

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS

Plan de investigación de fin de carrera titulado:

**“ANÁLISIS DE GUSTOS Y PREFERENCIAS DEL PERSONAL DEL
MINISTERIO DEL AMBIENTE Y SU INFLUENCIA EN EL SERVICIO
DE CATERING CON MENÚ DE COCINA NEO ECUATORIANA. AÑO
2014”**

Realizado por:

ANDRÉS ALBERTO LEVOYER GÓMEZ

Director del proyecto:

MG. MARÍA ELENA PULGAR

Como requisito para la obtención del título de:

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE LA ALTA COCINA

DECLARACION JURAMENTADA

Yo, Andrés Alberto Levoyer Gómez, con cédula de identidad # 1717310849, declaro bajo juramento que el trabajo aquí desarrollado es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado a calificación profesional; y, que ha consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración, cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

Andrés Aberto Levoyer Gómez

C.C.: 1717310849

DECLARATORIA

El presente trabajo de investigación titulado:

**“ANÁLISIS DE GUSTOS Y PREFERENCIAS DEL PERSONAL DEL
MINISTERIO DEL AMBIENTE Y SU INFLUENCIA EN EL SERVICIO
DE CATERING CON MENÚS DE COCINA NEO ECUATORIANA. AÑO
2014”**

Realizado por:

ANDRÉS ALBERTO LEVOYER GOMEZ

Como requisito para la obtención del título de:

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE LA ALTA COCINA

Ha sido dirigido por la profesora:

MG. MARÍA ELENA PULGAR

Quien considera que constituye un trabajo original de su autor

DIRECTORA

Los profesores informantes:

Israel Peralta

Carmen Coral

Después de revisar el trabajo presentado, lo han calificado como apto para su defensa oral
ante el tribunal examinador

Israel Peralta

Carmen Coral

Quito, Marzo de 2015

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de culminación de carrera a mis padres y familia que gracias a su apoyo han logrado educarme profesionalmente y como ser humano de la mejor manera.

AGRADECIMIENTOS

A mi madre y a mi padre que me apoyan incondicionalmente en todo momento de mi vida.

A mi abuelo y hermana que siempre están pendientes de mi desarrollo personal.

A mi abuela que desde el cielo cuida de mí.

A Dios que guía mi camino.

Tabla de contenido

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 El Problema de Investigación	1
1.1.1 Planteamiento del Problema	1
1.1.1.1 Diagnóstico del Problema.....	1
1.1.1.2 Pronóstico	2
1.1.1.3 Control del Pronóstico	3
1.1.2 Formulación del Problema.....	3
1.1.3 Sistematización del Problema.....	3
1.1.4 Objetivo General.....	4
1.1.5 Objetivos Específicos	4
1.1.6 Justificación	4
1.2 Marco Teórico	5
1.2.1 Estado actual del conocimiento sobre el tema.....	5
1.2.2 Adopción de una perspectiva teórica.....	10
1.2.3 Marco conceptual	11
1.2.4 Hipótesis	12
1.2.5 Identificación y caracterización de las variables	12
CAPITULO II. MÉTODO.....	13
2.1 Tipo de estudio	13

2.2 Modalidad de investigación.....	13
2.3 Método.....	14
2.4 Población y muestra:	14
2.5 Selección de instrumentos de investigación	16
Encuestas:	16
2.6 Validez y confiabilidad de los instrumentos.....	16
2.7 Operacionalización de variables	16
2.8. Procesamiento de datos	18
CAPÍTULO III. RESULTADOS	19
3.1 Levantamiento de datos:	19
3.2 Presentación y análisis de resultados	32
3.2.1 Análisis de gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente para la aceptación de un catering de comida neo ecuatoriana	32
3.2.2 Diseño del menú de cocina neo ecuatoriana que se adapte a los gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente.....	33
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN.....	138
4.1 Conclusiones	138
4.2 Recomendaciones	139
5. Bibliografía.....	140

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cálculo de la muestra	15
Tabla 2. Variable dependiente	16
Tabla 3. Variable independiente.....	17
Tabla 4. Género	24
Tabla 5. Edad.....	25
Tabla 6. Gusto por la comida ecuatoriana	26
Tabla 7. Conocimiento de variedad de productos gastronómicos en el Ecuador	26
Tabla 8. ¿Le gustaría degustar la variedad de productos de Ecuador?.....	27
Tabla 9. ¿Consumiría a diarios productos de Ecuador?	28
Tabla 10. ¿Qué tal le pareció el último servicio de catering en el ministerio de ambiente?28	
Tabla 11. . ¿Sería de su agrado un servicio de almuerzos tipo buffet?	29
Tabla 12. Perfil del consumidor	33
Tabla 13. Receta estándar entrada	116
Tabla 14. Receta estándar plato fuerte 1.....	116
Tabla 15. Receta estándar plato fuerte 2.....	117
Tabla 16. Receta estándar ensalada 1	118
Tabla 17. Receta estándar ensalada 2	118

Tabla 18. Receta estándar postre	119
Tabla 19. Receta estándar fruta	119
Tabla 20. Receta estándar jugo.....	120
Tabla 21. Análisis de costos y utilidad del proyecto	127

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Realizado por: Andrés Levoyer 1	24
Realizado por: Andrés Levoyer 2	25
Realizado por: Andrés Levoyer 3	25
Realizado por: Andrés Levoyer 4	26
Realizado por: Andrés Levoyer 5	27
Realizado por: Andrés Levoyer 6	27
Realizado por: Andrés Levoyer 7	28
Realizado por: Andrés Levoyer 8	29
Realizado por: Andrés Levoyer 9	29
Realizado por: Andrés Levoyer 10	30
Realizado por: Andrés Levoyer 11	32
Realizado por: Andrés Levoyer 12	33

RESUMEN

Después de considerar la falta de conocimiento sobre la comida ecuatoriana y sus productos por parte de los trabajadores del “Ministerio de Ambiente”, se ha realizado un análisis de gustos y preferencias a los mismos para de esta manera crear diferentes menús de cocina “neo ecuatoriana” a través de un servicio de catering de almuerzos para un mes, esta propuesta y menús, fueron evaluados y presentados a las personas trabajadoras de este Ministerio y se logró captar una gran aceptación e interés. Es por ello que este proyecto es de gran relevancia ya que de esta manera se puede fomentar e impulsar a la comida ecuatoriana, logrando que más personas conozcan esta gastronomía e identifiquen la gran variedad de productos que existen en el mercado y como se podrían aplicar estos productos en diferentes recetas diarias variadas y deliciosas. La idea principal es lograr que no solo los trabajadores del Ministerio de Ambiente, sino todos los ciudadanos del Ecuador lleguen a conocer y degustar de los productos que existen en el país y de sus diferentes sabores y usos, para de esta manera apoyar e incentivar a la industria nacional dando un mayor crecimiento y apertura tanto a las pequeñas como a las grandes empresas productoras y procesadoras de alimentos del Ecuador para de esta manera apoyar la venta y comercialización de sus productos.

PALABRAS CLAVE: servicio de catering, comida neo ecuatoriana, industria nacional, Ministerio de Ambiente.

ABSTRACT

After considering the lack of knowledge of the Ecuadorian cuisine and their products for part of the workers of the “Environmental Ministry”, it has been done an analysis of likes and preferences to them for creating menus of “neo Ecuadorian cuisine” by a lunch catering service of one month durance. This idea and menus were presented and evaluated to the workers of the “Environmental Ministry” and we got to get their attention and acceptance. That’s why this project is very important because by this way we can promote and encourage the Ecuadorian food, achieving more people to meet this great gastronomy and to identify the great variety of products that exist in the Ecuadorian market and how to apply them in great dishes and diary menus. The principal idea of the project is not to only achieve the “Environmental Ministry” people, but all the Ecuadorian society so they can get to know and try the different products that exist in the country and to know and identify their flavors, so finally we can incentive the national industry and support the small and big producers and food processors in Ecuador.

KEY WORDS: catering service, neo Ecuadorian cuisine, national industry, Environmental Ministry.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1 El Problema de Investigación

1.1.1 Planteamiento del Problema

Según lo analizado se puede determinar que el principal problema en el Ministerio del Ambiente (MAE), es el desconocimiento de productos ecuatorianos y platos típicos nacionales debido a la gran influencia de comida internacional en el país, específicamente de la comida americana o rápida, la cual ha logrado que las personas dejen de consumir comida y productos nacionales.

1.1.1.1 Diagnóstico del Problema

En base a la investigación preliminar, se ha llegado a obtener varias de las causas por lo que la gastronomía ecuatoriana no se utiliza en la dieta diaria de los ecuatorianos específicamente en el servicio de alimentación del Ministerio del Ambiente. Entre esas causas se encuentran:

La falta de conocimiento de productos nacionales y de sus variados sabores y diversos usos por parte del personal del Ministerio del Ambiente (MAE), es una de las principales causas encontradas en la investigación, ya que debido a esto las personas consumen productos y platos extranjeros pensando que son más deliciosos que los ecuatorianos.

La globalización es una causa importante para el desconocimiento de la gastronomía ecuatoriana tanto en todo el país como en el Ministerio del Ambiente (MAE), ya que existe la creencia popular por parte de los ecuatorianos que asegura que todo lo extranjero es mejor que lo nacional, lo cual es totalmente falso especialmente en lo relacionado a productos frescos y en variedad de los mismos.

Otra causa es el desconocimiento de la comida nacional, ya que la mayoría de personas tanto en el Ministerio del Ambiente como en todo el país, piensan que existen pocos platillos nacionales, lo cual es falso ya que existe una gran variedad de comida ecuatoriana y que no necesariamente deben ser exactos a los platos típicos ya establecidos sino que se puede crear e innovar nueva comida nacional con productos 100% ecuatorianos según los gustos y preferencias del consumidor.

La existencia de pocos locales alimenticios y catering empresariales que ofrecen comida ecuatoriana de calidad es una causa de influencia para que los trabajadores del Ministerio del Ambiente (MAE) desconozcan las delicias y bondades que ofrece la gastronomía nacional.

1.1.1.2 Pronóstico

Debido a la falta de conocimiento de productos nacionales por parte del personal del Ministerio del Ambiente (MAE), se podría originar a futuro en ellos la disminución del consumo de los mismos.

Debido a la gran influencia de la globalización gastronómica en el Ecuador y por ello en el Ministerio del Ambiente (MAE). La comida internacional podría convertirse a futuro en la dieta diaria ecuatoriana. Las tradiciones gastronómicas nacionales, se podrían debilitar y hasta extinguirse si no se da a conocer los diversos productos y platos ecuatorianos, así como sus cualidades nutritivas.

La existencia de pocos locales alimenticios y catering empresariales que ofrecen comida ecuatoriana de calidad influye para que los trabajadores del Ministerio del Ambiente (MAE) puedan en un futuro desconocer a la comida nacional en su totalidad.

1.1.1.3 Control del Pronóstico

Para evitar la desvalorización de los productos y de la comida nacional en el servicio de alimentación del Ministerio del Ambiente es importante dar a conocer la gastronomía ecuatoriana, así como la variedad de sus productos y la versatilidad de los mismos. De esta manera y a través de platillos saludables, la comida nacional sería la principal en la dieta diaria de las personas y la comida internacional pasaría a ser una segunda opción y no la principal.

1.1.2 Formulación del Problema

¿De qué manera la desvalorización de la cultura gastronómica ecuatoriana debido a la influencia de la cocina internacional está afectando al desconocimiento de la gastronomía nacional en el servicio de alimentación del Ministerio del Ambiente?

1.1.3 Sistematización del Problema

¿De qué manera a través de la realización de un estudio de mercado hacia el personal del Ministerio del Ambiente (MAE). Se podrá obtener la aprobación de un catering de comida neo ecuatoriana en este Ministerio?

¿A través de la aplicación de un estudio sobre las preferencias alimenticias hacia los trabajadores del Ministerio del Ambiente, se logrará obtener conocimientos sobre sus gustos y preferencias?

¿Cómo el diseño de menús de cocina neo ecuatoriana logrará adaptarse a los gustos y preferencias alimenticias del personal del MAE?

¿De qué forma el análisis del costo beneficio para la empresa a través de un catering de comida neo ecuatoriana hará viable este proyecto?

1.1.4 Objetivo General

Analizar los gustos y preferencias de los trabajadores del Ministerio del Ambiente para diseñar un servicio de catering de comida diaria con menús de cocina neo ecuatoriana.

1.1.5 Objetivos Específicos

Realizar un análisis gustos y preferencias con el personal del Ministerio del Ambiente para comprobar la aceptación de un catering de comida neo ecuatoriana.

Diseñar el menú de cocina neo ecuatoriana que se adapte a los gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente.

Establecer el análisis de costo del menú de cocina neo ecuatoriana para el personal del Ministerio del Ambiente.

1.1.6 Justificación

La justificación práctica la cual es la utilizada en el proyecto, es aquella cual propósito toma cuerpo en la medida que contribuya a solucionar de manera decidida un problema concreto del objeto de estudio. Aquí juega papel clave el interés práctico del investigador para solucionar el problema estudiado. (Andino, DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, 2012)

La investigación sobre el “Análisis de gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente y su influencia en el servicio de catering con menús de cocina neo ecuatoriana” es muy importante y de relevancia ya que fortalecerá el conocimiento sobre la gastronomía ecuatoriana, enfocándose en los productos típicos del país y como hacer de ellos parte de la dieta diaria de las personas, dejando la fuerte influencia de la comida internacional en segundo plano y transformando a la gastronomía ecuatoriana en la base de la dieta de los trabajadores del Ministerio de Ambiente.

Para la realización del trabajo de investigación las principales técnicas ocupadas fueron aquellas que demuestran resultados reales y certeros. Como a través de encuestas y por entrevistas hacia poblaciones y personas potenciales para la investigación. También se realizó actividades prácticas como la creación de menús de cocina neo ecuatoriana es decir con productos de Ecuador, adaptados a los gustos y preferencias de los trabajadores del Ministerio de Ambiente.

1.2 Marco Teórico

Para este trabajo se consultó en varios libros de cocina ecuatoriana los cuales proporcionaron información y recetas útiles y variadas para elaborar el proyecto, además se entrevistó a un experto del Ministerio del Ambiente.

1.2.1 Estado actual del conocimiento sobre el tema

“La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla”. (Ministerio de Turismo, 2013)

“Sobre el origen e historia de la cocina ecuatoriana, el escritor, catedrático y experto culinario Julio Pazos Barrera recordó que entre los platos más tradicionales de la Sierra se destacan el yahuarlocro y las tortillas con hornado. Y respecto a la fuerte presencia de la carne de cerdo en la comida típica ecuatoriana, anotó: “Los europeos trajeron al puerco, una variedad castellana de piel negra. En España, consumir cerdo significaba que se pertenecía a la religión cristiana-católica, razón por la cual los judíos no lo comían. En el registro de

alimentos medievales europeos, la manteca de puerco es un alimento cálido, es decir, que cuando una persona lo come, se entusiasma y se alegra”, agregó.

Asimismo, el experto culinario manifestó que en el siglo XVI los ecuatorianos se acostumbraron al sabor de la grasa de cerdo con aceite de oliva; pero como en ese entonces no había olivares, importaban el aceite, por lo que el precio era elevado. Por esa razón “se introdujo la manteca vegetal, allá por los años 50 (del siglo pasado), aunque la gente no la comía porque (en un inicio) tenía mal sabor. Ante este rechazo, los cocineros agregaron el sabor tradicional del puerco”.

En cuanto a la cocina en esta época del año, Pazos recordó que la sociedad ecuatoriana solía comer tamales de gallina en la cena del 31 de diciembre, pero los más comunes eran los cocinados con masa de harina de maíz, con un toque de miel y un trozo de cuero de puerco colocado en la mitad”. (El telégrafo, 2015)

Esta información es de interés para la investigación ya que demuestra la gran diversidad de gastronomía que existe en el país y sobre todo la importancia de la mezcla que se ha dado para desarrollarse, tomando en cuenta la influencia europea, y de Ecuador con sus distintas regiones y productos.

“La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

- Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo.
- Cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso y tamaño de la porción.

- Costos de los ingredientes utilizados.
- Sistema para la preparación de los ingredientes”. (LÓPEZ, 2013).

Las recetas estándar son la base para elaborar un menú debido a su importancia en el procesamiento de los productos para la elaboración del plato y sobre todo para analizar los costos de la elaboración y de rentabilidad de estos, de una manera específica y técnica.

“El Centro Infantil del Buen Vivir “Francisco Chiriboga” de Riobamba inició con el servicio de catering basado en comida ecuatoriana, para la alimentación de los niños y niñas. Esta es una modalidad de contratación de alimentos, en la cual una persona o un grupo de personas proveen de la alimentación para los niños y niñas de los centros infantiles del Buen Vivir (CIBV) del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES). Esto tiene una gran incidencia ya que la mayor parte de los menús que se elaboran se realizan con productos ecuatorianos, y al servir estos a los niños, se ayudará a que sean bien aceptados por las nuevas generaciones.

Según Paúl Solís, coordinador Provincial del Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS), entidad adscrita al MIES, este es un pilotaje que servirá para implementar este servicio en el resto de los centros infantiles de la provincia. “Esta iniciativa es para mejorar el servicio de alimentación, garantizando calidad y buena nutrición”.

El servicio de catering (alimentación) busca además asociar a las promotoras comunitarias que, eventualmente, salgan de los Centros Infantiles del Buen Vivir para que se asocien, capaciten y formen unidades de Economía Popular y Solidaria.

El pilotaje en el Centro Infantil del buen vivir Francisco Chiriboga” está encabezado por un chef quien contrató a las promotoras de alimentación del centro, “ellas estarán bajo una relación de dependencia mejorando sus condiciones de trabajo y sus remuneraciones”.

El MIES destina \$2,60 para alimentación de cada niño o niña en los Centros Infantiles del Buen Vivir, “esto incluye la provisión de alimentos y los costos fungibles, transporte, quedando un margen de utilidad adecuado”.

La dieta de los niños y niñas seguirá siendo manejada por el Ministerio de Inclusión Económica y Social, a través de profesionales de nutrición y dietética, quienes determinan las porciones y los menús que tienen que ser elaborados por las promotoras y el chef”. (Ministerio de inclusión económica y social , 2013)

Este proyecto es muy importante para el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana ya que gran parte de los menús que se elaboran se realizan con productos ecuatorianos, esto es de gran relevancia ya que servir a personas de todas la edades productos nacionales ayudará a que estos sean bien aceptados por las nuevas generaciones y que agraden cada vez a más personas, además de cuidar la dieta y salud de las personas con productos frescos y de calidad.

“El 30% de la economía del país va a depender del turismo, luego de 15 años. De ese turismo, la mitad va a ser culinario”. (Puertas, 2013).

Este dato es de gran relevancia para la industria del turismo y en especial la gastronómica ya que el país y su gente deben conocer la culinaria ecuatoriana para de esta manera poder brindar lo mejor de la cocina nacional a los turistas y así lograr impulsar la gastronomía del país y que esta se dé a conocer debido a sus variados productos y exquisitos platos.

“La cocina tradicional, comenzando con la cocina aborigen, que luego de la conquista española se convirtió en la cocina criolla, es fruto de varios años de experiencia empírica, de incorporación de varios alimentos, frutas y especias, tanto de las nativas cuanto de las que los

Europeos introdujeron al nuevo mundo. A todo ello se agrega, en los últimos lustros otros productos agroindustriales y algunos hasta exóticos”. (Fried, 1986, pág. 13).

“Basta enumerar unos cuantos productos locales: el aguacate, el ají, el maíz, la papa y el zapallo, y otros importados, aunque ahora parecerían propios: la cebolla, el limón, el guineo y el chancho para darnos cuenta de cómo cosas que damos por sentadas como nuestras fueron introducidas en algún momento en nuestra dieta estándar”. (Zambrano, 2010, pág. 25).

“Los hábitos alimenticios están cambiando y están evolucionando constantemente, no solo como una norma sociológica, sino también porque la medicina interviene más asiduamente en la alimentación, educando a la sociedad desde el punto de vista de la nutrición”. (Tarré, 2005, pág. 75)

“Privilegio de Dios es nuestra tierra, cuya fertilidad asombra al mundo. Su situación geográfica y los agentes naturales que influyen en su clima han permitido que el Ecuador goce de los más variados productos de la tierra y del mar”. (Mejía, 1992, pág. 3).

“El sector gastronómico en el Ecuador ha perdido un poco de identidad en el sentido que a nivel internacional esta no goza de un total reconocimiento o más bien no es muy conocida por el hecho que no sustenta sus recetas a un nivel técnico como en otros países, por esta razón es una cocina vista como informal, para realizarla única y exclusivamente en casa, es decir, no hay como establecer medidas, proporciones, cantidades exactas y por ese motivo no hay como especificar de manera concreta las recetas, esto hace que la cocina ecuatoriana a pesar de contar con una comida deliciosa y que en ese sentido si es muy conocida y apreciada, aun no como una comida a nivel internacional. Si bien es un poco complejo realizar una cocina ecuatoriana técnica al 100%, hoy en día existen restaurantes y chef que de manera profesional han combinado la cocina ecuatoriana con nuevas tendencias gastronómicas como lo es la cocina fusión, alternativa nueva y real que ha permitido rescatar

nuestra gastronomía, salvando recetas que han perdido popularidad y en otras más populares, cotidianas, hacerlas más atractivas y darles un toque de innovación”. (Molina, 2012, pág. 3).

Ese dato es de gran relevancia ya que al tecnificar y estandarizar la comida ecuatoriana a través de chefs y restaurantes de calidad se lograría promover esta gastronomía a otro nivel y ponerla a la altura de cocinas internacionales.

1.2.2 Adopción de una perspectiva teórica

La gastronomía ecuatoriana es muy variada y deliciosa, lamentablemente desde sus inicios siempre ha sido practicada empíricamente es decir sin una documentación formal de sus recetas y de sus denominaciones de origen. (Molina, 2012, pág. 3). Y es por ello que poco a poco las tradiciones de la comida nacional han ido desapareciendo y han sido sustituidas por la influencia de la comida internacional. De ahí la importancia de la investigación a realizarse, ya que a través del análisis de gustos y preferencias de las personas que trabajan en el Ministerio del Ambiente se podrá realizar menús con productos nacionales que agraden a las personas y que puedan ser la base de la dieta diaria de las mismas.

Según lo investigado en el “Estado actual del conocimiento sobre el tema”, se pudo analizar sobre la importancia de la gastronomía del Ecuador en la dieta diaria de los ecuatorianos, ya que se logró entender sobre el origen de los productos que caracterizan a la gastronomía nacional, desde las raíces de esta, las cuales fueron desarrolladas por los aborígenes con productos nativos de la zona, hasta la fuerte influencia europea que provocó que varios de sus productos introducidos, actualmente sean base de la gastronomía del Ecuador.

También se analizó sobre catering de alimentos actuales que están incentivando a la gastronomía ecuatoriana y que actualmente están dando a conocer los productos que existen en el país, además se identificó que varios de estos proyectos además de la influencia que

provocan sobre la comida ecuatoriana, también están siendo ejecutados gracias al gran aporte alimenticio que los productos nacionales ofrecen a las personas que los consumen.

Otro punto de relevancia investigado fue el de las recetas estándar, ya estas son la base para el desarrollo del menú de comida ecuatoriano que se propone en el trabajo de investigación, de esta manera se identificó que a través de las recetas estándar se puede especificar las cantidades exactas para la elaboración de un plato, así como los costos de cada uno de los productos, los cuales demuestran los costos reales para el desarrollo del menú de comida ecuatoriana.

1.2.3 Marco conceptual

Gusto: placer o deleite que se experimenta con algún motivo, o se recibe de cualquier cosa. (Real Academia Española, 2009).

Preferencia: primacía, ventaja o mayoría que alguien o algo tiene sobre otra persona o cosa, ya en el valor, ya en el merecimiento. (Real Academia Española, 2009).

Catering: esta palabra procede del verbo inglés *to cater*, que significa ‘abastecer’, ‘proveer de comida’, y *catering*, por lo tanto, ‘abastecimiento’, ‘servicio de comidas’ o ‘servicio de comedor’. Introducida en el castellano con palabras como *aprovisionamiento*, *suministro*, *abasto*, *provisión*, *abastecimiento*, *avituallamiento*, *intendencia*. (Canal Gastronomía, 2008).

Cocina ecuatoriana: la Gastronomía Ecuatoriana es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado y los mariscos por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos , segundo a los Andes donde podemos encontrar una variedad de granos, cereales, hortalizas, y vegetales y por último la selva amazónica que nos brinda tubérculos, además una variedad de animales exóticos como guantas, guatusas, chontacuros,

etc. especies y plantas medicinales . La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. La gastronomía en Ecuador es rica, abundante, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y mariscos, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas, verduras y hortalizas .En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc. (Rossi, 2010)

1.2.4 Hipótesis

¿A través del análisis de los gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente se logrará la aceptación de la gastronomía neo ecuatoriana en sus menús corporativos?

1.2.5 Identificación y caracterización de las variables

Variable independiente.- Los gustos y preferencias del personal del Ministerio de Ambiente (MAE).

Variable dependiente.- El servicio de catering con menús de cocina neo ecuatoriana.

CAPITULO II. MÉTODO

2.1 Tipo de estudio

Para realizar la investigación se utilizó dos tipos de estudio:

Exploratorio:

Con este método se podrá aclarar varias incógnitas de la investigación como los gustos y preferencia del personal del Ministerio de Ambiente, a través investigaciones en el Ministerio y a través de opiniones de expertos.

Descriptivo:

Con él se podrá estudiar de manera efectiva a una población específica como es la del Ministerio del Ambiente y analizar a otros catering que han trabajado con el ministerio y sus falencias para mejorarlas.

2.2 Modalidad de investigación

Estudio de campo:

Esta es la manera más efectiva de obtener datos reales por lo que se realizará un estudio de mercado al personal del Ministerio del Ambiente y analizando sus gustos y preferencias para comprobar la aceptación de un catering de comida neo ecuatoriana.

Documental:

En base a registros proporcionados por el Ministerio del Ambiente sobre servicios de catering anteriores, se podrá analizar los gustos y preferencias de sus colaboradores y recomendar puntos de mejora.

2.3 Método

Método Inductivo – Deductivo

Los métodos utilizados son el inductivo y deductivo ya que a través de estos se pudo analizar los gustos y preferencias de cada persona del Ministerio del Ambiente y de esta manera se logró crear menús adecuados de comida neo ecuatoriana.

“La inducción es un procedimiento por medio del cual se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, siendo esto clave para la formulación de hipótesis. La deducción por su parte es un procedimiento, mediante el cual se pasa de un conocimiento general a otro de menor nivel. La inducción y la deducción están estrechamente relacionadas, su mutua complementación proporciona un conocimiento verdadero sobre la realidad”. (Andino, DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA, 2012)

2.4 Población y muestra:

La población que infiere en la investigación es la siguiente:

Contratistas: son las personas que contratarían en el ministerio a un servicio catering de comida neo ecuatoriana.

Trabajadores del MAE: todas aquellas personas que trabajan y serían consumidores del servicio de catering de comida neo ecuatoriana.

Expertos en el servicio de catering: son personas que ayudarían en todo el proceso y para que esta investigación sea aceptada y aplicable.

La población de empleados del Ministerio del Ambiente es de 400 personas. Por lo que la muestra a realizar con un margen de error del 8% es de 110 personas.

Datos de la fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2(N-1) + (Z^2 * p * q)}$$

Tabla 1. Cálculo de la muestra

Z= Nivel de confianza

N=Universo

P=Probabilidad a favor

q=Probabilidad en contra

n= tamaño de la muestra.

e= Error de estimación

Z = 95% = 1,96	1,96	
p = 0,50	0,5	
q = 0,50	0,5	
e = 0,05	0,08	
N =	400	(universo)
384,16	109,32	110
3,51		

Por otro lado se realizó una entrevista a la persona encargada de recursos humanos, la cual es la encargada de realizar las contrataciones y la que ayudó a tener un mejor conocimiento sobre lo necesario para la implementación del catering de comida neo ecuatoriana.

2.5 Selección de instrumentos de investigación

Encuestas:

Son una herramienta clave para investigar ya que de estas se obtendrá resultados reales por parte de la población a estudiar. *Ver anexo 1. Pg. 144*

Entrevistas:

Son muy importantes ya que con ellas podemos obtener información valiosa por parte de gente conocedora e importante para la investigación. *Ver anexo 2. Pg.145*

2.6 Validez y confiabilidad de los instrumentos

Se la ejecuta para comprobar la efectividad y analizar los resultados anteriormente captados. Esto se puede realizar a través de tablas comparativas y gráficos de resultados.

2.7 Operacionalización de variables

VARIABLE DEPENDIENTE: Análisis de gustos y preferencias del personal del MAE (Ministerio del Ambiente).

Tabla 2. Variable dependiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
Los gustos y preferencias se conceptúan como:	<ul style="list-style-type: none"> - Gustos y preferencias por factores biológicos. - Gustos y preferencias por factores culturales. 	<ul style="list-style-type: none"> - El personal del MAE manifiesta sus gustos y preferencias por factores netamente biológicos. Sin que nadie influya en ellos. - Familia 	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Sus gustos y preferencias en la alimentación han sido influenciados por algo ajeno a usted? - ¿Qué ha influido en 	<ul style="list-style-type: none"> - Encuesta de gustos y preferencias sobre alimentación dirigida al personal del MAE. Entrevista hacia contratista del servicio de

<p>Los gustos y preferencias de los individuos humanos se forman sobre la base de factores biológicos y culturales complejos que escapan a la determinación misma del individuo. Estos factores operan con absoluta independencia de la Voluntad. (Jumanu, 2009)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Costumbres - Productos nativos - Región de nacimiento 	<p>sus gustos y preferencias alimenticias?</p>	<p>catering para analizar y mejorar anteriores procesos.</p>
--	--	---	--	--

VARIABLE INDEPENDIENTE: Influencia en el servicio de catering con menús de cocina neo ecuatoriana.

Tabla 3. Variable independiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
<p>El servicio de catering se conceptúa como:</p>	<p>Tipo de comida determinada.</p>	<p>Cocina neo ecuatoriana.</p>	<p>¿Qué productos y platos de comida le agradan más?</p>	<p>Encuesta de gustos y preferencias sobre alimentación dirigido al personal del MAE.</p>

<p>El servicio que ofrece un determinado tipo de comida en eventos de diferentes características. (definiciónabc, 2007)</p>	<p>Eventos de diferentes características.</p>	<p>Servicio de almuerzos para el personal del MAE</p>	<p>¿Cómo le gustaría que fueran sus almuerzos diarios en el MAE?</p>	<p>Entrevista hacia contratista del servicio de catering para analizar y mejorar anteriores procesos.</p>
---	---	---	--	---

2.8. Procesamiento de datos

Para el procesamiento de datos se utilizó Microsoft Office, a través de programas como Word y Excel. Los cuales sirvieron para la realización de todo el marco teórico de la tesis, así como los costos (recetas estándar), y todo el proceso de la investigación.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1 Levantamiento de datos:

El proceso para el levantamiento de datos utilizado en la investigación se basó sobre todo en el análisis de gustos y preferencias del personal del Ministerio de Ambiente hacia la comida ecuatoriana, esto se logró a través de encuestas realizadas a los trabajadores de este Ministerio, los cuales proporcionaron información vital para el desarrollo del proyecto.

Se logró determinar varios puntos trascendentales, como la gran aceptación hacia los productos nacionales por parte de los trabajadores del Ministerio de Ambiente, además del deseo por degustar estos diariamente, también se logró considerar el precio más adecuado tanto para los consumidores como para el beneficio económico del proyecto, siempre analizado junto con recetas estándar de costos, las cuales brindan información real de los costos de los platos y de la utilidad de estos.

Otro método utilizado para la elaboración de la investigación fue la de una entrevista realizada a la persona encargada de Talento Humano en el Ministerio de Ambiente, ya que esta persona es la encargada de las contrataciones de catering en el Ministerio, a través de la entrevista se logró determinar la aceptación de este proyecto y el apoyo de Ministerio hacia el mismo por ser una idea que incentiva a la gastronomía nacional y al consumo de productos locales.

“Hoy en día se conoce a la cocina ecuatoriana como una de las gastronomías más diversas y completas de América. Con origen preincaico y productos utilizados en el gran reino del Tahuantinsuyo, en la época republicana, en el periodo virreinal y vanguardista, la gastronomía nacional es el resultado de todo el rico proceso evolutivo del país.

La moderna cocina ecuatoriana conserva nuestras raíces ancestrales e incorpora valiosas herramientas técnicas a los procesos de antaño, incluyendo, además, estándares sanitarios y nutricionales.

En el mundo, las cocinas no se dividen por provincias sino por territorios. Es decir, por pisos climáticos porque es allí donde nacen y crecen los productos que son la base para la conformación de las cocinas regionales”. (Armendaris, 2012)

“Desde los tiempos más remotos, nuestros antepasados se alimentaron de la caza, la pesca y los productos que la tierra ofrece generosamente y si bien la preparación era en forma rudimentaria, tenía desde entonces cierto equilibrio alimenticio que les permitió vivir fuerte y saludables.

Con el andar del tiempo las cosas van tomando un nuevo rumbo, la creatividad del hombre, puesta al servicio de nuevas técnicas y conocimientos científicos, juega un papel importantísimo en lo que constituye la alimentación, que es la vida misma del ser humano.

La culinaria y gastronomía nacional traspasan así los linderos patrios, llevando en sus menús el sello inconfundible del Ecuador, porque nuestros son los productos básicos que se emplean en su elaboración y nuestras son las raíces de donde surgió la iniciativa de elevar el status de la preparación de nuestros productos, sin perder la autenticidad de lo nuestro”. (Circulo de lectores, 1992)

3.1.1 Información del Ministerio de Ambiente

“Es el organismo del Estado ecuatoriano encargado de diseñar las políticas ambientales y coordinar las estrategias, los proyectos y programas para el cuidado de los ecosistemas y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Propone y define las normas para

conseguir la calidad ambiental adecuada, con un desarrollo basado en la conservación y el uso apropiado de la biodiversidad y de los recursos con los que cuenta nuestro país.

Desde una visión solidaria con las poblaciones y su Ambiente, impulsa la participación de todos los actores sociales en la gestión ambiental a través del trabajo coordinado, para de esta manera, contribuir a consolidar la capacidad tanto del Estado como de los gobiernos seccionales para el manejo democrático y descentrado del tema ambiental y comprometer la participación de diversos actores: las universidades, los centros de investigación, y las ONG.

La gestión ambiental es una responsabilidad de todos, porque la calidad de vida depende de las condiciones ambientales en las que nos desarrollamos. Por este motivo, el Ministerio se encarga de recopilar la información de carácter ambiental como un instrumento para educar a la población sobre los recursos naturales y la biodiversidad que posee el país, y la manera más adecuada para conservar y utilizar oportunamente estas riquezas. Dirección Calle Madrid 1159 y Andalucía Quito – Ecuador Teléfono 593-2 398-7600”. (Ministerio del Ambiente, 2014).

3.1.2 Análisis empresa de catering actual

Actualmente el “Ministerio de Ambiente” trabaja con la empresa de catering “*Catering Global Service*” la cual presta sus servicios de almuerzos a los empleados y al personal en general de este ministerio. La idea es introducir el proyecto de comida neo ecuatoriana a esta compañía para que ellos puedan brindar menús con productos ecuatorianos y así demostrar la variedad y versatilidad de la gastronomía ecuatoriana a los trabajadores del “Ministerio de Ambiente.

“*Catering Global Service*” (Servicio de Alimento Industrial). Es un equipo de profesionales altamente calificados para solucionar eficazmente sus inconvenientes. Nuestra

dilatada experiencia en el sector y el cuidado que ofrecemos a nuestros clientes aseguran el éxito del día a día en el servicio. Cumpliendo las más estrictas normas de Buenas Prácticas de Manufactura.

Poniendo énfasis en la recepción de materias primas, almacenamiento conservación de los alimentos, un estricto control periódico de los productos y la rotación de los mismos, "BPA" Buenas Prácticas de Almacenamiento.

La preparación de cada uno de los alimentos, se basa en procedimientos y operaciones estandarizadas, por normas internacionales, como BPM (Buenas prácticas de manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Y controles de seguridad alimenticia propias de "*Catering Global Service*".

Nuestros productos son almacenados dentro de bandejas térmicamente selladas y de acero inoxidable las cuales son colocadas en contenedores isotérmicos evitando el crecimiento bacteriológico y de esa forma transportarlos hasta su empresa o lugar donde desee que demos el servicio". (Publicar S.A, 2013).

"*Catering Global Service*", ofrece los servicios de *coffee break*, refrigerios, bocaditos y almuerzos, con presencia en:

- Secretaria de Planificación Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- Distrito Eloy Alfaro Municipio del Distrito Metropolitano de Quito
- Corte Superior de Justicia
- Consejo Nacional de la Judicatura
- Consejo Nacional de la Niñez
- Fiscalía de Pichincha

- Fiscalía de Flagrancia
- Fiscalía General del Estado
- Senagua
- Secap
- Asociación de Municipalidades del Ecuador “AME”
- Superintendencia de Bancos y Seguros
- Agencia La Delicia Municipio del Distrito Metropolitano de Quito
- Ministerio de Ambiente
- Asamblea Nacional del Estado
- ONU
- Uvend
- Seguros del Pichincha Banco del Pichincha
- Diners Banco del Pichincha
- Moyabaca

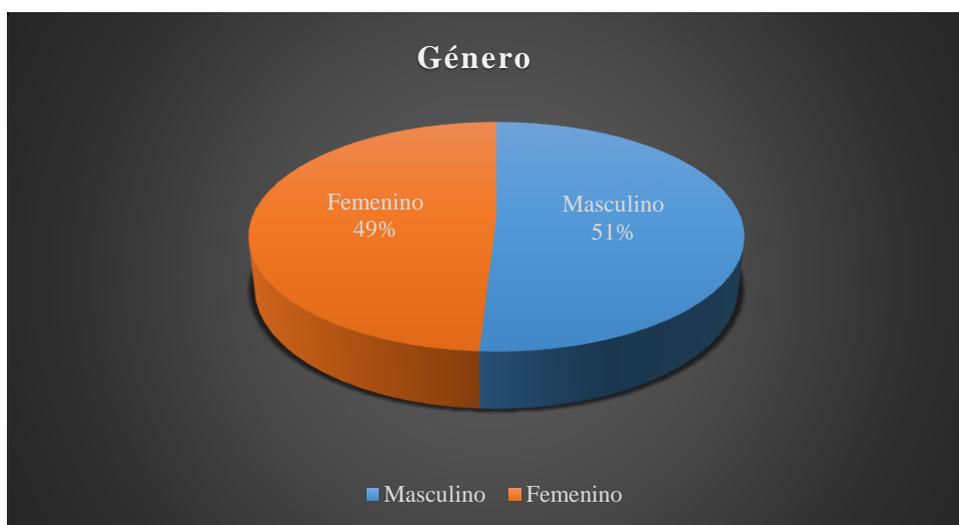
Nuestro servicio presente en más de 20 empresas públicas y privadas se encuentra habilitada en el INCOP (Instituto Nacional de Contratación Pública) con el código 63230, además de cumplir con las normas establecidas y con un efectivo control de procesos, nuestro personal altamente calificado brinda nuestro servicio en 26 ciudades alrededor de todo el país incluido Santa Cruz “Galápagos” (ebay, 2015)

3.1.3 Resultado de encuesta a la población

Ver anexo 1. Pg. 144

En la encuesta realizada a una población de 110 personas en el Ministerio de Ambiente sobre los gustos y preferencias de menús de comida neo ecuatoriana se ha llegado a concluir los siguientes datos:

Gráfico 1. Género



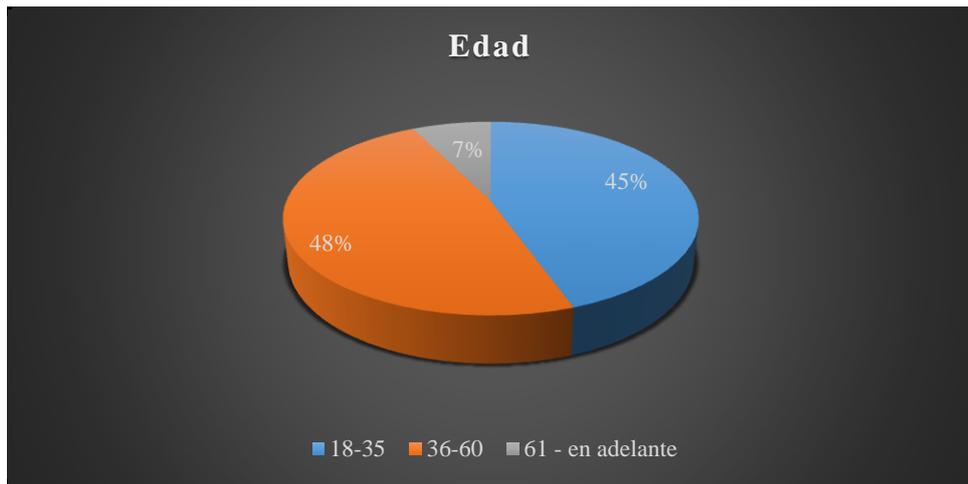
Realizado por: Andrés Levoyer 1

Tabla 4. Género

Género	Masculino	56 personas
	Femenino	54 personas

Se encuestó a una población equilibrada de género es decir mitad hombres y mitad mujeres, lo cual ayuda a determinar los gustos y preferencias de ambos géneros en el ámbito alimenticio.

Gráfico 2. Edad



Realizado por: Andrés Levoyer 2

Tabla 5. Edad

Edad	18-35	49 personas
	36-60	53 personas
	61 - en adelante	8 personas

En cuanto a lo relacionado con la edad de los encuestados, se los separó en tres grupos, lo cual ayuda a diferenciar los gustos dependiendo de la edad de estos y así lograr determinar sus preferencias

Gráfico 3. Gusto por la comida ecuatoriana



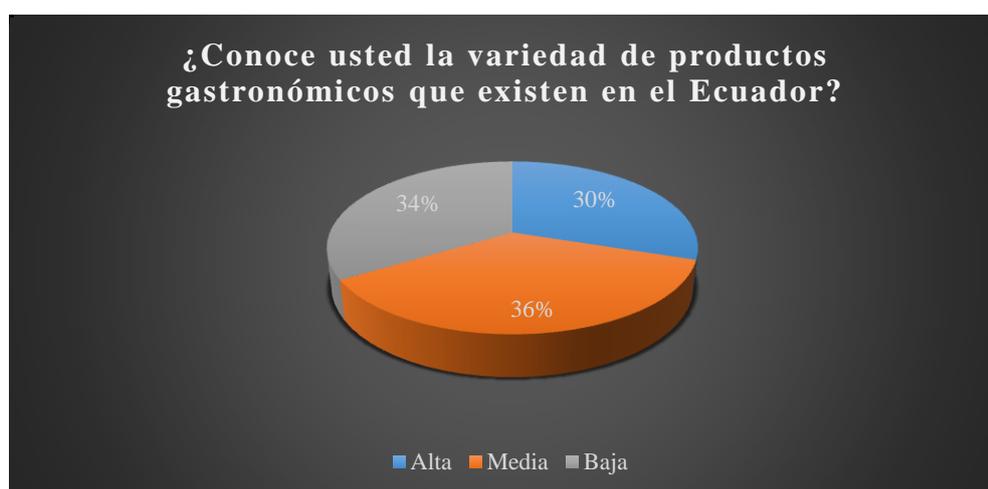
Realizado por: Andrés Levoyer 3

Tabla 6. Gusto por la comida ecuatoriana

1	Alta	57 personas
2	Media	42 personas
3	Baja	11 personas

Según los datos de la encuesta, el gusto del personal del Ministerio de Ambiente por la comida ecuatoriana es favorable ya que el 52% tiene gran aceptación por esta, el 38% señalo tener una aceptación media por la misma y tan solo el 10% de la población encuestada señalo tener una baja aceptación por la comida ecuatoriana.

Gráfico 4. Conocimiento de variedad de productos gastronómicos en el Ecuador



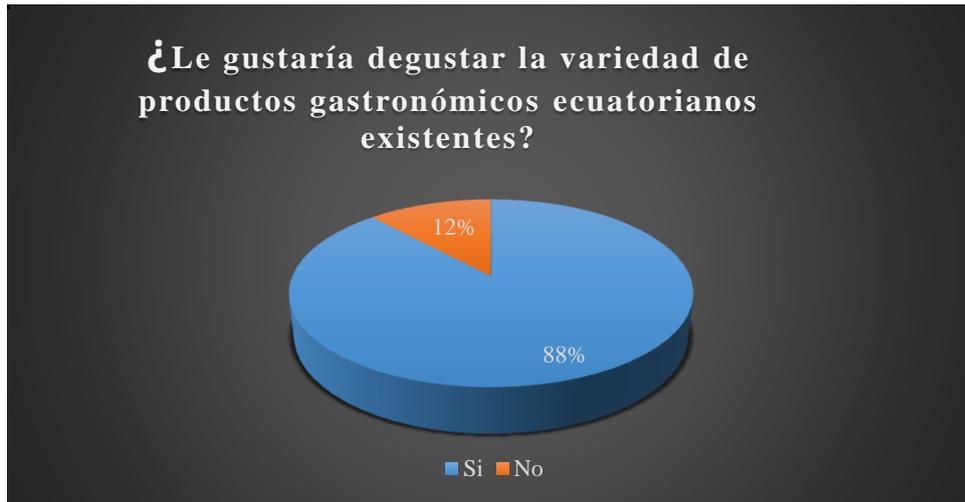
Realizado por: Andrés Levoyer 4

Tabla 7. Conocimiento de variedad de productos gastronómicos en el Ecuador

1	Alta	33 personas
2	Media	40 personas
3	Baja	37 personas

En cuanto al conocimiento de los encuestados sobre los productos ecuatorianos existentes, hubo poco conocimiento sobre el mismo, esto demuestra lo poco que los trabajadores del Ministerio de Ambiente conocen sobre esta gastronomía y lo importante de lograr que estos lleguen a conocer sobre los productos y platos del Ecuador.

Gráfico 5. ¿Le gustaría degustar la variedad de productos de Ecuador?



Realizado por: Andrés Levoyer 5

Tabla 8. ¿Le gustaría degustar la variedad de productos de Ecuador?

1	Si	97 personas
2	No	13 personas

Según las encuestas, se logró determinar que el 88% de los encuestados desearía degustar la variedad de productos ecuatorianos, lo cual es de gran relevancia ya que la mayoría de los trabajadores quisieran conocer sobre la gastronomía y sobre los productos del país que es en lo que se enfoca el proyecto.

Gráfico 6. ¿Consumiría a diario productos de Ecuador?



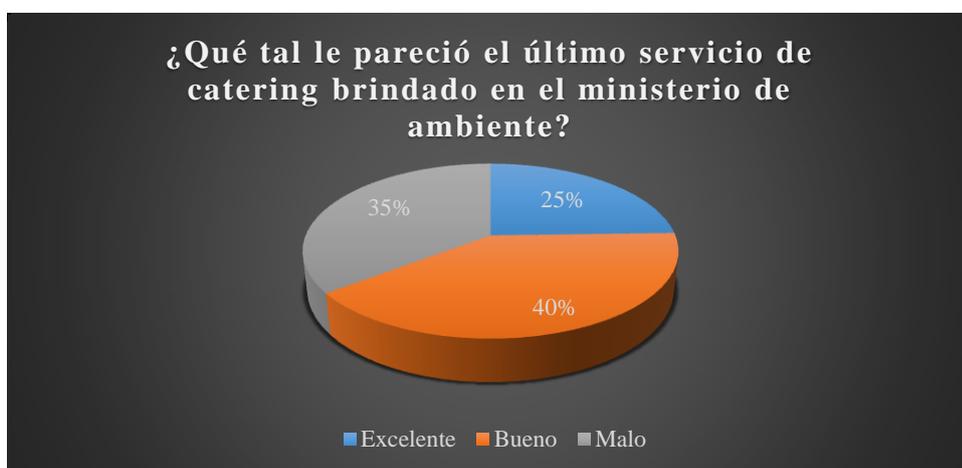
Realizado por: Andrés Levoyer 6

Tabla 9. ¿Consumiría a diarios productos de Ecuador?

1	Si	97 personas
2	No	13 Personas

El 88% de los encuestados afirmó que estaría dispuesto a consumir platos hechos a base de productos ecuatorianos siempre y cuando estos sean variados y nutritivos. Es por ello que el proyecto se lo podría realizar a través de menús variados con productos nacionales.

Gráfico 7. ¿Qué tal le pareció el último servicio de catering en el ministerio de ambiente?



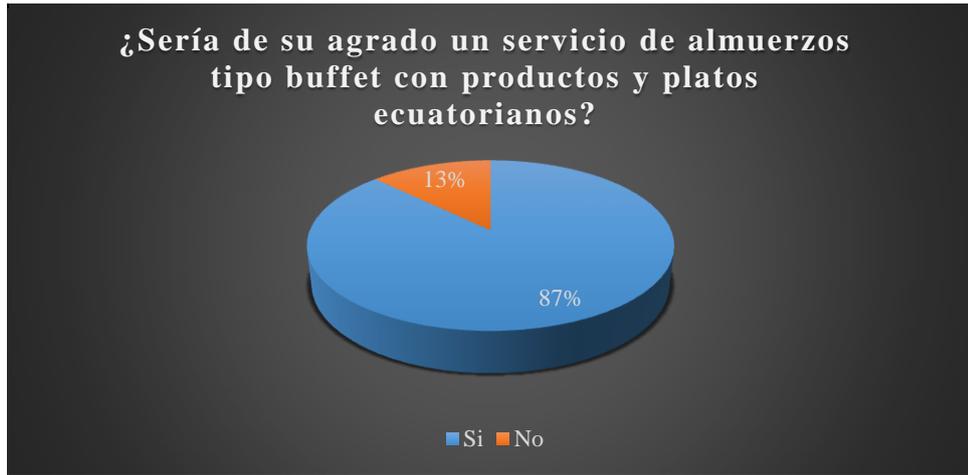
Realizado por: Andrés Levoyer 7

Tabla 10. ¿Qué tal le pareció el último servicio de catering en el ministerio de ambiente?

1	Excelente	27 personas
2	Bueno	44 personas
3	Malo	39 personas

Según las personas encuestadas en el Ministerio de Ambiente el 35% de las personas dijo haber tenido una mala experiencia con la comida del anterior catering del ministerio, mientras que tan solo el 25% dijo haber tenido una experiencia buena. Esto demuestra la necesidad de cambiar la comida y los productos a servir.

Gráfico 8. ¿Sería de su agrado un servicio de almuerzos tipo buffet?



Realizado por: Andrés Levoyer 8

Tabla 11. . ¿Sería de su agrado un servicio de almuerzos tipo buffet?

1	Si	96 personas
2	No	14 personas

El 87% de la población investigada en el Ministerio de Ambiente es decir 83 de 105 personas estuvo de acuerdo en la propuesta de un catering de comida Neo Ecuatoriana para sus almuerzos diarios. Gracias a la gran aceptación de esta propuesta el proyecto es viable y se podía realizarlo en cualquier momento.

Gráfico 9. ¿Le agradaría un servicio de catering de almuerzos con barra de ensalada y jugos ilimitados?



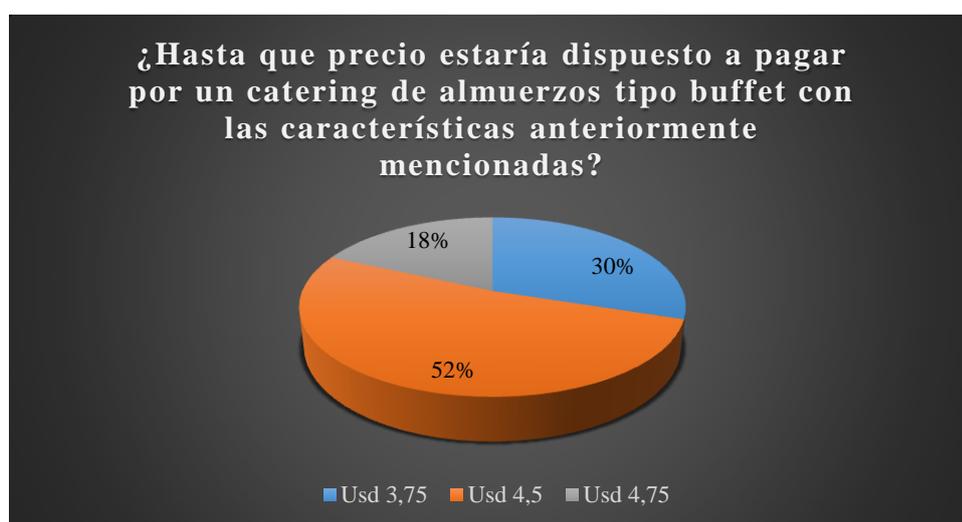
Realizado por: Andrés Levoyer 9

Tabla 10. ¿Le agradaría un servicio de catering de almuerzos con barra de ensalada y jugos ilimitados?

1	Si	107 personas
2	No	3 personas

El 97% de las personas encuestadas está de acuerdo en un catering con almuerzos que tengan barra de ensalada y de jugos ilimitado. Esto es importante ya que es un plus que ayuda a fidelizar tanto a las personas que consumirían los almuerzos como a los contratantes y no afecta relativamente al costo de los almuerzos del catering.

Gráfico 11. Precio dispuesto a pagar



Realizado por: Andrés Levoyer 10

Tabla 12. Precio dispuesto a pagar

1	Usd 3,75	33
2	Usd 4,5	57
3	Usd 4,75	20

De acuerdo a las encuestas se pudo analizar los precios que los trabajadores del Ministerio de Ambiente estarían dispuestos a pagar por almuerzos diarios neo ecuatorianos de esta

categoría y se concluyó mayoritariamente que lo más aceptado sería \$4,50 por persona. Lo cual es un precio accesible para todas las bondades que el catering les ofrece.

3.1.4 Entrevista a experto

Ver anexo 2. Pg.145

La entrevista fue realizada a María José Rodríguez, gerente de talento humano del Ministerio de Ambiente. La cual se mostró entusiasta con el proyecto de incorporar un catering de comida neo ecuatoriana en el Ministerio de Ambiente. Esta entrevista fue importante ya que ella es la persona encargada de las contrataciones relacionadas con el catering de alimentos en el ministerio, entonces haber obtenido una respuesta positiva de su parte es un paso significativo para la realización del proyecto.

1. ¿Qué opina sobre la posibilidad de realizar un catering diario de almuerzos de comida neo ecuatoriana en el ministerio de ambiente?

“Me parece una gran idea, porque ya tenemos un catering actualmente, pero sería una propuesta interesante hacerlo con comida nacional” (Rodríguez, 2014)

2. ¿Cree usted que el personal del ministerio de ambiente disfrutaría la posibilidad de degustar productos nacionales diariamente?

“Yo creo que sí, la mayoría del personal es gente joven y sería interesante incentivar la comida del Ecuador en todos” (Rodríguez, 2014)

3. ¿Cuáles son las falencias observadas en anteriores servicios de catering que le gustaría mejorar?

“Mayormente, es que con el paso del tiempo bajan la calidad de la comida y de los productos”. (Rodríguez, 2014)

4. ¿Si la aceptación por parte del personal del ministerio de ambiente hacia el catering de comida neo ecuatoriana es positiva cree que esta podría volverse tendencia en el resto de ministerios?

“Yo creo que si los almuerzos son buenos y mantienen la calidad, el resto de ministerios estarían encantados de consumir platos y productos nacionales diariamente”. (Rodríguez, 2014)

Realizado por: Andrés Levoyer 11

3.2 Presentación y análisis de resultados

3.2.1 Análisis de gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente para la aceptación de un catering de comida neo ecuatoriana

Según lo analizado a través de las encuestas realizadas en el Ministerio de Ambiente se ha llegado a concluir varios puntos que certifican la aceptación por parte de sus trabajadores hacia un catering de almuerzos de comida neo ecuatoriana. Esto queda demostrado ya que la mayoría de los encuestados acepto sentir gran agrado por la comida ecuatoriana y aunque la mayor parte de la población encuestada aceptó no haber degustado todos los productos ecuatorianos, manifestó un gran entusiasmo por hacerlo y que estarían dispuestos a consumirlos a diario, siempre y cuando los platos a brindarse sean variados, sabrosos y nutritivos.

También se planteó a los encuestados varias de las ideas a realizarse en el catering de comida neo ecuatoriana. Entre ellas se encuentran las de efectuar un catering tipo buffet en

una barra calentadora de alimentos en la cual los consumidores tengan la alternativa de elegir entre opciones de platos según su preferencia. También la de ofrecer una barra de ensaladas la cual sea ilimitada y con variedad de las mismas para que las personas puedan consumirlas libremente. De la misma manera se propuso la opción de tener jugos ilimitados para que las personas no se restrinjan con un solo vaso sino que tengan la libertad de tomar todos los que deseen.

Todas estas opciones tuvieron una gran aceptación por parte de los encuestados y a demás demostraron entusiasmo hacia el proyecto, ya que es una manera diferente de probar nuevos productos y platos ecuatorianos y además con opción a jugos y ensaladas ilimitados.

Tabla 12. Perfil del consumidor

Perfil del consumidor	
Gusto por la comida ecuatoriana:	Alta. 52% de los encuestados
Deseo de degustar productos gastronómicos del Ecuador	Alta. 88% de los encuestados
Deseo de consumir a diario productos nacionales	Alta. 88% de los encuestados
Agrado de un catering estilo buffet	Alta. 87% de los encuestados
Agrado de un catering con barra de ensaladas y jugos ilimitados	Alta 97% de los encuestados

Realizado por: Andrés Levoyer 12

3.2.2 Diseño del menú de cocina neo ecuatoriana que se adapte a los gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente

De acuerdo al objetivo dos sobre el diseño del menú de cocina neo ecuatoriana que se adapte a los gustos y preferencias del personal del Ministerio del Ambiente. Se realizó un menú pensado para un mes, el cual se basa en productos ecuatorianos adaptados a platos actuales y ligeros para poder consumirlos diariamente.

Cada menú diario cuenta con; una entrada o sopa, dos opciones de plato fuerte para elección del cliente, dos opciones de ensaladas (ilimitadas), opción a postre y fruta natural para elección del consumidor, y jugo ilimitado hecho a base de fruta fresca.

Los menús claramente se enfocan en exponer los productos nacionales existentes en el mercado, a través de su variedad tanto en vegetales, frutas, diversidad de carbohidratos y proteínas, etc. Plasmados en cada plato y opción de alimento que se ofrece en los menús.

En cuanto a la preferencia sobre productos de cada región no hubo un favoritismo específico por ninguna de las regiones en especial. Debido a que los menús están elaborados justamente para mezclar productos tanto de la Costa como de la Sierra y la Amazonía equilibradamente, para que de esta manera de esta manera no exista una preferencia de productos por regiones sino que al contrario estos se fusionen y combinen perfectamente y así lograr un equilibrio tanto de sabores como de nutrición.

3.2.3 Recetas estándar

La receta estándar es una matriz o formato que reúne los datos necesarios para la preparación de un alimento, platillo, bebida, etc. En esta se detallan las cantidades, medidas, características de cada uno de los ingredientes así como la preparación total. Es importante mencionar que la receta estándar puede incluir además, el costo unitario de cada ingrediente y el costo total de la preparación de la receta. No se debe olvidar que el costo total de preparación es parte del valor total comercial. (Laboratorio de gastronomía ESPE, 2015).

Entradas y sopas

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de bolas de verde			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Verde	5	unidad	0,1	unidad	0,5
Carne picada	1	kg	3,25	kg	3,25
Papas	1	Kg	24	qq	0,5217
Choclo	0,5	Kg	1	kg	0,5
Yuca	0,5	Kg	0,5	kg	0,25
Cebolla	0,12	kg	1,2	kg	0,144
Maní	0,085	kg	6,5	kg	0,5525
Fondo de carne	3	lt	0,069	lt	1,035
Col	0,09	kg	0,4	kg	0,036
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					6,84823913
Merma 5%					0,342411957
Desperdicio 10%					0,684823913
Costo para 10					7,875475
Costo para 1					0,7875475
10% mas					0,86630225

Preparación: Corte la carne en pedazos y póngalos en la olla hasta que se dore. Añada unos dos litros de agua y ponga a cocinar los verdes, sáquelos y májelos. Los verdes crudos se deben rayar y mezclar con los verdes majados. Con esta masa hacemos las bolas a las que ponemos una cucharadita del condumio. Cuando esté hirviendo el caldo se agrega las verduras.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Locro de papas	Dificultad: Fácil
CATEGORÍA: Entrada	Tiempo de Preparación: 50 minutos

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Papas	1	Kg	24	qq	0,5217
Achiote	0,01	Kg	1,85	500 ml	0,0185
Cebolla blanca	0,12	Kg	0,6	atado	0,072
Ajo	0,01	Kg	3,8	kg	0,038
Leche	1	Lt	1	lt	1
Agua	3	Lt	0,23	20 lt	0,0345
Queso fresco	0,5	Kg	5,5	500 gr	2,75
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					4,43773913
Subtotal					4,43773913
Merma 5%					0,221886957
Desperdicio 10%					0,443773913
Costo para 10					5,1034
Costo para 1					0,51034
10% mas					0,561374

Preparación: Elaborar un refrito en aceite, con la cebolla, ajo y achiote. Pelar las papas, cortarlas en cubos medianos y agregar a la preparación anterior. Agregar agua y dejar cocer hasta que las papas estén ligeramente echas. Al final sazonar con sal, pimienta, agregar queso picado y leche.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Ceviche de palmito			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Palmito	1	Kg	4	kg	4,0000
Cebolla perla	0,12	Kg	1,2	kg	0,144
Tomate	0,16	Kg	1	kg	0,16
Limón	0,24	Kg	0,9	kg	0,216
Culantro	0,05	kg	0,15	kg	0,0075
Naranja	0,24	Lt	0,8	kg	0,0096
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					4,5401
Subtotal					4,5401
Merma 5%					0,227005
Desperdicio 10%					0,45401

Costo para 10	5,221115
Costo para 1	0,5221115
10% mas	0,57432265

Preparación: Picar la cebolla, el tomate, el culantro y el palmito. Mezclar todo con limón y naranja, finalmente sazonar todo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Crema de choclo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 40 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Choclo desgranado	1	Kg	1	kg	1
Leche	1	Lt	1	lt	1
Fondo de pollo	3	lt	0,069	lt	1,035
Ajo	0,005	kg	3,8	kg	0,019
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
Papa	1	kg	24	qq	0,5217
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,6553913
Subtotal					3,6553913
Merma 5%					0,182776957
Desperdicio 10%					0,36553913
Costo para 10					4,20387
Costo para 1					0,420387
10% mas					0,4624257

Preparación: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, agregar el fondo de pollo y las papas hasta que estén cocinadas, agregar el choclo. Liquee todo y agregar leche. Rectificar sal y pimienta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Consome de pollo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 2 horas		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pollo	0,5	kg	4,2	kg	2,1
Cebolla	0,12	Kg	1,2	kg	0,144
Ajo	0,005	Kg	3,8	Kg	0,019
Fondo de pollo	3	lt	0,069	lt	1,035
apio	0,15	Kg	0,8	kg	0,12

Zanahoria	0,16	Kg	0,75	Kg	0,12
Culantro	0,05	Kg	0,15	atado	0,0075
Arroz	0,5	kg	40	qq	0,434782609
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,538
Subtotal					3,538
Merma 5%					0,1769
Desperdicio 10%					0,3538
Costo para 10					4,0687
Costo para 1					0,40687
10% mas					0,447557

Preparación: Picar todas las verduras en brunois y agregarlas en el fondo de pollo hervido con el pollo. Rectificar sal y pimienta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de lentejas			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Verde	2	unidad	0,1	unidad	0,2
Carne hueso	1	kg	2,4	kg	2,4
Papas	1	Kg	24	qq	0,5217
lentejas	0,15	Kg	1,7	kg	0,255
tomate	0,5	Kg	0,5	kg	0,25
Cebolla	0,12	kg	1,2	kg	0,144
ajo	0,085	kg	6,5	kg	0,5525
Fondo de carne	3	lt	0,069	lt	1,035
Col	0,09	kg	0,4	kg	0,036
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					5,43473913
Subtotal					5,43473913
Merma 5%					0,271736957
Desperdicio 10%					0,543473913
Costo para 10					6,24995
Costo para 1					0,624995
10% mas					0,6874945

Preparación: Agregar en fondo de carne todas las verduras picadas. Agregar las lentejas y dejar cocer todo. Rectificar sal y pimienta

NOMBRE: Puchero			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Manzana	0,4	kg	1,6	kg	0,64
Costilla de borrego	0,5	kg	6,75	kg	3,375
Papas	0,5	Kg	24	qq	0,2609
Arveja	0,15	Kg	2,9	kg	0,435
Haba	0,15	Kg	2,8	kg	0,42
Cebolla	0,12	kg	1,2	kg	0,144
ajo	0,085	kg	6,5	kg	0,5525
Fondo de carne	3	lt	0,069	lt	1,035
Zanahoria	0,15	kg	0,75	kg	0,1125
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					7,015369565
Subtotal					7,015369565
Merma 5%					0,350768478
Desperdicio 10%					0,701536957
Costo para 10					8,067675
Costo para 1					0,8067675
10% mas					0,88744425

Preparación: preparar un refrito de cebolla y ajo. Agregar las manzanas, las verduras y las costillas, hervir por 10 minutos. Finalmente licuar todo.

NOMBRE: Choclo con queso			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Choclo	10	UNIDAD	2	UNIDAD	2
Queso	0,5	kg	5,6	Kg	2,8
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Subtotal					4,803
Subtotal					4,803

Merma 5%	0,24015
Desperdicio 10%	0,4803
Costo para 10	5,52345
Costo para 1	0,552345
10% mas	0,6075795

Preparación: Cocinar el choclo y servir con queso y sal.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Crema de chocho			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Chochos	0,5	kg	2,2	Kg	1,1
Harina	0,015	kg	0,66	Kg	0,0099
Mantequilla	0,015	Kg	5,14	Kg	0,0771
Cebolla	0,06	kg	1,2	Kg	0,072
ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
leche	1	lt	1	lt	1
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,367
Subtotal					3,367
Merma 5%					0,16835
Desperdicio 10%					0,3367
Costo para 10					3,87205
Costo para 1					0,387205
10% mas					0,4259255

Preparación: Hacer un refrito de cebolla y ajo. Agregar los chochos y el perejil. Licuar todo con mantequilla y leche. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de espinaca			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Espinacas	0,2	kg	0,8	kg	0,16
Papas	0,3	Kg	24	qq	0,1565
Queso	0,15	Kg	5,6	kg	0,8400
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
Ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
Leche	1	lt	1	lt	1
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,317521739
Subtotal					3,317521739
Merma 5%					0,165876087
Desperdicio 10%					0,331752174
Costo para 10					3,81515
Costo para 1					0,381515
10% mas					0,4196665

Preparación: Realizar un refrito, agregar el fondo y las papas. Finalmente agregar la espinaca y rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de quinua			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Quinua	0,15	kg	3,17	kg	0,4755
Papas	0,3	Kg	24	qq	0,1565
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
Ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de carne	2	lt	0,069	lt	1,035
Leche	1	lt	1	lt	1
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048

Subtotal		2,793021739
Subtotal		2,793021739
Merma 5%		0,139651087
Desperdicio 10%		0,279302174
Costo para 10		3,211975
Costo para 1		0,3211975
10% mas		0,35331725

Preparación: Realizar un refrito, agregar el fondo junto con las papas y la quinua. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mote con chicharrón			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mote	0,3	kg	1,8	kg	0,54
Chicharrón	0,3	kg	7,14	kg	2,142
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
tomate	0,5	Kg	0,5	kg	0,25
Limón	0,24	Kg	0,9	kg	0,216
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,223
Subtotal					3,223
Merma 5%					0,16115
Desperdicio 10%					0,3223
Costo para 10					3,70645
Costo para 1					0,370645
10% mas					0,4077095

Preparación: Hervir el mote y realizar un encurtido. Freír el chicharrón sazonado. Servir

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Crema de mote			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mote	0,4	kg	3,17	kg	1,268

Papas	0,3	Kg	24	qq	0,1565
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
leche	1	lt	1	lt	1
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					3,585521739
Subtotal					3,585521739
Merma 5%					0,179276087
Desperdicio 10%					0,358552174
Costo para 10					4,12335
Costo para 1					0,412335
10% mas					0,4535685

Preparación: Realizar un refrito. Agregar el fondo con las papas y el mote. Cuando estén cocidas licuar todo. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de chocho			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Chochos	0,5	kg	2,2	kg	1,1
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
leche	1	lt	1	lt	1
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Papas	0,32	kr	24	qq	0,1670
Subtotal					3,28
Subtotal					3,28
Merma 5%					0,164
Desperdicio 10%					0,328

Costo para 10	3,772
Costo para 1	0,3772
10% mas	0,41492

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de pollo y esperar que hierva. Agregar la leche y los chochos.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de sambo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sambo	1	kg	0,5	kg	0,5
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
Queso	0,15	Kg	5,6	kg	0,8400
Choclo	0,25	Kg	1	atado	0,25
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Papas	0,32	kr	24	qq	0,1670
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Subtotal					2,7325
Subtotal					2,7325
Merma 5%					0,136625
Desperdicio 10%					0,27325
Costo para 10					3,142375
Costo para 1					0,3142375
10% mas					0,34566125

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de pollo y las papas, esperar que hierva. Agregar el queso y el sambo rayado. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de zapallo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Zapallo	1	kg	0,5	kg	0,5
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072

ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	lt	0,069	lt	1,035
leche	1	lt	1	lt	1
Choclo	0,25	Kg	1	atado	0,25
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
tomate	0,06	Kg	0,5	kg	0,03
Subtotal					2,8925
Subtotal					2,8925
Merma 5%					0,144625
Desperdicio 10%					0,28925
Costo para 10					3,326375
Costo para 1					0,3326375
10% mas					0,36590125

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de pollo y las papas, esperar que hierva. Agregar las verduras y el zapallo rayado. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sancocho			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Verde	5	unidad	0,1	unidad	0,5
Carne hueso	1	kg	2,5	kg	2,5
Choclo	0,5	Kg	1	kg	0,5
Yuca	0,5	Kg	0,5	kg	0,25
Cebolla	0,12	kg	1,2	kg	0,144
Fondo de carne	3	lt	0,069	lt	1,035
Col	0,09	kg	0,4	kg	0,036
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Perejil	0,03	Kg	1,25	atado	0,0375
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					5,024
Subtotal					5,024
Merma 5%					0,2512

Desperdicio 10%	0,5024
Costo para 10	5,7776
Costo para 1	0,57776
10% mas	0,635536

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de carne y las yucas, esperar que hierva junto con el hueso de carne. Agregar el resto de ingredientes. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sopa de avena			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Avena	0,15	kg	1,73	kg	0,2595
Papas	0,3	Kg	24	qq	0,1565
Cebolla	0,06	kg	1,2	kg	0,072
ajo	0,005	kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de carne	2	lt	0,069	lt	1,035
leche	1	lt	1	lt	1
Achiote	0,01	lt	1,85	500 ml	0,0185
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					2,577021739
Subtotal					2,577021739
Merma 5%					0,128851087
Desperdicio 10%					0,257702174
Costo para 10					2,963575
Costo para 1					0,2963575
10% mas					0,32599325

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de carne y las papas, esperar que hierva. Agregar la avena, la leche y el achiote. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Crema de tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Tomate	0,5	Kg	0,5	kg	0,25
Papas	0,3	Kg	24	qq	0,1565
Cebolla	0,06	Kg	1,2	kg	0,072
ajo	0,005	Kg	6,5	kg	0,0325
Fondo de pollo	2	Lt	0,069	lt	1,035
leche	1	Lt	1	lt	1
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Harina tostada	0,015	Kg	0,66	kg	0,0099
Subtotal					2,549021739
Subtotal					2,549021739
Merma 5%					0,127451087
Desperdicio 10%					0,254902174
Costo para 10					2,931375
Costo para 1					0,2931375
10% mas					0,32245125

Preparación: Hacer un refrito. Agregar el fondo de pollo y los tomates, esperar que hierva. Licuar todos los ingredientes. Rectificar sabores.

NOMBRE: Habas con queso					
Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada					
Tiempo de Preparación: 50 minutos					
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Habas	0,8	kg	1,04	kg	0,832
Queso	0,5	kg	5,6	kg	2,8
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Subtotal					3,635
Subtotal					3,635
Merma 5%					0,18175
Desperdicio 10%					0,3635
Costo para 10					4,18025
Costo para 1					0,418025
10% mas					0,4598275

Preparación: Hervir las habas y servir con queso y sal.

Platos fuertes

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Carne apanada			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pulpa limpia res	1	kg	5,2	kg	5,2
Huevo	2	UNIDAD	0,13	unidad	0,26
Harina	0,1	Kg	41	qq	0,0891
Apanadura	0,1	Kg	1,8	kg	0,18
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					5,732130435
Subtotal					5,732130435
Merma 5%					0,286606522
Desperdicio 10%					0,573213043
Costo para 10					6,59195
Costo para 1					0,659195
10% mas					0,7251145

Preparación: Apanar la carne con harina, huevo y apanadura. Freír la carne.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Filete de pollo a la plancha con salsa de maracuyá			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Maracuyá	1,5	lts	1,89	lt	2,835
Azúcar	0,25	kg	0,61	kg	0,1525
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pollo pechugas	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048

Subtotal		9,3988
Subtotal		9,3988
Merma 5%		0,46994
Desperdicio 10%		0,93988
Costo para 10		10,80862
Costo para 1		1,080862
10% mas		1,1889482

Preparación: Freír el pollo sazonado. Realizar la salsa con la maracuyá el fondo y el azúcar.

RECETAESTANDARD					
NOMBRE: Croqueta de atún					
Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte					
Tiempo de Preparación: 50 minutos					
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Papa	0,8	kg	24	qq	0,417391304
atún	1	kg	5	kg	5
Harina	0,45	Kg	41	qq	0,4011
Huevo	2	UNIDAD	0,13	UNIDAD	0,26
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					6,081478261
Subtotal					6,081478261
Merma 5%					0,304073913
Desperdicio 10%					0,608147826
Costo para 10					6,9937
Costo para 1					0,69937
10% mas					0,769307

Preparación: Mezclar el atún con la papa ya cocinada y apanar la mezcla con la harina y el huevo. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pollo criollo Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Pasta de ajo	0,05	kg	3,5	kg	0,175
Achiote	0,03	kg	0,8	kg	0,024
Pollo muslos	1,5	kg	5,61	kg	8,415
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,6218
Subtotal					8,6218
Merma 5%					0,43109
Desperdicio 10%					0,86218
Costo para 10					9,91507
Costo para 1					0,991507
10% mas					1,0906577

Preparación: Sazonar el pollo con la pasta de ajo y achiote, sal y pimienta. Hornear el pollo a 250 grados por 2 horas.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Canelones de acelga, col y champiñones			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
canelon	1	Kg	5,6	kg	5,6000
Champiñones	0,15	kg	1,8	kg	0,0135
Acelga	0,8	kg	0,6	kg	0,48
Col	0,4	Kg	0,39	Kg	0,156
mantequilla	0,2	Kg	7,44	kg	1,488
harina	0,2	Kg	41	qq	0,1783
leche	0,4	lt	1	lt	0,4
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,32176087
Subtotal					8,32176087
Merma 5%					0,416088043
Desperdicio 10%					0,832176087
Costo para 10					9,570025
Costo para 1					0,9570025
10% mas					1,05270275

Preparación: Cocinar los canelos y rellenar de champiñones y acelga. Untar con bastante salsa blanca a base de mantequilla, leche y harina.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Chuleta de cerdo milagreñas			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Chuleta de cerdo	1,8	kg	6	kg	10,8
Vino	0,01	lt	2,91	lt	0,0291
Mermelada de piña	0,3	Kg	5,5	kg	1,65
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					12,4821
Subtotal					12,4821
Merma 5%					0,624105
Desperdicio 10%					1,24821
Costo para 10					14,354415
Costo para 1					1,4354415
10% mas					1,57898565

Preparación: Marinar las chuletas con vino por 1 hora. Freír las chuletas con piña rallada.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pollo asado con verduras			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pollo muslos	1	kg	5,61	kg	5,61
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
zanahoria	0,05	kg	0,75	kg	0,0375
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Vino	0,05	Kg	2,91	lt	0,1455
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					6,0766
Subtotal					6,0766

Merma 5%	0,30383
Desperdicio 10%	0,60766
Costo para 10	6,98809
Costo para 1	0,698809
10% mas	0,7686899

Preparación: Hornear el pollo con todas las verduras y el vino por 2 horas.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Carne frita con cebolla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pulpa limpia res	1	kg	5,2	kg	5,2
Cebolla	4	kg	0,72	kg	2,8800
soya	0,01	lt	1,62	lt	0,0162
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,0992
Subtotal					8,0992
Merma 5%					0,40496
Desperdicio 10%					0,80992
Costo para 10					9,31408
Costo para 1					0,931408
10% mas					1,0245488

Preparación: Saltear la carne junto a las cebollas y la soya.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pescado con mantequilla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Dorado	1,5	kg	5	kg	7,5
mantequilla	0,5	kg	7,44	kg	3,7200
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					11,223

Subtotal	11,223
Merma 5%	0,56115
Desperdicio 10%	1,1223
Costo para 10	12,90645
Costo para 1	1,290645
10% mas	1,4197095

Preparación: Freír el pescado junto con la mantequilla a fuego bajo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Carne de res a la cerveza con verduras			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
carne de res	1,5	kg	5,2	kg	7,8
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
zanahoria	0,05	kg	0,75	kg	0,0375
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Cerveza	1	lt	1	lt	1
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					9,1211
Subtotal					9,1211
Merma 5%					0,456055
Desperdicio 10%					0,91211
Costo para 10					10,489265
Costo para 1					1,0489265
10% mas					1,15381915

Preparación: Saltear la carne de res junto a las verduras y la cerveza a fuego alto.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Seco de pollo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pollo muslos	1,5	kg	5,61	Kg	8,415
Fondo de pollo	1	lt	0,069	Lt	0,069
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	Kg	0,12

Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Pimiento verde	0,03	Kg	1,5	Kg	0,045
Zanahoria	0,03	kg	0,75	Kg	0,0225
Pasta de tomate	0,01	kg	2,7	Kg	0,027
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,7121
Subtotal					8,7121
Merma 5%					0,435605
Desperdicio 10%					0,87121
Costo para 10					10,018915
Costo para 1					1,0018915
10% mas					1,10208065

Preparación: Realizar un refrito y agregar el resto de verduras al mismo junto con el pollo hasta que este se dore. Luego a fuego bajo terminar la cocción del pollo junto a la pasta de tomate.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Fritada		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Carne de cerdo	1,5	kg	4,49	kg	6,735
Manteca de cerdo	0,05	kg	3,18	kg	0,159
Cebolla blanca	0,05	Kg	0,75	kg	0,0375
Cerveza	1	lt	1	lt	1
Mote	0,5	Kg	1,8	Kg	0,9
Maduro frito	1	kg	0,65	kg	0,65
Aguacate	1	kg	3	kg	3
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Comino	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					12,4875
Subtotal					12,4875
Merma 5%					0,624375
Desperdicio 10%					1,24875
Costo para 10					14,360625
Costo para 1					1,4360625
10% mas					1,57966875

Preparación: Marinar bien la carne de cerdo con cerveza, comino, ajo y cebolla. Cocinar junto a la manteca de chanco en una paila. Servir con aguacate, mote y maduro frito

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Seco de carne			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
carne	1,5	kg	5,2	kg	7,8
Fondo de carne	1	lt	0,069	lt	0,069
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Pimiento verde	0,03	Kg	1,5	Kg	0,045
Zanahoria	0,03	kg	0,75	kg	0,0225
Pasta de tomate	0,01	kg	2,7	kg	0,027
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,0971
Subtotal					8,0971
Merma 5%					0,404855
Desperdicio 10%					0,80971
Costo para 10					9,311665
Costo para 1					0,9311665
10% mas					1,02428315

Preparación: Realizar un refrito y agregar el resto de verduras junto con la carne hasta que este se dore. Luego a fuego bajo terminar la cocción de la carne junto a la pasta de tomate.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Chuletas bbq			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Chuleta de cerdo	1,8	kg	6	kg	10,8
Salsa bbq	0,35	kg	5	kg	1,75
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					12,556
Subtotal					12,556
Merma 5%					0,6278
Desperdicio 10%					1,2556
Costo para 10					14,4394
Costo para 1					1,44394

10% mas

1,588334

Preparación: Freír las chuletas junto a la salsa bbq.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pescado Rebosado			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Corvina	1	kg	8	kg	8
Huevo	2	UNIDAD	0,13	unidad	0,26
Harina	0,1	Kg	41	qq	0,0891
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,352130435
Subtotal					8,352130435
Merma 5%					0,417606522
Desperdicio 10%					0,835213043
Costo para 10					9,60495
Costo para 1					0,960495
10% mas					1,0565445

Preparación: Rebosar el pescado con harina y huevo. Freír el pescado.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Filete de pollo con salsa de champiñones			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Champiñones	0,25	kg	2,5	kg	0,625
Crema de leche	0,15	kg	2,3	kg	0,345
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pollo pechugas	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					7,3813
Subtotal					7,3813
Merma 5%					0,369065

Desperdicio 10%	0,73813
Costo para 10	8,488495
Costo para 1	0,8488495
10% mas	0,93373445

Preparación: Freír las pechugas. Realizar la salsa con champiñones picados fondo de pollo y crema de leche. Rectificar sabores.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Borrego en salsa de naranjilla Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Naranjilla	1,5	lts	1,5	lt	2,25
Azúcar	0,25	kg	0,61	kg	0,1525
Fondo de carne	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Borrego	1,5	kg	8,5	kg	12,75
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					15,2638
Subtotal					15,2638
Merma 5%					0,76319
Desperdicio 10%					1,52638
Costo para 10					17,55337
Costo para 1					1,755337
10% mas					1,9308707

Preparación: Freír el borrego junto a la pulpa de naranjilla y el fondo de carne. Rectificar sabores

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pescado al vapor con verduras Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Dorado	1,5	kg	5	kg	7,5
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
zanahoria	0,05	kg	0,75	kg	0,0375
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076

Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					7,8211
Subtotal					7,8211
Merma 5%					0,391055
Desperdicio 10%					0,78211
Costo para 10					8,994265
Costo para 1					0,8994265
10% mas					0,98936915

Preparación: Realizar el pescado al vapor junto a todas las verduras hasta que esté a punto.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Papas con cuero			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Cuero de cerdo	1,5	kg	3,3	kg	4,95
Papas	0,05	kg	3,18	kg	0,159
Cebolla blanca	0,05	Kg	0,75	kg	0,0375
Fondo de cerdo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pasta de maní	0,15	kg	1,8	kg	
Achiote	0,05	lt	1,75	lt	
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Comino	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					5,256
Subtotal					5,256
Merma 5%					0,2628
Desperdicio 10%					0,5256
Costo para 10					6,0444
Costo para 1					0,60444
10% mas					0,664884

Preparación: Saltear el con cuero junto al refrito y agregar la pasta de maní y el fondo. Reducir hasta que espese.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Filete de pollo a la plancha a la cerveza			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Cerveza	1	kg	1	kg	1
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035

Pollo pechugas	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					7,4113
Subtotal					7,4113
Merma 5%					0,370565
Desperdicio 10%					0,74113
Costo para 10					8,522995
Costo para 1					0,8522995
10% mas					0,93752945

Preparación: Saltear el pollo junto a la cerveza hasta que se dore.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lengua de res con salsa de champiñones Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Champiñones	0,25	kg	2,5	kg	0,625
Crema de leche	0,15	kg	2,3	kg	0,345
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Lengua de res	1,5	kg	5,25	kg	7,875
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,9563
Subtotal					8,9563
Merma 5%					0,447815
Desperdicio 10%					0,89563
Costo para 10					10,299745
Costo para 1					1,0299745
10% mas					1,13297195

Preparación: Freír la lengua. Realizar la salsa de champiñones con la crema de leche y el fondo de pollo.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Encocado de pescado Dificultad: Fácil	
CATEGORÍA: plato fuerte	Tiempo de Preparación: 50 minutos
PORCIÓN: 10 PAX	

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
leche de coco	1	kg	1,25	kg	1,25
Fumet	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Dorado	1,5	kg	5	kg	7,5
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,8613
Subtotal					8,8613
Merma 5%					0,443065
Desperdicio 10%					0,88613
Costo para 10					10,190495
Costo para 1					1,0190495
10% mas					1,12095445

Preparación: Sellar el dorado y agregar el fumet con la leche de coco hasta que el pescado esté en su punto.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sudado de pescado con verde			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Dorado	1,5	kg	5	kg	7,5
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paiteña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
Zanahoria	0,05	kg	0,75	kg	0,0375
Verde	1	kg	0,65	kg	0,65
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,4635
Subtotal					8,4635
Merma 5%					0,423175
Desperdicio 10%					0,84635
Costo para 10					9,733025
Costo para 1					0,9733025
10% mas					1,07063275

Preparación: Saltear el dorado con todas las verduras y el verde rayado.

RECETA STANDARD

NOMBRE: Fritada de pollo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Carne de cerdo	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Manteca de cerdo	0,05	kg	3,18	kg	0,159
Cebolla blanca	0,05	Kg	0,75	kg	0,0375
Cerveza	1	lt	1	lt	1
Mote	0,5	Kg	1,8	Kg	0,9
Maduro frito	1	kg	0,65	kg	0,65
Aguacate	1	kg	3	kg	3
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Comino	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					12,0525
Subtotal					12,0525
Merma 5%					0,602625
Desperdicio 10%					1,20525
Costo para 10					13,860375
Costo para 1					1,3860375
10% mas					1,52464125

Preparación: Marinar bien la carne de pollo con cerveza, comino, ajo y cebolla. Cocinar junto a la manteca de chanco en una paila. Servir con aguacate, mote y maduro frito

R E C E T A					
EST A N D A R D					
NOMBRE: Carne de res con cebollas caramelizadas					
Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte					
Tiempo de Preparación: 50 minutos					
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pulpa limpia res	1	kg	5,2	kg	5,2
Cebolla	4	kg	0,72	kg	2,8800
Soya	0,01	lt	1,62	lt	0,0162
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,0992
Subtotal					8,0992

Merma 5%	0,40496
Desperdicio 10%	0,80992
Costo para 10	9,31408
Costo para 1	0,931408
10% mas	1,0245488

Preparación: Saltear la carne de res con las cebollas y la soya.

RECETA ESTANDARD					
NOMBRE: Chuletas en salsa de uvillas Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte Tiempo de Preparación: 50 minutos					
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Uvillas	0,5	kg	1,9	kg	0,95
Chuleta de cerdo	1,8	kg	6	kg	10,8
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					11,8691
Subtotal					11,8691
Merma 5%					0,593455
Desperdicio 10%					1,18691
Costo para 10					13,649465
Costo para 1					1,3649465
10% mas					1,50144115

Preparación: Freír la chuleta. Realizar la salsa de uvilla sacando la pulpa y con fondo de pollo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pollo a la mostaza Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Mostaza	0,35	kg	1,77	kg	0,6195
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pollo pechugas	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					7,0308
Subtotal					7,0308
Merma 5%					0,35154
Desperdicio 10%					0,70308
Costo para 10					8,08542
Costo para 1					0,808542
10% mas					0,8893962

Preparación: Marinar el pollo con mostaza y freír.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Guatita		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: plato fuerte minutos				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Estomago de vaca	1,5	kg	3,3	kg	4,95
Papas	0,05	kg	3,18	kg	0,159
Cebolla blanca	0,05	Kg	0,75	kg	0,0375
Fondo de cerdo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pasta de maní	0,15	kg	1,8	kg	
Achiote	0,05	lt	1,75	lt	
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Comino	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					5,256
Subtotal					5,256
Merma 5%					0,2628
Desperdicio 10%					0,5256
Costo para 10					6,0444
Costo para 1					0,60444
10% mas					0,664884

Preparación: Saltear el estómago de vaca con la cebolla blanca, la pasta de maní, el fondo de cerdo, el comino y el achiote. Finalmente agregar las papas hasta que estén a punto.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Pastel de carne	Dificultad: Fácil
CATEGORÍA: plato fuerte minutos	Tiempo de Preparación: 50 minutos

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
carne	1,5	kg	2,5	kg	3,75
Fondo de carne	1	lt	0,069	lt	0,069
Cebolla paitena	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Tomate	0,03	kg	0,75	kg	0,0225
Pasta de tomate	0,01	kg	2,7	kg	0,027
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					4,0021
Subtotal					4,0021
Merma 5%					0,200105
Desperdicio 10%					0,40021
Costo para 10					4,602415
Costo para 1					0,4602415
10% mas					0,50626565

Preparación: Freír la carne junto a la cebolla paitena y el ajo agregar el fondo de carne, los tomates y la pasta de tomates.

R E C E T A S T A N D A R D					
NOMBRE: Pollo al curry Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pasta de ajo	0,05	kg	3,5	kg	0,175
Curry	0,03	kg	0,8	kg	0,024
Pollo muslos	1,5	kg	5,61	kg	8,415
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,6218
Subtotal					8,6218
Merma 5%					0,43109
Desperdicio 10%					0,86218
Costo para 10					9,91507
Costo para 1					0,991507
10% mas					1,0906577

Preparación: Saltear el pollo con bastante curry y pasta de ajo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lengua de res al vino tinto Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vino tinto	0,01	lt			
Lengua de res	1,5	kg	5,25	kg	7,875
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					8,0154
Subtotal					8,0154
Merma 5%					0,40077
Desperdicio 10%					0,80154
Costo para 10					9,21771
Costo para 1					0,921771
10% mas					1,0139481

Preparación: Saltear la lengua junto al vino tinto hasta que esté a punto.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Trucha al horno Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte				Tiempo de Preparación: 50 minutos	
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
trucha	1,5	kg	4	kg	6
mantequilla	0,5	kg	7,44	kg	3,7200
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					9,723
Subtotal					9,723
Merma 5%					0,48615
Desperdicio 10%					0,9723
Costo para 10					11,18145
Costo para 1					1,118145
10% mas					1,2299595

Preparación: Sazonar la trucha con mantequilla y hornear por 45 minutos.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Salteado de cerdo con verduras			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Cerdo	1,5	kg	4,49	kg	6,735
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
zanahoria	0,05	kg	0,75	kg	0,0375
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					7,0561
Subtotal					7,0561
Merma 5%					0,352805
Desperdicio 10%					0,70561
Costo para 10					8,114515
Costo para 1					0,8114515
10% mas					0,89259665

Preparación: Saltear la carne de cerdo junto a todas las verduras hasta que esté listo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Seco de chivo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Carne de chivo	1,5	kg	7,25	kg	10,875
Pimiento verde	0,1	Kg	1,5	kg	0,1500
Cebolla paitaña	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
Naranja	1,5	lts	1,5	lt	2,25
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Cerveza	1	lt	1	lt	1
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					14,4086
Subtotal					14,4086
Merma 5%					0,72043
Desperdicio 10%					1,44086
Costo para 10					16,56989

Costo para 1	1,656989
10% mas	1,8226879

Preparación: Marinar bien la carne de chivo con cerveza, naranjilla, ajo y cebolla. Cocinar por 1 horas a fuego medio.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Carne apanada			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pulpa limpia res	1	kg	5,2	kg	5,2
Huevo	2	UNIDAD	0,13	unidad	0,26
Harina	0,1	Kg	41	qq	0,0891
Apanadura	0,1	Kg	1,8	kg	0,18
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					5,732130435
Subtotal					5,732130435
Merma 5%					0,286606522
Desperdicio 10%					0,573213043
Costo para 10					6,59195
Costo para 1					0,659195
10% mas					0,7251145

Preparación: Apanar la carne y freírla.

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: Seco de carne			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte minutos			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
carne	1,5	kg	5,2	kg	7,8
Fondo de carne	1	lt	0,069	lt	0,069
Cebolla paitena	0,1	Kg	1,2	kg	0,12
Ajo	0,002	Kg	3,8	Kg	0,0076
Pimiento verde	0,03	Kg	1,5	Kg	0,045
Zanahoria	0,03	kg	0,75	kg	0,0225

Pasta de tomate	0,01	kg	2,7	kg	0,027
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006
Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,0971
Subtotal					8,0971
Merma 5%					0,404855
Desperdicio 10%					0,80971
Costo para 10					9,311665
Costo para 1					0,9311665
10% mas					1,02428315

Preparación: Realizar un refrito y agregar el resto de verduras junto con la carne hasta que este se dore. Luego a fuego bajo terminar la cocción de la carne junto a la pasta de tomate.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Filete de pollo a la plancha con salsa de maracuyá Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Maracuyá	1,5	lts	1,89	lt	2,835
Azúcar	0,25	kg	0,61	kg	0,1525
Fondo de pollo	1,5	lt	0,069	lt	0,1035
Pollo pechugas	1,5	kg	4,2	kg	6,3
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					9,3988
Subtotal					9,3988
Merma 5%					0,46994
Desperdicio 10%					0,93988
Costo para 10					10,80862
Costo para 1					1,080862
10% mas					1,1889482

Preparación: Freír las pechugas. Realizarla salsa con la pulpa de la maracuyá y con fondo de pollo hasta que reduzca. Rectificar sabores.

Ensaladas

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Vinagreta base	Dificultad: Fácil
CATEGORÍA: Entrada	Tiempo de Preparación: 50 minutos

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Limón	0,24	Kg	0,9	kg	0,216
Aceite	0,5	lt	2,72	lt	1,36
Naranja	0,24	kg	0,8	kg	0,0096
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					1,5886
Subtotal					1,5886
Merma 5%					0,07943
Desperdicio 10%					0,15886
Costo para 10					1,82689
Costo para 1					0,182689
10% mas					0,2009579

Preparación: Emulsionar el limón y la naranja con aceite. Rectificar sabores

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lechuga, tomate y cebolla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Lechuga	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
Subtotal					1,159
Subtotal					1,159
Merma 5%					0,05795
Desperdicio 10%					0,1159
Costo para 10					1,33285
Costo para 1					0,133285
10% mas					0,1466135

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Acelga, pepinillo y perejil	Dificultad: Fácil

CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación:50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Acelga	0,5	kg	0,6	kg	0,3
Pepinillo	0,2	kg	0,6	kg	0,12
Perejil	0,03	kg	10	kg	0,3
Subtotal					0,92
Subtotal					0,92
Merma 5%					0,046
Desperdicio 10%					0,092
Costo para 10					1,058
Costo para 1					0,1058
10% mas					0,11638

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lechuga, palmito y tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación:50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Lechuga	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Palmito	0,2	kg	4	kg	0,8
Subtotal					1,815
Subtotal					1,815
Merma 5%					0,09075
Desperdicio 10%					0,1815
Costo para 10					2,08725
Costo para 1					0,208725
10% mas					0,2295975

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Garbanzo, cebolla y culantro			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación:50 minutos		

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Garbanzo	0,25	kg	2,08	kg	0,52
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
Subtotal					0,882
Subtotal					0,882
Merma 5%					0,0441
Desperdicio 10%					0,0882
Costo para 10					1,0143
Costo para 1					0,10143
10% mas					0,111573

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Aguacate con tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Aguacate	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
Subtotal					1,204
Subtotal					1,204
Merma 5%					0,0602
Desperdicio 10%					0,1204
Costo para 10					1,3846
Costo para 1					0,13846
10% mas					0,152306

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Quinoa, tomate y pepinillo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Quinoa	0,2	kg	3,17	kg	0,634
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
Pepinillo	0,2	kg	0,6	kg	0,12
Subtotal					1,458
Subtotal					1,458
Merma 5%					0,0729
Desperdicio 10%					0,1458
Costo para 10					1,6767
Costo para 1					0,16767
10% mas					0,184437

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pimiento y tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Pimiento	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
Subtotal					1,204
Subtotal					1,204
Merma 5%					0,0602
Desperdicio 10%					0,1204
Costo para 10					1,3846
Costo para 1					0,13846
10% mas					0,152306

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Zanahoria y vainita			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Vainitas	0,15	kg	3,9	kg	0,585
Zanahorias	0,24	kg	2,25	kg	0,54
Subtotal					1,325
Subtotal					1,325
Merma 5%					0,06625
Desperdicio 10%					0,1325
Costo para 10					1,52375
Costo para 1					0,152375
10% mas					0,1676125

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Choclos y pimiento			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Choclos	0,2	kg	2,9	kg	0,58
Pimiento	0,5	kg	1	kg	0,5
Subtotal					1,28
Subtotal					1,28
Merma 5%					0,064
Desperdicio 10%					0,128
Costo para 10					1,472
Costo para 1					0,1472
10% mas					0,16192

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Encurtido			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
Subtotal					0,659
Subtotal					0,659
Merma 5%					0,03295
Desperdicio 10%					0,0659
Costo para 10					0,75785
Costo para 1					0,075785
10% mas					0,0833635

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lechuga y tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Lechuga	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Subtotal					1,015
Subtotal					1,015
Merma 5%					0,05075
Desperdicio 10%					0,1015
Costo para 10					1,16725
Costo para 1					0,116725
10% mas					0,1283975

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Encurtido			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
Subtotal					0,659
Subtotal					0,659
Merma 5%					0,03295
Desperdicio 10%					0,0659
Costo para 10					0,75785
Costo para 1					0,075785
10% mas					0,0833635

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Palmito y tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Palmito	0,2	kg	4	kg	0,8
Subtotal					1,315
Subtotal					1,315
Merma 5%					0,06575
Desperdicio 10%					0,1315
Costo para 10					1,51225
Costo para 1					0,151225
10% mas					0,1663475

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Col con piña			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2

Col	0,8	kg	0,39	kg	0,312
Piña	0,3	kg	0,72	kg	0,216
Subtotal					0,728
Subtotal					0,728
Merma 5%					0,0364
Desperdicio 10%					0,0728
Costo para 10					0,8372
Costo para 1					0,08372
10% mas					0,092092

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Rúcula con tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Rúcula	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Subtotal					1,015
Subtotal					1,015
Merma 5%					0,05075
Desperdicio 10%					0,1015
Costo para 10					1,16725
Costo para 1					0,116725
10% mas					0,1283975

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Encurtido			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
Subtotal					0,659
Subtotal					0,659
Merma 5%					0,03295
Desperdicio 10%					0,0659
Costo para 10					0,75785
Costo para 1					0,075785
10% mas					0,0833635

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Remolacha con arveja			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Remolacha	0,6	kg	0,49	kg	0,294
Arveja	0,15	kg	2,9	kg	0,435
Subtotal					0,929
Subtotal					0,929
Merma 5%					0,04645
Desperdicio 10%					0,0929
Costo para 10					1,06835
Costo para 1					0,106835
10% mas					0,1175185

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Zanahoria y vainita			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2

Vainitas	0,15	kg	3,9	kg	0,585
Zanahorias	0,24	kg	2,25	kg	0,54
Subtotal					1,325
Subtotal					1,325
Merma 5%					0,06625
Desperdicio 10%					0,1325
Costo para 10					1,52375
Costo para 1					0,152375
10% mas					0,1676125

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Zanahoria y vainita			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Vainitas	0,15	kg	3,9	kg	0,585
Zanahorias	0,24	kg	2,25	kg	0,54
Subtotal					1,325
Subtotal					1,325
Merma 5%					0,06625
Desperdicio 10%					0,1325
Costo para 10					1,52375
Costo para 1					0,152375
10% mas					0,1676125

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Arveja, tomate y cebolla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Arveja	0,1	kg	2,9	kg	0,29
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144

Subtotal					0,949
Subtotal					0,949
Merma 5%					0,04745
Desperdicio 10%					0,0949
Costo para 10					1,09135
Costo para 1					0,109135
10% mas					0,1200485

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Chochos y pimiento			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Chochos	0,2	kg	2,2	kg	0,44
Pimiento	0,5	kg	1	kg	0,5
Subtotal					1,14
Subtotal					1,14
Merma 5%					0,057
Desperdicio 10%					0,114
Costo para 10					1,311
Costo para 1					0,1311
10% mas					0,14421

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Chochos y pimiento			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Rabano	1	kg	0,9	kg	0,9
Subtotal					1,1

Subtotal	1,1
Merma 5%	0,055
Desperdicio 10%	0,11
Costo para 10	1,265
Costo para 1	0,1265
10% mas	0,13915

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Zanahoria y vainita			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Vainitas	0,15	kg	3,9	kg	0,585
Zanahorias	0,24	kg	2,25	kg	0,54
Subtotal					1,325
Subtotal					1,325
Merma 5%					0,06625
Desperdicio 10%					0,1325
Costo para 10					1,52375
Costo para 1					0,152375
10% mas					0,1676125

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Encurtido			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
Subtotal					0,659
Subtotal					0,659
Merma 5%					0,03295
Desperdicio 10%					0,0659
Costo para 10					0,75785

Costo para 1	0,075785
10% mas	0,0833635

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Tomate y pepinillo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
Pepinillo	0,2	kg	0,6	kg	0,12
Subtotal					0,824
Subtotal					0,824
Merma 5%					0,0412
Desperdicio 10%					0,0824
Costo para 10					0,9476
Costo para 1					0,09476
10% mas					0,104236

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mellocos y cebolla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Mellocos	0,5	kg	1,8	kg	0,9
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
Subtotal					1,244
Subtotal					1,244
Merma 5%					0,0622
Desperdicio 10%					0,1244
Costo para 10					1,4306
Costo para 1					0,14306
10% mas					0,157366

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Brócoli		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Brócoli	1	kg	0,69	kg	0,69
Subtotal					0,89
Subtotal					0,89
Merma 5%					0,0445
Desperdicio 10%					0,089
Costo para 10					1,0235
Costo para 1					0,10235
10% mas					0,112585

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lechuga y tomate		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Lechuga	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Subtotal					1,015
Subtotal					1,015
Merma 5%					0,05075
Desperdicio 10%					0,1015
Costo para 10					1,16725
Costo para 1					0,116725
10% mas					0,1283975

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Zanahoria y arveja		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Arveja	0,15	kg	2,9	kg	0,435
Zanahorias	0,24	kg	2,25	kg	0,54
Subtotal					1,175
Subtotal					1,175
Merma 5%					0,05875
Desperdicio 10%					0,1175
Costo para 10					1,35125
Costo para 1					0,135125
10% mas					0,1486375

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Lechuga y naranja			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Lechuga	0,5	kg	1	kg	0,5
naranja	0,24	kg	0,69	kg	0,1656
Subtotal					0,8656
Subtotal					0,8656
Merma 5%					0,04328
Desperdicio 10%					0,08656
Costo para 10					0,99544
Costo para 1					0,099544
10% mas					0,1094984

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Camote y tocino			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Vinagreta					0,2
Camote	0,6	kg	1,25	kg	0,75
Tocino	0,15	kg	6,84	kg	1,026
Subtotal					1,976
Subtotal					1,976
Merma 5%					0,0988
Desperdicio 10%					0,1976
Costo para 10					2,2724
Costo para 1					0,22724
10% mas					0,249964

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Garbanzo, cebolla y culantro			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Garbanzo	0,25	kg	2,08	kg	0,52
culantro	0,03	kg	0,6	kg	0,018
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
Subtotal					0,882
Subtotal					0,882
Merma 5%					0,0441
Desperdicio 10%					0,0882
Costo para 10					1,0143
Costo para 1					0,10143
10% mas					0,111573

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Papa y piña			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Papa	0,24	kg	0,83	kg	0,1992

Piña	0,3	kg	0,72	kg	0,216
Subtotal					0,6152
Subtotal					0,6152
Merma 5%					0,03076
Desperdicio 10%					0,06152
Costo para 10					0,70748
Costo para 1					0,070748
10% mas					0,0778228

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Brócoli			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Brócoli	1	kg	0,69	kg	0,69
Subtotal					0,89
Subtotal					0,89
Merma 5%					0,0445
Desperdicio 10%					0,089
Costo para 10					1,0235
Costo para 1					0,10235
10% mas					0,112585

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Palmito y tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Tomate	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Palmito	0,2	kg	4	kg	0,8
Subtotal					1,315
Subtotal					1,315

Merma 5%	0,06575
Desperdicio 10%	0,1315
Costo para 10	1,51225
Costo para 1	0,151225
10% mas	0,1663475

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Col con piña			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Col	0,8	kg	0,39	kg	0,312
Piña	0,3	kg	0,72	kg	0,216
Subtotal					0,728
Subtotal					0,728
Merma 5%					0,0364
Desperdicio 10%					0,0728
Costo para 10					0,8372
Costo para 1					0,08372
10% mas					0,092092

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Cebolla, tomate y pepinillo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Quinoa	0,2	kg	3,17	kg	0,634
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
cebolla	0,18	kg	0,8	kg	0,144
Subtotal					1,482
Subtotal					1,482
Merma 5%					0,0741
Desperdicio 10%					0,1482
Costo para 10					1,7043

Costo para 1	0,17043
10% mas	0,187473

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Col morada con yougurt			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Col morada	0,8	kg	0,45	kg	0,36
Yougurt	0,15	lt	2,03	lt	0,3045
Subtotal					0,6645
Subtotal					0,6645
Merma 5%					0,033225
Desperdicio 10%					0,06645
Costo para 10					0,764175
Costo para 1					0,0764175
10% mas					0,08405925

Preparación: Picar a gusto y mezclar los ingredientes con la vinagreta.

Postres

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Dulce de babaco			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Babaco	0,5	kg	1,26	kg	0,63
Canela	0,002	kg	10,5	kg	0,021
Clavo de olor	0,002	kg	8	kg	0,016
Azucar	0,15	Kg	0,61	kg	0,0915
Agua		lt		lt	0,01
Subtotal					0,7685
Subtotal					0,7685
Merma 5%					0,038425
Desperdicio 10%					0,07685
Costo para 10					0,883775

Costo para 1	0,0883775
10% mas	0,09721525

Preparación: Cortar el babaco y poner a hervir con el azúcar, la canela y el clavo de olor.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mousse de mora			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina sin sabor	0,008	kg	8,24	kg	0,06592
Moras	0,25	kg	2,8	kg	0,7
Agua	2	cdas		cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Limón	0,06	kg	0,9	kg	0,054
Crema de leche	0,07	lt	2,5	lt	0,175
Claros de huevo	0,06	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,0054
Subtotal					1,03182
Subtotal					1,03182
Merma 5%					0,051591
Desperdicio 10%					0,103182
Costo para 10					1,186593
Costo para 1					0,1186593
10% mas					0,13052523

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Batir la crema de leche con el azúcar. Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mousse de maracuyá			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina sin sabor	0,008	kg	8,24	kg	0,06592
Maracuyá	0,24	kg	0,9	kg	0,216
Agua	2	cdas		cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Limón	0,06	kg	0,9	kg	0,054
Crema de leche	0,07	lt	2,5	lt	0,175

Claras de huevo	6	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,54
Subtotal					1,08242
Subtotal					1,08242
Merma 5%					0,054121
Desperdicio 10%					0,108242
Costo para 10					1,244783
Costo para 1					0,1244783
10% mas					0,13692613

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Batir la crema de leche con el azúcar. Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Postre de naranja y leche			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Leche	0,125	lt	0,9	lt	0,1125
Maicena	0,025	kg	0,94	kg	0,0235
Agua	6	cdas		cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Naranja	0,16	kg	0,7	kg	0,112
Yemas de huevo	0,06	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,0054
Subtotal					0,2849
Subtotal					0,2849
Merma 5%					0,014245
Desperdicio 10%					0,02849
Costo para 10					0,327635
Costo para 1					0,0327635
10% mas					0,03603985

Preparación: Mezclar la naranja con la leche, las yemas de huevo y el azúcar. Espesar con la maicena.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Plátanos al licor de caña	Dificultad: Fácil
CATEGORÍA: Entrada	Tiempo de Preparación: 50 minutos
PORCIÓN: 10 PAX	

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Crema de leche	0,15	lt	2,5	lt	0,375
Bananas	0,4	kg	2,5	kg	1
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Licor puntas	0,01	lt	1,5	lt	0,015
Subtotal					1,4205
Subtotal					1,4205
Merma 5%					0,071025
Desperdicio 10%					0,14205
Costo para 10					1,633575
Costo para 1					0,1633575
10% mas					0,17969325

Preparación: Saltear las bananas cortadas en rodajas junto al licor puntas, el azúcar y la crema de leche.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Helado de guanábana			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Helado de guanábana	2	lts	0,9	lt	1,8
Subtotal					1,8
Subtotal					1,8
Merma 5%					0,09
Desperdicio 10%					0,18
Costo para 10					2,07
Costo para 1					0,207
10% mas					0,2277

Preparación: Servir siempre al momento.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Rosero de Gualaceo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Maíz blanco	0,175	kg	1,8	kg	0,315
azúcar	0,175	kg	0,61	kg	0,10675
agua	2	lts		lts	0,001
clavo de olor	0,001	Kg	8	kg	0,008
canela	0,001	kg	10,5	kg	0,0105
piña	0,175	kg	0,72	kg	0,126
Babaco	0,175	kg	1,26	kg	0,2205
Naranjilla	0,075	kg	1,9	kg	0,1425
naranja	0,025	kg	0,69	kg	0,01725
Subtotal					0,9475
Subtotal					0,9475
Merma 5%					0,047375
Desperdicio 10%					0,09475
Costo para 10					1,089625
Costo para 1					0,1089625
10% mas					0,11985875

Preparación: Mezclar en una olla grande todos los ingredientes y cocinarlos lentamente a fuego bajo.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Rompope manabita			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Leche	1	kg	0,9	kg	0,9
Azúcar	0,05	kg	0,61	kg	0,0305
clavo de olor	0,001	Kg	8	kg	0,008
Canela	0,001	kg	10,5	kg	0,0105
Huevos	5	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,45
esencia de vainilla	0,001	lt	3,48	lt	0,00348
Subtotal					1,40248
Subtotal					1,40248
Merma 5%					0,070124
Desperdicio 10%					0,140248
Costo para 10					1,612852
Costo para 1					0,1612852
10% mas					0,17741372

Preparación: Batir las claras. Cremar las yemas por separado junto al azúcar el clavo de olor, la canela y la leche. Mezclar y servir frío.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Espumilla de guayaba			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina sin sabor	0,008	kg	8,24	kg	0,06592
Guayaba	1	lt	1,51	lt	1,51
Agua	2	cdas		cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
esencia de vainilla	0,001	lt	3,48	lt	0,00348
Claros de huevo	0,07	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,0063
Subtotal					1,6172
Subtotal					1,6172
Merma 5%					0,08086
Desperdicio 10%					0,16172
Costo para 10					1,85978
Costo para 1					0,185978
10% mas					0,2045758

Preparación: Batir las claras a punta de nieve junto al azúcar. Agregar la fruta y la gelatina sin sabor. Servir

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Dulce de manzana			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Manzana	0,5	kg	2	kg	1
Canela	0,002	kg	10,5	kg	0,021
Clavo de olor	0,002	kg	8	kg	0,016
Azucar	0,15	Kg	0,61	kg	0,0915
Agua		lt		lt	0,01
Subtotal					1,1385
Subtotal					1,1385
Merma 5%					0,056925
Desperdicio 10%					0,11385
Costo para 10					1,309275
Costo para 1					0,1309275
10% mas					0,14402025

Preparación: Cocinar todos los ingredientes a fuego medio hasta que las manzanas estén a punto.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Espumoso de taxo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Taxos	0,36	kg	1,2	kg	0,432
Leche evaporada	0,12	lts	0,9	lts	0,001
Azúcar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Claras de huevo	9	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,81
Subtotal					1,2735
Subtotal					1,2735
Merma 5%					0,063675
Desperdicio 10%					0,12735
Costo para 10					1,464525
Costo para 1					0,1464525
10% mas					0,16109775

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Agregar el taxo, el azúcar y la leche evaporada. Refrigerar

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Helado de eucalipto			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Helado de eucalipto	2	lts	0,9	lt	1,8
Subtotal					1,8
Subtotal					1,8
Merma 5%					0,09
Desperdicio 10%					0,18
Costo para 10					2,07
Costo para 1					0,207

10% mas	0,2277
---------	--------

Preparación: Servir al momento.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Arroz con leche			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Arroz	0,25	kg	0,84	kg	0,21
leche	1	kg	0,9	kg	0,9
Agua	1	lt		lt	0,001
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Pasas	0,01	kg	1,95	kg	0,0195
Canela	0,002	kg	10,5	kg	0,021
Yemas de huevo	2	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,18
Subtotal					1,484
Subtotal					1,484
Merma 5%					0,0742
Desperdicio 10%					0,1484
Costo para 10					1,7066
Costo para 1					0,17066
10% mas					0,187726

Preparación: Mezclar los ingredientes en una olla y cocinar a fuego lento.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Torta de naranjilla y yuca			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Yuca	0,3	kg	0,55	kg	0,165
Naranjilla	0,5	lt	2,13	lt	1,065
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Mantequilla	0,04	kg	5,14	kg	0,2056
Harina	0,15	kg	0,66	kg	0,099
Huevo	4	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,36
polvo de hornear	0,01	kg	2,42	kg	0,0242
Subtotal					2,0713

Subtotal	2,0713
Merma 5%	0,103565
Desperdicio 10%	0,20713
Costo para 10	2,381995
Costo para 1	0,2381995
10% mas	0,26201945

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Mezclar la naranjilla con el azúcar la mantequilla y la harina, agregar la yuca previamente cocinada y rayada. Mezclar con las claras batidas. Hornear a 150 grados.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Higos con queso			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Higos	0,5	kg	3,1	kg	1,55
Queso fresco	0,175	lt	5,57	lt	0,97475
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Panela	0,04	kg	5,14	kg	0,2056
Canela	0,02	kg	0,91	kg	0,93
Agua	0,5	lt		lt	0,001
Subtotal					3,81385
Subtotal					3,81385
Merma 5%					0,1906925
Desperdicio 10%					0,381385
Costo para 10					4,3859275
Costo para 1					0,43859275
10% mas					0,482452025

Preparación: Cocinar los higos con la panela, el agua, el azúcar y la canela. Servir con queso

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mousse de zapallo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina sin sabor	0,008	kg	8,24	kg	0,06592

Zapallo	0,5	kg	0,45	kg	0,225
Agua	2	cdas		cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	kg	0,0305
Limón	0,06	kg	0,9	kg	0,054
Crema de leche	0,07	lt	2,5	lt	0,175
Claras de huevo	0,06	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,0054
Subtotal					0,55682
Subtotal					0,55682
Merma 5%					0,027841
Desperdicio 10%					0,055682
Costo para 10					0,640343
Costo para 1					0,0640343
10% mas					0,07043773

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Batir la crema de leche con el azúcar. Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pristiños		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Aceite	0,01	lt	2,72	lt	0,0272
Agua	0,001	lt		lt	0
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Mantequilla	0,057	kg	5,14	kg	0,29298
Harina	0,25	kg	0,66	kg	0,165
polvo de hornear	0,01	kg	2,42	kg	0,0242
Miel	0,25	lt	4,08	lt	1,02
Subtotal					1,68188
Subtotal					1,68188
Merma 5%					0,084094
Desperdicio 10%					0,168188
Costo para 10					1,934162
Costo para 1					0,1934162
10% mas					0,21275782

Preparación: Realizarla masa con aceite, agua, azúcar mantequilla, harina y polvo de hornear. Al tener consistencias dar forma y freír. Servir con miel.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Torta de zuquini		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Zuquini	0,3	Kg	0,72	kg	0,216
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Mantequilla	0,04	Kg	5,14	kg	0,2056
Harina	0,15	Kg	0,66	kg	0,099
Huevo	4	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,36
polvo de hornear	0,01	Kg	2,42	kg	0,0242
Subtotal					1,0573
Subtotal					1,0573
Merma 5%					0,052865
Desperdicio 10%					0,10573
Costo para 10					1,215895
Costo para 1					0,1215895
10% mas					0,13374845

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Creinar el azúcar con la mantequilla y la harina, agregar el zuquini rayado. Mezclar con las claras batidas. Hornear a 150 grados.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Gelatina		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina	0,15	kg	5,25	kg	0,7875
Agua	1	lts		lts	0,001
Subtotal					0,7885
Subtotal					0,7885
Merma 5%					0,039425
Desperdicio 10%					0,07885
Costo para 10					0,906775
Costo para 1					0,0906775
10% mas					0,09974525

Preparación: Agregar la gelatina en el agua hirviendo. Refrigerar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Durazno en almibar			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Duraznos en almibar	1	kg	2,26	kg	2,26
Subtotal					2,26
Subtotal					2,26
Merma 5%					0,113
Desperdicio 10%					0,226
Costo para 10					2,599
Costo para 1					0,2599
10% mas					0,28589

Preparación: Servir al momento.

Jugos

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Limonada			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Limón	0,35	kg	0,72	kg	0,252
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,4055
Subtotal					0,4055
Merma 5%					0,020275
Desperdicio 10%					0,04055
Costo para 10					0,466325
Costo para 1					0,0466325
10% mas					0,05129575

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de maracuyá			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Maracuyá	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,4685
Subtotal					0,4685
Merma 5%					0,023425
Desperdicio 10%					0,04685
Costo para 10					0,538775
Costo para 1					0,0538775
10% mas					0,05926525

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de naranja		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Naranja	1	kg	0,69	kg	0,69
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Subtotal					0,8425
Subtotal					0,8425
Merma 5%					0,042125
Desperdicio 10%					0,08425
Costo para 10					0,968875
Costo para 1					0,0968875
10% mas					0,10657625

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de mora		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mora	0,2	kg	2,8	kg	0,56
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,7135

Subtotal	0,7135
Merma 5%	0,035675
Desperdicio 10%	0,07135
Costo para 10	0,820525
Costo para 1	0,0820525
10% mas	0,09025775

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de babaco		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Babaco	0,35	kg	1,26	kg	0,441
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,5945
Subtotal					0,5945
Merma 5%					0,029725
Desperdicio 10%					0,05945
Costo para 10					0,683675
Costo para 1					0,0683675
10% mas					0,07520425

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de mora		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mora	0,2	kg	2,8	kg	0,56
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,7135
Subtotal					0,7135
Merma 5%					0,035675
Desperdicio 10%					0,07135
Costo para 10					0,820525
Costo para 1					0,0820525
10% mas					0,09025775

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de tomate de árbol		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Tomate de árbol	0,35	kg	1,26	kg	0,441
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,5945
Subtotal					0,5945
Merma 5%					0,029725
Desperdicio 10%					0,05945
Costo para 10					0,683675
Costo para 1					0,0683675
10% mas					0,07520425

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de taxo		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Taxo	0,35	Kg	1,2	kg	0,42
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,5735
Subtotal					0,5735
Merma 5%					0,028675
Desperdicio 10%					0,05735
Costo para 10					0,659525
Costo para 1					0,0659525
10% mas					0,07254775

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de piña		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Piña	0,35	kg	0,72	kg	0,252
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,4055
Subtotal					0,4055
Merma 5%					0,020275
Desperdicio 10%					0,04055
Costo para 10					0,466325
Costo para 1					0,0466325
10% mas					0,05129575

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de maracuyá			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Maracuyá	0,35	kg	0,9	kg	0,315
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,4685
Subtotal					0,4685
Merma 5%					0,023425
Desperdicio 10%					0,04685
Costo para 10					0,538775
Costo para 1					0,0538775
10% mas					0,05926525

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de naranjilla			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,35	kg	1,9	kg	0,665

Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,8185
Subtotal					0,8185
Merma 5%					0,040925
Desperdicio 10%					0,08185
Costo para 10					0,941275
Costo para 1					0,0941275
10% mas					0,10354025

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de sandía		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,35	kg	0,62	kg	0,217
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,3705
Subtotal					0,3705
Merma 5%					0,018525
Desperdicio 10%					0,03705
Costo para 10					0,426075
Costo para 1					0,0426075
10% mas					0,04686825

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de papaya		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,35	kg	0,75	kg	0,2625
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,416
Subtotal					0,416

Merma 5%	0,0208
Desperdicio 10%	0,0416
Costo para 10	0,4784
Costo para 1	0,04784
10% mas	0,052624

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de sandía		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,35	kg	0,62	kg	0,217
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,3705
Subtotal					0,3705
Merma 5%					0,018525
Desperdicio 10%					0,03705
Costo para 10					0,426075
Costo para 1					0,0426075
10% mas					0,04686825

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de tamarindo		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Tamarindo	0,15	kg	4,96	kg	0,744
Azucar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,8975
Subtotal					0,8975

Merma 5%	0,044875
Desperdicio 10%	0,08975
Costo para 10	1,032125
Costo para 1	0,1032125
10% mas	0,11353375

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de fresa		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Fresa	0,25	kg	2,8	kg	0,7
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,8535
Subtotal					0,8535
Merma 5%					0,042675
Desperdicio 10%					0,08535
Costo para 10					0,981525
Costo para 1					0,0981525
10% mas					0,10796775

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Limonada		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Limón	0,35	kg	0,72	kg	0,252
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,4055
Subtotal					0,4055
Merma 5%					0,020275
Desperdicio 10%					0,04055
Costo para 10					0,466325
Costo para 1					0,0466325
10% mas					0,05129575

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de naranjilla		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,35	kg	1,9	kg	0,665
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,8185
Subtotal					0,8185
Merma 5%					0,040925
Desperdicio 10%					0,08185
Costo para 10					0,941275
Costo para 1					0,0941275
10% mas					0,10354025

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de mora		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mora	0,2	kg	2,8	kg	0,56
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Agua	0,001				0,001
Subtotal					0,7135
Subtotal					0,7135
Merma 5%					0,035675
Desperdicio 10%					0,07135
Costo para 10					0,820525
Costo para 1					0,0820525
10% mas					0,09025775

Preparación: Mezclar la fruta con agua y azúcar.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Jugo de naranja	Dificultad: Fácil
CATEGORÍA: Entrada	Tiempo de Preparación: 50 minutos

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Naranja	1	kg	0,69	kg	0,69
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Subtotal					0,8425
Subtotal					0,8425
Merma 5%					0,042125
Desperdicio 10%					0,08425
Costo para 10					0,968875
Costo para 1					0,0968875
10% mas					0,10657625

Fruta

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Jugo de piña		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Melón	0,6	kg	0,72	kg	0,432
Subtotal					0,432
Subtotal					0,432
Merma 5%					0,0216
Desperdicio 10%					0,0432
Costo para 10					0,4968
Costo para 1					0,04968
10% mas					0,054648

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sandía		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,6	kg	0,62	kg	0,372
Subtotal					0,372
Subtotal					0,372
Merma 5%					0,0186
Desperdicio 10%					0,0372
Costo para 10					0,4278
Costo para 1					0,04278
10% mas					0,047058

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Papaya		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,6	kg	0,75	Kg	0,45
Subtotal					0,45
Subtotal					0,45
Merma 5%					0,0225
Desperdicio 10%					0,045
Costo para 10					0,5175
Costo para 1					0,05175
10% mas					0,056925

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Manzana		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Manzana	0,6	kg	1,55	Kg	0,93
Subtotal					0,93
Subtotal					0,93
Merma 5%					0,0465
Desperdicio 10%					0,093
Costo para 10					1,0695
Costo para 1					0,10695

10% mas	0,117645
---------	----------

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mandarina		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Mandarina	0,6	kg	1,45	Kg	0,87
Subtotal					0,87
Subtotal					0,87
Merma 5%					0,0435
Desperdicio 10%					0,087
Costo para 10					1,0005
Costo para 1					0,10005
10% mas					0,110055

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Granadilla		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Granadilla	0,6	kg	2,7	Kg	1,62
Subtotal					1,62
Subtotal					1,62
Merma 5%					0,081
Desperdicio 10%					0,162
Costo para 10					1,863
Costo para 1					0,1863
10% mas					0,20493

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pera		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION

Pera	0,6	kg	2,45	Kg	1,47
Subtotal					1,47
Subtotal					1,47
Merma 5%					0,0735
Desperdicio 10%					0,147
Costo para 10					1,6905
Costo para 1					0,16905
10% mas					0,185955

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Durazno Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Durazno	0,6	kg	2,91	kg	1,746
Subtotal					1,746
Subtotal					1,746
Merma 5%					0,0873
Desperdicio 10%					0,1746
Costo para 10					2,0079
Costo para 1					0,20079
10% mas					0,220869

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Plátano Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Plátano	0,6	kg	2,5	kg	1,5
Subtotal					1,5
Subtotal					1,5
Merma 5%					0,075
Desperdicio 10%					0,15
Costo para 10					1,725
Costo para 1					0,1725
10% mas					0,18975

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Fresas		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Fresas	0,6	kg	2,8	kg	1,68
Subtotal					1,68
Subtotal					1,68
Merma 5%					0,084
Desperdicio 10%					0,168
Costo para 10					1,932
Costo para 1					0,1932
10% mas					0,21252

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Manzana		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Manzana	0,6	kg	1,55	kg	0,93
Subtotal					0,93
Subtotal					0,93
Merma 5%					0,0465
Desperdicio 10%					0,093
Costo para 10					1,0695
Costo para 1					0,10695
10% mas					0,117645

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Durazno		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		

PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Durazno	0,6	kg	2,91	kg	1,746
Subtotal					1,746
Subtotal					1,746
Merma 5%					0,0873
Desperdicio 10%					0,1746
Costo para 10					2,0079
Costo para 1					0,20079
10% mas					0,220869

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Uvas Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Uvas	0,6	Kg	2,9	kg	1,74
Subtotal					1,74
Subtotal					1,74
Merma 5%					0,087
Desperdicio 10%					0,174
Costo para 10					2,001
Costo para 1					0,2001
10% mas					0,22011

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Dulce de tomate de árbol Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Tomate de árbol	0,6	kg	1,26	kg	0,756
Azúcar	0,5	Kg	0,61	kg	0,305
Agua	1	lt		lt	0,001
Canela	0,002	kg	10,5	kg	0,021
Subtotal					1,083
Subtotal					1,083
Merma 5%					0,05415

Desperdicio 10%	0,1083
Costo para 10	1,24545
Costo para 1	0,124545
10% mas	0,136995

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Pera Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Pera	0,6	kg	2,45	kg	1,47
Subtotal					1,47
Subtotal					1,47
Merma 5%					0,0735
Desperdicio 10%					0,147
Costo para 10					1,6905
Costo para 1					0,16905
10% mas					0,185955

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Nectarina Dificultad: Fácil					
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Nectarina	0,6	kg	2,98	kg	1,788
Subtotal					1,788
Subtotal					1,788
Merma 5%					0,0894
Desperdicio 10%					0,1788
Costo para 10					2,0562
Costo para 1					0,20562
10% mas					0,226182

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD	
NOMBRE: Granadilla	Dificultad: Fácil

CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Granadilla	0,6	kg	2,7	kg	1,62
Subtotal					1,62
Subtotal					1,62
Merma 5%					0,081
Desperdicio 10%					0,162
Costo para 10					1,863
Costo para 1					0,1863
10% mas					0,20493

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: kiwi			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Kiwi	0,6	kg	2,9	kg	1,74
Subtotal					1,74
Subtotal					1,74
Merma 5%					0,087
Desperdicio 10%					0,174
Costo para 10					2,001
Costo para 1					0,2001
10% mas					0,22011

Preparación: Servir fresca.

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Piña			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Piña	0,6	kg	0,72	kg	0,432
Subtotal					0,432
Subtotal					0,432
Merma 5%					0,0216
Desperdicio 10%					0,0432
Costo para 10					0,4968

Costo para 1	0,04968
10% mas	0,054648

Preparación: Servir fresca.

R E C E T A S T A N D A R D					
NOMBRE: Granadilla		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Granadilla	0,6	kg	2,7	kg	1,62
Subtotal					1,62
Subtotal					1,62
Merma 5%					0,081
Desperdicio 10%					0,162
Costo para 10					1,863
Costo para 1					0,1863
10% mas					0,20493

Preparación: Servir fresca.

Las recetas estándar fueron de gran importancia para la elaboración del menú neo ecuatoriano ya que en ellas consta cada producto que es utilizado en los platos y también consta el costo unitario de cada producto y del valor final del plato, por lo que estas fueron la base para saber el costo de los platillos y del menú. Además a través de las recetas estándar, se pudo determinar el precio de venta al público y finalmente la utilidad de cada plato y del menú.

3.2.4 Ejemplo de menú de un día con recetas estándar.

El menú elaborado para el catering de almuerzos de comida neo ecuatoriana es diseñado para un mes de duración pero se pondrá un ejemplo de un menú del día para analizar sus productos y la variedad gastronómica que existe en los diferentes menús.

Entrada: **Ceviche de palmito**

Tabla 13. Receta estándar entrada

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Ceviche de palmito			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Palmito	1	Kg	4	Kg	4,0000
Cebolla perla	0,12	Kg	1,2	Kg	0,144
Tomate	0,16	Kg	1	Kg	0,16
Limón	0,24	Kg	0,9	Kg	0,216
Culantro	0,05	kg	0,15	Kg	0,0075
Naranja	0,24	Lt	0,8	Kg	0,0096
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					4,5401
Subtotal					4,5401
Merma 5%					0,227005
Desperdicio 10%					0,45401
Costo para 10					5,221115
Costo para 1					0,5221115
10% mas					0,57432265

Procedimiento: Picar la cebolla y el tomate en brunoise. Exprimir el jugo de limón y de la naranja. Picar el palmito en rodajas. Juntar todos los ingredientes y agregar el culantro finamente picado. Rectificar sabores.

Plato fuerte: **Canelones de acelga, col y champiñones**

Tabla 14. Receta estándar plato fuerte 1

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Canelones de acelga, col y champiñones			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Canelón	1	Kg	5,6	kg	5,6000
Champiñones	0,15	kg	1,8	kg	0,0135
Acelga	0,8	kg	0,6	kg	0,48
Col	0,4	Kg	0,39	Kg	0,156
Mantequilla	0,2	Kg	7,44	kg	1,488
Harina	0,2	Kg	41	qq	0,1783
Leche	0,4	lt	1	lt	0,4
Sal	0,004	Kg	1,5	Kg	0,006

Pimienta	0,002	Kg	4,8	Kg	0,0096
Subtotal					8,32176087
Subtotal					8,32176087
Merma 5%					0,416088043
Desperdicio 10%					0,832176087
Costo para 10					9,570025
Costo para 1					0,9570025
10% mas					1,05270275

Procedimiento: Realizar sala blanca con la mantequilla, la harina y la leche, reservar. Rellenar los canelones previamente cocidos con champiñones, acelga, col y salsa blanca. Servir.

Plato fuerte 2: **Chuleta de cerdo a la milagreña**

Tabla 15. Receta estándar plato fuerte 2

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Chuleta de cerdo milagreñas			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: plato fuerte			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Chuleta de cerdo	1,8	kg	6	kg	10,8
Vino	0,01	lt	2,91	lt	0,0291
Piña	0,3	Kg	5,5	kg	1,65
Sal	0,002	Kg	1,5	Kg	0,003
Pimienta	0,001	Kg	4,8	Kg	0,0048
Subtotal					12,4821
Subtotal					12,4821
Merma 5%					0,624105
Desperdicio 10%					1,24821
Costo para 10					14,354415
Costo para 1					1,4354415
10% mas					1,57898565

Preparación: Marinar la chuleta sazonada con vino una hora. Rallar la piña de Milagro y freír junto con la chuleta, si es necesario agregar azúcar.

Ensalada: **Aguacate con tomate**

Tabla 16. Receta estándar ensalada 1

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Aguacate con tomate			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Vinagreta					0,2
Aguacate	0,5	kg	1	kg	0,5
Tomate	0,24	kg	2,1	kg	0,504
Subtotal					1,204
Subtotal					1,204
Merma 5%					0,0602
Desperdicio 10%					0,1204
Costo para 10					1,3846
Costo para 1					0,13846
10% mas					0,152306

Preparación: Picar a gusto las verduras y agregar vinagreta.

Ensalada 2: **Quinoa, tomate y pepinillo**

Tabla 17. Receta estándar ensalada 2

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Quinoa, tomate y pepinillo			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
			TOTAL		
Vinagreta					0,2
Quinoa	0,2	Kg	3,17	kg	0,634
Tomate	0,24	Kg	2,1	kg	0,504
Pepinillo	0,2	Kg	0,6	kg	0,12
Subtotal					1,458
Subtotal					1,458
Merma 5%					0,0729
Desperdicio 10%					0,1458
Costo para 10					1,6767
Costo para 1					0,16767
10% mas					0,184437

Preparación: Picar a gusto las verduras y agregar vinagreta.

Postre: **Mousse de maracuyá**

Tabla 18. Receta estándar postre

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Mousse de maracuyá			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Gelatina sin sabor	0,008	Kg	8,24	Kg	0,06592
Maracuyá	0,24	Kg	0,9	Kg	0,216
Agua	2	cdas		Cds	0,001
Azucar	0,05	Kg	0,61	Kg	0,0305
Limón	0,06	Kg	0,9	Kg	0,054
Crema de leche	0,07	Lt	2,5	Lt	0,175
Claras de huevo	6	UNIDAD	0,09	UNIDAD	0,54
Subtotal					1,08242
Subtotal					1,08242
Merma 5%					0,054121
Desperdicio 10%					0,108242
Costo para 10					1,244783
Costo para 1					0,1244783
10% mas					0,13692613

Preparación: Batir las claras a punta de nieve. Batir la crema de leche con el azúcar. Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.

Fruta: **Papaya**

Tabla 19. Receta estándar fruta

RECETA STANDARD					
NOMBRE: Sandía			Dificultad: Fácil		
CATEGORÍA: Entrada			Tiempo de Preparación: 50 minutos		
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Sandía	0,6	Kg	0,75	kg	0,45
Subtotal					0,45
Subtotal					0,45
Merma 5%					0,0225
Desperdicio 10%					0,045
Costo para 10					0,5175

Costo para 1	0,05175
10% mas	0,056925

Preparación: Servir fresco.

Jugo: **Naranja**

Tabla 20. Receta estándar jugo

R E C E T A S T A N D A R D					
NOMBRE: Jugo de naranja		Dificultad: Fácil			
CATEGORÍA: Entrada		Tiempo de Preparación: 50 minutos			
PORCIÓN: 10 PAX					
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO TOTAL	UNIDAD	COSTO POR PORCION
Naranja	1	Kg	0,69	kg	0,69
Azúcar	0,25	Kg	0,61	kg	0,1525
Subtotal					0,8425
Subtotal					0,8425
Merma 5%					0,042125
Desperdicio 10%					0,08425
Costo para 10					0,968875
Costo para 1					0,0968875
10% mas					0,10657625

Preparación: Exprimir el jugo de las naranjas y servir. Si es necesario agregar azúcar.

Los ingredientes que se utilizan en los menús son claramente productos nacionales los cuales son utilizados de diversas formas para elaborar platos deliciosos. Como se puede constatar los platos no son tradicionales del Ecuador o típicos, sino más bien son neo ecuatorianos, es decir que mezclan recetas tanto nacionales como internacionales pero siempre con productos de Ecuador. También como se puede constatar que existe una variedad de productos de todas las regiones del país los cuales hacen de los menús interesantes y equilibrados, y por lo tanto fáciles de digerir, como debe realizarse para un almuerzo.

3.2.5 Descripción del catering neo ecuatoriano

La propuesta que se elabora para el catering de comida neo ecuatoriana se basa en el uso de productos nacionales para la elaboración de los platillos y el menú final de un mes.

Para de esta manera dar conocer las variedad de productos que existen en el Ecuador y de sus diversos usos. Así como para apoyar a la industria nacional alimenticia a expandir sus negocios y ventas.

El servicio escogido para el catering de cocina neo ecuatoriana es tipo “buffet”, ya que a través de este método se facilitará y agilizará la atención de los clientes, además de que es la manera más correcta para brindar los servicios que se están proponiendo como el de barra de ensaladas ilimitadas y jugos ilimitados. Ya que de esta manera el comensal puede acercarse a escoger la opción de plato que desee e igualmente puede levantarse a recargar su jugo o aumentar la ensalada a su gusto.

La manera en la que se realizará el servicio básicamente es a través de una línea de circulación a través del buffet, en las que los clientes deben coger una bandeja y seguir la línea eligiendo los platillos que deseen, siempre guiados por una persona que explicará las opciones de almuerzo del día y los servirá según el gusto del consumidor.

El personal requerido para la elaboración del catering de comida neo ecuatoriana se resume al personal tanto de cocina como de servicio. En cuanto al personal de cocina se refiere es necesario un Chef principal, el cual será la cabeza en la elaboración de los platos y el cual debe dominar el menú neo ecuatoriano y organizar al resto de cocineros. Se requerirá dos cocineros los cuales estarán al mando del Chef principal y ayudarán a elaborar las entradas, las ensaladas y los platos fuertes. También se necesitará de un chef de postres el cual estará encargado de realizar la variedad de postres del menú y además de realizar los jugos. Y finalmente deberá existir un posillero, el cual estará a cargo de lavar los platos y de la limpieza del lugar, además deberá apoyar a cualquiera de los miembros de cocina si estos lo requieren.

Los equipos necesarios para la elaboración de los menús neo ecuatorianos son:

- Cocina industrial de 6 quemadores
- Plancha
- Lavavajillas
- Congeladora
- Refrigeradora
- Freidora
- Batidora industrial
- Licuadora industrial
- Mixer
- Mesones de trabajo
- Utensilios de cocina (cuchillos, cucharones, espátulas, cernidores, pozuelos, espumaderas, etc.)
- Batería de cocina (ollas y sartenes).

En el servicio por su parte se requiere de dos personas atentas, dispuestas a brindar un buen servicio, que se encarguen de servir los platos de los menús neo ecuatorianos y de guiar a los comensales explicando cada plato con los productos que se los a realizado.

El equipo técnico que el servicio requiere es de:

- Línea de buffet con calentadores y enfriadores de alimentos
- Bandejas
- Vajilla completa
- Cristalería
- Maquina dispensadora de jugos.

Es importante recalcar que la temperatura de los alimentos es muy importante para la conservación de los mismos y es por ello la importancia de una línea de buffet que sea

tanto calentadora como enfriadora de alimentos, para poder mantener cualquier preparación adecuadamente.

3.2.6 Análisis de costos y utilidad del proyecto

Al hablar de comida neo ecuatoriana, hablamos sobre productos elaborados y cultivados en el país, es por ello que la idea es conseguir estos productos de proveedores, procesadoras de alimentos, mercados, y súper mercados nacionales que cultiven y procesen los alimentos.

Entre los proveedores de alimentos que se ha considerado para el proyecto de elaboración de catering de menús neo ecuatorianos, se encuentran:

- Cooks insumos alimenticios
- Roots
- Bio huertos
- Spelier food & beverage supplies
- Supermecados Santa María
- Corporación La Favorita
- L´atelier procesadora de alimentos
- R.C Roberto Cando

Se ha escogido a estos proveedores por brindar precios competitivos y por ser cumplidos es sus entregas, además que entre todos se puede obtener la variedad de productos nacionales que se busca para elaborar los menús de comida neo ecuatoriana.

3.2.7 Análisis de costo del menú de cocina neo ecuatoriana para el personal del Ministerio del Ambiente

El análisis de costos del menú de cocina neo ecuatoriana se realizó a través de las recetas estándar de costo. Con estas se logró determinar con un análisis completo sobre los costos de

producción de los menús neo ecuatorianos, basados en los gustos y preferencias obtenidos en la investigación. Y de esta manera se logró determinar también el precio de venta al público PVP, con lo que se obtuvo los costos reales del proyecto y la utilidad esperada para el mismo.

La idea principal del análisis realizado en la tesis para elaborar menús de cocina neo ecuatoriana, es el de lograr convencer al actual catering del Ministerio de Ambiente de realizar la propuesta de este proyecto, la cual es la de implantar un catering de menús neo ecuatorianos en este Ministerio. Esto se puede dar a cabo a través de la venta de este proyecto a “*Catering Global Service*” (Servicio de Alimento Industrial). Los cuales son los actuales proveedores de catering de almuerzos del Ministerio de Ambiente. La venta del proyecto se compone del menú de comida neo ecuatoriana realizado para un mes, en el cual consta entradas o sopas, platos fuertes (2 opciones), barra de ensaladas varias ilimitadas, postre, fruta y jugos ilimitados. Además de sus respectivas recetas estándar de procedimiento y de costo, las cuales proporcionan información vital para el desarrollo del proyecto como son los costos de producción y la rentabilidad por plato y del proyecto total al mes. Toda esta información se realizó a través de un análisis de gustos y preferencias previamente ejecutado a los trabajadores del Ministerio de Ambiente. Este proyecto tuvo una aceptación del 87% por parte de los encuestados por lo que tiene gran asentimiento por parte de los trabajadores del Ministerio y lo convierte en un proyecto viable. Al ser un proyecto con aceptación y comprobado a través de análisis de costos realizados a través de recetas estándar de procedimiento y de costos, se lo estima para vender en dos puntos determinados de esta manera.

1. El 10% sobre la cantidad de ventas del primer mes. Es decir \$764,76. Se prevé según el análisis financiero realizado obtener el primer mes de ventas un total de \$7.647,63

tomando en cuenta la cantidad estimada de personas que consumirían los almuerzos y el precio de los mismos.

2. El 8% sobre la rentabilidad lograda mensualmente durante 1 año. Es decir \$174,80 mensuales y 2097,64 al año. Este dato se consiguió a través del análisis financiero realizado, en el cual se obtuvo un estimado de rentabilidad mensual de \$2.185,04 tomando en cuenta las ventas menos los costos de producción.

El total estimado de ganancia por la venta del proyecto sería el de la suma de los dos puntos anteriormente mencionados es decir $\$764,76 + 2097,64$. El cual daría un resultado al cabo de un año de ganancia de \$2862,40. Este valor podría variar al aumentar la rentabilidad del proyecto mensualmente. Lo cual se podría lograr al realizar mayores ventas de almuerzos diarios en el Ministerio de Ambiente lo cual es una opción bastante probable.

El análisis sobre la forma de pago del proyecto se la realizó a través de la sugerencia de un especialista en consultoría gastronómica que es experto en ventas de proyectos intelectuales el Chef Jorge Paredes. El cual recomienda realizarlo de esta manera ya que al ser un proyecto netamente intelectual en el que se vende una propuesta viable para la ejecución y sobre todo rentable, la forma más correcta para su venta es la de venderla a través de resultados. Lo cual considera que poner un porcentaje del 10% sobre las ventas del primer mes y posteriormente un 8% sobre la rentabilidad mensual de un año es lo correcto.

Además indicó que “al vender un proyecto intelectual es importante tomar en cuenta el tiempo y el conocimiento que se utiliza para la ejecución del mismo. Ya que al ser un profesional de la gastronomía la persona que realizó el proyecto se debe validar su juicio y experiencia, además del tiempo invertido para realizar el proyecto”. (Paredes, 2015)

La metodología utilizada también se basó en la de Eduardo Osz el cual es “Especialista en el dictado de cursos, charlas y seminarios. Desarrollo e implementación exitosa de programas de entrenamiento para una amplia gama de clientes. También en áreas temáticas: Desarrollo Comercial, P.N.L, Motivación, Equipos de alto rendimiento, Marketing, Train the Trainers, Presentaciones de Producto y Proyectos, etc”. (Osz, 2015).

Osz recomienda para vender los proyectos realizar estos puntos:

“1. Resumen ejecutivo: Presentar la idea en un máximo de 5 frases cortas, eligiendo cuidadosamente cada palabra.

2. Descripción del producto o servicio y su valor distintivo: Aquí se trata de contar qué tiene “de diferente” la propuesta. Mercados potenciales y competidores.

3. Modelo de negocio y plan financiero: Números, para el desarrollo del proyecto.

4. Equipo, organización y recursos necesarios.

5. Estado de desarrollo y plan de implementación: Es preferible decir que los plazos serán algo más largos que los reales. Así no tendremos que sentir la presión de los inversionistas esperando ganar el dinero prometido.

6. Principales riesgos y estrategias de salida: Para que alguien quiera entrar, tendremos que mostrarle la salida. En definitiva, como en todo plan de negocios, el objetivo es captar el interés de posibles inversores. Cientos de ideas brillantes fracasan por ser presentadas de manera poco convincente”. (Osz, 2015).

Todos estos pasos han sido desarrollados en el proyecto de tesis por lo que la venta del proyecto es factible y de fácil comprensión ya que con la asesoría de un experto en el tema, el

“Chef Jorge Paredes” y a través de la metodología de ventas de proyectos del experto “Eduardo Osz” se ha logrado obtener información valiosa para la venta del proyecto.

3.2.8 Análisis de tabla de resultados financieros

En la siguiente tabla se puede analizar los costos del menú de catering de comida neoequatoriana, los cuales se obtuvieron a través de recetas estándar de costos para calcular producto por producto el precio de los platos, incluyendo la merma y desperdicio de la elaboración del mismo y además incluyendo un 10% extra para no tener pérdida alguna. A continuación se explicará cada uno de los resultados expuestos:

Tabla 21. Análisis de costos y utilidad del proyecto

Subtotal de costos al mes 1 pax	\$ 49,48
Subtotal de costos al mes 96 pax	\$ 4.750,08
Costos totales del mes (+ merma y desperdicio 15%) 1 pax	\$ 56,90
Costos totales del mes (+ merma y desperdicio 15%) 96 pax	\$ 5.462,59
Costo promediado de menú diario al mes 96 pax	\$ 273,13
Costo promediado de menú diario al mes 1 pax	\$ 2,85
40% recomendado de utilidad por menú	\$ 1,14
PVP 1 pax + 40% de utilidad por menú	\$ 3,98
IVA	\$ 0,48
PVP Recomendado con IVA 1 pax	\$ 4,46
Total 1 mes sin IVA	\$ 7.647,63
Total 1 mes con IVA	\$ 8.565,34
Rentabilidad en 1 mes estimada	\$ 2.185,04
Rentabilidad por plato vendido	\$ 1,62

- Subtotal de costos al mes 1 pax: Es el costo de todos los platos de un mes sin contar merma ni desperdicio calculado para 1 persona \$49,48.
- Subtotal de costos al mes 96 pax: Es el costo de todos los platos de un mes sin contar merma ni desperdicio calculado para 96 personas, las cuales son parte de la

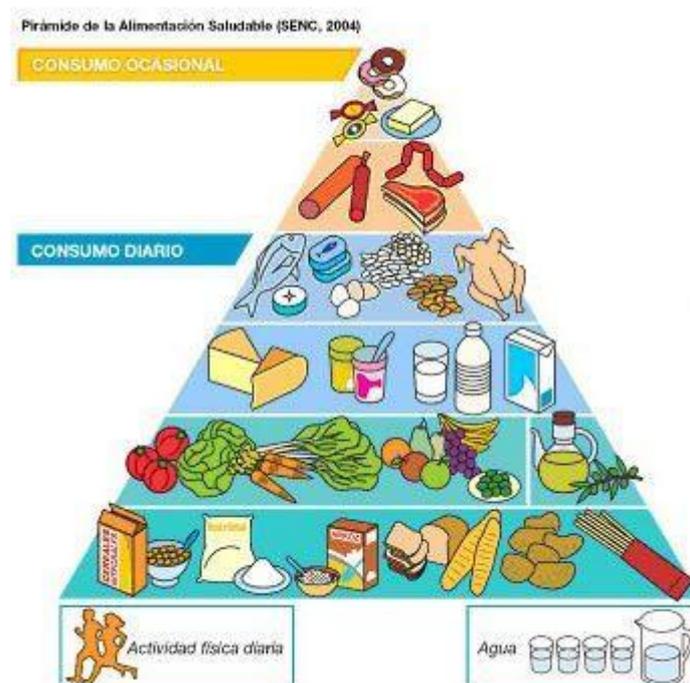
- población encuestada que estaría de acuerdo en consumir los menús de comida neoequatoriana \$ 4.750,08.
- Costos totales del mes (+ merma y desperdicio 15%) 1 pax: Es el costo de todos los platos de un mes incluido merma y desperdicio 15%, calculado para 1 persona \$56,90.
 - Costos totales del mes (+ merma y desperdicio 15%) 96 pax: Es el costo de todos los platos de un mes incluido merma y desperdicio 15%, calculado para 96 personas \$5.462,59.
 - Costo promediado de menú diario al mes 96 pax: Es el costo del menú mensual promediado entre todos los platos a servirse para 96 personas. \$273,13.
 - Costo promediado de menú diario al mes 1 pax: Es el costo del menú mensual promediado entre todos los platos a servirse para 1 persona. \$2,85.
 - 40% recomendado de utilidad por menú: Es el porcentaje recomendado para obtener una buena utilidad en menús de catering de almuerzos diarios. \$1,14.
 - PVP 1 pax + 40% de utilidad por menú: Es el precio de venta al público recomendado tomando en cuenta los costos del mismo y con una utilidad del 40% por menú. \$3,98.
 - IVA: Impuesto al valor agregado obligatorio para la venta, el cual equivale al 12% sobre el PVP. \$0,48.
 - PVP Recomendado con IVA 1 pax: Es el precio de venta al público recomendado más el 12% de iva obligatorio. \$4,46.
 - Total 1 mes sin IVA: Es el resultado obtenido en un mes sin contar el 12% de IVA. \$7.647,63.
 - Total 1 mes sin IVA: Es el resultado obtenido en un mes tomando en cuenta el 12% de IVA. \$8.565,34.

- Rentabilidad en 1 mes estimada: Es la rentabilidad que se espera a través del PVP menos los costos de producción en 1 mes. \$2.185,04.
- Rentabilidad por plato vendido: Es la rentabilidad que se espera a través del PVP menos los costos de producción por menú \$1,62.

3.2.9 Aplicación práctica

Los platos seleccionados para la elaboración del menú de comida neo ecuatoriana fueron seleccionados cuidadosamente para la obtención de menús basados en productos netamente ecuatorianos, los cuales están equilibrados a la perfección logrando balance entre calidad, sabor y buena nutrición. (SENC , 2014)

13. Tabla nutricional



Realizado por SENC, 2014. 1

Los platillos pensados para este menú basado en productos ecuatorianos son bastante interesantes ya que poseen cualidades tanto en sabor como en nutrición, lo que le brinda al consumidor una opción buena para alimentarse diariamente. Además ofrece variedad para

todo gusto, sin mencionar el beneficio que brinda al cliente tener ensaladas variadas y jugos ilimitados. Por lo que se refleja claramente la importancia de estos menús en cuidar la salud nutricional de las personas que los consuman.

Otro punto de relevancia en la elaboración de platos con productos ecuatorianos es la importancia e influencia social, cultural y económica que tiene elaborar menús basados en productos de la región. Además se debe recalcar que de esta manera los productos siempre van a ser frescos y sin preservantes, ya que la idea principal es dar a conocer la variada gama de productos que existen en el Ecuador, la frescura de los mismos y la capacidad de platillos que se pueden elaborar a base de productos de la zona.

También se debe mencionar que al realizar menús con productos netamente ecuatorianos se está apoyando directamente a la industria nacional, tanto a pequeños como a grandes agricultores y productores de alimentos.

3.2.10 Menú mensual

MENÚ DE LA SEMANA 1



Entrada:	Sopa de bolas de verde
Plato fuerte:	Carne apanada
Plato fuerte 2:	Filete de pollo a la plancha con salsa de maracuyá
	Menestra fréjol/arroz blanco
Ensalada:	Lechuga, tomate y cebolla
	Acelga, pepinillo y perejil
Postre:	Dulce de babaco
Fruta:	Melón
Jugo:	Limonada

Entrada: **Locro de papas**



MARTES

Plato fuerte:	Croquetas de atún
Plato fuerte 2:	Pollo asado criollo Puré de yuca/arroz blanco
Ensalada:	Lechuga, palmito y tomate Garbanzo, cebolla y culantro
Postre:	Mousse de mora
Fruta:	Sandía
Jugo:	Maracuyá



MIÉRCOLES

Entrada:	Ceviche de palmito
Plato fuerte:	Canelones de acelga, col y champiñones
Plato fuerte 2:	Chuleta de cerdo a la milagreña Arroz blanco
Ensalada:	Aguacate con tomate Quinua, tomate y pepinillo
Postre:	Mousse de maracuyá
Fruta:	Papaya
Jugo:	Naranja



JUEVES

Entrada:	Crema de choclo
Plato fuerte:	Pollo asado con verduras a la naranja
Plato fuerte 2:	Carne frita con cebollas Puré de papas/arroz blanco
Ensalada:	Pimientos y tomate Vainitas y zanahoria
Postre:	Postre de naranja y leche
Fruta:	Manzana
Jugo:	Mora

Entrada:	Consomé de pollo
----------	-------------------------



VIERNES

Plato fuerte:	Pescado con mantequilla a la plancha
Plato fuerte 2:	Carne de res a la cerveza con verduras Papas salteadas a las finas hierbas/Arroz blanco
Ensalada:	Choclos y pimientos Encurtido
Postre:	Plátanos al licor de caña
Fruta:	Mandarina
Jugo:	Babaco

MENÚ DE LA SEMANA 2



LUNES

Entrada:	Sopa de lenteja
Plato fuerte:	Seco de pollo
Plato fuerte 2:	Fritada Papa cocinada/arroz amarillo
Ensalada:	Tomate y lechuga Encurtido
Postre:	Helado de guanábana
Fruta:	Granadilla
Jugo:	Mora



MARTES

Entrada:	Puchero
Plato fuerte:	Seco de carne
Plato fuerte 2:	Chuleta a la BBQ Puré de zanahoria blanca/arroz blanco
Ensalada:	Palmito y tomate Col con piña
Postre:	Rosero de Gualaceo

Fruta: **Pera**
Jugo: **Tomate de árbol.**



MIÉRCOLES

Entrada: **Choclo con queso**
Plato fuerte: **Pescado rebosado**
Plato fuerte 2: **Pollo con champiñones**
Aros de cebolla/arroz blanco
Ensalada: **Rúcula con tomate**
Encurtido
Postre: **Rompoppe manabita**
Fruta: **Durazno**
Jugo: **Taxo**



JUEVES

Entrada: **Crema de chocho**
Plato fuerte: **Borrego en salsa de naranjilla**
Plato fuerte 2: **Pescado al vapor con verduras**
Yucas fritas/arroz blanco
Ensalada: **Remolacha con alverja**
Vainitas y zanahorias
Postre: **Espumilla de guayaba**
Fruta: **Plátano**
Jugo: **Piña**



VIERNES

Entrada: **Sopa de espinaca**
Plato fuerte: **Papas con cuero**
Plato fuerte 2: **Pollo a la plancha a la cerveza**
Papas al gratín/arroz amarillo
Ensalada: **Vainitas y zanahoria**
Ensaladas de arvejas, cebollas y tomate
Postre: **Dulce de manzana**

Fruta: **Fresas**
Jugo: **Maracuyá**

MENÚ DE LA SEMANA 3



Entrada: **Sopa de quinua**
Plato fuerte: **Lengua en salsa de hongos**
Plato fuerte 2: **Encocado de pescado**
Camote con queso salsa de maní/arroz blanco
Ensalada: **Chocho con pimientos**
Rábano
Postre: **Espumoso de taxo**
Fruta: **Manzana**
Jugo: **Naranjilla**



Entrada: **Sopa de chochos**
Plato fuerte: **Sudado de pescado con verde**
Plato fuerte 2: **Fritada de pollo**
Muchines de yuca/arroz amarillo
Ensalada: **Vainitas y zanahoria**
Encurtido
Postre: **Helado de eucalipto**
Fruta: **Durazno**
Jugo: **Sandía.**



Entrada: **Mote con chicharrón**
Plato fuerte: **Carne de res con cebollas caramelizadas**
Plato fuerte 2: **Chuletas en salsa de uvillas**
Menestra de lenteja/arroz blanco
Ensalada: **Pepinillo con tomate**

Postre: **Arroz con leche**
Fruta: **Uva**
Jugo: **Papaya**



Entrada: **Crema de mote**
Plato fuerte: **Pollo a la mostaza**
Plato fuerte 2: **Seco de gallina**
Puré de papa/arroz blanco
Ensalada: **Mellocos y cebolla**
Ensalada de brócoli
Postre: **Torta de naranjilla y yuca**
Fruta: **Dulce de tomate de árbol**
Jugo: **Sandía**



Entrada: **Sopa de zambo**
Plato fuerte: **Guatita**
Plato fuerte 2: **Seco de carne**
/arroz amarillo
Ensalada: **Lechuga y tomate**
Ensalada de zanahoria y alverja
Postre: **Higos con queso**
Fruta: **Pera**
Jugo: **Tamarindo**

MENÚ DE LA SEMANA 4



Entrada: **Sopa de zapallo**
Plato fuerte: **Pastel de carne**
Plato fuerte 2: **Pollo Criollo**

Puré de papas/arroz amarillo

Ensalada: **Lechuga y naranja**

Camote salteado en tocino

Postre: **Mousse de zapallo**

Fruta: **Nectarina**

Jugo: **Frutilla**



MARTES

Entrada: **Sancocho**

Plato fuerte: **Pollo al curry**

Plato fuerte 2: **Lengua al vino tinto**

Papas al perejil/arroz blanco

Ensalada: **garbanzos y cebolla**

Postre: **Pristiños**

Fruta: **Granadilla**

Jugo: **Limonada**



MIÉRCOLES

Entrada: **Sopa de avena**

Plato fuerte: **Trucha al horno**

Plato fuerte 2: **Salteado de cerdo con verduras**

/arroz amarillo

Ensalada: **Papa y piña**

Brócoli

Postre: **Torta de zuquini**

Fruta: **kiwi**

Jugo: **Naranjilla**



JUEVES

Entrada: **Crema de tomate**

Plato fuerte: **Seco de chivo**

Plato fuerte 2: **Carne apanada**

Muchín de yuca/arroz blanco

Ensalada: **Palmito y tomate**

Col con piña

Postre: **Gelatina**

Fruta: **Piña**

Jugo: **Mora**



Entrada: **Habas con queso**

Plato fuerte: **Seco de carne**

Plato fuerte 2: **Pollo en salsa de maracuyá**

Mote pillo/arroz amarillo

Ensalada: **Pepinillo, tomate y cebolla**

Col morada con yogurt

Postre: **Duraznos en almíbar**

Fruta: **Granadilla**

Jugo: **Naranja**

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN

4.1 Conclusiones

Según un análisis realizado sobre los gustos y preferencias hacia los trabajadores del Ministerio de Ambiente se pudo constatar que la mayoría de esta población estaría dispuesta a aceptar un catering de almuerzos de comida neo ecuatoriana, debido a la variedad de productos ecuatorianos existentes y a la versatilidad de los mismos para elaborar platos para el consumo diario.

Después de la gran aceptación obtenida a través de las encuestas sobre la elaboración de un catering con productos ecuatorianos en el Ministerio de Ambiente. Se diseñó un menú mensual de almuerzos elaborado con productos netamente ecuatorianos y pensado cuidadosamente para obtener menús equilibrados y saludables para la dieta diaria de sus consumidores.

Gracias a la investigación se logró concluir que muchas de las personas en el Ministerio de Ambiente no conocen ni consumen comida y productos ecuatorianos debido a la falta de comercialización y publicidad de los mismos, pero que al momento de presentárselos de una forma novedosa y variada las personas están dispuestas a probarlos y hasta a convertirlos en parte de su dieta diaria.

A través de recetas estándar de costos se determinó el costo real de cada plato y de los menús de almuerzos con productos ecuatorianos. De esta manera se constató que el proyecto

es viable y que existe rentabilidad en la elaboración del mismo por lo que la empresa de catering que opera actualmente en el Ministerio de Ambiente podría realizar esta propuesta en cualquier momento si así lo quisiera.

Finalmente se concluyó que a través de un proyecto para reavivar a la comida y productos del Ecuador se puede beneficiar al país de varias maneras, ya sea dando a conocer su gastronomía y resaltando su cultura. Así como apoyando a la industria nacional de alimentos a través del consumo de sus productos y de esa manera fortificando su producción.

4.2 Recomendaciones

A través del trabajo de investigación realizado se ha logrado entender de una mejor manera la gastronomía del Ecuador y sobre todo aprender de la gran variedad de productos que existen en el país. De esta manera es importante que a futuro no solo se aplique este proyecto al Ministerio de Ambiente, sino también todos los ministerios y finalmente lograr que todos catering de almuerzos del país utilicen productos nacionales para así volverlos parte de la dieta diaria de los ecuatorianos

Al conocer sobre la variedad de platos y productos ecuatorianos existentes en el Ecuador. Es importante recalcar y valorar la gastronomía del país ya que es muy variada y versátil y es por eso es que se debería empezar a llevarla a otro nivel, para que de esa manera la cocina ecuatoriana se llegue a conocer en todos los países y así llegue a ser una culinaria mundial reconocida por su variedad de platos y productos con sabores únicos, exótico y sobre todo exquisitos.

Otro punto importante es el gran beneficio de consumir productos locales, ya que la frescura de los alimentos que siempre están a disposición del consumidor pueden llegar hacer un factor importante para la dieta sana de los ecuatorianos dejando atrás el consumo de tanto productos con colorantes, preservantes y conservantes que tanto daño están causando a la

salud de las personas actualmente y más bien llegar a ser una sociedad sana, consumidora solo de productos frescos y naturales hechos 100% en el Ecuador.

5. Bibliografía

Andino, P. (2012). *DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN*.

Andino, P. (2012). *DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA*. Quito.

Armendaris, C. M. (2012). *EL TOQUE ECUATORIANO*.

Canal Gastronomía. (2008). *laverdad.es*. Obtenido de Catering: <http://gastronomia.laverdad.es/curiosidades-almirez/192-catering.html>

Circulo de lectores. (1992). *El menú diario ecuatoriano*.

definiciónabc . (s.f.). 2007.

definiciónabc. (2007). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/general/catering.php>

ebay. (2015). *alaMaula*. Obtenido de servicio de catering para empresas en quito: <http://www.alamaula.ec/pichincha/eventos/servicio-de-catering-para-empresas-en-quito/6224871>

El telégrafo. (2015). *La gastronomía se explica desde su origen vegetal*. Obtenido de <http://www.telegrafo.com.ec/cultural/item/la-gastronomia-se-explica-desde-su-origen-vegetal.html>

- El emprendedor. (febrero de 2012). *Para comprar franquicias en Ecuador no hay que ser millonario*. Obtenido de <http://www.emprendedor.ec/franquicias-en-ecuador-entrevista-jorge-saltos/>
- Fried, M. O. (1986). *Comidas del Ecuador Recetas tradicionales para gente de hoy*. Quito : Artes Gráficas Señal Impresional.
- Jumanu. (2009). *sesosfera*. Obtenido de <https://sesosfera.wordpress.com/>
- Laboratorio de gastronomía ESPE. (2015). *ESPE*. Obtenido de <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2013/07/receta-estandar/>
- LÓPEZ, A. P. (2013). *repositorio UTE*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16825/1/54342_1.pdf
- Mejía, C. I. (1992). *El Menú diario Ecuatoriano*. Bogotá : Lerner .
- Ministerio de inclusión económica y social . (04 de 02 de 2013). *Ecuador ama la vida*. Obtenido de INICIA SERVICIO DE CATERING EN CENTRO INFANTIL DE RIOBAMBA: <http://www.inclusion.gob.ec/inicia-servicio-de-catering-en-centro-infantil-de-riobamba/>
- Ministerio de Turismo. (09 de 01 de 2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ministerio del Ambiente. (2014). *El Ministerio*. Obtenido de Valores/ misión/ visión: <http://www.ambiente.gob.ec/valores-mision-vision/>

- Molina, L. E. (23 de 08 de 2012). *Gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de Gastronomía ecuatoriana: <http://es.scribd.com/doc/104654337/GASTRONOMIA-ECUATORIANA-Monografia-Escobar-Perez>
- Osz, E. (2015). *degerencia.com*. Obtenido de <http://www.todostartups.com/bloggers/como-vender-tu-idea-internamente-en-la-empresa-por-eduardo-osz>
- Paredes, C. J. (30 de 04 de 2015). Quito, Ecuador.
- Publicar S.A. (2013). *Catering Global Service* . Obtenido de Servicios : <http://www.tuugo.ec/SiteViewer/12600056407>
- Puertas, M. (28 de 04 de 2013). *hoy.com.ec*. Obtenido de La cocina será un puntal del PIB ecuatoriano: <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-cocina-sera-un-puntal-del-pib-ecuadoriano-579928.html>
- Real Academia Española. (2009). *Real Academia Española* . Obtenido de gusto: <http://lema.rae.es/drae/?val=gustos>
- Rodriguez, M. J. (2014). Entrevista . (A. Levoyer, Entrevistador)
- Rossi. (11 de 02 de 2010). *Gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de características de la gastronomía ecuatoriana: <http://rosi-gastronomiaecuadoriana.blogspot.com/2010/02/caracteristicas-de-la-gastronomia.html>
- SENC . (2014). *Defibicionabc*. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/salud/alimentacion.php>
- sesosfera. (2009). *descrpción de una filosofía del pesimismo*.
- Tarré, S. M. (2005). *Manual para Cocinero/a*. Quito: Fraga.

Zambrano, P. (2010). *111 platos populares* . Quito: Ediequatorial.

}

Anexos

Anexo 1. Encuesta

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

Encuesta sobre análisis de gustos y preferencias del personal del MAE (Ministerio de Ambiente). Y sobre su influencia en el servicio de catering con menús de cocina neoequatoriana.

Generalidades:

Por favor conteste el siguiente cuestionario según su criterio:

1. Género

Masculino Femenino

2. Edad

3. ¿Su gusto por la comida ecuatoriana es?

Alto Medio Bajo

4. ¿Conoce usted la variedad de productos gastronómicos que existen en el Ecuador?

Alto Medio Bajo

5. ¿Le gustaría degustar la variedad de productos gastronómicos ecuatorianos existentes?

Sí No

6. ¿Si existiera una variedad de platos nutritivos y deliciosos con productos nacionales los consumiera a diario?

Sí No

Preferencias:

7. ¿Qué tal le pareció el último servicio de catering brindado en el Ministerio de Ambiente?
- Excelente Bueno Malo
8. ¿Sería de su agrado un servicio de almuerzos tipo buffet con productos y platos ecuatorianos en el Ministerio de Ambiente?
- Sí No
9. ¿Le agradaría un servicio de catering de almuerzos con barra de ensaladas y jugos ilimitados?
- Sí No
10. ¿Hasta qué precio estaría dispuesto a pagar por un catering de almuerzos tipo buffet con las características anteriormente mencionadas?
- \$3,75 \$4,50 \$4,75

Anexo 2. Entrevista a experto

Entrevista

1. ¿Qué opina sobre la posibilidad de realizar un catering diario de almuerzos de comida neo ecuatoriana en el ministerio de ambiente?
2. ¿Cree usted que el personal del ministerio de ambiente disfrutaría la posibilidad de degustar productos nacionales diariamente?
3. ¿Cuáles son las falencias observadas en anteriores servicios de catering que le gustaría mejorar?
4. ¿Si la aceptación por parte del personal del ministerio de ambiente hacia el catering de comida neo ecuatoriana es positiva cree que esta podría volverse tendencia en el resto de ministerios?