

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Análisis Ruta de Altura 2016, Restaurante Marcus Apicius

Proyecto investigación

Mónica Aracely Guanotásig Taco

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito

Para la obtención del título de

Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 14 Julio de 2017

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

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Análisis Ruta de Altura 2016, Restaurante Marcus Apicius

Mónica Aracely Guanotásig Taco

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Homero Miño, Adm. De Empresas;
Técnico de Control de Calidad; Chef
Garde Manger.

Firma del profesor

Quito, 14 de Julio de 2017

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: Mónica Aracely Guanotásig Taco

Código: 00112129

Cédula de Identidad: 1750370379

Lugar y fecha: Quito, Julio 2017

RESUMEN

Ruta de Altura es un menú presentado en el Restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito, donde se presenta de Norte a Sur la gran diversidad de sabores y comida tradicional de la región Sierra. Además se presenta la gran diversidad de festividades y alimentos. Potenciando la utilización de productos nacionales en platos diferentes y llamativos. Se analiza las recetas del menú y los costos , tomando en cuenta la ganancia obtenida en la semana en la que se presento el menú.

ABSTRACT

At the Marcus Restaurant, in Universidad San Francisco de Quito, the featured menu is Trail of Height. It represents the flavors and traditional foods of the Sierra region from north to south. It also shows the wide diversity of festivities and food. Highlighting national foods in a variety of colorful and inviting dishes. The cost of the menu are analyzed, considering the profit received during the week Trail of Height was featured.

DEDICATORIA

A mi familia, por ser el apoyo durante mis momentos difíciles de carrera, en especial a mi madre y padre sin ustedes no lo hubiese logrado, gracias de corazón. También a mis profesores que impartieron su conocimiento en mi a lo largo de la carrera.

Contenido

INTRODUCCION	10
MARCO TEORICO	12
INFLUENCIA GASTRONOMICA.....	14
Influencia Francesa.....	14
Influencia Española:	14
Influencia Norteamérica.....	15
GASTRONOMÍA ACTUAL.....	16
PRODUCTOS Y PLATOS TIPICOS.....	18
Región Costera:	18
Región Sierra:	18
Región Amazónica:	18
Región Insular:.....	18
Camarón y especies marinas:.....	19
Quinua:	19
Chonta	19
Sal Prieta:	20
Papas con cuy	20
Maito	21
Festividades.....	22
MENU MARCUS	24
VOLCAN CHILES:	24
GASTRONOMIA	25
VOLCAN IMBABURA	25
Gastronomía.....	25
VOLCAN CORAZON	26
Gastronomía.....	26
VOLCAN COTOPAXI	26
Gastronomía:	27
MENU	28
Reseña de los platos Escogidos	29
Papa con Salsa de queso, mermelada de ají, haba y cuy	29

• Ensalada de Quinoa y Vegetales, aderezo de limón, crocante de chía-amaranto y aceite de remolacha.....	29
• Medallón de cerdo, puré de arveja, tomate al horno, arena de mashua y crocante de cebolla.	29
• Bizcocho de oca, uvilla en almíbar, mermelada de tomate de árbol, crumble de anís, sorbete de mora y crocante de mote y panela	30
ENTRADAS	31
FUERTE	34
POSTRE	38
INFORME CUANTITATIVO.....	41
Ventas vs Costos.....	41
Costo Total	41
Food Cost Real.....	42
Food Cost Teórico.....	42
Utilidad Neta	43
CONCLUSIONES	44
Bibliografía	45

INDICE DE ILUSTRACIONES :

Ilustración 1 : Primera Entrada	46
Ilustración 2 : Segunda Entrada	46
Ilustración 3 :Plato Fuerte	47
Ilustración 4 : Postre	47

INTRODUCCION

El informe que se presenta a continuación es el resultado final escrito de Practicas Culinarias VI. Se dieron a cabo en el restaurante Marcus durante el primer semestre 2016-2017. Se realizo con un horario definido cada semana, dependiendo de la carga de trabajo o reservas previstas para el restaurante, con un aproximado de 8 horas diarias.

El proyecto final fue previamente evaluado por un grupo de profesores de la Universidad San Francisco antes de su realización durante una semana de venta en el Restaurante de la Universidad Marcus. Junto a la presentación del menú y explicación respectiva se envió los costos al departamento de Alimentos y Bebidas, garantizando el correcto uso de productos y cantidades adecuadas.

Durante la semana de menú el estudiante debe presentar un correcto manejo de productos y técnicas aprendidas. Además tener un stock diario de 25 menús para cubrir las ventas diarias del restaurante.

Otro objetivo además demostrar los aprendizajes adquiridos tanto en costos y gastronómicos es dar a conocer mediante la investigación otras técnicas y platos de diversos países. Con dicho proyecto no solo disfrutaban los comensales del restaurante sino además el estudiante aprende diferentes técnicas a profundidad y el uso de otros productos.

Además dando a conocer la gran variedad y riqueza que durante toda mi vida he disfrutado de manera gastronómica; recuerdo de viajes personales en la Sierra Ecuatoriana. Recopilando parte de ellos y presentándolos de una manera vertical comenzando por el Norte del país hacia el Sur, en forma de una ruta que invita a conocer más sabores y combinaciones que el Ecuador ofrece.

El menú representó la gastronomía de la Sierra Ecuatoriana basándose en la Avenida de los volcanes que gracias a la Cordillera, que Ecuador posee. El menú se presentó durante 6 días, de martes a domingo. Al mismo tiempo dar a conocer productos y platos típicos de la sierra, variedad de los productos y la diversidad. Que gracias al clima se obtiene casi durante todo el año. La cocina ecuatoriana se encuentra llena de cultura, tiene raíces europeas e indígenas. (Ministerio de Turismo, 2011)

Pero con su sello característico de Cocina Criolla, demuestra la gastronomía de las 4 regiones, Costa, Sierra, Oriente e Insular. Al realizarse el menú con productos originarios del país, fue más directa y auténtica la gastronomía presentada en el menú. Representando a 4 volcanes de la sierra Ecuatoriana, Chiles, Imbabura, Corazón y Cotopaxi, que ofrecen una gran variedad de actividades y belleza en cuestión de fauna y flora.

MARCO TEORICO

Historia Gastronomía Ecuatoriana

Al igual que toda América, la influencia varía dependiendo de las diversas colonizaciones y migraciones durante la historia. La época de la conquista se dio durante el siglo 17 y 18. Con la llegada de esclavos afroamericanos llegó su influencia cultural y gastronómica. Ingleses y franceses también realizaron su aporte a la gastronomía especialmente con ingreso de nuevos productos típicamente europeos y con eso la utilización de técnicas. (Long, 2003). Con la llegada de la colonización los españoles trajeron a América sus productos y con eso la gastronomía que con el uso habitual formó y forma parte fundamental de la base de la actual gastronomía Ecuatoriana.

La dieta nativa consistía en maíz y frejol. Ya que la agricultura era la principal fuente de subsistencia; después la crianza de animales de corral. Con el intercambio de productos entre regiones los alimentos y tipos de productos se difundieron y masificaron el intercambio productos de países cercanos llegaban a lo que hoy son fronteras para realizar los mismos intercambios pero de manera más amplia. Especialmente productos típicos de trópico.

Gracias a la gran cantidad de afluentes que cruzan el territorio Ecuatoriano, la pesca es base de la producción, proporcionando fuente de alimentación directa. Con la llegada de invasores los hábitos alimenticios cambiaron en orden de prioridad. Se introdujeron productos que de más consumo en Europa principalmente. Y así productos como la quinua y chochos no eran tan prioritarios en la alimentación como lo fue antes de la llegada de los españoles. Con la imposición y costumbre de la utilización de productos mixtos, tanto nacionales y traídos, se convirtieron de consumo habitual, a pesar que las

clases indígenas consumían más cantidad de granos. Actualmente la gastronomía ecuatoriana prioriza la presencia de productos naturales y cultivados en la región. Para de esa manera realzar a nivel mundial la gastronomía Ecuatoriana. Diferentes técnicas se han adoptado para el uso de productos nativos, cautivando la atención internacional y realzar el nivel de esta gastronomía. Poniendo mas énfasis en la decoración y uso natural y tradicional del producto.

INFLUENCIA GASTRONOMICA

A través de la historia la cocina ha estado en una constante evolución. Pero se observa que en las partes rurales se mantienen las bases de la cocina criolla o indígena, ya que en la mayoría de las ciudades pobladas la comida internacional es más apreciada por ser rápida.

Influencia Francesa:

Para el siglo XIX llegaron los Franceses e Ingleses cuyo principal aporte no fueron en productos sino que las técnicas se utilizaron con la gastronomía ya presente en ese tiempo creando un producto diferente por la utilización de técnicas y productos de la región. También influenció en cómo servir, presentar los platos y el modo de comerlos. Traen la concepción de técnicas como fondos o coulis, diversificando y aportando a la cocina, organizando la misma para un mejor trabajo creciendo con el paso del tiempo para obtener los resultados actuales de la gran gastronomía Ecuatoriana con raíces francesas.

Influencia Española:

La cocina Española es ampliamente reconocida y tendencia durante años, gracias a su utilización de productos y variedad de los mismos. Característico por usar aceite de oliva, vino, pescados, legumbres y hortalizas, también hierbas aromáticas. Basándose en productos y cocina tradicional. Con la expansión de España a América, se expandieron ganado porcino y cereales.

Debido a la colonización y llegada de productos españoles. Además del posterior reinado español. Es la más fuerte no solo en gastronomía, también en costumbres e idioma. Un ejemplo de eso son la gran variedad de guisos dentro de la gastronomía

Ecuatoriana. Con productos precolombinos tradicionales, perfectos para el clima de la sierra. (Villegas, 2014)

Influencia Norteamérica

La gastronomía Norteamericana tiene varias influencias la más conocida es la comida rápida, aun que esa no sea su cocina nativa. Sus principales proteínas en su mayoría asadas o rostizadas lo que caracteriza. Influencia que se recibe por parte de Norteamérica se dio en el último siglo gracias a la migración de personas e ingreso de marcas o productos internacionales.

GASTRONOMÍA ACTUAL

Como se menciona anteriormente la gastronomía es muy variada y depende de la región y la diversidad. Tratando de realzar su nivel gastronómico, se observa a restaurantes que son nombrados nivel nacional e internacional por utilizar productos nacionales y platos típicos Ecuatorianos. Por el creciente turismo gracias a ser un país que se encuentra en la mitad del mundo, una gran variedad de turistas llegan al país.

La gastronomía no solo se encuentra representada en restaurantes, los mercados mejoraron sus espacios para que los clientes acudan más a sus establecimientos donde ofrecen comida tradicional, de dulce y sal. Demostrando la cultura ecuatoriana a extrajeros que visitan el lugar.

La gran variedad de ofertas internacionales afecta a establecimientos nacionales, debido a que las grandes cadenas brindan productos rápidos y a bajo costo.

Otra forma de fomentar la gastronomía en la actualidad es a través de libros basados en la cultura ecuatoriana, narrando platos e historias que son típicos. Rescatando preparaciones que están olvidadas. Además galardonados con premios a nivel mundial como “Gourmand World Cookbook Awards” en China que demuestran la gran variedad de productos y técnicas tradicionales de cocción. Los libros que recibieron dicho reconocimiento son los siguientes: ‘Sopas, la identidad de Ecuador’, escrita por Édgar León donde recoge una muestra de 54 sopas que dan cuenta la gran variedad de productos del país que hacen posible esta combinación de sabores. ‘Gratitud, mis primeras 365 recetas en vivo’, obra de Felipe Rivadeneira, libro en el que el autor cuenta parte de su vida, lo que permite comprender las profundas convicciones y satisfacciones que deja este encuentro con el fogón y los alimentos. ‘Ecuador Culinario’, es el libro de Carlos Gallardo trabajo que describe qué lo motivó

a recorrer por todo el Ecuador, visitar las 24 provincias y cada pueblo durante cinco años

Otro escrito que resalta a nivel mundial es el libro Tradiciones de Ayer para la mesa de Hoy que se presentó en 2012 y éste fue galardonado entre los cinco mejores libros del mundo de gastronomía en el Museo de Louvre de París en los Gourmand World Cookbook Awards. Creado por Homero Miño, Ana Teresa Pérez y Mauricio Cepeda, con el objetivo de rescatar sabores y técnicas tradicionales que ayudan al contexto de la gastronomía actual, no solo en sabor además de poner atención a los pequeños detalles y correcto uso de la vajilla que realza la gastronomía Ecuatoriana.

Demostrando cada vez más la excelente gastronomía que tenemos y la variedad de productos. (Ministerio de Turismo, 2014)

PRODUCTOS Y PLATOS TIPICOS

La gastronomía varía dependiendo de las regiones:

Región Costera:

La gastronomía costera es variada y autentica, sus pilares principales son pesca de agua dulce y salada. Todas sus preparaciones también poseen preparaciones con bases de yuca y plátano.

Región Sierra:

Se utilizan una gran variedad de granos, además de papas y productos cárnicos. Esto se debe al tipo de suelo rico en minerales que posee la mayoría de la zona. Y el clima es apto para durante la mayoría del año al tener temperaturas templadas.

Región Amazónica:

Con clima húmedo tropical la variedad de plantas es amplia especialmente con beneficios curativos. Característicos por tener pesca de agua dulce y criaderos. Además se caracteriza por el uso de recursos naturales un ejemplo de eso es el uso de la chonta, que es un tipo de palma que alberga gusanos que son consumidos por la mayoría de nativos.

Región Insular:

La región insular es un conjunto de islas, principalmente Galápagos formado principalmente 15 islas. Conocida por ser un habitat con una diversidad de animales, fue nombrada patrimonio de la humanidad. Posee gran variedad de gastronomía por la diversidad de migraciones que se han dado al lugar. Pero siempre basado en los productos frescos como son los marinos. (Cajamarca, 2011)

Los productos importantes en una región son las bases de la cocina de la misma es por eso que los productos y los platos típicos son específicos y característicos de una región.

Camarón y especies marinas:

Conocidos principalmente por la exportación de este producto. Comenzando con la explotación en los años 50's por pescadores artesanos que usaron la perca como medio de subsistencia. En la actualidad genera plazas de trabajo, los principales tipos de camarón que se capturan son: camarón blanco, camarón pomada, camarón café, camarón rojo. Encontradas en el área costera del Ecuador además que sirve como centro de estudio y criadero de dichas especies. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2014)

Quinua:

Anteriormente muy importante en la dieta indígena. Y ahora tomando más influencia gastronómica, gracias a sus propiedades alimenticias. Se caracteriza por tener semillas pequeñas y redondas. Existen dos tipos de quinua: blanca que se caracteriza por ser más angosta y de clima frío. Y la colorada de grano redondo característico por ser apto para comerlo tostado. Los dos característicos de la Región Sierra especialmente de Latacunga y Ambato. (Peralta, 2009)

Chonta:

Producto de la Amazonia, además de su sabor las cualidades que ofrece son variadas, un ejemplo de ello es la flexibilidad para elaborar artesanías y repelente de mosquitos. Este producto que posee una fiesta en su nombre. Dicha festividad se la realiza en los meses de abril y mayo. Dando importancia a la tierra por los beneficios dados. Los lugares simbólicos y característicos son Archidona y Dureno. Palmeras de

hasta 20 metros de altura, realizando una de las bebidas típicas de la Amazonia que es la chicha de chonta. (Tandazo, 2014)

A continuación se presentaran platos y preparaciones típicas de las regiones además de una breve explicación del mismo:

Sal Prieta:

En la cocina manaba los ingredientes básicos son maní, tostado y verde, es tan particular que posee un festival, realizando su gastronomía en Calceta. Acompañamiento de proteínas o maduros asados. Antiguamente consumido por personas del campo ahora emblema de la cocina Manabita y Costeña. (El Diario Ec, 2015)

Otros platos tradicionales de la Costa son:

- Ceviche de camarón
- Ceviche de pescado
- Arroz marinero
- Encocado
- Camarones apanados
- Cangrejos

Papas con cuy

Tradicional e infaltable en fiestas populares. Representativo ya que contiene papas cocinadas expresando la variedad de tubérculos en la región , dichas papas acompañadas con salsa de queso representando la actividad lechera de la sierra y el cuy típicamente cocido al carbón para tener el cuero crocante que atrae al cliente.

Otros platos de la sierra son:

- Yaguar loco
- Papas con cuero
- Fritada con Mote
- Locro de papa
- Hornado

Maito

Típico de la Amazonia Ecuatoriana, consiste en un envuelto generalmente de pescado con hoja de plátano, también puede llevar carne de chontaduro o palmito, todo el sabor lo da la hoja además de ser cocinado al carbón. Reconocido por ser saludable al no contener agentes grasos. Este plato se acompaña de yuca y plátano cocinado. Otros platos tipos de la Amazonia

- Chicha de yuca
- Sancocho
- Guayusa
- Chontaduro

Festividades

La gran variedad de festividades en el Ecuador están ligadas a gastronomía o ámbitos religiosos se presentaran festividades dentro de la región Sierra al ser este el recorrido del menú planteado llamado Ruta de Altura

La principal festividad en Tulcán es la cantonización el 11/04 de cada año ya que se realizan programas previos a la fecha y el día del evento, se elije a la reina de Tulcán. Estas festividades duran alrededor de 10 días, dentro de los cuales hay concursos, comparsas, conciertos en todo Tulcán. También atrayendo a los turistas para que venga disfrutar de la gente y ambiente de fiesta del lugar y de la misma forma disfrutar de su gastronomía. Consistiendo esta en papas con queso, cuy asado, queso con panela, etc. (ViejandoX Consultores, 2007)

Las fiestas que se celebran en Imbabura son conocidas por el significado religioso y también de agradecimiento y festejo por la gastronomía que poseen como la Fiesta de la Jora, Inti Raymi , Fiesta del Yamor, Fiesta de fundación. La presencia de comparsas con bandas de pueblo tanto de la provincia como del país se encuentra presentes para festejar las fiestas a Ibarra. La fe católica es fuerte por lo que las peregrinaciones también tienen presencia en dichas festividades. Siendo este un pilar fundamental del turismo , atrayendo la atención de turistas nacionales y extranjeros promocionando así su gente, música , cultura y gastronomía los platos presentados durante estas festividades son granos con fritada, habas, mellocos, tostado casi siempre acompañados de chicha sea esta de arroz o maíz . (Prefectura de Imbabura, 2015)

Otra festividad al ser Pichincha la capital de Ecuador hay celebraciones que aglomeran a una gran cantidad de personas una de ellas es la Fiesta de Solsticio donde se agradece al dios sol por la prosperidad de la tierra. La Fiesta de Maíz en Rumiñahui

refleja alegría y agradecimiento donde hay comparsas y bailes. Mascaradas y bandas típicas reflejan alegría música y diversidad, se celebra en la Mitad del mundo. Y la más importante son las Fiestas de Quito donde la gastronomía tradicional se ve presente. , pristiños con miel, higos con queso, hornado, colaciones que se presentan especialmente en esas fechas aunque durante todo el año se pueden encontrar en restaurantes clásicos

La Festividad de la Mama Negra se realiza en Latacunga, respecto a su origen no se tiene la certeza, la mayoría lo liga con el volcán Tungurahua. Las fechas de celebración son 23 y 24 de septiembre, también celebrando a la Virgen de La Merced. La Mama Negra es un hombre disfrazado de mujer que va acompañado de otras personalidades típicas del Carnaval.

MENU MARCUS

La República del Ecuador, se encuentra en Sudamérica. Posee una gran gastronomía y festividades llenas de color y significado. Por tal motivo el menú seleccionado para la posterior presentación en el restaurante Marcus fue ecuatoriano llamado Ruta de Altura, ligando la variedad de climas y diversidad geográfica y la cocina tradicional que se presentan en cada uno de esos lugares. Es ahí donde se ve cambios referentes a la preparación y nombre de los platos. Haciendo que en cada plato se observe la gran variedad de productos que se da gracias al clima y resistencia de los mismos a cambios inesperados. Reconocido también por ser la mitad del mundo, es por esos motivos no solo presentan la gran variedad de cocina ecuatoriana sino también geografía del país.

Para tener un orden de presentación de los volcanes y dependiendo de su ubicación geográfica se los presenta desde norte a sur, de esta manera la comida irá cambiando de acuerdo con el clima.

VOLCAN CHILES:

Ubicado en la ciudad de Tulcán, no es tan reconocido por el resto del país, limita entre Colombia y Ecuador. Con una elevación de 4723m mas específicamente ubicado en Tufiño. No posee glaciales pero por el clima se puede presentar presencia de nieve en sus laterales. Se encuentran una gran variedad de alpacas y llamas que junto a pajonales hacen un paisaje maravillosos para quienes gustan de caminatas, pero también para aventureros con sus picos naturales que se observan fruto de erupciones pasadas (Prefectura del Carchi, 2012)

GASTRONOMIA DE TULCAN:

Gracias a su clima se encuentran una gran variedad de vegetales y es uno de los mayores productores de papa, granos y vegetales, principalmente encontrar variedades de papa que no se encuentran en otros lugares del país. En Carchi se ubica uno de los centros de producción de semillas de papa para su salvación y comercialización, de tal manera promocionando tipos de papas o tubérculos que por su poco consumo se están perdiendo. Sus principales platos típicos son cuy asado al carbón con papas y lechuga, hornado pastuso y papas con queso amasado, todos platos con productos característicos de la sierra ecuatoriana.

VOLCAN IMBABURA

Volcán potencialmente activo y se encuentra en la provincia de Imbabura, considerado un volcán compuesto por tener varias formaciones a su alrededor y estar situado en una falla geográfica natural. Pero teniendo en cuenta que actualmente es un volcán sin actividad y apagado. También llamado Taita Imbabura, con una altura sobre el nivel del mar de 4621 m msnm. (Instituto Geofísico) Gracias a su gran extensión se pueden realizar diversas actividades de caminata con distancias distintas. Además de cabalgatas y deportes con motocicletas.

GASTRONOMIA DE IMBABURA:

Posee una gran variedad de productos gracias a la agricultura, son conocidos por la variedad de granos que se están recuperando. Las habilidades manuales de sus habitantes no solo se refleja en la agricultura sino también en las obras de arte que se crean con madera y bordados. Al ser sus productos variados especialmente en vegetales, granos y tubérculos hay una gran producción de animales de granja como cerdos, vacas y ovejas. Entre su gastronomía se encuentran los siguientes platos que son

emblemáticos además de llevar el nombre de los lugares originarios. Pan de Caranqui, Tortillas de papa de Ibarra, Mote y fritada, cuyes, empanadas y en Yaguarcocha los típicos pescados de criadero. Además que no solo realizan producción para consumo interno y nacional. Es una de las provincias que resaltan por la exportación mundial de granos andinos como son cebada, quinua y amaranto, esto gracias al apoyo provincial y emprendedores locales.

VOLCAN CORAZON

Lleva su nombre debido a su forma vista desde la parte superior además que está rodeado por el Rio Negro. Ubicado en los límites de Pichincha, es un volcán inactivo. En ese lugar se a encontrado estructuras resultados de la colonización, posee rutas para aventureros que deseen disfrutar de los pajonales, flora y fauna. Con una altura de 4788 y clima aproximado de 15 grados (Viajando X, 2007)

GASTRONOMIA DE PICHINCHA:

Parte importante de la gastronomía Ecuatoriana, uno de los platos característicos es la fritada con sus guarniciones; papa, choco, tostado, aguacate, maduro. Otros platos son locro de papas, habas con queso que confirman la variedad de productos que se posee durante todo el año. Al ser la papa un producto tan característico se lo observa en varias preparaciones, cocinadas en la fritada o en tortillas en los llapingachos.

VOLCAN COTOPAXI

Volcán actualmente activo, ubicado en la provincia con el mismo nombre. Con una altura aproximada de 5897msnm. Para llegar a la cumbre se debe tener un conocimientos avanzado de ascenso ya que los glaseares que se encuentran en la parte de la cumbre necesitan de personal apropiado. También hay recorridos en sus colinas, además del refugio base. Donde se encuentran fauna y flora característica del paramo.

GASTRONOMIA DE COTOPAXI:

El plato principal de Latacunga es Chugchucaras, un plato muy abundante que contiene fritada, papas, chicharon y mote. Allulas que son pequeños bizcochos de harina de trigo y manteca de cerdo. Además de helados de salcedo que se caracterizan por tener capas de sabores de frutas naturales típicos de la zona.

Ruta de Altura

MENU

Primera Entrada

Papa con Salsa de queso, mermelada de ají, haba y cuy

Segunda Entrada

Ensalada de Quinoa y Vegetales, aderezo de limón, crocante de chífa-amaranto y aceite
de remolacha

Plato Fuerte

Medallón de cerdo, puré de arveja, tomate al horno, arena de mashua y crocante de
cebolla

Postre

Bizcocho de oca, uvilla en almíbar, mermelada de tomate de árbol, crumble de anís,
sorbete de mora y crocante de mote y panela

Reseña de los platos Escogidos

Papa con Salsa de queso, mermelada de ají, haba y cuy

Al cuy también se lo conoce como cobayo, originario y países sudamericanos y el Ecuador principalmente en la sierra, consumidos en momentos de celebración indígena o cuando alguien importante va a visitar una familia. Acompañadas de papas cocinadas y salsas de queso que casi siempre va con ají en este caso se ha dado una versión de mermelada, pero siempre presente. ANEXO 1

- **Ensalada de Quinoa y Vegetales, aderezo de limón, crocante de chíá-amaranto y aceite de remolacha ANEXO 2**

Quinoa uno de los cereales andinos más conocidos en el mundo además de su sabor posee gran cantidad de nutrientes, originario de la región Central Ecuatoriana. Con vegetales para dar más frescura a la ensalada, y cítricos dan un sabor complementario. La remolacha también es un producto típico de la región por lo que además de aportar un sabor dulce da color.

- **Medallón de cerdo, puré de arveja, tomate al horno, arena de mashua y crocante de cebolla. ANEXO 3**

El cerdo es un cárnico muy consumido en Ecuador, y se acompaña con tubérculos y vegetales propios de la región para de tal manera fomentar su consumo cotidiano. Y para dar más frescura se lo acompaña de un tomate y vaina de arveja. Como se observa hay una gran variedad de texturas para que sea más agradable al momento de consumirlo y así probar diferentes técnicas de cocción y su sabor.

- **Biscocho de oca, uvilla en almíbar, mermelada de tomate de árbol, crumble de anís, sorbete de mora y crocante de mote y panela ANEXO 4**

La oca es un tubérculo utilizado tanto en platos con dulce y sal, para darle una presentación diferente se realizo un biscocho y aprovechando la variedad de frutas utilizamos sabores diferentes, en este caso tomate de árbol, mora y uvilla. Al igual que la oca otra manera de utilizar el mote es a través de un crocante y para dar un sabor diferente y natura se utilizo con panela

ENTRADAS

Papa con cuy, salsa de queso y mermelada de ají				4 pax
	Cantidad	precio	total	
papa Cecilia cocinada	0,05	1,5	0,1	
papa chola frita	0,1	1,0	0,1	
mermelada de ají	1	0,2	0,2	
salsa de queso	1	0,1	0,1	
decoración de cebolla larga	1	0,0	0,0	
cuy al horno	1	5,0	5,0	
habas cocinadas	0,005	5	0,025	
total			5,5	1,38
Mermelada de ají				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ají Rojo Nacional	0,2	kg	0,7	0,14
Vinagre de Vino Blanco	0,005	lt	0,5	0,00252
Azúcar	0,005	kg	0,8	0,00
Sal	0,004	kg	0,3	0,0014
Costo Total				0,15
Margen de Error 10 %				0,02
Total				0,17
Costo Porción				0,04
Salsa de Queso				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Queso Fresco	0,01	kg	6,10	0,06
Crema de leche	0,01	kg	3,12	0,03
Leche	0,02	kg	1,03	0,02
Sal	0,001	kg	0,34	0,00
perejil	0,002	Lt	7,99	0,02
Costo Total				0,13
Margen de Error 10 %				0,01
Total				0,14
Costo Porción				0,04

Cebolla Larga Frita				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Cebolla Larga	0,015	kg	0,88	0,01
Maicena	0,002	kg	3,83	0,01
Sal	0,009	kg	0,34	0,00
Costo Total				0,02
Margen de Error 10 %				0,00
Total				0,03
Costo Porción				0,01
Cuy al Horno				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Salmuera	0,4	kg	0,02	0,01
Cuy Pelado	0,3	kg	15	4,5
Aceite de Achote	0,003	lt	3,1	0,009
Costo Total				4,52
Margen de Error 10 %				0,45
Total				4,97
Costo Porción				1,24
Salmuera				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Sal	0,03	kg	0,34	0,01
Azúcar	0,01	kg	0,81	0,01
Agua	3	lt	-	
Cebolla paiteña	0,03	kg	1,70	0,05
Zanahoria	0,02	kg	0,55	0,01
Costo Total				0,08
Margen de Error 10 %				0,01
Total				0,09
Costo Porción				0,02

Ensalada de quinua con vegetales			4 pax	
	Cantidad	Precio	total	
tomate en cubos	0,08	0,9	0,1	
pimiento 3 colores en cubos	0,08	4,2	0,3	
cebolla paiteña en cubos	0,06	1,7	0,1	
quinua	1	0,4	0,4	
aderezo de cítricos	1	0,3	0,3	
rucula / espinaca	0,002	26,0	0,1	
perejil	0,001	8,0	0,0	
aceite remolacha	1	0,1	0,1	
			1,4	0,35
Quinua				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Quinua	0,05	kg	3,29	0,2
Ajo	0,015	kg	18	0,27
Sal	0,002	kg	0,3	0,0006
Costo Total				0,44
Margen de Error 10 %				0,04
Total				0,48
Costo Porción				0,12
Aceite de Remolacha				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
remolacha	0,03	kg	0,9	0,027
Aceite	0,04	lt	2,6	0,1
Costo Total				0,13
Margen de Error 10 %				0,01
Total				0,15
Costo Porción				0,04
Aderezo de cítricos				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Limón Meyer	0,2	kg	0,90	0,18
perejil	0,002	kg	7,99	0,02
Aceite	0,003	lt	2,69	0,01
Sal	0,001	kg	0,34	0,00
Vinagre	0,01	Lt	5,87	0,06
Costo Total				0,26
Margen de Error 10 %				0,03
Total				0,29
Costo Porción				0,07

FUERTE

	Cerdo con puré de arveja y vegetales				
		Cantidad	Unidad	Precio	Total
cerdo con chicha		1		3,5	3,5
puré de arveja		1		0,1	0,2
tomate al horno		1		4,5	4,5
vainas de arveja blanqueadas		0,005		6,8	0,0
salsa de chicha y cerdo		1		0,2	0,2
crocante de cebolla		1		0,7	0,7
arena de mashua		1		0,1	0,1
chip de arveja		1		0,2	0,2
					9,4
					2,36

Chicha		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
chicha	0,4	LT	2,5	1
Hierba Luisa	0,01	kg	10	0,1
Costo Total				1,1
Margen de Error 10%				0,11
Total				1,21
Costo Porción				0,3

Cerdo y Chicha		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
Chicha	0,4	lt	0,3	0,1
lomo fin de cerdo	1	kg	12,0	12,0
Mantequilla	0,02	kg	6,9	0,2
Sal	0,002	kg	0,3	0,0006
Salmuera de Chicha	0,4	lt	1,1	0,4
Costo Total				12,8
Margen error 10%				1,3
Total				14,05
Costo Porción				3,5

Salmuera de Chicha		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
Chicha	1,8	lt	0,3	0,5
Ajo	0,015	lt	18	0,2
Cebolla Perla	0,1	kg	1,7	0,2
Sal	0,04	kg	0,3	0,02
Azúcar	0,01	kg	0,8	0,008
Costo Total				1,0
Margen error 10%				0,1
Total			0	1,1
Costo Porción				0,3

Puré de Arveja		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
Arveja Congelada	0,2	kg	2,5	0,5
Sal	0,003	lt	0,4	0,001
Crema de Leche	0,02	kg	3,1	0,06
Leche	0,06	Lt	1,02	0,06
Mantequilla	0,005	kg	6,9	0,03
Costo Total				0,7
Margen error 10%				0,1
Total				0,7
Costo Porción				0,2

Tomate al horno		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
Tomate Hidropónico	0,04	kg	4,5	0,1
ajo	0,004	kg	18	0,07
Tomillo	0,01	kg	8	0,08
Sal	0,01	kg	0,3	0,003
Costo Total				0,3
Margen error 10%				0,03
Total				0,4
Costo Porción				0,09

fondo de cerdo		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
zanahoria	0,5	kg	0,55	0,3
cebolla	0,2	kg	1,7	0,3
ajo	0,02	kg	18	0,4
cerdo	0,1	kg	12,07	1,2
Costo Total				2,2
Margen error 10%				0,2
Total				2,4
Costo Porción				0,6

Salsa de Cerdo		Rendimiento	4 pax	
	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Ingrediente				
Chicha	0,4	kg	0,3	0,1
Fondo de cerdo	0,2	lt	0,6	0,1
sal	0,002	kg	0,3	0,0006
cebolla	0,09	Lt	1,7	0,1
ajo	0,015		18	0,2
Costo Total				0,7
Margen error 10%				0,06
Total				0,7
Costo Porción				0,2

crocante de cebolla				
		Rendimiento	4 pax	
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
cebolla paiteña	0,08	kg	1,7	0,1
Aceite	0,9	lt	2,6	2,4
sal	0,002	kg	0,3	0,0006
Harina	0,007	kg	0,7	0,005
Costo Total				2,5
Margen error 10%				0,25
Total				2,8
Costo Porción				0,7

Arena de Mashua				
		Rendimiento	4 pax	
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Mashua	0,1	kg	3,2	0,3
Aceite	0,002	lt	2,6	0,005
Sal	0,002	kg	0,3	0,0006
harina	0,02	kg	0,7	0,01
Mantequilla	0,01	kg	6,9	0,06
Costo Total				0,4
Margen error 10%				0,04
Total				0,4
Costo Porción				0,1

Chip de arveja				
		Rendimiento	4 pax	
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Aceite	0,2	lt	2,6	0,5
Arveja	0,04	kg	4,5	0,18
Costo Total				0,7
Margen error 10%				0,07
Total				0,7
Costo Porción				0,2

POSTRE

Biscocho de oca con sorbete de mora y tomate de árbol					
		Cantidad	Unidad	Precio	Total
biscocho de oca		1		0,34	
mermelada de tomate de árbol		1		0,08	
uvillas en almíbar		1		0,09	
crumble de anís		1		0,27	
sorbete de mora		1		0,65	
crocante de mote y pañela		1		0,08	
				1,51	0,377

Bizcocho de oca				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
puré de oca	0,08	kg	1,5	0,1
Harina	0,3	kg	0,7	0,2
Azúcar	0,02	kg	0,8	0,02
Polvo de Hornear	0,015	kg	6,9	0,1
Mantequilla	0,08	kg	6,9	0,5
Huevos	2	unidad	0,1	0,2
Costo Total				1,2
Margen error 10%				0,1
Total				1,3
Costo Porción				0,3

Crumble de Anís				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
harina	0,1	kg	0,7	0,07
mantequilla	0,12	kg	6,9	0,8
azúcar	0,06	kg	0,8	0,04
anís	0,002	kg	5,1	0,01
Costo Total				0,9
Margen error 10%				0,09
Total				1,06
Costo Porción				0,2

Mermelada de Tomate de Árbol				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
tomate de árbol	0,1	kg	1,2	0,1
azúcar	0,2	kg	0,8	0,1
limón	0,002	kg	0,9	0,001
Costo Total				0,2
Margen error 10%				0,02
Total				0,3
Costo Porción				0,07

Sorbete de Mora				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
mora	0,8	kg	2,8	2,2
Azúcar	0,04	kg	0,8	0,03
Glucosa	0,02	kg	1,8	0,04
Costo Total				2,3
Margen error 10%				0,2
Total				2,5
Costo Porción				0,6

Uvillas en almíbar				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Uvillas	0,1	kg	3,04	0,3
Azúcar	0,04	kg	0,8	0,03
Costo Total				0,3
Margen error 10%				0,03
Total				0,3
Costo Porción				0,09

Crocante de Mote y Panela				
			Rendimiento	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Panela	0,03	kg	1,3	0,04
Mote	0,1	kg	2,3	0,2
Harina	0,02	kg	0,7	0,01
Azúcar	0,01	kg	0,8	0,008
Costo Total				0,2
Margen error 10%				0,03
Total				0,3
Costo Porción				0,08

INFORME CUANTITATIVO

Dentro de la semana se llevo un conteo diario de cuantos comensales ingresaron al restaurante. Ya que los días variaron referente a la cantidad de clientes que ingresaron, en general al restaurante tanto en la tarde como en la noche. Gracias a esto se lograba realizar un buen mis en place para que de tal manera no existieran faltantes. El total de menús vendidos durante la semana fue 37 menús completos y 2 entradas.

Ventas vs Costos

Tomando en cuenta los precios establecidos de menú \$16,13 y en este caso cada entrada a \$8,50. Teniendo un total de ventas al finalizar la semana de \$ 613,81.

A continuación se detallaran los ingresos obtenidos

$$\text{TOTAL INGRESOS} = 37(16.13) + 2 (8,50)$$

$$= 596,81 + 17$$

$$= 613,81$$

INGRESOS			
	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
MENU COMPLETO	37	\$ 16,13	\$ 596,81
ENTRADA	2	\$ 8,50	\$ 17,00
TOTAL INGRESOS:			\$ 613,81

Costo Total

La manera de determinar ese valor es Requisiciones + Trans. In - Trans. Out

$$\text{COSTO TOTAL} = 151,68 + 20 - 19,40$$

$$= 152,28$$

Costo Real	
Requisiciones	\$ 151,68
Trans. In	\$ 20,00
Total:	\$ 171,68
Trans. Out	\$ 19,40
Costo total:	\$ 152,28

Para sacar el Food Cost se debe realizar dos formular diferentes para tener datos reales y teóricos.

Food Cost Real : dividiendo el costo total del menú para los ingresos

$$FC \text{ REAL} = 152,28 / 613,81$$

$$= 25\%$$

Food Cost Real	
Costo total	\$ 152,28
Ingresos	\$ 613,81
FC Real	25%

Food Cost Teórico: tomando los datos de la receta estándar y el precio de venta

$$FC \text{ TEORICO} = 4,50 / 16,13$$

$$= 28\%$$

Food Cost Teórico	
Costo menú	\$ 4,50
Precio venta	\$ 16,13
FC Teórico	28%

La diferencia de Food Cost es de 2% que no es preocupante. Ya que debido a la baja rotación del menú, el misen place que se realizo se llegaba a dañar y tenía que ser

cambiado por tal motivo se podría llegar a tener una referencia de una ligera pérdida, aun así solo los productos perecibles ya que los la mayoría podrían permanecer congelados sin problema.

Utilidad Neta: Utilizando los datos anteriores se resta los costos menos el costo real.

UTILIDAD NETA	
INGRESOS	\$ 613,81
COSTO REAL TOTAL	\$ 152,28
UTILIDAD	\$ 461,53

Utilidad Neta: Ingresos – Costo Real

$$\$613,81 - \$152,21 = \$461,53$$

Los resultados obtenidos no fueron tan altos, pero aun así no se genero perdida para el restaurante.

CONCLUSIONES

El Menú “Ruta de Altura” durante la semana se desarrollo con mucha normalidad, donde se demostró las habilidades y nivel de organización para que el menú tenga el éxito esperado. El objetivo de presentar un menú Ecuatoriano es dar a conocer la variedad de productos con técnicas naturales, cuyo motivo principal es que el producto utilizado resalte. Utilizando productos típicos de la región andina.

Al ocupar como producto típico, cuy, el menú para algunos clientes no le parece atractivo por tal motivo no tuvo tanta aceptación. Para los clientes que asistieron al restaurant Marcus y disfrutaron del Menú Ruta de Altura, tuvo una buena acogida especialmente por la presentación de los paltos, llenos de color y con productos que en su mayoría no son utilizados cotidianamente. Combinando la cocina gourmet con la gran gastronomía que ofrece Ecuador.

Iniciando con un buen manejo de costos que son las bases para que las ganancias sean mayores, además que utilizando bien los productos de tal manera reducir los desperdicios. Manejar un buen stock con los menús necesarios para la semana. Con la semana de menú del Estudiante, es donde un alumno aprende a ser mas organizado tanto en mis en place como al momento del servicio, con la ayuda de un grupo de cocina que sirve de apoyo y guía al momento de sacar el menú.

Bibliografía

- Cajamarca, C. (2011). *Ecuador Colores y Sabores*. TiPublica.
- El Diario Ec. (2015). *El Diario Ec*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/351117-sal-prieta-en-todo-momento/>
- Instituto Geofísico . (s.f.). *Instituto Geofísico - Escuela Politécnica Nacional*. Recuperado el Diciembre de 2016, de 2015.
- Long, J. (2003). *Conquistas y Comida*. Mexico : Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2014). *Instituto Nacional de Pesca Ecuador*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.institutopesca.gob.ec/programas-y-servicios/camaron/>
- Ministerio de Turismo. (2011). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ministerio de Turismo. (2014). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/>
- Peralta, E. (2009). *INIAP*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/ESTADO%20DEL%20ART E%20QUINUA%202.pdf>
- Prefectura de Imbabura. (2015). *Dirección General de Tecnología de la Información* . Recuperado el Diciembre de 2016
- Prefectura del Carchi. (2012). *Carchi Prefectura*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://carchi.gob.ec/index.php/turismo-canton-tulcan/volcan-chiles>
- Tandazo, A. (2014). *Surtrek*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.surtrek.org/blog/la-fiesta-de-la-chonta-un-rito-para-agradecer-por-la-cosecha/>
- Viajando X. (2007). *Viajando X .com*. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.ec.viajandox.com/mejia/el-corazon-A293>
- ViejandoX Consultores. (2007). *Viajando X* . Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://www.ec.viajandox.com/carchi/tulcan-canton-C97>
- Villegas, A. (2014). *Cocina Española e Internacional*. España: Ideas Propias.

ANEXOS

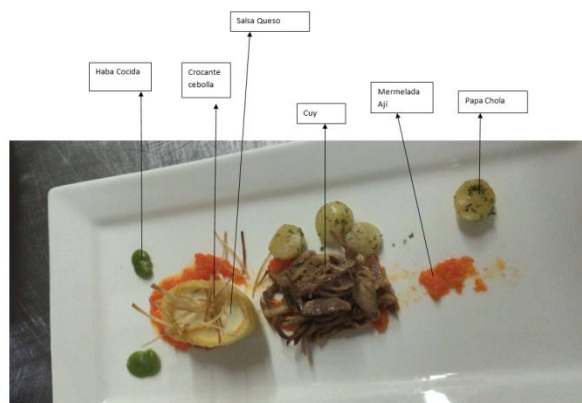


Ilustración 1 : Primera Entrada



Ilustración 2 : Segunda Entrada

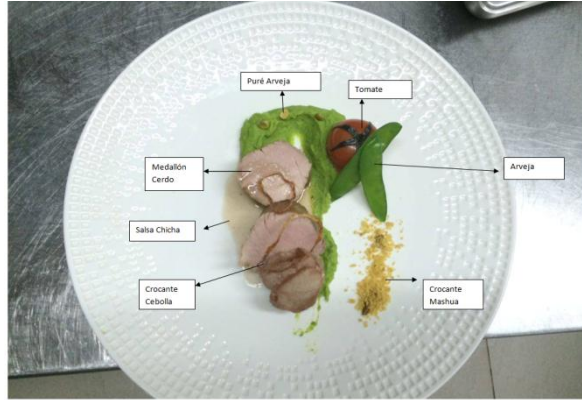


Ilustración 3 :Plato Fuerte

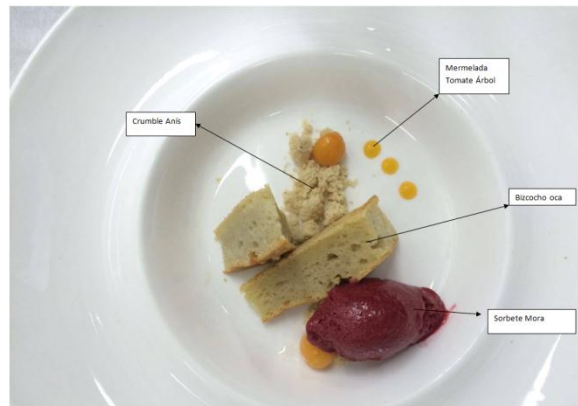


Ilustración 4 : Postre

REQUISICIONES

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	13/12/2016 10:13 a.m.

Transfer : LA1609-00317 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 12/09/2016
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : PRACTICAS IV (MARCUS DEGUSTACION) ARACELY GU
Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
33049	HABA FRESCA S/CASCARA	Kilogra m	0.30	0.42	3.18	1.33
			CON CASCARA			
33008	AJI ROJO NACIONAL	Kilogra m	2.00	0.00	1.00	0.00
39016	QUESO FRESCO	Kilogra m	0.50	0.50	6.11	3.06
37010	LECHE ENTERA	Liter	2.00	2.00	1.03	2.07
33026	CEBOLLA BLANCA	Kilogra m	0.80	0.80	0.77	0.62
33029	CEBOLLA PAITENA	Kilogra m	1.00	1.10	0.83	0.91
33030	CEBOLLA PERLA	Kilogra m	1.00	1.10	0.94	1.03
36079	MAYONESA	Kilogra m	0.10	0.10	2.73	0.27
33058	PAPA CECILIA	Kilogra m	0.80	0.80	0.70	0.56
33060	PAPA CHOLA	Kilogra m	1.00	1.00	0.87	0.87
34026	LIMON MEYER	Kilogra m	0.60	0.60	0.57	0.34
34027	LIMON SUTIL	Kilogra m	2.00	2.00	1.31	2.63
37014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogra m	1.00	1.00	5.54	5.54
31011	HARINA QUINUA	Kilogra m	0.20	0.00	7.94	0.00
39017	QUINUA	Kilogra m	1.00	1.00	2.91	2.91
30013	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogra m	0.20	0.35	6.02	2.11

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31089	SEMILLA CHIA	Kilogram	0.08	0.08	5.64	0.45
51022	HARINA AMARANTO	Kilogram	0.08	0.00	15.55	0.00
1013	ACEITE GIRASOL	Liter	2.00	2.00	2.72	5.45
44063	TOMATE ARBOL	Kilogram	1.00	1.00	1.07	1.07
14021	CERDO LOMO FINO	Kilogram	7.00	0.00	9.70	0.00
83056	OCAS	Kilogram	1.00	1.10	1.50	1.65
9009	PANELA MOLIDA	Kilogram	0.09	0.00	1.27	0.00
81012	ANIS ESTRELLADO	Kilogram	0.04	0.04	5.17	0.21
44038	MORA CASTILLA	Kilogram	2.00	2.00	2.60	5.20
36107	POLVO HORNEAR	Kilogram	0.02	0.00	3.29	0.00
832001	ARVEJA CONGELADA	Kilogram	2.00	2.50	2.55	6.38
55001	HUEVOS	Each	5.00	5.00	0.11	0.55
51012	HARINA TRIGO	Kilogram	0.50	0.00	0.76	0.00
83033	CHOCHOS	Kilogram	0.50	0.50	2.98	1.49
83113	AJO MACHO ENTERO	Kilogram	0.09	0.10	5.50	0.55
83112	MASHUA	Kilogram	0.40	0.50	3.20	1.60
31060	SAL CRISAL	Kilogram	1.00	2.00	0.33	0.65
9001	AZUCAR	Kilogram	1.00	2.00	0.77	1.54
73022	FUNDA VACIO MEDIANA	Each	20.00	20.00	0.06	1.26
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	20.00	20.00	0.04	0.70
57005	CREMA LECHE	Liter	1.00	1.00	3.08	3.08
83070	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.50	0.60	1.66	1.00

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.60	0.60	1.60	0.96
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.50	0.60	0.90	0.54
83086	TOMATE HIDROPONICO	Kilogram	0.50	0.50	4.50	2.25
73021	FUNDA VACIO GRANDE	Each	12.00	12.00	0.15	1.74
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	20.00	20.00	0.02	0.44
70015	GLUCOSA	Kilogram	0.06	0.00	1.88	0.00
83078	REMOLACHA	Kilogram	0.50	0.50	0.54	0.27
Total:						63.28

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	13/12/2016 10:13 a.m.

Transfer : LA1609-00532 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 15/09/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS IV (MENU ESTUDIANTE) ARACELY GUANOT
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
32001	ARVEJA CONGELADA	Kilogram	2.00	2.00	2.55	5.10
58022	RUCULA	Kilogram	0.35	0.40	26.00	10.40
33008	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	1.00	1.00	0.78	0.78
Total:						16.28