



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

**“PROPUESTA DE CREACION DE UN RESTAURANTE PARA EL AREA DE
SOLDADOS COMO ATRACTIVO TURISTICO GASTRONOMICO”**

Autores:

Mónica Patricia Carmona Carmona

Diego Fernando Jiménez Barrera

Director:

Lcda. Marlene Jaramillo

Cuenca, Enero de 2012



ÍNDICE

Autoría.....	4
Dedicatoria.....	5
Agradecimiento.....	6
Resumen/Palabras claves.....	7
Abstract/Key words.....	8
Introducción.....	9

CAPÍTULO I

RESEÑA HISTORICA DEL LUGAR

1.1 Ubicación geográfica.....	11
1.2 Importancia del trayecto Soldados como atractivo turístico gastronómico.....	12
1.3 Productos típicos del lugar.....	13
1.4 Gastronomía típica.....	19

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DEL RESTAURANTE

2.1 Organización del restaurante.....	20
2.2 Ubicación del proyecto.....	20
2.3 Diseño del restaurante	21
2.4 Equipamiento del local.....	22

CAPÍTULO 3



ELABORACION DE LA PROPUESTA GASTRONOMICA

3.1 Elaboración del menú.....	25
3.2 Elaboración de la carta.....	27
3.3 Costeo de platos.....	28
Conclusiones.....	33
Recomendaciones.....	34
Bibliografía.....	35
Glosario.....	36
Anexos.....	37



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado: “PROPUESTA DE CREACION DE UN RESTAURANTE PARA EL AREA DE SOLDADOS COMO ATRACTIVO TURISTICO GASTRONOMICO”, son de exclusiva responsabilidad de sus autores, quienes firman a continuación:

Mónica Patricia Carmona Carmona

Diego Fernando Jiménez Barrera



Dedicatoria

Esta tesis va dedicada con mucho cariño y respeto para nuestros queridos padres y profesores que con tanta dedicación y esfuerzo nos brindaron su apoyo y conocimientos, de una manera muy especial a nuestra directora de tesis la Lic. Marlene Jaramillo que nos tuvo mucha paciencia y tolerancia para llegar a culminar nuestro proyecto.



Agradecimientos

Queremos agradecer primero a Dios por habernos dado el don de poder seguir esta carrera que es de mucha destreza y creatividad, a nuestros padres por apoyarnos siempre en lo que hemos necesitado y a nuestros profesores por compartir con nosotros todos sus conocimientos, a la universidad por habernos abierto las puertas y habernos brindados la oportunidad de tener un mejor futuro.



RESUMEN

Por los atractivos turísticos que tiene la comunidad de Soldados, es necesario dar seguimiento a la aplicación del potencial desarrollo gastronómico a través de la creación de un restaurante, ya que este lugar pertenece a la asociación de turismo Yanuncay, el cual carece de infraestructura básica para facilitar el desarrollo de un ecoturismo sustentable, no posee los servicios básicos para atender a posibles visitantes de manera digna como hospedaje y comida.



ABSTRACT (INGLÉS)

By the attractions in the community of Soldados, it is necessary to follow up on the implementation of the potential gastronomic development through the creation of a restaurant, because this place is part of the association of tourism yanuncay, which is key infrastructure for facilitating the development of sustainable tourism, did not have the basic services to meet potential visitors with dignity and lodging and food.



Introducción

Esta tesis que hemos realizado está dividida en tres capítulos, y estos son los siguientes: reseña histórica del lugar en el cual se habla de la ubicación geográfica, importancia del lugar como atractivo turístico gastronómico, productos y gastronomía típica del lugar en el cual se ha estudiado punto por punto.

El segundo capítulo, que es las generalidades del restaurante con la organización, ubicación, diseño del restaurante y equipamiento del local para lo cual está desarrollado a continuación.

El tercer capítulo, que es la elaboración de la propuesta gastronómica, en este capítulo esta la elaboración del menú, presentación de la carta y el costeo de los platos en el cual está desarrollado punto por punto.

Se desarrollara en la comunidad de Soldados en el sector denominado san Vicente se encuentra ubicada al suroeste de la ciudad de cuenca y está ubicada en la cordillera occidental, ubicada a 40 Km de la ciudad de cuenca, vía Cuenca- Soldados – Chaucha, la comunidad más cercana y principal beneficiaria es la de Soldados, pertenece a la asociación de turismo Yanuncay, se encuentra a 28 Km de la ciudad pertenece a la parroquia Baños, y esta es la zona de amortiguamiento del parque.

Su clima es muy frio y húmedo, está asociado con el parque nacional Cajas existe una biodiversidad de atractivos turísticos además de sus 235 lagunas que pueden ser visitadas, aporta más del 60% de agua para Cuenca y sus centros poblados. Dos de los cuatro ríos que cruzan la ciudad de Cuenca nacen aquí, estos son: él Tome bamba y el Yanuncay, ambos desembocan en el rio amazonas. También en este lugar está la planta de agua potable que es muy visitada por muchos turistas, instituciones y autoridades de los diferentes lugares

La idea principal es introducir al mercado un restaurante que brinde platos elaborados a base de los más variados productos de la tierra de la ciudad de Cuenca.

El propósito es mediar para que los turistas que visiten este restaurante gocen de nuevas alternativas, que sean apetecidas y que conserven un equilibrio de nutrientes, en base de ello se creara un lugar cómodo, único y entretenido.



En cuanto al menú podemos decir que serán auténticas combinaciones de sabores y técnicas, para su elaboración contaremos con productos de buena calidad y propios de este lugar para asegurar los mejores resultados, todo esto ira sumada a una buena adecuación del local con una infraestructura adecuada de estilo rustico ya que el lugar en el que estará ubicado se presta para todo esto, el menú estará elaborado con productos del lugar con variaciones llamativas, aplicando cocina de vanguardia para dar nuevos efectos y reacciones a los clientes.



CAPÍTULO I

RESEÑA HISTORICA DEL LUGAR

La leyenda dice que en la época de Alfaro un piquete de Soldados que transportaban un cargamento de armas y víveres en este lugar fueron sepultados por un derrumbo y que estos se quedaron encantados y que cuando la gente fue a rescatarlos nunca aparecieron y que desde ese entonces a este lugar se lo llamo como Soldados. También la leyenda se refiere a que en la época antigua los mayores contaban que los soldados de Huaynacapac, cuando caminaban sobre las cumbres del flanco derecho de este lugar, por el frio se quedaron encantados y se habían convertido en rocas y estas hoy con la neblina parece que cobran vida y por esto se cuenta que estos innumerables monolitos tienen la forma de Soldados. (Narración de la Sra. Rosa Alemán)

La atractiva y turística comunidad de soldados, belleza inconfundible por sus aguas termales que brotan desde las entrañas de la tierra, rodeada de abundante vegetación primaria, con sus lomas, presenta una vista panorámica de la naturaleza, su cultura, su ecología y el turismo, la gente, con un inmenso calor humano recibe con calidez a los turistas nacionales y extranjeros, para mostrar con humildad la perfección que la naturaleza les ha regalado.

1.1 UBICACIÓN GEOGRAFICA



Foto: MC Y DJ

Soldados, a 2.800m. y 3.500msnm respectivamente, en donde el paisaje varía con escarpadas y majestuosas elevaciones cubiertas en gran parte por bosque montano conformado por especies arbóreas, arbustivas, epífitas, huicundos, musgos y orquídeas.



La fauna está representada por animales como zorros, raposos, conejos, añas, venados de cola blanca y una gran variedad de aves como pavas de monte, perdices, tangaras, gavilanes, mirlos, gorriones, brujillos, etc., siendo una excelente oportunidad para la observación de las mismas temprano en la mañana (6h00 – 7h00) o en las tardes de 17h00 a 18h00. Hay quienes realizan pesca deportiva en este sector en las lagunas de “Estrella Cocha” desde donde se puede optar por tomar diversas rutas para realizar senderismo.

A pocos kilómetros antes de llegar a Soldados, existen aguas termales ubicadas junto al río en una propiedad privada, por lo que si se desea ingresar en ellas se debe llegar a un acuerdo con el dueño de estos terrenos. En este punto se advierte ya formaciones características de los lugares de origen glacial, tales como morrenas y bloques erráticos (grandes rocas dispersas en el área). El visitante al llegar aquí, descubre como en poco tiempo, se atraviesan distintos tipos de paisaje y climas hasta llegar a la comunidad de Soldados. Este es un recorrido que sin duda vale la pena realizar, por su cercanía a la ciudad, fácil acceso y diversidad natural y cultural.

1.2 IMPORTANCIA DEL TRAYECTO DE SOLDADOS COMO ATRACTIVO TURISTICO GASTRONOMICO.

El turismo en Soldados se ha desarrollado considerablemente en los últimos años, particularmente por su favorable posición geográfica, la variedad de paisajes, la riqueza de la flora y fauna, las manifestaciones artísticas y el privilegiado clima, que permite disfrutar de este lugar durante todo el año.

El trayecto Soldados tiene una gran importancia ya que es un lugar muy visitado por diferentes turistas, se caracteriza por tener una inmensa variedad de lugares para realizar diferentes actividades ya sea a de campo o vivencial, en ella podemos encontrar una inmensa cantidad de actividades que podrían realizarlos pequeños o grandes.

Las opciones para realizar turismo son múltiples. Se puede optar por actividades de aventura como escalada, cabalgata, senderismo, acampado o bien por actividades más relajadas como pesca deportiva, observación de aves, toma de fotografías, exploración científica, etc. Es siempre recomendable que los visitantes, se asesoren antes en las oficinas del Parque Nacional Cajas o bien en cualquier operadora de turismo local. De esta forma, además de obtener información útil sobre vías de acceso, costos de las



entradas, precauciones a tomar, etc., se podrá conseguir un guía naturista certificado, lo cual es indispensable si se desea hacer recorridos en la zona.(<http://yukima.com>)



Foto: <http://yukima.com>

Valle del Rio Bermejos



Foto: MC y DJ

Lagunas



Foto:MC y DJ

Caminatas



Foto: <http://yukima.com>

Su fauna

Cabalgatas Pesca Deportiva



Foto: MC y DJ Foto: <http://yukima.com>

1.3 PRODUCTOS TIPICOS DEL LUGAR

En este lugar existe una gran diversidad de productos agrícolas que son típicos de la zona, también existen zonas ganaderas que podrían fácilmente ser utilizables

Entre ellos pueden resaltar:



MELLOCO

Es parte de la alimentación de la población ecuatoriana de todos los estratos sociales y constituye un componente de los sistemas agrícolas de los pequeños agricultores de la Zona Andina (Sierra).

El melloco contiene hasta 15,7% de proteína; carbohidrato, 81,1%; grasa, 1,4%; ceniza, 4%; y fibra; 5%. En minerales contiene mucho fósforo. Tiene propiedades curativas del cáncer de colon.

http://archive.idrc.ca/library/document/096951/index_s.html

OCA

La oca es una especie muy difundida en el Perú por su gran rusticidad, tolerancia a bajas temperaturas y alta producción de materia seca de los tubérculos.

Los tipos comunes de los Andes generalmente requieren días más cortos que doce horas para iniciar la formación de tubérculos, en la mayoría de los casos los días más largos promueven el desarrollo del follaje. En los Andes el cultivo crece donde las lluvias anuales son de 570 a 2150 msnm. Crece cerca del nivel de mar en Nueva Zelanda, pero en los Andes de Perú, Ecuador y Bolivia se encuentra entre 2800 a 4000 msnm. Aunque la "oca" es resistente a las bajas temperaturas y prospera en climas moderadamente fríos, las heladas matan su follaje; sin embargo, los tubérculos tienen una excepcional capacidad regenerativa. Las temperaturas de alrededor de 28°C causa que la planta muera. Para la plantación de este tubérculo se requiere suelos sueltos, profundos y con alta materia orgánica que favorezca la adecuada tuberización.

Su valor nutritivo es comparable con la papa y en algunas variedades superior a ella. La oca soleada concentra sus azúcares y es muy dulce, agradable para su consumo. </P>

Por su alta concentración de harinas y azúcares tiene múltiples aplicaciones, como es el caso de la panificación, la extracción de alcohol por efecto de la fermentación, etc. Por ejemplo se obtiene harina hasta 6-7 t/ha. El zumo es refrescante y sirve para quitar manchas por contener cantidad apreciable de oxalato de potasio, es fuente importante de vitamina c.



<http://baresg.galeon.com>

HABAS

Los orígenes de las Habas están en Jericó, en la era cristiana. Como también existe constancia en los libros y en escritos encontrados, que ya se consumía en el Antiguo Egipto, Grecia y Roma.

Pertenece a la familia de las leguminosas, y a la subfamilia de las fabáceas.

Las habas contienen:

Vitaminas: C, A, E, B1, B2.

Minerales: mucho Potasio, Fósforo, Sodio, Calcio

Otros: anti-oxidantes, lecitina, colina, Hidratos de Carbono, Proteínas, muchas Calorías, Fibra, Beta caroteno, antioxidantes.

<http://www.euroresidentes.com/Alimentos/habas.htm>

MAIZ

El origen del maíz se sitúa en Centroamérica hace unos 10000 años, desde aquí se extendió por el sur de Sudamérica y hacia el norte incluyendo las tribus indígenas del Canadá. Asimismo su cultivo llegó a algunas islas caribeñas. Con la llegada de los españoles se extendió en Europa y al resto del mundo.

Valor nutricional del maíz

Hidratos de carbono.74,3g

Fibra.7,3g

Proteínas.9,4g

Azúcares.0,6g

Ácidos grasos totales.4,7g

Ácidos grasos saturados (AGS).0,7g

Ácidos grasos monoinsaturados (AGM).1,3g

Ácidos grasos poliinsaturados (AGP).2,2g



Omega-3.65mg

Omega-6.2097mg

El maíz tiene muchos usos y sus productos secundarios son más numerosos aún. En México se consume principalmente en forma de tortillas, tamales, pozole (un rico estofado), pinole (tostado y pulverizado), atole, roscas, esquite (tostado, sin moler), etc. La bebida indígena en los Andes, y fuera de ellos, es la chicha, bebida espirituosa semejante a la cerveza que se elabora con maíz fermentado.

También se hace del maíz una harina y, entre otros, ciertos preparados para desayuno que se han generalizado mucho.

El maíz es rico en almidón, que se utiliza en el lavado de ropa y en la cocina

www.monografias.com/trabajos/elmaiz

NABO

El nabo es una hortaliza que se adapta muy bien a los climas fríos. Pertenece a la familia de las Crucíferas, que engloba 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte. La importancia de esta familia de hortalizas, a la que también pertenecen las coles y los berros, reside en que contienen unos compuestos de azufre considerados como potentes antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades.

El nabo es una hortaliza de escaso aporte calórico porque posee abundante cantidad de agua y un bajo contenido de hidratos de carbono y es buena fuente de fibra.

Respecto al contenido vitamínico, aporta una apreciable cantidad de vitamina C y de folatos, y cantidades discretas de vitaminas del grupo B (B6, B3, B1 y B2). Carece de provitamina A y de vitamina E, abundantes en otras verduras y hortalizas.

<http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/nabo/intro.php>

COL

El repollo o col (*Brassicaoleraceavar. viridis*), es una planta comestible de la familia de las Brasicáceas. Es una herbácea bienal, cultivada como anual, cuyas hojas ovales,



oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto.

Se consume tanto cocinado como en ensalada y se puede conservar cocido, congelarse tras escaldarlo previamente e incluso preparar como chucrut (col fermentada que se utiliza como condimento o acompañamiento).

El repollo es rico en vitamina C, A, calcio y β -caroteno, además de tener un alto contenido de fibra.

http://es.wikipedia.org/wiki/Brassica_oleracea_var._viridis

PAPA

Es nativa de los Andes y cultivada desde la época prehispánica. La especie o variedad que ha dado origen a la *Solanum tuberosum* es la parecer la *Solanum andigena*, que algunos consideran una subespecie de la anterior. La papa contiene 20% de parte seca y 80% de agua. Cien gramos de la parte seca contienen 84 gr de carbohidratos, 14.5 gr de proteínas y 0.1 gr de grasa. Un kilo de papa aporta 800 calorías y 20 gr de proteínas. Un kilo de papa cocinada con su cáscara contiene 0.9 mg de vitamina B1, 15 mg de vitamina B2, 120 mg de vitamina C, 8 mg de hierro, 5,600 mg de potasio y 77 mg de sodio.

http://www.peruecologico.com.pe/tub_papa.htm

AJO

Allium sativum, el ajo, es una hortaliza cuyo bulbo se emplea comúnmente en la cocina mediterránea. Tiene un sabor fuerte (especialmente estando crudo) y ligeramente picante. Tradicionalmente se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas.

Los ajos tienen propiedades que favorecen al buen funcionamiento del corazón

http://es.wikipedia.org/wiki/Allium_sativum

EL AMARANTO

Conocido también como Alegría, Ataco o Sangorache, es una planta de hoja ancha, con flores violetas, anaranjadas, rojas y doradas. Su nombre viene del griego *Amaranthus*, que no se marchita.



Se lo encuentra en la mayoría de las regiones templadas y tropicales, también es muy resistente a los climas fríos y secos, y crece incluso en suelos pobres. Se ha documentado alrededor de sesenta especies; varias de ellas se cultivan como verduras, cereales e incluso como plantas ornamentales.

Tiene un alto nivel alimenticio, lo cual lo hace una excelente alternativa para regiones con dificultades para la siembra de otro tipo de cereales.

<http://www.zapalloverde.com/articulos/80-el-amaranto>

MORA SILVESTRE

El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blanquizco y carnoso. Es rico en vitamina C, calcio y fósforo, agridulce, y apto para obtener jugos, néctares, mermeladas, jaleas, helados, repostería y confitería. La producción de frutos es continua con dos picos anuales. Una planta produce aproximadamente desde cuando tiene un año, hasta los 12 a 20 años de vida.

La planta crece mejor a temperaturas que varían entre 12 y 19 °C, con humedad relativa del 80 al 90%, alto brillo solar y precipitaciones entre 800 y 2.500 mm al año, bien distribuidas.

Es originaria de las zonas altas tropicales del noroccidente de Sudamérica y de Centroamérica, entre los 1.500 y 3.100 msnm

http://es.wikipedia.org/wiki/Rubus_glaucus

A más de los productos agrícolas podemos encontrar:

TRUCHA

Las truchas se encuentran normalmente en aguas frías y limpias de ríos y lagos; tienen el cuerpo lleno de espinas, pero su carne es muy sabrosa. Además, son muy cotizadas para la pesca deportiva, cuando se las pesca con caña luchan tenazmente. Son portadoras de un alto contenido de omega y fosforo.



La trucha es el menos graso de los pescados azules (con sólo un 3% de grasa) y contiene ácidos grasos omega 3.

<http://es.wikipedia.org/wiki/Trucha>

CUY

El cuy, cobaya o conejillo de Indias es una especie de mamífero roedor; Es originario del Perú. Alcanza un peso de hasta 1 kg, vive en áreas abiertas y utiliza hoyos y madrigueras para ocultarse y protegerse. Tiene una longevidad de 4 a 6 años.

http://es.wikipedia.org/wiki/Cavia_porcellus

1.4 Gastronomía típica

La gastronomía de este lugar es muy rica, aquí se puede disfrutar de una inmensa variedad de platos los cuales no han sido explotados con la debida técnica ya que la población de este sector carece de conocimientos gastronómicos, aquí existen platos deliciosos que pueden ser realizados con más técnica, mas textura, mas color, sus sabores son inigualables lo que le llama la atención al nuestros turistas, pero lo que exigen es una mejor presentación en os menús elaborados, aquí encontramos:

La trucha frita, el mote pillo, el cuy con papas, el caldo de mocho, el caldo de gallina criolla, las habas con queso, entre otros, cabe destacar que en este lugar llega mucho turista por lo general los fines de semana.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DEL RESTAURANTE

Un restaurante es un establecimiento donde se preparan y venden alimentos y bebidas para consumirse, ahí mismo en el que se cobra por el servicio prestado. El termino se deriva del latín restaurare que quiere decir recuperar o restaurar, el concepto de restaurante ha sufrido cambios en los últimos años ha pasado de ser u simple establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas a ser considerado como una verdadera organización profesional, con recursos técnicos, humanos, materiales y financieros que deben administrarse adecuadamente, valorando la importancia de las actividades de finanzas, proyección y mercadotecnia.



La finalidad de los restaurantes y de los bares es ofrecer al público productos tangibles y servicios intangibles el servicio consiste en atender a los clientes que acuden al restaurante o bar y el producto son los alimentos o bebidas que se sirvan, el servicio puede ser fijo o movable. (<http://www.wisis.ufg.edu>.)

2.1 Organización del restaurante

Al considerar el negocio de los restaurantes, se puede optar por las diversas alternativas de inversión y profesión.

- Dirigir un restaurante para otra persona
- Comprar una franquicia y encargarse del restaurante
- Adquirir un restaurante ya existente
- Construir un restaurante ya existente

Al analizar los pasos a seguir se puede considerar las ventajas y desventajas de cada tipo de operación para estudiar los riesgos y beneficios potenciales de cada opción. (Estrella, p529)

Este restaurante estará organizado de la siguiente manera: constara con una cocina bien estructurada para la elaboración de los diferentes platos típicos, un salón de recepciones con un ambiente rustico ya que este lugar se presta para la realización del mismo, espacios verdes para el entretenimiento de los niños, cabañas en la que se podrán hacer reservaciones, parqueadero para los vehículos, etc.

2.2 Ubicación del proyecto



Foto: MC y DJ



Foto: MC Y DJ



Este proyecto estará ubicado exactamente en la hacienda privada denominada San Vicente de Paul, esta cuenta con las denominadas aguas termales por lo que es muy apetecida por los diferentes turistas, aquí llega mucha gente ya que se dice que estas aguas son medicinales, lo que le hace falta a este lugar es un restaurante ya que carece del mismo, nuestra propuesta es crear este restaurante para de esta manera brindar una opción a los turistas que visitan este lugar.

Debido a las condiciones naturales y de oportunidad turística que se analizaron en el estudio de mercado, el Cantón Cuenca ofrece muchas facilidades para implementar un proyecto de este tipo.

Es así, que dentro del Cantón existen 21 parroquias rurales y 15 parroquias urbanas, que ofrecen distintos atractivos y accesibilidades, para nuestro proyecto se ha elegido a la parroquia San Joaquín y dentro de esta el Caserío de Soldados, esta se encuentra localizada al suroeste de la ciudad de Cuenca y está ubicado en la cordillera occidental a 3.320 m.s.n.m. de altura.

Desde Cuenca a Soldados existen 63 kilómetros, se va con dirección al Tenis Club y el camino avanza bordeando la margen izquierda del río Yanuncay, por Barabón y luego se pasa por la nueva planta de tratamiento de agua potable denominado Yanuncay hasta llegar.

El sector de Soldados tiene quizás el más hermoso páramo de la provincia del Azuay, que unidos con los del Cajas, forman un área de belleza excepcional.

Según el testimonio del propietario el Sr. Manuel Merchán cuenta que cuando adquirió estos terrenos conocidos como san Vicente de Paul desconocía de la existencia de las aguas termales, en la actualidad y por la sugerencia de su familiares y amigos el decidió mejorar las piscinas que están en medio de la naturaleza con infraestructura rudimentaria para atender a los visitantes que llegan desde el centro de la ciudad, según el Sr. Manuel Merchán dice que estas aguas también son medicinales ya que están en estado puro del contacto con la naturaleza, lo que el dice es que hace falta un restaurante ya que las personas que visitan este lugar continuamente piden un lugar donde disfrutar de una buena comida



2.3 DISEÑO DEL RESTAURANTE

Este es el escenario perfecto para disfrutar de la comida típica en un buen ambiente. El restaurante estará diseñado de forma rústica con la debida ubicación de las diferentes áreas. Dentro de la arquitectura este será el punto fuerte en diseño de restaurantes: la conceptualización el espacio y su funcionalidad, Creación de una nueva imagen, convirtiendo el espacio, en un entorno bello y funcional, ante todo.

El oficio culinario es un arte, aromas, formas, colores, gusto, deleite humano para los sentidos es disfrutar de una buena comida. El diseño del restaurante debe realzar ese deleite. Cada plato, cada creación, se merece un ambiente que motive al comensal a disfrutar de lo que se le ofrece en la mesa.

Nuestra forma de entender la arquitectura, a través de los sentidos. Búsqueda intencionada de crear espacios adecuados a los nuevos usos de la sociedad. No hablamos de espacios, sino de ambientes, algo más “psíquico” creado a partir de sensaciones que se materializan.

(http://disen_restaurantes.htm)

2.4 EQUIPAMIENTO DEL LOCAL

El Restaurante estará equipado con un menaje un menaje básico y constara de: 2 mesas para 8, 5 mesas para 4 personas y 5 mesas para 4 personas ,teniendo un servicio de 60 personas la cual tendrá un recubrimiento de sus manteles y su servilletas de tela pimientero, salero y en cubertería

Cada comedor contiene 2 manteles, 19 vajillas completas (plato hondo, plato tendido y jarro), 3 soperos extras y 4 platos tendidos extras, 20 dispensadores para 4 tipos de salsas, 8 saleros, 6 porta cubiertos, 19 juegos de cubiertos (cuchara, cuchillo, tenedor, cucharita), 6 ajiceras y 30 vaso de cristal. Cocina industrial de 3 quemadores, horno tostador, licuadora con vaso de cristal, vaso metálico y procesador de alimentos, 1 cuchara metal, 1 cuchara palo, 2 cucharetas arroz y 1 tenedor grande, 2 tablas de picar de plástico, cuchillo grande, 3 mandiles blancos, 4 dispensadores de plástico con tapa (varios tamaños), colador grande con tapa, 1 plancha, 3 pírex, sartén mediano, sartén pequeño, 36 cevicheras de cristal.



DISEÑO DE LA DISTRIBUCION DE LA COCINA

La cocina estará muy bien distribuida se pretende tener un área de cocina fría, un área para cocina caliente, panadería y pastelería un salón de recepciones muy espacioso, baños de hombres y mujeres un espacio de lava vajillas una barra y unos espacios para reservaciones, de esta manera se lograra tener un orden dentro del local.



CAPÍTULO 3

ELABORACION DE LA PROPUESTA GASTRONOMICA

Muchos se toman de vez en cuando un día para compartir con familiares y amigos, hacer reencuentros o simplemente pasarla bien, y es casi una costumbre salir del ambiente de la ciudad hacia el campo, más aun disfrutar de una piscina a campo abierto, deleitarse de la comida típica, con productos existentes como la trucha que es uno de los platos más apetecidos por propios y extraños que visitan este lugar, no solo este plato principal, sino que se puede extender hasta la elaboración de exquisitos postres. Saber el tiempo y la temperatura adecuada para la cocción de los alimentos. Este restaurante es una iniciativa gastronómica original y novedosa, que abre un abanico de posibilidades culinarias para deleitar a los paladares de gente propia y turistas que visitan la región. Se trata de un establecimiento tipo rustico que ofrece una gama de productos relacionados con la elaboración de menús típicos y brinda a sus clientes productos de alta calidad. Así como también el imprescindible carbón, para realizar asados, aderezos, utensilios parrilleros y otra variedad de productos están disponibles. Y lo más importante: cuenta con un personal calificado dispuesto a servir con amabilidad. Ubicado en Soldados en el lugar denominado San Vicente de Paul este local ofrece a su clientela la mejor atención. Con una agradable música de fondo, con atención en la piscina con agua natural, propicio para este lugar.

La propuesta es realizar un oferta gastronómica con productos que ya existen en este lugar como la trucha frita, el mote pillo, las habas con queso, entre otros, con la opción de brindar un mejor servicio se realizara con cocina de vanguardia realizando variaciones en losmenús que existen con la debida armonía en nuestros platos con sabores del lugar, incentivando a los clientes a regresar

3.1 Elaboración del menú

La selección del menú y la forma de presentación para llegar a un mercado determinado es un punto crítico. El menú es lo que determinara en mayor medida el mercado al que un restaurante está dirigido.



Este menú de platos típicos estará dirigido a un mercado de gente que busca ocasiones especiales o nuevas experiencias con productos típicos de la zona, la selección del menú, la forma de presentación para llegar a un mercado determinado, saber a dónde queremos llegar, proyectándonos hacia el futuro, para esto aplicaremos los conocimientos que hemos aprendido, en este punto lo que nosotros queremos realizar es resaltar los sabores, los aromas, manteniendo lo típico y ya existente en este lugar.

Constará de 3 entradas, 3 platos fuertes, 3 postres, y bebidas





3.2 ELABORACION DE LA CARTA

La carta consta de platos típicos de la zona, es decir lo que el lugar está produciendo los clientes ya tienen la idea de lo que van a consumir, estará elaborada con relación a lugar en donde va a estar ubicado, la zona climática, y al mercado al que está relacionado.





RECETA: caldo de gallina criolla		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
cebolla picada en brunoise ajo picado en brunoise cebollin finamente picado gallina cortada en octavos papas torneadas fondo	el montaje esta decorado con perejil los costes estan acorde al plato el plato no es el indicado para el servicio	se recomienda tener una coccion lenta ya que la carne es un poco dura ya que son aves de campo



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Caldo de Gallina criolla			FECHA:20-12-11			
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Esta	Precio U.	PRECIO U.C
3	Gallina criolla	kg	250	83%	3,5	10,5
600	Papa super chola	gr	120	20%	0,8	0,48
60	Cebollin	gr	7	12%	1,25	0,075
120	Cebolla	gr	20	17%	0,8	0,096
20	Ajo	gr	5	25%	2,5	0,05
30	mantequilla	gr	5	17%	1	0,03
15	Perejil	gr	3	20%	2	0,03
1000	Fondo de ave	ml	150	15%	1,25	1,25
Costo total						12,511

	CANT. PRODUCIDA	2800	costo por porcion:			1,563875
	CANT. PORCIONES	8	DE:		350 gr	

TECNICA:

Trocear el pollo en octavos
Saltear la cebolla, el ajo y las papas
Cocer con el fondo por 35 minutos





RECETA: crema de mote						
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES	
mote cocido		esta decorado con perejil finamente			se recomienda cocer	
fondo		picado, con tocino en la superficie			el mote por un tiempo de 20	
cebolla cortada en brunoise					minutos para tener una	
tocino cortado en brunoise					buena textura	
mellocos cortados en						
medallones						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Crema de mote		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	Precio U.	PRECIO U.
250	Mote cocido	gr	60	24%	2	0,5
350	Leche	ml	50	14%	0,8	0,28
300	Consome de ave	gr	35	12%	1,25	0,375
30	Tocino	gr	7	23%	4,45	0,1335
20	Mantequilla	gr	2	10%	2,5	0,05
50	cebolla perla	gr	12,5	25%	1	0,05
100	mellocos	gr	15	15%	2	0,2
15	Aceite	ml	2	13%	2,75	0,04125
0,05	Sal y pimienta	gr	0,01	20%	0,75	0,01
					Costo total	1,63975

	CANT. PRODUCIDA	2000	costo por porcion:			0,4099375
	CANT. PORCIONES	4	DE:		350 gr	

TECNICA:

Saltear la cebolla, el tocino
Cocer el mote, lo mellocos, con el fondo de ave.
Reservar un poco de mote para licuar y ligar.





RECETA: ceviche de trucha					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES
trucha fileteada		esta decorado con cilantro picado			se puede utilizar otro
cebolla picada en juliana		finamente, con un crocante de oca			tipo de peses y pezcados
tomate en rodajas					de carne suave
aji en brunoise					con la decoracion que se
ocas en dados					desee
cilantrio finamente picado					se debe cocinar por 3 min
jugo de limon					o en jugo de limon



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Ceviche de Trucha		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Esta	Precio U.	PRECIO U.
200	Filete de trucha	gr	150	75%	6,53	1,306
30	Cebolla Paitena	gr	30	100%	0,8	0,024
40	Tomate rinon	gr	40	100%	0,75	0,03
10	Jugo de limón	ml	10	100%	2,5	0,025
10	Aceite Vegetal	ml	10	100%	2,75	0,0275
15	Aji	gr	15	100%	2,5	0,0375
15	Salsa de Tomate	gr	15	100%	3,5	0,0525
10	Cilantro	gr	10	100%	2,75	0,0275
10	Mostaza	gr	10	100%	2,5	0,025
40	Jugo de Naranja	ml	40	100%	2	0,08
50	Oca	gr	50	100%	1,2	0,06
Costo total						1,695

	CANT. PRODUCIDA	350	costo por porcion:			1,695
	CANT. PORCIONES	1	DE:		350 gr	

TECNICA:

Deshuesar la trucha.
Cocer con el jugo de limon
Dejar reposar con todos los ingredientes





RECETA: trucha en salsa de ortiga						
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES	
trucha fileteda		decorado con finas hierbas			se puede realizar con	
cebolla cortada en brunoise		acompañado de papas chauchas			una salsa diferente	
mecerar la trucha					con otras variedades de	
infusion de ortiga					pezcados	
papas torneadas					el tiempo de coccion es	
fondo					de 5 min	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Filete de Trucha en salsa de ortiga		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est	Precio U.	PRECIO C.U.
250	trucha	gr	250	100%	6,53	1,6325
5	sal	gr	5	100%	0,8	0,004
15	ajo	gr	15	100%	1,25	0,01875
5	comino	gr	5	100%	2,5	0,0125
20	jengibre	gr	20	100%	2,2	0,044
10	aceite de ajo	ml	10	100%	2,5	0,025
20	cebolla	gr	20	100%	0,8	0,016
10	limon	ml	10	100%	2,5	0,025
Costo total						1,77775

	CANT. PRODUCIDA	350	costo por porcion:			1,77775
	CANT. PORCIONES	1	DE:		350 gr	

TECNICA:

Filetar la trucha y dejar macerar con todos los ingredientes.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Salsa de Ortiga		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est.	Precio. U.	PRECIO C.U.
100	Ortiga	gr	35	35%	2	0,2
30	vino blanco	ml	10	33%	3,5	0,105
75	fondo de ave	ml	25	33%	1,25	0,09375
20	fecula de mote	gr	7	35%	2	0,04
10	Azucar	gr	3	30%	0,75	0,0075
5	Sal	gr	1,5	30%	0,8	0,004
Costo total						0,45025

	CANT. PRODUCIDA	220 gr	costo por porcion:			0,15008333
	CANT. PORCIONES	3	DE:		70gr	

TECNICA:

Hacemos un caramelo oscuro y colocamos la la infusion de la ortiga.
Agregamos el vino blanco, el fondo de ave y ligamos con la fecula de mote

FOTO:





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: trilogía de verduras		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est	Precio U	PRECIO C.U.
60	Cebollitas	gr	30	50%	2,83	0,1698
60	Zanahoria torneadas	gr	30	50%	0,8	0,048
60	Zukini Parisien	gr	30	50%	1,5	0,09
20	Azucar Morena	gr	10	50%	1,2	0,024
30	Vino blanco	ml	15	50%	3,5	0,105
30	Fondo de Ave	ml	15	50%	1,25	0,0375
15	Mantequilla	gr	7	47%	2,5	0,0375
Costo total						0,5118

	CANT. PRODUCIDA	160 gr	costo por porcion:			0,2559
	CANT. PORCIONES	2	DE:		80 gr	

TECNICA:

Caramelizar con el azucar y la mantequilla, ponemos las cebollitas, la zanahoria y el zukini.
Cocer con el vino y el fondo de ave
Obtener una textura transparente y melosa.





RECETA: carne asada con mote pillo y ensalada del huerto						
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES	
carne fileteada y maserada		esta decorado con la ensalada			la carne debe ser suave	
mote cocido		fresca, y acompañada de mote pillo			con un tiempo de	
perejil finamente picado					coccion de 5 min	
lechuga troceda					a la parrilla	
pimientos en juliana						
cebolla en juliana					la ensalada se debe	
pepinillo en medias lunas					prerara en el momento	
queso picado en dados					de servir	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Carne Asada		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est.	Precio. U.	PRECIO C.U.
360	Lomo Falda de Res	gr	180	50%	4,25	1,53
10	Comino	gr	5	50%	2,5	0,025
10	ajo	gr	5	50%	1,25	0,0125
10	Achiote	ml	5	50%	2	0,02
5	sal y pimienta	gr	5	100%	0,75	0,00375
Costo total						1,59125

	CANT. PRODUCIDA	360	costo por porcion:			0,795625
	CANT. PORCIONES	2	DE:		180 gr	

TECNICA:

Filetamos la carne.
Maceramos la carne con el comino, la sal, ajo, achiote y salpimentamos.
Llevar al carbon por unos 5 minutos.

FOTO:





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Mote pillo		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est.	Precio U.	PRECIO C.U.
130	Mote	gr	130	100%	2	0,26
2	Huevos	und	2	100%	0,12	0,00024
10	Mantequilla	gr	10	100%	2,5	0,025
5	Achiote	ml	5	100%	2	0,01
20	leche	ml	20	100%	0,8	0,016
5	ajo	gr	5	100%	1,25	0,00625
25	Fondo de Ave	ml	25	100%	1,25	0,03125
5	Perejil	gr	5	100%	2,5	0,0125
5	Sal y pimienta	gr	5	100%	0,75	0,00375
Costo total						0,36499

	CANT. PRODUCIDA	180 gr	costo por porcion:			0,36499
	CANT. PORCIONES	1	DE:		180 gr	

TECNICA:

Salteamos, el ajo la cebolla, y el mote
Cocemos con el fondo y agregamos las especias.
Ligamos con el huevo y la crema de leche.
Servimos con el Perejil picado

FOTO:





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada del huerto		FECHA:20-12-11				
---------------------------------------	--	----------------	--	--	--	--

C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est.	Precio U.	PRECIO C.U.
150	Lechuga Criolla	gr	30	20%	0,8	0,12
50	Pimientos	gr	10	20%	0,8	0,04
25	Queso	gr	5	20%	3	0,075
30	Cebolla	gr	6	20%	0,8	0,024
30	Pepinillo	gr	6	20%	0,7	0,021
5	oregano	gr	1	20%	2,35	0,01175
5	perejil	gr	1	20%	2,5	0,0125
15	Limon	ml	3	20%	1,25	0,01875
5	sal y pimienta	gr	1	20%	0,75	0,00375
15	Aceite de oliva	ml	3	20%	6,57	0,09855
					Costo total	0,4253

	CANT. PRODUCIDA	450 gr	costo por porcion:			0,08506
	CANT. PORCIONES	5	DE:		90 gr	

TECNICA:

Picamos la lechuga, cebolla en jiliana, pepino en pluma, queso en dados.
Realizamos una vinagreta con el limon, aceite, oregano y salpimentamos
Para decorar picamos el perejil,





RECETA: trucha en mantequilla de tocte						
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES	
trucha entera maserada		rellena con mantequilla de			el tiempo de coccion	
mantequilla clarificada		tocte acompañada de la trilogia de			es de 15 minutos	
parejil picado finamente		verduras			a la plancha	
tocte picado finamente						
zanahorias torneadas						
zuchini en julianas						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Trucha a la plancha con mantequilla de tocte							FECHA:20-12-11
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA		REND.EST	PRECIO U.	
250	trucha	gr	250	100%	6,53	1,6325	
5	sal	gr	5	100%	0,8	0,004	
15	ajo	gr	15	100%	1,25	0,01875	
5	comino	gr	5	100%	2,5	0,0125	
20	jengibre	gr	20	100%	2,2	0,044	
10	aceite de ajo	ml	10	100%	2,5	0,025	
30	Harina	gr	30	100%	0,75	0,0225	
40	tocte	gr	40	100%	8,35	0,334	
50	Crema de leche	ml	50	100%	1,5	0,075	
5	Mantequilla	gr	5	100%	2,5	0,0125	
20	perejil	gr	20	100%	2,5	0,05	
10	limon	ml	10	100%	2,5	0,025	
						Costo total	2,25575

	CANT. PRODUCIDA	350	costo por porcion:			2,25575
	CANT. PORCIONES	1	DE:		350 gr	

TECNICA:

Adobamos la trucha con el ajo,limon,el comino, jengibre, y la sal.
Apanamos con harina
Cocemos a la plancha

Mantequilla de Tocte
Clarificamos la mantequilla, colocamos el tocte y al final le colocamos la crema y perejil picado

FOTO:





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Papas chauchas a la fina hierbas		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA		REND.EST	PRECIO U.
300	Papa Chaucha	gr	100	33%	1,3	0,39
25	Mantequilla	gr	7	28%	2,5	0,0625
25	Vino blanco	ml	7	28%	3,5	0,0875
5	Oregano	gr	2	40%	2	0,01
5	Tomillo	gr	2	40%	3,5	0,0175
5	Albaca seca	gr	2	40%	3,2	0,016
10	sal y pimienta	gr	3	30%	0,75	0,0075
					Costo total	0,591

	CANT. PRODUCIDA	380 gr	costo por porcion:			0,197
	CANT. PORCIONES	3	DE:		190 gr	

TECNICA:

Lavar bien la papas y cortar en medallones
En un molde colocar las papas, la mantequilla,
vino blanco y las especias.
Cubrimos el molde y lo llevamos al horno
por 30 minutos a 180 grados

FOTO:





RECETA: mouse de amaranto				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
infusion de amaranto		decorado con cannhela con una		se debe hidratar la gelatina
duraznos cortados en dados		reduccion de amaranto		muy bien
hidratar la gelatina				llevar al frio por 20 min
crema de leche batida				
jugo de limon				



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Mouse de Amaranto y duraznos				FECHA:20-12-11		
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND.EST	PRECIO U	PRECIO CU.
500	Amaranto	gr	90	18%	2	1
1000	Crema de leche	ml	150	15%	1,5	1,5
10	Canela	gr	2	20%	3,5	0,035
150	Durazno	gr	22	15%	2,33	0,3495
100	Azucar	gr	18	18%	0,8	0,08
14	Gelatina sin sabor	gr	3	21%	4,5	0,063
20	Limon	ml	5	25%	2,5	0,05
					Costo total	3,0775

	CANT. PRODUCIDA	1200 gr	costo por porcion:			0,5129166 7
	CANT. PORCIONES	6	DE:		200 gr	

<p>TECNICA:</p> <p>Hacemos un infusion con el amaranto y la canela y dejamos reducir En un bowl batimos la crema de leche con el azucar hasta que cija cuerpo Luego mezclamos la reduccion , los duraznos cortados en dados y la gelatina hidratada.</p>	<p>FOTO:</p> 
--	---



RECETA: chesecake de mora						
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES	
galleta trituradas		decorado con salsa de moras con una			tritutarar bien las galletas	
licuar el queso y la leche evaporada		hojas y hierba buena			llevar al horno a una	
salsa e mora					temperatura de 180oC por	
					25 min	



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Cheescake de Moras		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est	Precio U.	PRECIO C.U.
225	Galletas	gr	40	18%	2,35	0,52875
20	mantequilla	gr	5	25%	2,5	0,05
100	huevos	gr	30	30%	0,12	0,012
400	leche condensada	ml	70	18%	1,8	0,72
200	Azucar	gr	30	15%	0,8	0,16
250	Queso crema	gr	45	18%	4,5	1,125
800	Mora	gr	100	13%	2,5	2
					Costo total	4,59575

	CANT. PRODUCIDA	1200 gr	costo por porcion:			0,76595833
	CANT. PORCIONES	6	DE:		200 gr	

<p>TECNICA:</p> <p>Triturar la galletas con la mantequilla y cubrir el molde.</p> <p>Licuar el queso, la leche evaporada, los huevos y poner en el molde.</p> <p>Llevar al horno a 200grados por 25 min.</p> <p>Salsa de Mora</p> <p>Licuar las moras con el azucar y llevar al fuego hasta que tome cuerpo.</p>	<p>FOTO:</p> 
---	--



RECETA: habas con queso y miel de caña					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO			OBSERVACIONES
habas cocidas		esto esta montado directa mente			se puede sustituir la iel de caña por miel de maple
queso cortado en triangulos		en el plato bañado con la miel			
miel de caña		de caña			



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Habas con queso y miel de cana FECHA:20-12-11						
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est	Precio U	PRECIO C.U.
100	Habas cocinadas	gr	100	100%	1,75	0,175
50	Queso de Hoja	gr	50	100%	4	0,2
30	Miel de Cana	ml	30	100%	2,35	0,0705
Costo total						0,4455

	CANT. PRODUCIDA	150 gr	costo por porcion:			0,4455
	CANT. PORCIONES	1	DE:		150 gr	
TECNICA: Cocer las habas. Cortamos el queso en rectangulos. Colocamos en un plato las habas y el queso y banamos con la miel de cana			FOTO: 			



RECETA: sorbete de tipo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
reduccion de tipo	decorado con ojas de tipo	esta hierba en nativa del lugar se encuentra solo en los lugares de Paramo



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TÉCNICA DE: Sorbete de tipo		FECHA:20-12-11				
C.BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	Rend. Est	Precio. U.	PRECIO C.U.
100	tipo	gr	20	20%	7	0,7
200	azucar	gr	40	20%	0,8	0,16
150	agua	ml	30	20%	0,05	0,0075
					Costo total	0,8675

450

	CANT. PRODUCIDA	450 gr	costo por porcion:			0,43375
	CANT. PORCIONES	2	DE:		225 gr	

TECNICA:

Hacemos una infusion con el tipo.
Colocamos el agua, azucar y la reduccion y dejamos que se reduzca.
Colocamos en un molde y le llevamos al congelador
.
Raspamos con un tenedor y servimos.

FOTO:





3.3COSTEO DE PLATOS

Definitivamente hay una gran cantidad de métodos y procedimientos para controlar los costos de los platos, lo que este restaurante ofrece es la manera más sencilla de conocer el rendimiento de cada uno de los productos, para esto se realizara un estudio de costos, rentabilidad y utilidad.

COSTO MATERIA PRIMA Y RENTABILIDAD EN BASE A LOS PARAMETROS EXTERNOS E INTERNOS

ENTRADAS

	Caldo de Gallina	Crema de Mote	Ceviche de Trucha
Costo Directo	1,872	0,491925	2,034
Materia Prima	1,56	0,4099375	1,695
Mano de Obra 15%	0,312	0,0819875	0,339
Gastos Admin. 10%	0,156	0,04099375	0,1695
Gastos de Venta 5%	0,078	0,020496875	0,08475
Total Cost y ventas	2,106	0,553415625	2,28825
Porct. Rentabilidad	65%	452%	38%
Precio de Venta	3,5	2,5	3

PLATOS FUERTES

Trucha en salsa de Ortigas acompañada con una trilogía de verduras

Costo Directo	2,616
Materia Prima	2,18
Mano de Obra 15%	0,436
Gastos Admin. 10%	0,218
Gastos de Venta 5%	0,109
Total Cost y ventas	2,943
Porct. Rentabilidad	65%
Precio de Venta	4,5



Carne Asada acompañada con mote pillo y Ensalada del huerto

Costo Directo	1,488
Materia Prima	1,24
Mano de Obra 15%	0,248
Gastos Admin. 10%	0,124
Gastos de Venta 5%	0,062
Total Cost y ventas	1,674
Porct. Rentabilidad	109%
Precio de Venta	3,5

Trucha Rellena con mantequilla de tocte y papa chaucha a las finas hierbas

Costo Directo	2,94
Materia Prima	2,45
Mano de Obra 15%	0,49
Gastos Admin. 10%	0,245
Gastos de Venta 5%	0,1225
Total Cost y ventas	3,3075
Porct. Rentabilidad	40%
Precio de Venta	4,5

POSTRES

	Mousse de Amaranto	Cheescake de Mora	Habas con queso
Costo Directo	0,612	0,924	0,564
Materia Prima	0,51	0,77	0,47
Mano de Obra 15%	0,102	0,154	0,094
Gastos Admin. 10%	0,051	0,077	0,047
Gastos de Venta 5%	0,0255	0,0385	0,0235
Total Cost y ventas	0,6885	1,0395	0,6345
Porct. Rentabilidad	112%	45%	88%
Precio de Venta	1,5	1,5	1,25



SORBETE

Costo Directo	0,516
Materia Prima	0,43
Mano de Obra 15%	0,086
Gastos Admin. 10%	0,043
Gastos de Venta 5%	0,0215
Total Cost y ventas	0,5805
Porct. Rentabilidad	155%
Precio de Venta	1,5



VENTAS SEMANALES							
CODIGOS	lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	Domingo
Ceviche de Trucha	6	7	10	10	16	15	25
Crema de Mote	8	5	6	11	18	17	15
Caldo de Gallina	4	6	5	8	13	15	20
Trucha en salsa de Ortiga	10	8	12	8	20	19	25
Carne Asada	8	6	5	12	15	17	15
Trucha Rellena	7	7	7	11	16	14	18
Mousse de Amaranto				2	3	3	10
Cheescake de Mora	1				4	2	15
Habas con queso	4	5	6	3	4	10	12
Sorbete de Tipo				1		3	10

TOTAL PLATOS VENDIDOS	PVP	VENTAS
89	3	267
80	2,5	200
71	3,5	248,5
102	4,5	459
78	3,5	273
80	4,5	360
18	1,5	27
22	1,5	33
44	1,25	55
14	1,5	21
VENTAS SEMANALES		1943,5



UTILIDAD

PLATILLO	UNIDADES	C. V y G	C. total	PORCENTAJE
Ceviche de Trucha	89	2,10	186,9	16%
Crema de Mote	80	0,55	44	4%
Caldo de Gallina	71	2,28	161,88	14%
Trucha en salsa de Ortiga	102	2,94	299,88	26%
Carne Asada	78	1,67	130,26	11%
Trucha Rellena	80	3,30	264	23%
Mousse de Amaranto	18	0,69	12,42	1%
Cheescake de Mora	22	1,04	22,88	2%
Habas con queso	44	0,63	27,72	2%
Sorbete de Tipo	14	0,58	8,12	1%
TOTAL			1.158,06	

Utilidad Neta: 785,44 semanal



CONCLUSIONES

Al realizar esta tesis hemos llegado a las siguientes conclusiones:

- La creación de una propuesta turística gastronómica para el área Soldados es viable ya que este lugar posee un gran potencial turístico.
- Este proyecto se debe dejar a disposición de las diferentes personas interesadas para que en un futuro se realice esta propuesta.
- Se puede realizar una muy buena variedad de platos que son típicos de la zona aplicando cocina de vanguardia.
- Se puede tener una muy buena fuente de ingresos económicos ya que este lugar es muy visitado por turistas nacionales y extranjeros por lo general los fines de semana.



RECOMENDACIONES

Para realializar este proyecto se necesita una gran inversión ya que carece de infraestructura.

- Se recomienda a la población interesada que visiten este lugar ya que es un paraíso, también sugerimos poner en práctica el proyecto ya que es muy rentable
- También se recomienda hacer ya un estudio más profundo para tener ya una propuesta más real y profesional.
- En este lugar lo más recomendable es realizar una mini hostería para de esta manera llamar la atención de más turistas.



GLOSARIO

TANGIBLES.- Que se puede tocar ,puede percibir de manera precisa

AMORTIGUAMIENTO.-Acción y efecto de amortiguar. Disminución progresiva, en el tiempo, de la intensidad de un fenómeno periódico

BIODIVERSIDAD.-Variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente.

APETECIDAS.-Tener gana de algo, o desearlo. Dicho de una cosa: Gustar, agradar.

CUMBRE.-Cima o parte superior de un monte. Mayor elevación de algo o último grado a que puede llegar.

PANORAMICA.-Paisaje muy dilatado que se contempla desde un punto de observación.

ARBUSTIVAS.-Que tiene la naturaleza o cualidades del arbusto.

EPIFITAS.-Que vive sobre otra planta, sin alimentarse a expensas de esta; ejemplo, los musgos y líquenes.

MORRENAS.-Montón de piedras y barro acumulada por un glaciar.

SENDERISMO.-Actividad deportiva que consiste en recorrer senderos campestres.

FOLLAJE.-Conjunto de hojas de los árboles y de otras plantas.

COCCION.-Acción y efecto de cocer o cocerse.

SALTEAR.-Sofreír un alimento a fuego vivo en manteca o aceite hirviendo.



BIBLIOGRAFÍA

Estrella, D. (2011). Administración, gerencia de servicios gastronómicos e industria de la hospitalidad. (Estrella, Ed) cuenca.

Pesantez, P. gestión financiera y costos. (P. Pesantez)

www.google.com (27 de 09 de 2011). Recuperado el 27 de 09 de 2011, de

<http://yukima.com>

www.google .com (24 de 09 de 2011) Recuperado el 24 de 09 de 2011 de

<http://planetabeta.com/ecoturismo>

www.google.(19 de 09 de 2011).recuperado el 19 de 09 de 2011, de

<http://www.cuenca.com.ec/index>

