



GASTRONOMÍA

COCINA DE AUTOR ECUATORIANA

Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en
Gastronomía.

AUTOR: Ismael Alejandro Villacrés
Harnisth

TUTOR: Msc. Edwin Antamba

ELABORACIÓN

Ismael Villacres

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

ISMAEL ALEJANDRO VILLACRÉS HARNISTH

CEDULA: 100333043-6

DEDICATORIA

Este trabajo lo quiero dedicar al señor Edwin Gonzalo Villacrés Serrano y a la señora Valeria Mercedes Harnisth Dillon, ya que como mis padres han sido siempre el motor de mi vida y me han enseñado prácticamente todo lo que sé y soy, lo que soy es gracias a ellos, ya que me criaron en un hogar lleno de amor, respeto y mucha consideración; además a mis hermanos, hombres con los cuales agradezco llamar hermanos ya que independientemente de nuestras edades, hemos vivido tantas cosas juntos, y el haber crecido con ellos me llena de orgullo al dedicarles este trabajo; cabe recalcar que mi mamá se lleva un pequeño destacado ya que ella también es chef y desde siempre se ha esforzado por darnos una alimentación variada y nutritiva y ella ha sido un ejemplo de expresión de amor y dedicación a través de la comida y como los alimentos tienen la capacidad de hacernos sentir cosas que no se siente todos los días, memorias,

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mis compañeros, personas quienes me han enseñado el verdadero significado de amistad y compañerismo; además de agradecer a cada chef con el cual compartí el desarrollo de mi carrera profesional ya que, sin ninguno de ellos, nada de esto sería posible y se hubiese quedado como un sueño más por cumplir.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	II
1	DEDICATORIA.....	III
2	AGRADECIMIENTO.....	IV
2	ÍNDICE DE CONTENIDOS	V
4	RESUMEN.....	7
1.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	7
2.	ABSTRACT EN INGLÉS.....	10
3.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	12
4.	MENU APROBADO EN INGLÉS.....	13
5.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS.....	15
6.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	22
7.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	31
9.	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	38
10.	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	40
11.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	41

12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)	42
5 Bibliografía.....	¡Error! Marcador no definido.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****RESUMEN**

La cocina tradicional ecuatoriana goza de gran riqueza tradicional y cultural, ya que es el resultado del mestizaje gastronómico con el paso del tiempo, de la evolución en técnicas y sabores, pero manteniendo la tradición mediante sus ingredientes y costumbres. El tener la oportunidad de realizar un menú en base a mi conocimiento y experiencias gastronómicas, es una oportunidad la cual busco aprovechar al máximo ya que con los ingredientes endémicos que me ofrece este tricolor país y las tecnologías a disposición del usuario, realmente las posibilidades son gigantescas y da paso a elaborar preparaciones realmente únicas y que generen experiencias y sensaciones a los comensales, por medio de una degustación gastronómica; al tratarse de un menú de autor, la naturaleza del mismo se ve limitada únicamente por la creatividad del autor, ya que con el alcance de la tecnología únicamente en la palma de nuestras manos, la creatividad se ve fuertemente beneficiada, como consecuencia las ideas y formas de expresión gastronómicas son impulsados y da raíz a crear y materializar ideas únicas.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El termino de “cocina de autor” viene de la experiencia personal del chef, en mi caso es una interpretación de las cuatro regiones de mi país Ecuador, personalmente considero que Ecuador es un país el cual no tiene nada que envidiar a ningún otro país, tanto con las hermosas vistas y la especial y única gastronomía la cual este pequeño país ofrece, que a pesar de ser limitado en espacio territorial es realmente grande e incluso inmenso a nivel cultural y tradicional, en lo personal busco expresar mi interpretación de cada región tanto mediante los productos utilizados como las técnicas que se aplican, busco demostrar nuevas formas creativas de presentar y elaborar platos tradicionales y al mismo tiempo expresar el amor y admiración que tengo sobre mi nación; además el proceso de elaboración y desarrollo de todo este proyecto me deja grandes enseñanzas y cada vez más sorprendido con los productos, técnicas y tradiciones que acobijan mis raíces y me motiva a seguir aprendiendo y sobre todo en un futuro representar mis colores, de los cuales me siento enamorado y me llenaría de orgullo el poder representar a este bello país. Ecuador cuenta con 256 370km cuadrados dividido en 4 regiones: Sierra, Costa, Oriente y Galápagos

- **Sierra:** Soy originario de esta bella región, compuesta de una superficie de 59,810 kilómetros cuadrados, altura 3500 metros sobre el nivel del mar y una anchura de 100-120 kilómetros; esta región es con la que me encuentro más familiarizado ya que es donde he tenido la oportunidad de crecer y es la región que me vio nacer, además de que la gran mayoría de mi familia es originaria de esta región, posee un clima de montaña, tundra y en general de temperaturas normalmente frías, lo que nos permite tener productos realmente endémicos, además de que se cuenta con la influencia de los montes andinos.
- **Costa:** También conocida como región litoral, cuenta con una extensión de 670 kilómetros cuadrados de largo y 150 kilómetros cuadrados de ancho y limita con el océano pacifico;

esta región es la que más goza de reconocimientos turísticos y a nivel gastronómico, la provincia de Manabí es la que por excelencia representa a esta región, posee una sumamente alta sazón y con técnicas autóctonas las cuales son el secreto de la gran gastronomía de la región litoral, además de su riqueza cultural ya que es una cocina sumamente tradicional, la cual se ha ido transmitiendo de generaciones en generaciones de boca en boca.

- **Oriente:** Cuenta con una superficie de 120,000 kilómetros cuadrados, además de gozar de un clima tropical húmedo pero con la excepción sobre los 1000 metros sobre el nivel del mar, gracias a estas condiciones climáticas específicas es que se presentan productos endémicos y específicos, esta región es la que posee los productos más extravagantes y técnicas sumamente únicas, en lo personal esta región es la que más me deja sorprendido ya que la cantidad de productos poco conocidos y poco convencionales es abismal y sobre todo la cantidad de platos o productos que se pueden elaborar, solo nos limita nuestra creatividad.
- **Galápagos:** También conocida como región litoral, ubicado en el océano pacífico a 972 kilómetros cuadrados, se encuentra conformado por 13 islas por lo que se considera como un archipiélago, el clima principalmente es seco y soleado, los productos presentes en esta región son principalmente mariscos y el pez endémico e insignia de esta región es el pez brujo el cual es un pez de carne blanca y que gracias a la cantidad de grasa presente en el mismo, lo tradicional es que se encuentre en presentaciones a la parrilla.

1. ABSTRACT

The term "author cuisine" comes from the chef's own experience. In my case, it is an interpretation of the four regions of my country. Personally, I consider Ecuador a country that has nothing to envy from any others when taking into account its beautiful landscapes and its special and unique gastronomy it has to offer. Despite its limited territorial space, it is truly vast and even immense in cultural and traditional richness. Personally, I aim to express my interpretation of each region through the ingredients I use and the techniques I apply. I seek to demonstrate new creative ways of presenting and preparing traditional dishes while expressing the love and admiration I have for my own nation. Moreover, the process of developing this project has taught me a lot, and I am continually surprised by the products, techniques, and traditions that shaped my roots, motivating me to keep learning and, in the future, to represent my country's colors with pride.

To talk about more technical aspects of my country, Ecuador covers 256,370 square kilometers divided into four regions: Sierra, Costa, Oriente, and Galápagos.

* Sierra: It has an area of 59,810 square kilometers, an altitude of 3,500 meters above sea level, and a width of 100-120 kilometers. This region is the one I am most familiar with as it is where I grew up here and most of my family also comes from this region. It has a mountain, tundra climate, and generally cold temperatures, allowing for truly endemic products, influenced by the Andes mountains.

* Costa: Also known as the coastal region, it has a length of 670 kilometers and a width of 150 kilometers, bordering the Pacific Ocean. This region is the most recognized for tourism and gastronomy, with the province of Manabí being the quintessential representative of the culinary tradition and heritage of not only this part but of all the country. Just like in the other region, here we have a bunch of products unlike any other place; especially when it comes to fruits and sea food, the latter is considered by many, the base of the most delicious dishes we have to offer

* Amazonia: It covers an area of 120,000 square kilometers and enjoys a humid tropical climate, except above 1,000 meters above sea level. These specific climatic conditions result in endemic and unique products. This region has the most extravagant products and extremely unique

techniques. Personally, this region amazes me the most due to the vast array of little-known and unconventional products and dishes that can be prepared. Our creativity is the only limit.

* Galápagos: Also known as the insular region, it is located in the Pacific Ocean, 972 kilometers from the mainland. It consists of 13 islands, making it an archipelago. The climate is mainly dry and sunny, and the products found here are mainly seafood. The signature endemic fish of this region is the brujo fish, a white-fleshed fish traditionally grilled due to its high fat content.

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Bebida/Coctel (Atardecer Andino)

Agave andino, endulzado con aperol, gotas de limón y hierbaluisa

Amouse Bouche (Corazón Silvestre)

Espejo de sacha cilantro, acompañado de falso tuétano, relleno de tartar de ternera

Pan (Manjares Dorados)

Pan de yuca con queso manaba maduro y mermelada de uvilla

Entrada (Sabores de Altura)

Locro de tubérculos nativos y espuma de queso

Plato fuerte (Hechizo de las Galápagos)

Gravlax de brujo en salsa acevichada de mango

Postre (Capricho Serrano)

Deconstrucción de higos con queso en tartaleta

Petit four (Bocado Manabita)

Bombón de chocolate negro al 70% relleno de una ganache de maduro y sal prieta

MENU APROBADO EN INGLÉS**Cocktail**

Andean agave, sweetened with aperol, lemon drops and lemon verbena

Amouse Bouche

Sacha cilantro mirror, accompanied by false marrow, stuffed with beef tartare

Bread

Cassava bread with ripe manaba cheese and golden berry jam

Appetizer

Locro of native tubers and cheese foam

Main Dish

Brujo's gravlax in a mango ceviche sauce

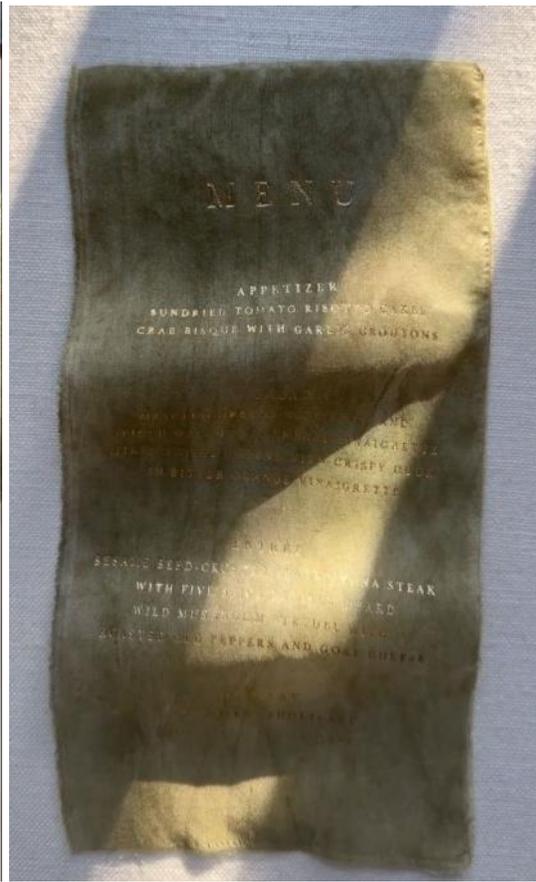
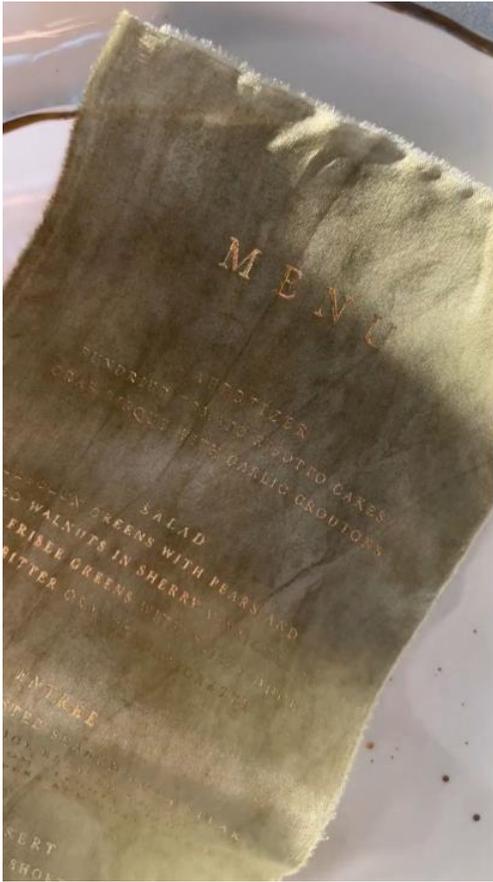
Dessert

Fig tartlet with cheese

Petit four

70% dark chocolate bonbon, filled with a platin ganache and brown salt

Concepto de menú



RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía														
NOMBRE RECETA Pan de yuca con queso manaba				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES		10 porción		FICHA No		SUB-001																				
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Almidon de yuca	132,00	gramo	\$ 0,00418	\$ 0,5518		\$ 2,09	gramo	500	gramo																
2	Queso manaba maduro	210,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,4626		\$ 1,00	lb	454	gramo																
3	Polvo de hornear	3,00	gramo	\$ 0,00564	\$ 0,0169		\$ 2,82	gramo	500	gramo																
4	Mantequilla	113,00	gramo	\$ 0,01176	\$ 1,3289		\$ 2,94	gramo	250	gramo																
5	Leche	35,00	ml	\$ 0,00085	\$ 0,0298		\$ 0,85	L	1.000	ml																
6	Levadura	4,50	gramo	\$ 0,00650	\$ 0,0293		\$ 3,25	gramo	500	gramo																
7	Huevo	1,00	u	\$ 0,11667	\$ 0,1167		\$ 3,50	u	30	u																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar ingredientes secos 2. Juntar los ingredientes húmedos hasta formar una masa homogénea 3. Dejar en reposo 20 minutos 4. Llevar al horno a 180°C por 25 minutos 5. Dejar reposar los panes 6. Servir				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,54</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRA 5%</td> <td>\$ 0,13</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,66</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO UN PORCIÓN</td> <td>\$ 0,27</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO UN GRAMO</td> <td>\$ 0,0089</td> <td>Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,54	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,66	Subtotal + Extras	COSTO UN PORCIÓN	\$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO UN GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas			
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,54	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRA 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,66	Subtotal + Extras																								
COSTO UN PORCIÓN	\$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO UN GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Amasado 2. Leudado																		
ELABORADO POR:  Ismael Villacres				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN: 13-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN: 21-jun-24																		

Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					 UIDE <small>University of International Development</small> <small>Arizona State University*</small>		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Tartaleta de higos con queso			TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción			FICHA No. SUB-004							
PESO CADA PORCIÓN gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Coeficiente	Unidad Medida Receta
1	Queso crema	700,00	gramos	\$ 0,00343	\$ 2,4430		\$ 3,43	kg	1.000	gramos
2	Miel de jengibre	200,00	ml	\$ 0,02400	\$ 4,8000		\$ 6,00	ml	250	ml
3	Azúcar	200,00	gramos	\$ 0,00097	\$ 0,1940		\$ 1,94	kg	2.000	gramos
4	Crema de leche	700,00	ml	\$ 0,00275	\$ 1,9250		\$ 2,75	L	1.000	ml
5	Mantequilla	180,00	gramos	\$ 0,01070	\$ 1,9260		\$ 2,14	gramos	200	gramos
6	Huevo	3,00	u	\$ 0,11667	\$ 1,0500	Yemas	\$ 3,50	u	30	u
7	Neutro	12,00	gramos	\$ 0,00320	\$ 0,0384		\$ 16,00	kg	5.000	gramos
8	Harina	280,00	gramos	\$ 0,00198	\$ 0,5544		\$ 1,98	kg	1.000	gramos
9	Leche	1.000,00	ml	\$ 0,00085	\$ 0,8500		\$ 0,85	L	1.000	ml
10	Nuez	100,00	gramos	\$ 0,01750	\$ 1,7500		\$ 1,05	gramos	60	gramos
11	Almendra	100,00	gramos	\$ 0,01750	\$ 1,7500		\$ 1,05	gramos	60	gramos
12	Higo	6,00	u	\$ 0,00464	\$ 0,0278		\$ 2,55	gramos	550	u
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar la masa de la tartaleta y dejar reposar por lo menos 1h 2. Realizar la crema pastelera 3. Realizar un parlíné con los frutos secos 4. Realizar la mezcla del helado de queso 5. Empastar todos los ingredientes previos con higos en forma de bolas			COSTO MATERIA PRIMA SUB TOTAL RECETA \$ 17,31 EXTRA 5% \$ 0,87 COSTO TOTAL RECETA \$ 18,17 COSTO POR PORCIÓN \$ 1,82 COSTO POR GRAMO #DIV/0!			PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de reposo de masa 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de cristalización del helado				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Tener mucho cuidado en la elaboración de crema pastelera ya que no debe quedar grumos			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Fritura 2. Amasado				
ELABORADO POR: Ismael Villacres Ismael Villacres			REVISADO POR: Ivanna Riofrio Ivanna Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 26-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 21-jun-24				

Petir Four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
								Escuela de Gastronomía			
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Bombon				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 12		PESO CADA PORCIÓN gramo		FICHA No SUB-005							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Chocolate negro 70%	350,00	gramos	\$0,07500	\$26,2500		\$ 15,00	gramos	200	gramos	
2	Platano maduro	300,00	gramos	\$ 0,00102	\$ 0,3060		\$ 1,02	kg	1.000	gramos	
3	Sal prieta	30,00	gramos	\$ 0,01918	\$ 0,5753		\$ 3,26	gramos	170	gramos	
4	Mantequilla	40,00	gramos	\$ 0,01070	\$ 0,4280		\$ 2,14	gramos	200	gramos	
5	Crema de leche	80,00	ml	\$0,00275	\$ 0,2200		\$ 2,75	L	1.000	ml	
6	Chocolate blanco	200,00	gramos	\$ 0,01309	\$ 2,6180		\$ 13,09	kg	1.000	gramos	
7											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Atemperar el chocolate respetando las temperaturas que requiere. 2. Colocar en una manga y esparcir en el molde previamente pulido. 3. Una vez formado el casquillo, colocar el relleno. 4. Colocar chocolate en una hoja acetaró para cerrar el bombon. 5. Decorar.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 30,40 EXTRA 5% \$ 1,52 COSTO TOTAL RECETA \$ 31,92 COSTO UN PORCIÓN \$ 2,66 COSTO UN GRAMO #/DIVI				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperado de chocolate 2. Manejo de temperaturas			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Cuidar la temperatura del atemperado.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Temperado 2. Ganache			
ELABORADO POR:  Ismael Villeres				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 26-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-24			

Vinos y licores

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Vinos y Licor					TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 7 porción			FICHA No SUB-006							
PESO CADA PORCIÓN gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chawar Blanco	375,00	ml	\$ 0,03733	\$ 14,0000		\$ 14,00	ml	375	ml
2	Aperol	300,00	ml	\$ 0,03683	\$ 11,0480		\$ 27,62	ml	750	ml
3	Viña Maipo	100,00	ml	\$ 0,01308	\$ 1,3080		\$ 9,81	ml	750	ml
4	Provetto espumoso rosado sec	100,00	ml	\$ 0,01778	\$ 1,7780		\$ 8,89	ml	500	ml
5	Enigma	100,00	ml	\$ 0,03000	\$ 3,0000		\$ 22,50	ml	750	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA \$ 31,13 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Temperatura adecuada para servir			
			EXTRA 5% COSTO TOTAL RECETA \$ 1,56							
			COSTO TOTAL RECETA \$ 32,69 <small>Subtotal + Extras</small>							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 4,67 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>							
			COSTO POR GRAMO #DIV/0! <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
			Tomar en cuenta la temperatura a la que se debe servir cada vino							
ELABORADO POR: Ismael Villacres			REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 21-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 21-jun-24			

Precio de venta al Público

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 1,10	\$ 12,80	45,7%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-002	PAN	\$ 0,27	\$ 12,80	45,7%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 0,72	\$ 12,80	25,0%	\$ 51,19	\$ 7,68	\$ 5,12	\$ 63,98
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 1,36						
VTA-005	POSTRE	\$ 2,02						
VTA-006	PETIT FOUR	\$ 2,66						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 4,67						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 12,80						

3. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)

Producto	Proceso de trazabilidad
<p data-bbox="203 600 277 632">Brujo</p>  <p data-bbox="203 663 574 688">© Sanchez-Jimenez et al 2013, www.scielo.sa.cr</p> <p data-bbox="203 1199 630 1230">Scorpaenidae Pontinus Clemensi</p>	<ul data-bbox="1000 600 1421 1808" style="list-style-type: none"> • El diablo rojo o pez brujo como es conocido tradicionalmente gracias a su atractivo visual es un pez endémico del país tricolor Ecuador, perteneciente a la región insular. Su pesca se puede realizar únicamente en zonas protegidas delimitadas, razón por la cual esta especie se encuentra en la lista roja de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza). • El brujo es un pez demersal o bentónico lo que significa

	<p>que este habita en zonas arenosas del océano, a aproximadamente de 50 a 250 metros de profundidad (Discoverlife 2016), su alimentación es principalmente crustáceos pequeños y peces óseos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Su cuerpo posee un color rojizo con tonalidades rosáceas y varios puntos de color negro a lo largo de su cabeza, aletas y cuerpo, además de contar con numerosas espinas y unos ojos grandes que resaltan.• Es una especie de reproducción lenta ya que a partir de los 11 años ya que este es el tiempo en el cual el cuerpo adquiere un tamaño adecuado (34cm para hembras y 40cm para
--	--

	<p>machos) y termina el desarrollo de los órganos sexuales, tienen dimorfismo sexual, lo que significa que los machos siempre serán de mayor tamaño; su proceso de reproducción es externa ya que tanto machos como hembras liberan sus gónadas al agua y el proceso se da en el agua.</p> <ul style="list-style-type: none">• En la región de Puerto Ayora en la isla Santa Cruz, la pesca de esta especie forma parte de la lista de pesca blanca, lo que significa que su pesca es completamente legal, la recolección es una labor ardua y se realiza principalmente en pequeñas embarcaciones como lanchas mediante la técnica de pesca de empate o línea de mano
--	--

	<p>(Parque Nacional Galápagos).</p> <ul style="list-style-type: none">• Los usos culinarios de este pescado son variados, entre los principales lo encontramos en preparaciones como asado, encocado, en papillote o principalmente frito, tradicionalmente en Santa cruz existía un establecimiento el cual presentaba este pescado frito entero, acompañado de salsa criolla, patacones y arroz, y el pescado era previamente marinado con media taza de café pasado local (Galápagos Travel).
--	--

<p>Mashua</p>  <p>shutterstock.com · 1688166199</p> <p>Tropaeolum tuberosum</p>	<ul style="list-style-type: none">• Este tubérculo tiene su origen entre los años 650 a 1350 ap. en los Andes por lo que se lo puede encontrar en países como Bolivia, Ecuador, Colombia y Perú, siendo este último el primer lugar en él se encontró mashua, se dice que en una cueva de nombre Huachumachay en el valle de Jauja.• La domesticación de este tubérculo se dio en algún punto en la región entre Ecuador y Bolivia ya que es aquí donde se encuentra mayor variedad de especies y colores de mashua.

	<ul style="list-style-type: none">• La mashua se cultiva y siembra en zonas de reducido tamaño, en sistemas agrícolas tradicionales y la altitud requerida oscila entre los 2400 y 4300 metros sobre el nivel del mar, donde las temperaturas oscilen entre los 8 a 11°C.• El consumo de la mashua se remonta desde la época prehispánica ya que se encuentran representaciones de este tubérculo en cerámica perteneciente a la cultura Nazca (Grau Alfredo,2003).• La siembra de pequeños tubérculos comúnmente se realiza en pendientes labradas de 30 a 40 cm de distancia y 70 a 80 cm entre fila y fila, y en el caso de la mashua, se la siembra junto
--	---

	<p>con papa, para de esta forma prevenir y repeler plagas que amenacen la siembra principal (Almeida Pablo, 2014).</p>
<p>Oca</p>  <p>Oxalis tuberosa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La oca es una especie de tubérculo originario de la zona de los Andes, se cultiva desde la época precolombina por lo que es una especie de al menos 8000 años de antigüedad. • El tubérculo posee una forma elipsoidal, cilíndricas con yemas también conocidos como ojos recorriendo toda su superficie. • El sistema de agricultura de la oca se da entre los 2000 a 4000 metros sobre el nivel del mar, aunque donde se encuentra mayor concentración de parcelas y

por ende mayor producción de oca se encuentra en la sierra ecuatoriana entre los 3000 y 3800 metros sobre el nivel del mar.

Clima	Lluvia: 570 – 2150 mm Temperatura: 6 – 15 °C
Fotoperíodo óptimo	9 horas
Periodo vegetativo	180 – 210 días
Suelo	Suelos negro – andinos Tolera pH entre 5,3 y 7,8

Fuente: Tapia, 1990.

-
- No existe una época específica del año en la cual se deba plantar oca, ya que no hay problema en producirla durante todo el año, aunque se recomienda sembrar cuando hay buena presencia de lluvias; se calcula que por hectárea se debe plantar de 66000 a 8000 platas de oca, con una distancia de 50 centímetros entre los surcos.
- La cosecha se realiza a partir de los 6 meses o cuando las

	<p>hojas se empiezan a marchitar, es muy importante el clasificar correctamente la cosecha ya que un tubérculo infectado puede infectar al resto.</p> <ul style="list-style-type: none">• El principal uso culinario que se le da a la oca es en productos derivados como harina o incluso alcohol.• La oca se suele consumir tradicionalmente en fresco con limón, sal y ají, dejándola asolear libremente y con cascara, para posteriormente cocinarla y realizar mermeladas o dulces. También se puede presentar sancochadas, horneadas, fritas e incluso en envueltos como quimbolitos.

ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.

La gastronomía es una forma única de manifestación cultural esencial, la cual refleja identidad y distingue tradiciones e historia sobre una nación. En el caso de Ecuador, la riqueza de sus tradiciones culinarias son el resultado de una derivada mezcla de influencias, como lo son nuestras raíces indígenas o con acontecimientos históricos como fue la época de la conquista española sobre territorio ecuatoriano; además de la adaptación de las mismas con el avance de la tecnología y técnicas de vanguardia, las cuales han servido como puente de conexión entre nuestras tradiciones culinarias con nuevas formas de expresar nuestra cocina con técnicas modernas, lo que potencia de forma exponencial su cultura culinaria y haciendo de Ecuador un país acreedor a un mayor reconocimiento mundial a nivel gastronómico.

La evolución de la gastronomía ecuatoriana es una historia realmente única y sumamente rica a nivel cultural, pues a pesar de ser un país limitado a nivel territorial y ser considerado como un país pequeño, gozamos de una posición geográfica la cual gracias sus específicos climas nos regala el privilegio de llamar “endémicos” a varios productos e incluso a las técnicas con las cuales se procesa un alimento, es el conjunto de estas cualidades por las cuales la gastronomía ecuatoriana puede ser considerada como “criolla” sin ningún tipo de duda, recordemos que criollo es un término que hace referencia a los descendientes españoles nacidos en tierra americana, y ciertamente nuestra gastronomía es justamente eso, ya que gracias a la época de colonización española es que nuestros ancestros indígenas adquirieron y aprendieron nuevos sabores, texturas, olores e incluso colores que hoy en día son el claro reflejo de riqueza cultural y sobre todo patrimonial, pues para obtener los resultados de los platillos criollos que tenemos hoy en día, han tenido que ser sometidos a un gran proceso sumamente extenso y largo, ya que la transmisión de

recetas o técnicas secretas de familiares eran fuertemente diferenciadas por comarcas de la zona, razón por la cual se ha reforzado fuertemente la tradición culinaria.

La posición geográfica de este pequeño país marca una fuerte influencia dentro de nuestras tradiciones culinarias, puesto que nos afecta directamente la Corriente de Humboldt y la cordillera de los Andes, esta última cruza el país de norte a sur, dando como resultado la división del país en 3 diferentes regiones muy diferenciadas entre sí, además de contar con la región insular o mejor conocida como las Galápagos, la cual es el conjunto de varios islas agrupadas o mejor conocido como un archipiélago. En la región Sierra gracias a los diversos pisos ecológicos, se dio posibilidad a varios cultivos y recolección, por ende la alimentación era generalmente vegetal, la carne era poco consumida, en cuanto a caza, se buscaba principalmente la extracción de pieles de animales como osos o venados para la vestimenta, anterior a la llegada de los incas, existes vestigios o evidencia del consumo del maíz, quinua, frejol, papa, llama o cuy, aunque también el consumo de catzos o churos, costumbre la cual se mantiene hasta el día de hoy. Los incas al dominar canales de riego y terrazas dominaron pozos y represas de agua, por ende, pozos donde se formaba mucha sal, y esta era utilizada como forma de moneda y atractivo comercial, por ejemplo, al secar pescado o carne en forma de charqui, estas eran usadas como reserva para guerras, viajes o incluso tiempos adversos.

En la región Costa predomina naturalmente la pesca abundante, pero de igual forma la recolección de frutas como la badea, piña, guaba, papaya, entre otras. En la región Amazónica se evidenció grandes cambios ya que, con la llegada de los españoles, se produjo un choque de civilizaciones; los indígenas y viracochas, razón por la cual desde la amazonia se generan nuevos productos vegetales como el camote, canela, algarrobo, sambo, zapallo, ishpingo, entre otros, en cuanto a

animales, se domestica la alpaca, el cuy, el pato, la llama, además de la pesca de bagres y pangoras de río y caza de conejos de monte y venados.

La llegada de los españoles evidencia un gran aporte en saberes culinarios y la creación de una cocina netamente criolla, otro de los cambios más evidentes y enriquecedores de los colonos fue la introducción del trigo por parte de Fray Jodoco a Quito en 1535, la cebada y la vid, hecho histórico por lo cual Quito es considerado como la cuna de la cerveza más antigua de América.

La evolución de la cocina tradicional ecuatoriana es un testimonio de la capacidad del país para integrar y adaptarse a diversas influencias culturales. Desde sus raíces indígenas hasta la fusión con la cocina española y la incorporación de técnicas modernas, la gastronomía ecuatoriana ha mantenido su esencia, mientras se enriquece continuamente. Esta evolución no solo refleja la historia y la diversidad cultural de Ecuador, sino que también subraya la creatividad y la resiliencia de su gente. Al mirar hacia el futuro, es evidente que la cocina ecuatoriana seguirá siendo una fuente de orgullo nacional y un atractivo para los amantes de la gastronomía en todo el mundo.

4. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS



El vino blanco “Enigma” perteneciente a la bodega “DOS HEMISFERIOS” es el perfecto acompañante para la entrada, la cepa de este vino es “chardonnay” y su cosecha se realiza 2 veces en un mismo año, en nariz presenta aromas frutales como coco, piña, durazno y miel, en boca se considera que su sabor representa elegancia y finura, es por eso que es un buen acompañante para el loco. El vino blanco debe servirse de entre 4 a 5°C.



El vino blanco “Viña Maipo” es conocido por su frescura y por el balance que crea conjunto a un medio ligeramente ácido, convirtiéndolo en el perfecto acompañante para el plato fuerte, la cepa de este vino es “Sauvignon Blanc”, de origen en Valle Central, Chile, en nariz presenta aromas frutales con notas herbáceas y cítricas, en paladar se siente ligero, fresco y de balance conjunto la acidez. El vino blanco debe servirse de entre 8 a 19°C.



El vino “Provetto” es un vino espumoso rosado, de origen español, presenta un color rosa claro y una burbuja fina y constante, además de combinar aromas frutales, resaltando la fresa o frutilla, de sabor cítrico y frutas exóticas, se denomina a este vino como de textura “golosa” y acidez moderada, por lo que es un buen acompañante para un postre.



“Chawar” es un agave, similar al tequila en cuanto a origen ya que ambos vienen de un penco, este destilado es conocido como “Miske” y es tradicional desde nuestros indígenas y es muy andino, se da en terrenos secos como lo es en la mitad del mundo y Cayambe principalmente.



El “Aperol” es un licor de origen italiano, de llamativo color naranja intenso y sabor amargo-naranja, posee una graduación alcohólica de 11% por lo que se lo considera como “amigable” La combinación entre el agave y aperol crea armonía en sus sabores, además de fusionar sus características organolépticas dan un resultado armonioso y agradable al gusto, razón por la cual he decidido realizar el coctel de bienvenida con estas dos bebidas alcohólicas.

5. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Tipo de servicio	Imagen	Justificación
------------------	--------	---------------

Servicio Americano



Se escogió este tipo de servicio ya que considero que se ajusta al tipo de experiencia el cual quiero ofrecer, el servicio de tipo americano se caracteriza por ser un tipo de servicio sencillo y sobre todo eficiente ya que, al no existir complicaciones o manejos complejos, el trabajo y la experiencia se pueden trabajar de mejor manera y poder llegar a explotar el potencial del menú.

Este tipo de servicio requiere de un montaje previo a la llegada del cliente, montaje el cual debe ser impecable y contar con el menaje

		completamente pulido e inocuo.
--	--	--------------------------------

6. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN



Las imágenes que se encuentran en la parte superior son la inspiración directa al montaje y ambientación que se va a llevar a cabo, ya que considero que el color negro es un color sumamente elegante y sofisticado, representa seriedad y confianza, acompañado del color dorado el cual representa riqueza, prosperidad y sabiduría, cualidades con las que busco representar una pequeña parte de la riqueza culinaria que Ecuador tiene para ofrecer.

Al visualizar las imágenes se puede observar elegancia y sofisticación, rasgos los cuales quiero que sean fuertemente marcados en es la experiencia que deseo generar, la simplicidad y minimalismo son cualidades en las cuales me apoyo para generar este ambiente de elegancia.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En conclusión, la cocina ecuatoriana es una muestra de la capacidad de un país para evolucionar y adaptarse a las influencias que han dado forma a sus tradiciones y saberes culturales. A pesar de su tamaño geográfico, Ecuador es extremadamente grande y rico en historia y tradición. Nuestra gastronomía tiene la virtud de ser llamada criolla, pues es el resultado del encuentro e intercambio de dos culturas totalmente diferentes, dando como resultado una gastronomía endémica y única, rebosante de belleza y riqueza cultural.

La cocina ecuatoriana, con su variedad de ingredientes autóctonos y sus técnicas culinarias ancestrales, representa un verdadero tesoro culinario. Desde la costa hasta la sierra, pasando por la Amazonía y las Islas Galápagos, cada región del país aporta sabores y platos distintivos que enriquecen aún más nuestra oferta gastronómica.

Considero que nuestra cocina tiene un potencial mundial realmente explosivo, el cual, lamentablemente, no es bien aprovechado. La gastronomía ecuatoriana tiene todos los elementos necesarios para recibir reconocimiento a nivel internacional y posicionarse como una de las gastronomías líderes en el mundo. La abundancia de ingredientes endémicos, como el chocho, el maíz, la quinua, y una gran variedad de frutas y vegetales, junto con una historia y un valor cultural sumamente ricos, son elementos que pueden catapultar a nuestra cocina al reconocimiento global.

Es crucial que se realicen esfuerzos conjuntos entre el sector privado, el gobierno y la sociedad civil para promocionar y preservar nuestra gastronomía. Programas de formación para chefs y cocineros, así como campañas de promoción internacional, pueden jugar un papel vital en la difusión de la cocina ecuatoriana. Además, el turismo gastronómico puede ser una excelente vía para dar a conocer nuestras delicias culinarias al mundo, atrayendo a visitantes interesados en vivir una experiencia cultural y gastronómica única.

En resumen, la cocina ecuatoriana no solo es una expresión de nuestra identidad y patrimonio cultural, sino también una fuente de orgullo nacional que merece ser conocida y valorada en todo el mundo. Con el impulso adecuado, nuestra gastronomía puede alcanzar el lugar que merece en la escena culinaria internacional, destacándose por su autenticidad, sabor y riqueza cultural.

8. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)



9. BIBLIOGRAFIA

Appeltans, W. Bouchet, P., Boxshall, G.A., Fauchald, K., Gordon, D.P., Hoeksema, B.W., Poore, G.C.B., van Soest, R.W.M., Stöhr, S., Walter, T.C., Costello, M.J. (eds.) (2010) World Register of Marine Species (WoRMS). <http://www.marinespecies.org>.

McCosker, J.E. Rosenblatt, R.H. (2010) The fishes of the Galápagos Archipelago: an update. *Proc. Calif. Acad. Sc., Ser. 4, vol. 61, Suppl. II, no. 11: 167-195.*

Constant, P. (2007) Marine Life of the Galapagos. *The Diver's guide to Fishes, Whales, Dolphins and marine Invertebrates, 307 pp.*

Base de Datos de las especies de galápagos (no date) CDF dataZone. <https://datazone.darwinfoundation.org/es/checklist/?species=13193>

Garcia, A.O. (2018) *Investigacion-y-aplicación-del-pezu-brujo, Correccion PP JP, Scribd.* <https://es.scribd.com/document/647677254/INVESTIGACION-Y-APLICACION-DEL-PEZ-BRUJO-CORRECCION-PP-JP>

Almeida, P.R. (2014) *T-UIDE-0252.PDF*. <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/273/1/T-UIDE-0252.pdf>

Cano, D.A. et al. (2022) *Vista de Mashua (Tropaeolum tuberosum): Composición nutricional, Características Químicas, Compuestos bioactivos Y propiedades beneficiosas para la salud.* <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/agroindscience/article/view/4371/4817>

<https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/896/1/T-UTC-1212%281%29.pdf>

Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. Ecuador: Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. Recuperado de <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142>

Flores Hernández, (2017). Elaboración de una guía gastronómica que permita difundir el patrimonio culinario de la provincia de las Galápagos. [Tesis de grado, Universidad de Los Andes]. Repositorio Uniandes.

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5888/1/TUAEXCOMESC004-2017.pdf>

Jerez, R. (2021). La gastronomía ecuatoriana: Un análisis de sus cuatro regiones. [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio UTA.

<https://repositorio.uta.edu.ec:8443/bitstream/123456789/34650/1/TESIS%20RICHARD%20JEREZ%20%281%29.pdf>

Sánchez Parga, J. (2022). Cultura y gastronomía ecuatoriana: Cocina tradicional e innovación culinaria. Universidad de Cuenca. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=cocina+tradicional+ecuatoriana&ots=LOM1SYKkr7&sig=1AxfG-zjFRridfCogOIXw0HTDoI&redir_esc=y#v=onepage&q=cocina%20tradicional%20ecuatoriana&f=false

Albán, M., & Garcés, A. (2004). Cocina tradicional ecuatoriana: sabores y saberes ancestrales. Ecuador: Corporación Editora Nacional. Recuperado de <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>

García, A.O. (2018) Investigación-y-aplicación-del-pezu-brujo, Corrección PP JP, Scribd. <https://es.scribd.com/document/647677254/INVESTIGACION-Y-APLICACION-DEL-PEZ-BRUJO-CORRECCION-PP-JP>