



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

ELABORACIÓN DE LAS PRINCIPALES RECETAS TRADICIONALES IBARREÑAS
A BASE DE CARNE DE BORREGO.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Servicios Turísticos y Gastronómicos.

AUTOR: Villacreses Torres Alexander Santiago

ASESOR: MBA. Rubio Rueda Esteban Gonzalo

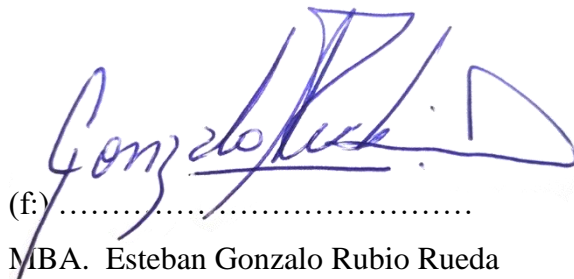
IBARRA, Octubre del 2021

MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación “Elaboración de las Principales Recetas Tradicionales ibarreñas a base de Carne de Borrego”, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



(f)

MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación “Elaboración de las Principales Recetas Tradicionales Ibarreñas a base de carne de borrego” en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

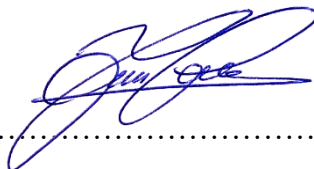
C.C.: 1001933462



(f):

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017



(f):

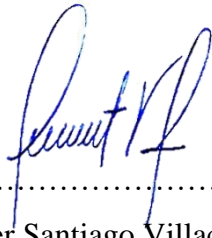
Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Alexander Santiago Villacreses Torres, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 11 de octubre del 2021



f):

Alexander Santiago Villacreses Torres

C.C.: 0401735022

AUTORÍA

Yo, Alexander Santiago Villacreses Torres, portador de la cédula de ciudadanía N°0401735022, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



f):

Alexander Santiago Villacreses Torres

C.C.:0401735022

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: Alexander Santiago Villacreses Torres, con CC: 0401735022, autor del trabajo de grado intitulado: “Elaboración de las principales recetas Tradicionales ibarreñas a base de carne de borrego”, previo a la obtención del título profesional de “Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas”, en la Escuela de Gestión en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (GESTURH)

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 11 de octubre del 2021



(f.).....
Alexander Santiago Villacreses Torres.

C.C.: 0401735022

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico de todo corazón a mis padres, Dr. Raúl Villacreses y a la Licda. Yolanda Torres quienes son pieza fundamental en mi vida, gracias a su ejemplo y formación en valores me he convertido en el profesional que ellos tanto anhelaron.

Una especial dedicatoria a mi amada esposa e hija: Johana Guerrón y Alice Villacreses, quienes han sido mi inspiración para poder seguir adelante y avanzar en mi vida cada día.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por haberme regalado muchas bendiciones, gracias a mi ser superior puedo estar lucido y con vida para poder cumplir mis objetivos.

También quiero agradecer a mis padres por ser personas con un gran corazón, quienes con su trabajo y esfuerzo me han apoyado en todo momento, quedo inmensamente agradecido por su apoyo incondicional.

A mi esposa e hija, por ser el impulso en cada proyecto de mi vida, les agradezco profundamente por darme siempre esa fortaleza e inspiración para hacer lo que más amo que es cocinar.

Contenido

1.- RESUMEN	¡Error! Marcador no definido.
3. INTRODUCCIÓN	¡Error! Marcador no definido.
3.1 OBJETIVOS	28
3.1.1 Objetivo General	¡Error! Marcador no definido.
3.1.2 Objetivos Específicos	¡Error! Marcador no definido.
3.1.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
4. ESTADO DEL ARTE	¡Error! Marcador no definido.
4.1 MARCO REFERENCIAL Y CONCEPTUAL	¡Error! Marcador no definido.
4.1.1 Concepto de gastronomía	30
4.1.2 Clasificación de la gastronomía	¡Error! Marcador no definido.
a. Gastronomía Vegetariana	¡Error! Marcador no definido.
b. Gastronomía Naturista	¡Error! Marcador no definido.
c. Gastronomía Frugívora	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3 Tendencias Gastronómicas	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.1 Nouvelle Cuisine	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.2 Cocina de Vanguardia y Tradicional	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.3 Cocina De Autor	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.4 Cocina Fusión	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.5 Cocina Molecular	¡Error! Marcador no definido.
4.1.3.6 Cocina Deconstructiva	¡Error! Marcador no definido.
4.1.4 Restaurantes	¡Error! Marcador no definido.
4.1.5 Historia de la gastronomía	¡Error! Marcador no definido.
4.1.6 El hombre después del fuego	¡Error! Marcador no definido.
4.1.7 Importancia de la gastronomía	¡Error! Marcador no definido.
4.1.8 Producción culinaria	¡Error! Marcador no definido.
4.1.9 Zona de producción culinaria	30
4.1.10 Amplitud del área de producción	31
4.1.11 Receta estándar	31
4.1.11.1 Contenido de la receta estándar	33
4.1.12 Estandarización	33
4.1.12.1 La estandarización en el restaurante	34
4.1.13 La gastronomía ecuatoriana	34
4.1.14 La gastronomía de Ibarra	38

4.1.15 Gastronomía ancestral	36
4.1.16 Gastronomía tradicional	37
4.1.17 Gastronomía típica	38
4.1.18 Cultura	¡Error! Marcador no definido.
4.1.19 Trazabilidad	41
4.1.19.1 Trazabilidad en explotación ganadera.....	41
4.1.19.2 Trazabilidad en animales	42
4.1.20 Ganado ovino en latino América	¡Error! Marcador no definido.
4.1.21 Antecedentes y características del ganado ovino en el Ecuador	42
5. Materiales y métodos	¡Error! Marcador no definido.
5.1.1 Método cualitativo	¡Error! Marcador no definido.
5.1.2 Método Inductivo- Deductivo	¡Error! Marcador no definido.
5.2 Métodos	¡Error! Marcador no definido.
5.2.1 Población y Muestra	¡Error! Marcador no definido.
5.2.1.1 Población.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 1	39
5.3 Muestra	¡Error! Marcador no definido.
5.4 Instrumentos.....	¡Error! Marcador no definido.
5.5 Procedimientos	¡Error! Marcador no definido.
5.6 Variables diagnósticas	¡Error! Marcador no definido.
5.6.1 Indicadores	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2	¡Error! Marcador no definido.
5.7 Análisis de datos y tabulación.....	¡Error! Marcador no definido.
Figura 2: Sexo.....	¡Error! Marcador no definido.
Figura 3: Nivel de importancia de características sensoriales	¡Error! Marcador no definido.
Figura 4: Frecuencia de consumo de la carne de borrego	¡Error! Marcador no definido.
Figura 5: Platos tradicionales Ibarreños a base de carne de borrego.....	¡Error! Marcador no definido.
Figura 6: Aporte relevante a la gastronomía del cantón Ibarra ..	¡Error! Marcador no definido.
5.7.1 Propuesta de solución	¡Error! Marcador no definido.
6 Resultados y discusión	¡Error! Marcador no definido.
6.1 Resultado de Encuesta.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 3	58
Análisis FODA	¡Error! Marcador no definido.

Tabla 4	59
<i>Análisis FODA</i>	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 5	59
<i>Estrategia FO,FA,DO,DA</i>	¡Error! Marcador no definido.
<i>Estrategia FO,FA,DO,DA</i>	¡Error! Marcador no definido.
6.2 Resultados de las recetas estándar	¡Error! Marcador no definido.
6.3 Propuesta de promoción	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 7	70
<i>Lista de recetas tradicionales a ser diversificadas</i>	¡Error! Marcador no definido.
6.4 Diseño de recetario	¡Error! Marcador no definido.
6.4.1 Resultado diseño del recetario	¡Error! Marcador no definido.
7. CONCLUSIONES	¡Error! Marcador no definido.
8. RECOMENDACIONES	¡Error! Marcador no definido.
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Inventario gastronómico ancestral y típico del cantón Ibarra.....	36
Tabla 2 Requerimiento nutricional ovino de 60kg de peso vivo.....	37
Tabla 3 Diseño metodológico por cada fase de análisis de la investigación.....	38
Tabla 4 Segmento de habitantes del cantón Ibarra.....	42
Tabla 5 Tipología de propietarios y/o clientes: Sexo.....	47
Tabla 6 Nivel de agrado.....	48
Tabla 7 Valorización de características preparaciones carne de borrego.....	50
Tabla 8 Degustar platos tradicionales Ibarreños realizados a base de carne de borrego.....	51
Tabla 9 Degustar platos tradicionales Ibarreños realizados a base de carne de borrego.....	52

Tabla 10 Aporte a la gastronomía del cantón Ibarra, la diversificación de recetas a base de carne de borrego.....	53
Tabla 11 Entrevistados.....	54
Tabla 12 Contenido entrevistas.....	54
Tabla 13 Análisis FODA.....	58
Tabla 14 Análisis FODA.....	59
Tabla 15 Estrategia FO,FA,DO,DA.....	59
Tabla 16 Estrategia FO,FA,DO,DA.....	60

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Logotipo.....	63
Figura 2 Portada.....	64
Figura 3 Presentación del profesional gastronómico.....	65
Figura 4 Introducción.....	66
Figura 5 Contenido del Recetario.....	67
Figura 6 Contenido del Recetario.....	68
Figura 7 Contenido del Recetario.....	69
Figura 8 Contenido del Recetario.....	70
Figura 9 Contenido del Recetario.....	71
Figura 10 Contenido del Recetario.....	72
Figura 11 Contenido del Recetario.....	73
Figura 12 Contenido del Recetario.....	74
Figura 13 Contenido del Recetario.....	75

1.- RESUMEN

La gastronomía es la ciencia que estudia al hombre y su entorno, relacionado con la forma de alimentarse, donde pasa de sobrevivir a adquirir cierto conocimiento acerca de su alimentación, donde ya no solo consiste en ingerir alimentos para saciar el hambre, sino también consiste en adquirir conocimiento acerca de su identidad, cultura y gastronomía, donde estos aspectos son fundamentales para un desarrollo en el hombre y en cómo se alimenta. La presente investigación pretende diversificar el uso de la carne de borrego basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra, con la finalidad de potencializar el consumo de este tipo de carne. Para dicho efecto se plantearon los siguientes objetivos específicos: determinar fundamentos teóricos a través de la recopilación bibliográfica sobre la carne de borrego y los platos tradicionales en el cantón Ibarra y un estudio de demanda para conocer si los consumidores estarían dispuestos a degustar preparaciones tradicionales a base de carne de borrego. La metodología se fundamentó en la investigación bibliográfica y la investigación de campo a través de una encuesta dirigida a los consumidores de carne de borrego para conocer sus percepciones y aceptación de los platos tradicionales a base de carne de borrego, Además, se han realizado 4 entrevistas dirigidas a profesionales de la gastronomía. Con los resultados obtenidos se ha elaborado un recetario con nuevas preparaciones a base de la carne de borrego, enfocándose en las recetas tradicionales más importantes del cantón Ibarra. Mediante esta investigación se podrá ofertar un producto innovador, resaltando las preparaciones que la identifican como un cantón con una gastronomía conocida, variada y específica por su sabor tradicional.

Palabras claves: gastronomía, recetario, borrego, tradicional.

2. ABSTRACT

Gastronomy is the science that studies man and his environment, related to the way of eating, where he goes from surviving to acquiring certain knowledge about his diet, where it not only consists of ingesting breath to satisfy hunger, but also sew on acquire knowledge about their identity, culture and gastronomy, where these aspects are fundamental for a development in man and how he feeds.

The present research aims to diversify the use of lamb meat according to the main traditional recipes of the Canton Ibarra, in order to enhance the consumption of this type of meat. For this purpose, the following specific objectives were raised: determine theoretical foundations through the bibliographic compilation on lamb meat and traditional dishes in the Canton Ibarra and a demand study to know if consumers would be willing to taste traditional preparations based on of lamb meat. The methodology was based on bibliographic research and field research through a survey aimed at consumers of sheep meat to find out their perceptions and acceptance of traditional dishes based on lamb meat. In addition, 4 interviews have been carried out aimed at gastronomy professionals. With the results obtained, a cookbook has been prepared with new preparations based on lamb meat, focusing on the most important traditional recipes of the Canton Ibarra. Through this research and contribution, an innovative product can be offered, highlighting the preparations that identify it as a canton with a gastronomy known, varied and specific for its traditional flavor.

Keywords: gastronomy, cookbook, sheep, tradition

3. INTRODUCCIÓN

En la actualidad no se realiza diversificación de un plato representativo, por el temor de alterar características que identifican a el plato; es decir, no se aprovecha al máximo el recurso (carne de borrego), para esto es necesario innovar productos que atraigan al consumidor; muchas veces una persona acostumbra a la oferta que le brindan, pero con el tiempo esto se vuelve una monotonía logrando que el cliente no regrese o busque nuevas expectativas respecto a los productos que se ofertan en los paraderos gastronómicos.

La problemática planteada en esta investigación surge por la necesidad de diversificación de preparaciones realizadas a base de la carne de borrego, enfocándose en las recetas tradicionales más importantes del cantón Ibarra. Mediante esta investigación se podrá ofertar un producto innovador, resaltando las preparaciones que la identifican como un cantón con una gastronomía conocida, variada y específica por su sabor tradicional.

El objetivo general de este estudio es diversificar el uso de la carne de borrego basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra, con la finalidad de potencializar el consumo de este tipo de carne. Para su cumplimiento se elaboraron tres objetivos específicos que son detallados de la siguiente forma:

- Determinar fundamentos teóricos a través de la recopilación bibliográfica sobre la carne de borrego y los platos tradicionales en el cantón Ibarra.
- Realizar una encuesta dirigida a los consumidores de la carne de borrego asada, para conocer si estarían dispuestos a degustar preparaciones tradicionales del cantón Ibarra.

- Diseñar un recetario con nuevas preparaciones a base de carne de borrego, basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra.

Además, se determinó la siguiente pregunta de investigación ¿La propuesta de un recetario de preparaciones ibarreñas a base de carne de borrego, potencializará las recetas y aportará al desarrollo gastronómico del cantón Ibarra?

El presente trabajo está compuesto por un estado del arte donde se han consultado fuentes bibliográficas en especial investigaciones de tesis y algunos artículos científicos consultando temas sobre producción culinaria, receta estándar, gastronomía ancestral, tradicional y típica, así como también sobre la gastronomía del cantón Ibarra, se tratan temas sobre trazabilidad, ganado ovino en especial sobre el borrego, características físicas y valor nutricional, que han aportado el sustento teórico a la investigación.

La metodología aplicada fue a través de la aplicación de 195 encuestas dirigidas al segmento económicamente activo del cantón Ibarra para determinar los gustos y preferencias en el consumo de la carne de borrego, además se aplicaron cuatro entrevistas a expertos gastronómicos quienes han proporcionado un aporte técnico valioso para la elaboración de la propuesta.

Finalmente, con los resultados que se obtuvo de la investigación se propuso la creación de un recetario gastronómico con la finalidad de dar a conocer nuevas formas de preparación de la carne de borrego, a través de recetas tradicionales del cantón Ibarra. Esto enriquecerá y fortalecerá la oferta gastronómica en el cantón, permitiendo ofertar productos variados que garantizarán la visita de turistas.

4. ESTADO DEL ARTE

Para la presente investigación se ha tomado como referencias a investigaciones actuales sobre producción culinaria, receta estándar, gastronomía ancestral, tradicional y típica; así como también sobre la gastronomía del cantón Ibarra, se tratan temas sobre trazabilidad, ganado ovino en especial sobre el borrego, características físicas y valor nutricional.

Es relevante mencionar el trabajo de tesis denominado “RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LA FRUTERÍA - CAFETERÍA ISABELLA”, en que se establece las recetas estándar como un listado de los ingredientes útiles para preparar platos, condimentos, aderezos, entre otros en un formato especial, además establece otros temas como la composición de la receta estándar. (Molina, 2013, p. 8)

Otro documento utilizado para la elaboración del estado del arte ha sido la tesis elaborada por los autores Lanchimba & Taipe (2016) denominada “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA QUIROGA, CANTÓN COTACACHI”, el cual aborda temas sobre gastronomía típica, ancestral y tradicional utilizadas en esta investigación.

Para determinar la gastronomía del cantón Ibarra se ha revisado la investigación elaborada por los autores Santiago Falcón, Carlos Aguinaga, Iván Galarza y Xavier López publicada en el año 2018, denominada “Gastronomía de Ibarra, identidad e historia dentro de un contexto socio cultural”, quienes han publicado el inventario de platos típicos y tradicionales de todas las parroquias urbanas y rurales del cantón.

Finalmente, ha sido de suma importancia el artículo “Alimentación y nutrición de los ovinos”, publicado en el año 2013 por los autores Oriella Romero y Silvana Bravo, el documento tiene en cuenta todos los aspectos y condiciones en el que se debe criar el

borrego, es necesario reconocer los eslabones de producción, los cuales ayudan a tener un mejor resultado en la crianza del animal.

4.1 Producción culinaria

Esta palabra nos habla de la producción de alimentos sanos y creativos; se refiere a la creación de platillos alimenticios, los cuales se los puede preparar en cantidades sencillas o en masa, según su demanda, dependiendo de la cultura, costumbres, tradiciones, en si todo lo que relaciona una sociedad con la gastronomía. Para entender mejor acerca de la producción culinaria se ha encontrado dentro de la investigación, datos relevantes que aportan y enriquecen el conocimiento acerca de este tema.

4.1.1 Zona de producción culinaria

La zona es el área que se usa para la producción culinaria, esta es muy importante, porque en ella se distribuyen las diferentes estaciones en la cocina, toda esta distribución debe tener coherencia y debe estar muy bien situada para facilitar la producción de alimentos y así se podrá obtener un mejor resultado. Aquí se realizan todos los procedimientos de cocción, es decir, los pasos de conversión de ingredientes alimentarios que requieren tratamiento térmico.

Es considerada como el lugar que ocupa mayor espacio y que debe estar en el centro de todas las demás áreas que están conectadas de forma directa o indirecta. Al ser esta una zona de producción de olores, es de suma importancia que la misma cuente de un buen acondicionamiento de aire y un sistema de extracción de humos. Además, en este lugar se encuentran varios tipos de aparatos térmicos: todos los tipos de fogones, barbacoas, gratinadoras, parrillas, planchas, todos los tipos de hornos, asadores, marmitas, ollas a presión, freidora, sartenes basculantes y baño-maría (Bello, 2013).

No importa qué forma de diseño se adopte, además de ser limpia y práctica, los locales para la cocina caliente también deben reunir ciertas características que deben ser consideradas en su conjunto: extensión, materiales y paredes, luminosidad, ventilación e higiene.

4.1.2 Amplitud del área de producción

Es fundamental que el área de trabajo o de producción de un restaurante, sea acorde a su capacidad de clientes; es necesario tomar en cuenta este punto, porque al tener un espacio óptimo y muy bien distribuido, se agilizará la producción y los tiempos de despacho de un producto. La amplitud debe tener secuencia y concordancia con el área y la función que se desarrolle.

Para garantizar condiciones de trabajo cómodas, las instalaciones deben ser adecuadas para el uso previsto y los servicios prestados. El espacio disponible debe ser de tamaño suficiente y no menos de la mitad de la superficie del restaurante. El área de producción debe estar próximo a las demás áreas de servicio como el lavadero, comedor, economato, entre otros. (Bello, 2013, p. 46)

En conclusión, la producción culinaria es la creación de alimentos en secuencia, es decir la transformación de alimentos debe tener un orden de desplazamiento, donde se llevará a cabo procesos adecuados que garanticen un producto final muy bien elaborado.

4.2 Receta estándar

La receta estándar es un documento donde se da a conocer detalles acerca de una preparación, la cual tiene como objetivo estandarizar una receta; esta se realiza como guía para mantener estable una misma preparación las veces que se la realice.

Según Molina (2013) la receta estándar especifica en un formato representativo los ingredientes que son necesarios para la preparación de platos, aderezos, salsas y guarniciones. Además, existe información sobre los costos por unidad, la cantidad utilizada y el costo total, los cuales pueden ser utilizados para valorar el precio de venta al cliente de los platos. Los conceptos que se determinan en una receta estándar son los siguientes: ingredientes que son usados en la elaboración del plato; el número de la

pieza, es decir, su peso y tamaño; el costo de los ingredientes a ser usados; el método de preparación de ingredientes; la apariencia del plato. (p. 7)

Para determinar la estandarización de las recetas Molina (2013) menciona las razones más importantes por la cuales un restaurante debe estandarizar sus recetas:

Consistencia: Los clientes quieren que la apariencia y el sabor de cada elemento del menú sea idéntico en cada ocasión que orden el plato. Si el personal varía en muchas ocasiones, el uso de recetas estándar puede ayudar a garantizar la consistencia durante estos cambios. Costos: La receta estándar simplifica este proceso al decir cuánto se consume de cada componente del plato. Compras: Cuando se realiza el presupuesto de una lista de compras, la mejor forma de hacerlo es basándose en recetas estándar pues éstas posibilitan comprender con precisión el monto y el costo del producto necesario. Fijación de precios: El precio depende directamente del costo reflejado en estas recetas y la cantidad de ganancias que espera el administrador. (p. 8)

La receta estándar es un esquema en el que se incluye todos los elementos a utilizarse tanto costo, peso o método. Para Molina (2013) se puede observar dos ejemplos de receta, la receta fija o estándar y la receta estándar comparativa o variable.

La receta fija o estándar es la fórmula de los ingredientes que constituyen un plato o bebida, es decir, materias primas, elementos o insumos peso y medida. La receta estándar puede variar y es comparativa cuando el costo presenta modificaciones en su liquidación dentro de una duración muy corta (de un día para otro, en una semana, etc.) Por la permanente variabilidad existente en los precios de las materias primas o insumos, aunque existan proveedores fijos, el mercado de los ingredientes puede presentar incrementos o disminución de sus costos. (p. 8)

A través de esta conceptualización se determina la relevancia de la receta estándar a través de la composición de los ingredientes que la integran, así como también en la variación en

los costes de las materias primas debido a que dependen de los precios marcados por el mercado.

4.2.1 Contenido de la receta estándar

En una receta estándar se muestran los detalles que se debe tomar en cuenta antes de iniciar con la preparación de un platillo una receta estándar, es necesario llenar y llevar de manera correcta para poder obtener un resultado mejor en la transformación de materias primas. Según Muentes (2018) la receta estándar consta de:

Nombre del plato seguida de una fotografía que muestra el montaje del plato al momento de servir. Además, consta de información como número de porciones, tiempo de preparación, ingredientes, unidad de medida, procedimiento de elaboración y número de comensales. También se incluye datos sobre cantidad, unidades, observaciones, coste unitario y coste total.

El contenido de la receta estándar son todos los detalles que se han mencionado, estos aspectos son los que se debe llevar a cabo para previo obtener una estandarización, dentro de un documento, para la fijación de una preparación.

4.3 Estandarización

La estandarización son normas técnicas documentadas y patentadas para la mejora de un producto o servicio. Esta norma se refiere a los procesos o eslabones que deben ser acatados al pie de la letra. Los autores Paucar y Roldán (2019) afirman que:

La estandarización posibilita la construcción de reglas que establecen las características habituales con las cuales se debe consumir los productos y estas reglas son acatadas en diferentes regiones alrededor del planeta. La estandarización se encarga de adaptar particularidades en un producto, servicio o método; con el objeto de que éstos sean igualados a un determinado modelo general.

La estandarización es fijar procesos que facilitarán y garantizarán buenos resultados en un producto o servicio; esta fijación es un proceso, ya que se establecerán normas según los resultados ya previstos.

4.3.1 La estandarización en el restaurante

La estandarización en un establecimiento gastronómico es muy importante, porque con ella podemos identificar los fallos y los aciertos; además con el planteamiento de las normas que se deben cumplir se podrá obtener mejoras, las cuales ayudan no solo a los procesos sino también a los resultados. Para Molina (2013) afirma que:

En la mayor parte de los establecimientos, el servicio o la comida no es igual, y continuamente hay ciertos puntos que tienen la posibilidad de minar el debido funcionamiento (es decir, la calidad de la comida y el adecuado servicio). Aquí es donde los sistemas de administración de la calidad tienen la posibilidad de ayudarnos pues nos brindarán pautas de utilización y optimización para poder determinar el punto de inicio. Para obtener una estandarización positiva, todos los empleados del restaurante constantemente tienen que participar de manera directa en la selección y documentación del procedimiento.

La receta estándar indica las particularidades que siempre se deben tener en mente cuando se saca el costo o el valor de un platillo, para esto es necesario conocer los valores unitarios, valores totales, ingredientes, detalles, entre otros, para llevar un estándar de la preparación que se maneja constantemente.

4.4 La gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana es una cocina muy amplia, el país está conformado por cuatro regiones, en las cuales se encuentran un sin fin de productos propios; estos han sido muy bien utilizados en la industria gastronómica, junto con los géneros y las técnicas empleadas para las preparaciones, son las que caracterizan a la gastronomía ecuatoriana. Es muy importante para la sociedad el desarrollo gastronómico de un país, porque mediante esta podemos saber y dar a conocer la riqueza de un país rico en productos diversos que se obtiene a la mano del consumidor. Castro (2010) afirma:

En la gastronomía ecuatoriana existe una gran variedad de ingredientes dado que Ecuador tiene diferentes regiones con diversos recursos culinarios como lo son: las costas del Océano Pacífico, los Andes y por último la selva amazónica. La cocina está basada en estas tres fuentes de ingredientes haciendo posible que los ecuatorianos, especialmente las personas de las diferentes etnias, puedan elaborar platos autóctonos. Además, la cocina ecuatoriana conlleva el saber y la tradición de una cultura gastronómica que se ha ido formando desde el pasado y que con el paso de los tiempos este saber gastronómico ha ido creando las bases de la gastronomía en el territorio de este país. Son muchas las variedades y muy diferentes son las especias que se usan para preparar todos los platos ecuatorianos como lo son el cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano, entre otros. (p. 8)

La gastronomía ecuatoriana ha sufrido diferentes modificaciones con la conquista de los españoles pues se introdujeron algunas especies que no existían previamente a su llegada como: gallinas, ovejas, borregos entre otros. Esto provocó que la cocina en el continente americano tenga una evolución con algunas mejoras con el pasar del tiempo. (Congo & Sisalema, 2015)

Los alimentos nuevos que fueron introducidos se convirtieron con el tiempo en productos que se consumen en el diario vivir actualmente enriqueciendo aún más la alimentación. Esto produjo que existan varias mezclas y combinaciones logrando nuevos platos autóctonos para la cultura gastronómica de los pueblos permitiendo mezclar los ingredientes típicos del continente americano y de los nuevos productos introducidos por los españoles. Esto marcó el inicio de una nueva era gastronómica en la que se puede disfrutar de una gran variedad de platillos manteniendo la excelente gastronomía en Ecuador. (Congo & Sisalema, 2015, p. 28)

La gastronomía ecuatoriana es muy rica en productos de buena calidad, los cuales se encuentran durante casi todo el año, pero lo que hace deliciosa la comida ecuatoriana, son las raíces que tenemos y el gusto por la cocina; es importante recalcar que la gastronomía en

el Ecuador es muy tradicional y las recetas que se elaboran se transmite a las nuevas generaciones y podemos decir que es comida ecuatoriana.

4.5 Gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral proviene de la historia de nuestros antepasados, desde la manera en cómo solían abastecerse de alimentos y de cómo los procesaban, para finalmente obtener un alimento que contribuya a la necesidad de calmar el hambre; sin embargo, esta elaboración de alimentos de manera empírica fue tomando forma ya que no solo se transformaban insumos alimenticios, además transmitían cultura, tradición, costumbres, entre otros, de manera inconsciente. Lanchimba y Taipe (2016) afirman:

La gastronomía ancestral tiene una historia de más de un milenio pues involucra los saberes de muchas generaciones pasadas sobre la forma de cómo deben ser preparados los platos. La gastronomía ancestral es además un testimonio de una gran mezcla de sabores que definen a una región y ofrecen una probada de cuál ha sido la historia de su pueblo. Los platillos demuestran los medios a través de los cuales fueron creados y los productos que fueron usados en aquel momento del pasado. (p. 15)

Por este motivo, se debe preservar los conocimientos ancestrales de cada una de las preparaciones sin perder su autenticidad, debido a que muestran el legado patrimonial alimentario.

Un aspecto que permite conocer a profundidad la relevancia de la gastronomía ancestral es comprender cómo se alimentaban nuestros antepasados. Según Lanchimba & Taipe (2016):

La alimentación del humano ha estado vinculada a un proceso de civilización pues a través de ésta se redefinió cómo se obtienen los alimentos con la creación de útiles herramientas a base de piedra. El ser humano en sus inicios se alimentaba en una base frugívora hasta el momento en el que se descubrió otros métodos de obtención de alimentos como la pesca, la caza y el uso de plantas medicinales que son conocidas

como especias en el presente. Si se habla de gastronomía ancestral se puede remontar a tiempos en el pasado con costumbres y vivencias propias, fenómenos sociales y culturales que tienen que ver con la obtención de sus recursos alimenticios y el modo de consumo. (p. 16)

En la actualidad los platillos que se elaboran son de manera ancestral, ya que son las raíces del origen de las preparaciones que representa a un lugar. Las recetas que han sido elaboradas pensando en las técnicas más utilizadas y a su vez innovando, pero respetando y manteniendo las recetas madres que se ha conocido desde siempre la autenticidad de los platos.

4.6 Gastronomía tradicional

Como ya se ha venido mencionando aspectos muy importantes como: la tradición, las costumbres, la cultura y la historia; estos aspectos van en un conjunto, por lo tanto, la gastronomía tradicional es la que proviene de tradición, es decir de generación en generación se ha transmitido las bases gastronómicas, que hasta hoy mantiene un respeto por la historia que tiene cada preparación, siendo así una costumbre alimentaria que conlleva ciertos límites ancestrales en la gastronomía.

Como un arte principalmente social contiene componentes con características locales y tradicionales, con la cual la sociedad moderna ha logrado mejorar su elaboración haciéndola más fácil de realizar. A pesar de esto, gran parte de las recetas y sus variantes han sido originadas en la cocina tradicional que ha sido perfeccionada a lo largo de los años con sus las preparaciones que han sido transmitido de generación en generación. Aunque el paso de los años ha ido modificando la gastronomía tradicional, ésta no ha perdido su esencia. Por lo tanto, cuando se habla de la gastronomía tradicional también se habla de las costumbres alimenticias que se encuentran arraigadas a un territorio en específico. (Lanchimba & Taipe, 2016, p. 16)

En conclusión, se puede decir que las preparaciones tradicionales son las que han recorrido por todo un país, donde cada lugar y cada comunidad o familia ha creado su propia tradición,

como es la de preparar los alimentos, los cuales se caracterizan por mantener y sobre llevar los aspectos gastronómicos que han venido inculcando.

4.7 Gastronomía típica

La gastronomía típica proviene de la comida criolla, se dice que es proveniente o autónoma de un lugar o país, la cual está conformada y elaborada con ingredientes propios; además está establecida la receta como patrimonio, sin embargo, con el pasar de tiempo se han realizado recetas diferentes, pero hay una receta madre que se basa en la tradición, costumbres y culturas.

Se denominan de esta manera a las preparaciones que contienen características distintivas y que difieren de las demás tendiendo a ser realizadas con frecuencia en una zona determinada. Se revigorizan distintos sabires, texturas, formas de cocción y de presentación provenientes de diversas zonas lejanas. La misma tiene sus bases en ingredientes de la zona o que han sido traídos de otras partes para finalmente producir la receta típica de la región, ahora mejor dicho autonomías, y que se suele transmitir en cada generación (Lanchimba & Taipe, 2016, p. 17)

Cada platillo con sus características muy bien identificadas da identidad a un país, región o una etnia, las cuales se mantienen en el tiempo cuando han sido transmitidas de generación en generación, manteniendo así los acervos culturales.

4.8 La gastronomía del cantón Ibarra

La gastronomía Ibarreña tiene una gran importancia en la gastronomía del Ecuador, ya que en el cantón se encuentran platos muy conocidos y tradicionales, las cuales se los encuentra fácilmente en cualquier rincón del Ecuador.

En la historia de Ibarra se dice que, durante la época incaica, la población tenía una alimentación principalmente basada en granos. Además, sus rituales estaban

relacionados con el calendario agrario que empezaba con el Raimy o Pascua de diciembre para continuar hasta el mes de marzo donde se daba las fiestas del maíz o de la primavera para extenderse durante las fiestas de junio con el Inty Raimy o fiestas del sol, las mismas que se relacionan con la cosecha del maíz, la contabilización de equinoccios y los solsticios. (Falcón et al, 2018, p. 7)

El uso de los granos como el maíz y de otros productos como la carne de cerdo, el cuy, la gallina han permanecido presentes con el paso del tiempo y se ven reflejados en la preparación de los platos típicos del cantón Ibarra.

A continuación, se detalla un inventario gastronómico ancestral y típico del cantón Ibarra:

Tabla 1

Inventario gastronómico ancestral y típico del cantón Ibarra

PARROQUIA	ANCESTRAL	TÍPICO
URBANAS		
Alpachaca	Colada de maíz con cuy asado Mote blanco Cuy asado con papas Tortillas de tiesto Champús	Chicha de arroz Arroz con frejol Sopa de morocho con carne de cerdo Morocho Salsa de cuy Arroz de cebada
San Francisco	Cuy asado Mote blanco Tortillas de tiesto Champús	Chicha de arroz Caldo de gallina Arroz de cebada Hornado Helados de Paila Arrope y nogadas
La Dolorosa de Priorato	Cuy asado Chicha de Jora Colada de maíz Champús Champús	Caldo de gallina Hornado Roscas de pan Chicha de arroz Helados de crema
Caranqui	Tortillas de tiesto Mote blanco	Caldo de gallina Chicha de arroz
El Sagrario	Champús Tortilla de tiesto Mote blanco	Chicha de arroz Fritada de cajón Empanadas de morocho
RURALES		
	Mano e mono Repe	Caldo de gallina Arroz con frejol

Ambuquí	Picadillo	Arroz de cebada Sopa de sambo Dulce de leche Dulce de guayaba Sancocho Chicha de arroz
Angochagua	Chicha de jora Mote blanco	Cordero asado Cuy asado Caldo de gallina de campo o pato, con yuca. Sancocho de carne. Picadillo
Carolina		Arroz con fréjol negro, ensalada Carne de pollo, de chanco de res o pescado Yucas con maní y carne Chicha de arroz
La Esperanza	Tortillas de tiesto Chapo	Papas con cuy Papas con conejo Colada de haba con cuy, habas con mellocos Arroz de mishque Guarango Tostado cachiaco
Lita		Caldo de gallina criolla Tilapia frita Fritada con yuca amarilla Empanadas de queso con café Majado de maqueño con huevo y queso
Salinas	Mano e mono Repe Picadillo	Caldo de gallina Arroz con frejol Sopa de sambo Dulce de guayaba Sancocho Chicha de arroz
San Antonio	Locro de melloco Cariucho Chicha de jora Champús	Sopa de bolas de maíz Sopa de arroz de cebada Colada de haba Sopa de sambo Sopa de sancocho Sazonado de frejol Caldo de gallina Dulce de sambo Dulce de leche

Nota. Falcón et al, 2018

El cantón Ibarra es muy reconocida a nivel nacional por sus platillos tradicionales como: la fritada, caldo de 31, mote con chicharrón, caldo de gallina, empanadas de morocho, seco de carne, hornado, llapingachos con chorizo, entre otros; los cuales se los identifica como platillos representativos llenos de tradición y cultura. Los platillos del cantón Ibarra se los conoce como llenos de sabores, aromas, colores y texturas, los cuales se han venido desarrollando a lo largo de una historia en la cual se ha impuesto y creado técnicas ancestrales muy usadas en la gastronomía de la Provincia de Imbabura. (Almeida, 2011, p. 14)

4.9 Trazabilidad

La trazabilidad son los pasos o eslabones de procedimientos de un producto, esto es aplicable en cualquier tipo de producto, sin excepción; es recomendable aplicar una trazabilidad mediante herramientas que ayuden a documentar los eslabones que indican los procedimientos previos a un proceso.

La trazabilidad es la capacidad para rastrear el movimiento los alimentos durante etapas específicas de producción, conversión y distribución. Este concepto es inseparable de la capacidad de reconocer el producto que sea en una empresa, partiendo de la compra de materias primas hasta todo el conjunto de las funciones de desarrollo, producción, transformación y / o distribución que van hasta el tiempo en el cual el operador hace una decisión. (Carreño, 2013, p. 6)

El sistema de trazabilidad se aplica inminentemente; según los eslabones y procedimiento establecidos, se debe actuar conforme los requerimientos del producto, esto facilitará una trazabilidad viable y muy adecuada para el posterior uso del producto.

4.9.1 Trazabilidad en explotación ganadera

La trazabilidad en los ganados vacunos, porcinos u ovinos, se refiere al ámbito o lugar de crianza del animal, dando como referencia las condiciones en las que este se está alimentando y procesando para su posterior producción de carne y demás.

Se define como “explotación ganadera a cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en el que se tengan, críen o manejen o se expongan al público animales de producción con o sin fines lucrativos”. (Carreño, 2013, p. 7)

Cada ubicación deberá tener un titular principal, un responsable veterinario y un ámbito geográfico donde radique. En la ganadería es muy importante llevar una trazabilidad, ya que mediante esta se podrá verificar y dar una certificación de procedencia o una Denominación de Origen; esta será aplicable según los procedimientos y normas que se han cumplido.

4.9.2 Trazabilidad en animales

La trazabilidad en los animales se aplica desde que nace hasta su comercialización, incluso hasta cuando llega al consumidor final, como producto de carne. Los eslabones que se toma mucho en cuenta como su alimentación y crianza se las debe manejar en condiciones óptimas, esto garantizará una evolución positiva del animal antes de ser faenado y posterior a eso la transformación culinaria. Para Carreño (2013) “En la trazabilidad de productos de origen animal hay dos etapas a considerar, primero identificar al animal desde su nacimiento hasta su traslado al matadero y segundo la identificación y trazabilidad de la carne desde el matadero hasta el consumidor final”. (p. 7)

Las dos etapas claras a considerar dentro de la trazabilidad, son muy importantes, ya que de esas dos depende que la carne mantenga su calidad y a la vez sea seguro el consumo humano. Cuando se cumplen las etapas de producción y se mantiene la cadena de cuidados, sin duda será una garantía el producto final, tanto en materia prima como materia ya transformada.

4.10 Antecedentes y características del ganado ovino en el Ecuador

El ganado ovino es muy conocido por el uso de su carne, lana, leche, entre otros, es óptimo el uso de los recursos; este animal ha sido muy consumido por las comunidades debido a la exquisitez de su carne. En la actualidad se ha tomado el borrego como animal de consumo en varias provincias del Ecuador, en sus zonas rurales, en pequeños corrales crían sus animales, para su posterior faena miento y uso de lana para tejidos; la optimización de las partes del borrego es aprovechada por los nativos.

En el Ecuador según los datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en la Encuesta de Superficie y producción agropecuaria continua del 2019 el número de cabezas de ganado ovino es de 464.644,16 que se encuentran repartidas en la Costa, Sierra y Amazonía. En Imbabura se localizan 4.576,12 cabezas, comparando con los datos del III Censo agropecuario 2018; el número de cabezas que fue de 5.506.11, lo que indica que la ganadería ovina en Imbabura ha sufrido una gran disminución. [INEC, 2019]

Con estos antecedentes, hay que enfatizar que se encuentra una acelerada disminución del rebaño ovino en la zona debido a que los recursos económicos no han sido los suficientes y ha existido poco conocimiento de tecnologías apropiadas que han producido la reducción de la productividad en el sector de ganadería ovina. Sumado a estos obstáculos se encuentran los parásitos los cuales han sido la causa de muchas pérdidas de dinero, debido a que las ovejas con sus hábitos de pastoreo son blancos fáciles para ingerir huevos de nemátodos. Esta ingesta de huevos de parásitos ralentiza en gran manera el crecimiento y ganancia de peso por parte de estos animales y por esta condición de debilidad sean más susceptibles a tener otras enfermedades. Se ha evidenciado una baja oferta de carne ovina en los mercados de la localidad debido a una carencia de cultura de consumo de carne y esto ha sido otra de las causantes por la cual la producción de carne ovina ha disminuido dejando a un lado las excelentes propiedades del producto. (Lema & Cacuango, p. 2)

En el Ecuador la producción ovina es considerada descuidada y en algunos rincones ha existido un decrecimiento, ya que esta carne no se la comercializa así tan solo, debido a los cuidados que debe tener el animal durante su trazabilidad; esto se refiere a los sistemas de producción que usen los propietarios, esto también variará según la cantidad de animales que estén en crianza, y por su puesto los recursos económicos.

4.10.1 Alimentación de los ovinos

Los ovinos por ser animales rumiantes necesitan cuidado en la alimentación, debido al estómago complejo que tienen. Sin embargo, es necesario hacer un pequeño énfasis acerca de la alimentación de los ovinos.

Según el Manual de Producción ovina elaborada por la Fundación Chile (2008):

[...] Los ovinos requieren de los nutrientes que son consumidos por otro tipo de animales no rumiantes (aves y cerdos). Sin embargo, los ovinos, al ser rumiantes, cuentan con un complejo estómago con cuatro con cuatro compartimentos: rumen, retículo, omaso y abomaso. Estos animales son capaces de digerir y nutrirse a partir de alimentos fibrosos para lograr con éxito la conversión de nitrógeno no proteico (NNP) en proteínas, e igualmente lograr obtener vitaminas B y K que los no rumiantes no sintetizan. Los rumiantes cuentan con una amplia gama de posibilidades para alimentarse como alimentos de gran calidad (granos y pastos de primavera) hasta alimentos de baja calidad (paja de trigo). (p. 53)

Los alimentos más aptos para generar fuerza en la dieta de los ovinos suelen ser los granos como maíz, cebada, avena, así como los pastos verdes, debemos recalcar que la alimentación va ser base fundamental para calidad de la carne de estos animales.

4.10.2 Requerimientos nutricionales de los ovinos

Para tener un animal ovino muy bien alimentado se debe dar alimentos que nutren al animal, siendo así, se obtendrá un animal más sano, que producirá a su vez producto de mayor calidad, como es la carne, lana y leche.

Las necesidades de nutrición de la población ovina se refieren a su consumo diario en agua, energía, proteínas, minerales y vitaminas, para lograr conservar un adecuado crecimiento, producción y reproducción. Sin embargo, estos requerimientos diarios pueden ir cambiando respecto al sistema de producción, el estado fisiológico, sexo, edad y peso vivo. La pradera es la fuente nutritiva para los ovinos que menos gastos conlleva. Un buen sistema de alimentación que se fundamente en el pastoreo de praderas, debe tener en cuenta la rotación de potreros, pues esto posibilita un mejor manejo en el control del crecimiento de la pradera y calidad del forraje, junto con la inhibición en el crecimiento de parásitos. (Romero & Bravo, 2013, p. 27)

Recalcando lo mencionado en la cita, es muy importante tener en óptimas condiciones alimenticios y de crecimiento al ganado ovino; es necesario cumplir a cavidad los eslabones de crecimiento, donde estan incluidas los alimentos que contienen la vitamina necesaria, estos pueden ser: el pastoreo y balanceados, que le aportan al animal el fortalecimiento necesario, para obtener una carne de mejor calidad. Por ende la carne en el resultado final o en las preparaciones culinarias, tendrán mejores condiciones organolepticas y aptas para el consumo humano.

Tabla 2

Requerimiento nutricional ovino de 60kg de peso vivo

Estado fisiológico	Materia seca		Energía metabolizable (Mcal)	Proteína total (g)	Ca (g)	P (g)	Vitamina A (UI)
	(kg)	% de Peso vivo					
Mantención	1,1	1,8	2,20	98	3,1	2,9	1530
Gestación temprana (15 semanas)	1,3	2,1	2,60	117	3,1	2,9	1530
Gestación tardía (últimas 6 semanas)	1,9	3,2	3,97	177	4,4	4,1	5100
Lactancia temprana (primeras 8 semanas parto simple)	2,3	3,9	5,41	239	11,5	8,2	5100
Lactancia temprana (primeras 8 semanas parto múltiple)	2,6	4,3	6,10	299	13,0	9,4	5100

Nota. Romero & Bravo (2013, p. 27)

Sin duda alguna, el borrego es un animal que necesita ser nutrido y cuidado en su alimentación. Dado este hecho se verifica que las proteínas, el agua, las vitaminas y minerales son la fuente principal de energía del animal, sin embargo, estos aspectos cambian

con respecto al sistema de producción, fisiología, sexo, edad y peso del animal. Se recalca esta información para cuidar mucho al animal, de esto dependerá, para que el animal esté muy bien cuidado, que a su vez estaría en óptimas condiciones para el consumo humano.

4.10.3 Requerimientos de energía en los ovinos

La energía es el motor para el ovino, esta fuente ayuda a tener la capacidad necesaria al animal para su desarrollo, lo cual ayudara a la producción y reproducción. Como se verá en la siguiente cita y nos muestra más a fondo lo necesario que es la energía para el animal ovino.

La energía dota de la potencia requerida para el total manejo de los procesos metabólicos. Sin ella, reacciones químicas y musculares necesarias no se podrían llevar a cabo, lo que conlleva que la leche y la lana no puedan ser sintetizadas. Los animales ovinos deben tener una fuente constante de energía a través de su alimentación pues requieren energía para sus funciones corporales: moverse, crecer, producir leche y reproducirse. La energía en los rumiantes es principalmente obtenida a partir de carbohidratos (azúcar, almidón y celulosa) y grasas de la dieta. Cuando se hayan satisfecho estas necesidades energéticas, las ovejas pueden usar la energía extra que obtienen de su alimentación en la producción metabólica de carne, leche y lana. (Romero & Bravo, 2013, p. 28)

La energía como en todo ser vivo es fundamental, como ya se leyó anteriormente los nutrientes y la energía son muy necesarios. En el caso del ovino es muy necesario e indispensable la energía, ya que mediante esta fuente el sistema metabólico tendrá potencia y por ende la carne, la lana y la leche podrán ser sintetizadas, es decir la producción de las mismas será más eficiente.

4.11.4 Características de la carne según la edad del ovino

Cada tipo de ovino tiene un sabor excelente y cada trozo tiene su sabor propio que lo caracteriza. Por tanto, es muy importante comprender las diferencias existentes. Sin

embargo, no solo una pieza determina el sabor que obtenemos, sino también la edad a la que es sacrificado.

Por ejemplo, la carne de ovino lechal es muy jugosa, se caracteriza por su tener una coloración rosada blanquecina, teniendo menos nutrientes que la carne de ovinos de mayor edad, el sacrificio se realiza cuando la cría tiene 3 semanas. Mientras que, la carne de cordero es más suave, menos jugosa por la pérdida de grasa, de un color rojo claro y con mayor contenido nutritivo que la de lechal, debido a que se ha alimentado de pasto, el sacrificio se produce cuando el cordero tiene de 5 a 6 meses. Finalmente, la carne de borrego es más magra, jugosa por la grasa intramuscular, el color es rojo intenso, así como su contenido en nutrientes. El sacrificio se da cuando el ovino tiene la edad de 1 año. (Parra & Maza, 2018, p .42)

4.12 Consumo de borrego

El 90% de esta población ovina se encuentra bajo el cuidado de agricultores e indígenas, que venden el exceso de sus ovejas o las utilizan para consumo propio. El otro 10% de la población de ovejas es cuidada por criadores privados, los cuales mantienen las ovejas para cruces y vender estos animales cuando son corderos. La carne de oveja es beneficiosa para personas con problemas gastrointestinales pues es fácilmente digerible. La carne de borrego que ha sido alimentado con hierba tiene alto contenido de ácido linoleico, el cual es un ácido graso esencial con propiedades antioxidantes, preventivas al cáncer y con muchos beneficios al corazón (Parra & Maza, 2018, p. 42).

En el Plan de Ordenamiento territorial del cantón Ibarra del año 2019 se establece lo siguiente:

El ganado menor se puede subdividir en dos grupos: porcino-ovino caprino y conejos-cuyes. El tipo de ganado más importante de esta primera subdivisión es el ovino con 12.809 lo cual representa al 46,51% del total cantonal, seguido del porcino con 9918 que representa el 36,01%. Dentro de la segunda subdivisión, el grupo con mayor importancia son los cuyes con 41.134 que representa el 59.9 % del total

cantonal de ganado menor y los conejos con 945 que representan el 1,45 %, debido a sus tradiciones culturales. Con referencia al total provincial el ganado menor representa el 22,79%. (p.23)

En ninguna fuente de información que se ha consultado se ha podido determinar sobre la producción y consumo de la carne de borrego en el cantón Ibarra.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

En el presente estudio se procedió a aplicar métodos que serán las directrices de esta investigación, dando a conocer el camino más viable para poder sustraer resultados que aportaron a la investigación.

5.1 Métodos de investigación

El tipo de metodología aplicada en la presente investigación, aportó de manera válida y significativa, ya que en la misma se encuentran datos relevantes, referentes al tema; tomando en cuenta los objetivos y procedimientos que se ha planteado para determinar y dar a conocer los resultados de las encuestas a aplicarse en el cantón Ibarra.

5.1.1 Método cualitativo

Este método ha sido aplicado para la verificación de características que identifica a cada plato culinario del cantón Ibarra; tomando en cuenta la opción de darle una variante a cada plato, identificando como proteína la carne de borrego.

5.1.2 Método Inductivo- Deductivo

Con la aplicación de estos métodos de correlación, se pudo realizar el levantamiento de datos que respectan a la representatividad de los platos tradicionales del cantón Ibarra y nivel de consumo de la carne de borrego por parte de los habitantes. Esta información ayudó a identificar los platillos que representan al cantón, por ello se ha indagado los conocimientos acerca de los platos que se ofertan en los principales mercados del cantón Ibarra.

5.1.3 Investigación de campo

Este método se centró en el cantón Ibarra, para determinar la aceptación que tiene la carne de borrego.

Tabla 3*Diseño metodológico por cada fase de análisis de la investigación*

OBJETIVO	UNIDAD DE ANÁLISIS	METODOLOGÍA	TÉCNICA	INSTRUMENTO
Determinar fundamentos teóricos a través de la recopilación bibliográfica sobre la carne de borrego y los platos tradicionales en el cantón Ibarra.	Recopilar información documental para la elaboración de las recetas tradicionales a base de carne de borrego.	FASE I: Recopilar información documental para elaboración de las recetas tradicionales a base de carne de borrego.	Documental	Documentos de tesis, artículos
Realizar una encuesta dirigida a los consumidores de la carne de borrego azada, para conocer si estarían dispuestos a degustar preparaciones tradicionales del cantón Ibarra a base de carne de borrego.	Analizar las necesidades de los consumidores de carne de borrego.	Fase II: Realización de levantamiento de información sobre las necesidades consumidores de la carne de borrego.	Encuesta	Cuestionario
Diseñar un recetario con nuevas preparaciones a base de carne de borrego, basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra.	Recetas estándar con preparaciones a base de carne de borrego.	Fase III: Diseño del recetario de recetas tradicionales del cantón Ibarra a base de carne de borrego.	Entrevistas	Chefs del cantón Ibarra

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

5.2 Población y Muestra

En el presente estudio se aplicó una encuesta dirigida al segmento económicamente activo del cantón Ibarra que son según el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2010) 153.256 personas

Además, se han realizado cuatro entrevistas a diversos profesionales gastronómicos.

5.2.1 Población

En la investigación se realizó una encuesta dirigida a los consumidores del cantón Ibarra, para esto se tomó como referencia la población económicamente activa del cantón según [INEC] con 153.256 personas económicamente activas.

Tabla 4

Segmento de habitantes del cantón Ibarra

Población Total	181.175	(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, n.d.)
Segmento económicamente activo	153.256	

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

5.2.2 Muestra

Tomando como referencia los datos que nos brinda el INEC de la población económicamente activa del cantón Ibarra se procede a la aplicación de la siguiente formula:

$$n = \frac{N d^2 z^2}{(N-1) E^2 + d^2 z^2}$$

Simbología:

n= Tamaño de la muestra

N= Población o Universo

d= varianza de la población respecto a las principales características que se van a presentar. Es un valor contante que equivale a 0.25, ya que es la desviación típica tomada como referencia es 0.5.

z= valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que se lo toma en relación al 95% y equivale a 1.96.

E= Error admisible, (0.07) utilizado para investigaciones académicas. Aplicando la fórmula se obtiene:

N-1= Corrección que se usa para muestra mayores a 30 unidades

$$n = \frac{153.256 (0,25)^2 (1,96)^2}{(153.256 - 1)(0,07)^2 + (0,25)^2 (1,96)^2}$$

n= 195

Valores correspondientes:

d= 0,25

z= 1,96

N= 153.256

E= 0,07

5.3 Instrumentos de investigación

5.3.1 Textos

Para la redacción del estado del arte se investigó información de carácter relevante que proporcionó fundamento teórico a la investigación, mediante algunos instrumentos como tesis y artículos científicos.

5.3.2 Cuestionario

El instrumento que se aplicó fue un cuestionario de ocho preguntas, referente a las principales recetas ibarreñas a base de carne de borrego. Las encuestas fueron aplicadas a los consumidores del cantón Ibarra.

5.3.3 Entrevista

El instrumento que se utilizó dentro de la investigación fue la entrevista, se elaboró un banco de preguntas para ser aplicadas de manera de entrevista a profesionales gastronómicos del cantón Ibarra que aportaron con su conocimiento a esta investigación.

5.4 Delimitación espacial

La presente investigación se realizó el cantón Ibarra, Provincia de Imbabura

Tabla 4*Técnicas e instrumentos por cada unidad de análisis de la investigación (fase diagnóstica)*

OBJETIVOS	INDICADORES	VARIABLE	FUENTES DE INFORMACIÓN
Determinar fundamentos teóricos a través de la recopilación bibliográfica sobre la carne de borrego y los platos tradicionales en el cantón Ibarra.	Conceptualización sobre platos tradicionales en el cantón Ibarra y sobre carne de borrego.	Receta estándar Gastronomía tradicional Gastronomía cantón Ibarra Trazabilidad Ganado ovino Borrego Carne de borrego	Documentos de tesis, artículos
Realizar una encuesta dirigida a los consumidores de la carne de borrego azada, para conocer si estarían dispuestos a degustar preparaciones tradicionales del cantón Ibarra a base de carne de borrego.	Analizar las necesidades de los consumidores de carne de borrego.	Género Consumo Representatividad Tipos Nombres de los platos Propiedades organolépticas Frecuencia Platos imbabureños a base de carne de borrego Relevancia	Cuestionario encuesta
Diseñar un recetario con nuevas preparaciones a base de carne de borrego, basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra.	Recetas estándar con preparaciones a base de carne de borrego.	Ingredientes- Técnica de cocción. Método Utilizado. Medio utilizado. Forma de emplatado Utensilios	Cuestionario entrevista

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

5.5 Procedimiento

La matriz metodológica se diseñó en base a los objetivos específicos planteados en el estudio, para obtener de manera más precisa la unidad de análisis, técnicas e instrumentos que se requieren para la recolección de datos. Esta herramienta permitió dar revisión al cumplimiento de los objetivos planteados.

Primera fase

Recopilación de información bibliográfica, para obtener información relevante sobre el tema de investigación.

En esta etapa se realizó una recopilación bibliográfica, a través de la técnica documental para un adecuado levantamiento de información sobre recetas estándar, gastronomía tradicional, gastronomía del cantón Ibarra, trazabilidad, ganado ovino y carne de borrego.

Segunda fase

Realización de levantamiento de información sobre las necesidades consumidores de la carne de borrego.

En esta fase se aplicaron 195 encuestas a consumidores del cantón Ibarra. La estructura de la encuesta consta de 8 preguntas abiertas, se procede a tabular de manera individual cada variable planteada y a realizar un análisis general de la pregunta. Las variables utilizadas en la encuesta son: género, preparaciones degustadas a base de carne de borrego, nivel de agrado de los platos elaborados con este tipo de carne, conocimiento sobre platos tradicionales del cantón Ibarra, frecuencia de consumo de estos platos, entre otros.

Además, se aplicaron, cuatro entrevistas a profesionales gastronómicos, el cuestionario constó de 7 preguntas abiertas, entre las variables de la entrevista se analizó tipo de ingredientes, técnicas culinarias, método de cocción, preparación, utensilios actuales y tradicionales utilizados en la elaboración de recetas a base de carne de borrego.

Tercera fase

Diseño de un recetario con nuevas preparaciones a base de carne de borrego, basándose en las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra.

Técnicas culinarias

- Indicadores
- Ingredientes
- Técnica de Cocción
- Método Utilizado
- Forma de emplatado

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para el desarrollo de la presente investigación se ha utilizado dos tipos de técnicas las cuales son: encuesta dirigida a los consumidores de carne de borrego para poder identificar el nivel de aceptación a la nueva propuesta de recetario y cuatro entrevistas dirigida a profesionales gastronómicos.

6.1. Resultados de las encuestas

Pregunta 1

Tipología de propietarios y/o clientes: Sexo

De un total de 195 encuestas aplicadas se puede verificar que un 52.3% es en su mayoría con 102 encuestas realizadas por el género femenino y un 47.7% con 93 encuestas realizadas por el género masculino.

Tabla 5

Tipología de propietarios y/o clientes: Sexo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	93	47,7%
Femenino	102	52.3%
TOTAL	195	100%

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

Se puede apreciar que del total de respuestas la mayoría son por el género femenino, mientras que menos de la mitad han sido respondidas por el género masculino, los cuales se han obtenido desde la población económicamente activa.

Pregunta 2

¿Qué preparación ha probado a base de carne de borrego?

De un total de 195 respuestas, las que más se mencionan por los encuestados son: borrego asado, asado y frito. Estas técnicas son las más conocidas por los encuestados, por los que se determina el siguiente análisis.

Análisis

Se aprecia que la mayoría de respuestas por parte de los encuestados son: borrego asado, frito y guisado; estas técnicas culinarias son las más utilizadas dentro de cocina, sin embargo, vale recalcar que las técnicas no son muy variadas cuando de borrego se trata, por eso es importante esta pregunta, que se mencionan algunas variantes las cuales se van a ver en la elaboración de recetas tradicionales ibarreñas a base de carne de borrego.

Pregunta 3

Seleccione según la escala en cada preparación el nivel de agrado.

En la siguiente pregunta se menciona el nivel de agrado de las preparaciones: hornado, tortillas con chorizo, fritada, loco de papa, seco de carne, seco de pollo, caldo de patas de res, caldo de gallina, cosas finas con chicharrón, caldo de 31, empanadas de morocho, seco de chivo y tigrillo; estas han sido evaluadas de una escala de nivel: poco, mucho o nada.

Tabla 6

Nivel de agrado

Variable	Frecuencia		
	Nada	Poco	Mucho
Hornado	3	9	12
Tortillas con chorizo huevo y fritada	4	2	15
Fritada	2	4	10

Locro de papa	2	8	11
Seco de carne	1	9	12
Seco de pollo	1	3	9
Caldo de pata de res	1	3	13
Caldo de gallina	1	4	13
Cosas finas con chicharrón	1	5	4
Caldo de 31	1	3	6
Empanadas de morocho	1	5	4
Seco de chivo	1	1	4
Tigrillo	1	2	3
TOTAL		195	

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

Se ha tomado estas preparaciones como las más representativas del cantón Ibarra, por lo tanto, se aprecia que en las preparaciones abarca como nivel de agrado el “mucho”, por lo que es favorable para la investigación, ya que claramente se reflejan las preparaciones que posteriormente se debe tomar en cuenta para el recetario de nuevas preparaciones a base de carne de borrego.

Pregunta 4

¿Cuáles cree usted que son los platos tradicionales más representativos del cantón Ibarra?, por favor enumere en fila 6 opciones.

De un total de 195 respuestas se ven reflejadas en su mayoría las 6 respuestas en su mayoría que son: caldo de gallina, caldo de patas, fritada, hornado, cosas finas con chicharrón y empanada de morocho.

Análisis

La mayoría de respuestas reflejan las preparaciones más tradicionales del cantón Ibarra. Estos datos ayudaran a determinar la elección de recetas que se elaboraran a base de carne de borrego.

Pregunta 5

En caso de haber degustado alguna preparación con carne de borrego; valorice las características según su importancia en una escala del 1 al 5, donde 1 es la menos importante y 5 la más importante. Por favor marque el recuadro según su valorización.

De un total de 195 encuestas, la calificación ha sido bastante lógica, por lo tanto se determina el nivel de importancia de las características sensoriales de una preparación a base de carne de borrego.

Tabla 7

Valorización de características preparaciones carne de borrego

Variable	Frecuencia				
	1	2	3	4	5
Sabor	0	4	2	6	76
Aroma	2	4	8	3	22
Textura	5	7	4	6	11
Color	3	7	7	5	13
TOTAL			195		

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

Se determina claramente que la mayoría de las 195 encuestas tienen como valorización de importancia el sabor, aroma, textura y color; sin embargo, se nota que en la tabulación existe una preferencia por el sabor, que es uno de los aspectos sensoriales más importantes de un género cárnico. Esto ayuda a entender en la investigación que el sabor es un aspecto que se debe tomar en cuenta al momento de elaborar una preparación culinaria.

Pregunta 6

¿Con qué frecuencia consume la carne de borrego?

De un total de 195 encuestas se verifica que el 36.4% (71 personas) comen una vez cada 6 meses carne de borrego, el 35.9% (70 personas) anualmente, el 22.6 (44 personas) una vez al mes y el 5,1% (10 personas) consumen una vez cada 15 días.

Tabla 8

Frecuencia de consumo de carne de borrego

Variable	Frecuencia	Porcentaje
1 vez por semana	0	0 %
1 vez cada quince días	10	5,1%
1 vez al mes	44	22.6%
1 vez cada 6 meses	71	36.4%
anualmente	70	35.9%
TOTAL	195	100%

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

Se puede apreciar que la mayoría de encuestados come carne de borrego una vez cada 6 meses. Esto se debe lógicamente a que el producto no es muy común, sin embargo, existen lugares populares como es la ruta del borrego que queda en Zuleta (parte rural del cantón Ibarra), en este lugar por lo general venden carne de borrego asada que es muy popular en

la zona y está al alcance del consumidor tan solo a unos kilómetros al sur oriente de la parroquia Angochagua.

Pregunta 7

¿Le gustaría degustar platos tradicionales Ibarreños realizados a base de carne de borrego?

De un total de 195 encuestas se verifica que el 94.9% (185 personas) le gustaría degustar platos tradicionales Ibarreños a base de carne de borrego y el mínimo de encuestas con el 5.10% (10 personas) descarta la posibilidad de degustar los platillos Ibarreños a base de carne de borrego.

Tabla 9

Degustar platos tradicionales Ibarreños realizados a base de carne de borrego

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	185	94.9%
No	10	5.10%
TOTAL	195	100%

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

El mayor porcentaje de los resultados de las encuestas aplicadas estaría dispuesta a degustar preparaciones tradicionales ibarreñas a base de carne de borrego, por lo que se deduce que la mayoría de la población del cantón están abiertos a nuevas tendencias gastronómicas sin cambiar el concepto de la comida tradicional de Ibarra.

Pregunta 8:

¿Ud. considera un aporte relevante a la gastronomía del cantón Ibarra, la diversificación de recetas a base de carne de borrego?

De un total de 195 encuestas se verifica que el 93.3% (182 personas) consideran que es un gran aporte al crecimiento gastronómico al cantón la elaboración de las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra, mientras que por otro lado se refleja el 6.7% (13 personas) que consideran que no es un aporte relevante al crecimiento gastronómico del cantón Ibarra.

Tabla 10

Aporte a la gastronomía del cantón Ibarra, la diversificación de recetas a base de carne de borrego

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	182	93.3%
No	13	6.7%
TOTAL	195	100%

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis

Se puede determinar que el mayor porcentaje de las encuestas consideran que es un aporte relevante a la gastronomía del cantón Ibarra, la elaboración de las principales recetas tradicionales Ibarreñas a base de carne de borrego.

Es necesario y relevante el aporte ante este aspecto que es muy importante y el en el cual el cantón se caracteriza por una gastronomía variada y exquisita; por lo tanto, se considera que es un aporte viable el aportar ante este aspecto tan importante que es enriquecer la variedad gastronómica del cantón Ibarra, manteniendo a su vez la identidad, la cultura y sobre todo la tradición de sus recetas.

6.2 Contenido de las entrevistas

Se ha realizado un cuestionario de siete preguntas a profesionales de la gastronomía con el objetivo de obtener información relevante acerca de la carne de borrego y el cómo realizar

platos aprovechando más sus propiedades organolépticas. Las entrevistas se realizaron vía correo electrónico a cada uno de los profesionales gastronómicos.

A continuación, se detallan los nombres de los entrevistados y las preguntas que se plantearon durante las entrevistas, realizadas en el mes de noviembre del 2020.

Tabla 11

Entrevistados

N.	Nombres del entrevistado	Empresa
E1	Chef Edison Hidrobo	Chef profesional Identidad Gastronómica
E2	MSc. Juan Carlos Echeverría	Docente PUCESI
E3	MSc. Francisco Guevara	Coordinador Maestría en Gastronomía UTN
E4	Ing. Alexis Criollo	Pondo Wasi

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Tabla 12

Contenido entrevistas

N. Pregunta	Pregunta
1	¿Cuáles cree que son los ingredientes que aportarían mejor sabor a una preparación con carne de borrego?
2	¿Qué técnicas culinarias considera Ud. que son las mejores aplicar en la preparación con carne de borrego?
3	¿Qué métodos de cocción cree Ud. que son los ideales aplicar en preparaciones con carne de borrego y por qué?
4	¿Qué tipo de preparaciones culinarias cree Ud. que son las más consumidas en el cantón Ibarra y por qué?

- 5 ¿Por qué cree Ud. que es importante emplatar preparaciones tradicionales de manera creativa e innovadora?
 - 6 Mencione los utensilios / equipos ancestrales que más se utilizaba para poder elaborar las recetas más relevantes del cantón Ibarra.
 - 7 Mencione los utensilios / equipos actuales que se utilizan para elaborar las recetas más relevantes del cantón Ibarra.
-

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

6.2.1 Contenido de las entrevistas

Pregunta 1 ¿Cuáles cree que son los ingredientes que aportarían mejor sabor a una preparación con carne de borrego?

Todos los entrevistados coinciden que uno de los ingredientes que aportaría mayor sabor a la carne de borrego es la sal en grano.

El entrevistado E3 sugiere que para la preparación del borrego asado se debería utilizar: borrego más albahaca, carbón de leña aromática, aceites aromatizados de romero, laurel, cebollas, ajo, perejil, orégano, licor anisado mientras que para la preparación del borrego ahumado es necesario cortar al borrego en filetes finos para ahumarlos

Pregunta 2 ¿Qué técnicas culinarias considera Ud. que son las mejores aplicar en la preparación con carne de borrego?

Los entrevistados E1 y E2 coinciden que la técnica culinaria que mejor se aplica para la preparación de la carne de borrego es la maceración y salado.

Mientras que el entrevistado E3 considera lo siguiente: Tomando en cuenta el concepto de técnica culinaria, que entre otras palabras es la forma en la cual se desarrolla una preparación desde su escogimiento de productos, utensilios y maquinaria a usar. Considero que las más apropiadas son: Elegir carne de un animal joven, por su suavidad y analizar los diferentes acompañantes en cocción que convienen y disipan el aroma característico del borrego, como

maracuyá, naranjilla, lima, comino etc. Esto depende de las preparaciones que se vaya a desarrollar, sean de autor, tradicional, vanguardia, popular.

El entrevistado E4 menciona las siguientes técnicas: Pachamanca, técnica de cocción ancestral dentro de la tierra con piedras volcánicas, a la parrilla (carbón) y Charki como método de cocción y conservación de la carne de borrego.

Pregunta 3 ¿Qué métodos de cocción cree Ud. que son los ideales aplicar en preparaciones con carne de borrego y por qué?

Los métodos de cocción considerados ideales para la preparación de carne de borrego por los entrevistados E1, E2 y E4 es la cocción en medio aéreo, a la parrilla (carbón) debido a que las grasas naturales de la carne aportan con mayor sabor

Otro tipo de cocción ideal tomada en cuenta por los entrevistados E2 y E3 es la cocción en líquido a bajas temperaturas es considerada ideal para la preparación de la carne de borrego.

Pregunta 4 ¿Qué tipo de preparaciones culinarias cree Ud. que son las más consumidas en el cantón Ibarra y por qué?

Los entrevistados E1 y E3 mencionan que las preparaciones a base de borrego consumidas en el cantón Ibarra son a la brasa o asadas.

Otras opciones como la chuleta de borrego a la parrilla, chuleta de borrego al horno de leña, borrego a la espada, borrego al hueco, borrego al cilindro, barbacoa de borrego, seco de borrego y sopas de borrego son preparaciones culinarias que considera el entrevistado E4.

Mientras que las tortillas con carne y chorizo, hornado, fritada de cajón, agachaditos de carne, pollo, seco de chivo, cuero y guatita son el tipo de preparaciones culinarias más consumidas en el cantón Ibarra bajo el criterio del entrevistado E2, debido a que son preparaciones que las personas ibarreñas las tienen presentes en su cultura.

Pregunta 5 ¿Por qué cree Ud. que es importante emplatar preparaciones tradicionales de manera creativa e innovadora?

Para esta pregunta los criterios son variados. Según el entrevistado E1 el emplatado tradicional de manera creativa e innovadora, permite diversificar la oferta gastronómica y permite mejorar la presentación de platillos con esta materia prima

El entrevistado E2, menciona que el emplatado es una manera de resaltar los productos y convertirlos más atractivos para las personas.

Para el entrevistado E3, el emplatado, es el 50% de la preparación, es la parte principal para aportar valor a una preparación. Un mismo borrego asado servido de manera innovadora en bases/vajillas relacionadas a la filosofía del restaurante aporta gran valor económico y experiencial.

Finalmente, el entrevistado E4 argumenta que el emplatado dependería del segmento del mercado y concepto de cada restaurante el poder implementar técnicas nuevas y estar a la vanguardia. Los mejores restaurantes en lo máximo tratan de conservar sus técnicas tradicionales o ancestrales, todo depende de la temática y concepto de un restaurante. Muchas personas prefieren tener contacto directo con lo tradicional y poder experimentar todo en cuanto a este. En Pondo Wasi manejan propuestas diferentes como laboratorio gastronómico ancestral, vanguardista, ancestral y una mezcla de lo ancestral con lo vanguardista, depende del mercado al que va dirigido.

Pregunta 6. Mencione los utensilios / equipos ancestrales que más se utilizaba para poder elaborar las recetas más relevantes del cantón Ibarra.

Los entrevistados E1 y E3 mencionan que los utensilios ancestrales más utilizados para elaborar recetas más relevantes en el cantón Ibarra son la tulpa, el tiesto o comal, el horno de barro, las piedras de moler.

El entrevistado E4 considera que los pundos, ollas de barro, mama bisha, piedras de moler grano, piedras de moler ají, tasas de suro y cedazo, mientras que el entrevistado E2 sugiere

que la paila de bronce, pailas de barro y utensilios de madera son los utensilios ancestrales más utilizados.

Pregunta 7. Mencione los utensilios / equipos actuales que se utilizan para elaborar las recetas más relevantes del cantón Ibarra.

Los entrevistados E1, E2 y E4 mencionan que los utensilios más utilizados para elaborar las recetas más relevantes del cantón Ibarra son; parrilla, plancha, sartén utensilios de madera, pailas, hornos a leña y parrillas a carbón

Para el entrevistado E4 indica que, entre las preparaciones más emblemáticas de Ibarra, así como gran parte de los Andes ecuatorianos, es el uso de pailas de bronce (fritada) Helado de paila (esto es tradición ibarreña) Tiestos, tulpas, vasijas / ollas de barro, cucharas de palo, paja y hielo (sistema enfriamiento natural), Asadores, parrillas, ollas, cocinas a gas, sartenes. Esta es una respuesta reducida tomando en cuenta que en la actualidad dependiendo del tipo de cocina o de servicio que se oferte hoy en día existen varios equipos y utensilios que se utiliza. Desde peladores de papa hasta sistemas de sous- vide.

6.2 Propuesta

Mediante los resultados de la encuesta aplicada a los habitantes del cantón Ibarra que consumen frecuentemente alimentos en los principales mercados y los resultados de las entrevistas realizadas, se procedió a realizar una matriz FODA donde se reflejará los aspectos internos y externos de la propuesta planteada.

Tabla 13

Análisis FODA

ANÁLISIS INTERNO	
Fortaleza	Debilidad
<ul style="list-style-type: none">• Amplitud de recetas a base de carne de borrego.	<ul style="list-style-type: none">• Desconocimiento acerca de la carne de borrego y sus características.

- Enriquecimiento a la gastronomía del cantón Ibarra.
- Valor nutricional de la carne de borrego.
- Inexistencia de proveedores de carne de borrego.
- Falta de conocimiento para manipulación de carne de borrego.

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Tabla 14

Análisis FODA

ANÁLISIS EXTERNO	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Consumo alto de la carne de borrego por parte de los ciudadanos. • Oferta gastronómica nueva. • Dar a conocer el valor nutricional y exquisitez de la carne de borrego. • Fomentar el uso de la carne de borrego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia desleal. • Inexistencia de normas de manipulación en la venta de carne de borrego. • Inexistencia de fichas técnicas de trazabilidad. • Afectación a establecimientos de otro tipo de producto.

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Estrategias FO,FA,DO,DA

Tabla 15

Estrategia FO,FA,DO,DA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Creación de un recetario con preparaciones Ibarreñas a base de carne de borrego. • Documentar como tradición Ibarreña las preparaciones Ibarreñas a base de carne de borrego. • Capacitar a quienes expenderán y consumirán el producto, para su conocimiento del valor nutricional de la carne de borrego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inexistencia de charlas o documentos que ayuden a aportar el conocimiento acerca de la carne de borrego. • Falta de propuestas a los pequeños productores de borrego para la expedición de carne de borrego a nivel Cantonal. • Falta de capacitaciones acerca de las características organolépticas del borrego.

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Tabla 16

Estrategia FO,FA,DO,DA

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Creación de menú por parte de los establecimientos, con preparaciones Ibarreñas a base de carne de borrego. • Publicaciones de artículos donde dé a conocer el valor nutricional de la carne de borrego. • Crear experiencias y expectativas a consumidores de lo exquisito que es ingerir la carne de borrego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carencia de trabajo en conjunto por una misma causa, estandarizando calidad y precio de producto. • El no creas normas específicas que ayuden a mejorar la manipulación de la carne de borrego. • Falta de implementación de oferta gastronómica a base de carne de borrego.

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Análisis matriz FODA

Como se aprecia en la Matriz FODA, las debilidades pueden ser superadas, por lo tanto, se ha planteado una serie de estrategias que permitirán convertir esas debilidades en oportunidades.

Las principales debilidades que se percibe en el estudio son:

- Desconocimiento acerca de la carne de borrego y sus características.
- Inexistencia de proveedores de carne de borrego.
- Falta de conocimiento para manipulación de carne de borrego.

Estos factores llamados debilidades se dan porque no existen factores de trazabilidad del animal borrego, para esto es necesario que existan eslabones de producción, al contrario de una crianza empírica.

Por este motivo, se ha planteado la creación de un recetario que contenga las recetas principales tradicionales del cantón Ibarra, esta herramienta servirá de guía para quien este interesado en transformar la carne de borrego en exquisitos platos tradicionales. A su vez en este documento se verán reflejadas las características del borrego y como manipularlo adecuadamente para no alterar sus características organolépticas, como son, el sabor, aroma, textura, entre otros.

6.2.1 Resultados de las recetas estándar

Para este punto se hizo uso del modelo de receta estándar de la PUCE-SI, para la realización de las recetas tradicionales Ibarreñas que se elaboraron a base de carne de borrego.

6.2.2 Propuesta de promoción

En este punto existen estrategias de promoción para esta investigación, las cuales se verán a continuación.

1.- Dar a conocer al consumidor el objetivo de la investigación, mediante encuestas, que ayudaron a determinar el gusto y preferencias del consumo de carne de borrego; para la diversificación de recetas tradicionales Ibarreñas a base de carne de borrego.

2.- Dar a conocer a los consumidores el sabor y la preparación de la diversificación de los platos tradicionales Ibarreños a base de carne de borrego.

3.- Crear un recetario donde se aprecien las preparaciones a base de carne de borrego y que se adquiriera de manera fácil.

En la presente investigación se plantearon los siguientes medios:

- Logotipo
- Slogan
- Recetario gastronómico

Logotipo

Figura 1

Logotipo.



Nota. Figura elaborada por el autor.

Descripción:

Para la realización del logo del recetario “Tradición a base de carne de borrego” se ha tomado en cuenta dos colores, el rojo y el blanco, ya que estos dos colores representan el valor de los Ibarreños y los colores que contiene una bandera que nos identifica como luchadores y emprendedores. Además, son colores muy llamativos que transmiten amor, bondad y transparencia.

Slogan

Descripción

“Raíces Ibarreñas” esta presentación de slogan basada en un sentimiento amoroso a mi cantón y con mucho orgullo planteo estas palabras, como obra de un humilde Ibarreño que pretende dejar en lo más alto la gastronomía tradicional Ibarreña. Dando a conocer a su vez el esfuerzo y la creatividad de diversificar los platillos exquisitos que se encuentra en la hermosa ciudad de Ibarra.

Recetario gastronómico con preparaciones tradicionales Ibarreñas preparadas a base de carne de borrego

Figura 2

Portada.



Nota. Figura elaborada por el autor.

Figura 3

Presentación del profesional gastronómico



Sobre mí

Soy Santiago Villacreses, me encanta cocinar desde niño con mis juguetes, y ahora que ya he crecido descubrí una pasión incomparable por la Gastronomía, en especial con la Gastronomía ecuatoriana, ya que es la de mi país, del cual me siento orgulloso de vivir, porque es pluricultural y tiene un gran potencial.

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 4

Introducción

INTRODUCCIÓN



Gastronomía Ibarreña

La gastronomía es otro de los aspectos que caracterizan a Ibarra, existen un sin número de sitios donde propios y extraños pueden degustar los más sabrosos platos típicos como empanadas de morocho, fritadas, tortillas con chorizo entre otros y para el postre están los deliciosos helados de paila, el arropo de mora, las nogadas.

Principios de la venta de carne de Borrego asado en Ibarra

El aroma de la carne de oveja que se cuece sobre las brasas se ha vuelto común en la vía Ibarra-Zuleta, en Imbabura. Desde hace un año, este platillo, que habría iniciado como una estrategia turística en los Llanos del Alba, en Pesillo, en el vecino cantón Cayambe en Pichincha, se ha popularizado en esta ruta. Así comenta Federico Alvear, propietario del local Casa Grande, que abrió sus puertas hace cinco meses.

Figura 5

Contenido recetario

Caldo de Borrego



Ingredientes

- 280 g Carne de borrego
- 750 ml Agua
- 40 g Arrocillo
- 3 UNI Cebolla blanca
- 6 g Ajo
- 1 UNI Rama de apio
- 8 g Zanahoria
- 10 g Arveja
- 20 g Cilantro picado
- c/n Sal

Preparación

- 1.- Partir de agua fria la carne de borrego.
- 2.- Una vez que suelte el hervor, espumar el caldo; añadir el arrocillo, cebolla blanca, ajo y rama de apio
- 3.- Dejar cocinar aprox: 40min o hasta que la carne este muy bien cocinada y suave.
- 4.- Añadir la zanahoria, la arveja y dejar cocinar 10min más
- 5.- Rectificar sal al gusto.
- 6.- Servir el caldo en un plato hondo, acompañado de papa o yuca y cilantro

Fuente: elaboración propia

Figura 6

Contenido recetario

Chicharrón de Borrego

Ingredientes

- 200 g Carne de Borrego con grasa
- 200 ml Agua
- 1/2 UNI Cebolla blanca
- 4 g Ajo
- 5 g Comino
- c/n Sal
- 250 ml Manteca de cerdo



Preparación

- 1.- Partir de agua fria la carne, cebolla, ajo, comino y sal.
- 2.- Cocinar hasta que los pedazos de carne esten suaves o hasta que el agua se reduzca por completo.
- 3.- Colocar la manteca en un apaila pequeña y dejar calentar.
- 4.- Freir los pedazos de carne previamente cocinados y dorar hasta que queden con una textura crujiente.
- 5.- Servir con mote, arveja, tostado y queso.

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 7

Contenido recetario

Chorizo de Borrego



Ingredientes

- 800 g Carne con grasa de borrego
- 80 g Tripa sintética o de cerdo
- 40 g Cebolla paiteña
- 5 g Ajo
- 40 g Pimiento
- 10 g Pasta de achiote
- 20 ml Naranja agria
- 2 g Salvia
- 2 g Orégano
- 2 g Comino
- c/n Sal

Preparación

- 1.- Sazonar con el aliño la carne y empezar a rellenar la tripa procurando que quede muy bien prensada.
- 2.- Amarrar muy bien los extremos para que no se salga el relleno.
- 3.- Colgar al aire libre en sombra para que se seque el chorizo artesanal.
- 4.- Una vez transcurrido 15 días de secado ya está listo para usar y consumir.
- 5.- Dorar en poca grasa el chorizo y servir con tortilla de papa, mote, tostado, huevo frito y ensalada.

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 8

Contenido recetario

Empanada de morocho con Borrego



Ingredientes

Relleno:

- 300 g Carne de borrego
- 15 ml Aceite
- 10 ml Achiote
- 40 g Cebolla paiteña
- 30 g Pimiento verde
- 4 g Ajo
- 5 g Comino
- c/n Sal

Masa:

- 300 g Maíz morocho quebrado crudo
- 15 g Manteca
- c/n Sal
- 500 ml Aceite para freír

Preparación

Relleno

- 1.- Lavar y sanitizar la carne de borrego.
- 2.- Moler la carne o picarla hasta que quede en textura de carne molida, condimentar y reservar.
- 3.- Picar en brunoise la cebolla, pimiento y ajo. Sofreír con la carne en poco de aceite y achiote; añadir la zanahoria en brunoise cocinada.
- 4.- Rectificar sabores.

Masa

- 1.- Lavar y sacar la pelusa del morocho.
- 2.- Poner a remojar durante un día en abundante agua.
- 3.- Moler el morocho, añadir sal y manteca.
- 4.- Mezclar y amasar hasta que quede una masa homogénea.
- 5.- Realizar una bolita. Estirar, rellenar con el relleno realizado y freír.

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 9

Contenido recetario

Fritada de Borrego



Preparación



Ingredientes



800 g Carne de borrego
1000 ml Agua
4 UNI Cebolla blanca
12 g Ajo
15 g Comino
c/n Sal
300 g Manteca de cerdo

- 1.- Partir de agua fría la carne, junto con la cebolla, el ajo, comino y sal.
- 2.- Dejar cocinar aprox por 45 min o hasta que el líquido se reduzca por completo.
- 2.- En una paila colocar la manteca de cerdo y dejar calentar.
- 3.- Añadir los trozos de carne de borrego que ya se había cocinado y mezclar hasta que la carne este dorada. Retirar de la manteca y reservar.
- 4.- Servir la fritada con papa o tortillas, junto con mote y tostado (opcional)

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 10

Contenido recetario

Hornado de Borrego



Preparación

Ingredientes



1000 g Carne de borrego (se puede usar espalda o pierna)
c/n Sal
15 g Comino en pepa
2 g Pimienta
10 ml Achiote
20 g Ajo
1 UNI Cebolla paiteña
10 g Cilantro
1 UNI Pimiento
4 UNI Limón grande
4 g Orégano
250 ml Cerveza



- 1.- Lavar y desinfectar los ingredientes.
- 2.- La carne usar un pedazo entero. Reservar .
- 3.- Realizar un adobo licuando: sal, comino, pimienta, achiote, ajo, cebolla paiteña, cilantro, pimiento, limón, orégano y cerveza.
- 4.- Colocar en una fuente honda para horno, la carne de borrego y bañar con el adobo que se realizó.
- 5.- Dejar reposar la carne mínimo por 4 h, si se puede un día antes.
- 6.- Hornear a 200 °C por aproximadamente 2 h; o según el peso.
- 7.- Bañar la carne con sus propios líquidos cada 30min, esto ayudará a que no se seque la carne.
- 8.- Transcurrido el tiempo de cocción, mechar la carne y servir con mote, tortillas y ensalda.

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 11

Contenido recetario

Seco de Borrego



Preparación



- 1.- Partir de agua fría la carne.
- 2.- Cocinar hasta que este suave la carne; reservar la carne y el líquido
- 3.- En una cacerola añadir aceite, dorar la carne.
- 4.- Añadir el achite, cebolla, ajo, pimiento, comino y pasta de tomate..
- 5.- Dejar cocinar a fuego lento por 45 min
- 6.- Añadir un poco de caldo de la cocción de la carne.
- 7.- Rectificar sal.
- 8.- Servir con arroz blanco, papa cocinada, lechuga y aguacate.

Ingredientes



- 800 g Carne de borrego (costilla o lomo)
- 500 ml Agua
- 10 ml Aceite
- 10 ml Achilote
- 40 g Cebolla
- 5 g Ajo
- 40 g Pimiento
- 8 g Comino
- 50 g Pasta de tomate
- 5 g Perejil

Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 12

Contenido recetario

Mis recetas



Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Figura 13

Contenido recetario



Nota. Figura elaborada por Santiago Villacreses T.

Introducción

El presente recetario de esta investigación es una diversificación de 7 recetas tradicionales Ibarreñas que contienen proteína, las cuales se verán en el recetario con preparaciones a base de carne de borrego, respetando las recetas tradicionales del cantón Ibarra.

Descripción

Se tomó como referencia 7 recetas tradicionales Ibarreñas, las cuales fueron las más votadas por los encuestados, por lo tanto, esas recetas fueron representadas o realizadas a base de carne de borrego.

El presente recetario fue diseñado para quienes gustan por la gastronomía Ibarreña, la cual identifica un cantón con mucha historia y cultura; en el recetario existen recetas tradicionales Ibarreñas a base de carne de borrego.

En cada receta se verán reflejados los ingredientes, cantidades, tiempo de cocción, foto y procedimientos. Las preparaciones que están en el recetario son las siguientes:

Ficha de preparaciones tradicionales Ibarreñas que se preparara a base de carne de borrego.

Tabla 17

Lista de recetas tradicionales a ser diversificadas

Preparación tradicional	Preparación diversificada
Fritada	Fritada de borrego
Hornado	Hornado de borrego
Tortillas con chorizo	Tortillas con chorizo de borrego
Caldo de gallina	Caldo de borrego
Empanadas de morocho	Empanadas de morocho de borrego
Cosas finas con chicharrón de cerdo	Cosas finas con chicharrón de borrego
Seco de carne de res	Seco de borrego

Nota. Tabla elaborada por Santiago Villacreses T.

Estas preparaciones fueron selectas a prepararse, para esto se basó en los resultados de las encuestas y estos productos son los que más gustan en el consumidor. Por lo tanto, se procedió a transformar el borrego a exquisitos platos Ibarreños.

6.2.3 Diseño de recetario

6.2.3.1 Resultado diseño del recetario

Siendo un documento eficaz, donde se cumple el objetivo de contener las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra elaboradas a base de carne de borrego, además, los detalles que se describen en el documento, son fáciles seguir para un resultado positivo en la realización de las recetas. Este recetario fue pensado en el bien de la comunidad del cantón, dando una variedad en sus platos y a la vez en su oferta gastronómica de los establecimientos.

7. CONCLUSIONES

- Para el análisis del estado del arte se realizó una búsqueda en fuentes bibliográficas, en las cuales se ha encontrado claramente los conceptos básicos y características del borrego, en todo su proceso de crianza cuales son los eslabones a seguir para obtener al final una carne de calidad o con mayor seguridad organoléptica.
- Se aplicó encuestas a los consumidores del cantón Ibarra, las cuales fueron favorables para demostrar la popularidad que tienen las principales recetas tradicionales de la ciudad, demostrando también, que se es posible aplicar una diversificación en las preparaciones.
- En el recetario propuesto se da a conocer sobre la carne de borrego y se demuestra que esta carne puede ser utilizada de muchas maneras en varias recetas gastronómicas y a su vez diversificar las principales recetas tradicionales del cantón Ibarra.

8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda recopilar información fidedigna, donde se aporte aún más acerca de la presente investigación, no está por demás decir que es un ámbito amplio el estudio de la carne de borrego para diversificar recetas tradicionales de un lugar.
- Las personas que fueron encuestadas y se enteraron de la presente investigación, pueden abiertamente intentar aplicar la carne de borrego para la preparación de recetas tradicionales Ibarreñas en sus hogares; de esta manera se podrá transmitir el sabor y la preparación de la diversificación de las recetas.
- Se recomienda el fácil acceso del recetario, para que la comunidad experimente realizando las preparaciones a base de la carne de borrego; a su vez compartiendo con la comunidad para que posteriormente sean aplicadas no solo en los hogares, sino también en los establecimientos gastronómicos.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, P. (2011). Estudio de la gastronomía de la Provincia de Imbabura, Análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona. <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/11612>
- Bello, J. (2013). Ciencia y tecnología culinaria. España: Díaz de Santos, S.A. <http://up-rid2.up.ac.pa:8080/xmlui/handle/123456789/1842>
- Cajilema, D. (2017). Evaluación de la condición corporal y el rendimiento a la canal de los ovinos faenados en el camal municipal de la ciudad de Riobamba. <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/7210/1/27T0369.pdf>
- Carreño, G. (2013). Diseño de un modelo de trazabilidad para la cadena productiva de carne bovina de la ESPAMMFL. <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/428/1/TESIS%20%20%20TRAZA%20BILIDAD.pdf>
- Castro Guerrero, J. (2010). *dspace.epoch*. Investigación de la cultura gastronómica del cantón arenillas, provincia de el oro para el fortalecimiento del sector turístico: , de http://192.188.51.77/bitstream/123456789/11612/1/45434_1.pdf
- Congo, M., & Sisalema, S. (2015). Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural inmaterial del Ecuador Parroquia Angochagua 2015. Repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5260/1/02%20LGAS%20004%20TE%20SIS.pdf
- Delgado Salazar, Ramiro (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo . Estudios de Asia y África, XXXVI(1),83-108.[fecha de Consulta 6 de Diciembre de 2020]. ISSN: 0185-0164. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=586/58636104>
- Feijoo León, Á. D. (2018). *Valoración económica de la producción de ovinos Pelibuey y Black Belly y las perspectivas de su desarrollo en el mercado del cantón Pastaza* (Master's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Instituto Nacional de Estadística (2019). Encuesta de Superficie y producción agropecuaria continua. Número de cabezas de ganado ovino. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Lanchimba, M., & Taibe, B. (2016). Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, Parroquia Quiroga, canton Cotacachi. Repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5251/1/02%20LGAS%20010%20TESIS.PDF
- Lema, E., & Cacuango, G. (2012). Crecimiento y desarrollo de ovinos corriedale estabulados utilizando tres mezclas forrajeras al corte, en el sector de Peguche del cantón

Otavallo.[http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2123/1/TESIS%20OVI
NOS.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2123/1/TESIS%20OVI%20NOS.pdf)

Molina, A. (2013). Recetas estandar como mecanismo de control de las operaciones de la Fruteria-Cafeteria "Isabella". https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/54342_1.pdf

Muentes Jara, L. A. (2018). Investigación de las técnicas de repostería industrial aplicada en la producción de bares de colegio (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2018).

Paucar , K., & Roldan, E. (2019). Estandarización de un proceso productivo para la elaboración de vinos a base de desechos frutales (Bachelor's thesis, Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).).

10. ANEXOS

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 Encuesta

ANEXO 2 Recetario web

ANEXO 3 Receta estándar caldo de borrego

ANEXO 4 Receta estándar chicharrón de borrego

ANEXO 5 Receta estándar chorizo de borrego

ANEXO 6 Receta estándar empanada de morocho rellenas de carne de borrego

ANEXO 7 Receta estándar fritada de borrego

ANEXO 8 Receta estándar hornado de borrego

ANEXO 9 Receta estándar seco de borrego

ANEXO 10 Proceso y manipulación de la carne de borrego

ANEXO 11 Proceso y manipulación de la carne de borrego

ANEXO 12 Proceso y manipulación de la carne de borrego

ANEXO 13 Proceso y manipulación de la carne de borrego

ANEXO 14 Proceso y manipulación de la carne de borrego



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra
Escuela de Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras
GESTURH
Carrera de Gastronomía

**INSTRUMENTO PARA ENCUESTAR A PROPIETARIOS Y CONSUMIDORES
DE DIFERENTES PUESTOS DE COMIDAS DE LOS MERCADOS PRINCIPALES
DEL CANTÓN IBARRA.**

Objetivo: Recopilación de datos obtenidos de los propietarios y clientes de diferentes negocios gastronómicos del cantón Ibarra, para obtener información acerca de la relevancia de los platos tradicionales más representativos del cantón.

Propietarios y clientes: Estamos realizando la siguiente encuesta con el fin de aportar a la investigación que se está realizando acerca de los platos tradicionales del cantón Ibarra. Agradecemos mucho por su aporte y su tiempo, por favor leer detenidamente las preguntas y responderlas según se solicita.

1.- Tipología de propietarios y/o clientes:

Género: Masculino Femenino

Nacionalidad:

2.- ¿Qué preparación ha probado a base de carne de borrego?

.....

.....

.....

.....

.....

3.- Seleccione según la escala en cada preparación el nivel de agrado.

	MUCHO	POCO	NADA
Hornado			
Tortillas con chorizo, huevo frito y fritada.			
Fritada			
Locro de papa			
Seco de carne			
Seco de pollo			
Caldo de patas de res			
Caldo de gallina			
Cosas finas con chicharrón			
Caldo de 31			
Empanadas de morocho			
Seco de chivo			
Tigrillo			

4.- ¿Cuáles cree usted que son los platos tradicionales más representativos del cantón Ibarra, por favor enumérelos?

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

5.....

5.- En caso de haber degustado alguna preparación con carne de borrego; valore las características según su importancia en una escala del 1 al 5, donde 1 es la menos importante y 5 la más importante. Por favor marque el recuadro según su valorización.

ESCALA	1	2	3	4	5
Sabor					
Aroma					
Textura					
Color					

6.- ¿Con qué frecuencia consume la carne de borrego?

Diario

1 vez por semana

1 vez cada quince días

1 vez al mes

1 vez cada 6 meses

Anualmente

7.- ¿Le gustaría degustar platos tradicionales Ibarreños realizados a base de carne de borrego?

SI

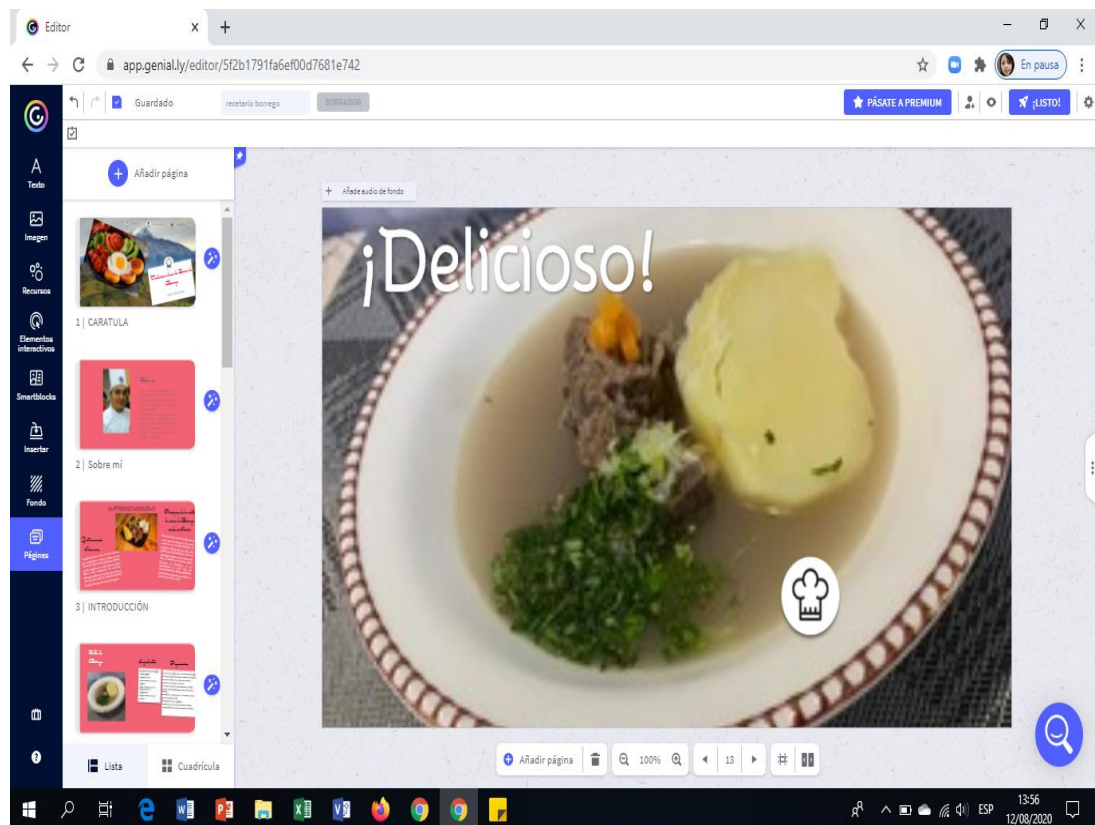
NO

8.- ¿Ud. considera un aporte relevante a la gastronomía del cantón Ibarra, la diversificación de recetas a base de carne de borrego?

SI

NO

ANEXO 2 Recetario web



ANEXO 3 Receta estándar caldo de borrego



ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CODIGO: GREC002

CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 1

NOMBRE DEL PLATO: Caldo de borrego			Porción Estándar (g.): 260	No-PAX: 4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
280	g	Carne de borrego			
750	g	Agua			
40	g	Arrocillo			
60	g	Cebolla blanca			
10	g	Ajo			
20	g	Rama de apio			
15	g	Zanahoria			
10	g	Arveja			
20	g	Cilantro picado			
12	g	Sal			
60	g	Papa cocinada			
			COSTO TOTAL:		
			COSTO PORCIÓN:		
PROCEDIMIENTO			ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	TIEMPO PREPARACIÓN (minutar) <input type="checkbox"/> Otra <input type="checkbox"/> 5 15 20 30 45 60 2 H.	
Mise en place: 1.- Lavar y sanitizar la carne y las verduras. 2.- Picar la carne de borrego en cubos grandes. 3.- Picar la cebolla blanca, ajo y zanahoria en brunoise.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
Procedimiento: 1.- Partir de agua fría la carne de borrego. 2.- Una vez que suelte el hervor, espumar el caldo; añadir el arrozillo, cebolla blanca, ajo y rama de apio. 3.- Dejar cocinar aprox 40min o hasta que la carne este muy bien cocinada y suave. 4.- Añadir la zanahoria, la arveja y dejar cocinar 10min más 5.- Rectificar sal al gusto.			INSTRUMENTACIÓN Olla Tabla de picar Cuchillo cebollero Plato Cuchara sopera		
6.- Servir el caldo en un plato hondo, acompañado de papa cocinada y cilantro.					

ANEXO 4 Receta estándar chicharrón de borrego

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 2					
NOMBRE DEL PLATO: Chicharrón de Borrego			Porción Estándar (g.): 40		No-PAX: 4
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
200	g	Carne de Borrego con grasa			
200	g	Agua			
40	g	Cebolla blanca			
6	g	Ajo			
5	g	Comino			
10	g	Sal			
125	g	Manteca de cerdo			
60	g	Mote cocinado			
40	g	Maíz tostado			
60	g	Queso amasado			
20	g	Arveja			
20	g	Cilantro			
120	g	Aji casero			
			COSTO TOTAL:		
			COSTO PORCIÓN:		
PROCEDIMIENTO			ÁREA FRIÁ <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
Mise en place 1.- Lavar y desinfectar los ingredientes. 2.- Cortar la carne en dados pequeños.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) OTRA 5 15 20 30 45 60 2 H.		
Procedimiento: 1.- Partir de agua fría la carne, cebolla, ajo, comino y sal. 2.- Cocinar hasta que los pedazos de carne estén suaves o hasta que el agua se reduzca por completo. 3.- Colocar la manteca en un apaila pequeña y dejar calentar. 4.- Freír los pedazos de carne previamente cocinados y dorar hasta que queden con una textura crujiente. 5.- Servir con mote cocinado, maíz tostado, queso amasado, arveja cocinada, cilantro finamente picado y por último acompañar con aji casero.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Medi <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			Bowl	Shot	
			Cuchillo cebollero		
			Tabla para picar		
			Olla		
			Paila pequeña		
			Cuchareta de palo		
			Plato llano		



ANEXO 5 Receta estándar chorizo de borrego

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 3							
NOMBRE DEL PLATO: Chorizo de borrego				Porción Estándar (g.): 150		No-PAX: 4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total			
800	g	Carne con grasa de borrego					
80	g	Tripa sintética o de cerdo					
40	g	Cebolla palteña					
5	g	Ajo					
40	g	Pimiento					
10	g	Pasta de achiote					
20	g	Naranja agria					
2	g	Salvia					
2	g	Orégano					
2	g	Comino					
30	g	Sal					
30	g	Tortillas de papa					
20	g	Mote cocinado					
40	g	Maíz tostado					
35	g	Huevo frito					
10	g	Aguacate					
120	g	Ají casero					
			COSTO TOTAL:				
			COSTO PORCIÓN:				
PROCEDIMIENTO				ÁREA FRÍO <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> OTRA <input type="checkbox"/> H.	
Mise en place: 1.- Lavar y sanitizar los ingredientes. 2.- Picar muy bien la carne de borrego para relleno. 3.- Licuar: cebolla, ajo, pimiento, pasta de achiote, naranja agria, salvia, orégano, comino y sal.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input type="radio"/> Alta <input checked="" type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN	
Procedimiento: 1.- Sazonar con el aliño la carne y empezar a rellenar la tripa procurando que quede muy bien prensada. 2.- Amarrar muy bien los extremos para que no se salga el relleno. 3.- Colgar al aire libre en sombra para que se seque el chorizo artesanal. 4.- Una vez transcurrido 15 días de secado ya está listo para usar y consumir. 5.- Dorar en poca grasa el chorizo y servir con tortilla de papa, mote, tostado, huevo frito, aguacate y ají casero.				Bowl Cuchillo cebollero Tabla para picar			



ANEXO 6 Receta estándar empanada de morocho rellenas de carne de borrego

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>																																																																																																																																		
RECETA ESTÁNDAR # 4																																																																																																																																						
NOMBRE DEL PLATO: Empanadas de morocho con carne de borrego			Porción Estándar (g.): 50		No-PAX: 4																																																																																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>PRODUCTO</th> <th>Costo Uni.</th> <th>Costo Total</th> <th rowspan="2">FOTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6">Relleno:</td> </tr> <tr> <td>300</td> <td>g</td> <td>Carne de borrego finamente picada</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="14">  </td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>g</td> <td>Aceite</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>g</td> <td>Achiote</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>45</td> <td>g</td> <td>Cebolla paitaña</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>g</td> <td>Pimiento verde</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>g</td> <td>Ajo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>g</td> <td>Comino</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>g</td> <td>Sal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>g</td> <td>Zanahoria</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>120</td> <td>g</td> <td>AjÍ casero</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">Masa:</td> </tr> <tr> <td>300</td> <td>g</td> <td>Maíz morocho quebrado crudo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>g</td> <td>Manteca</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>g</td> <td>Sal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>500</td> <td>g</td> <td>Aceite para freír</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td colspan="2">COSTO TOTAL:</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td colspan="2">COSTO PORCIÓN:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	Relleno:						300	g	Carne de borrego finamente picada				15	g	Aceite			10	g	Achiote			45	g	Cebolla paitaña			40	g	Pimiento verde			8	g	Ajo			6	g	Comino			15	g	Sal			25	g	Zanahoria			120	g	AjÍ casero			Masa:						300	g	Maíz morocho quebrado crudo			15	g	Manteca			4	g	Sal			500	g	Aceite para freír						COSTO TOTAL:						COSTO PORCIÓN:			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCEDIMIENTO</th> <th>ÁREA</th> <th>TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)</th> <th>Otra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Relleno</td> <td>FRÍA <input type="checkbox"/> CALIEN <input checked="" type="checkbox"/></td> <td> <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 2 H. </td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 1.- Lavar y sanitizar la carne de borrego. 2.- Moler la carne o picarla hasta que quede en textura de carne molida, condimentar y reservar. 3.- Picar en brunoise la cebolla, pimiento y ajo. Sofreír con la carne en poco de aceite y achiote; añadir la zanahoria en brunoise cocinada. 4.- Rectificar sabores. </td> <td colspan="3"> GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Masa</td> <td colspan="3"> INSTRUMENTACIÓN </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 1.- Lavar y sacar la pelusa del morocho. 2.- Poner a remojar durante un día en abundante agua. 3.- Moler el morocho, añadir sal y manteca. 4.- Mezclar y amasar hasta que quede una masa homogénea. 5.- Realizar una bolita. Estirar, rellenar con el relleno realizado y freír. </td> <td colspan="3"> Bowl Molino Sartén Cuchillo Tabla para picar Bolillo para amasar Paila pequeña Espumadera </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="3"> 6.- Servir la empanada acompañada con ají. </td> </tr> </tbody> </table>			PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)	Otra	Relleno		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIEN <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 2 H.		1.- Lavar y sanitizar la carne de borrego. 2.- Moler la carne o picarla hasta que quede en textura de carne molida, condimentar y reservar. 3.- Picar en brunoise la cebolla, pimiento y ajo. Sofreír con la carne en poco de aceite y achiote; añadir la zanahoria en brunoise cocinada. 4.- Rectificar sabores.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			Masa		INSTRUMENTACIÓN			1.- Lavar y sacar la pelusa del morocho. 2.- Poner a remojar durante un día en abundante agua. 3.- Moler el morocho, añadir sal y manteca. 4.- Mezclar y amasar hasta que quede una masa homogénea. 5.- Realizar una bolita. Estirar, rellenar con el relleno realizado y freír.		Bowl Molino Sartén Cuchillo Tabla para picar Bolillo para amasar Paila pequeña Espumadera					6.- Servir la empanada acompañada con ají.		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO																																																																																																																																	
Relleno:																																																																																																																																						
300	g	Carne de borrego finamente picada																																																																																																																																				
15	g	Aceite																																																																																																																																				
10	g	Achiote																																																																																																																																				
45	g	Cebolla paitaña																																																																																																																																				
40	g	Pimiento verde																																																																																																																																				
8	g	Ajo																																																																																																																																				
6	g	Comino																																																																																																																																				
15	g	Sal																																																																																																																																				
25	g	Zanahoria																																																																																																																																				
120	g	AjÍ casero																																																																																																																																				
Masa:																																																																																																																																						
300	g	Maíz morocho quebrado crudo																																																																																																																																				
15	g	Manteca																																																																																																																																				
4	g	Sal																																																																																																																																				
500	g	Aceite para freír																																																																																																																																				
			COSTO TOTAL:																																																																																																																																			
			COSTO PORCIÓN:																																																																																																																																			
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)	Otra																																																																																																																																		
Relleno		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIEN <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 2 H.																																																																																																																																			
1.- Lavar y sanitizar la carne de borrego. 2.- Moler la carne o picarla hasta que quede en textura de carne molida, condimentar y reservar. 3.- Picar en brunoise la cebolla, pimiento y ajo. Sofreír con la carne en poco de aceite y achiote; añadir la zanahoria en brunoise cocinada. 4.- Rectificar sabores.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>																																																																																																																																				
Masa		INSTRUMENTACIÓN																																																																																																																																				
1.- Lavar y sacar la pelusa del morocho. 2.- Poner a remojar durante un día en abundante agua. 3.- Moler el morocho, añadir sal y manteca. 4.- Mezclar y amasar hasta que quede una masa homogénea. 5.- Realizar una bolita. Estirar, rellenar con el relleno realizado y freír.		Bowl Molino Sartén Cuchillo Tabla para picar Bolillo para amasar Paila pequeña Espumadera																																																																																																																																				
		6.- Servir la empanada acompañada con ají.																																																																																																																																				

ANEXO 7 Receta estándar fritada de borrego

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 5					
NOMBRE DEL PLATO: Fritada de borrego				Porción Estándar (g.):	No-PAX: 4
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
800	g	Carne de borrego			
1000	g	Agua			
40	g	Cebolla blanca			
12	g	Ajo			
15	g	Comino			
30	g	Sal			
300	g	Manteca de cerdo			
40	g	Mote cocinado			
20	g	Maíz tostado			
80	g	Tortilla de papa			
120	g	Aji casero			
20	g	Lechuga picada			
20	g	Tomate picado			
20	g	Cebolla paiteña picada en pluma			
			COSTO TOTAL:		
			COSTO PORCIÓN:		
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otra
Mise en place: 1.- Lavar la carne y todos los ingredientes. 2.- Sanitizar los ingredientes. 3.- Cortar la carne en cubos grandes; la cebolla picar en trozos grandes el ajo picado finamente.			FRIÁ <input type="checkbox"/> CALIEN <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 2 H.	
Procedimiento: 1.- Partir de agua fría la carne, junto con la cebolla, el ajo, comino y sal. 2.- Dejar cocinar aprox por 45 min o hasta que el líquido se reduzca por completo. 2.- En una paila colocar la manteca de cerdo y dejar calentar. 3.- Añadir los trozos de carne de borrego que ya se había cocinado y mezclar hasta que la carne este dorada. Retirar de la manteca y reservar. 4.- Servir la fritada con mote, tostado, tortilla de papa, aji casero y ensalada.			Bowl Cuchillo para picar Tabla para picar Paila Espumadera Olla	Tabla base para emplatado Recipiente de vidrio pequeño para ensalada	
INSTRUMENTACIÓN					
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>					

ANEXO 8 Receta estándar hornado de borrego

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 6					
NOMBRE DEL PLATO: Hornado de Borrego			Porción Estándar (g.): 250		No-PAX: 4
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
1000	g	Carne de borrego (se puede usar espalda o pierna)			
40	g	Sal			
15	g	Comino en pepa			
3	g	Pimienta			
10	g	Achiote			
20	g	Ajo			
40	g	Cebolla paitaña			
10	g	Cilantro			
40	g	Pimiento			
25	g	Limón grande			
4	g	Orégano			
250	g	Cerveza			
80	g	Mote cocinado			
100	g	Tortilla de papa			
40	g	Lechuga picada			
30	g	Tomate picado			
40	g	Cebolla picada			
120	g	AjÍ casero			
			COSTO TOTAL:		
			COSTO PORCIÓN:		
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
Mise en place: 1.- Lavar y desinfectar los ingredientes. 2.- La carne usar un pedazo entero. Reservar. 3.- Realizar un adobo licuando: sal, comino, pimienta, achiote, ajo, cebolla paitaña, cilantro, pimiento, limón, orégano y cerveza. 4.- Colocar en una fuente honda para horno, la carne de borrego y bañar con el adobo que se realizó. 5.- Dejar reposar la carne mínimo por 4 h, si se puede un día antes. 6.- Hornear a 200 °C por aproximadamente 2 h; o según el peso. 7.- Bañar la carne con sus propios líquidos cada 30min, esto ayudará a que no se seque la carne. 8.- Transcurrido el tiempo de cocción, mechar la carne y servir con mote, tortillas de papa, lechuga, tomate, cebolla picada y ajÍ casero.			FRIÁ <input type="checkbox"/> CALIÉN <input checked="" type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 80 2 H.
			GRADO DE DIFICULTAD:		Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>
INSTRUMENTACIÓN					
			Bowl grande		Shot
			Cuchillo		Recipiente de vidrio para ensalada.
			Tabla para picar		
			Licuadora		
			Fuente para horno		
			Horno		
			Plato llano para emplatado		

ANEXO 9 Receta estándar seco de borrego

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002 CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 7					
NOMBRE DEL PLATO: Seco de Borrego			Porción Estándar (g.): 180	No-PAX: 4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	
800	g	Carne de borrego (costilla o lomo)			
500	g	Agua			
15	g	Aceite			
10	ml	Achiote			
40	g	Cebolla			
6	g	Ajo			
40	g	Pimiento			
8	g	Comino			
50	g	Pasta de tomate			
15	g	Naranja			
5	g	Perejil			
100	g	Arroz blanco			
40	g	Lechuga			
60	g	Aguacate			
120	g	Aji casero			
120	g	Papa cocinada			
			COSTO TOTAL:		
			COSTO PORCIÓN:		
PROCEDIMIENTO			ÁREA FRÍO <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
Mise en place: 1.- Lavar y desinfectar todos los ingredientes. 2.- Cortar la carne en trozos medianos o hacer filetes (opcional); picar en brunoise, la cebolla, pimiento y ajo.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 5 15 20 30 45 80 2 H.		
Procedimiento: 1.- Partir de agua fría la carne. 2.- Cocinar hasta que este suave la carne; reservar la carne y el líquido 3.- En una cacerola añadir aceite, dorar la carne. 4.- Añadir el achiote, cebolla, ajo, pimiento, comino, pasta de tomate y zumo de naranja. 5.- Dejar cocinar a fuego lento por 45 min 6.- Añadir un poco de caldo de la cocción de la carne. 7.- Rectificar sal. 8.- Servir con arroz blanco, lechuga picada, aguacate, Aji casero y papa cocinada.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Medi <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			Olla	Shot	
			Cacerola		
			Cuchillo		
			Tabla para picar		
			Cuchara de palo		
			Plato llano para emplatado		

ANEXO 10 Proceso y manipulación de la carne de borrego



ANEXO 11 Proceso y manipulación de la carne de borrego



ANEXO 12 Proceso y manipulación de la carne de borrego



ANEXO 13 Proceso y manipulación de la carne de borrego



ANEXO 14 Proceso y manipulación de la carne de borrego

