	Kilogram	\$ 0,81	0,050	\$ 0,04
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			0,950	\$ -
Costo Total				\$ 1,18
Costo por porcion				\$ 0,02
Precio de venta				

Tabla 29: Coulis de Taxo

Chocolate de ambato

Rendimiento total en porciones	35,00
--------------------------------	-------

Ingrediente	Unidad	Precio	Cantidad	Costo receta
Leche litro	Kilogram	\$ 10,24	1,500	\$ 15,36
Crema leche	Kilogram	\$ 3,12	0,400	\$ 1,25
COCOA POLVO	Kilogram	\$ 4,39	0,040	\$ 0,18
Chocolate ambato	Kilogram		0,300	\$ -
Canela en rama	Kilogram	\$ 18,03	0,002	\$ 0,04
Azucar	Kilogram	\$ 0,81	0,120	\$ 0,10
				\$ -
				\$ -
				\$ -
			1,900	\$ -
Costo Total				\$ 16,92
Costo por porcion				\$ 0,48
Precio de venta				

Tabla 30: Chocolate de Ambato

CONCLUSIONES

- Las prácticas culinarias realizadas en el restaurante Marcus son de gran ventaja para los estudiantes que cursan el último semestre de carrera.
- Como estudiante, fue de gran importancia cursar esta práctica ya que muestra cómo funciona un restaurante, procesos, métodos y formas de hacerlo.
- La cocina de nuestro país es extensa y diversa, debemos explotarla mucho más, si es posible experimentar con productos poco conocidos y que influyeran al mundo gastronómico.
- Los menús de comida nacional tienen poco o nada de acogida por los comensales ya que no es bien visto todavía el nivel gourmet que se le puede dar a la cocina ecuatoriana.
- Debido a que la cocina gourmet en nuestro país está surgiendo poco a poco, es difícil imaginar consumir un menú ecuatoriano en el que no sirvan exuberantes cantidades de comida. Pero en un restaurante como Marcus, las cantidades son controladas por presentación y costos lo cual no llama mucho la atención.
- El riesgo de servir órganos de animales en un restaurante gourmet, es alto ya que si no están bien preparados y tienen un buen sabor serán rechazados por el cliente.
- Investigar con mis abuelas sobre las recetas tradicionales que heredaron de sus abuelas fue una experiencia inigualable, porque se aprende sobre técnicas usadas muchos años atrás que en realidad se siguen usando hoy en día.

RECOMENDACIONES

- Podrían implementarse un poco más en la carta de Marcus, platos nuevos que sean inspirados en platos típicos. Pero deberán ser llamativos y promocionados al cliente para tener más acogida y se vuelvan populares en la carta.
- La mayoría de clientes que frecuentan el restaurante se sienten atraídos a menús internacionales, por esta razón sería mejor si la mayoría de productos que se utilicen en la preparación de la carta sean nacionales.
- Si es posible, realizar pruebas del menú es de gran ayuda. Así se consulta con profesores o compañeros su punto de vista sobre la preparación y lograr que salga de la mejor manera.
- En requisiones es importante tomar en cuenta los días que se toman en bodega para solicitar productos especiales al igual que la requisición. Para llevar un monitoreo se puede anotar la hora de recepción.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Armendáriz, M. (2011). *La Cocina del Ecuador: Recetas tradicionales de mi país*. Quito: Segunda Edición.

Barrera, J. P. (2014). *La Cocina del Ecuador*. Cuenca: El Chasqui Ediciones.

Carrillo, M. C. (1996). *El Sabor de la Tradición*. Quito: Ediciones Abya-Yala.

Cuvi, P. (2004). *Recorrido por los Sabores del Ecuador*. Quito: Nestlé.

Perez, A. T., Cepeda, M., Miño, H. (2012). *Tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito: Primera Edición.

Ramia, R. (1985). *Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez, la cocina en Quito a fines del siglo XIX*. Quito: Banco Central del Ecuador.