

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo

INFORME IDENTIDAD CULINARIA MENÚ “CHOLONIZACIÓN”

Iván Andrés Salazar Cadena

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Lic. En Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 28 de Abril de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

INFORME IDENTIDAD CULINARIA MENÚ “CHOLONIZACIÓN”

IVÁN ANDRÉS SALAZAR CADENA

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Alonso Navas Borja,
M. Sc. Administración Culinaria e
Innovación**

Quito, 28 de Abril de 2020

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.

Nombres y apellidos: Iván Andrés Salazar Cadena

Código: 00136358

Cédula de identidad: 1723524144

Lugar y fecha: Quito, Mayo de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El menú elaborado lleva por nombre “Cholonización”. Su nombre denota de esta manera el intercambio de diferentes productos en los cuales se ha basado la cultura gastronómica de España y de Ecuador. Al ser la alimentación de estos países el resultado de la conexión entre estas dos culturas y la permuta de sus diferentes productos agrarios es de mi interés plasmar el cambio de las mismas, y como se generaron diferentes platos llamados propios de cada país que llevan como ingrediente principal un producto que no es nativo de esa región.

Así, al ser la cultura gastronómica una ideología que no detiene su evolución ni su cambio la propuesta de este menú es analizar y mostrar el comercio que generó platos y costumbres de alimentación diferentes dentro de cada uno de estos países. Así mismo, pretende analizar cómo se podría generar un nuevo cambio dentro estos, a través de nuevos productos nativos de nuestro país y de Latinoamérica que se conjugan con platos típicos españoles manteniendo su base, pero descubriendo nuevos sabores y experiencias.

Palabras clave: colonización, mestizaje, cultura gastronómica, identidad culinaria

ABSTRACT

The menu prepared is called “Cholonización”. Its name shows the interchange of different products in which the gastronomic culture of Ecuador and Spain have based. My interest is showing the changes of the gastronomic culture of these countries basing on the style of nourishment of them, as the result of the connection between both cultures and its agrarian products. Also the goal is displaying the origin of different dishes proper of these culture that have on the base of the different products which are not native of the country.

Thus, the gastronomic culture is an ideology that have no stops in its evolution, the purpose of this menu is analyzing and presenting the commerce in which this dishes were generated, as it customs on the feeding of its people inside this countries, and how it could generate a new type of alimentation and change within the gastronomic culture, using different products from other country. Thereby, we can discover new flavors and experiences by mixing different types and bases of both cultures.

Key words: colonization, miscegenation, gastronomic culture, culinary identity

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	5
ABSTRACT	6
1. INTRODUCCIÓN	9
2. MARCO TEÓRICO.....	10
2.1. La colonización.....	10
2.2. La colonización dentro del comercio	11
2.3. La colonización dentro de la alimentación.....	12
2.4. El mestizaje	14
2.5. Alimentación dentro del Ecuador	15
2.6. Platos dentro de su alimentación	16
2.7. Alimentación dentro de España	16
2.8. Platos dentro de su alimentación	17
3. DESAROLLO Y ELABORACIÓN DEL MENÚ	18
3.1. “Cholonización”	18
3.2. Tostada de ceviche.....	18
3.3. Gazpacho de tomate de árbol	19
3.4. Tubérculos bravos.....	23
3.5. Cerdo.....	27
3.6. Churros en Ambato.....	29
4. CONCLUSIONES Y COMENTARIOS PERSONALES	33
BIBLIOGRAFÍA	35
ANEXOS.....	36
ANEXO A: TOSTADA DE CEVICHE	36
ANEXO B: GAZPACHO DE TÓMATE DE ÁRBOL	36
ANEXO C: TUBÉRCULOS BRAVOS.....	37
ANEXO D: CERDO	37
ANEXO E: CHURROS EN AMBATO.....	38
ANEXO F: RECETAS ESTÁNDAR TOSTADA	38
ANEXO G: RECETA ESTÁNDAR GAZPACHO.....	39
ANEXO H: RECETA ESTÁNDAR TUBÉRCULOS	39
ANEXO I: RECETA ESTÁNDAR CERDO	40
ANEXO J: RECETA ESTÁNDAR CHURROS	40
ANEXO K: RECETA ESTÁNDAR CHOLONIZACIÓN	41

ANEXO L: FOOD COST REAL 41
ANEXO M: REQUISICIONES 42

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo se encuentra enfocado al desarrollo de un menú basado en un concepto propio que se venderá dentro del Restaurante Marcus para su análisis de ventas y el comportamiento de los consumidores, así como su preparación, cocción y montaje dentro de la cocina. En este caso, se ha desarrollado el menú de nombre “Cholonización” que busca encontrar una mezcla entre productos propios de la región sudamericana, y platos emblemáticos de la cultura española. De este modo, se pretende encontrar la evolución de la cultura gastronómica dentro de estas dos regiones, ya el modo de alimentación y el intercambio de técnicas de cocina, y de productos es un tema que no es estático y que cambio según las necesidades y comportamiento de varios sectores dentro de los países que conforman este mestizaje.

Esto representa una suma importancia para el estudio de la cultura y la alimentación del Ecuador, ya que se centra en el estudio y la evolución del mestizaje y del sincretismo que ocurrió desde los tiempos de la colonia hasta el momento en que vivimos, teniendo como eje el mestizaje de las culturas junto con las diferentes características de este proceso dentro de la historia de estas regiones

Dentro del desarrollo del documento se analizara las acciones y consecuencias de la colonización, el mestizaje y el sincretismo de estas culturas. Así mismo, se estudiara el proceso de creación del concepto y la preparación de las diferentes recetas dentro del menú, para finalmente analizar su venta y el comportamiento de los consumidores junto con este concepto.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. La colonización

Desde la llegada de Colón junto con su tripulación a la isla que ellos mismo bautizarían como La Española, empezaría una transición dentro de los diferentes pueblos que se encontrarían en el año de 1492 y que seguiría de esta manera a través de los siglos siguientes hasta la actualidad.

El viaje de Colón se tendría como objetivo la búsqueda de la región oriental y un nuevo camino para una conexión más rápida hacia la misma. De esta manera llegaría al continente americano donde se encontraría con diferentes pueblos quienes los acogerían de manera favorable en un principio, este acto desencadenaría diferentes guerras generadas por la codicia de los españoles en búsqueda de riquezas minerales. (Williamson, 2013) Además, traería consecuencias negativas para el pueblo de América tales como nuevas enfermedades y una cadena de esclavitud hacia estos pueblos, generados por el abuso hacia la colonia que formarían los españoles dentro del Nuevo Mundo.

Dejando de lado el papel negativo de la colonización, cabe recalcar que entre estas dos culturas se generaría un intercambio de diferentes conocimientos y cultura, así como el lenguaje de los españoles dentro del continente, tecnología y conocimientos bilaterales y los productos de consumo en la alimentación de las dos naciones. (Cuervo, 2016)

La colonización empezaría en México donde Hernán Cortes tomaría la iniciativa de una guerra, acompañado de diferentes pueblos centroamericanos enemigos de Moctezuma, así atacarían al pueblo azteca y tomarían la ciudad de Tenochtitlan realizando el primer avance hacia tierras del sur para generar más colonias que producirían diferentes productos como

materias primas que terminarían en manos de los españoles. (Cuervo, 2016) Asimismo, diferentes españoles se asentarían dentro de este territorio empezando a formar un estilo de vida diferente, que trataba de asimilar a su vida dentro del continente Europeo.

Pizarro sería el actor principal de la conquista dentro del sur del continente americano que terminaría con el reinado de los Incas. Dentro de este territorio también se crearían diferentes Virreinos y colonias que trabajarían dentro de mitas y obrajes generando diferentes materias primas como tela, oro, plata, frutos y vegetales propios e introducidos.

El tiempo pasaría y se generarían diferentes guerras y revoluciones que terminarían con la victoria del grupo denominado como los Criollos, personas mestizas quienes habían adquirido ya diferentes enseñanzas de sus antecesores y que serían no solo genéticamente una mezcla de españoles, indígenas e inclusive negros. Al terminarse la colonización, el pueblo de América estaría conformado por diferentes culturas, pero en su mayoría mestizos, quienes tomarían el control e impondrían sus ideologías, sociales, políticas, económicas, productivas y religiosas. (Rodrigo, 2017)

Toda esta historia generaría una nueva cultura de la cual seguimos encontrando grandes rastros dentro de nuestra vida diaria en los diferentes continentes que a pesar de la distancia, fueron conectados a través de la colonización.

2.2. La colonización dentro del comercio

Tras la instauración de los diferentes pueblos venideros de España dentro de América Latina la organización social sería tomada desde Europa pues se incorporaría “Las Indias” a la Corona de Castilla. De este modo en la región europea se establecería un monopolio unilateral en cuanto al comercio y la migración. Mientras tanto, dentro de Las Indias se

tomaría una organización social similar al de los colonizadores creando Audiencias, Gobernaciones, Municipios y Virreinos. Así, los nuevos territorios suponían una fuente de ingreso para Castilla, de este modo la corona exigiría que dentro de todos los productos o minerales comercializados dentro y fuera de la región se debería pagar con una quinta parte de esta producción, llamándose este impuesto el quinto real. (Williamson, 2013)

Este impuesto supondría en un futuro la obligatoriedad para la corona sobre la utilización de diferentes productos agrarios y textiles provenientes de Las Indias, y muchas veces el descubrimiento de nuevas plantas y animales que se unirían, de a poco, a la cotidianeidad de la vida en Europa.

Dentro de este sistema de producción, y tras el establecimiento de una colonia mucho más grande y de mayor población dentro de América Latina, se empezaría con el uso de la mita dentro de las minas y la encomienda en el trabajo de la tierra sobre los nativos de las colonias.

Esto desencadenaría en la explotación de la tierra y de la mano de obra indígena a quienes se les comprometía a trabajar gratis a cambio de la instrucción en la fe cristiana. (Rodrigo, 2017)

Cabe recalcar que dentro del trabajo de la tierra existía autonomía para la explotación de la tierra y el conocimiento de la mismas se encontraba dentro de los indígenas, por lo cual, dentro de las encomiendas se seguiría plantando y cosechando plantas y alimentos nativos e introducidos por igual.

Sin embargo, los dos productos de mayor comercio serían el oro y la plata desde Las Indias hacia la Corona y el ganado, el trigo y las armas desde Europa.

2.3. La colonización dentro de la alimentación

Como se pudo evidenciar anteriormente, dentro del comercio entre los dos pueblos existió un intercambio de productos muy marcado entre estas regiones. Pero la alimentación sería un tema que abarcaría un cambio drástico dentro de las dos culturas. En este caso los colonizadores tras estar ya establecidos dentro de América por un largo tiempo añoraban, al igual que los sacerdotes, el sabor y el contenido alcohólico de la cerveza. Si bien existían diferentes fermentos dentro de la alimentación indígena al ser una fermentación diferente y de un producto atípico, este no era del gusto de los colonizadores. (Rodríguez, 2010) Es por esto que se traería varias semillas de trigo para producir harinas que serían la base de diferentes alimentos y bebidas. Esto traería una mezcla de harinas para la creación de una nueva variedad de masas y de bebidas que se unirían a los fermentos de los indígenas. De la misma manera, se trajo ganado y porcinos desde Europa para el consumo de los colonizadores, esto generaría una mezcla entre los productos nativos y estas nuevas proteínas de mayor producción. Como resultado de la esclavitud, los indígenas y negros se verían obligados al uso de los cortes y los huesos que serían despreciados por los colonizadores. El consumo de vino y aceite de oliva, entraría dentro de esta tierra sin embargo, no tendría mucha incidencia dentro del consumo, pues dentro de diferentes regiones en Latinoamérica no se generaría un buen desarrollo de estas plantaciones. (Cuervo, 2016) Por su parte, dentro de Europa se introduciría el consumo de chocolate, que venía del cacao y que también se empezaría a distribuir a través de otras colonias cercanas a Europa. La papa, sería un aporte a la alimentación en España, siendo en un principio un producto de consumo especialmente de la clase baja al igual que el tomate que si bien fue introducido en las primeras épocas de la colonia se lo creería como un fruto venenoso, para después tomar parte importante del consumo de los Europeos por su sabor y su variedad. Igualmente, el tabaco se empezaría a consumir dentro de las regiones europeas tras la colonización. (Rodrigo, 2017)

2.4. El mestizaje

“Fruto de la unión de los peninsulares y los indígenas, el mestizo fue comprendido como el producto de una historia ocurrida en el Nuevo Mundo, pero especialmente —y de manera figurativa— de esta tierra.” (Rodríguez, 2010)

El mestizo nace de la unión de colonizadores ya asentados dentro de tierras latinoamericanas e indígenas. Esta mezcla no solo de genes sino de culturas daría como inicio a una ideología creada para nombrar el sincretismo de culturas en todos sus diferentes ámbitos.

Sin embargo, el mestizo dentro de Latinoamérica crecería con la influencia de un número mayor de culturas pues dentro de su círculo social no existirían solo peninsulares e indígenas, sino también criollos, mulatos y más mestizos. (Rodríguez, 2010)

Por esto, se dice que el mestizaje conlleva dos corrientes: la biológica y la cultural dando, en si un patrón original dentro de la tierra donde nace el mestizo. (Fabregat, 2013) Desde este punto de la historia se han generado diversas ramas genéticas de mestizos que llevan consigo no solo esta carga dentro de su ADN, sino la mezcla de conocimientos, saberes, historia y cultura que fluye a través de su pasado y que no para aun en tiempos modernos donde la movilización de las personas alrededor del globo es ahora una acción que se toma con facilidad.

Sin embargo, no se puede hablar de una mestización completa del continente americano y es por esto que para indagar acerca del pasado de las raíces del mestizaje se toma en cuenta a las personas con la genética más intacta. Dentro de este tema existe un debate social y científico pues según estudios se pudo demostrar que incluso en épocas prehispánicas

existían grupos separados que serían considerados como las personas que nacerían de personas de diferentes pueblos. (Fabregat, 2013)

Y es que dentro de ciertos estudios el mestizaje ha sido considerado como el fruto de una relación vil y de interés por parte de las dos culturas que tendrían un hijo. (Rodriguez, 2010)

El mestizo sigue siendo de esta manera un sujeto de estudio en continua evolución, pues este fenómeno no se detiene y acarrea consigo la creación cíclica de nuevas culturas y conocimientos. La mezcla ha generado dentro de diferentes culturas, aversión y dentro de otros, regocijo, lo que no podemos dejar de lado es que ahora el mundo se vive entre una mayoría de mestizos que se alimentan, viven, aprenden, y se relacionan como mestizos.

2.5. Alimentación dentro del Ecuador

La alimentación dentro del continente Americano es fruto de la herencia y mezcla de los diferentes actos históricos dentro de sus tierras. En este caso, Ecuador ha sufrido la influencia de los Incas, los españoles, afrodescendientes y árabes en una medida baja.

La alimentación Ecuatoriana se basa en el consumo de diferentes carbohidratos como parte principal de su dieta siendo estos el arroz, la papa y el maíz. Las proteínas de mayor consumo son la bovina, la porcina y diferentes peces de la región. (INEC, 2017)

Cabe recalcar que el Ecuador al ser un país en donde comprenden cuatro regiones muy diferentes entre sí posee una alimentación variada dentro de cada una de estas, con el consumo principal de mariscos y peces dentro de la costa, así como el verde, la yuca y el maní. Dentro de la Sierra se puede observar el consumo marcado de tubérculos, maíz y en cuanto a las proteínas el cerdo y la vaca. En el Oriente por su parte podemos encontrar el consumo de palmito, yuca y de diferentes peces de río y animales de la selva. (Ministerio de

Cultura y Patrimonio, 2013) No existe una cultura gastronómica o un plato que se marque como estrella dentro de todo el territorio ecuatoriano, sin embargo, se puede observar claramente los rastros de la colonización en muchos de los platos de consumo diario de sus habitantes.

2.6. Platos dentro de su alimentación

Varios son los platos típicos que se pueden observar dentro de la región ecuatoriana por su gran variedad de alimentos y culturas dentro de un espacio tan pequeño territorialmente. Para esto, es necesario que nos enfoquemos en sus regiones. Por ejemplo, dentro de la región Costa se observa el consumo de variados ceviches, empanadas de verde, panes de yuca, cazuela, corviches, seco de pollo, una gran variedad de pescados y mariscos, fritos, cocinados, al jugo, al ajillo, encocado y demás. Así mismo, en la región Sierra se puede tener el hornado o fritada, acompañado de tortillas de papa, mote o maíz, igualmente existe la chugchucara, la timbushca, el locro, la cecina, entre otros. Dentro de esta región se nota el marcado consumo de cerdo como proteína. Y en la región amazónica existe el maito de diferentes pescados de río o de chontacuros, el ayampaco, bebidas como la chicha de yuca y de chonta, carnes consideradas exóticas como la de serpiente o de guanta y guatusa. Asimismo, sopas como inchicapi y demás son parte de diferentes platos típicos de esta región. Así, se torna difícil pronunciar platos típicos de una región de una provincia o hasta de una ciudad en específico pues la cultura alimentaria del Ecuador está llena de variedad no solo de preparaciones sino de productos dentro de su territorio continental.

2.7. Alimentación dentro de España

La alimentación dentro de España se encuentra marcada por diferentes procesos culturales, en especial la formación de colonias dentro de América, la invasión por parte de los árabes y

diferentes conexiones con los países nórdicos cercanos al mismo país. Al estar España ubicado dentro de la península ibérica, se ubica rodeado por extensiones de agua que le aportan de diferentes mariscos y pescados en el cual se basa la alimentación de las regiones exteriores de España. (Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2016) Sin embargo, la tradición española de alimentación se encuentra basada en tres alimentos de productos que ingresaron tras diferentes conquistas, estos son el pan, el vino y el aceite de oliva. Cada una de sus comidas está acompañada de estos tres alimentos, así como sus días se ven acompañados de diferentes embutidos y curados propios de la región.

2.8. Platos dentro de su alimentación

Es por lo expuesto anteriormente que se puede hablar de diferentes platos y elaboraciones dentro de la gastronomía española, tales como la tortilla española, las patatas a la brava, la sobrasada, el gazpacho, la sopa de ajo, la fabada, el cocido madrileño, la paella y el salmorejo. (Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2016) Dentro de sus tierras existen platos que se consumen igualmente según la estación predominando los cocidos, las sopas y platos llenos de legumbres dentro de las épocas de invierno y otoño. De la misma manera, dentro de primavera y verano se observan diferentes platos mucho más ligeras como ensaladas, sopas frías y un consumo elevado de vinos y cerveza.

3. DESAROLLO Y ELABORACIÓN DEL MENÚ

3.1. “Cholonización”

Este menú se fija en los platos emblemáticos de dos mundos, El Nuevo y El Viejo. Cada plato de este menú trae consigo nuevas mezclas y productos, que son la base de diferentes recetas tradicionales y que se pueden seguir intercambiando dentro de estos territorios, adaptándolas a cada región. Este menú es el resultado de un mestizaje que no vio un punto final.

3.2. Tostada de ceviche

Este aperitivo se inspira en las tostadas propias de España que se sirven como abre bocas dentro de las comidas familiares, estas se elaboran a partir de una hogaza de pan al cual se le puede poner cualquier tipo de vegetal, carne curada o embutido. En este caso se lo mezcla con uno de los entrantes más famosos del Ecuador, el ceviche.

Ingredientes:

Para la mezcla de ceviche:

80 gr de filete de Mero

200 gr de sal en grano

200 gr de azúcar

40 gr de cebolla paitaña

15 gr de ají

150 ml de jugo de limón

50 ml de jugo de naranja

Para el papel de pan:

100 gramos de pan viejo

100 ml de fondo de vegetales

Preparación:

Para la mezcla de ceviche:

Recubrir el filete de pescado con la sal y el azúcar. Dejar reposar dentro del refrigerador por lo menos 24 horas para poder curarlo correctamente. Una vez curado lavar con agua fría y cortarlo en brunoise.

Cortar la cebolla perla y el ají sin pepa en cubos mucho más pequeños que brunoise.

Mezclar el pescado, la cebolla y el ají cortado junto con el jugo de limón y de naranja.

Mezclar bien y dejar reposar por al menos una hora.

Para el papel de pan:

Remojar el pan viejo dentro del fondo caliente y batir en licuadora hasta obtener una pasta sin grumos.

Extender esta pasta sobre un silpat y dejar deshidratar por dos horas a 100 grados centígrados.

3.3. Gazpacho de tomate de árbol

Uno de los platos más arraigados dentro de la cultura gastronómica de España y que nace en base al tomate, producto que se llevó desde Las Indias. En esta preparación se realiza la mezcla con una fruta del Ecuador para volverlo aún más refrescante y se lo une a la tradición española de comer el gazpacho con un pan y huevo en diferentes interpretaciones. Además, se une al sabor salado del mejillón de las costas del pacífico que se armonizan perfectamente junto con los sabores ácidos y dulces del mismo.

Ingredientes:

Para la mezcla de gazpacho:

150 gr de tomate de árbol

40 gr de tomate riñón

20 gr de pepinillo

2 dientes de ajo

20 ml de vinagre de manzana

20 ml de pulpa de tomate de árbol

20 gr de azúcar

0,150 ml de aceite de oliva extra virgen

Para los encurtidos:

50 gramos de pepino chino

50 ml de vinagre

40 ml de agua

35 gr de azúcar

15 gr de azúcar

1 gr de coriandro

1 gr de semillas de mostaza

Para los mejillones:

12 unidades de mejillones

1 diente de ajo

2 gr de tomillo

25 ml de aceite de oliva extra virgen

Para la salsa de aguacate:

250 gr de aguacate

25 ml de jugo de limón

25 ml de aceite de oliva

Para las monedas de manzana:

100 gramos de manzana verde

100 ml de agua

3 gr de ácido cítrico

Para la yema curada:

1 huevo

20 gr de sal fina

20 gr de azúcar

Para el pan de zapallo:

50 gramos de zapallo pelado

3 gr de levadura fresca

2,5 gr de mantequilla

1 gr de sal

80 gr de harina

1 gr de azúcar

Preparación:

Para la mezcla de gazpacho:

Batir dentro de una licuadora el tomate de árbol pelado, el tomate riñón, el pepinillo, el ajo y el vinagre hasta lograr una mezcla homogénea.

Aparte, realizar un coulis con la pulpa de tomate de árbol y el azúcar, añadir a la mezcla anterior mientras se sigue batiendo.

Ir añadiendo en forma de hilo el aceite de oliva para lograr emulsionar la mezcla.

Cernir y reservar en el frío.

Para los encurtidos:

Mezclar todo los ingredientes dentro de una olla a excepción del pepino chino. Llevar a ebullición y retirar del fuego.

Sacar laminas finas a lo largo del pino descartando las partes de la cascara.

Unir las dos preparaciones dentro de una funda de vacío y sellar. Dejar reposar por un día y después cernir para poder usar. Se puede guardar el líquido de encurtido para encurtir nuevamente pepinos chinos.

Para los mejillones:

Limpiar los mejillones y sacarlos de su concha. Mezclar todos los ingredientes dentro de una funda de vacío. Sellar y cocinar con termo circulador a 54 grados centígrados por 10 minutos.

Para la salsa de aguacate:

Mezclar dentro una licuadora el jugo de limón y el aguacate pelado y sin pepa. Añadir el aceite oliva en forma de hilo hasta lograr una emulsión. Salpimentar.

Para las monedas de manzana:

Laminar la manzana verde con un grosor aproximado de medio centímetro y cortar con el cortapastas más pequeño. Dejar estas monedas dentro de agua fría mezclado con el ácido cítrico para evitar su oxidación

Para la yema curada:

Separar la yema de la clara, si es necesario usar una espátula de emplatado para retirar la mayor cantidad de clara de la yema. En un recipiente poner un cuarto de la sal y el azúcar mezclado, poner sobre este la yema y cubrir con el restante de sal y azúcar. Dejar en la refrigeradora por 3 días.

Retirar la yema del recipiente y lavar con agua fría, deshidratar a 70 grados por 8 horas.

Para el pan de zapallo:

Cocinar el zapallo hasta que estén suaves y realizar un puré sin grumos con este.

Mezclar con los demás ingredientes mientras el puré aun esta tibio. Amasar hasta obtener una red de gluten resistente.

Dar una primera fermentación dentro del refrigerador por 12 horas.

Porcionar la masa en bolitas de 30 gramos.

Bolear y dar una segunda fermentación en un lugar cálido por una hora. Dar la forma deseada a la masa, colocar sobre una lata enmantecada, y hornear dentro de un horno combi, primero a vapor, a 100 grados por tres minutos y después cambiar a calor seco a 170 grados por 15 minutos.

Acompañar con un tomate cherry cortado por la mitad.

3.4. Tubérculos bravos

Este plato es una mezcla de las tradicionales patatas a la brava españolas junto con diversos tubérculos de la región Andina. Su salsa brava está hecha además con pepas de sambo, un ingrediente tradicional en la salsa de ají que se elabora para acompañar diversos platos típicos de la región. Se sirve la salsa al momento antes de servirse y con un dispensador de salsa o biberón pues se trata de evocar a la costumbre de los ecuatorianos de comer una salchipapa después del trabajo y de la escuela, en donde la “seño”, quien te vende este plato, tiene siempre una salsa que se pone en cantidades exageradas al igual que su sabor.

Ingredientes:

Para las ocas confitadas:

100 gr de ocas

20 gr de manteca blanca de cerdo

1 diente de ajo

Para las mashuas encurtidas:

15 gr de mashuas

50 ml de vinagre

40 ml de agua

35 gr de azúcar

15 gr de azúcar

1 gr de coriandro

1 gr de semillas de mostaza

Para el puré de papa chola:

60 gr de papa chola

5 gr de mantequilla

15 ml de leche

Para los crocantes de cáscara de papa:

Cáscara de papa chola

5 ml de sirope de maíz

15 ml de agua

Para la papa morada:

8 unidades de papa morada

500 ml de agua

10 gr de mantequilla

1 diente de ajo

Para la salsa brava:

30 gr de cebolla perla

40 gr de pimienta roja

5 gr de ají rojo nacional

20 gr de tomate riñón

3 dientes de ajo

10 gr de pepa de sambo

5 gr de pasta de tomate

10 ml de vinagre de vino tinto

25 ml de aceite de oliva extra virgen

Preparación:

Para las ocas confitadas:

Cortar las ocas por la mitad en diagonal. Introducir todos los ingredientes dentro de una funda de vacío, sellar. Cocinar dentro de un horno combi a vapor a 100 grados por 30 minutos aproximadamente, si estas aún no están suaves dejar diez minutos más.

Terminar en la parrilla hasta marcar las ocas.

Para las mashuas encurtidas:

Laminar las mashuas muy finamente y reservar.

Realizar una mezcla de los demás ingredientes dentro de una olla hasta llevar a ebullición,

Mezclar con las mashuas dentro de una funda de vacío, sellar y dejar reposar por al menos un día.

Cernir y si se desea reservar el líquido de encurtido para realizar nuevamente la receta.

Para el puré de papa chola:

Pelar la papa y tratar de conseguir cascara alargadas, reservar las papas troceadas en cubos medianos y la cáscaras en agua fría por separado.

Cocinar las papas troceadas en agua hirviendo hasta que estén suaves y pasar por un chino. No hacerlo en licuadora o con una maquina pues esto activa el almidón de la papa lo cual genera una sensación gomosa.

El momento de servir mezclar el puré de papa junto con los otros ingredientes en una olla a fuego lento, remover constantemente hasta que la mantequilla se haya derretido por completo. Rectificar el sabor.

Para los crocantes cascara de papa:

Lavar bien las cascaras de papa reservadas anteriormente y meterlas dentro de una funda de vacío con los otros ingredientes. Sellar y dejar reposar por unas dos horas. Cernir y freír en aceite a 180 grados hasta que estén doradas y crocantes. Rectificar con sal.

Para la papa morada:

Cocinar la papa morada en agua con mantequilla y el diente de ajo.

Una vez cocinadas cortar por la mitad y freír en aceite a 180 grados centígrados por unos 15 segundos.

Para la salsa brava:

Cortar los vegetales en cubos medianos, al ají dejarlo entero

Cocinar los mismos dentro del horno a 170 grados centígrados por 15 minutos. Después añadir las pepas de zambo y subir la temperatura 190 por cinco minutos.

Licuar todo lo horneado junto con el vinagre y la pasta de tomate.

Añadir el aceite oliva en forma de hilo para lograr una emulsión.

Cernir en un chino fino y colocar en un dispensador de salsa o biberón.

3.5. Cerdo

La fritada es considerada un plato típico dentro de toda la región Andina, este sin embargo posee como elemento principal una proteína traída del Nuevo Mundo, el cerdo. En este plato se representa a la fritada con su maduro asado y acompañado de maíz, un producto de gran importancia para los diferentes pueblos de esta región.

Ingredientes:

Para el cerdo:

2,5 kg de pork belly

2 dientes de ajo

30 gr de cebolla paitaña

30 ml de achiote

25 ml de chicha de jora

Para el puré de maduro con queso:

300 gr de maduro

100 gr de queso fresco

100 ml de crema de leche

10 gr de pimentón español

Para la salsa de choclo:

200 gr de choclo desgranado

150 ml de fondo blanco de cerdo

30 ml de crema de leche

Para el choclo asado con mapahuiria:

1 choclo entero tierno

30 gr de mapahuiria

Para el jus de cerdo:

2 lt de agua

500 gr de hueso de cerdo

30 gr de zanahoria

20 gr puerro

15 gr de apio

30 gr de cebolla perla

Para el crocante de papa:

50 gr de papa

15 ml de aceite de achiote

Para acompañar:

20 gr de arvejas

50 gr de zanahorias francesas

Preparación:

Para el cerdo:

Porcionar el cerdo en rectángulos de un peso aproximado de 700 gr. Meter estas porciones junto con todos los ingredientes dentro de una funda de vacío y sellar.

Cocinar a 70 grados por 18 horas.

Sacar de la funda y asegurarse de tener las porciones sin exceso de líquido o grasa por fuera.

Terminar sobre una sartén de teflón a fuego bajo por el lado de la piel aproximadamente por diez minutos subir el fuego y dorara cada lado del cerdo.

Para el puré de maduro con queso:

Meter el maduro sin pelar al horno a 180 grados por unos veinte minutos. Sacar, pelar, trocear e inmediatamente licuar con todos los demás ingredientes hasta obtener un puré estable y sin grumos.

Para la salsa de choclo:

Cocinar el choclo desgranado y licuar junto con los demás ingredientes hasta obtener una salsa lisa. Cernir si es necesario y salpimentar.

Para el choclo asado con mapahuir:

Cubrir con mapahuir el choclo entero generosamente. Colocar sobre la parrilla dando vueltas unos veinte minutos. Después a fuego alto, terminar de dorar por unos cinco minutos. Desgranar.

Si es necesario antes de servir calentar sobre una sartén a fuego alto.

Para el jus de cerdo:

Hornear los vegetales y los huesos por separado en un horno a 190 grados. Retirar cuando se encuentren dorados.

En una olla llevar a ebullición nuestros ingredientes horneados y dejar a fuego bajo por unas 12 horas o hasta reducir el volumen hasta un cuarto del inicial.

Cernir rectificar sabor y volver a calentar dentro de una olla pequeña hasta obtener textura de salsa.

Esta receta se la acompaña con arvejas blanqueadas y peladas y zanahorias francesas blanqueadas. Se puede acompañar estos vegetales con una vinagreta neutra.

3.6. Churros en Ambato

Este postre trae consigo un elemento de consumo común dentro de los inviernos de España, el cual tradicionalmente se lo acompaña con azúcar de canela y una salsa de chocolate.

Gracias a la variedad de ingredientes y plantas dentro de la región Andina, podemos utilizar el ishpingo como reemplazo de la canela y uno de los chocolates más conocidos dentro de la región, el chocolate de Ambato, que se acompaña de diversas especias que vinieron aquí a través de diferentes conquistas y mestizajes alrededor del mundo.

Ingredientes:

Para los churros:

25 gr de mantequilla

61 ml de leche

2 gr de azúcar

50 gr de harina

50 gr de huevos

Para el helado de ishpingo:

250 ml de crema de leche

350 ml de leche

20 gr de azúcar

10 gr de ishpingo rallado

30 gr de glucosa

10 gr de dextrosa

5 gr de estabilizante para sorbetes

Para la salsa de chocolate:

30 ml de leche

15 gr de chocolate de Ambato

5 gr de azúcar

2 gr de mantequilla

1 canela en rama

1 pimienta dulce

1 clavo de olor

Para el gel de mora:

100 ml de pulpa de mora

3 gr de agar agar

10 gr de azúcar

Para acompañar:

1 naranja americana

Preparación:

Para los churros:

Llevar la mantequilla, la leche y el azúcar a ebullición dentro de una olla. Una vez hervido agregar la harina y mezclar vigorosamente.

Una vez que se obtenga una masa sin grumos añadir el huevo y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Manejar en frío dentro de una manga pastelera con una boquilla rizada.

Para el helado de ishpingo:

Llevar a ebullición la crema de leche, la leche, el azúcar el ishpingo rallado y la glucosa. Una vez que rompa hervor ir añadiendo de a poco la dextrosa y el estabilizante mientras se mezcla vigorosamente.

Dejar reposar la mezcla por 24 horas.

Llevar mezcla a una máquina de helados.

Para la salsa de chocolate:

Calentar todos los ingredientes dentro de una olla a fuego medio hasta que se convierta en una salsa sin grumos de chocolate. Cernir y refrigerar para conservar

Calentar antes de servir.

Para el gel de mora:

Llevar a ebullición los ingredientes dentro de una olla.

Una vez que rompa hervor mezclar con un batidor de mano por 3 minutos.

Refrigerar la mezcla por unas 5 horas.

Una vez que este solido pasar con la batidora de mano eléctrica o en licuadora hasta que este un gel liso.

Para acompañar:

Obtener supremas de estas naranjas y dejar reposar en su jugo por 2 horas en el refrigerador.

4. CONCLUSIONES Y COMENTARIOS PERSONALES

Después de la semana en que salió a la venta el menú se pudo observar que se pudo cumplir casi de manera exacta el food cost que se tenía previsto. Al momento de costear el menú se había planificado un porcentaje de 28,46%, teniendo en cuenta que este resultado es teórico, y se basa en la elaboración del menú dentro de un espacio controlado. Tras la venta del menú, y la suma de las diferentes requisiciones y transferencias realizadas para obtener los ingredientes, se puede obtener el food cost real de la operación. Este, se distanciaría del teórico en un 2,13%.

El food cost real que se obtuvo fue de 30,58% como se puede observar dentro del Anexo 12. Este se fundamenta de la misma manera, en el costo que generaron las requisiciones que suman un total de 389,03.

Las ventas netas del menú fueron \$906,42. Estas se obtienen al restar los descuentos de los diferentes platos, pues existen promociones para quienes forman parte de la comunidad del CHAT. Cabe recalcar que la venta y promoción del menú, fue en este caso un poco difícil, pues este concepto generaba incertidumbre dentro de la gente y dudas acerca del sabor de la mezcla entre diferentes técnicas y productos que provienen de regiones que parecen ser distantes.

Tras obtener estos resultados se puede deducir que existió un buen manejo del menú dentro de su producción y de su venta, pues no existe una diferencia radical entre los porcentajes teóricos y reales. Sin embargo, esto no toma en cuenta solo la elaboración de los cálculos teóricos del mismo, sino también dentro de su preparación, porcionamiento y consumo, pues

en ningún momento existió queja alguna de los platos que regresaron a posillería completamente vacíos.

Este menú se basó en mi experiencia a través de la comida española y nuestra cultura, encontrando sus similitudes dentro de sus técnicas y de sus ingredientes. De la misma manera, el concepto generado se basa en el estudio del mestizaje y la historia de la colonización, así como de las nuevas técnicas generadas dentro de la cocina mundial. Muchas veces se generó una duda en el consumidor acerca de la facilidad en que nuevos ingredientes se podrían mezclar dentro de platos emblemáticos de cierta región. Esto fue un punto importante en el menú pues a través de la historia contada en cada plato se podía acercar aún más al cliente a sus recuerdos, jugando con la memoria heredada de sus ancestros. La mezcla que si bien era arriesgada, resultó un éxito que se sostenía en la interacción que tuve con cada una de las personas que consumían el menú.

Si bien existió cierta incertidumbre por parte de los consumidores en cuanto al concepto del menú, fue importante el hecho de salir a explicar el mismo mientras se servía la salsa de la segunda entrada. Esto no solo generó una conexión entre lo que se quería transmitir y lo expuesto dentro de los platos sino también un mayor entendimiento del concepto mejorando la experiencia del menú.

Igualmente, me parece importante recalcar el hecho del trabajo dentro de cocina pues existe un espacio limitado para realizar el menú que si bien es suficiente, muchas veces genera incomodidad, pues en ciertos momentos se juntan eventos grandes, modo Tasty y la degustación o preparación de otro menú del estudiante.

BIBLIOGRAFÍA

- Cuervo, B. (2016). La conquista y colonización española de América. Historia Digital. doi: 1695-6214
- Fabregat, C. (2013). El Mestizaje en América. Tiempo y Espacio. doi:0716-9671
- INEC. (2017). Encuesta de condiciones de vida. Quito.
- Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. (2016). La alimentación española. Madrid: FEN.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario. Quito.
- Rodrigo, C. (2017). La América Hispana. IES Tierra.
- Rodríguez, P. (2010). Sangre y mestizaje en la América Hispana. Anuario colombiano de historia social y de la cultura.
- Williamson, E. (2013). Historia de América Latina. Rivero: Fondo de Cultura Económica.

ANEXOS

ANEXO A: TOSTADA DE CEVICHE



ANEXO B: GAZPACHO DE TÓMATE DE ÁRBOL



ANEXO C: TUBÉRCULOS BRAVOS



ANEXO D: CERDO



ANEXO E: CHURROS EN AMBATO



ANEXO F: RECETAS ESTÁNDAR TOSTADA

<i>RECETA:</i>		Tostada de ceviche	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,015
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0,003	Cebolla paiteña brunoise	\$ 1,33	\$ 0,00
Kilogramo	0,001	Aji brunoise	\$ 8,25	\$ 0,01
Kilogramo	0,001	Papel de pan	\$ -	\$ -
Kilogramo	0,01	Pescado	\$ 24,00	\$ 0,24
Cantidad Total	0,015		Costo Total	\$ 0,25
Rendimiento	0,015			
Merma (%-cant)	0,00%		Costo por kilogramo	\$ 16,82
			Costo por porción	\$ 0,25

ANEXO G: RECETA ESTÁNDAR GAZPACHO

<i>RECETA:</i>	Gazpacho de tomate de arbol		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,117
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Each	3,000	Mejillones confitados	\$ 0,34	\$ 1,01
Kilogramo	0,025	Pan zapallo	\$ 1,09	\$ 0,03
Litro	0,040	Liquido gazpacho	\$ 3,93	\$ 0,16
Kilogramo	0,005	Manzana pelada	\$ 2,64	\$ 0,01
Kilogramo	0,005	Tomate cherry	\$ 3,00	\$ 0,02
Kilogramo	0,009	Pepino encurtido	\$ 8,12	\$ 0,07
Kilogramo	0,003	Yema curada	\$ 3,28	\$ 0,01
Cantidad Total	0,117		Costo Total	\$ 1,31
Rendimiento	0,117			
Merma (%-cant)	0,00%		Costo por kilogramo	\$ 11,18
			Costo por porción	\$ 1,31

ANEXO H: RECETA ESTÁNDAR TUBÉRCULOS

<i>RECETA:</i>	Tuberculos bravos		PORCIÓN	0,190
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0,045	Oca confitada	\$ 8,64	\$ 0,39
Kilogramo	0,035	Mashua encurtida	\$ 14,51	\$ 0,51
Kilogramo	0,040	Pure papa chola	\$ 2,24	\$ 0,09
Kilogramo	0,04	Papa morada cocinada	\$ 0,49	\$ 0,02
Kilogramo	0,030	Salsa brava	\$ 5,01	\$ 0,15
Cantidad Total	0,190		Costo Total	\$ 1,16
Rendimiento	0,190			
Merma (%-cant)	0,00%		Costo por kilogramo	\$ 6,09
			Costo por porción	\$ 1,16

ANEXO I: RECETA ESTÁNDAR CERDO

RECETA:		Cerdo	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,32
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0,015	Arvejas blanqueadas	\$ 3,30	\$ 0,05
Kilogramo	0,160	Pork belly cocinado	\$ 8,35	\$ 1,34
Kilogramo	0,05	Pure de maduro	\$ 1,57	\$ 0,08
Kilogramo	0,025	Salsa cerdo	\$ 2,03	\$ 0,05
Kilogramo	0,040	Veloute choclo	\$ 2,05	\$ 0,08
Kilogramo	0,020	Zanahorias francesas	\$ 4,50	\$ 0,09
Kilogramo	0,010	Choclo asado	\$ 17,01	\$ 0,17
Cantidad Total	0,320		Costo Total	\$ 1,86
Rendimiento	0,320			
Merma (%-cant)	0,00%		Costo por kilogramo	\$ 5,80
			Costo por porción	\$ 1,86

ANEXO J: RECETA ESTÁNDAR CHURROS

RECETA:		Churros y chocolate de Ambato	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,130
			NÚMERO DE PORCIONES	\$ 1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0,054	Churros	\$ 1,20	\$ 0,06
Kilogramo	0,035	Chocolate de Ambato	\$ 3,93	\$ 0,14
Kilogramo	0,011	Naranjas suprema	\$ 10,33	\$ 0,11
Litro	0,010	Gel de mora	\$ 10,45	\$ 0,10
Litro	0,020	Helado de ishpingo	\$ 28,28	\$ 0,57
Cantidad Total	0,130		Costo Total	\$ 0,99
Rendimiento	0,130			
Merma (%-cant)	0,00%		Costo por kilogramo	\$ 7,59
			Costo por porción	\$ 0,99

ANEXO K: RECETA ESTÁNDAR CHOLONIZACIÓN

<i>MENU:</i>		Cholonizacion		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0,015	Tostada de ceviche	\$ 16,82	\$ 0,25
Kilogramo	0,117	Gazpacho	\$ 11,18	\$ 1,31
Kilogramo	0,190	Tuberculos	\$ 6,09	\$ 1,95
Kilogramo	0,320	Cerdo	\$ 5,80	\$ 1,86
Kilogramo	0,130	Churros	\$ 7,59	\$ 0,99
Litro	0,06	Shot de leche	\$ 0,95	\$ 0,06
			Costo Total	\$ 6,41
			Precio de venta	\$ 22,32
			Precio de venta con impuestos	\$ 25,00
			Food Cost	28,71%

ANEXO L: FOOD COST REAL

Inicial (degustación)	Transfers in requi	Transfer in puntos	Transfer out	Costo de venta	Ventas totales	Food cost (con degustación)	Diferencias
\$ 75,35	\$ 313,68	\$ 4,30	\$ 40,75	\$ 352,58	\$ 906,42	38,90%	10,44%
Inicial	Transfers in requi	Transfer in puntos	Transfer out	Costo de venta	Ventas totales	Food cost real	
\$ -	\$ 313,68	\$ 4,30	\$ 40,75	\$ 277,23	\$ 906,42	30,58%	2,13%
						Diferencias	
				Costo ideal	\$ 257,93	\$ 19,30	
				Ventas ideales	\$ 974,24	\$ (67,82)	

ANEXO M: REQUISICIONES

Transfer in panaderia					Requisiciones		
Unidad	Cantidad	Producto	Precio por kilo	Precio por cantidad	Tipo	Total	Documento
Kilogramo	3,000	Harina Key Plus	\$ 0,74	\$ 2,22	Degustacion	\$ 75,35	LA2002-00123
Kilogramo	0,015	Levadura fresca	\$ 5,17	\$ 0,08	50 pax	\$ 196,92	Menu Marcus Ivan Salazar 50 pax
Litro	2,000	Leche L	\$ 0,95	\$ 1,90	20 pax	\$ 116,76	Menu Ivan Salazar 20 pax
			Total	\$ 4,20	Total	\$ 389,03	
Transfer in pasteleria							
Unidad	Cantidad	Producto	Precio por kilo	Precio por cantidad			
Kilogramo	0,050	Glucosa	\$ 2,00	\$ 0,10			
			Total	\$ 0,10			
Transfer out Marcus							
Total	\$ 40,75						
Documento LA2002-00919							