PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE IBARRA

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de aprendizaje vivencial 180°”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en Gastronomía

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

07 Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores

Sub línea: Educación, cultura y sociedad, y valores

AUTOR: Mateo Santiago Guerra Játiva

ASESOR: MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

IBARRA, AGOSTO DE 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, viernes 18 de agosto del 2023

MBA. E. Gonzalo Rubio R.

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



MBA. E. Gonzalo Rubio R.

C.C.: 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): .....

MBA. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f): .....

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerron

C.C.: 1001579802

(f): .....

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Mateo Santiago Guerra Játiva, 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 utilizaciones 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, viernes 18 de agosto del 2023

f): .....

Mateo Santiago Guerra Játiva

C.C.: 1751615509

AUTORÍA

Yo, Mateo Santiago Guerra Játiva, portador de la cédula de ciudadanía N°1751615509, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): .....

Mateo Santiago Guerra Játiva

C.C.: 1751615509

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo Mateo Santiago Guerra Játiva con CC:1751615509, autor del trabajo de grado intitulado: "Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de aprendizaje vivencial 180°", previo a la obtención del título profesional de "Licenciatura en Gastronomía", en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras.

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, viernes 18 de agosto del 2023

f): .....

Mateo Santiago Guerra Játiva

C.C. 1751615509

DEDICATORIA

A mis amados padres

Este logro que hoy culmina no habría sido posible sin el apoyo constante y la guía que me han brindado a lo largo de mi vida. Su dedicación, preocupación y sacrificio han sido la chispa que ha iluminado mi camino hacia el conocimiento y el crecimiento personal desde que tengo noción y espero que hasta el futuro incierto.

Han sido mis pilares, mis modelos a seguir y mi fuente de inspiración, les dedico este logro. Vuestra fe en mí me ha impulsado a superar obstáculos y a perseverar en la búsqueda de mis sueños. Cada sacrificio que han realizado ha sido un testimonio de su amor inquebrantable.

Este trabajo no solo lleva mi esfuerzo, sino también el sacrificio y la confianza que ustedes depositaron en mí.

AGRADECIMIENTO

En la culminación de este arduo camino, deseo expresar mi sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido de manera significativa en mi formación académica y personal.

En primer lugar, agradezco a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra por brindarme la oportunidad de adentrarme en el mundo del conocimiento y la investigación. La calidad de la educación y el entorno académico enriquecedor que he experimentado aquí han sido fundamentales para mi crecimiento intelectual y personal.

Mi más profundo agradecimiento se dirige a mis respetados profesores, cuya guía experta y apoyo constante han sido invaluables. Sus conocimientos compartidos y su paciencia al responder a mis preguntas han iluminado mi camino en el transcurso de mi formación como profesional. Sus valiosas críticas y sugerencias han enriquecido significativamente la calidad de profesional que soy.

A mis queridos amigos, quienes han estado a mi lado durante las jornadas de estudio, las discusiones interminables y los momentos de relajación, les agradezco por brindarme risas, ánimo y una red de apoyo crucial. Su amistad ha sido un bálsamo en los momentos de tensión y un recordatorio constante de la importancia de mantener un equilibrio en la vida.

No puedo dejar de mencionar el apoyo incondicional de mi familia. A mis padres y familiares, quienes han sido mi mayor inspiración y fortaleza, les agradezco por creer en mí y por brindarme un sólido cimiento desde el cual construir mis sueños.

Este logro no es solo mío, sino el resultado de un esfuerzo colectivo de muchas personas que han influido positivamente en mi camino. Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en mi vida, y por eso les estoy profundamente agradecido.

INDICE

CERTIFICACIÓN DE ASESOR i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS iii
AUTORÍA iv
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN v
DEDICATORIA vi
AGRADECIMIENTO vii
INDICE viii
1. RESUMEN xi
2. ABSTRACT xii
3. INTRODUCCIÓN 1
4. MARCO TEÓRICO 3
4.1 ESTADO DEL ARTE 3
4.1.1 Investigaciones Internacionales 3
4.1.2 Investigaciones Nacionales 5
4.1.3 Investigaciones Locales 8
4.2 Marco conceptual 8
4.2.1 Gastronomía 8
4.2.2 Cocina 8
4.2.3 Oferta gastronómica 9
4.2.4 Gourmet 9
4.2.5 Menú 9
4.2.6 Guía de procesos 9
4.2.7 Receta estándar 10
4.2.8 Catálogo 10
4.2.9 Alta cocina 10
4.2.10 Cocina de vanguardia 10
4.2.11 Demanda potencial 11
4.2.12 Habilidades culinarias 11
4.3 Marco legal 11
5. MATERIALES Y METODOS 15
5.1 Introducción 15

5.2 Alcance y enfoque de la investigación 15
5.3 Tipos de investigación 15
5.4 Métodos 15
5.4.1 Inductivo – deductivo 15
5.4.2 Analítico- sintético 16
5.4.3 Experimental 16
5.5 Técnicas 16
5.5.1 Documental 16
5.5.2 Encuesta 17
5.5.3 Entrevista 17
5.5.4 Observación no participante 17
5.5.5 Observación participante 18
5.6 Instrumentos 18
5.7 Calculo de la muestra 18
5.8 Procedimiento 20
Fase 1 20
Fase 2 21
Fase 3 21
5.9 Matriz metodológica 23
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 24
6.1 RESULTADOS 24
6.1.1 Tabulación de las encuestas 24
6.1.2 Análisis general de resultados de las encuestas 32
6.1.3 Resumen de las entrevistas 33
6.1.3.1 Datos de la entrevista 33
6.1.3.2 Guion de la entrevista 33
6.1.3.3 Transcripción de las entrevistas 34
6.1.3.4 Análisis de las entrevistas 40
6.1.4 Resultados de la observación 41
6.2 DISCUSIÓN 42
6.2.7 Limitantes de la investigación 45
6.3 PROPUESTA 45
6.3.1 Macro localización 46

6.3.2 Micro localización 46
6.3.3. Territorio de la investigación 46
6.3.4 Catálogo 47
6.3.4.1 Portada 47
6.3.4.2 Presentación 48
6.3.4.3 Índice 49
6.3.4.4 Contenido 50
6.3.4.5 Contraportada 54
6.3.5 Validación menú de línea gourmet para eventos en el L.A.V 180° 55
6.3.5.1 Fase de validación 1 55
6.3.5.2 Fase de validación 2 55
6.3.5.3 Fase de validación 3 55
6.3.5.3.1 Montaje de la mesa 55
6.3.5.3.2 Menú 57
6.3.5.3.3 Validación 64
6.3.5.3.4 Análisis de la validación 82
7. CONCLUSIONES 84
8. RECOMENDACIONES 86
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 87
10. ANEXOS 92

1. RESUMEN

El objetivo de esta investigación es proponer una oferta gastronómica de línea *gourmet* para eventos en el L.A.V 180° y desarrollar las habilidades culinarias de los estudiantes de la escuela de gastronomía GESTURH. Se utilizó un enfoque mixto que recopiló datos cuali-cuantitativos mediante un cuestionario aplicado a 93 personas dentro de la población universitaria, y entrevistas semiestructuradas a 2 docentes, 1 profesional y 1 consumidor frecuente. Los resultados revelan la importancia de ofrecer opciones económicamente accesibles que satisfagan los gustos y necesidades de los clientes, destacando la relevancia de la calidad del sabor y la presentación. Los resultados revelaron el interés por probar y contratar servicios de comida gourmet en el laboratorio 180° de la escuela GESTURH. Se enfatiza la necesidad de diversificar la oferta para satisfacer a diferentes clientes, centrándose en la calidad del sabor y la presentación para influir en la percepción del cliente. La propuesta de una línea gourmet fue bien recibida, permitiendo resaltar la riqueza de la gastronomía local. Se considera que esto mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario proyectando organización, planificación y calidad en el servicio; de igual manera resalta la necesidad de un catálogo digital para facilitar el acceso y mostrar las características distintivas de cada platillo, adaptándose a las tendencias tecnológicas actuales y brindando una experiencia gastronómica informada y atractiva. Su implementación cubre aspectos cruciales para el cliente como la presentación, el contenido y precio de cada preparación. De tal manera que la línea gourmet enriquecerá la formación de los estudiantes de gastronomía de la escuela GESTURH y contribuirá al desarrollo de sus habilidades culinarias, ofreciendo oportunidades para la práctica y experimentación.

Palabras clave: Calidad, Catálogo digital, Línea gourmet, Restaurante universitario

2. ABSTRACT

The objective of this research is to propose a gourmet gastronomic offering for events at L.A.V 180° and develop the culinary skills of students at the GESTURH culinary school. A mixed approach was used to collect qualitative and quantitative data through a questionnaire administered to 93 individuals within the university population and semi-structured interviews with 2 teachers, 1 professional, and 1 frequent consumer. The results reveal the importance of offering economically accessible options that cater to the tastes and needs of customers, emphasizing the relevance of taste and presentation quality. The findings show an interest in trying and hiring gourmet food services at the GESTURH's 180° lab. The need to diversify the menu to cater to different clients is emphasized, with a focus on taste and presentation quality to influence customer perception. The proposal for a gourmet line was well received, allowing the local gastronomic richness to shine. This is seen as an improvement to the image and reputation of the university restaurant, projecting organization, planning, and quality in service. Additionally, the need for a digital catalog to facilitate access and showcase distinctive characteristics of each dish is highlighted, adapting to current technological trends and providing an informed and appealing gastronomic experience. Its implementation covers crucial aspects for customers, such as presentation, content, and price of each preparation. Therefore, the gourmet line will enrich the training of GESTURH culinary students and contribute to the development of their culinary skills, providing opportunities for practice and experimentation.

Keywords: Quality, Digital Catalog, Gourmet Line, University Restaurant.

3. INTRODUCCIÓN

Lo que se conoce como gourmet, se encuentra implícito en los distintos tipos de cocina, ya que gourmet es todo aquello que resulta de la preparación con ingredientes de calidad, aplicando técnicas y métodos de cocción de la mejor forma posible para garantizar la excelencia en sabor y textura. Además, resalta la estética del emplatado final, que debe ser no solo agradable a la vista, sino también una experiencia visual que refleje la dedicación y el arte culinario involucrados en cada plato. Esta atención meticulosa a los detalles no solo realza el placer del consumo, sino que también se convierte en una forma de expresión de la creatividad y la pasión y apreciación por la gastronomía.

La presente investigación busca dar una nueva perspectiva a la oferta gastronómica del Laboratorio de Aprendizaje Vivencial 180° (L.A.V 180°), un espacio adaptado dentro de la escuela GESTHUR que provee servicios de eventos institucionales, con el propósito de brindar a los estudiantes experiencia y conocimientos prácticos en cocina profesional. Sin embargo, la problemática reside en la falta de estética en la actual propuesta gastronómica del L.A.V 180°. La ausencia de diversidad y la repetición de platos ecuatorianos limitan la satisfacción de los consumidores, y los estudiantes no experimentan la dinámica de una empresa gastronómica. La solución planteada es introducir un menú gourmet con toques creativos y productos de calidad, reforzando la oferta y atrayendo nuevos clientes. Además, se busca mejorar la comunicación con los clientes a través de formatos digitales y documentar los procesos para fomentar el aprendizaje. El objetivo general es proponer una oferta gastronómica gourmet y mejorar las habilidades culinarias de los estudiantes, mientras que los objetivos específicos incluyen investigar la cocina gourmet, identificar la demanda, diseñar un catálogo y validar la propuesta. Las preguntas de investigación giran en torno a la preferencia por la oferta gourmet y el impacto en las habilidades de los estudiantes.

La investigación es de enfoque mixto, recopilando datos cualitativos y cuantitativos para construir una propuesta de línea gourmet y un catálogo de preparaciones. El tipo de investigación es explicativo, buscando comprender más a fondo los fenómenos y probar teorías existentes. Se utilizan métodos inductivos-deductivos para extraer conclusiones generales y principios universales, y analítico-sintético para explorar relaciones, propiedades y componentes. La investigación también incluye un enfoque experimental y utiliza técnicas documentales, encuestas, entrevistas y observaciones, tanto

participantes como no participantes. Los instrumentos utilizados incluyen cuestionarios, guías de entrevistas, fichas de observación y un teléfono celular. La muestra se calcula tomando en cuenta a clientes, estudiantes, administrativos y docentes de la universidad, resultando en 93 encuestas. Se considera un nivel de confiabilidad del 95% y un margen de error del 10% en el cálculo de la muestra.

Los resultados obtenidos mediante observación no participante detallan las evaluaciones sensoriales de preparaciones gastronómicas en fases olfativas, visuales y gustativas. Las entrevistas respaldan la favorable acogida de una oferta gourmet en el L.A.V 180°, resaltando calidad, presentación y diversidad para fortalecer la reputación del restaurante. La viabilidad de una línea gourmet ecuatoriana, con ingredientes locales, se considera mejora de imagen. La implementación de un catálogo digital es esencial para explorar opciones. El equilibrio entre calidad, precio y ambiente en eventos gastronómicos es crucial. En la validación, evaluaciones de platos propuestos abarcan presentación, aroma, sabor y textura. Conclusiones subrayan calidad, creatividad, interés por lo gourmet y catálogo digital. La propuesta enriquecerá formación de estudiantes, fomentando innovación. Recomendaciones incluyen ingredientes de calidad, experimentación y actualización constante en presentación y técnicas. La propuesta es viable y en línea con preferencias del mercado gastronómico.

La organización del trabajo se estructura de la siguiente manera: El resumen y el abstract proporcionan una visión general de la investigación. La introducción aborda el problema y su justificación. El marco teórico se divide en el estado del arte y el marco conceptual, explorando investigaciones a nivel internacional, nacional y local, así como conceptos clave relacionados con la gastronomía, cocina, oferta gastronómica, gourmet, entre otros. El marco legal se enfoca en el contexto normativo. En el apartado de materiales y métodos, se describe el alcance, tipos de investigación, métodos, técnicas y procedimientos utilizados. La fase de resultados comprende el análisis de encuestas, entrevistas y observación, así como la discusión y limitantes. La propuesta detalla la ubicación, territorio y catálogo de la oferta gastronómica, junto con la validación del menú gourmet. Finalmente, se presentan las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos. Esta estructura permite una comprensión sistemática y detallada de la investigación.

4. MARCO TEÓRICO

4.1 ESTADO DEL ARTE

4.1.1 Investigaciones Internacionales

La gastronomía actual se enfoca en trazabilidad para la creación de cualquier platillo, es decir un seguimiento de cada producto desde su cultivo, hasta cuando se lo prepara y se lo sirve a la mesa, de este modo lo que catalogamos gourmet está ligado a la calidad, sin embargo, debemos entender que es gourmet; en base a lo indicado Afonso (2019) expone que:

> Lo gourmet como una combinación de búsqueda de la novedad, la alta calidad, la exclusividad del producto y/o servicio, el diseño y la presentación, tal es así que los productos gourmet son aquellos que van de la mano de la alta calidad mediante su preparación, el envasado, la exposición y, por consiguiente, el precio que, por lo general, está por encima de la media. (p. 59)

Así se comprende que aquello a lo que se llama gourmet son las preparaciones con alta calidad tanto en materia prima, presentación, utilización de los ingredientes para su transformación, técnicas utilizadas entre otros.

Cuando el comensal escucha la palabra gourmet, la primera noción que tiene es una preparación de alta calidad la cual proviene de un proceso ultramente delicado y elaborado, es por ello que se asocia esta propuesta gastronómica con un estrato social alto y difícil de encontrar.

> La industria gourmet solía ser algo apartado de la población general, puesto que eran productos diseñados para consumidores en busca de cosas exclusivas. De a poco, la cultura popular ha ido adoptando nuevos hábitos de consumo, todo catapultado por diversos factores socioculturales y económicos. Además, lo gourmet se ha ido instalando en los entornos más comunes. (Sepúlveda, 2019, p. 18)

Es por ello que la propuesta del menú de línea gourmet se plantea para que las personas tengan a su alcance preparaciones de calidad demostrando una cierta igualdad para el consumidor y para aquellos que van a elaborar las preparaciones.

El concepto de innovación tiende a tener un contra parte la cual es caer en lo cotidiano y se necesita estar en constante renovación, puesto que existen lugares externos que oferten

más variedades de productos y sean estos los que llamen más la atención de los consumidores, según Barraza (2022) en su investigación expone que:

> La amenaza de productos o servicios sustitutos se puede considerar en un nivel medio, teniendo en cuenta que en el municipio solo existen dos empresas que manejan productos y servicios parecidos a los que opera Anama Bocaditos, estas empresas son Sándwich Cubano con sus sándwiches tradicionales y Kokoriko con su hamburguesa de pollo.
>
> Por lo anterior en necesario capacitar frecuentemente al personal encargado de los canales de venta para así mejorar de forma continua. A diario incrementar la calidad del producto y diversificar la producción, por lo tanto, se trabajará en la creación de nuevos menús, con nuevos sabores. (p. 27)

Esto demuestra que es necesaria la constante verificación, control y renovación para no decaer, con el objeto que el cliente tenga una variedad, sin descartar las preparaciones de mayor consumo, es así como esta propuesta medirá el nivel de aprendizaje de los estudiantes dando paso a la innovación y creatividad mediante su implementación.

El uso de productos de calidad es primordial y sobre todo el uso de productos autóctonos de un determinado lugar para marca una diferencia en la esencia del producto final.

> Hablar de su gastronomía es algo impresionante y único que identifica al estado, es por eso que surge la idea de elaborar un menú con ingredientes típicos o endémicos del estado, pero dándole un enfoque moderno conforme a las actuales tendencias en el ámbito gastronómico, los habitantes de las diferentes comunidades opinan que si es una muy buena idea darle ese enfoque gourmet para que de esta forma se dé a conocer de alguna forma la riqueza gastronómica a los extranjeros que visitan el estado, pero esto no quiere decir que ellos dejen a un lado la comida tradicional que es con la que viven cada día y que son la base de sus costumbres y tradiciones. (Betanzo, 2020, p. 94)

Una versión gourmet permitiría dar a conocer la riqueza culinaria. Sin embargo, es importante destacar que esto no implica dejar de lado la comida tradicional que forma parte de la vida diaria se puede lograr un equilibrio entre la promoción de la gastronomía local de manera moderna.

La oferta gastronómica es aquella que define a un lugar ya que los identificamos por sus preparaciones y la gente local muchas veces está dispuesta a que exista una cierta innovación en los platillos.

El factor humano es una de las principales fortalezas dentro de un servicio gastronómico, sin embargo, la implementación de la tecnología está desplazando este factor por el ahorro en costos de producción, expuesto esto Galindo (2021) expone que: En la industria gastronómica mundial es evidente la implementación de nuevas tecnologías que han cambiado drásticamente la experiencia y el grado de satisfacción de los clientes, generando un impacto positivo en sus negocios. (p. 14). Pero se espera demostrar que el factor humano también influye en la experiencia del cliente ya que se aportara el enfoque creativo y la calidad humana que es irremplazable, por este motivo en especial es que este proyecto es para que los estudiantes de la escuela de gastronomía GESTURH, los cuales desarrollarán estos aspectos que les será útil en la vida laboral.

4.1.2 Investigaciones Nacionales

Se conoce que la comida típica es predominante en la oferta gastronómica ecuatoriana de cada provincia, puesto que el ecuatoriano promedio tiene a preferir la comida típica sobre algo desconocido, en el estudio de Calvopiña (2019) realiza una encuesta para determinar que platos les gustaría a los consumidores dentro de una oferta gastronómica típica gourmet exponiendo sus resultados:

> De acuerdo con la interrogante Qué platos de los mencionados a continuación le gustaría que ofrezca el restaurante Típico – Gourmet Ecuatoriano, las personas encuestadas respondieron el 100% le gustaría que se sirviera fritada, Llapingacho, guatita, locro de papa, hornado, hallullas[1] y que, de hoja, el 90% caldo de gallina, yahuarlocro, el 80% ají de cuy, volquetero[2], 76% ají de librillo[3] y el 60 ají de conejo.

[1] Según la página web del Ministerio de Turismo de Ecuador, turismo.gob.ec (2021) "las allullas se describen como un tipo de bizcocho elaborado con harina de trigo, sal, azúcar, leche y manteca de cerdo." (párr. 2). Estas delicias son consideradas una de las preparaciones tradicionales más representativas de la provincia de Cotopaxi en la actualidad.

[2] Según el sitio web Goraymi.com (s.f.) "el ceviche volquetero es una variante ecuatoriana del ceviche que se prepara utilizando atún enlatado, cebolla, tomate, jugo de limón, cilantro, y se sirve con chifles, chochos, maíz tostado y ají o salsa picante al gusto. Este sabroso plato tiene su origen en la región del Oriente o Amazonia de Ecuador, específicamente en la ciudad de Puyo." (párr. 4). El ceviche volquetero es una creación culinaria que refleja la creatividad de los pobladores de la zona.

[3] En la página web recetas123.net (s.f.) "el librillo es una comida muy conocida muy tradicional de la sierra ecuatoriana, y se trata de una parte del estómago de la res la cual tiene una forma irregular, este

> Entre los tipos de preparación que más les interesa a las personas que respondieron a la encuesta es fritada, Llapingacho, guatita, locro de papa, hornado, hallullas y queso de hoja (100%), caldo de gallina, yahuarlocro, (90%), ají de cuy, volquetero (80%), ají de librillo (76%). ají de conejo (60%), esas y otras más que serán desarrolladas por un chef capacitado y que esté acorde a las expectativas de los comensales. (p. 59)

Es así como podemos determinar que la oferta de menús de línea gourmet deben estar ligada a la comida típica en ciertos aspectos, ya que a los consumidores les atrae mayormente la comida tradicional, no obstante, frente a la cognición de la validez y adaptación de la cocina gourmet en otras partes del mundo el comensal se ve deslumbrado por conocer esta misma dentro de las preparaciones tradicionales.

A Ecuador comúnmente lo catalogamos como diverso debido a la gran variedad de cultura, tradición, fauna, flora y alimentos, es así como Toledo (2019) expone que:

> Ecuador posee una importante cultura gastronómica tradicional. Sin embargo, los avances en la gastronomía profesional y la globalización de las nuevas tendencias culinarias, han contribuido a generar un público demandante de propuestas gastronómicas más elaboradas pero que incluyan un enfoque hacia el producto y cultura tradicional. (p. 1)

Por ende, el consumidor espera que la oferta gastronómica moderna esté ligada a las nuevas tendencias, a la cultura y a los productos autóctonos.

La exigencia determinada por los clientes es lo que define muchas veces la oferta gastronómica de una localidad la cual se adhiere a lo tradicional por estar ligado a la cultura.

> La innovación en la cocina local o tradicional no vulnera la identidad cultural que representan pues son productos híbridos, es decir que se busca un equilibrio en sus propiedades organolépticas[4] para conservar la esencia del plato local aun en la

tradicional plato se remonta desde la época de la colonia." (párr. 1). Es un platillo muy apetecido por comensales nacionales y extranjeros.

[4] En la página web Álamo (2019) expone que: "Las propiedades organolépticas son aquellas particularidades naturales que poseen todos los alimentos, y que consiguen diferenciarlos unos de otros. Estas propiedades podemos captarlas tanto a través del sentido del gusto como de la vista o el olfato. Las principales son el color, el sabor, la textura y el aroma." (párr. 1). Estas son un indicador para garantizar la inocuidad del alimento.

> diversificación de la presentación y técnicas de preparación del mismo siendo resultado del encuentro de platos locales con nuevas técnicas y formas de cocina en la modernidad de hoy en día. (López, 2022, p.39)

Es por esta razón que algunas de las preparaciones que se propondrán, van a fusionar a la cocina tradicional y con el estilo gourmet para dar al consumidor una perspectiva diferente.

En la gastronomía ecuatoriana el uso de productos nativos como el maíz, el cacao, el ají, la mashua[5], entre otros, resulta de gran valor para las distintas preparaciones y para el consumidor ya que el ecuatoriano promedio tiene el paladar adaptado al consumo de estos productos de este modo puede tener un cierto rechazo a preparaciones hechas netamente con productos sustitutos. Quishpe (2021) en su estudio expone que:

> El riesgo de productos sustitutos es alto ya que con respecto a la cocina hay muchas cosas que se están innovando en la actualidad y puede ser el caso de que existan ingreso de servicios de comida diferente como la que actualmente está siendo tendencia y por ende ese será el atractivo para el cliente. (p. 37)

Por este motivo se planea que dentro de la propuesta del menú de línea gourmet consten preparaciones o elementos vanguardistas que no afecten o tenga un leve impacto en la preparación.

Las instituciones académicas como las instituciones de educación superior (IES) basan su desarrollo académico en competencias específicas; la Universidad Tecnológica Equinoccial, basa sus competencias en:

> El Licenciado/a en Gastronomía de la UTE es un profesional con conocimientos, habilidades y destrezas en gestión, administración y operación gastronómica; con competencias para diseñar, implementar y evaluar proyectos gastronómicos y; con habilidades para generar y comercializar nuevos productos gastronómicos con la finalidad de ponerlos en valor. (Universidad Técnica Equinoccial [UTE], 2023, párr. 1)

[5] Dentro del blog gastronómico foodnewslatam.com (2016) define que: "La mashua, también conocida como papa amarga, es un tubérculo originario de los Andes centrales de Perú y Bolivia. Una de las ventajas de la mashua es que puede crecer en condiciones desfavorables, incluso sin fertilizantes ni pesticidas, y aun así su cosecha puede ser el doble que la de las papas." (párr. 1). También es uno de los tubérculos más producidos en la sierra ecuatoriana.

Por tal motivo es importante desarrollar las habilidades creativas de los estudiantes para poder superar a otras IES y que causen impacto en los consumidores los cuales se rigen por las tendencias gastronómicas con bases de cocina gourmet.

4.1.3 Investigaciones Locales

Un establecimiento debe adaptarse a las nuevas tendencias y a las demandas del cliente para no quedar obsoleto dentro de las actuales propuestas gastronómicas así lo afirma Cisneros (2018) en su proyecto de investigación:

> El proyecto está basado en la elaboración de platos gourmet a base del plato principal que es el cuy, que nuestros clientes nos demandan nuevas tendencias en lo que comida respecta. Hemos hecho un análisis de mercado y lo que nuestros clientes quieren es la implementación de nuevos platos, pero a base del cuy que es nuestro plato principal. (p. 184)

Se confirma que los clientes buscan nuevas propuestas gastronómicas, pero estas deben estar ligadas a productos propios del lugar.

4.2 Marco conceptual

4.2.1 Gastronomía

La gastronomía nos conecta con nuestro origen es un símbolo de identidad que comprende las tradiciones y la cultura de un pueblo para identificarse mediante sus alimentos. Como es mencionado por Gutiérrez (2012), en su libro Historia de la Gastronomía, se plantea que **"**La Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere." (p.9). Se comprende que, la necesidad de alimentarse con el trascurso tiempo, se volvió más compleja y la gastronomía acoge todas las técnicas, métodos y tradiciones que se forjaron durante la evolución del ser humano.

4.2.2 Cocina

La cocina es uno de los pilares fundamentales dentro de nuestros hogares, ya que todos los seres humanos tenemos la necesidad de alimentarnos es por esto que desarrollamos métodos de cocción para transformar a los alimentos. Según Grüner (1999), en el libro Procesos de Cocina, se expone que "Cocina: es el departamento hostelero cuya misión principal es conservar, elaborar, y distribuir alimentos" (p. 17). Comúnmente se menciona a la cocina como el espacio en el cual, se transforman a los alimentos, de materias primas

que son dificultosas para digerir, a preparaciones con cierto grado de dificultad los que al ingerir nos envuelven con sabores exquisitos.

4.2.3 Oferta gastronómica

La oferta gastronómica es aquella variabilidad de alimentos preparados que se ofertan en un determinado sitio, en el análisis de Veliz menciona que "La oferta gastronómica es un elemento de la identidad del restaurante que engloba el posicionamiento que posee en el mercado, la clientela y la capacidad de generar ventas a largo plazo" (p. 31). Por ende, la oferta gastronómica es importante para la rentabilidad de un establecimiento o crecimiento económico de un determinado lugar y debe ser diversa tomando en cuenta factores como productos locales, tradiciones, preferencias de consumo, entre otros.

4.2.4 Gourmet

La comida gourmet la asociamos con la clase alta ya que tiende a ser exclusiva y de un precio relativamente alto, Silva (2014) expone que: "Se entiende por lo general como gourmet a la comida que posee algún grado de sofisticación en su preparación y/o presentación. Es un término que, asociado habitualmente a conceptos como *único, Premium o "de calidad"* (p. 13). Es así como la relación de la calidad y la comida gourmet es muy estrecha ya que se debe usar ingredientes de calidad, minuciosidad durante el proceso de elaboración, y detalle para determinar que una preparación sea gourmet.

4.2.5 Menú

El menú es aquello que identificamos dentro de un establecimiento gastronómico de forma común y en el cual se encuentra la oferta gastronómica junto con los precios de las mismas. Barry (2010) en su estudio menciona "Hay que recordar que el menú es sólo una de las muchas herramientas mercadológicas que influencian las utilidades y la demanda de los clientes" (p. 15). Es por esto que actualmente lo que conocemos como menú es una herramienta que se ha renovado ya que en muchos casos es digital pero su principal objetivo es ayudar a los establecimientos para informar a sus clientes a la selección de productos que desean consumir.

4.2.6 Guía de procesos

La guía de procedimientos será muy importante ya que común mente se las reconoce como recetas estándar dentro de cocina para que los estudiantes entiendan los pasos que deben seguir cuando realicen las preparaciones; la página web dle.rae.es (2023) determina que llamamos guía a: "lista impresa de datos o noticias referentes a determinada materia."

(párr. 4). De tal manera que al presentar un texto con los procedimientos se evitara la mayoría de errores en los procesos de elaboración.

4.2.7 Receta estándar

Una receta estándar es uno de los documentos más importantes para realizar una preparación dentro de un establecimiento dedicado al expendio de alimentos y bebidas, en el blog gastronómico Larrosa (2021) responde que: "La receta estándar es aquella en la que están explicados todos los elementos, técnicas empleadas, y tiempos, de tal manera que el resultado sea siempre el mismo, sea quien sea la persona que la realiza. Es como la fórmula magistral que permite que un plato en un restaurante tenga siempre las mismas características, que son las que busca el cliente" (párr. 1). Por esta razón es un documento de gran importancia ya que muchos de los establecimientos que no estandarizan sus recetas, no tendrán uniformidad en la preparación y de igual manera diferentes presentaciones y sabores finales.

4.2.8 Catálogo

El catálogo resulta una manera muy útil para mostrar al cliente que preparaciones podría elegir, la página web enciclopedia.net (2023) expone que: "Un catálogo es una lista de una serie de productos que se ofrecen para la venta. El mismo tiene la información en lo que respecta a dichos productos como asimismo tiene el precio al que se ofrece al público" (párr. 1). De tal manera que, el cliente tendra una mejor experiencia y nocion de la oferta gastronomica del L.A.V 180°.

4.2.9 Alta cocina

La alta cocina, también conocida como *haute cuisine*; en francés, se refiere a un estilo de cocina sofisticado y elaborado, asociado a restaurantes de lujo. En la página web caviartis.com (2019) se menciona que "se caracteriza principalmente por la elegancia en las presentaciones finales y el uso de alimentos de gran calidad" (párr. 2). De este modo se comprende que la alta cocina se basa en la excelencia culinaria, la creatividad y la innovación en la preparación de los platos, suele ofrecer menús degustación o menús fijos con platos elaborados y exquisitamente presentados.

4.2.10 Cocina de vanguardia

La cocina de vanguardia implica una exploración y experimentación más allá de las técnicas y estilos tradicionales de la cocina. En el blog web barcelonaculinaryhub.com (s.f.) se expone que "Este movimiento rompe con lo establecido con una gran calidad de

la mano última tecnología" (párr. 1). Además, se caracteriza por la creatividad y la búsqueda de nuevas formas de presentar los platos, así como por el uso de técnicas. Los chefs de cocina de vanguardia buscan sorprender y desafiar las expectativas de los comensales, utilizando ingredientes inusuales y combinaciones audaces.

4.2.11 Demanda potencial

Es importante conocer cuáles son las preferencias del consumidor, de esta manera se podrá proponer una oferta gastronómica que atraiga al cliente sobre otras opciones. Sánchez (2020) define que "La demanda potencial es un nivel máximo de demanda alcanzable por un determinado producto dada una serie de condiciones. En otras palabras, las probabilidades de éxito del mismo en un mercado" (párr. 1). Es así que, primero se debe realizar una encuesta dirigida al consumidor para poder definir la oferta dentro del menú de línea gourmet.

4.2.12 Habilidades culinarias

Las habilidades culinarias son importantes para el desarrollo de los estudiantes ya que dependiendo que estas se definirá sus capacidades En la página web oneoceanclub.es (s.f.) "Es una habilidad que se puede desarrollar a través de la práctica y la experimentación. Desde la preparación de comidas, hasta la planificación de menús y la compra de alimentos, hay muchas habilidades que se pueden adquirir en la cocina" (párr. 1). De esta manera, se comprende que, es importante para el desarrollo del profesional adquirir estas habilidades y asi definir que actividades puede realizar.

4.3 Marco legal

A continuación, se detallan los documentos que se considera para el marco legal de esta investigación.

Se emplea la constitución de la República del Ecuador ya que en su artículo trece expone el derecho de alimentación el cual resulta relevante para el proyecto, en la página web de defensa.gob.ec que contiene la constitución actual donde se dictamina que: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales". Considerando este articulo se recalca la importancia del uso de productos locales y la aplicación de tecnicas y metodos tradicionales de la cultura ecuatoriana si es el caso (Constitución del Ecuador, 2008, Art. 13, De los Derechos de los ecuatorianos, p. 13).

La norma técnica ecuatoriana (INEN), es fundamental ya que exponen los requerimientos y medidas que se deben tomar para la elaboración de eventos. Es importante que los procesos sean documentados de manera comprensible es por esta razón que también se toma en consideración el apartado: "6.1.2 Diseño y armado de la propuesta. La organización debe: − diseñar una propuesta de servicios asegurando la viabilidad de la misma, incluyendo una estimación presupuestaria; − contemplar los requerimientos del cliente; − analizar la disponibilidad de los recursos" (INEN 3071, 2016, p.8). Al aplicar la normativa INEN fortalecerá los procesos y mejorará la gestión para poder realizar las preparaciones gracias a la documentación previa.

Se considera la norma ISO 22000 ya que dentro de la misma se encuentran parámetros y recomendaciones para obtener un producto final de alta calidad.

Dentro del área gastronómica existe una diversidad de peligros como bacterias, cambios de temperatura, etc., que pueden afectar al proceso de elaboración por tal motivo la norma ISO 22000 2018 expone:

> 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables
>
> 8.5.2.2.1 La organización debe identificar y documentar todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsibles en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y su entorno.
>
> La identificación debe realizarse en base a: a) la información preliminar y los datos recopilados de acuerdo con el apartado 8.5.1; b) la experiencia; c) la información interna y externa que incluya, en la medida de lo posible, los datos epidemiológicos, científicos y otros antecedentes históricos; y d) la información de la cadena alimentaria sobre los peligros para la inocuidad de los alimentos relacionados con la inocuidad de los productos terminados, los productos intermedios y los alimentos en el momento del consumo; e) los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes. (ISO 22000, estamento 8.5.2.2, 2018, p. 26)

La experiencia también juega un papel clave en la identificación de riesgos, ya que permite tener en cuenta situaciones pasadas y conocimientos prácticos adquiridos de tal manera que al realizarse las actividades un docente o experto en el tema debe estar a cargo. Además, es crucial tener en cuenta la información interna y externa disponible, que incluye datos epidemiológicos, científicos y otros antecedentes relevantes.

Es importante establecer una guía de procedimientos para elaborar las preparaciones que se van a ofertar, y así mismo al identificar los peligros, se debe considerar del origen de las materias primas. Según la norma ISO 22000 2018:

> 8.5.2.2.2 La organización debe indicar las etapas (por ejemplo, la recepción de las materias primas, procesamiento, distribución y entrega) en las cuales se puede presentar, introducir, aumentar o mantener cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos. Cuando se identifican los peligros, la organización debe considerar: a) las etapas precedentes y siguientes en la cadena alimentaria; b) todas las etapas en el diagrama de flujo; c) los equipos del proceso, instalaciones/servicios, entorno del proceso y las personas. (ISO 22000, estamento 8.5.2.2, 2018, p. 27)

Además, se deben tener en cuenta los equipos del proceso, las instalaciones o servicios utilizados, el entorno del proceso y las personas involucradas. Estos elementos pueden desempeñar un papel crucial en la introducción o propagación de los peligros de tal manera que antes y después de las elaboraciones se debe hacer una limpieza y aquellos que están implicados en el proceso deben tener la indumentaria adecuada y limpia.

La determinación de los niveles aceptables para los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos es un paso esencial en la gestión de la seguridad alimentaria. Se debe establecer criterios claros y documentados, siguiendo los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:

> 8.5.2.2.3 La organización debe determinar para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, siempre que sea posible, el nivel aceptable en el producto terminado. Al determinar los niveles aceptables, la organización debe: a) asegurar que se identifiquen los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes, que sean aplicables; b) considerar el uso previsto de los productos terminados; c) considerar toda otra información pertinente. (ISO 22000, estamento 8.5.2.2, 2018, p. 27)

El producto final que se va a ofrecer debe cumplir con estas normas ya que de esta manera se baja la carga micro bacteriana, y los procesos sean de fácil comprensión para los estudiantes que deberán aplicar sus conocimientos con los métodos adecuados para la inocuidad alimentaria.

En esta sección se presentan los documentos relevantes considerados en el marco legal de la investigación.

5. MATERIALES Y METODOS

5.1 Introducción

En esta sección se detalla el marco metodológico trazado para conseguir el segundo objetivo específico de este trabajo que es: Identificar la demanda potencial del laboratorio vivencial 180° a través del trabajo de campo; el ámbito geográfico donde se desarrollo es la Pontificia Universidad Católica Sede Ibarra; Escuela GESTURH el marco temporal comprende los meses de mayo a agosto del 2023.

5.2 Alcance y enfoque de la investigación

Esta investigación se considera básica, con enfoque mixto, puesto que recoge, analiza y gestiona datos cuali-cuantitativos con el fin de construir una propuesta de línea gourmet que recopile datos a ser consignados de una guía de posesos para la comprensión de estudiantes de gastronomía de la escuela GESTURH y Catálogo donde el cliente pueda elegir las preparaciones que desea para su evento.

5.3 Tipos de investigación

El tipo de investigación fue explicativa ya que proporciona una comprensión más profunda de los fenómenos estudiados y probar teorías existentes de esta manera los resultados servirán para la creación del catálogo y la guía de procedimientos. Según (Ortega, 2023), la investigación explicativa se define como "el tipo de investigación más común y se encarga de establecer relaciones de causa y efecto que permiten hacer generalizaciones a realidades similares". Asimismo, se destaca su utilidad en la verificación y comprobación de teorías, y se menciona específicamente el estudio de mercado como un ejemplo práctico de su aplicación.

5.4 Métodos

5.4.1 Inductivo – deductivo

Se basa en el proceso de recopilación de datos y evidencias empíricas para luego extraer conclusiones generales y establecer principios o leyes universales. Según Vázquez (2021) el método inductivo se define como "explicar la realidad a partir de su observación" (párr. 1). Esto implica que, mediante la observación detallada de los hechos y la recolección de información concreta, se puede construir una base sólida de conocimiento que permita comprender mejor los patrones, las relaciones y las regularidades presentes en el mundo.

El método deductivo se basa en el proceso de establecer principios o premisas generales y utilizarlos para llegar a conclusiones específicas o particulares. Según Vázquez (2021) el método deductivo se define como "explicar la realidad a partir de la lógica" (párr. 2). Esto implica que, mediante el uso de principios lógicos y premisas generales, podemos realizar inferencias y deducciones para llegar a conclusiones específicas sobre situaciones particulares.

5.4.2 Analítico- sintético

Se hace referencia implica la combinación de dos procesos intelectuales fundamentales y complementarios. Según Rodríguez & Alipio (2017), "Este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes" (p. 8). Al llevar a cabo este proceso, podemos identificar y explorar las relaciones, propiedades y componentes que conforman el todo.

5.4.3 Experimental

La investigación experimental desempeña un papel fundamental en el avance científico y en la obtención de conocimiento confiable y preciso. Según Velázquez (2023), "La investigación experimental es cualquier investigación realizada con un enfoque científico, donde un conjunto de variables se mantiene constantes, mientras que el otro conjunto de variables se mide como sujeto del experimento" (párr. 1). Al mantener constantes ciertos factores y medir otros como sujetos del experimento, se logra un enfoque riguroso y sistemático que contribuye al desarrollo de nuevas teorías y la validación de hipótesis.

5.5 Técnicas

5.5.1 Documental

Con esta técnica se revisaron fuentes secundarias en repositorios de universidades, buscadores académicos, blogs, páginas web especializadas; Según el sitio web congresoenfermeria.com (2023) "Las técnicas documentales consisten en la identificación, recogida y análisis de documentos relacionados con el hecho o contexto estudiado" (párr. 1). La técnica documental brinda una base sólida para investigaciones rigurosas y fundamentadas en evidencia.

5.5.2 Encuesta

se diseñó un cuestionario con 10 preguntas cerradas; se aplicó 91 encuestas a clientes del L.A.V 180°, estudiantes y maestros, dicho documento fue diseñado con la herramienta Google forms, él envió de este fue a través de un código Qr obtenido mediante el buscador digital Google Según blog.hubspot.es (2023) se define que "Una encuesta es un método de investigación que recopila información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas" (párr. 5). De acuerdo con la fuente mencionada, las encuestas se utilizan con el propósito de realizar suposiciones acerca de la opinión que tiene cierta población frente a un tema determinado.

5.5.3 Entrevista

Se diseñó 3 tipos de entrevistas dirigidos a dos profesores, un profesional y a dos consumidores frecuentes de los servicios; las entrevistas fueron de tipo semiestructuradas con preguntas abiertas que permitieron recoger criterios amplios de los entrevistados. Las entrevistas fueron (personales o digitales) para lo cual se concertó mediante citas previas; las mismas fueron grabadas en audio con el consentimiento del entrevistado. La duración promedio de cada entrevista fue: diez minutos. Según un artículo de la revista científica SciELO, realizado por Díaz, Torruco, Martínez, & Varela (2013), se menciona que "Entrevistas semiestructuradas: presentan un grado mayor de flexibilidad que las estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados" (párr.7). El artículo mencionado destaca que las entrevistas semiestructuradas se caracterizan por su flexibilidad, ya que se basan en preguntas que pueden adaptarse según las necesidades y respuestas de los entrevistados.

5.5.4 Observación no participante

El tipo de observación practicada para este estudio fue mayormente la observación no participante (explicar porque no es) puesto que en el transcurso de la investigación se pudo obtener más información teórica. Toda la información recabada con esta técnica reposa en fichas de observación (fotos del LAV). Según Díaz L. (2011), se menciona que "La Observación No Participante es aquella en la cual se recoge la información desde afuera, sin intervenir para nada en el grupo social, hecho o fenómeno investigado" (p. 8). La observación no participante se caracteriza por recopilar información sin intervenir en hecho investigado, observándolo desde el exterior.

5.5.5 Observación participante

El segundo tipo de observación practicada para este estudio fue la observación participante (explicar porque) puesto que para finalizar la investigación se intervino en los procesos. Toda la información recabada con esta técnica reposa en fichas de observación (fotos del LAV). Según Díaz L. (2011), se menciona que "La Observación Participante es cuando para obtener los datos el investigador se incluye en el grupo, hecho o fenómeno observado para conseguir la información 'desde adentro'" (p. 8). Implica que el investigador se involucre en el grupo y hecho observado con el fin de obtener datos.

5.6 Instrumentos

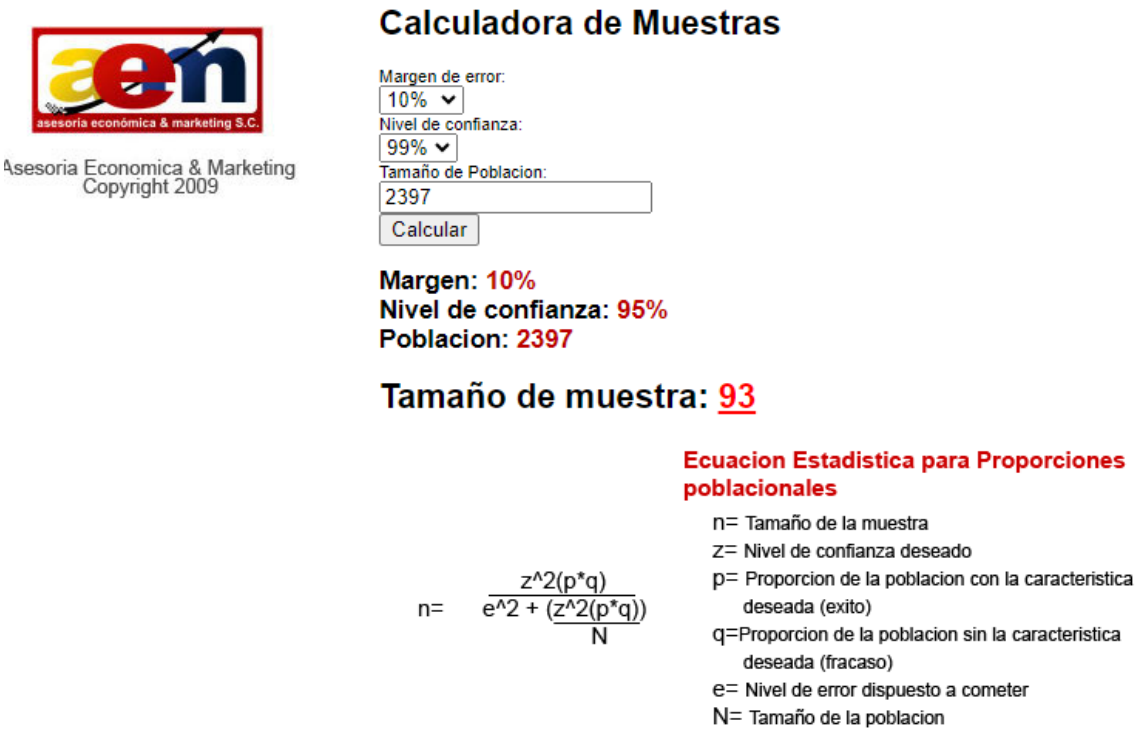
- Cuestionario
- Guía de entrevista
- Ficha de observación
- Teléfono celular

5.7 Calculo de la muestra

Para calcular la muestra se tomó como universo de estudio a los clientes del L.A.V 180°, y estudiantes de la Universidad Católica Sede Ibarra en base a esto se tomó la población estudiantil de grado, técnica superior y tecnología matriculada en la universidad con un total de 2021, más el número de administrativos y docentes que es 376 en total obteniendo así un total de población de 2397, estos datos fueron proporcionados por la unidad de comunicacional institucional de la Pontificia Universidad Católica Sede Ibarra, que al aplicar la formula dio como resultado 93. Esto se detalla en la figura 1.

Figura 1

Cálculo de la muestra



Nota. Tomado de Corporación AEM Asesoría Económica y Marketing (2009). Calculadora de muestras. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Los datos utilizados para el cálculo de la muestra fueron 10% que en la fórmula aplicada se le atribuye la letra "e" de margen de error, según la página web questionpro.com (2023) el 95% de confiabilidad el cual es uno de los más comunes utilizados para este tipo de cálculo, se le atribuye la letra "z" con un valor de 1,96, y al desconocer el éxito o fracaso representados por las letras "p y q" respectivamente se les atribuye un valor de 50%; por último la letra "N" representa el tamaño de la muestra que es 2397 obteniendo una muestra de 93 encuetas. Esto se detalla en la Anexo 1.

$$n = \frac{z^2(\mathrm{p.q})}{e^2 + \frac{\mathrm{z}^2(\mathrm{p.q})}{\mathrm{N}}}$$

$$n = \frac{1{,}96^2(0{,}5.0{,}5)}{0{,}1^2 + \frac{(1{,}96^2(0{,}5.0{,}5))}{2397}}$$

$$n = 93$$

5.8 Procedimiento

Para la solución de los problemas planteados en esta investigación que se resumen en: ver la necesidad de ofrecer a los consumidores del laboratorio de aprendizaje vivencial 180°, junto con los estudiantes que allí desarrollan sus habilidades, una opción de consumo y más arraigada a la práctica de cocina con estilo gourmet para aportar estética de la actual propuesta gastronómica, así como también se busca mejorar el criterio del consumidor frente al laboratorio y facilitar un atractivo visual para la elección de consumo, conjuntamente con su costo, se ha diseñado la siguiente metodología.

Fase 1

Diseño de los instrumentos

Se diseño una encuesta con 10 preguntas cerradas que fueron aplicadas a 93 personas, esta se encuentra en el Anexo 2.

De la misma manera se eléboro tres guiones de entrevista, el primero de seis preguntas abiertas dirigido a un profesional; el segundo de cinco preguntas abiertas a docentes de la carrera de gastronomía en la Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra; y el último fue de a un cliente frecuente de eventos en el L.A.V 180°, Anexo 3.

Finalmente se diseñó una ficha de observación donde se recogió datos relevantes del L.A.V 180° (ver anexos).

Figura 2

Formato de ficha de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN
1. DATOS DEL INVESTIGADOR:
2. FECHA:
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD:
Sección
3.1. UBICACIÓN: **LONGITUD:** **LATITUD:**
Provincia: Cantón: Barrio: Calle:
3.2 LOCAL:
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A:
3.2.2 Servicios:
Tiempo de funcionamiento
3.2.3 Observaciones:
4.- Fotografías
Comentarios del investigador:

Fase 2

Los instrumentos referidos, he indicados en los anexos de esta investigación, fueron validados por un master en dirección y administración de empresas (MBA).

Fase 3

Se aplicó noventa y tres encuestas a estudiantes, y consumidores del L.A.V 180°, en la Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. Estas fueron creadas mediante la plataforma Google Forms, para su acceso se creó un código QR de igual manera mediante la plataforma Google; las encuestas fueron difundidas en redes sociales y por medio de los QR impresos y colocados en los números de mesa del L.A.V 180° para captar la atención de los comensales, esta fase duro una semana para completar el objetivo, el 57% del total de encuestados fueron hombres y el 80% del total de encuestados fueron alumnos de la universidad.

También, se elaboró tres tipos de entrevistas las cuales fueron realizadas de forma presencial, la primera dirigida a un profesional con experiencia en el campo gastronómico, otra dirigida a docentes de la escuela GESTURH y finalmente, una para

un cliente frecuente del L.A.V 180°. El entrevistado uno o (E.1) como se lo identificó, fue contactado por medio de redes sociales y accedió muy cortésmente, los entrevistados (E.2 y E.3) fueron contactados directamente y se mostraron a disposición para colaborar con esta fase; y por último (E.4) también colaboró de la mejor manera.

5.9 Matriz metodológica

La tabla numero 1 detalla la matriz en donde se explica el diseño metodológico que se utilizó en la presente investigación.

Tabla 1

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADO
Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de aprendizaje vivencial 180°	Realizar una investigación bibliográfica sobre cocina gourmet y su oferta, atreves de un estado del arte.	Oferta gastronómica gourmet IES	Inductivo – deductivo	Documental	Fuentes secundarias	Marco teórico
	Identificar la demanda potencial del laboratorio vivencial 180° a través del trabajo de campo.	Demanda potencial del laboratorio vivencial 180°	Inductivo – deductivo	Encuesta Entrevista Observación no participante	Cuestionario Guía de entrevista Ficha de observación	Perfil del cliente potencial del 180° L.A.V.
	Diseñar un catálogo de cocina gourmet dirigido a un público diverso	Guía de preparaciones Catálogo	Analítico-sintético	Encuesta Entrevista Observación no participante	Cuestionario Guía de entrevista Ficha de observación	Guía de preparaciones Catálogo
	Validar la propuesta del menú de línea gourmet en el laboratorio de aprendizaje vivencial 180° a través de una degustación con 3 docentes de la escuela GESTURH de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.	Propuesta del menú de línea gourmet Laboratorio de aprendizaje vivencial 180° Degustación	Experimental	Documental Encuesta Entrevista Observación participante	Ficha de validación	Fichas validadas

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta sección, se presentan los resultados obtenidos tanto cualitativos como cuantitativos, considerando una muestra de estudio conformada por estudiantes universitarios, docentes, personal administrativo y otros miembros de la Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra. Para visualizar los datos recopilados, se emplearon gráficas de pastel, seguidas de un análisis general de los resultados.

6.1 RESULTADOS

En relación a los datos cuantitativos, se analizaron y se presentaron en forma de porcentajes, permitiendo una comprensión clara de los hallazgos. Estas representaciones gráficas nos ofrecen una visión general de las tendencias y patrones identificados en la muestra de estudio.

Además, se recopilaron datos cualitativos mediante entrevistas, donde los participantes proporcionaron testimonios detallados y significativos. Estos testimonios fueron analizados y se presentan en forma de narrativa, ofreciendo una visión más profunda y contextualizada de los resultados obtenidos.

6.1.1 Tabulación de las encuestas

Figura1

Genero

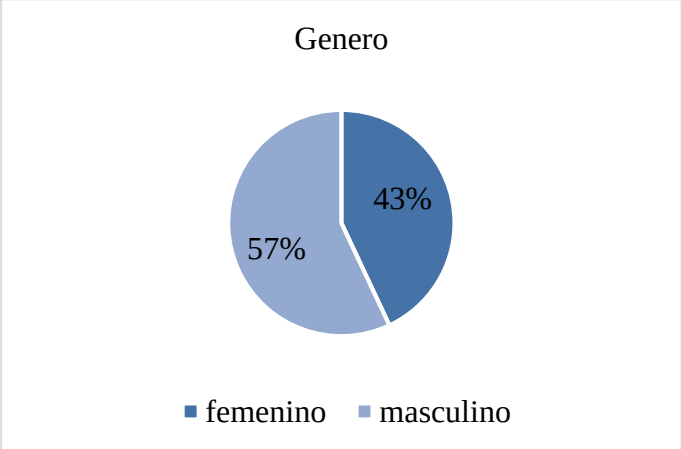


Figura 2

Edades

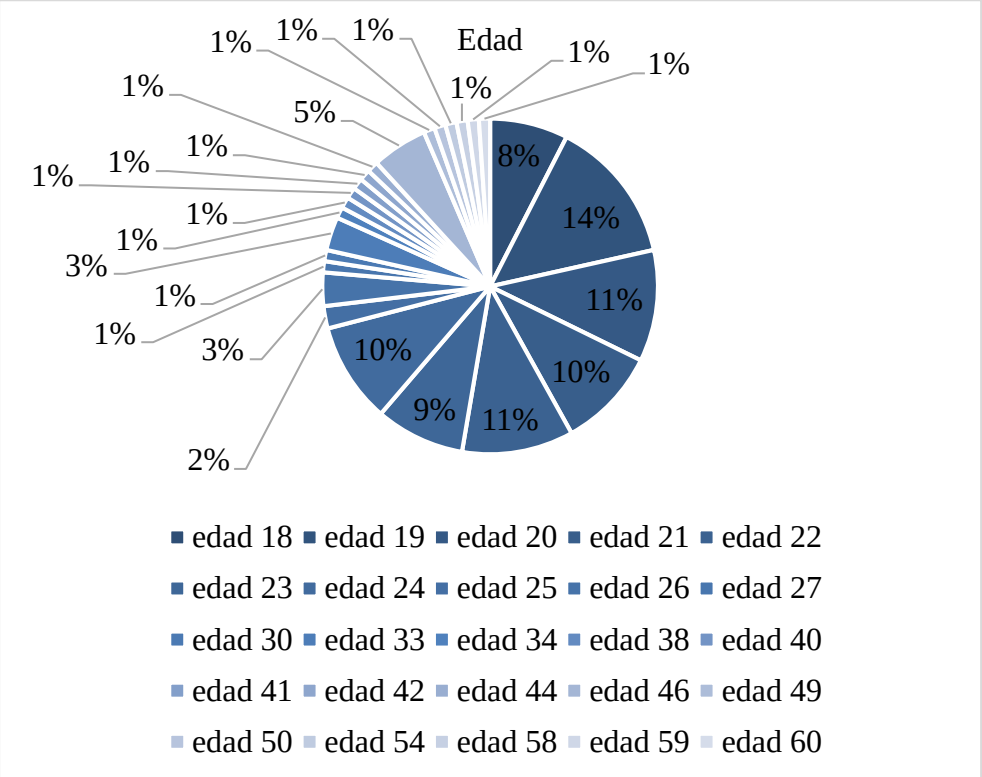


Figura 3

Ingresos

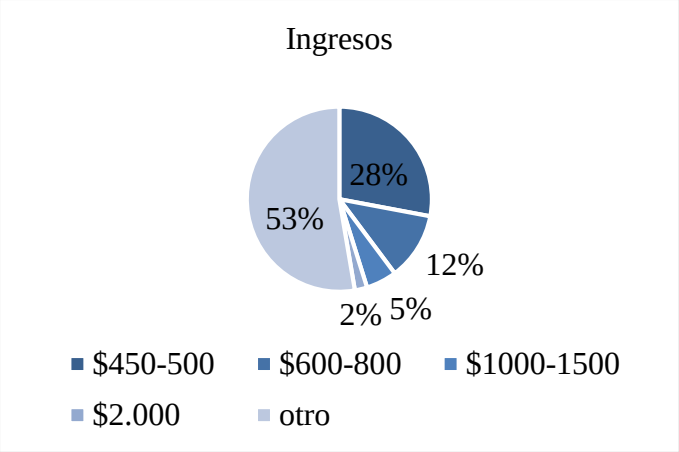
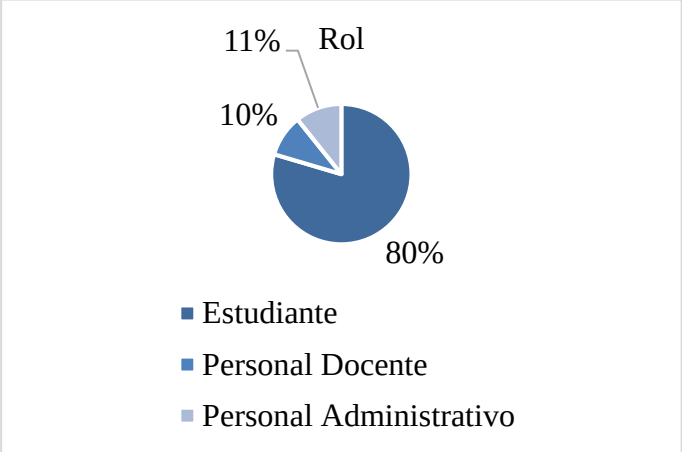


Figura 4

Rol que cumple en la universidad



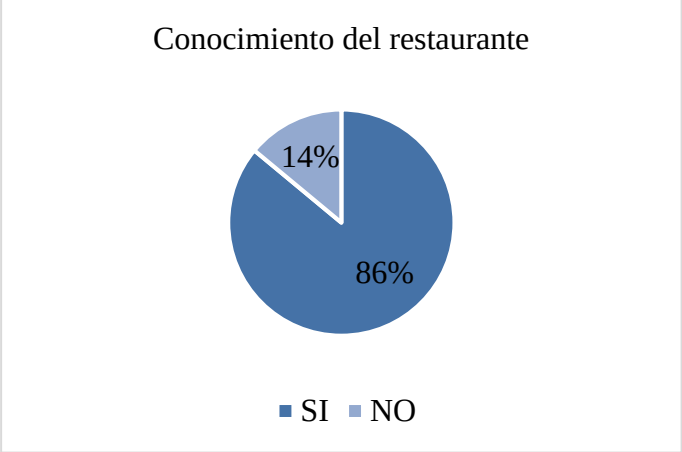
Cuestionario

Pregunta 1

¿Es consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?

Figura 5

Conocimiento de la existencia del L.A.V 180°



Pregunta 2

¿Alguna vez a contratado un servicio de comida para realizar un evento?

Figura 6

Contratar un evento



Pregunta 3

¿Le gustaría a usted probar cocina gourmet con un menú establecido por tiempos dentro de la universidad en el laboratorio 180°?

Figura 7

Probar cocina gourmet

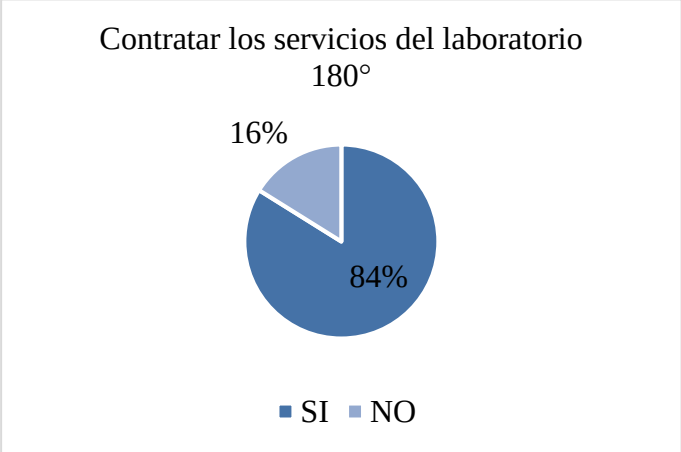


Pregunta 4

¿Para hacer realizar un evento estaría dispuesto a contratar los servicios del laboratorio 180°?

Figura 8

Contratar los servicios del L.A.V 180°

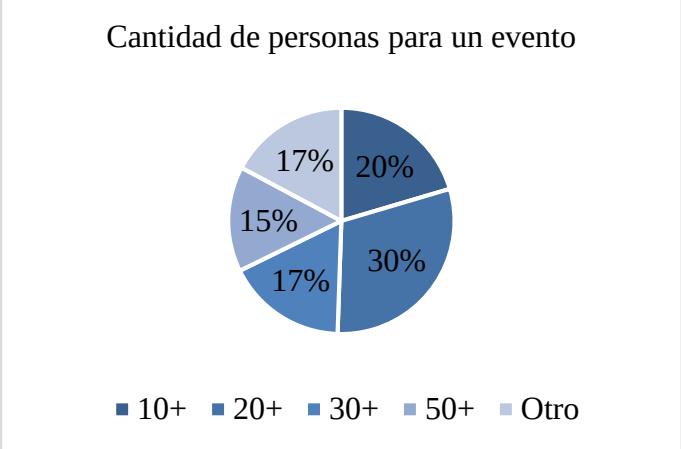


Pregunta 5

¿Si fuese a realizar un evento aproximadamente para que cantidad de personas?

Figura 9

Cantidad de personas para un evento

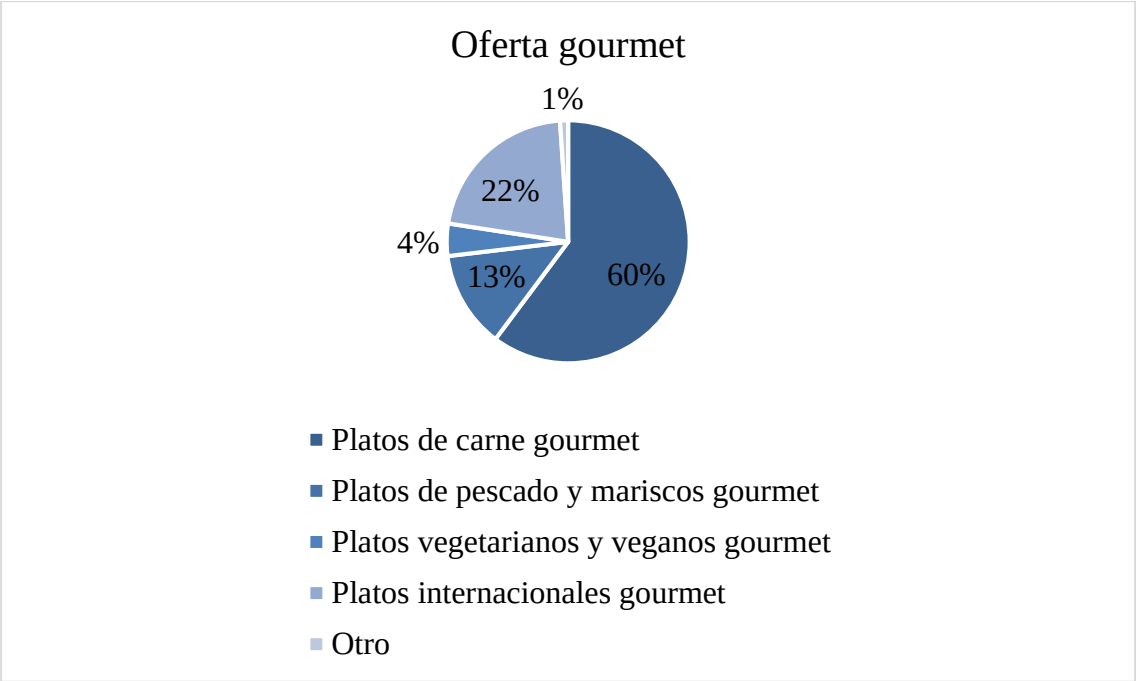


Pregunta 6

¿Qué tipo de platos gourmet te gustaría encontrar en el menú de L. A.V 180°?

Figura 10

Oferta gourmet

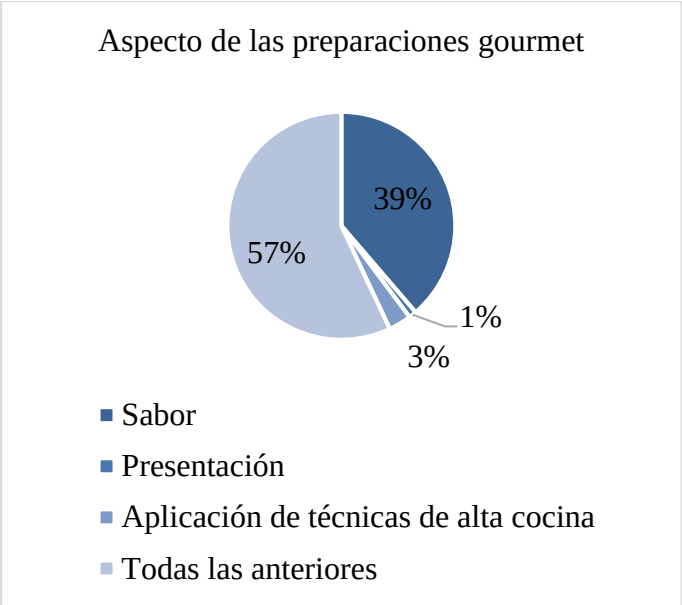


Pregunta 7

¿Qué aspecto valoraría más dentro de las preparaciones gourmet?

Figura 11

Aspecto de las preparaciones

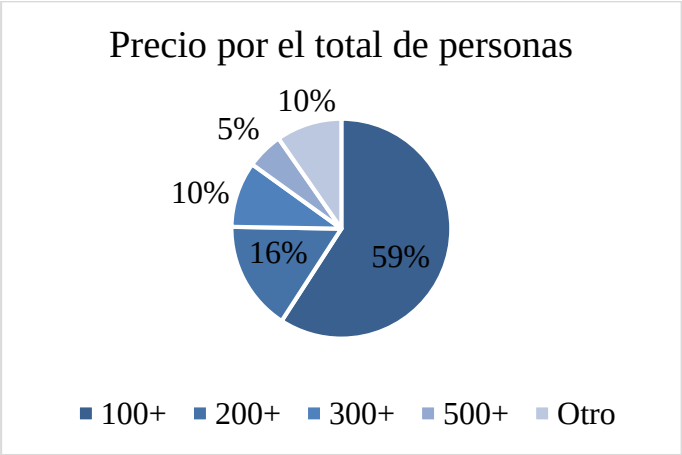


Pregunta 8

¿Qué precio estuviese dispuesto a pagar por un menú de línea gourmet para un evento?

Figura 12

Precio dispuesto a pagar por el total de personas



Pregunta 9

Por favor, indica tu nivel de acuerdo con las siguientes afirmaciones, calificando del 1 al 5, donde 1 significa totalmente en desacuerdo; y 5 significa totalmente de acuerdo.

Figura 13

Pagar un poco más por platos de cocina gourmet

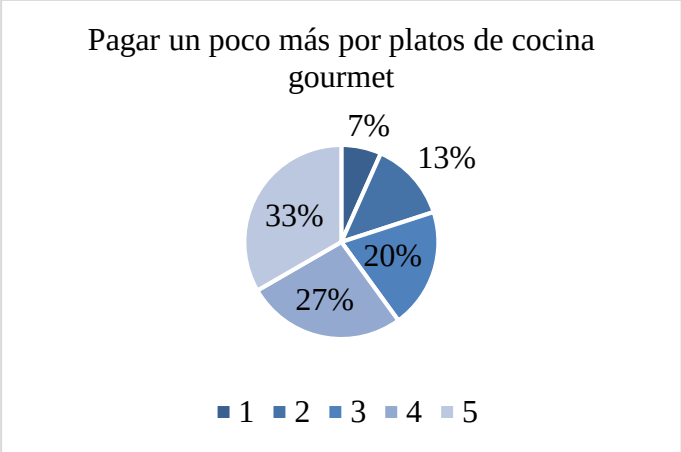


Figura 14

Mejora la experiencia gastronómica en el restaurante L.A.V 180°.

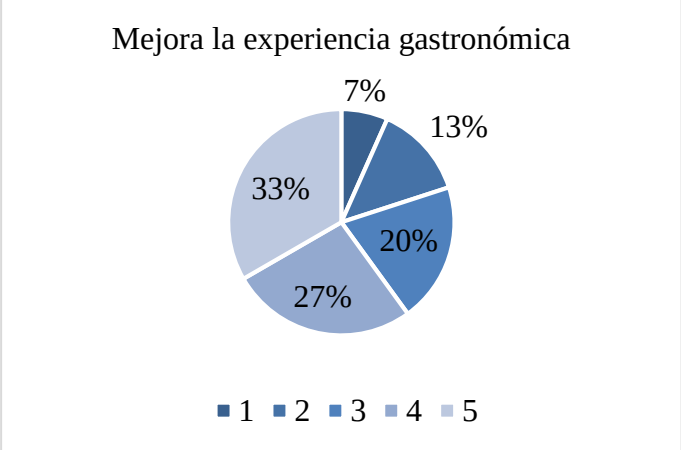


Figura 15

Recomendación

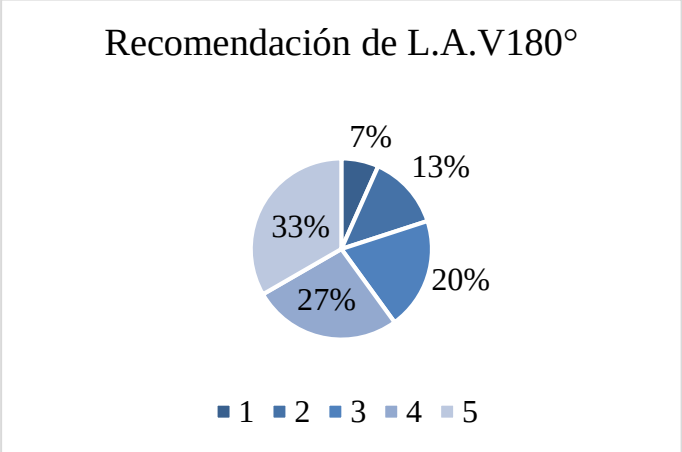
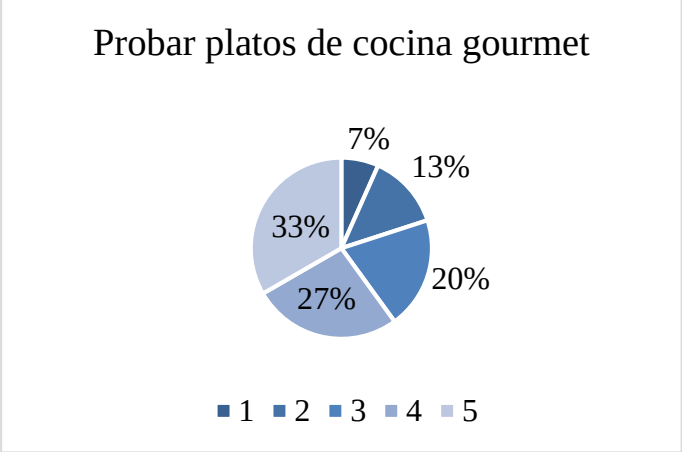


Figura 16

Probar platos de cocina gourmet en el restaurante L.A.V 180°



6.1.2 Análisis general de resultados de las encuestas

Las encuestas realizadas revelaron un interés y disposición por parte de la comunidad universitaria en probar y contratar servicios de comida gourmet para eventos en el laboratorio 180° de la Escuela GESTURH. Las preferencias en el menú gourmet son variadas y deben ser económicamente accesibles, lo que sugiere la importancia de ofrecer una gama de opciones disponibles dentro de la ciudad para satisfacer los gustos y necesidades de los clientes. Asimismo, se destacó la relevancia de enfocarse en la calidad del sabor y la presentación, ya que estos aspectos fueron valorados por los encuestados. Estos hallazgos pueden servir como base para el desarrollo de estrategias que impulsen y mejoren la oferta gastronómica gourmet.

6.1.3 Resumen de las entrevistas

6.1.3.1 Datos de la entrevista

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Código	Nombre	Fecha de la entrevista	Ocupación
E.1	Augusto Carrera	22/6/23	Chef, empresario
E.2	Juan Carlos Echeverria	20/6/23	Chef, docente universitario
E.3	Ronny Soriano	15/6/23	Chef, docente universitario
E.4	Yolanda Andramunio	15/6/23	Administrativa (asistente en pro rectorado)

6.1.3.2 Guion de la entrevista

Guion de entrevista para profesional

- ¿Desde su perspectiva que podría interpretar como comida gourmet?
- ¿Considera que un establecimiento que ofrece comida gourmet podría tener éxito dentro de la ciudad? ¿Por qué?
- ¿Qué tipo de comida creería que tendría más éxito dentro de un menú de línea gourmet? ¿Por qué?
- ¿Es consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?
- ¿Con qué frecuencia visitas el restaurante actualmente?
- ¿Qué tipo de comida espera encontrar en el restaurante universitario?

Guion de entrevista para docente

- ¿Qué opina sobre la idea de implementar una carta con productos de cocina gourmet
- dirigida en el L.A.V 180°?
- ¿Considera que la universidad es un sitio adecuado para la oferta gastronómica de estilo gourmet? ¿Por qué?
- ¿Desde su punto de vista, dentro de un menú de línea gourmet para eventos debería
- estar estructurando por tiempos o debería ser llamado aperitivo, entremés, etc.?

- ¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?
- ¿Considera que esta propuesta mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario?

Guion de entrevista para cliente frecuente

- ¿Qué opina de la calidad de la comida y el servicio ofrecido en el restaurante?
- ¿Desde su experiencia, que es más importante dentro de un evento la comida, el precio
- el ambiente? ¿Por qué?
- ¿Creería usted qué a la gente les gustaría un menú establecido por tiempos y comida gourmet?
- ¿Consideraría usted contratar la preparación de un menú de línea gourmet para un evento? ¿Por qué y de que magnitud?

6.1.3.3 Transcripción de las entrevistas

E.1 Augusto Carrera

P.1 ¿Desde su perspectiva que podría interpretar como comida gourmet?

Yo podría interpretar como comida gourmet, es toda esa comida elaborada con elementos de alta calidad, con técnicas de cocina avanzadas y comprobadas, sobre todo usando materia prima de alta calidad, el proceso y todo los elementos que conllevan brindar al cliente un plato y además de que tenga una excelente apariencia, tenga un buen contenido nutricional, sea algo elaborado con una técnica innovadora con todos los protocolos que requiere el servir un plato de este nivel porque hablamos de que estamos utilizando los mejores materiales, este tipo de preparación con lleva de un proceso mucho más elaborado que el de una comida normal tanto nacional o internacional.

P.2 ¿Considera que un establecimiento que ofrece comida gourmet podría tener éxito dentro de la ciudad? ¿Por qué?

Yo pienso que hacen falta este tipo de establecimientos, si bien en la ciudad hay ciento de establecimientos de restauración, creo que muy pocos hay especializados en distintas líneas de comida, yo no me atrevería a dar una opinión sin estar basado en alguna medición es decir con un estudio de mercado acerca de la ubicación del menú de varias de las respuestas que se pueden obtener a través de una herramienta técnica como es el estudio de mercado pero

yo pienso que sí, Ibarra es una ciudad que día a día está recibiendo más impulso turístico, hay nuevas corrientes de visitantes que vienen a recorrer Ibarra, y los espacios aledaños a Ibarra porque no puede denominarse solamente el centro urbano sino a los alrededores en los que contamos con muy buenos establecimientos de restauración y también con sitios y recursos turísticos de elevado nivel.

P.3 ¿Qué tipo de comida creería que tendría más éxito dentro de un menú de línea gourmet? ¿Por qué?

Es mi apreciación personal que nosotros debemos empezar por lo nuestro, creo que el abanico de posibilidades de que tengamos gente que venga a buscarnos por una línea de comida internacional no creo que sea el correcto porque en nuestra ciudad no tenemos tanto contacto internacional con entidades oficiales con representaciones diplomáticas; más bien nuestra corriente de visitantes es del propio Ecuador, en si es la gente que nos visita de otras provincias, tal vez de los países más cercanos, Colombia, un poco de Perú, y también la influencia que estos países han tenido en nuestra comida, aquí se vende mucha comida venezolana, colombiana, peruana, hay ciertos establecimientos que tienen esa especialidad, también comida japonesa, mexicana; si hay ciertas muestras de cocina pero en el área gourmet, yo pienso que deberíamos empezar por una línea gourmet con cocina nacional de Ecuador porque además nosotros tenemos a la mano la materia prima y todos los componentes que puedan hacer de esa muestra gastronómica una delicia.

P.4 ¿Es consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?

Bueno, conozco que existía el restaurante de la universidad.

P.5 ¿Con qué frecuencia visitas el restaurante actualmente?

Muchas veces he asistido a invitaciones que nos ha hecho la asociación de egresados, varios grupos porque yo también soy egresado de la escuela de administración hotelera.

P.6 ¿Qué tipo de comida esperas encontrar en el restaurante universitario?

Bueno, depende del potencial cliente que vaya, me imagino que el potencial cliente serán los mismos estudiantes, entonces yo pienso que se podría dar una muestra de buena comida nacional combinado ocasionalmente con platos de comida internacional o lo que por ejemplo se pueda hacer en el taller por resultado de la planificación curricular que se tiene, a veces se hace comida japonesa, mexicana, americana, francesa que es la base de la gastronomía, pero debería hacer una encuesta.

E.2 Juan Carlos Echeverria

P.1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar una carta con productos de cocina gourmet dirigida en el L. A.V 180°?

Me parece muy importante por la cuestión de lo que es el L.A.V 180°, en si es un laboratorio de aprendizaje vivencial es una forma dual entre la práctica y lo teórico para que los estudiantes conozcan experimenten y desarrollen los conocimientos especialmente de comida gourmet.

P.2 ¿Considera que la universidad es un sitio adecuado para la oferta gastronómica de estilo gourmet? ¿Por qué?

Bueno la universidad si porque somos academia y como tal debemos implementar costos, sacar nuevos productos, sobre todo jugar con las texturas, con nuevas presentaciones de platos investigar acerca de las nuevas tendencias gastronómicas, entonces si me parece adecuado tener dentro de la universidad cocina gourmet y gastronomía de vanguardia.

P.3 ¿Desde su punto de vista, dentro de un menú de línea gourmet para eventos debería estar estructurando por tiempos o debería ser llamado aperitivo, entremés, etc.?

Yo creo que ya debería ser estructurado por tiempos que la gente ya empiece a conocer y sobre todo actualizarse de la forma como se maneja un menú dentro de un restaurante, para eso están los estudiantes que estudian servicio, ellos deben explicar esta nueva experiencia a las personas que van a comer; sobre todo antes que vender alimentos deben vender una experiencia gastronómica diferente y sobre todo que sea de vanguardia.

P.4 ¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?

Yo ofrecería comida ecuatoriana, básicamente porque es de fácil acceso los productos, es conocida y sobre todo que las personas conozcan otra forma de presentarlos; aquí el problema muchas veces es que nosotros no queremos lo nuestro, no lo promovemos, no sacamos nuevas preparaciones, o nuevas presentaciones de los platos con nuestros productos y de esa forma nosotros fomentaríamos sobre todo lo que es la compra, adquisición de productos y de esa forma que los consumidores del L.A.V 180° ya sean administrativos, docente y estudiantes, tengan otra visión de lo que es cocina ecuatoriana de vanguardia.

P.5 ¿Considera que esta propuesta mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario?

Si porque nosotros tenemos que competir con varios negocios afuera de la universidad; competir en qué sentido, en cuestión de precios, calidad, que los estudiantes conozcan, diferencien y sobre todo ellos tengan un sitio donde puedan experimentar nuevas preparaciones, propuestas de gastronomía de vanguardia y sobre todo nosotros como siempre ha sido y será un referente en cuestión de lo que es gastronomía aquí a nivel provincial.

P.6 ¿Considera que es importante implementar un catálogo para que el cliente pueda elegir y ver la preparación que desee, este debería ser digital o físico?

Para mí es muy importante que sea digital porque ahora con lo que es el uso de la tecnología dentro de las oficinas sobre todo aquí en la universidad el tiempo es limitado, es más fácil de observar de una forma digital pueden estar en las oficinas talvez saliendo de las aulas tanto docentes como administrativos, los estudiantes que están aquí en el campus pueden observar el menú y de esa forma escoger lo que ellos quieren y básicamente ya la mayoría de locales solamente con el uso de un código Qr ya tienen el menú y eso también sería algo novedoso y sobre todo dentro de la universidad ya está la eliminación del papel entonces de esa forma somos parte de esa iniciativa que tiene la universidad.

E.3 Ronny Soriano

P.1 ¿Qué opinas sobre la idea de implementar una carta con productos de cocina gourmet dirigida en el L. A.V 180°?

Es bueno, porque sobre todo ya se tiene una carta de servicios establecida, la cual va a facilitar el proceso de comercialización y ventas dentro del restaurante para el tema de lo que son eventos y sobre todo ya se tiene idea y estandarizado el tema de los productos porciones y precios y no como actualmente se está trabajando que piden y se les crea un servicio adaptable que es un poco complicado, tal vez es adaptarse al tema de las necesidades del cliente pero en cocina siempre es un poco complicado manejar de esa forma porque tenemos mucha diversidad de opciones, entonces si facilitaría el tema de procedimiento tanto en adquisiciones, producción, y ventas tener una carta ya establecida.

P.2 ¿Considera que la universidad es un sitio adecuado para la oferta gastronómica de estilo gourmet? ¿Por qué?

Si, de vanguardia por el tema del aprendizaje, el tema académico les va a favorecer mucho a los involucrados en este caso son los estudiantes a los profesores, incluso hasta el tema de una parte investigación y la otra parte de aplicación práctica, que nos ayuda al docente a ver qué cambios y mejoras puede hacerse en ese proceso, así como para el estudiante perfeccionar las técnicas de vanguardia que puede realizar.

P.3 ¿Desde su punto de vista, dentro de un menú de línea gourmet para eventos debería estar estructurando por tiempos o debería ser llamado aperitivo, entremés, etc.?

Yo pienso que podría ser con opciones de entradas, principales, entremeses, aperitivos y demás para que el que contrata el servicio pueda jugar y nosotros también ya tener ese valor especifico de cuánto cuesta los productos de lo que se está solicitando y a como se va a vender pero ahí hay un detalle que tiene que tener un mínimo de cantidades para el pedido, porque hay productos que deben estandarizarse de tal forma que se oferten y decir que la cantidad mínima que se pueden producir o que se puede pedir "es esto", porque hay ciertos productos que no vienen en una cantidad menor o en una cantidad mayor entonces esas condiciones deben jugar un papel importante a la hora de la comercialización porque no solo se está preparando un platillo sino también se está ofertando un servicio que debe tener una rentabilidad que juegue con el tema de la oferta y la demanda.

P.4 ¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?

Las opciones serían muy variadas pero tampoco muy complicadas, debería jugar con el tema de las proteínas y que sean productos nacionales, segundo que sean productos que se puedan conseguir durante todo el año, porque no estaría bien que me pidan un producto fuera de temporada que no pueda sacar, entonces ofertaría lo que se tiene en tendencia en la base técnica profesional, que por ejemplo cual es un aperitivo o un entremés es una preparación corta, salada, que pude ser una ensalada, o una preparación a base de pescados o mariscos, como entradas yo colocaría el tema de sopas que son muy tradicionales, nuestras del Ecuador, con una variedad exquisita excelente aun que puede haber más posibilidades, pero pienso que nos iría bien así y el menú debería estructurarse por entremeses, entradas, platos principales, en los platos principales tratar de sacar el tema de las proteínas ahí tendríamos que jugar con platillos internacionales y nacionales para no solo centrarnos en un solo aspecto e igual en los postres tanto nacionales como internacionales con una extensa área del uso de productos frutales como el cacao que es muy nuestro, y que se puedan fusionar

ciertas preparaciones en postres, deberían ser postres pequeños que se puedan juntar, por ejemplo del helado, el cremoso, un flan un crocante que se puedan fusionar en un postre.

P.5 ¿Consideras que esta propuesta mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario?

Si yo pienso que el tema de la organización dentro de una cocina es fundamental, la planificación, la organización, cuando no tenemos una buena planificación y organización, difícilmente vamos a proyectar una buena imagen porque al contrario de eso se proyecta es desorganización, falta de disciplina, descoordinación y ciertas falencias que se pueden demostrar en el proceso de este trabajo y el prestigio es algo que se gana.

P.6 ¿Considera que es importante implementar un catálogo para que el cliente pueda elegir y ver la preparación que desee, este debería ser digital o físico?

Primero el tema debe ser gestionado con que es lo que les gustaría consumir y de ahí viene la parte visual, no sé si un catálogo pero si es cierto que el medio digital es el que marca ahora la tendencia entonces puede ser un menú digital, un menú programado que se pueda ofertar de las distintas opciones que se puede dar en el restaurante, lo cierto es que se debería hacer un informativo en el cual tome en cuenta las características que tiene que tener la planificación de un menú como una carta o como un catálogo como lo menciona, de estos servicios y obviamente que es lo que incluye o con que está acompañado, de esa forma el cliente pueda ver cuál es el valor agregado que va a tener ese producto o los complementos con el cual se va a llevar esa preparación y finalmente si estamos hablando de una estandarización la imagen que tendría ese platillo también sería importante.

E.4 Yolanda Andramunio

P.1 ¿Qué opina de la calidad de la comida y el servicio ofrecido en el restaurante?

La calidad es excelente, la comida es muy buena es deliciosa y el servicio es muy bueno.

P.2 ¿Desde su experiencia, que es más importante dentro de un evento la comida, el precio o el ambiente? ¿Por qué?

Yo pienso que dentro mi experiencia me parece que es importante todo, todo influye para que la gente asista a un lugar a disfrutar de una comida, contando con que el ambiente sea agradable con buena música, el precio sea accesible para todos y que la comida sea excelente

también es muy importante contar que el servicio debe ser inmediato para que la gente vuelva.

P.3 ¿Creería usted qué a la gente les gustaría un menú establecido por tiempos y comida gourmet?

Bueno en general la gente prefiere una comida casera, pero hay personas especifica que les gusta una comida por tiempos si es interesante y comida gourmet también porque hay paladares exigentes, y también les gusta que estén bien presentados y de buena calidad.

P.4 ¿Consideraría usted contratar la preparación de un menú de línea gourmet para un evento? ¿Por qué y de que magnitud?

Si para un evento es muy importante contratar este tipo de líneas gourmet porque la presentación es muy agradable a la vista, la comida también es muy buena, por el sabor y todo, y específicamente para línea gourmet, contrataría talvez para una magnitud de 50 personas en adelante, yo creo que las personas preferirían una línea gourmet ecuatoriana porque a la mayoría le gusta nuestra comida, sin embargo si es importante añadir otro tipo de comidas, como línea italiana, mexicana, asiática, europea y de otros países de Sudamérica.

6.1.3.4 Análisis de las entrevistas

Análisis general del guion de entrevista 1

El entrevistado demuestra una comprensión completa de la comida gourmet, reconociendo su énfasis en la calidad, técnicas culinarias avanzadas y el uso de ingredientes superiores en un proceso de elaboración detallado. Además, destaca la importancia de un estudio de mercado estratégico para respaldar la viabilidad de un restaurante gourmet en Ibarra y sugiere que la cocina nacional ecuatoriana sería una elección acertada debido a las condiciones locales y la disponibilidad de ingredientes. También se nota que el entrevistado está consciente de la historia pasada del restaurante en la universidad y enfatiza la interacción continua de los egresados con la institución. Finalmente, se subraya la consideración de las preferencias del público objetivo al planificar el menú, sugiriendo que los estudiantes serían el principal público objetivo.

Análisis general del guion de entrevista 2 y 3

Las respuestas a las preguntas presentan una actitud positiva hacia la implementación de un menú gourmet en el restaurante universitario, destacando su conveniencia para el aprendizaje, la eficiencia operativa y la mejora de la experiencia del cliente. Además, se enfatiza la importancia de mantener una enseñanza culinaria actualizada y de investigar nuevas tendencias culinarias. Se aborda también la consideración de aspectos comerciales y de rentabilidad, subrayando la necesidad de establecer cantidades mínimas para garantizar la sostenibilidad financiera. Se demuestra una visión estratégica al realzar la cocina ecuatoriana a través de la innovación en la presentación y preparación de platos. Las respuestas también reflejan una comprensión profunda de cómo factores como la competencia y la organización interna influyen en el éxito del restaurante, y se resalta la importancia del menú digital para adaptarse a las necesidades y preferencias actuales de los clientes y mejorar su experiencia en el restaurante. En resumen, las respuestas indican una mentalidad estratégica y una comprensión sólida de los aspectos clave en la gestión de un restaurante universitario con enfoque gourmet.

Análisis general del guion de entrevista 4

Las respuestas proporcionadas destacan una percepción positiva tanto de la calidad de la comida como del servicio ofrecido en el restaurante L.A.V 180°. Esto sugiere que el establecimiento ha logrado cumplir satisfactoriamente las expectativas de los clientes en términos de experiencia culinaria y atención al cliente. Además, las respuestas enfatizan la importancia de factores clave para la satisfacción del cliente en eventos gastronómicos, demostrando una comprensión integral de cómo la comida y el servicio contribuyen significativamente a la experiencia general del cliente. También se reconoce la diversidad de preferencias de los clientes, desde aquellos que valoran la familiaridad de la comida casera hasta los que buscan experiencias más refinadas a través de la comida gourmet. Esto implica la necesidad de considerar cuidadosamente la diversidad de opciones culinarias al diseñar un menú para eventos gastronómicos. En resumen, las respuestas indican una comprensión sólida de los elementos esenciales para satisfacer a una variada clientela y ofrecer experiencias culinarias de alta calidad en el restaurante.

6.1.4 Resultados de la observación

En este apartado se presentan los resultados obtenidos por medio de la técnica de observación no participante en los que se presenta a través de fichas (ver anexos).

Los resultados de las entrevistas muestran una receptividad positiva hacia la implementación de una oferta gastronómica de línea gourmet en el L.A.V 180°, destacando la importancia de la calidad, presentación y variedad de preparaciones para satisfacer las expectativas de un público diverso y consolidar la reputación del restaurante universitario.

También señala que la propuesta de una línea gourmet de cocina ecuatoriana sería bien recibida, ya que permitiría destacar la riqueza de la gastronomía local y utilizar productos de fácil acceso y estacionales. Consideran que esta iniciativa mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario, al proyectar organización, planificación y calidad en el servicio. Además, la implementación de un catálogo digital se considera esencial para que los clientes puedan conocer y elegir las preparaciones disponibles, facilitando su acceso y mostrando las características distintivas de cada platillo. Por otro lado, se destaca la necesidad de mantener un equilibrio entre la calidad de la comida, el precio y el ambiente para garantizar el éxito de los eventos gastronómicos.

6.2 DISCUSIÓN

La academia pondrá fin a la falta de comida gourmet ecuatoriana en la ciudad de Ibarra. El objetivo general de este trabajo es proponer la creación de una nueva oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del L.A.V 180°, y desarrollar las habilidades culinarias de los estudiantes de la escuela de gastronomía. La problemática detectada se centra en la falta de innovación, adaptación y diversidad en la oferta gastronómica, así como en la falta de organización, comunicación efectiva, documentación y preparación adecuada de los estudiantes, lo que limita la calidad, satisfacción del cliente y los ingresos económicos del laboratorio de aprendizaje vivencial 180°.

Silva (2014) expone que: “Se entiende por lo general como gourmet a la comida que posee algún grado de sofisticación en su preparación y/o presentación. Es un término que, asociado habitualmente a conceptos como único, Premium o “de calidad”. (p. 13). En este estudio, al ser preguntados sobre si están interesados en la cocina gourmet, el 95% manifestaron que sí. El Mgs. Juan Carlos Echeverria docente universitario, está de acuerdo en la propuesta de la implementación de un menú de línea gourmet en el L. A.V 180° destacando que, al ser considerados academia, se debe investigar e innovar sobre las nuevas tendencias gastronómicas.

Sánchez (2020) define que la demanda potencial es un nivel máximo de demanda alcanzable por un determinado producto dada una serie de condiciones. En otras palabras, las

probabilidades de éxito del mismo en un mercado. Es así que primero se debe realizar una encuesta dirigida al consumidor para poder definir la oferta dentro del menú de línea gourmet. Los resultados de la encueta realizada arrojan que un 60% del total optan por preparaciones gourmet con un género cárnico como su principal ingrediente, y de los resultados de las entrevistas todos a quienes se les pregunto coinciden en que el menú de línea gourmet debe ser de cocina ecuatoriana; en ese contexto, el chef y empresario Augusto Carrera considera que: "debemos empezar por lo nuestro, creo que el abanico de posibilidades de que tengamos gente que venga a buscarnos por una línea de comida internacional no creo que sea el correcto porque ven nuestra ciudad no tenemos tanto contacto internacional con entidades oficiales, con representaciones diplomáticas; más bien nuestra corriente de visitantes es del propio Ecuador".

Así mismo, un 22% de encuestados eligieron la opción de comida internacional; al respecto la Mgs. Yolanda Andramunio funcionaria universitaria quien es una de las principales consumidoras del servicio de eventos del L.A.V 180° ya que es la encargada de escoger el menú para cualquier evento solicitado por pro rectorado comentó que "yo creo que las personas preferirían una línea gourmet ecuatoriana porque a la mayoría le gusta nuestra comida, sin embargo, si es importante añadir otro tipo de comidas, como línea italiana, mexicana, asiática, europea y de otros países de Sudamérica"

Esta investigación propuso la creación de un catálogo que permita a los clientes obtener una mejor perspectiva de la oferta gastronómica del restaurante. En este sentido, se tomarán en cuenta aspectos importantes como el sabor, la presentación y la aplicación de técnicas de alta cocina, que han sido destacados por el 57% del total de los encuestados. Para comprender la importancia del catálogo, es fundamental entender su definición. Según la página web enciclopedia.net (2023), un catálogo es una lista de productos ofrecidos para la venta que proporciona información detallada sobre cada uno de ellos, incluyendo su precio al público. En el caso de nuestro catálogo gastronómico, se incluirá la preparación de cada plato, sus acompañantes y una imagen para brindar una visión completa de la presentación final. En el análisis de Veliz señala que la oferta gastronómica es un elemento esencial para definir la identidad del restaurante en el mercado y su capacidad para generar ventas a largo plazo (p. 31). Es por esto que el catálogo será una herramienta valiosa para resaltar el posicionamiento del restaurante y atraer a la clientela adecuada. El Mgs. Ronny Soriano destaca la necesidad que el catálogo sea informativo y destaque las características distintivas de los productos ofrecidos. El cliente podrá conocer en detalle qué incluye cada preparación

y qué valor agregado aporta a su experiencia gastronómica. Así, podrá tomar decisiones informadas sobre su elección. El Mgs. Juan Carlos Echeverria subraya la importancia de que el catálogo sea digital, dada la creciente dependencia de la tecnología en nuestra sociedad. Un catálogo digital facilitará su acceso desde diferentes dispositivos, como computadoras y teléfonos móviles, lo que es especialmente relevante en un contexto donde el tiempo es limitado, como en el entorno universitario y laboral.

De esta manera, se destacarán aspectos cruciales como el sabor, la presentación y las técnicas culinarias aplicadas en cada preparación. Asimismo, el catálogo digital se ajusta a las necesidades actuales de los clientes, proporcionando una experiencia accesible y eficiente. Con esta guía propuesta, el restaurante estará mejor preparado para satisfacer las expectativas de su clientela y consolidar su posicionamiento en el competitivo mercado gastronómico.

Una parte crucial del interés radica en la consideración de factores económicos y la calidad del servicio ofrecido. Esta afirmación se respalda por la encuesta realizada donde el 84% de los encuestados mostraron estar dispuestos a contratar los servicios del L.A.V 180° en conjunto con esta nueva propuesta de menú gourmet. Además, en el estudio realizado por Cisneros (2018) indica que los clientes actuales buscan nuevas tendencias en la oferta gastronómica, lo que sugiere que la línea gourmet propuesta para el L.A.V 180° está en sintonía con las preferencias del mercado. En cuanto a las perspectivas individuales, la Mgs. Yolanda Andramunio, en la entrevista, expresó que consideraría contratar los servicios del L.A.V 180° con el menú de línea gourmet para un grupo de 50 personas o más. Además, ella cree firmemente que una línea gourmet ecuatoriana sería una elección preferida por la mayoría, debido al aprecio que tienen por la comida local.

Según el syllabus establecido en la carrera de gastronomía las competencias específicas de los estudiantes son: analizar e identificar las necesidades de los consumidores y diseñar estrategias comerciales en las organizaciones gastronómicas; realizar propuestas innovadoras dentro del campo empresarial gastronómico, planificar y desarrollar proyectos en el área gastronómica.

La implementación de la oferta gastronómica de línea gourmet enriquecerá el proceso de formación de los estudiantes de gastronomía de la escuela GESTURH y contribuirá al desarrollo de sus habilidades culinarias, siempre y cuando esté acompañada de una sólida

base académica y oportunidades para la práctica y la experimentación en diferentes contextos gastronómicos.

En la página web oneoceanclub.es (s.f.) se expone que una habilidad se puede desarrollar a través de la práctica y la experimentación. Desde la preparación de comidas, hasta la planificación de menús y la compra de alimentos.

Al ofrecer esta opción de estilo gourmet, los estudiantes pueden estar expuestos a ingredientes, técnicas y presentaciones culinarias más complejas y refinadas, lo que les permitirá ampliar su conocimiento y dominio en el arte culinario. Además, la línea gourmet puede estimular la creatividad y la innovación, ya que los estudiantes pueden verse incentivados a proponer nuevas propuestas gastronómicas más originales y atractivas.

6.2.7 Limitantes de la investigación

Los limitantes de la presente investigación fueron, por un lado, la escasa información bibliográfica acerca de cocina gourmet aplicadas en establecimientos gastronómicos universitarios; y por otro no existe una reseña escrita sobre los objetivos y principios empresariales del L.A.V 180° así como su misión y visión. Para futuros investigadores se recomienda realizar un estudio de factibilidad para la oferta gastronómica, también renovar esta línea gourmet o incluso proponer otras líneas gastronómicas.

6.3 PROPUESTA

El catálogo digital permitirá un acceso rápido y conveniente a las opciones de menú tanto para el personal docente y administrativo como para los estudiantes del campus universitario, contribuyendo así a una experiencia gastronómica mejorada y eficiente.

La importancia de crear este tipo de herramienta digital, es ajustarse a la creciente tendencia tecnológica, esto permite que tanto el personal docente como el administrativo puedan acceder al menú de manera rápida y sencilla, independientemente de su ubicación, ahorrando tiempo, agilizando el proceso de selección y pedido de la preparación, también, contribuye a la iniciativa de reducir el uso de recursos naturales y promover prácticas más sostenibles en la universidad, además cuenta con un código QR para un acceso rápido desde cualquier dispositivo móvil actual.

6.3.1 Macro localización

La ubicación estratégica de la propuesta se encuentra en la Pontificia Universidad Católica, Sede Ibarra, en la provincia de Imbabura, cantón de Ibarra. En específico, se sitúa en el barrio La Victoria, en la intersección de la Av. Jorge Guzmán Rueda y la Av. Padre Aurelio Espinosa Polit. Con coordenadas de longitud 0.34752 y latitud -78.10711.

6.3.2 Micro localización

La micro localización del proyecto está estratégicamente ubicada en el edificio dos, planta baja, de la Pontificia Universidad Católica, Sede Ibarra. Esta posición altamente conveniente en el campus garantiza una accesibilidad excepcional para ofrecer la experiencia gastronómica gourmet tanto a estudiantes como a profesores y personal administrativo por igual.

6.3.3. Territorio de la investigación

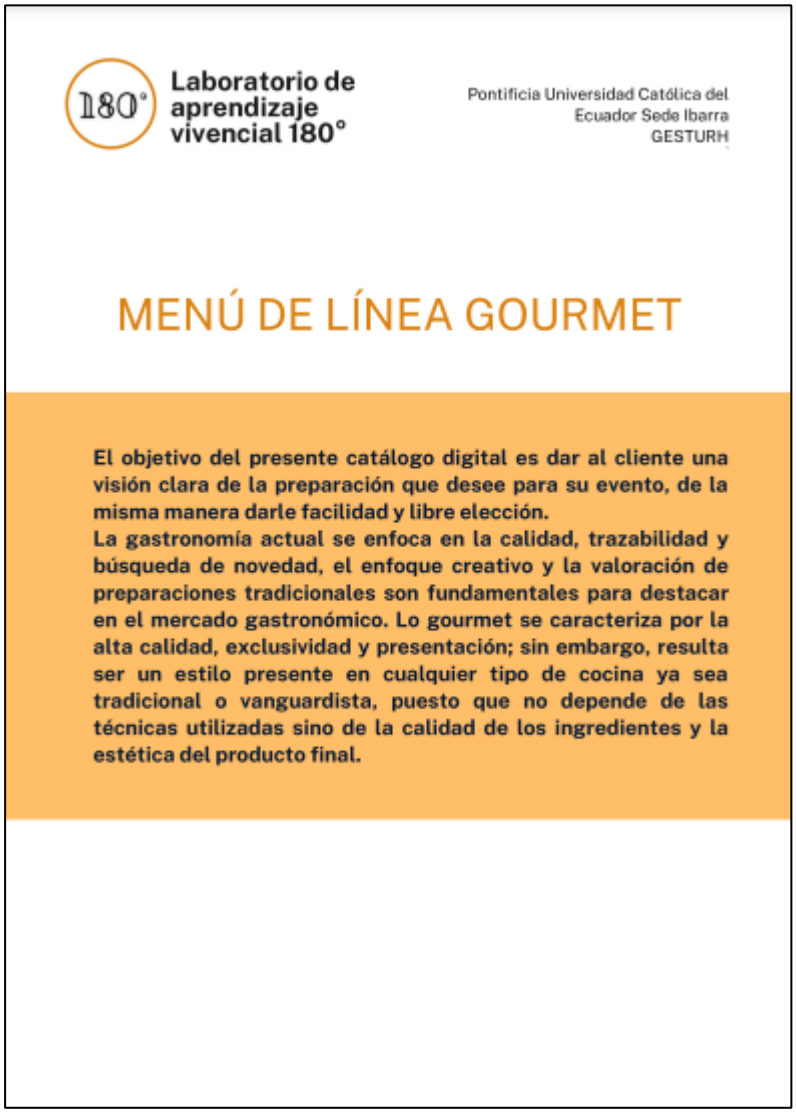
El Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°, fue creado para el desarrollo de las habilidades de los estudiantes de gastronomía, anteriormente era un espacio donde se dictaba clases y ocasionalmente se realizaban eventos sociales de la universidad. Para estos eventos las propuestas son sugeridas y desarrolladas por los docentes de gastronomía de la escuela GESTURH, sin contar con una estandarización del proceso, ni una previsualización de la preparación para facilitar la elección del cliente. La gastronomía que se maneja dentro del L.A.V 180° para eventos es de comida tradicional ecuatoriana, o depende de la exigencia del cliente. Por otro lado, la actual oferta diaria radica en desayunos, platos de rápida elaboración, almuerzos y algunas bebidas.

6.3.4 Catálogo

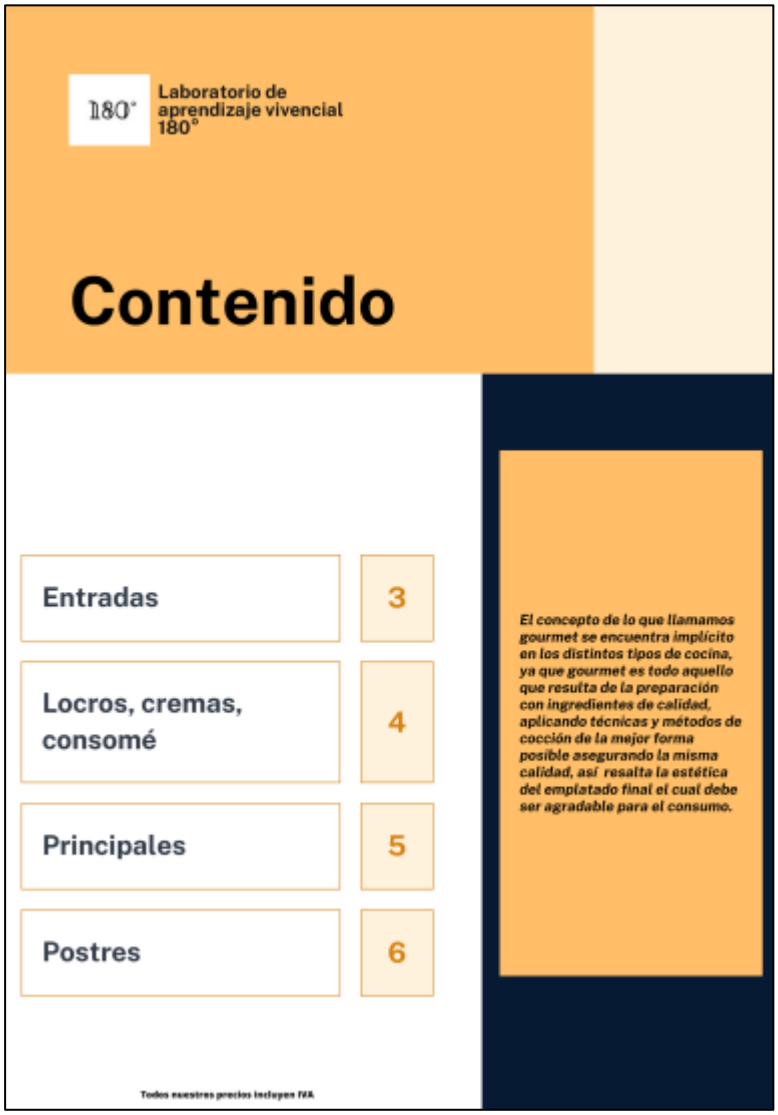
6.3.4.1 Portada



6.3.4.2 Presentación



6.3.4.3 Índice


180°
Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°
Contenido
Entradas
3
Locros, cremas, consomé
4
Principales
5
Postres
6
El concepto de lo que llamamos gourmet se encuentra implícito en los distintos tipos de cocina, ya que gourmet es todo aquello que resulta de la preparación con ingredientes de calidad, aplicando técnicas y métodos de cocción de la mejor forma posible asegurando la misma calidad, así resalta la estética del emplatado final el cual debe ser agradable para el consumo.
Todos nuestros precios incluyen IVA

6.3.4.4 Contenido



Locros, cremas y consomé

180° Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°



CREMA DE TOMATE

N°1

Crema suave y sedosa de tomates maduros, cocinados a fuego lento para resaltar su dulzura natural. Esta base de sabor se enriquece con tiernos trozos de albóndigas de cerdo, sazonados con una mezcla de especias que realza su sabor único y delicioso.

Precio: **$2,80**

LOCRO DE CUERO



N°2

Sabrosa sopa espesa preparada con cuero de cerdo de una textura tierna y suave. El cuero de cerdo se combina con papas, creando una sinfonía de sabores que te transportarán a las tierras altas de Ecuador.

Precio: **$2.55**



CONSOMÉ DE POLLO

N°3

Humeante taza llena de un caldo dorado y claro, elaborado a partir de pollo de corral y una selección de verduras frescas. Cada sorbo es una explosión de sabores suaves y reconfortantes que te envuelven con calidez y sencillez.

Precio: **$2,40**

CREMA DEL HUERTO



N°4

Una dupla de colores y sabores, combinación sorprendente de remolacha y zapallo que te transportará a los campos llenos de vida y frescura.

Precio: **$2,25**



LOCRO SERRANO

N°5

Riqueza de los sabores de la sierra ecuatoriana, una auténtica delicia culinaria que combina la calidez de las papas, la textura tierna de las habas y el rico sabor del queso.

Precio: **$2,25**

Página 4

Principales

180° Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°



RIBEYE

N°1
Viaje gastronómico de lujo con nuestro combina la jugosidad y el sabor intenso del ribeye con la elegancia y textura suave del papa con toque de zanahoria blanca y la frescura de una ensalada refrescante.
Precio: **$8,40**

GALANTINA DE POLLO



N°2
Un plato sofisticado y delicioso que combina lo mejor del pollo con el irresistible sabor del tocino, la cremosidad de la mozzarella y la frescura de la espinaca; acompañada de mil hojas de papas y ensalada caliente de zuquini, pimiento, berenjena y champiñón.
Precio: **$8,30**



CARNES COLORADAS

N°3
Un plato lleno de color y aroma, donde las carnes se marinan cuidadosamente en una mezcla de especias y condimentos que resaltan su sabor único. Famosas por su intensidad y jugosidad, que se logra gracias a la combinación perfecta de ingredientes y técnicas de cocina tradicionales.
Precio: **$6,15**

FILETE DE PESCADO ENCOCADO



N°4
Un plato lleno de sabores tropicales y frescos, que combina la dulzura y el aroma del coco con la intensidad de los sabores locales, acompañado de un reconfortante arroz moro y como no puede faltar crocantes y saladitos patacones.
Precio: **$6,05**



TONGA MANABA

N°5
Explosión de sabores, donde se combina la autenticidad de la cocina costera ecuatoriana, una deliciosa porción de pollo cocinado en una rica y sabrosa salsa de tomate, ajo, cebolla y hierbas aromáticas, acompañado de arroz, maduro, aguacate y salsa de maní, todo esto en vuelto en una distintiva hoja de plátano.
Precio: **$5,10**

Postres

Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°



CHEESECAKE DE ZAMBO

N°1
Base de galletas desmoronadas, perfectamente equilibrada con una mezcla sedosa de queso crema, dulce de zambo, huevos y azúcar, que se hornea con precisión hasta obtener una textura lujosa y delicada.
Precio: **$3,60**

SELVA NEGRA



N°2
Suave y esponjoso bizcocho de chocolate que se combina armoniosamente con una capa de suave crema batida y cerezas frescas y jugosas. Cada capa es una sinfonía de sabores, donde el dulzor del chocolate se fusiona con el toque ácido y refrescante de las cerezas.
Precio: **$2,90**



BRAZO GITANO DE MARACUYÁ

N°3
Un esponjoso bizcocho enrollado, relleno de una delicada crema de maracuyá, que se deshace en tu paladar con cada mordisco. Cada bocado es una mezcla perfecta de sabores, donde la dulzura del bizcocho contrasta de manera armoniosa con la acidez natural y el aroma embriagador del maracuyá.
Precio: **$2,65**

PANNA COTTA DE HIGO Y QUESO



N°4
Suave y sedosa, enriquecida con el suave toque del queso. Cada cucharada es una caricia para el paladar, con una cremosidad que se deshace en tu boca.
Acompañando esta delicia, encontrarás higos frescos y jugosos, cuidadosamente dispuestos sobre la panna cotta, aportando una nota dulce.
Precio: **$2,30**

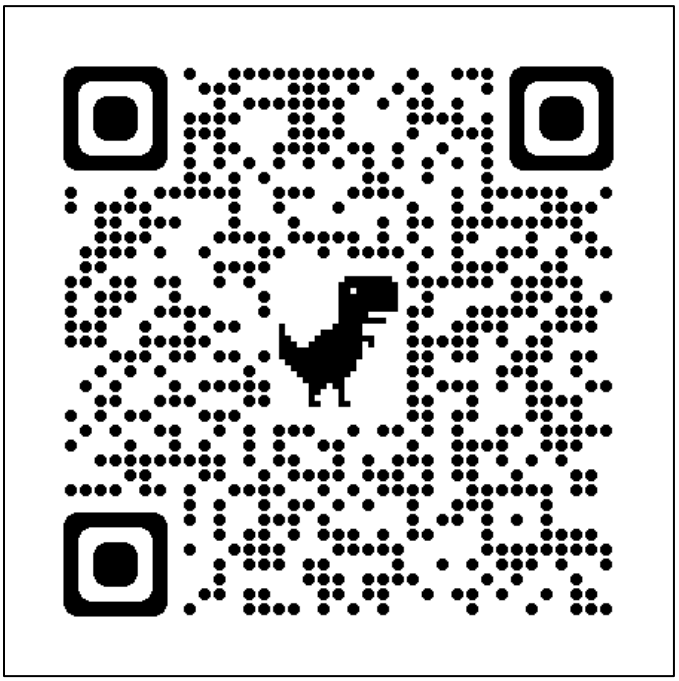


PIE DE LIMÓN

N°5
Base de masa quebrada crujiente y delicada, rellena con una suave y cremosa mezcla de limón, que combina la acidez refrescante con la dulzura natural. Cada cucharada es una armonía de sabores, donde la frescura del limón se fusiona con la suavidad de la crema, creando una experiencia gustativa inigualable.
Precio: **$2,00**

6.3.4.5 Contraportada





Nota. Este Qr fue generado por la plataforma de búsqueda Google, el cual al ser escaneado llevara al siguiente link: https://issuu.com/mateoguerra23/docs/men_de_l_nea_gourmet_l.a.v_mateo_guerra

6.3.5 Validación menú de línea gourmet para eventos en el L.A.V 180°

6.3.5.1 Fase de validación 1

Se diseñó un instrumento digital de investigación nombrado ficha de validación, con la finalidad de recabar información sobre características visuales, olfativas y gustativas de las preparaciones del menú de línea gourmet para eventos en el L.A.V 180°, el cual consta de veinte preparaciones que se divide en: entradas; locros, cremas y consomé; principales y postres; lo que se indica en el Anexo 6.

6.3.5.2 Fase de validación 2

Se escogió a tres docentes de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador; el MBA. Gonzalo Rubio (Asesor), el Mgs. Juan Carlos Andrade, y a la Mgs. Lorena Arellano a quienes se les reunió el día jueves 10 de agosto de 2023 a las 12h00 en el Laboratorio de investigación de la escuela GESTURH, enviando el link de la ficha digital a cada uno.

6.3.5.3 Fase de validación 3

Para esta fase se siguió el siguiente proceso:

6.3.5.3.1 Montaje de la mesa

El montaje escogido fue de tipo coctel, para que los invitados pudieran ver la exposición y los platos de exhibición sintiéndose cómodos, constó de un mantel blanco, servilletas de

tela de color dorado y servilletas desechables; una copa de agua para servirse agua mineral y una de vino tinto para servirse té helado; y un quite de cubiertos con dos tenedores, una cuchara, dos cuchillos y una cucharilla.

Figura 1

Montaje de mesa



Figura 2

Montaje de mesa



6.3.5.3.2 Menú línea gourmet

6.3.5.3.2.1 Entradas

Figura 1

Vol au vent de boloñesa



Figura 2

Soufflé de maduro a los 3 quesos



Figura 3

Vol au vent de pollo y champiñones



Figura 4

Ceviche mixto estilo jipijapa



Figura 5

Motes con chicharrón



6.3.5.3.2.2 Locros, cremas y consomé

Figura 6

Crema de tomate



Figura 7

Locro de cuero



Figura 8

Consomé de pollo



Figura 9

Crema del Huerto



Figura 10

Locro serrano



6.3.5.3.2.3 Principales

Figura 11

Ribeye



Figura 12

Galantina de pollo



Figura 13

Carnes coloradas



Figura 14

Filete de pescado encocado



Figura 15

Tonga manaba



6.3.5.3.2.4 Postres

Figura 16

Cheesecake de zambo



Figura 17

Selva negra



Figura 18

Brazo gitano de maracuyá



Figura 19

Panna cotta de higo y queso



Figura 20

Pie de limón

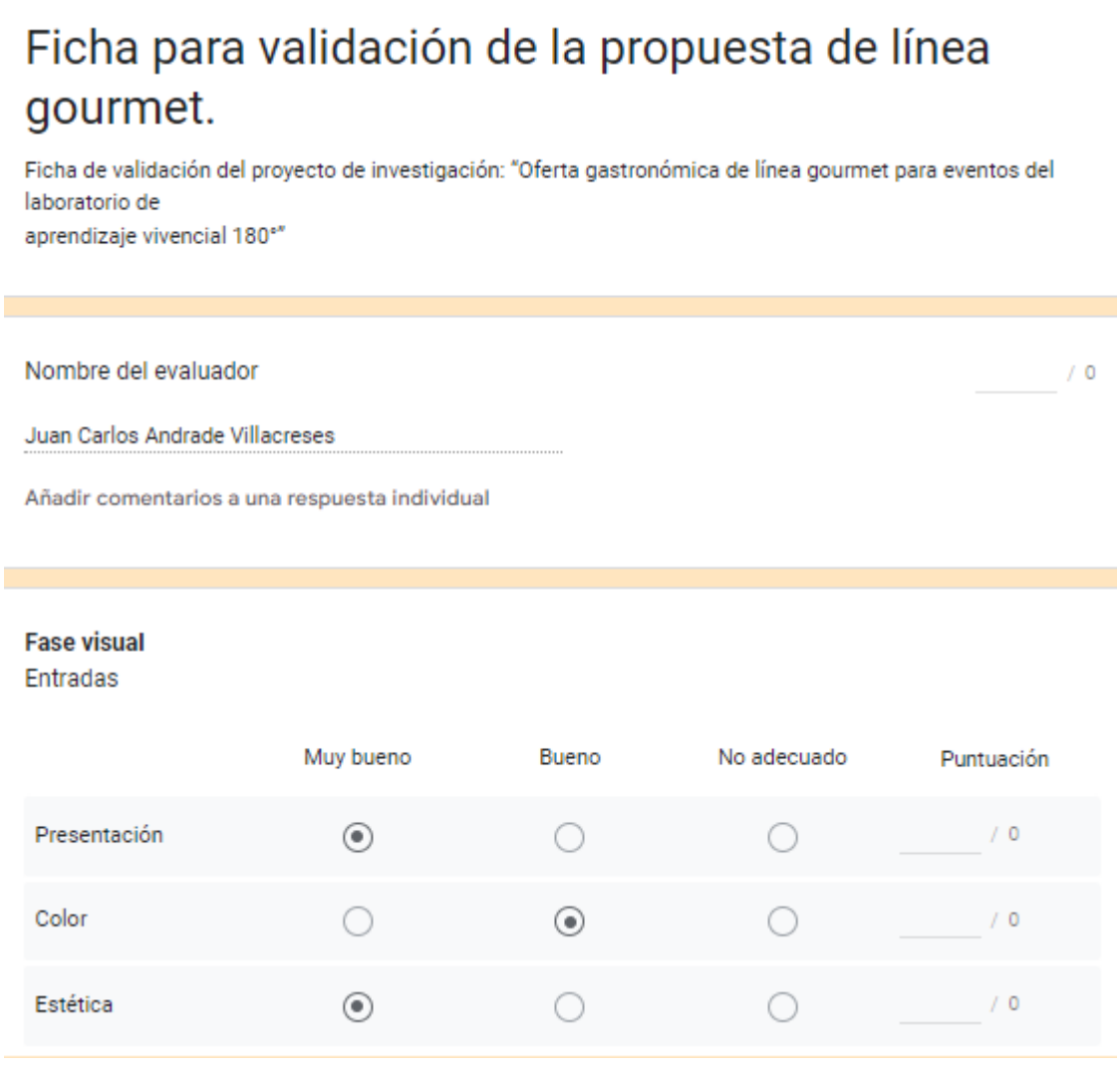


6.3.5.3.3 Validación

Para la validación se estableció un menú de cuatro tiempos estructurado por: entradas; locros, cremas, y consomé; principales, y postres; de esta manera, cada platillo presentado al jurado constaba de cinco bocadillos. Los cuales fueron calificados dentro de las siguientes fichas:

Figura 1

Ficha de validación resuelta



Ficha para validación de la propuesta de línea gourmet.

Ficha de validación del proyecto de investigación: "Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de
aprendizaje vivencial 180°"

Nombre del evaluador / 0

Juan Carlos Andrade Villacreses

Añadir comentarios a una respuesta individual

Fase visual
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	○	◉	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (entradas) / 0

Excelente propuesta ... Trabajar en el color de las preparaciones

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 1.1

Foto de la degustación



Fase visual
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	_____ / 0
Color	◉	○	○	_____ / 0
Estética	◉	○	○	_____ / 0

Fase olfativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	○	◉	○	_____ / 0

Fase gustativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	_____ / 0
Sabor	○	◉	○	_____ / 0

Observación (Locros, cremas y consomé) _____ / 0

Locro de cuero con mucha sal

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 1.2

Foto de la degustación



Fase visual
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Principales) / 0

No me gustó la crema del huerto

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 1.3

Foto de la degustación



Fase visual
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Postres) / 0

Excelente. .. no tengo observaciones .. me encantó el detalle de la hoja

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 1.4

Foto de la degustación



Figura 2

Ficha de validación resuelta

Ficha para validación de la propuesta de línea gourmet.

Ficha de validación del proyecto de investigación: "Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de
aprendizaje vivencial 180°"

Nombre del evaluador / 0

Lorena

Añadir comentarios a una respuesta individual

Fase visual
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (entradas) / 0

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 2.1

Foto de la degustación



Fase visual
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Locros, cremas y consomé) / 0

Todo excelente

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 2.2

Foto de la degustación



Fase visual
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Figura 2.3

Foto de la degustación



Fase gustativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Principales) / 0

Ninguna

Añadir comentarios a una respuesta individual

Fase visual
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Postres) / 0

Es la parte que más me gustó 😁

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 2.4

Foto de la degustación



Figura 3

Ficha de validación resuelta

Ficha para validación de la propuesta de línea gourmet.

Ficha de validación del proyecto de investigación: "Oferta gastronómica de línea gourmet para eventos del laboratorio de
aprendizaje vivencial 180°"

Nombre del evaluador / 0

Gonzalo Rubio

Añadir comentarios a una respuesta individual

Fase visual
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Entradas

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (entradas) / 0

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 3.1

Foto de la degustación



Fase visual
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Locros, cremas y consomé

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Locros, cremas y consomé) / 0

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 3.2

Foto de la degustación



Fase visual
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Principales

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Principales) / 0

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 3.3

Foto de la degustación



Fase visual
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Presentación	◉	○	○	/ 0
Color	◉	○	○	/ 0
Estética	◉	○	○	/ 0

Fase olfativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Aromas	◉	○	○	/ 0

Fase gustativa
Postres

	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Puntuación
Textura	◉	○	○	/ 0
Sabor	◉	○	○	/ 0

Observación (Postres) / 0

Añadir comentarios a una respuesta individual

Figura 1.4

Foto de la degustación



6.3.5.3.4 Análisis de la validación

De acuerdo con los datos recabados por medio del instrumento “ficha de validación”, en la cual se impuso un rango de muy bueno, bueno y no adecuado, se determinó que:

En la fase olfativa de las entradas, la presentación fue muy buena; el color fue bueno; y el sabor muy bueno. Con una observación donde se recalca que es una excelente propuesta, pero se sugiere mejorar el color de las preparaciones. En la fase olfativa y gustativa de las mismas el aroma resulto muy bueno, de la misma manera la textura y el sabor muy buenos, de estas dos fases no existió observaciones.

En la fase visual de los locros, cremas y consomé, la presentación, el color y el sabor fue muy bueno, en la fase olfativa los aromas fueron buenos, en la fase gustativa la textura fue muy buena y el sabor bueno con observaciones sobre el exceso de sal en el locro de cuero y que la crema del huerto no fue del agrado para un evaluador, esto podría deberse a que esta tiene un enfoque vegetariano.

En la fase visual, olfativa, y gustativa de los principales fue calificado como muy bueno y no existió ninguna observación.

Finalmente, en la fase visual, olfativa, y gustativa de los postres fue calificado como muy bueno y no existieron observaciones, los jurados comentaron que fue “excelente. .. no tengo observaciones .. me encantó el detalle de la hoja” y “es la parte que más me gustó”.

Como investigador mi comentario general sobre esta propuesta es que se siga mejorando las preparaciones, se tome en cuenta las recomendaciones ya que es el cliente el que va a calificar de manera personal cada preparación dentro de su evento; se intercambie o modifique las guarniciones siempre considerando el color y estética del plato, se implemente más creatividad, incluso se aplique algunas técnicas de vanguardia dentro de las preparaciones.

7. CONCLUSIONES

- La gastronomía actual se enfoca en la calidad, trazabilidad y búsqueda de novedad, el enfoque creativo y la valoración de preparaciones tradicionales son fundamentales para destacar en el mercado gastronómico. Lo gourmet se caracteriza por la alta calidad, exclusividad y presentación; sin embargo, resulta ser un estilo presente en cualquier tipo de cocina ya sea tradicional o vanguardista, puesto que no depende de las técnicas utilizadas sino de la calidad de los ingredientes y la estética del producto final.
- La investigación de campo en el laboratorio vivencial 180° reveló un notable interés por probar y contratar servicios de comida gourmet; los potenciales clientes muestran una diversidad de preferencias y una necesidad de opciones económicamente accesibles; optando por preparaciones gourmet con un género cárnico como ingrediente principal, y existe un consenso en la relevancia de ofrecer cocina ecuatoriana, he internacional.
- El catálogo de oferta gourmet fue diseñado digitalmente para el fácil acceso del cliente, contiene una fotografía de la preparación, los detalles de la misma y el precio. Así se fortalecerá el servicio y conexión del cliente con el L.A.V 180°.
- Para la validación se realizó una muestra y degustación de cada uno de los platos propuestos donde consta cinco entradas; cinco preparaciones entre locros, cremas y sopa; cinco principales y cinco postres. Todo esto expuesto a tres docentes que tiene directa relación con esta investigación, el MBA. E. Gonzalo Rubio R. (asesor); Mgs. Juan Carlos Andrade (lector); Mgs. Lorena Arellano (lectora); de este modo existe una previa introducción al tema para mejorar la compresión he intención con esta propuesta, previo a la defensa de la misma.
- Existe una perspectiva positiva puesto que los resultados de la encuesta son favorables, las personas si están interesadas en la oferta de línea gourmet, sin embargo, dependerá de quienes manejan los eventos del L.A.V 180°, ofertar esta línea y ejecutarla de la mejor manera para causar una buena impresión del cliente formando así una imagen de calidad frente a otros posibles clientes.
- Al brindar la oportunidad de una experiencia gourmet, los estudiantes podrán interactuar con ingredientes, técnicas y presentaciones culinarias de mayor complejidad que requieren más determinación y detalle, fortaleciendo su

conocimiento teórico y habilidades. Además, podrán desarrollar su propia estética y creatividad, para así generar nuevas ideas.

- La propuesta establece de una mejor forma la oferta gastronómica para eventos, respaldando cada preparación con una receta estándar y un costo estimado; también es una forma de actualizar el servicio ya que mediante la guía digital se podrá captar más atención de los potenciales clientes, y al ser ejecutada mediante un evento los estudiantes involucrados tendrán una nueva perspectiva sobre lo que significa llevar a cabo una preparación, fortaleciendo así sus habilidades y aportándoles cierto grado de experiencia.

8. RECOMENDACIONES

- Asegurarse de siempre de utilizar ingredientes de la más alta calidad y trazabilidad, ya que esto garantizará que los platos destaquen por su sabor y excelencia.

- Experimentar y ser creativo en la cocina. Valorar las preparaciones tradicionales, pero también buscar constantemente la novedad y la originalidad, la combinación de elementos clásicos con toques vanguardistas permitirá que los platos gourmet se destaquen y dejen una impresión duradera.

- La presentación de los platos es crucial se debe prestar atención a la estética, el emplatado y los detalles cautivar visualmente, se debe tener constante renovación en cuanto a técnicas y formas de emplatado, ya que, si bien dentro la línea gourmet se establece algunas, existen otras que pueden ser ejecutadas con las mismas preparaciones o incluso proponer nuevas.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Afonso, L. (2019). UN NUEVO MODELO DE RESTAURACIÓN: "MERCADOS GASTRONÓMICOS GOURMET". MADRID VERSUS CÓRDOBA VERSUS SEVILLA [GRADO EN TURISMO]. UNIVERSIDAD DE SEVILLA.

Álamo, A. (31 de 05 de 2019). www.bonviveur.es. Obtenido de www.bonviveur.es: https://www.bonviveur.es/preguntas/que-son-las-propiedades-organolepticas

Barcelonaculinaryhub.com. (s.f.). barcelonaculinaryhub.com. Obtenido de https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia#:~:text=Consiste%20en%20transformar%20las%20texturas,sentido%20principal%20de%20la%20gastronom%C3%ADa.

Barraza, A. (2022). PROYECTO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN SANDWICHES GOURMET. http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/11384/Proyecto%20De%20Grado%20Emprendimiento.pdf?sequence=6&isAllowed=y

Barry, C. (2010). La Reingeniería de Menús como herramienta para incrementar las utilidades en un Restaurante tipo Cafetería dentro de un Hotel de Cinco Estrellas. Universidad Iberoamericana.

Betanzo, C. (2020). UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS TESIS PROFESIONAL PROPUESTA DE UN MENÚ GOURMET DE TRES TIEMPOS CON INGREDIENTES TÍPICOS DE OAXACA LICENCIADO EN GASTRONOMÍA TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS SEPTIEMBRE 2020.

Blog.hubspot.es. (23 de mayo de 2023). blog.hubspot.es. Obtenido de https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta

Calvopiña, Y. (2019). "PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO EN LA FUSIÓN DE LA COMIDA TÍPICA Y GOURMET EN EL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI, ECUADOR [CARRERA DE COMERCIAL]. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

Caviartis.com. (2019). www.caviartis.com. Obtenido de https://www.caviartis.com/alta-cocina-definicion-y-tecnicas-utilizadas/

Cisneros, D. (2018). DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE GESTIÓN A TRAVÉS DE LOS LINEAMIENTOS DEL PMI ®, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA CARTA GOURMET DEL PARADERO TURÍSTICO ¨LA JOSEFINA¨ DE SAN ANTONIO DE IBARRA. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Congresoenfermeria.com. (15 de 06 de 2023). congresoenfermeria.com. Obtenido de ESCUCHAR, OBSERVAR Y COMPRENDER. Recuperando la narrativa en las Ciencias de la Salud.: https://congresoenfermeria.com/2016/sites/default/files/styles/escucharobservarcomprender2parte_1424533180194.pdf

Cuandovisitar.com.ec. (s.f.). www.cuandovisitar.com.ec. Obtenido de https://www.cuandovisitar.com.ec/ecuador/chimborazo-4041422/

Díaz, L. (2011). www.psicologia.unam.mx. Obtenido de https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf

Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (13 de 05 de 2013). www.scielo.org.mx. Obtenido de www.scielo.org.mx: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009&lng=es&nrm=iso

Ecured.cu. (s.f.). www.ecured.cu. Obtenido de https://www.ecured.cu/Provincia_de_Tungurahua_(Ecuador)#L.C3.ADmites

Ecured.cu. (s.f.). www.ecured.cu. Obtenido de https://www.ecured.cu/Provincia_de_Chimborazo_(Ecuador)

Foodnewslatam.com. (11 de 07 de 2016). www.foodnewslatam.com. Obtenido de https://www.foodnewslatam.com/paises/5841-beneficios-mashua-agricultores-salud.html

Galindo, M. (2021). repositorio.cecar.edu.co. Obtenido de repositorio.cecar.edu.co: https://repositorio.cecar.edu.co/bitstream/handle/cecar/2207/PLAN%20DE%20NEGOCIO%20GROVE%20GOURMET.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Goraymi.com. (s.f.). www.goraymi.com. Obtenido de https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/rutas-gastronomicas/mapa-gastronomico-chimborazo-ai5k9je92

Goraymi.com. (s.f.). www.goraymi.com. Obtenido de www.goraymi.com: https://www.goraymi.com/es-ec/pastaza/recetas/receta-ceviche-volquetero-atun-a3a5efd6f

Grüner, H. M. R. M. A. (1999). Procesos de Cocina (A. Martínez, Ed.; 28th ed.).

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía (Primera edición 2012, Vol. 1). http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia_de_la_gastronomia.pdf

INEN 3071. (2016). ORGANIZACIÓN DE EVENTOS. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. REQUISITOS. https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_3071.pdf

ISO 22000. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Publicado Por La Secretaría Central de ISO En Ginebra, Suiza. https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/NORMA-ISO-22000.pdf

Lahora.com.ec. (s.f.). lahora.com.ec. Obtenido de https://lahora.com.ec/noticia/728608/tungurahua-una-zona-agrcola-rica

Larrosa, P. (02 de 07 de 2021). www.laverdad.es. Obtenido de www.laverdad.es: https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/que-una-receta-estandar-como-formula-o-como-hace-sacarla-gracias-20080613000000-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F

López, L. (2022). INNOVACION EN LA COCINA LOCAL DE SAN BARTOLOME DE PINLLO. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.

Najlis, L. (2012). Nuevo concepto de cines Premium con gastronomía gourmet y proyección de películas en 3 dimensiones. [Universidad de San Andrés]. https://repositorio.udesa.edu.ar/jspui/bitstream/10908/688/1/%5bP%5d%5bW%5d%20MBA%20LAura%20Najlis.pdf

Oneoceanclub.es. (s.f.). oneoceanclub.es. Obtenido de oneoceanclub.es: https://oneoceanclub.es/que-habilidades-se-desarrollan-en-la-cocina/#google_vignette

Ortega, C. (2023). www.questionpro.com. Obtenido de www.questionpro.com: https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-explicativa/

Questionpro.com. (2023). www.questionpro.com. Obtenido de www.questionpro.com: https://www.questionpro.com/es/tama%C3%B1o-de-la-muestra.html

Quishpe, A. (2021). PLAN DE MARKETING PARA LA EMPRESA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y CATERING DELMA GOURMET [ESTRUCTURAS DE MERCADOS, DE PRODUCTOS, DE FIJACIÓN DE PRECIOS, DE DISTRIBUCIÓN, DE COMUNICACIÓN E IMAGEN, DE POSICIONAMIENTO DE MARCAS.]. PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR.

Recetas123.net. (s.f.). recetas123.net. Obtenido de recetas123.net: https://recetas123.net/librillo-en-salsa-de-mani/

Rodríguez, A., & Alipio, P. (01 de 03 de 2017). scielo.org.co. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n82/0120-8160-ean-82-00179.pdf

Sánchez, J. (01 de 08 de 2020). economipedia.com. Obtenido de economipedia.com: https://economipedia.com/definiciones/demanda-potencial.html#:~:text=Se%20entiende%2C%20por%20tanto%2C%20que,para%20un%20producto%20en%20particular.

Sepúlveda, I. (2019). DESARROLLO DE UN MODELO DE NEGOCIOS Y PILOTAJE DE UNA PYME DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET SELLADOS AL VACÍO [CARRERA DE GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA]. Universidad Valparaíso Chile.

Silva, J. (2014). Té Gourmet: Un viaje a través de los sentidos [Universidad de Valparaíso]. http://repositoriobibliotecas.uv.cl/handle/uvscl/7838

Sites.google.com. (s.f.). sites.google.com. Obtenido de https://sites.google.com/site/visitahoymananachimborazo/tradiciones-mas-importantes

Toledo, D. (2019). Desarrollo de propuestas de innovación gastronómica basadas en elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas. Convergence Tech, 1(1), 59–83. https://doi.org/10.53592/CONVTECH.V1I1.24

Tungurahuaturismo.com. (s.f.). tungurahuaturismo.com. Obtenido de https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/rutas-gastronomicas/comida-tipica-tungurahua-ahg30lv0c

Vázquez, J. (2021). deconomiablog.com. Obtenido de http://www.deconomiablog.com/2017/09/el-metodo-inductivo-deductivo.html

Velázquez, A. (2023). questionpro.com. Obtenido de https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-experimental/

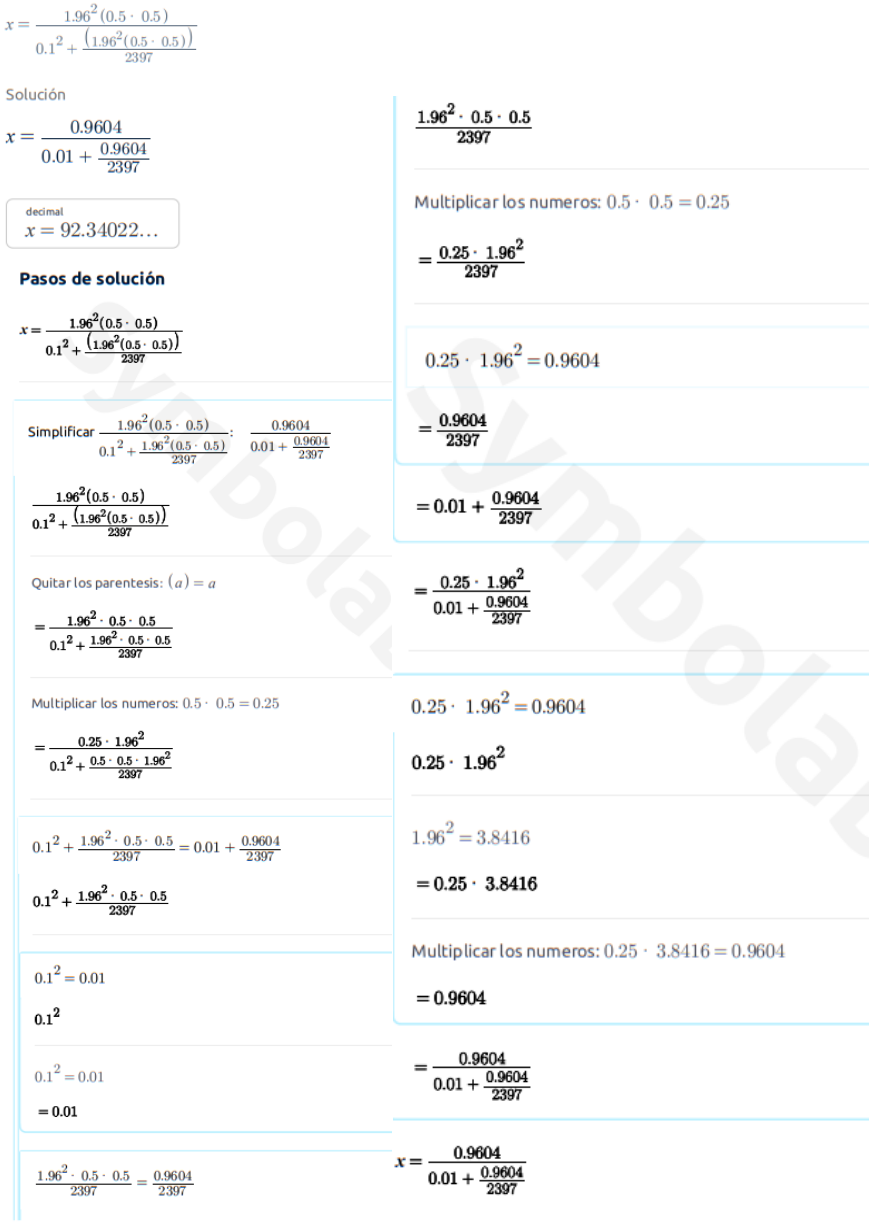
Veliz, M. (2019). ANÁLISIS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA PARA LA DIVERSIFICACIÓN DEL MENÚ EN EL RESTAURANTE COOKS DEL HOTEL SHERATON GUAYAQUIL [UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL]. http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/39039/1/Tesis-Mar%c3%ada-Veliz-ANALISIS%20DE%20LA%20OFERTA%20GASTRONOMICA-%20CD.pdf

Villacreses, J. (2021). Proyecto de investigación e informe de la gastronomía gala y elaboración de un menú de cocina francesa en casa. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ.

10. ANEXOS

Anexo 1

Cálculo de la fórmula para obtención de la muestra



Nota. Symbolab (2023). Calculadora de ecuaciones https://es.symbolab.com/

Anexo 2

Formato de la encuesta realizada

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

Encuesta

Objetivo. - La presente encuesta ha sido realizada por un estudiante de la Escuela GESTURH tiene como fin la recolección de información acerca de oferta gastronómica de línea gourmet para eventos, los datos obtenidos tendrán uso netamente académico, gracias por su participación.

Datos generales

Edad ☐

Género MASCULINO ☐ FEMENINO ☐

Ingresos $450-500 $600-800 $1000-1500 $2000

Señale su rol en la universidad (estudiante, profesor, personal administrativo)

Introducción: Cocina gourmet: La cocina gourmet se refiere a la preparación y presentación de alimentos de alta calidad, utilizando ingredientes frescos y de primera calidad. Se caracteriza por técnicas culinarias refinadas y la atención al detalle en la presentación de los platos. Los chefs suelen utilizar combinaciones de sabores sofisticados y creativos para ofrecer una experiencia gastronómica única.

CUESTIONARIO

Lea con atención y responda

¿Eres consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?

SI NO

¿Alguna vez a contratado un servicio de comida para realizar un evento?

SI NO

¿Le gustaría a usted probar comida gourmet con un menú establecido por tiempos dentro de la universidad en el laboratorio 180°?

SI NO

¿Para hacer realizar un evento estaría dispuesto a contratar los servicios del laboratorio 180°?

SI NO

¿Si fuese a realizar un evento aproximadamente para que cantidad de personas?

10+ 20+ 30+ 50+ OTRO

¿Qué tipo de platos gourmet te gustaría encontrar en el menú de LAV180°?

Platos de carne gourmet (por ejemplo, filete mignon, costillas de cordero)

Platos de pescado y mariscos gourmet (por ejemplo, salmón a la parrilla, langosta)

Platos vegetarianos y veganos gourmet (por ejemplo, risotto de hongos, lasaña de verduras)

Platos internacionales gourmet (por ejemplo, sushi, curry tailandés)

Otro (especifica): _____

¿Qué aspecto valoraría más dentro de las preparaciones gourmet?

Sabor

Presentación

Aplicación de técnicas de alta cocina

Todas las anteriores

¿Qué precio estuviese dispuesto a pagar por un menú de línea gourmet para un evento?

100+ 200+ 300+ 500+ OTRO

Por favor, indica tu nivel de acuerdo con las siguientes afirmaciones, calificando del 1 al 5, donde 1 significa totalmente en desacuerdo; y 5 significa totalmente de acuerdo.

Estoy dispuesto a pagar un poco más por platos de cocina gourmet en comparación con los platos tradicionales del restaurante.

1	2	3	4	5

Creo que la incorporación de una carta con productos de cocina gourmet mejora la experiencia gastronómica en el restaurante L. A.V 180°.

1	2	3	4	5

Recomendaría la opción gourmet de L.A.V 180° a mis amigos, compañeros de clase o colegas en la universidad.

1	2	3	4	5

Estoy interesado/a en probar platos de cocina gourmet en el restaurante LAV180°.

1	2	3	4	5

Anexo 3

Formatos de entrevistas realizadas.

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

Entrevista a profesionales

Por: Mateo Guerra

Nombre completo:

Edad:

Género:

¿Desde su perspectiva que podría interpretar como comida gourmet?

¿Considera que un establecimiento que ofrece comida gourmet podría tener éxito dentro de la ciudad? ¿Por qué?

¿Qué tipo de comida creería que tendría más éxito dentro de un menú de línea gourmet? ¿Por qué?

¿Es consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?

¿Con qué frecuencia visitas el restaurante actualmente?

¿Qué tipo de comida esperas encontrar en el restaurante universitario?

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

Entrevista a profesores

Por: Mateo Guerra

Nombre:

Edad:

Género:

¿Qué opina sobre la idea de implementar una carta con productos de cocina gourmet dirigida en el LAV 180°?

¿Considera que la universidad es un sitio adecuado para la oferta gastronómica de estilo gourmet? ¿Por qué?

¿Desde su punto de vista, dentro de un menú de línea gourmet para eventos debería estar estructurando por tiempos o debería ser llamado aperitivo, entremés, etc.?

¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?

¿Considera que esta propuesta mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario?

¿Considera que es importante implementar un catálogo para que el cliente pueda elegir y ver la preparación que desee, este debería ser digital o físico?

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

Entrevista a clientes frecuentes

Por: Mateo Guerra

Nombre:

Edad:

Género:

¿Qué opina de la calidad de la comida y el servicio ofrecido en el restaurante?

¿Desde su experiencia, que es más importante dentro de un evento la comida, el precio o el ambiente? ¿Por qué?

¿Creería usted qué a la gente les gustaría un menú establecido por tiempos y comida gourmet?

¿Consideraría usted contratar la preparación de un menú de línea gourmet para un evento? ¿Por qué y de que magnitud?

Anexo 4

Ficha de observación 1

Ficha de observación 1
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: Mateo Santiago Guerra Játiva
2. FECHA: 6 de julio del 2023

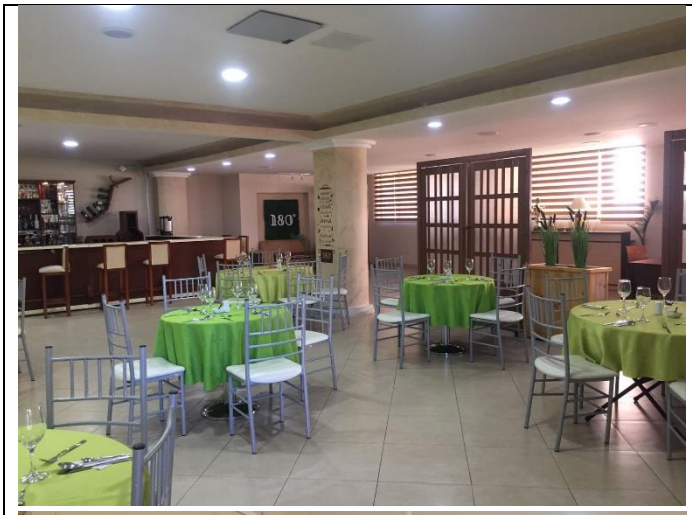
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: “Laboratorio de aprendizaje vivencial 180°”
Sección Comidas
3.1. UBICACIÓN: Pontificia Universidad Catolica Sede Ibarra **LONGITUD: 0.34752 LATITUD:-78.10711**
Provincia: Imbabura Cantón: Ibarra Barrio: La Victoria Calle: Av. Jorge Guzmán Rueda y Av. Padre Aurelio Espinosa Polit
3.2 LOCAL: L.A.V 180°
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A: Pontificia Universidad Catolica Sede Ibarra
3.2.2 Servicios: Alimentos y bebidas Desayunos, tacos y burritos, copa de fruta, mote, secos de pollo o carne, pizza, milk shake y otros.
Tiempo de funcionamiento 9 meses
3.2.3 Observaciones: Maritsa Carlosama (Administradora de servicio y tesoreria): aprendió a manejar caja y a ejecurtar el servicio dentro del L.A.V 180° cuando hizo sus practicas pre profesionales, y sus habiliades culinarias las adquirio en el transcurso de su formacion universiraria.
4.- Fotografías


PUCE
IBARRA
180°
LABORATORIO DE APRENDIZAJE VIVENCIAL
Desayunos
Desayuno Campestre $ 3.00
Desayuno Aurelio $ 2.75
Desayuno 180° $ 2.50
Desayuno 90° $ 2.25
Antojitos
Taco mexicano $ 3.25
Copa Frisky $ 2.75
Otavaleñita $ 2.50
Otavaleñita (medio) $ 1.75
Mi seco $ 2.00
Ibarreñita $ 1.75
Sándwich Angochagua $ 1.50
Pastucito $ 1.50
Burrito mexicano $ 1.50
Pizzas personales $ 1.50
Bebidas
Calientes
Café $ 0.50
Agua Aromática $ 0.50
Capuccino $ 1.00
Frías
Agua mineral $ 0.70
Agua natural $ 0.65
Jugos Naturales $ 0.75
Milk shake $ 2.00
Té helado $ 0.75
ALMUERZOS
MENÚ DEL DÍA $ 3.25
MENÚ DEL DÍA (medio)











Comentarios del investigador: actualmente el L.A.V 180° cumple con dos funciones, la primera es que funciona como una cafetería universitaria administrada por dos aluminis, cuentan con una carta de preparaciones fijas y un menú de almuerzos diario todo esto ejecutado por los administradores conjuntamente con estudiantes principiantes siendo esta su primera inducción al campo laboral; y por otro lado eventos, los cuales son con previa reserva y ejecutados por docentes con más experiencia conjuntamente con alumnos de un nivel intermedio.

Nota. *Elaborado por el autor*

Anexo 4.1

Ficha de observación 2

Ficha de observación 2
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: Mateo Santiago Guerra Játiva
2. FECHA: 6 de julio del 2023
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: "Cocina de producción"
Sección Cocina
3.1. UBICACIÓN: Pontificia Universidad Catolica Sede Ibarra **LONGITUD: 0.34752 LATITUD:-78.10711**
Provincia: Imbabura Cantón: Ibarra Barrio: La Victoria Calle: Av. Jorge Guzmán Rueda y Av. Padre Aurelio Espinosa Polit
3.2 LOCAL: Cocina de producción del L.A.V 180° y eventos
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A: Pontificia Universidad Catolica Sede Ibarra
3.2.2 Servicios: Alta producción de alimentos y bebida
Tiempo de funcionamiento Indefinido
3.2.3 Observaciones: Lugar amplio y adecuado con los mejores equipos y utensilios para producción de alimentos y bebidas.
4.- Fotografías


















Comentarios del investigador: Esta área de cocina se desaprovecha, ya que su gran capacidad debería ser utilizada para enseñar y ejecutar clases prácticas de cocina como se lo hacía desde un principio.

Nota. *Elaborado por el autor*

Anexo 5

Categorización de datos cualitativos

Anexo 5.1

Pregunta 1: ¿Desde su perspectiva que podría interpretar como comida gourmet?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	La comida gourmet se caracteriza por su calidad superior, técnicas de cocina avanzadas y uso de ingredientes de primera calidad. Es un proceso elaborado que busca ofrecer al cliente platos con excelente apariencia, contenido nutricional y técnicas	Comida gourmet	Características y procesos de preparación de la comida gourmet	Se resalta su calidad superior, que se logra a través del uso de técnicas de cocina avanzadas e

	innovadoras. Esta preparación requiere protocolos especiales debido al uso de los mejores materiales, diferenciándose así de la comida regular, ya sea nacional o internacional.			ingredientes de primera calidad.

Anexo 5.2

Pregunta 2: ¿Considera que un establecimiento que ofrece comida gourmet podría tener éxito dentro de la ciudad? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	Los establecimientos especializados en distintas líneas de comida son necesarios en la ciudad. Aunque hay muchos lugares de restauración, son escasos los que se centran en variedades específicas. Sería conveniente realizar un estudio de mercado para evaluar la viabilidad de ubicar un menú especializado. Considerando el impulso turístico en Ibarra y sus alrededores, con nuevos visitantes y recursos turísticos de calidad, parece prometedor. Sin embargo, es importante respaldar esta opinión con datos concretos obtenidos a través de un estudio de mercado.	Establecimientos especializados	Viabilidad de un menú especializado Estudio de mercado	Se sugiere la realización de un estudio de mercado para evaluar la viabilidad de ubicar un menú especializado, teniendo en cuenta el impulso turístico en Ibarra

Anexo 5.3

Pregunta 3: ¿Qué tipo de comida creería que tendría más éxito dentro de un menú de línea gourmet? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	Es importante enfocarnos en nuestra cocina nacional como punto de partida. Dado que nuestra ciudad tiene un contacto limitado con entidades diplomáticas y representaciones internacionales, es poco probable que atraigamos a un público internacional buscando comida extranjera. Nuestros visitantes principales son personas del propio Ecuador y países vecinos como Colombia y Perú, cuyas influencias se reflejan en la oferta gastronómica local. Aunque existen establecimientos especializados en comida de otras nacionalidades, en el ámbito gourmet, es recomendable destacar la cocina nacional ecuatoriana, ya que contamos	Cocina nacional ecuatoriana Oferta gastronómica.	Cocina nacional ecuatoriana en el ámbito gourmet.	Sugiere destacar la cocina nacional ecuatoriana, aprovechando los ingredientes y componentes disponibles.

	con los ingredientes necesarios para crear una experiencia culinaria deliciosa.			

Anexo 5.4

Pregunta 4: ¿Es consciente de la existencia del restaurante en nuestra universidad?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	Bueno, conozco que existía el restaurante de la universidad.	Restaurantes universitarios.	Mención de un restaurante específico en una universidad.	Esta respuesta resalta que hay una pequeña noción sobre la existencia del restaurante dentro de la universidad.

Anexo 5.5

Pregunta 5: ¿Con qué frecuencia visitas el restaurante actualmente?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	Muchas veces he asistido a invitaciones que nos ha hecho la asociación de egresados, varios grupos porque yo también soy egresado de la escuela de administración hotelera.	Asociación de egresados	Asistencia a reuniones	Esta respuesta destaca que los egresados aún tienen interacción con la universidad.

Anexo 5.6

Pregunta 6: ¿Qué tipo de comida esperas encontrar en el restaurante universitario?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E1	Bueno, depende del potencial cliente que vaya, me imagino que el potencial cliente serán los mismos estudiantes, entonces yo pienso que se podría dar una muestra de buena comida nacional combinado ocasionalmente con platos de comida internacional o lo que por ejemplo se pueda hacer en el taller por resultado de la planificación curricular que se tiene, a veces se hace comida japonesa, mexicana, americana, francesa que es la base de la gastronomía, pero debería hacer una encuesta.	Asociación de egresados y eventos	Participación en eventos como egresado de la escuela de administración hotelera	Se enfatiza la importancia de conocer las preferencias y expectativas del público objetivo

Anexo 5.7

Pregunta 1: ¿Qué opina sobre la idea de implementar una carta con productos de cocina gourmet dirigida en el L. A.V 180°?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	Me parece muy importante por la cuestión de lo que es el L.A.V 180°, en si es un laboratorio de aprendizaje vivencial es una forma dual entre la práctica y lo teórico para que los estudiantes conozcan experimenten y desarrollen los conocimientos especialmente de comida gourmet.	La educación gastronómica.	Enfoque práctica y teoría	Aceptación de los entrevistados para la aplicación de la carta de cocina gourmet.
E3	Es bueno, porque sobre todo ya se tiene una carta de servicios establecida, la cual va a facilitar el proceso de comercialización y ventas dentro del restaurante para el tema de lo que son eventos y sobre todo ya se tiene idea y estandarizado el tema de los productos porciones y precios y no como actualmente se está trabajando que piden y se les crea un servicio adaptable que es un poco complicado, tal vez es adaptarse al tema de las necesidades del cliente pero en cocina siempre es un poco complicado manejar de esa	Establecimiento de una carta de servicios en un restaurante	Facilitación del proceso de comercialización y ventas a través de una carta de servicios establecida	

	forma porque tenemos mucha diversidad de opciones, entonces si facilitaría el tema de procedimiento tanto en adquisiciones, producción, y ventas tener una carta ya establecida.			

Anexo 5.8

Pregunta 2: ¿Considera que la universidad es un sitio adecuado para la oferta gastronómica de estilo gourmet? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	Bueno la universidad si porque somos academia y como tal debemos implementar costos, sacar nuevos productos, sobre todo jugar con las texturas, con nuevas presentaciones de platos investigar acerca de las nuevas tendencias gastronómicas, entonces si me parece adecuado tener dentro de la universidad cocina gourmet y gastronomía de vanguardia.	Implementación de cocina gourmet en una universidad	Investigación de nuevas tendencias gastronómicas.	Ambas respuestas consideran la idea de tener una enseñanza culinaria actualizada y vanguardista, brindando a los estudiantes una formación acorde a las tendencias actuales en el ámbito gastronómico.
E3	Si, de vanguardia por el tema del aprendizaje, el tema académico les va a favorecer mucho a los involucrados en este caso son los estudiantes a los profesores, incluso hasta el tema de una parte investigación y la otra parte de aplicación práctica, que nos ayuda al docente a ver qué cambios y mejoras puede hacerse en ese proceso, así como para el estudiante perfeccionar las técnicas de vanguardia que puede realizar.	Beneficios del enfoque de cocina	Mejora del proceso de enseñanza y aprendizaje	

Anexo 5.9

Pregunta 3: ¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	Yo creo que ya debería ser estructurado por tiempos que la gente ya empiece a conocer y sobre todo actualizarse de la forma como se maneja un menú dentro de un restaurante, para eso están los estudiantes que estudian servicio, ellos deben explicar esta nueva experiencia a las personas que van a comer; sobre todo antes que vender alimentos deben vender una experiencia gastronómica diferente y sobre todo que sea de vanguardia.	Estructuración del menú. Estructuración del menú.	Propuesta de gourmet.	Las respuestas resaltan la importancia de ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y actualizada, así como de considerar aspectos comerciales y de rentabilidad en el servicio de restaurante
E3	Creo que podría ofrecer opciones de entradas, principales, entremeses y aperitivos, para que el cliente pueda personalizar su pedido y nosotros podamos establecer los precios de los productos solicitados. Sin embargo, es importante tener en cuenta que algunos productos tienen cantidades mínimas establecidas, ya que necesitan ser estandarizados y ofrecidos en determinadas cantidades. Estas condiciones son importantes para asegurar la rentabilidad del servicio y tener en cuenta la oferta y la demanda.		Definición de opciones de platillos en diferentes categorías y establecimiento de cantidades mínimas.	

Anexo 5.10

Pregunta 4: ¿Si usted tuviera que ofertar un menú de comida gourmet que sea factible que ofertaría? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	Yo ofrecería comida ecuatoriana, básicamente porque es de fácil acceso los productos, es conocida y sobre todo que las personas conozcan otra forma de presentarlos; aquí el problema muchas veces es que nosotros no queremos lo nuestro, no lo promovemos, no sacamos nuevas preparaciones, o nuevas presentaciones de los platos con nuestros productos y de esa forma nosotros fomentaríamos sobre todo lo que es la compra, adquisición de productos y de esa forma que los consumidores del L.A.V 180° ya sean administrativos, docente y estudiantes, tengan otra visión de lo que es cocina ecuatoriana de vanguardia.	Promoción y revalorización de la cocina ecuatoriana	Uso de productos locales, exploración de presentaciones	Se enfatizan la importancia de resaltar la cocina ecuatoriana en el L.A.V 180°, aprovechando los productos locales y ofreciendo opciones diversas y atractivas en el menú.
E3	El menú podría incluir proteínas nacionales y productos disponibles todo el año, con opciones simples pero variadas. Para aperitivos y entrantes, se pueden ofrecer ensaladas, platos de pescados y mariscos, y sopas tradicionales ecuatorianas. El menú se puede estructurar en entremeses, entradas y platos principales, abarcando tanto opciones internacionales como nacionales. En cuanto a los postres, se pueden destacar opciones locales e internacionales, utilizando frutas como el cacao en preparaciones fusionadas, como helados, cremas, flanes y postres individuales crocantes.	Diseño del menú	Estructura del menú según categorías.	Se idealiza un menú equilibrado y con un enfoque local e internacional.

Anexo 5.11

Pregunta 5: ¿Considera que esta propuesta mejoraría la imagen y reputación del restaurante universitario?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	Si porque nosotros tenemos que competir con varios negocios afuera de la universidad; competir en qué sentido, en cuestión de precios, calidad, que los estudiantes conozcan, diferencien y sobre todo ellos tengan un sitio donde puedan experimentar nuevas preparaciones, propuestas de gastronomía de vanguardia y sobre todo nosotros como siempre ha sido y será un referente en cuestión de lo que es gastronomía aquí a nivel provincial.	Competitividad y diferenciación	Ofrecer nuevas preparaciones.	Resalta la necesidad de competir con otros negocios fuera de la universidad en términos de precios, y calidad.
E3	Si yo pienso que el tema de la organización dentro de una cocina es fundamental, la planificación, la organización, cuando no tenemos una buena planificación y organización, difícilmente vamos a proyectar una buena imagen porque al contrario de eso se proyecta es desorganización, falta de disciplina, descoordinación y ciertas falencias que se pueden demostrar en el proceso de este trabajo y el prestigio es algo que se gana.	Importancia de la organización y planificación en el ámbito de la cocina.	Relación entre la organización y la imagen proyectada.	La falta de planificación puede conducir a desorganización, falta de disciplina y descoordinación, lo que afecta negativamente el proceso de trabajo.

Anexo 5.12

Pregunta 6: ¿Considera que es importante implementar un catálogo para que el cliente pueda elegir y ver la preparación que desee, este debería ser digital o físico?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E2	El menú digital es crucial debido al creciente uso de la tecnología en las oficinas y la universidad, lo que limita el tiempo disponible. Su formato digital permite fácil acceso tanto para docentes como administrativos que puedan estar fuera de las aulas. Los estudiantes en el campus también pueden ver el menú y seleccionar sus opciones preferidas. Además, la adopción del código QR ha simplificado el proceso, ya que la mayoría de los locales solo necesitan el código QR para mostrar el menú. Esta iniciativa también se alinea con la eliminación del papel en la universidad. En resumen, el menú digital se ha convertido en una herramienta innovadora y esencial dentro del campus universitario.	Uso de la tecnología	Catálogo digital	Resalta la importancia de que el catálogo sea digital
E3	El primer paso es determinar las preferencias del cliente y, a partir de ahí, se crea la parte visual del menú. Dada la tendencia actual, lo más adecuado sería un menú digital, que ofrece opciones programadas de los diversos platos del restaurante. Se debe elaborar un informativo que destaque las características del menú, ya sea en formato de carta o catálogo, y se debe incluir información sobre qué incluye cada opción y sus acompañamientos para resaltar el valor agregado para el cliente. Por último, si se busca una estandarización, la presentación visual del plato también adquiere gran importancia. En conclusión, un menú digital bien planificado es esencial para mejorar la experiencia del cliente en el restaurante.	Necesidades del cliente		Expone la importancia de captar la atención del cliente

Anexo 5.13

Pregunta 1: ¿Qué opina de la calidad de la comida y el servicio ofrecido en el restaurante?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E4	La calidad es excelente, la comida es muy buena es deliciosa y el servicio es muy bueno.	Evaluación general de la experiencia gastronómica	Calidad de la comida, sabor y servicio	Los eventos del L.A.V 180° han sido bien catalogados.

Anexo 5.14

Pregunta 2: ¿Desde su experiencia, que es más importante dentro de un evento la comida, el precio o el ambiente? ¿Por qué?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E4	Yo pienso que dentro mi experiencia me parece que es importante todo, todo influye para que la gente asista a un lugar a disfrutar de una comida, contando con que el ambiente sea agradable con buena música, el precio sea accesible para todos y que la comida sea excelente también es muy importante contar que el servicio debe ser inmediato para que la gente vuelva.	Factores influyentes para la satisfacción del cliente	Ambiente, precio accesible, calidad y rapidez.	Todos los aspectos son importantes para el cliente dentro de un evento.

Anexo 5.15

Pregunta 3: ¿Creería usted qué a la gente les gustaría un menú establecido por tiempos y comida gourmet?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E4	Bueno en general la gente prefiere una comida casera, pero hay personas especifica que les gusta una comida por tiempos si es interesante y comida gourmet también porque hay paladares exigentes, y también les gusta que estén bien presentados y de buena calidad.	Preferencias de los clientes.	Comida casera, comida por tiempos y comida gourmet	La comida gourmet es apetecible para los clientes.

Anexo 5.16

Pregunta 4: ¿Consideraría usted contratar la preparación de un menú de línea gourmet para un evento? ¿Por qué y de que magnitud?

Código	Respuesta	Categoría	Sub. Categoría	Comentario del investigador
E4	Si para un evento es muy importante contratar este tipo de líneas gourmet porque la presentación es muy agradable a la vista, la comida también es muy buena, por el sabor y todo, y específicamente para línea gourmet, contrataría talvez para una magnitud de 50 personas en adelante, yo creo que las personas preferirían una línea gourmet ecuatoriana porque a la mayoría le gusta nuestra comida, son embargo si es importante añadir otro tipo de comidas, como línea italiana, mexicana, asiática, europea y de otros países de Sudamérica.	Elección de líneas gourmet para eventos	Preferencia por la línea gourmet y diversidad de opciones gastronómicas.	La oferta gastronómica debe contener una diversidad de preparaciones.

Anexo 6

Instructivo para recetas y listas de compras

INSTRUCCIONES PARA HACER LAS COMPRAS y APLICAR LAS RECETAS ESTANDAR		
AUTOR:	Mateo Guerra J.	"Línea gourmet 180°"

Antes de realizar las compras para las respectivas preparaciones se debe tomar en cuenta las siguientes indicaciones:

- Las listas de compras están diseñadas para un rendimiento de 10 pax (porciones).
- Revisar el Stock del economato, para marcar las existencias y evitar el gasto excesivo en productos como: aceite, margarina, arroz, azúcar, huevos, entre Otros.
- Productos como sal, pimienta, mostaza, entre Otros; no están considerados en las recetas, se recomienda comprar una proporción grande por ejemplo (2kg de sal) para mantener en stock, esto debido a que su uso es en pequeñas cantidades.
- Va a existir un sobrante de ciertos productos, se recomienda empacar, etiquetar (tomar en cuenta la fecha de caducidad) y guardar, para realizar otras preparaciones dentro de lo que elija el cliente o para otras preparaciones dentro del L.A.V 180° y evitar el desperdicio.
- Los productos están costeados con precios de supermercado, así que pueden variar dependiendo del lugar donde se los compre.
- Si se cambia algún producto tomar en cuenta las cantidades.
- Para realizar las recetas se recomienda revisar la lista de compras y viceversa
- Dentro de las recetas estándar no costa ingredientes como: agua, sal, pimienta, entre otros.
- Las recetas están elaboradas para un rendimiento de 10 pax
- El precio de venta al público (P.V.P), incluye el 12% de IVA y 35% establecido por la Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

Anexo 7

Receta estándar Vol au vent de pollo y champiñones

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V180°

RECETA ESTÁNDAR #001					Código:	C.RECT. VOLPO
NOMBRE DEL PLATO: Vol au vent de pollo y champiñones			Porción Estándar (g.):	100	No-PAX:	36

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
500	g	Masa de hojaldre	0,007	3,55	
500	g	Harina de trigo sin polvo de hornear	0,002	0,89	
15	g	Huevo	0,010	0,15	
1,98	lb	Pechuga de pollo sin piel	2,732	5,41	
250	g	Mantequilla	0,010	2,6	
15	g	Nuez moscada	0,097	1,45	
1000	ml	Leche	0,001	0,9	
220	g	Champiñones enteros	0,007	1,46	
1	UNI	Cebolla perla	0,360	0,36	
1	UNI	Zanahoria	0,120	0,12	
120	g	Perejil	0,005	0,62	
1000	ml	Aceite	0,004	3,8	
			COSTO TOTAL:	21,3	
3624			COSTO P.V.P:	31,33	

PROCEDIMIENTO

Procedimiento:
Preparación de los Ingredientes:
Corta la pechuga de pollo en pequeños cubos y sazónalos con sal, pimienta o el aliño de preferencia.
Limpia los champiñones con un paño húmedo y córtalo en cuartos. Reserva algunos para decoración estos deben estar cortados en la mitad.
Pela y corta la cebolla perla en brunoise.
Pela y corta la zanahoria en brunoise.
Corta el pollo en cubos pequeños visibles y uniformes.
Lava, seca y reserva el perejil.
Elaboración del Aceite de perejil:
Blanquea el perejil, luego lícualo con 35 ml de aceite o más si es necesario.
Cuela con un colador fino o un pasador de café y reserva.
Elaboración del Relleno:
En una sartén grande saltea los cubos de pollo hasta que estén dorados por todos lados y cocidos.
Retira del fuego y reserva.
En la misma sartén, calienta la mantequilla y coloca la harina para crear un roux claro a fuego medio.
Agrega gradualmente la leche mientras revuelves constantemente para evitar grumos. Cocina hasta que la salsa se espese y tome una consistencia suave.
Añade los champiñones y continúa cocinando hasta que hayan liberado su líquido. Retira los ingredientes de la sartén y reserva.
Vuelve a incorporar el pollo, los champiñones, la cebolla y la zanahoria salteados. Revuelve bien para combinar los sabores. Ajusta la sazón si es necesario.
Los champiñones reservados para decoración deben cortados a la mitad y cortados cuidadosamente en el medio para lograr un aspecto de rejilla, saltear con mantequilla y sal.
Montaje y Horneado:
Extiende la masa de hojaldre y córtala en círculos del tamaño deseado para los vol-au-vent, se necesitan dos círculos por v vol-a u-vent.
Coloca los círculos de hojaldre en una bandeja para hornear y haz un pequeño agujero en uno de los dos círculos, en el centro de cada uno para crear una tapa la cual se debe hacer pequeños agujeros para decoración. Pinta con huevo batido para darles brillo.
Hornea los círculos de hojaldre uno sobre el otro la tapa que se corto debe ser horneada aparte no sobre estos, hornea según las instrucciones del paquete, o hasta que estén dorados e inflados.
Relleno y Presentación:
Una vez que los círculos de hojaldre estén horneados y enfriados, cuidadosamente haz un agujero en el vol-au-vent.
Rellena cada vol-au-vent con la mezcla de pollo y champiñones en salsa. Riega unas gotas de aceite de perejil y sirve caliente.
Espolvorea un poco de perejil picado por encima como guarnición.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG) (MG)
FRÍA	CALIENTE	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sarten	
Olla	

Anexo 8

Lista de compras para Vol au vent de pollo y champiñones

Lista de compras para Vol au vent de pollo					CódigoMG: L.C. VOLPOLLO
Producto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias
Masa de hojaldre	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	3,55	Comprar marca "La canasta"
Harina de trigo sin polvo de hornear	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,89	Revisar Stock
Huevo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	15g	0,15	Revisar Stock
Pechuga de pollo sin piel	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1,98 lb	5,41	
Mantequilla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	2,6	
Nuez moscada	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	15g	1,45	Revisar Stock
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9	
Champiñones enteros	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	220g	1,46	
Cebolla perla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 uni	0,36	
Zanahoria	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 uni	0,12	
Perejil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,62	
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock
Total				21,31	

Anexo 9

Receta estándar Vol au vent boloñesa

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V180°

RECETA ESTÁNDAR #002				Código:	RECT. VOLBOLO
NOMBRE DEL PLATO: Vol au vent de boloñesa			Porción Estándar (g.):	100	No-PAX: 47

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
CANTIDAD	Unidad de Medida			
500	g	Masa de hojaldre	0,007	3,55
500	g	Harina de trigo sin polvo de hornear	0,002	0,89
15	g	Huevo	0,010	0,15
500	g	Carne molida	0,004	2,05
200	g	Pasta de tomate	0,006	1,11
500	g	Vinagre	0,002	0,86
70	g	Albahaca	0,007	0,5
1000	g	Tomate riñon	0,002	1,5
240	g	Cebolla	0,002	0,36
200	g	Pasta ajo	0,004	0,83
500	g	Queso mozzarella	0,011	5,6
100	g	Queso parmesano	0,023	2,3
150	ml	Aceite de oliva	0,017	2,53
230	g	Tomate cherry	0,005	1,08
			COSTO TOTAL:	23,3
4705			COSTO P.V.P:	34,27

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación de los Ingredientes:
Corta la cebolla en trozos pequeños y pica el tomate tipo riñón en cubos pequeños.
Ralla el queso mozzarella y el queso parmesano.
Lava y seca las hojas de albahaca fresca.
Elaboración de la Salsa Pesto:
En un procesador de alimentos, coloca las hojas de albahaca, el queso parmesano rallado y un diente de ajo pelado.
Procesa los ingredientes hasta que estén bien picados y combinados.
Con el procesador en funcionamiento, agrega gradualmente el aceite de oliva en un flujo constante hasta que la salsa tenga la consistencia deseada. Puedes ajustar la cantidad de aceite según tu preferencia.
Elaboración de la Boloñesa:
En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva y agrega la cebolla. Cocina hasta que esté dorada y translúcida.
Agrega la carne molida y cocina hasta que esté bien dorada y cocida. Rompe la carne en trozos pequeños mientras se cocina.
Agrega la pasta de tomate y una pizca de pasta de ajo. Revuelve para combinar.
Añade un chorrito de vinagre para equilibrar los sabores y agrega sal y pimienta al gusto.
Deja cocinar a fuego bajo durante unos minutos para que los sabores se mezclen bien. Agrega hojas de albahaca picadas al final y revuelve.
En un tazón, combina los tomates cherry con un poco de salsa pesto y deja que maceren mientras preparas el resto de los ingredientes.
Elaboración de los Vol-au-Vent:
Montaje y Horneado Final:
Extiende la masa de hojaldre y córtala en círculos del tamaño deseado para los vol-au-vent, se necesitan dos círculos por v vol-au-vent.
Coloca los círculos de hojaldre en una bandeja para hornear y haz un pequeño agujero en uno de los dos círculos, en el centro de cada uno para crear una tapa la cual se debe hacer pequeños agujeros para decoración. Pinta con huevo batido para darles brillo.
Hornea los círculos de hojaldre uno sobre el otro la tapa que se corto debe ser horneada aparte no sobre estos, hornea según las instrucciones del paquete, o hasta que estén dorados e inflados.
Rellena cada vol-au-vent con la boloñesa preparada. Cubre con una capa de queso mozzarella rallado y queso parmesano.
Guarnición de Tomates Cherry Macerados:
Sirve los vol-au-vent en platos individuales.
Acompaña cada plato con los tomates cherry macerados en salsa pesto. Puedes colocarlos alrededor de los vol-au-vent o en un pequeño recipiente al lado.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)					Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	☐

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sarten	
Olla	

Anexo 10

Lista de compras Vol au vent boloñesa

Lista de compras para Vol au vent de boloñesa					CodigoMG: L.C. VOLBOLOÑESA
Producto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias
Masa de hojaldre	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	3,55	Comprar marca "La canasta"
Harina de trigo sin polvo de hornear	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,89	Revisar Stock
Huevo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	15g	0,15	Revisar Stock
Carne molida	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	2,05	
Pasta de tomate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	1,11	
Vinagre	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,86	Revisar Stock
Albahaca	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	70g	0,5	
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 kg	1,5	
Cebolla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	240g	0,72	
Pasta ajo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	0,83	Revisar Stock
Queso mozzarella	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	5,6	
Queso parmesano	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	2,3	
Aceite de oliva	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	150ml	2,53	Revisar Stock
Tomate cherry	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	230g	1,08	
Total				23,67	

Anexo 11

Receta estándar Ceviche mixto estilo jipijapa

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #003					Código:	OC.RECT. CEVIJ
NOMBRE DEL PLATO: Ceviche jipijapa			Porción Estándar (g.):	100	No-PAX:	24

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
CANTIDAD	Unidad de Medida				
200	g	Pasta de maní	0,007	1,31	
200	g	Mostaza Dijon	0,013	2,5	
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53	
454	g	Mix de mariscos	0,011	5,17	
500	g	Limón sutil	0,002	0,78	
210	g	Tomate riñón	0,003	0,6	
330	g	Pepinillo	0,002	0,66	
240	g	Cebolla	0,003	0,72	
260	g	Pimiento amarillo	0,003	0,7	
1	g	Plátano verde	0,300	0,3	
1	L	Aceite	3,800	3,8	
			COSTO TOTAL:	18,1	
2398			COSTO P.V.P:	26,56	

PROCEDIMIENTO

Lava y pela los mariscos si es necesario. Cocina los mariscos en agua con sal hasta que estén cocidos, pero aún tiernos. Luego, escúrrelos y déjalos enfriar.
Corta los mariscos en trozos más pequeños si son muy grandes para que sean más fáciles de comer en el ceviche.
Pela y corta el aguacate en cubos.
Exprime el jugo de los limones sutil y reserva.
Pela y pica la cebolla roja en brunoise.
Lava y corta el tomate tipo riñón en cubos.
Pela y corta el pepinillo en brunoise.
Lava y corta el pimiento amarillo en brunoise.
Pela el plátano verde y corta el verde para hacer chifles.
Elaboración del Aderezo:
En un tazón, mezcla la pasta de maní con la mostaza hasta obtener una mezcla homogénea. Agrega un poco de jugo de limón para ayudar a diluir la mezcla.
Agrega gradualmente el aceite mientras revuelves para formar un aderezo cremoso. Puedes agregar más jugo de limón si es necesario. Ajusta la consistencia y el sabor según tus preferencias. Agrega sal y pimienta al gusto.
Elaboración del Ceviche:
En un tazón grande, combina los mariscos cocidos, el aguacate, la cebolla roja, el tomate, el pepinillo y el pimiento amarillo.
Vierte el aderezo de pasta de maní y mostaza sobre los ingredientes del tazón. Mezcla suavemente para que todos los ingredientes se impregnen con el aderezo.
Marinado:
Agrega el jugo de limón sutil al tazón con los ingredientes del ceviche. Mezcla nuevamente para que los sabores se combinen.
Deja marinar en el refrigerador durante al menos 20-30 minutos para que los sabores se desarrollen y los mariscos tomen el sabor del aderezo y el limón.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA	CALIENTE	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sarten	
Olla	

Anexo 12

Lista de compras Ceviche mixto estilo jipijapa

Lista de compras para ceviche jipijapa					CodigoMG:	L.C. CEVIJIP
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Pasta de maní	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	1,31		
Mostaza Dijon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	2,5		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	2 UNI	1,53		
Mix de mariscos	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	454g	5,17		
Limón sutil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,78		
Tomate riñón	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	210g	0,6		
Pepinillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	330g	0,66		
Cebolla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	240g	0,72		
Pimiento amarillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	260g	0,7		
Plátano verde	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 UNI	0,3		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Total				18,07		

Anexo 13

Receta estándar Soufflé de maduro a los 3 quesos

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #004					Código:	OC.RECT. SOUFF
NOMBRE DEL PLATO: Souffle de Maduro				Porción Estándar (g.):	100	No-PAX: 25

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
330	g	Maduro	0,003	0,92
500	g	Queso mozzarella	0,011	5,6
150	g	Queso cheddar	0,013	1,95
450	g	Queso amasado	0,008	3,74
15	g	Huevo	0,040	0,6
1	L	Leche	0,800	0,8
500	g	Harina con plovo de hornear	0,002	1,17
30	g	Canela	0,030	0,9
1	L	Aceite	3,800	3,8
100	g	Perejil crespo	0,008	0,76
455	g	Panela molida	0,003	1,19
			COSTO TOTAL:	21,4
2532			COSTO P.V.P:	31,50

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación del Puré de Maduro:
Pela los maduros y córtalos en trozos pequeños.
Cocínalos con un poco de canela y panela molida, una vez que estén listo retíralos y con un tenedor o un machacador, aplasta los maduros hasta obtener un puré suave.
Mezcla de Quesos:
Ralla los quesos mozzarella, cheddar y queso amasado.
Agrega los quesos rallados al puré de maduro y mezcla bien para que se integren.
Elaboración de la Masa:
En un tazón, bate los huevos hasta que estén bien mezclados.
Agrega la harina con polvo de hornear y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
Incorpora la masa de huevo y harina a la mezcla de maduro y queso. Mezcla suavemente para combinar todos los ingredientes.
Preparación de los Moldes:
Engrasa ligeramente los moldes individuales para soufflé con un poco de aceite.
Espolvorea una pizca de panela molida en el fondo de cada molde.
Llenado y Horneado:
Llena los moldes con la mezcla de maduro y queso, dejando espacio en la parte superior para que el soufflé pueda inflarse mientras hornea.
Hornea los soufflés en un horno precalentado según las instrucciones a una temperatura adecuada para soufflés, generalmente alrededor de 180-200°C, hasta que estén dorados y hayan subido. Esto suele tomar alrededor de 20-25 minutos, pero el tiempo puede variar según el horno.
Preparación del Aire de Leche y Canela:
Calienta la leche con la canela en una cacerola hasta que esté caliente pero no hirviendo. Luego, retira del fuego y deja que la leche infunda con la canela durante unos minutos.
Utiliza un batidor de mano o una licuadora de mano (turmix) para espumar la leche hasta que obtengas una espuma ligera y aireada.
Presentación:
Retira los soufflés del horno con cuidado para que no se desinflen rápidamente.
Sirve los soufflés de maduro espolvoreados con perejil crespo picado y un poco de panela molida. Acompáñalos con el aire de leche y canela, colocando la espuma de leche encima de cada soufflé.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sarten	
Olla	

Anexo 14

Lista de compras Soufflé de maduro a los 3 quesos

Lista de compras para Souffle					CodigoMG:	L.C. SOUFFLE
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Maduro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	330g	0,92		
Queso mozzarella	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	5,6		
Queso cheddar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	150g	1,95		
Queso amasado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	450g	3,74		
Huevo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	4	15g	0,6	Revisar Stock	
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,8		
Harina con plovo de hornear	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	1,17	Revisar Stock	
Canela	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	30g	0,9	Revisar Stock	
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Perejil crespo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	0,76		
Panela molida	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	455g	1,19		
Total				21,43		

Anexo 15

Receta estándar Motes con chicharrón

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #005					Código:	C.RECT. MOTE
NOMBRE DEL PLATO: Motes con chicharrón			Porción Estándar (g.):	100	No-PAX:	24

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
500	g	Mote blanco cocinado	0,003	1,32	
15	g	Huevo	0,050	0,75	
500	g	Mote amarillo	0,003	1,32	
215	g	Chicharon molido o mapahuira	0,008	1,62	
190	g	Zanahoria	0,001	0,14	
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85	
120	g	Cilantro	0,004	0,49	
100	g	Chulpi con sal	0,012	1,16	
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53	
210	g	Tomate riñón	0,002	0,52	
240	g	Cebolla paiteña	0,004	0,91	
			COSTO TOTAL:	10,6	
2392			COSTO P.V.P:	15,60	

PROCEDIMIENTO

Instrucciones:
En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio.
Agrega la cebolla larga picada y la zanahoria rallada. Sofríe hasta que la cebolla esté transparente y la zanahoria esté tierna.
Añade el mote blanco cocinado y el mote amarillo cocinado a la sartén. Revuelve bien para combinar los ingredientes.
Agrega el chicharrón molido o mapahuira y mezcla nuevamente.
Rompe los huevos en un tazón aparte y bátelos ligeramente.
Vierte los huevos batidos sobre la mezcla en la sartén. Revuelve constantemente hasta que los huevos estén cocidos y se mezclen con los otros ingredientes.
Agrega cilantro picado al gusto y revuelve una vez más.
Instrucciones:
En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio.
Agrega la cebolla paiteña picada y la zanahoria rallada. Sofríe hasta que la cebolla esté tierna y dorada.
Añade el chicharrón molido o mapahuira a la sartén y revuelve para combinarlo con los otros ingredientes.
Agrega el mote amarillo cocinado y mezcla bien.
Incorpora el tomate riñón picado y continúa revolviendo.
Añade sal al gusto y mezcla nuevamente para distribuir uniformemente los sabores.
Agrega cilantro picado al final y remueve para incorporarlo.
Mezcla ambos y sírvelo con encurtido y aguacate.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 16

Lista de compras Motes con chicharrón

Lista de compras para Motes con chicharron					CodigoMG:	L.C. MOTECH
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Mote blanco cocinado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	1,32		
Huevo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	5	15g	0,75	Revisar Stock	
Mote amarillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	1,32		
Chicharon molido o mapahuira	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	215g	1,62		
Zanahoria	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	190g	0,14		
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Cilantro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,49		
Chulpi con sal	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	1,16		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2UNI	1,53		
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	210g	0,52		
Cebolla paiteña	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	240g	0,91		
Total				10,61		

Anexo 17

Receta estándar Locro serrano

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #006					Código:	DOC.RECT. LCRO
NOMBRE DEL PLATO: Locro serrano				Porción Estándar (g.):	180	No-PAX: 7

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
3	Kg	Papa chola	1,100	3,3
100	g	Habas peladas	0,008	0,76
1	L	Leche	0,900	0,9
500	g	Queso maduro	0,004	2
1	L	Crema de leche	3,570	3,57
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53
130	g	Aji	0,007	0,86
130	g	Achiote en pasta	0,007	0,93
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85
120	g	Cilantro	0,004	0,49
			COSTO TOTAL:	15,2
1287			COSTO P.V.P:	22,33

FOTO



PROCEDIMIENTO

En una olla grande, calienta un poco de aceite y añade el achiote en pasta para darle color al locro.
Agrega la cebolla larga picada y el ají picado si deseas un poco de picante. Sofríe hasta que la cebolla esté tierna y fragante.
Incorpora las habas peladas y las papas cholas peladas y cortadas en trozos medianos. Revuelve para combinar con los ingredientes sofritos.
Agrega suficiente agua para cubrir los ingredientes en la olla. Cocina a fuego medio hasta que las papas y las habas estén tiernas y cocidas.
Una vez que las papas y las habas estén cocidas, agrega leche al gusto para dar cremosidad a la sopa. La cantidad de leche dependerá de tu preferencia de espesor.
Añade el queso maduro rallado a la sopa y revuelve hasta que se derrita y se integre.
Agrega la crema de leche para darle un toque de suavidad y cremosidad.
Sazonar con sal y pimienta al gusto. Prueba y ajusta los condimentos según sea necesario.
Sirve el locro caliente decora cada plato con aguacate cortado en rodajas y cilantro picado por encima.

ÁREA	
FRÍA	CALIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 18

Lista de compras Locro serrano

Lista de compras para locro					CodigoMG:	L.C. LCRO
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Habas peladas	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	100g	0,76		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Queso maduro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	2		
Crema de leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,57		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2UNI	1,53		
Aji	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,86		
Achiote en pasta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,93	Revisar Stock	
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Cilantro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,49		
Total				15,19		

Anexo 19

Receta estándar Locro de cuero

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #007				Código:	.RECT. LCROCU
NOMBRE DEL PLATO: Locro de cuero			Porción Estándar (g.):	180	No-PAX: 10

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
3	Kg	Papa chola	1,100	3,3
1000	g	Cuero	0,004	4,19
1	L	Leche	0,900	0,9
50	g	Oregano	0,014	0,71
1	L	Crema de leche	3,570	3,57
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53
130	g	Aji	0,007	0,86
130	g	Achiote en pasta	0,007	0,93
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85
120	g	Cilantro	0,004	0,49
			COSTO TOTAL:	17,3
1737			COSTO P.V.P:	25,48

FOTO



PROCEDIMIENTO

En una olla grande, calienta un poco de aceite y añade el achiote en pasta para dar color al locro.
Agrega la cebolla larga picada y el ají picado si deseas un toque de picante. Sofríe hasta que la cebolla esté tierna y fragante.
Agrega el cuero de cerdo en trozos a la olla y sofríe hasta que se dore ligeramente y libere su sabor.
Añade las papas cholas peladas y cortadas en trozos medianos, y agrega suficiente agua para cubrir los ingredientes en la olla. Cocina a fuego medio hasta que las papas estén tiernas y el cuero se haya ablandado.
Agrega leche al gusto para darle cremosidad a la sopa. La cantidad de leche dependerá de tu preferencia de espesor.
Espolvorea orégano sobre la sopa para darle sabor. Ajusta la cantidad según tu preferencia.
Añade la crema de leche para darle suavidad y cremosidad al locro.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Prueba y ajusta los condimentos según sea necesario.
Sirve el locro caliente y decora cada plato con aguacate cortado en rodajas y cilantro picado por encima.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)					Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 20

Lista de compras Locro de cuero

Lista de compras para locro de cuero					CodigoMG:	L.C. LCROCUERO
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Cuero	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1000g	4,19		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Oregano	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,71		
Crema de leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,57		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2UNI	1,53		
Aji	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,86		
Achiote en pasta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,93	Revisar Stock	
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Cilantro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,49		
Total				17,33		

Anexo 21

Receta estándar Crema de tomate

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #008					Código:	C.RECT. CRMTC
NOMBRE DEL PLATO: Crema de tomate			Porción Estándar (g.):	180	No-PAX:	7

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
3	Kg	Papa chola	1,100	3,3	
500	g	Carne molida de cero	0,006	3,09	
210	g	Tomate riñon	0,010	2,08	
50	g	Oregano	0,014	0,71	
1	L	Crema de leche	3,570	3,57	
1	UNI	Aceite	3,800	3,8	
130	g	Achiote en pasta	0,007	0,93	
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85	
120	g	Cilantro	0,004	0,49	
			COSTO TOTAL:	18,8	
1315			COSTO P.V.P:	27,67	

PROCEDIMIENTO

Cuela con un colador fino o un pasador de café y reserva.
Elaboración de la crema:
Haz unas albóndigas pequeñas con la carne molida, sazónalas con sal y pimienta, fríe las para evitar que se desparramen en la sopa.
En una olla grande, calienta un poco de aceite y agrega el achiote en pasta para dar color y sabor a la crema.
Agrega la cebolla larga picada y sofríe hasta que esté tierna y fragante.
Agrega los tomates riñón picados a la olla y cocina hasta que estén suaves y se hayan reducido.
Agrega las papas cholas peladas y cortadas en trozos medianos a la olla. Cubre los ingredientes con agua y cocina a fuego medio hasta que las papas estén tiernas.
Espolvorea el orégano sobre los ingredientes y revuelve para combinar los sabores.
Retira la olla del fuego y permite que la mezcla se enfríe un poco antes de licuarla.
Utiliza una licuadora o una batidora de mano para hacerlo. Asegúrate de hacerlo en lotes si es necesario.
Regresa la mezcla licuada a la olla y vuelve a calentarla a fuego bajo.
Agrega la crema de leche a la olla para darle suavidad y cremosidad a la crema.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Sirve la crema caliente, decora cada plato con aceite de cilantro y crema de leche.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60

Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	Cocina
Cortador	Horno
Tabla	
Sartén	
Olla	

Anexo 22

Lista de compras Crema de tomate

Lista de compras para crema de tomate					CodigoMG:	L.C. CRMTOM
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Carne molida de cero	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	3,09		
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	8	210g	2,08		
Oregano	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,71	Revisar Stock	
Crema de leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,57		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Achiote en pasta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,93	Revisar Stock	
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Cilantro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,49		
Total				18,82		

Anexo 23

Receta estándar Crema del Huerto

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #009					Código:	C.RECT. CRMHU
NOMBRE DEL PLATO: Crema del huerto			Porción Estándar (g.):	180	No-PAX:	10

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
3	Kg	Papa chola	1,100	3,3
800	g	Zapallo pelado	0,002	1,77
190	g	Zanahoria	0,001	0,28
310	g	Remolacha	0,001	0,36
1	UNI	Aceite	3,800	3,8
130	g	Achiote en pasta	0,007	0,93
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85
120	g	Cilantro	0,004	0,49
			COSTO TOTAL:	11,8
1854			COSTO P.V.P:	17,3

FOTO



PROCEDIMIENTO

En una olla grande, calienta un poco de aceite y agrega el achiote en pasta para dar color y sabor a la crema.
Agrega la cebolla larga picada y sofríe hasta que esté tierna y fragante.
Añade la zanahoria y la papa chola peladas y cortadas en trozos medianos a la olla.
Cubre los ingredientes con agua y cocina a fuego medio hasta que estén tiernos.
Agrega el zapallo pelado y cortado en trozos a la olla. Continúa cocinando hasta que el zapallo esté suave.
Retira la olla del fuego y permite que la mezcla se enfríe un poco antes de licuarla.
Utiliza una licuadora o una batidora de mano para hacerlo. Asegúrate de hacerlo en lotes si es necesario.
Regresa la mezcla licuada a la olla y caliéntala a fuego bajo.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
En otra olla grande, calienta un poco de aceite y agrega el achiote en pasta para dar color y sabor a la crema.
Agrega la cebolla larga picada y sofríe hasta que esté tierna y fragante.
Añade las papas cholas peladas y cortadas en trozos medianos a la olla. Cubre los ingredientes con agua y cocina a fuego medio hasta que estén tiernos.
Agrega las remolachas peladas y cortadas en trozos a la olla. Continúa cocinando hasta que las remolachas estén suaves.
Retira la olla del fuego y permite que la mezcla se enfríe un poco antes de licuarla.
Utiliza una licuadora o una batidora de mano para hacerlo. Asegúrate de hacerlo en lotes si es necesario.
Regresa la mezcla licuada a la olla y caliéntala a fuego bajo.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Sirve la crema caliente, decora cada plato con cilantro picado por encima.

ÁREA	
FRÍA	CALIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 24

Lista de compras Crema del Huerto

Lista de compras para crema del huerto					CodigoMG:	L.C. CRMHUERT
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Zapallo pelado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	800g	1,77		
Zanahoria	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	190g	0,28		
Remolacha	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	310g	0,36		
Crema de leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,57		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Achiote en pasta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	130g	0,93	Revisar Stock	
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Cilantro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	120g	0,49		
Total				15,35		

Anexo 25

Receta estándar Consomé de pollo

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #009						Código:	C.RECT. CMSPO
NOMBRE DEL PLATO: Consome de pollo				Porción Estándar (g.):	180	No-PAX:	10

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
750	g	Yuca pelada	0,002	1,39
2,2	lb	Piernas de pollo	2,677	5,89
400	g	Zanahoria baby	0,006	2,38
250	g	Arverja	0,005	1,19
1	L	Aceite	3,800	3,8
300	UNI	Cebolla larga	0,003	0,85
100	g	Perejil	0,008	0,81
			COSTO TOTAL:	16,3
1803			COSTO P.V.P:	24,0

FOTO



PROCEDIMIENTO

En una olla grande, calienta un poco de aceite y agrega las piernas de pollo. Sofríe hasta que estén doradas por todos lados.
Agrega la cebolla larga picada y sofríe hasta que esté tierna y fragante.
Añade suficiente agua a la olla para cubrir las piernas de pollo y llevar a ebullición.
Reduce el fuego a medio-bajo y deja cocinar a fuego lento durante aproximadamente 30-40 minutos, retirando la espuma que se forma en la superficie durante la cocción.
Mientras se cocina el pollo, pela y corta la yuca en trozos pequeños.
Después de que el pollo se haya cocido durante el tiempo indicado, agrega la yuca pelada y cortada a la olla.
Añade las zanahorias baby y las arvejas a la olla.
Cocina a fuego medio hasta que la yuca esté tierna y cocida, y las verduras estén al dente.
Retira las piernas de pollo de la olla y desmenúzalas en pedazos pequeños. Descarta los huesos y vuelve a agregar la carne desmenuzada a la olla.
Sazona el consomé con sal y pimienta al gusto. Agrega perejil picado para dar sabor y frescura.
Sirve el consomé caliente en platos individuales, asegurándote de que cada porción tenga una buena cantidad de pollo desmenuzado o presa de pollo y verduras.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60

Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	Cocina
Cortador	Horno
Tabla	
Sartén	
Olla	

Anexo 26

Lista de compras Consomé de pollo

Lista de compras para Consome de pollo					CodigoMG:	L.C. CMSPOLLO
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Yuca pelada	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	750g	1,39		
Piernas de pollo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2,2lb	5,89		
Zanahoria baby	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	400g	2,38		
Arverja	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	1,19		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Perejil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	0,81		
Total				16,31		

Anexo 27

Receta estándar Ribeye

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #011						Código:	OC.RECT. RIBEY
NOMBRE DEL PLATO: Ribeye				**Porción Estándar (g.):**	400	**No-PAX:**	7

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
10	UNI	Corte Ribeye	3,900	39
3	Kg	Papa chola	1,100	3,3
150	g	Zanahoria blanca	0,002	0,3
1	L	Leche	0,900	0,9
260	g	Pimiento rojo	0,003	0,81
100	g	Perejil	0,008	0,81
250	g	Ajo en pepa	0,005	1,24
500	g	Limon sutil	0,002	0,78
1	L	Aceite	3,800	3,8
200	g	Lechuga morada	0,008	1,6
230	g	Tomate cherry	0,005	1,08
500	g	Rabano	0,001	0,59
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53
750	g	Zuquini amarillo	0,002	1,39
			COSTO TOTAL:	57,1
2957			COSTO P.V.P:	84,0

FOTO



PROCEDIMIENTO

Instrucciones:
Prepara el ribeye, asegurándote de que esté a temperatura ambiente antes de cocinarlo.
Calienta una sartén o parrilla a fuego medio-alto.
Agrega un poco de aceite a la sartén o parrilla para evitar que la carne se pegue.
Coloca el ribeye en la sartén o parrilla caliente y cocina durante 4-5 minutos por cada lado para obtener un punto de cocción bien cocido.
Usa un termómetro de cocina para asegurarte de que la temperatura interna de la carne alcance al menos 70°C (160°F) para considerarla bien cocida.
Retira el ribeye de la sartén o parrilla y déjalo reposar durante unos minutos antes de cortarlo en rebanadas y servir.
Chimichurri ingredientes:
Instrucciones:
Pica finamente el perejil y el ajo en pepa.
Exprime el jugo del limón sutil y agrégalo al perejil y al ajo.
Agrega aceite hasta obtener la consistencia deseada. Mezcla bien.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Deja reposar el chimichurri durante unos minutos antes de servir para que los sabores se mezclen.
Puré de Papa y Zanahoria Blanca:
Pela y corta las papas cholas y las zanahorias blancas en trozos medianos.
Hierve las papas y las zanahorias en agua con sal hasta que estén tiernas.
Escurre las papas y las zanahorias y colócalas en un recipiente.
Agrega un poco de leche y mantequilla a las papas y zanahorias.
Usa un machacador de papas o un tenedor para hacer puré, agregando más leche según sea necesario para lograr la consistencia deseada.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Ensalada:
La ensalada es una opción fresca y saludable. Aquí está cómo hacerla:
Lava y corta la lechuga morada en trozos.
Corta los tomates cherry por la mitad.
Ralla los rábanos y corta el zuquini amarillo en rodajas finas.
Pela y corta el aguacate en cubos.
Prepara un aderezo mezclando aceite, jugo de limón sutil, sal y pimienta al gusto.
En un tazón grande, combina todos los ingredientes de la ensalada.
Rocía el aderezo sobre la ensalada y mezcla suavemente para combinar los sabores.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60	Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 28

Lista de compras Ribeye

Lista de compras para Ribeye					CodigoMG:	L.C. RIBEYE
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Corte Ribeye	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	10	500g	39		
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Zanahoria blanca	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	150g	0,3		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Pimiento rojo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	260g	0,81		
Perejil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	0,81		
Ajo en pepa	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	1,24		
Limon sutil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,78		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Lechuga morada	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	1,6		
Tomate cherry	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	230g	1,08		
Rabano	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,59		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2UNI	1,53		
Zuquini amarillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	750g	1,39		
Total				57,13		

Anexo 29

Receta estándar Carnes coloradas

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #012					Código:	DC.RECT. CRNC
NOMBRE DEL PLATO: Carne colorada			**Porción Estándar (g.):**	400	**No-PAX:**	12

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
5,82	lb	Carne de chancho (bondiola)	3,333	19,4	
500	g	Mote blanco cocinado	0,003	1,32	
300	g	Cebolla larga	0,003	0,85	
1000	g	Papa criolla	0,004	3,6	
100	g	Perejil	0,008	0,81	
500	g	Aceite de achote	0,005	2,5	
100	g	Chulpi con sal	0,012	1,16	
1	L	Aceite	3,800	3,8	
210	g	Tomate riñon	0,002	0,52	
240	g	Cebolla paiteña	0,004	0,91	
500	g	Limon sutil	0,002	0,78	
450	g	Masa para empanadas	0,003	1,56	
330	g	Platano Maduro	0,003	0,92	
450	g	Queso amasado	0,008	3,74	
			COSTO TOTAL:	41,9	
4687			COSTO P.V.P:	61,5	



PROCEDIMIENTO

Instrucciones:
Corta la carne de chancho (bondiola) en trozos medianos.
En un tazón, mezcla la carne con cebolla larga picada, aceite de achote, chulpi con sal y perejil picado. Deja marinar por al menos 30 minutos.
Calienta un poco de aceite en una sartén grande y agrega la carne marinada. Sofríe hasta que la carne esté dorada por todos lados.
Agrega las papas criollas peladas y cortadas en trozos a la sartén. Cocina hasta que las papas estén tiernas.
Incorpora el tomate riñón picado y la cebolla paiteña picada. Revuelve y cocina hasta que los tomates estén suaves.
Agrega el mote blanco cocinado a la sartén y mezcla bien.
Exprime el jugo de limón sutil sobre la mezcla y sazona con sal y pimienta al gusto.
Cocina a fuego bajo durante unos minutos más para que los sabores se mezclen.
Instrucciones para empanada de mejido:
Pela y corta el plátano maduro en trozos.
Cocina los plántanos y luego aplástalos para formar una especie de tortilla de plátano.
Rellena cada tortilla de plátano
Doble la masa por la mitad y selle los bordes con un tenedor.
Fría las empanadas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes por fuera.
Retira las empanadas del aceite y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	**Equipos**
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 30

Lista de compras Carnes coloradas

Lista de compras para carnes coloradas					CodigoMG:	L.C CRNCOL
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Carne de chancho (bondiola)	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	2,91 Lb	19,4		
Mote blanco cocinado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	1,32		
Cebolla larga	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	300g	0,85		
Papa criolla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	1000g	3,6		
Perejil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	0,81		
Aceite de achote	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500ml	2,5	Revisar Stock	
Chulpi con sal	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	1,16		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	210g	0,52		
Cebolla paiteña	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	240g	0,91		
Limon sutil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,78		
Masa para empanadas	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	450g	1,56		
Platano Maduro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	330g	0,92		
Queso amasado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	450g	3,74		
Total				41,87		

Anexo 31

Receta estándar Filete de pescado encocado

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #013					Código:	OC.RECT. PESC
NOMBRE DEL PLATO: Pescado encocado			**Porción Estándar (g.):**	400	**No-PAX:**	7

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
450	g	Filetes de pescado	0,047	21,16	
250	g	Maracuya	0,006	1,44	
160	g	Pimiento verde	0,003	0,54	
260	g	Pimiento rojo	0,006	1,62	
100	g	Perejil	0,008	0,81	
200	ml	Aceite de achote	0,005	1,04	
1	kg	Arroz	2,070	2,07	
1	L	Aceite	3,800	3,8	
250	g	Lenteja	0,002	0,45	
240	g	Cebolla paiteña	0,004	0,91	
1	UNI	Platano verde	1,800	1,8	
400	ml	Leche de coco	0,006	2,45	
330	g	Pepinillo	0,002	0,66	
1	kg	Tomate riñon	1,500	1,5	
190	g	Zanahoria	0,001	0,28	
1	UNI	Lechuga criolla	0,650	0,65	
			COSTO TOTAL:	41,2	
2835			COSTO P.V.P:	60,5	



PROCEDIMIENTO

Encocado
Instrucciones:
En una sartén grande, calienta un poco de aceite y agrega el aceite de achote para dar color y sabor al encocado.
Agrega los pimientos verde y rojo picados y sofríe hasta que estén tiernos.
Añade la pulpa de maracuyá a la sartén y cocina durante unos minutos para que los sabores se mezclen.
Agrega la leche de coco y el pescado a la sartén. Cocina a fuego medio hasta que el pescado esté cocido y se desmenuce fácilmente.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Antes de servir, espolvorea perejil picado sobre el pescado encocado.
Arroz Moro de Lenteja:
Enjuaga y cocina las lentejas hasta que estén tiernas. Escúrrelas y reserva.
En una olla grande, calienta un poco de aceite y agrega la cebolla paiteña picada.
Sofríe hasta que esté tierna y fragante.
Agrega el arroz y las lentejas cocidas a la olla. Mezcla bien.
Agrega agua o caldo de acuerdo a las instrucciones del arroz y cocina hasta que el arroz esté cocido.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Patacones:
Pela el plátano verde y córtalo en trozos gruesos.
Calienta suficiente aceite en una sartén a fuego medio-alto.
Fría los trozos de plátano hasta que estén dorados y cocidos por dentro.
Retira los trozos de plátano y aplástalos con la palma de tu mano o con un objeto plano.
Vuelve a freír los patacones aplastados hasta que estén dorados y crujientes por fuera.
Escúrrelos sobre papel absorbente y sazona con sal al gusto.
Encurtido:
Corta los pepinillos, los tomates riñón y las zanahorias en rodajas finas.
Raspa la piel de las zanahorias para darles un aspecto atractivo.
Mezcla los ingredientes en un tazón y exprime el jugo de limón sutil sobre la mezcla.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA ☐	CALIENTE ■	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	**Equipos**
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 32

Lista de compras Filete de pescado encocado

Lista de compras para Pescado encocado					CodigoMG:	L.C PESCO
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Filetes de pescado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	4	450g	21,16		
Maracuya	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	3	250g	1,44		
Pimiento verde	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	160g	0,54		
Pimiento rojo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	260g	1,62		
Perejil	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	100g	0,81		
Aceite de achote	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200ml	1,04	Revisar Stock	
Arroz	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	2,07	Revisar Stock	
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Lenteja	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	0,45		
Cebolla paiteña	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	240g	0,91		
Platano verde	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	6	1 UNI	1,8		
Leche de coco	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	400ml	2,45		
Pepinillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	330g	0,66		
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 kg	1,5		
Zanahoria	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	190g	0,28		
Lechuga criolla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 UNI	0,65		
Total				41,18		

Anexo 33

Receta estándar Galantina de pollo

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #014					Código:	OC.RECT. GLPO
NOMBRE DEL PLATO: Galantina de pollo			**Porción Estándar (g.):**	400	**No-PAX:**	13

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
4,65	lb	Pollo entero grande	3,148	14,64
100	g	Tocino ahumado	0,063	6,28
500	g	Queso mozzarella	0,011	5,6
250	g	Espinaca	0,003	0,65
1900	g	Piña	0,001	1,22
500	g	Harina de trigo sin polvo de hornear	0,002	0,89
250	kg	Mantequilla	0,010	2,6
1	L	Leche	0,900	0,9
750	g	Zuquini amarillo	0,002	1,39
220	g	Champiñones entreros	0,007	1,46
260	g	Pimiento rojo	0,006	1,62
330	g	Berenjena	0,003	0,87
3	kg	Papa chola	1,100	3,3
15	g	Nuez moscada	0,097	1,45
			COSTO TOTAL:	42,9
5084			COSTO P.V.P:	63,0

FOTO



PROCEDIMIENTO

Galantina de Pollo:
Deshuesa el pollo manteniendo la forma intacta. Abre el pollo por el centro, retirando cuidadosamente los huesos.
En un tazón, mezcla la espinaca picada, el queso mozzarella rallado y el tocino ahumado picado.
Rellena el pollo con la mezcla de espinaca, queso y tocino.
Enrolla el pollo para formar un rollo compacto y asegúralo con hilo de cocina.
En una cacerola grande, derrite la mantequilla y agrega la harina de trigo para hacer un roux.
Añade gradualmente la leche mientras revuelves para hacer una bechamel. Agrega nuez moscada, sal y pimienta al gusto.
Coloca el pollo relleno en la cacerola con la bechamel y cocina a fuego medio-bajo durante aproximadamente 1-2 horas, o hasta que el pollo esté cocido y tierno.
Una vez cocido, deja enfriar un poco antes de rebanar.
Salsa de Piña:
Corta la piña en trozos pequeños.
En una sartén, derrite un poco de mantequilla y agrega la piña.
Cocina la piña a fuego medio hasta que se ablande y caramelice ligeramente.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Mil Hojas de Papas:
Pela las papas cholas y córtalas en rodajas finas.
Precalienta el horno a 180°C (350°F).
Engrasa un molde para hornear y coloca una capa de papas en el fondo.
Rocía un poco de mantequilla derretida sobre las papas y sazona con sal y pimienta.
Repite el proceso para crear varias capas de papas, alternando con mantequilla y condimentos.
Hornea las papas en el horno precalentado durante aproximadamente 30-40 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes.
Verduras Salteadas:
Calienta un poco de aceite en una sartén grande.
Agrega las verduras cortadas en trozos a la sartén y saltea hasta que estén tiernas y doradas.
Sazona con sal y pimienta al gusto.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60	Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 34

Lista de compras Galantina de pollo

Lista de compras para Galantina de pollo					CodigoMG:	L.C. GLPOL
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Pollo entero grande	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	4,65lb	14,64		
Tocino ahumado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	4	100g	6,28		
Queso mozzarella	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	5,6		
Espinaca	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	0,65		
Piña	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1900g	1,22		
Harina de trigo sin polvo de hornear	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,89	Revisar Stock	
Mantequilla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	2,6		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Zuquini amarillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	750g	1,39		
Champiñones entreros	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	220g	1,46	Comprar tipo "portobello"	
Pimiento rojo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	260g	1,62		
Berenjena	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	3	330g	0,87		
Papa chola	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	3kg	3,3		
Nuez moscada	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	15g	1,45	Revisar Stock	
Total				42,87		

Anexo 35

Receta estándar Tonga manaba

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #015					Código:	C.RECT. TONG
NOMBRE DEL PLATO: Tonga manaba			Porción Estándar (g.):	400	No-PAX:	5

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
4,65	lb	Pollo entero grande	3,148	14,64	
330	g	Plátano Maduro	0,006	1,84	
500	g	Hojas de plátano	0,006	3,2	
250	g	Alverja	0,005	1,19	
1	kg	Arroz	2,070	2,07	
200	g	Pasta de maní	0,007	1,31	
1	L	Aceite	3,800	3,8	
260	g	Pimiento rojo	0,006	1,62	
2	UNI	Aguacate	0,765	1,53	
1	Kg	Tomate riñón	1,500	1,5	
240	g	Cebolla paiteña	0,004	0,91	
200	ml	Aceite de achote	0,005	1,04	
			COSTO TOTAL:	34,7	
1990			COSTO P.V.P:	50,9	



PROCEDIMIENTO

Tonga de Pollo:
Trocea el pollo en partes más pequeñas.
En una olla grande, calienta un poco de aceite de achote y sofríe la cebolla paiteña picada y el pimiento rojo picado hasta que estén dorados y fragantes.
Agrega el pollo troceado y cocina hasta que esté dorado por todos lados.
Agrega agua suficiente para cubrir el pollo y cocina a fuego medio-bajo hasta que el pollo esté tierno y cocido.
Mientras el pollo se cocina, pela los plátanos maduros y córtalos en trozos.
En una sartén aparte, calienta aceite y fríe los trozos de plátano maduro hasta que estén dorados y cocidos por dentro.
Escurre los trozos de plátano en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
Escurre el pollo cocido y desmenúzalo en pedazos más pequeños.
Mezcla el pollo desmenuzado con las alverjas cocidas y el arroz cocido.
Salsa de Maní:
En una sartén, calienta un poco de aceite y agrega la pasta de maní.
Cocina la pasta de maní a fuego medio hasta que esté bien calentita y se vuelva más líquida.
Agrega agua poco a poco para diluir la pasta de maní y crear la consistencia deseada para la salsa.
Sazona con sal y pimienta al gusto. Ajusta los condimentos según tus preferencias.
Bolas de Maduro:
Pela los plátanos maduros y córtalos en trozos grandes.
Calienta suficiente aceite en una sartén a fuego medio-alto.
Fríe los trozos de plátano hasta que estén dorados y cocidos por dentro.
Retira los trozos de plátano y escúrrelos sobre papel absorbente.
Aplasta los trozos de plátano con la palma de tu mano para formar bolas.
Vuelve a freír las bolas de plátano aplastado hasta que estén doradas y crujientes por fuera.
Escúrrelas nuevamente sobre papel absorbente y sazona con sal al gusto.
Aguacate:
No necesita preparación adicional, simplemente córtalo en rebanadas para servir.
Presentación:
En un plato grande, coloca hojas de plátano como base. Luego, acomoda una porción de la mezcla de pollo, alverjas y arroz sobre las hojas de plátano. Acompaña con las bolas de maduro y las rebanadas de aguacate. Sirve la salsa de maní en un recipiente aparte para que cada comensal pueda servirse a su gusto.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA	CALIENTE	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Sartén	
Olla	

Anexo 36

Lista de compras Tonga manaba

Lista de compras para Tonga manaba					CodigoMG:	L.C. TONGMB
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Pollo entero grande	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	4,65lb	14,64		
Platano Maduro	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	4	330g	1,84		
Hojas de platano	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	500g	3,2		
Arverja	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	1,19		
Arroz	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	2,07	Revisar Stock	
Pasta de mani	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	1,31		
Aceite	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8	Revisar Stock	
Pimiento rojo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	2	260g	1,62		
Aguacate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	2UNI	1,53		
Tomate riñon	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1 kg	1,5		
Cebolla paiteña	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	240g	0,91		
Aceite de achote	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200ml	1,04	Revisar Stock	
Total				34,65		

Anexo 37

Receta estándar Selva negra

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #016					Código:	OC.RECT. SELNE
NOMBRE DEL PLATO: Selva Negra				Porción Estándar (g.):	100	No-PAX: 6

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
1	kg	Premezcla de chocolate	3,000	3
256	g	Cerezas en almibar	0,011	2,9
1	L	Crema para batir	3,800	3,8
200	g	Chocolate en barra	0,012	2,33
170	g	Cacao en polvo	0,008	1,4
1	L	Leche	0,900	0,9
1	kg	Azucar	1,900	1,9
15	g	Huevos	0,100	1,5
1	lb	Margarina	1,800	1,8
			COSTO TOTAL:	19,5
646			COSTO P.V.P:	28,7

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación del Bizcocho:
Precalienta el horno a la temperatura indicada en la premezcla de chocolate.
En un tazón grande, mezcla la premezcla de chocolate con el cacao en polvo.
En otro tazón, bate los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y de color claro.
Agrega la margarina derretida y el extracto de vainilla (si estás usando) a la mezcla de huevos y azúcar. Mezcla bien.
Agrega la mezcla de premezcla de chocolate y cacao en polvo a la mezcla de huevos y margarina, alternando con la leche. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
Vierte la masa en moldes previamente engrasados y enharinados.
Hornea según las indicaciones de la premezcla de chocolate o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
Una vez horneados, saca los bizcochos del horno y déjalos enfriar completamente antes de desmoldar.
Preparación del Relleno:
Escurre las cerezas en almíbar y reserva el almíbar.
En un tazón, bate la crema para batir hasta que forme picos suaves. Si lo deseas, puedes endulzar ligeramente la crema con un poco del almíbar de las cerezas.
Drena las cerezas en almíbar y resérvalas para el montaje.
Armado de la Torta:
Corta los bizcochos horneados en capas horizontales.
Coloca una capa de bizcocho en el plato de presentación y empápala con un poco de almíbar de cerezas.
Extiende una capa de crema batida sobre el bizcocho y coloca algunas cerezas sobre la crema.
Repite el proceso con las capas restantes, alternando entre bizcocho, crema y cerezas.
Cubre toda la torta con una capa fina de crema batida. Esto se conoce como "cubierta crumb coat" y ayuda a sellar las migas.
Refrigera la torta durante al menos 30 minutos para que la capa de crema se endurezca.
Decoración Final
Cubre la torta con una capa generosa de crema batida, asegurándote de que esté suave y uniforme.
Ralla o corta en virutas el chocolate en barra y decora los bordes superiores de la torta.
Decora la parte superior de la torta con más cerezas en almíbar y las virutas de chocolate.

ÁREA	
FRÍA	CALIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Manga past.	batidora
Olla	
Cortadores	

Anexo 38

Lista de compras Selva negra

Lista de compras para selva negra					CodigoMG:	L.C. SELNEG
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Premezcla de chocolate	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	3		
Cerezas en almibar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	256g	2,9		
Crema para batir	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8		
Chocolate en barra	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	200g	2,33		
Cacao en polvo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	170g	1,4		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Azucar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	1,9	Revisar Stock	
Huevos	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	10	15g	1,5	Revisar Stock	
Margarina	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1lb	1,8	Revisar Stock	
Total				19,53		

Anexo 39

Receta estándar Cheesecake de zambo

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #017					Código:	C.RECT. CHSSZ
NOMBRE DEL PLATO: Cheesecake de zambo				Porción Estándar (g.): 100	No-PAX:	18

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
600	g	Quso crema	0,007	4,2
1	L	Crema de leche	3,570	3,57
600	g	Zambo pelado	0,003	1,97
1	L	Crema para batir	3,800	3,8
11	g	Gelatina sin sabor	0,025	0,27
1	L	Leche	0,900	0,9
1	kg	Azucar	1,900	1,9
15	g	Huevos	0,100	1,5
50	g	Menta	0,008	0,4
3	UNI	Galletas maria	1,053	3,16
500	g	Harina	0,002	0,89
1	lb	Margarina	1,800	1,8
			COSTO TOTAL:	24,4
1784			COSTO P.V.P:	35,8

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación de la Base de Galletas:
Tritura las galletas María hasta obtener migas finas. Puedes usar un procesador de alimentos o una bolsa de plástico y un rodillo.
En un tazón, mezcla las migas de galletas con la harina.
Agrega la margarina derretida y mezcla bien hasta que las migas estén húmedas y puedas formar una masa que se mantenga unida.
Cubre el fondo de un molde para cheesecake con la masa de galletas y presiona firmemente para crear una base uniforme.
Preparación del Relleno:
En una cacerola, cocina el zambo pelado hasta que esté tierno. Luego, haz un puré con un tenedor o procesador de alimentos.
En un tazón grande, mezcla el queso crema y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
Agrega los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.
Agrega el puré de zambo y mezcla hasta que esté completamente incorporado.
En un recipiente aparte, disuelve la gelatina sin sabor en la leche caliente. Deja enfriar un poco.
Agrega la gelatina disuelta a la mezcla de queso y zambo, y mezcla hasta que esté bien combinado.
Finalmente, agrega la crema de leche y la crema para batir. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados.
Ensamblaje y Horneado:

Vierte la mezcla de relleno sobre la base de galletas en el molde para cheesecake.
Precalienta el horno a la temperatura indicada en la receta (generalmente alrededor de 160-170°C).
Hornea el cheesecake en el horno precalentado durante el tiempo indicado en la receta o hasta que esté firme en el centro y ligeramente dorado en los bordes.
Una vez horneado, apaga el horno y deja que el cheesecake se enfríe en el horno con la puerta entreabierta durante unos 30 minutos.
Luego, retira el cheesecake del horno y déjalo enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerarlo durante varias horas o hasta que esté bien frío y firme.
Decoración:
Antes de servir, decora la parte superior del cheesecake con frambuesas y hojas de menta

ÁREA	
FRÍA ☐	CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Manga past.	batidora
Olla	

Anexo 40

Lista de compras Cheesecake de zambo

Lista de compras para Cheesecake de zambo					CodigoMG:	L.C. CHSSZAM
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Quso crema	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	600g	4,2		
Crema de leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,57		
Zambo pelado	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	600g	1,97		
Crema para batir	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8		
Gelatina sin sabor	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	11g	0,27		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Azucar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	1,9	Revisar Stock	
Huevos	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	10	15g	1,5	Revisar Stock	
Menta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,4		
Galletas maria	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	3	1 UNI	3,16		
Harina	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,89	Revisar Stock	
Margarina	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1lb	1,8	Revisar Stock	
Total				24,36		

Anexo 41

Receta estándar Panna cotta de higo y queso

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #018				Código:	DC.RECT. PAHIG
NOMBRE DEL PLATO: Panna cotta de higo y queso			Porción Estándar (g.):	100	No-PAX: 14

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
250	g	Quso crema	0,007	1,7
550	g	Dulce de higos	0,005	2,48
1	L	Crema para batir	3,800	3,8
30	g	Gelatina sin sabor	0,031	0,94
1	L	Leche	0,900	0,9
50	g	Menta	0,008	0,4
1	kg	Azucar	1,900	1,9
500	g	Queso fresco	0,007	3,34
			COSTO TOTAL:	15,5
1383			COSTO P.V.P:	22,7

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación de la Panna Cotta:
En un tazón pequeño, coloca la gelatina sin sabor y agrega un poco de agua fría para hidratarla. Deja reposar durante unos minutos hasta que la gelatina se vuelva suave.
En una cacerola, calienta la crema para batir a fuego medio. Agrega el azúcar y remueve hasta que se disuelva por completo.
Agrega el queso crema y el dulce de higos a la cacerola. Continúa removiendo hasta que todos los ingredientes se mezclen y se calienten, pero no hiervan.
Agrega la gelatina hidratada a la mezcla caliente y revuelve hasta que se disuelva por completo.
Retira la cacerola del fuego y deja que la mezcla se enfríe un poco.
Enfriamiento y Montaje:
Agrega la leche a la mezcla de queso, crema y gelatina, y mezcla hasta obtener una consistencia suave y uniforme.
Divide la mezcla en moldes individuales o vasos. Deja un poco de espacio en la parte superior para posibles decoraciones o capas adicionales.
Refrigera los moldes durante al menos 4 horas, o hasta que la panna cotta esté firme y completamente cuajada.
Decoración:
Antes de servir, puedes agregar una capa adicional de dulce de higos en la parte superior de cada panna cotta. Esto no solo aportará sabor, sino también un toque visual atractivo.
Si lo deseas, puedes desmoldar las panna cottas antes de servirlas. Para desmoldarlas, sumerge brevemente los moldes en agua caliente y luego desliza un cuchillo alrededor del borde para aflojarlas.
Presentación:
Sirve cada panna cotta en un plato individual o en vasos. Decora con hojas de menta fresca y, si prefieres, añade pequeñas porciones de queso fresco e higo en la parte superior para un contraste de texturas.

ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)						Otro (MG)
FRÍA	CALIENTE	5	15	20	30	45	60	

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS	
Cuchillo	Equipos
Cortador	Batidora
Tabla	
Manga past.	
Olla	

Anexo 42

Lista de compras Panna cotta de higo y queso

Lista de compras para panna cotta de higo y queso					CodigoMG:	L.C. PAHIGQ
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Quso crema	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	250g	1,7		
Dulce de higos	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	550g	2,48		
Crema para batir	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8		
Gelatina sin sabor	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	30g	0,94		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Menta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,4		
Azucar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	1,9	Revisar Stock	
Queso fresco	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	3,34		
Total				15,46		

Anexo 43

Receta estándar Brazo gitano de maracuyá

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #019					Código:	OC.RECT. BZMA
NOMBRE DEL PLATO: Brazo gitano de maracuya				Porción Estándar (g.):	100	No-PAX: 4

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
1	kg	Premezcla de vainilla	3,000	3
85	g	Franbuesa	0,012	1
1	L	Crema para batir	3,800	3,8
250	g	Maracuya	0,008	1,92
14	oz	Pulpa de maracuya	0,126	1,77
1	L	Leche	0,900	0,9
50	g	Menta	0,008	0,4
1	g	Azucar	1,900	1,9
15	g	Huevos	0,100	1,5
1	lb	Margarina	1,800	1,8
			COSTO TOTAL:	18,0
419			COSTO P.V.P:	26,4

FOTO



PROCEDIMIENTO

Preparación del Bizcocho:
Precalienta el horno a la temperatura indicada en la premezcla de vainilla.
En un tazón grande, bate los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y de color claro.
Agrega la margarina derretida y mezcla bien.
Agrega la premezcla de vainilla y mezcla suavemente hasta que esté bien incorporada.
Vierte la masa en una bandeja de hornear forrada con papel pergamino, procurando que quede una capa uniforme.
Hornea el bizcocho en el horno precalentado según las indicaciones de la premezcla o hasta que esté dorado y cocido en el centro.
Una vez horneado, saca el bizcocho del horno y deja que se enfríe durante unos minutos.
Preparación del Relleno:
En un tazón, bate la crema para batir hasta que forme picos suaves.
En otro recipiente, mezcla la pulpa de maracuyá con un poco de azúcar al gusto para crear un relleno de maracuyá dulce.
Después de que el bizcocho se haya enfriado un poco, cuidadosamente despega el papel pergamino y voltea el bizcocho sobre una superficie plana.
Extiende la crema batida sobre la superficie del bizcocho de manera uniforme.
Luego, distribuye la pulpa de maracuyá dulce sobre la crema batida.
Armado:
Con la ayuda del papel pergamino, comienza a enrollar el bizcocho desde uno de los extremos cortos, formando un rollo. El papel pergamino te ayudará a enrollar el brazo gitano con suavidad y sin romperlo.
Una vez que hayas enrollado el brazo gitano, colócalo en una bandeja o plato de presentación con la unión del rollo hacia abajo.
Refrigera el brazo gitano durante al menos 1 hora para que se mantenga firme y sea más fácil de cortar.
Decoración:
Antes de servir, corta el brazo gitano en porciones individuales.
Decora cada porción con frambuesas (o frutas rojas de tu elección) y unas hojas de menta fresca.
Si lo deseas, puedes también verter un poco de pulpa fresca de maracuyá sobre el plato para añadir un toque extra de sabor y presentación.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60	Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	Cocina
Cortador	Horno
Tabla	batidora
Manga past.	
Olla	
Cortadores	

Anexo 44

Lista de compras Brazo gitano de maracuyá

Lista de compras para Brazo gitano de maracuya					CodigoMG:	L.C. BZMAR
Porducto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Premezcla de vainilla	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	3		
Franbuesa	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	85g	1		
Crema para batir	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8		
Maracuya	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	4	250g	1,92		
Pulpa de maracuya	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	14oz	1,77		
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Menta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,4		
Azucar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	1,9	Revisar Stock	
Huevos	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	10	15g	1,5	Revisar Stock	
Margarina	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1lb	1,8	Revisar Stock	
Total				17,99		

Anexo 45

Receta estándar Pie de limón

LINEA GOURMET EVENTOS L.A.V 180°

RECETA ESTÁNDAR #020					Código:	OC.RECT. PIELI
NOMBRE DEL PLATO: Pie de limón				**Porción Estándar (g.):** 100	**No-PAX:**	10

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
500	g	Harina de trigo sin polvo de hornear	0,002	0,89
400	g	Maicena	0,003	1,11
1	L	Crema para batir	3,800	3,8
1	UNI	Limón meyer amarillo	0,550	0,55
50	g	Menta	0,008	0,4
30	g	Canela	0,030	0,9
1	L	Leche	0,900	0,9
1	kg	Azúcar	1,900	1,9
15	g	Pre mezcla crema pastelera	0,100	1,5
1	lb	Margarina	1,800	1,8
			COSTO TOTAL:	13,8
1000			COSTO P.V.P:	20,21

FOTO



PROCEDIMIENTO

Instrucciones:
Preparación de la Base:
Precalienta el horno a la temperatura indicada para hornear la masa.
En un tazón, mezcla la harina de trigo, la margarina derretida y el azúcar hasta obtener una masa que se pueda compactar.
Presiona la masa en el fondo de un molde para pastel previamente engrasado y enharinado, asegurándote de que quede uniforme y compacta.
Hornea la base en el horno precalentado según las indicaciones de la receta de la masa, generalmente hasta que esté dorada y cocida.
Preparación del Relleno:
En una cacerola, mezcla la maicena, la premezcla de crema pastelera y el azúcar.
Agrega la leche poco a poco, revolviendo constantemente para evitar que se formen grumos.
Cocina la mezcla a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente hasta que espese y adquiera una consistencia similar a la crema pastelera.
Retira la cacerola del fuego y agrega la ralladura de limón meyer amarillo, así como el jugo de limón meyer recién exprimido. Mezcla bien.
Armado y Horneado:
Vierte la mezcla de relleno sobre la base horneada en el molde.
Hornea el pie de limón en el horno precalentado a una temperatura moderada hasta que el relleno esté firme y ligeramente dorado en la parte superior. Esto generalmente toma unos minutos, pero el tiempo puede variar según la receta específica.
Enfriamiento y Decoración:
Una vez horneado, retira el pie de limón del horno y déjalo enfriar a temperatura ambiente.
Una vez que esté completamente enfriado, refrigéralo durante al menos 2 horas para que el relleno se asiente y se enfríe por completo.
Presentación:
Antes de servir, bate la crema para batir hasta que forme picos suaves y cubre la superficie del pie con la crema batida.
Decora con hojas de menta fresca y un toque de canela en polvo espolvoreada sobre la crema batida.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ■

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

5	15	20	30	45	60	Otro (MG)

INSTRUMENTACIÓN Y EQUIPOS

	Equipos
Cuchillo	
Cortador	Cocina
Tabla	Horno
Manga past.	
Olla	
Cortadores	

Anexo 46

Lista de compras Pie de limón

Lista de compras para Pie de limón					CodigoMG:	L.C. PIELIM
Producto	Sugerencia de compra	Cantidad por unidades	Peso	Costo	Notas y sugerencias	
Harina de trigo sin polvo de hornear	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	500g	0,89	Revisar Stock	
Maicena	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	400g	1,11		
Crema para batir	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	3,8		
Limón meyer amarillo	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	5	1UNI	0,55		
Menta	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	50g	0,4		
Canela	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	30g	0,9	Revisar Stock	
Leche	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1L	0,9		
Azúcar	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1kg	1,9	Revisar Stock	
Pre mezcla crema pastelera	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	10	15g	1,5	Revisar Stock	
Margarina	"Supermercados y minimarkets de la cuidad"	1	1lb	1,8	Revisar Stock	
Total				13,75		