

UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Proyecto de Intervención Previo a la Obtención del Título de

Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Título:

“Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo“

Autor:

Silvana Lisbeth Barros Hurtado

C.I: 1900719871

Director:

MG. María Augusta Molina Díaz

C.I: 0103778395

Cuenca, Junio del 2018

RESUMEN

El presente trabajo trata sobre la aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para lograr con ellas un correcto marinado en carnes blancas de pollo y pavo y posteriormente desarrollar recetas de autor.

Las hierbas seleccionadas fueron: guayusa, manzanilla, menta, hinojo y hierba luisa; debido a su gran aporte en sabor y olor y su facilidad de obtenerlas.

Las cervezas escogidas para este trabajo fueron: Red Ale, Pale Ale, Stout, Blonde Ale, de tipo artesanal debido a que éstas tienen más cuerpo, sabor intenso y se prestan para poder mezclar con hierbas de sabor y olor fuerte.

Posteriormente se desarrollaron recetas de autor a base de pollo y pavo, de las cuales el plato estrella fue las alitas agridulce con hinojo y cerveza red ale; porque logro un equilibrio perfecto entre la cerveza roja y el hinojo.

Con este trabajo se consiguió generar recetas de innovación buscando que al consumidor y profesional gastronómico le sirvan para impulsar el uso de cervezas artesanales con recetas de vanguardia logrando un impacto social.

Palabras clave.

Cerveza artesanal, hierbas aromáticas, carnes blancas, marinado.

ABSTRACT

This project deals with the application of aromatic herbs to craft beers in order to achieve with these herbs a correct marinade in white meat of chicken and turkey. The purpose is also to develop author recipes.

The selected herbs were *guayusa*, chamomile, mint, fennel and lemon verbena, this due to its great contribution in taste, smell and its ease to get them.

The beers chosen for this project were Red Ale, Pale Ale, Stout, Blonde Ale, handmade; this since they have mellow characteristics and an intense flavor. These also allow to be mixed with herbs of flavor and strong smell.

Then, author recipes based on chicken and turkey were developed. Thus, the main dish was “bittersweet wings with fennel and Red Ale beer”; this because a perfect balance between red beer and fennel was achieved.

With this project, it was possible to generate new ideas. The purpose is to offer both, the consumer and the culinary professional, innovative recipes in order to encourage them to use craft beers with *avant-garde* recipes, which means a social impact.

Keywords

Craft beer, aromatic herbs, white meats, marinated.

ÍNDICE

ABSTRACT.....	3
ÍNDICE	4
AGRADECIMIENTOS	9
DEDICATORIA.....	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1: HIERBAS AROMÁTICAS: Características organolépticas.....	12
1.1 Guayusa.....	12
1.2 Manzanilla.	14
1.3 Menta.	15
1.4 Hinojo.	16
1.5 Hierba Luisa.	18
1.6 Usos de las plantas Aromáticas.....	19
CAPÍTULO 2: CERVEZAS ARTESANALES	20
2.1. Características Organolépticas.....	20
2.2. Propiedades Nutricionales.	21
2.3. Estilos de Cerveza artesanal.	22
2.3.1 Variedad Ale.....	23
2.4 Cervezas aromatizadas con hierbas.	25
3.1 Variedades y valor gastronómico.	26
3.1.1 Pollo.....	26
3.1.2. Pavo.....	31
CAPÍTULO 4: Fichas Técnicas: Pollo y Pavo marinado con cervezas aromatizadas.....	36
4.1. PECHUGA DE POLLO MARINADA CON CERVEZA RUBIA E HINOJO AL GRILL.	36
4.2. PINCHOS DE POLLO A LA MENTA MARINADAS CON CERVEZA PALE ALE (CLARA)	38

4.3. POLLO AL HORNO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE Y GUAYUSA	40
4.4. POLLO EN SALSA DE HIERBA LUISA Y CERVEZA STOUT	42
4.5. PIERNITAS DE POLLO A LA PARRILLA MARINADAS CON CERVEZA RED Y MANZANILLA.....	44
4.6. POLLO EN SALSA DE CERVEZA BLONDE ALE, MOSTAZA Y MANZANILLA	46
4.7. ALITAS AGRIDULCE CON HINOJO Y CERVEZA RED ALE	48
4.8. SOLOMILLO DE PAVO EN SALSA DE CERVEZA STOUT Y GUAYUSA	50
4.9. PAVO A LA CERVEZA STOUT CON HIERBA LUISA Y PURÉ DE PAPA.....	52
4.10 MUSLO DE PAVO A LA MANZANILLA CON CERVEZA PALE ALE	54
4.11. MINI HAMBURGUESAS DE PAVO E HINOJO A LA PARRILLA MARINADO EN CERVEZA BLONDE ALE Y CEBOLLAS CAMELIZADAS.....	56
4.12. MINI TACOS RELLENOS DE PECHUGA DE PAVO GUISADA CON CERVEZA PALE ALE Y HIERBA LUISA.....	58
4.13. MUSLO DE PAVO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE GUISADO Y AL HORNO	60
4.14. CARBONADA FLAMEADE DE PAVO MARINADA CON CERVEZA PALE ALE AROMATIZADA CON MANZANILLA.....	62
4.15. ASADO DE POLLO MARINADO EN CERVEZA STOUT CON HINOJO Y CÍTRICOS	64
4.16. Validación de recetas	66
4.16.1 FOTOGRAFÍAS DE LA VALIDACIÓN DE RECETAS.....	67
CONCLUSIONES	69
RECOMENDACIONES.....	70
Bibliografía	71
ANEXOS.....	74
Anexo 1:	74
Anexo 2:	80

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen 1 Hojas y Planta de Guayusa.....	12
Imagen 2 Planta de Manzanilla.....	14
Imagen 3 Hojas y Planta de Menta	15
Imagen 4 Hojas y Planta de Hinojo.	16
Imagen 5 Hojas y Planta de Hierba Luisa	18
Imagen 6 Pechuga limpia de pollo	27
Imagen 7 Contramuslo de pollo	28
Imagen 8 Pierna de pollo.....	28
Imagen 9 Ala de pollo	29
Imagen 10 Rabadilla y espinazo de pollo	29
Imagen 11 Cuello limpio de pollo	30
Imagen 12 Patas de pollo.	30
Imagen 13 Pechuga de pavo con piel y hueso.	32
Imagen 14 Piernas de pavo.....	33
Imagen 15 Alas de pavo.....	33
Imagen 16 Contramuslo de pavo con piel.....	34
Imagen 17 Espinazo y cuello de pavo.	34
Imagen 18 Presentación de los diferentes tipos de cerveza.	67
Imagen 19 Presentación de los diferentes tipos de cerveza.	67
Imagen 20 Presentación de los diferentes tipos de cerveza	68
Imagen 21 Presentación y degustación de las recetas enunciadas.	68

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 : Principales Nutrientes de la cerveza.....	22
Gráfico 2 Forma de adición de las hierbas.....	25
Gráfico 3 Contenido Nutrimental de Carne de Pollo (sin piel).....	31
Gráfico 4 Comprando las partes del pavo	35

Cláusula de Licenciada y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional



Universidad de Cuenca
Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

Silvana Lisbeth Barros Hurtado en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "APLICACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS A CERVEZAS ARTESANALES PARA EL DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN POLLO Y PAVO", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 25 de Julio del 2018

SILVANA LISBETH BARROS HURTADO

C.I: 1900719871

Cláusula de Propiedad Intelectual



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

Silvana Lisbeth Barros Hurtado, autor/a del trabajo de titulación "APLICACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS A CERVEZAS ARTESANALES PARA EL DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN POLLO Y PAVO " certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 25 de Julio del 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Silvana Barros Hurtado', written over a horizontal line.

SILVANA LISBETH BARROS HURTADO

C.I: 1900719871

AGRADECIMIENTOS

Mi gratitud a mis padres Milton y Zoila; quienes además de ser mi principal soporte durante toda mi vida, han sido mi principal fuente de inspiración a través de valores, de su ejemplo de sencillez y honradez.

A Ma. Augusta, tutora de este trabajo, quien siempre se ha mostrado dispuesta a brindar todo el apoyo necesario, gracias por su conocimiento y empuje.

A la facultad de Ciencias de la Hospitalidad y a todos los docentes que fueron parte del proceso de formación.

Silvana Barros Hurtado

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mis padres y hermanos; por ser el soporte fundamental y necesario para el desarrollo de este y muchos proyectos a nivel profesional y emocional.

Va dedicado para las personas que de una u otra forma me ayudaron a culminar con el proyecto su apoyo durante la investigación y desarrollo.

Silvana Barros Hurtado

INTRODUCCIÓN

A través de la historia se ha podido descubrir que las hierbas aromáticas al combinarlas con otros ingredientes o dándoles un cambio ya sea en cocción o deshidratación tomaban otro aroma y brindaban un sabor más fuerte con el fin de perfeccionar el gusto de las comidas y perfumar el ambiente. (Teubner, 1993).

Mediante la práctica se persigue demostrar que al unirse las hierbas aromáticas y las cervezas artesanales con el pollo y el pavo se obtendrán un buen marinado, para desarrollar recetas de cocina de autor ya que en la actualidad estamos a la vanguardia buscando nuevos ingredientes y combinaciones.

En el capítulo 1 se tratará sobre las características organolépticas de las hierbas aromáticas como la guayusa, manzanilla, menta, hinojo, hierba luisa que sirven para darle un toque de frescura herbácea a cualquier tipo de preparación y se hablará del uso gastronómico más adecuado para cada una de ellas.

En el capítulo 2 se tratará sobre los usos de la cerveza en la gastronomía. Hasta hace pocos años la cerveza era considerada solo para calmar la sed, sin embargo, hoy en día la bebida ha cobrado mayor interés en la gastronomía tanto por sus propiedades organolépticas y valores nutricionales, así como por su proceso de fermentación y combinación de ingredientes que permitirán la obtención de diferentes tipos y estilos de cervezas. (Pilla-Vinci, 2012).

Es muy común en la actualidad probar o elaborar comidas con cerveza debido a las variedades que encontramos; se pueden elegir una u otra y su uso es fundamental para dar sabor a algunas preparaciones. También se pueden elaborar vinagretas o marinar carnes sea blancas o rojas.

En el capítulo 3 se tratará sobre las características organolépticas del pollo y pavo debido a que este tipo de aves quedan bien en preparaciones de todos los días e incluso en ocasiones especiales. Existen distintas elaboraciones para cierto tipo de aves, están los pavos jóvenes que junto con la carne de pollo se las puede freír, estofar o asar, pero existen también los pavos de edad madura que sirven para cocciones más lentas o para acompañarlos con salsas.

En este capítulo también se tratarán temas como los cortes del pollo y pavo debido a que éstas aves ofrecen distintas piezas y con cada una de ellas distintas elaboraciones, así mismo se presentarán cuadros de valores nutricionales de los mismos.

Finalmente, como cuarto capítulo se plantea un recetario con quince platos de innovación en base a preparaciones con pollo y pavo marinadas con cervezas artesanales aromatizadas proponiendo distintas técnicas culinarias a utilizarse en cada plato

CAPÍTULO 1: HIERBAS AROMÁTICAS: Características organolépticas

Las hierbas aromáticas y especias han sido importantes a lo largo de la existencia humana, desde que el hombre primitivo comenzó a ser recolector de plantas para su alimentación y sustento, además del consumo de animales que la naturaleza les brindaba para sobrevivir; también tomaron importancia para intercambiarlos por otros productos que no tenían en su región, creando lazos de amistad con otras tribus, esto les hizo reconocer y darle mayor interés no sólo a las plantas que daban fruto si no a las plantas que le ayudaban a salvar vidas.

Existen ciertas plantas aromáticas así como medicinales, que son utilizadas por sus características organolépticas, ya que éstas aportan a los alimentos y bebidas ciertos aromas, sabores y colores que los hacen más agradables y sabrosos al olfato, vista y paladar.

1.1 Guayusa.



Imagen 1 Hojas y Planta de Guayusa

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 10 de diciembre de 2017.

Es por excelencia la hoja de la Amazonía aunque en gran parte del mundo es desconocida, esta forma parte de la cultura del oriente ecuatoriano desde hace más de 2.000 años y es cultivada en pequeñas fincas familiares, se la puede encontrar a la venta en planta o en hojas, conocida comúnmente como Guayusa y su nombre científico es *Ilex Guayusa*, su origen está en selva de

la Amazonía ecuatoriana, esta hierba es perteneciente a la familia de las *Aquifoliaceae* (Torres, 2006).

Ayuda a reducir la presión arterial alta, y a regular el peso corporal. Además, la Guayusa contiene 15 aminoácidos esenciales y tiene ácido ferúlico, que ayuda a mejorar la circulación sanguínea (Runa, 2013).

En valores nutricionales y propiedades de la guayusa cabe mencionar que contiene cafeína y teobromina; un estimulante que se encuentra en el chocolate y L-teanina este se encuentra en el té verde (Torres, 2006); esta hierba reduce el cansancio físico y mental así mismo el estrés debido a su alto contenido de cafeína, sus aminoácidos y antioxidantes que son liberados lentamente; esto ayuda a proveer de energía buena para el ser humano debido a que la guayusa aporta con un agradable aroma y dulzor (Bottasso, 1993).

Tiene gran aporte gastronómico ya que ayuda a dar energía y aroma, provocando que su preparación salte hacia platillos y bebidas modernas debido a que sus principios amargos funcionan estimulando las papilas gustativas (Botánica-online, 2013). Se utiliza la infusión y el ahumado de la guayusa para la creación de platos, para lograr dar nuevos sabores a la cocina (Bottasso, 1993).

En el diario el Comercio el chef Milton Zabala, explica “El sabor amargo y un tanto astringente de la hoja permite jugar con la sal o el dulce por igual” 2015. Para elaborar dulces o postres se obtiene el sabor mediante infusiones para combinar con gelatinas o simplemente humedecer el bizcocho a utilizar, así mismo existe ya en el Ecuador una cerveza con guayusa siendo una cerveza ligera para lograr mantener el sabor.

En cuanto a la preparación es similar a cualquier infusión es cuestión de calentar agua y tener cuidado que no pase del punto de hervor para lograr conservar sus propiedades.

1.2 Manzanilla.



Imagen 2 Planta de Manzanilla.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 18 de diciembre de 2017.

Comúnmente conocida como manzanilla inglesa o camomila y científicamente conocida como *Matricaria Recutita L*, su procedencia es principalmente europea pero se la puede encontrar en varias partes del mundo, por lo general este tipo de planta es primaveral, cultivable en América, esta crece en suelos arenosos y ricos en calcio (Botánica-online, 2013).

Este tipo de hierba es considerada como medicinal ya que su aplicación es aprovechada por sus propiedades antiinflamatorias, sedantes, antisépticas, digestivas (Botánica-online, 2013). Se utiliza especialmente un aceite que se obtiene de sus ramas por medio de ebullición, este aceite está compuesto por hidrocarbonados que son mezcla de agua y carbono favoreciendo completamente al efecto antihistamínico (contrarresta la obstrucción de los vasos sanguíneos) (Adam, 1992).

La infusión de la manzanilla permite contrarrestar problemas estomacales, es recomendable consumir después de cada comida y para casos de nerviosismo y ansiedad se utiliza como un tipo de sedante natural así pudiendo conciliar el sueño mejorando su estado anímico (Fitoterapia, 1992-2016)

Es generalmente utilizada en infusiones pero también en la industria dulcera para confituras, en helados y para aromatizar los licores por ejemplo el vermouth (Adam, 1992). Debido a las nuevas técnicas y tendencias de la cocina vanguardista se la utiliza fresca o seca, para ensaladas,

vinagretas o sopas, ya que es muy versátil esta puede utilizar para marinar carnes y mariscos (Agapito,s.f.).

Las preparaciones parten desde una infusión de las flores o también se puede incluir las ramas más jóvenes, para extracciones de aromas y color se la puede dejar reposar durante unos minutos más para que logren salir sus aceites y poderlos utilizar en preparaciones más complejas (Agapito,s.f.)

1.3 Menta.



Imagen 3 Hojas y Planta de Menta

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 18 de diciembre de 2017.

La *Mentha piperita* comúnmente conocida como menta, es una hierba aromática de la familia labiáceas, fue muy popular en la antigüedad, en el mediterráneo era muy común para elaborar salsas y se las utilizaba en los rituales religiosos y sociales; también servía para aromatizar o masticar para mejorar el aliento. En Europa era considerada una de las hierbas esenciales por su inmejorable reputación y valor comercial (Agapito,s.f.).

Proviene del latín moderno *piperitus* que significa picante, esta hierba era utilizada con fines curativos para dolores estomacales y trastornos biliares considerada por ser extraordinariamente eficaz, esta hierba junto con la manzanilla es una de las más utilizadas desde la antigüedad hasta la actualidad. (Green, 2006).

De agradable aroma dulce, mientras más se la frota más fuerte es su fragancia, la menta es una planta perenne de unos 30 cm de altura; es fácilmente confundible con la hierba buena debido a que las dos hierbas producen la misma cantidad de mentol (Guerrero, 2017).

Se utiliza esta hierba para aromatizar dentífricos, chicles, helados, chocolates, bombones, licores y productos cosméticos; se la utiliza en pequeñas cantidades para marinar carnes que junto con otras hierbas dan un toque fresco; sin embargo no es aconsejable unir con ciertas hierbas como el orégano o el tomillo debido a que las tres son de la misma familia y no aportará mayormente sabor y predominará el de sabor más fuerte (Mendiola, Montalbán, 2009).

Es considerada por sus altos fines culinarios ya que desde siglos era utilizada para salsa, sopas, ensaladas, infusiones, aderezos, bebidas y postres (Mendiola, Montalbán, 2009). Es muy utilizada por su aroma y sabor muy característico es común consumir hojas de menta en ensaladas frías ya que les da un toque fresco; también es utilizada en guisos y estofados, en carnes blancas y rojas, debido a su sabor fuerte es muy combinable en la mayoría de los usos gastronómicos vanguardistas.

1.4 Hinojo.



Imagen 4 Hojas y Planta de Hinojo.

Imagen 4: 1

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 18 de diciembre de 2017.

Es conocido científicamente como *Foeniculum vulgare*, cabe recalcar que es la única planta del género *Foeniculum* o también conocida como hierba santa; considerada como una planta silvestre de la parte del mar mediterráneo, esta planta herbácea llega a medir hasta los dos metros de altura en su punto más alto, es fácilmente confundida con el eneldo pero el hinojo se diferencia por tener un sabor más acentuado (Mendiola, Montalbán, 2009).

El hinojo se resalta por su agradable y fresco aroma, su olor es muy parecido al anís, su sabor es dulce y aromático, además por el uso culinario constante ya que es un excelente recurso y es cultivado para el uso gastronómico.

El hinojo posee componentes como Vitamina C, fibra, calcio, hierro entre otros, esto permite contrarrestar enfermedades digestivas además de ayudar a problemas como nerviosismo, previene la obesidad, controla el colesterol, entre sus principales beneficios. La extracción de su sabor se lleva a cabo por medio de infusiones lo que genera una mayor concentración y así su mayor consumo (Iglesias, s.f.).

El hinojo conserva un aroma y sabor anisado, es por eso que es aprovechado en su totalidad en la gastronomía ya que se le utiliza de manera muy eficiente a toda la planta; por ejemplo la raíz es usada en ensaladas o gratinada es una excelente opción, además sus hojas se las puede utilizar para aromatizar carnes blancas, perfumar aceites, es perfecto para asados, parrilladas, sopas y cremas; por último están las semillas para la preparación de postres las que darán un toque notable en tartas, pasteles y panes.

El hinojo es favorable ya que se la puede utilizar tanto en comidas dulces como en saladas, es bajo en calorías, permitiendo equilibrar una dieta de grandes propiedades nutricionales (Green, 2006).

Se debe separar cada una de las partes de la planta como hojas, flores, tallo y semillas, ya que cada una de ellas será destinada para preparaciones posteriormente (Mendiola, Montalbán, 2009).

1.5 Hierba Luisa.



Imagen 5 Hojas y Planta de Hierba Luisa

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 18 de diciembre de 2017.

Antiguamente su nombre se la debe a la reina María Luisa de Parma esposa de Carlos IV, esta hierba fue introducida en Europa en el siglo XVII, es originaria de América del sur en zonas cálidas como Argentina y Chile; ciertos autores mencionan como su nombre latino el de *Andropogon citratus*, que es el *Lemongras* o lo llaman así como nombre alternativo a la hierba luisa, aunque sean plantas totalmente diferentes, esto quizás por ciertas similitudes en su sabor a limonado (Davis, 1993).

La hierba luisa es también conocida como hierba de limón en Panamá, limonaria o limoncillo en Colombia y República Dominicana, paja cedrón en Bolivia, mal ojillo o malojillo en Venezuela, zacate limón en Honduras, México, Costa Rica, Nicaragua y el Salvador. Comúnmente es confundida con el cedrón por sus nombres más no sus características organolépticas.

Su nombre científico es *Cymbopogon citratus* y desprende un aroma cítrico agradable. Es recomendable hacer infusiones y no hervirla ya que tiende a oxidarse y tener un sabor no agradable. Las hojas contienen un aceite esencial cuyos componentes son el limoneno, citral, geraniol, verbenona, aldehído y cetonas; es por esto que se la utiliza como tónica, digestiva; se

la utiliza en infusiones sola o mezclada con otras plantas o hierbas, en licorería o perfumería (Muñoz,2002).

En la parte gastronómica la hierba luisa se la puede consumir en ensaladas, los brotes tiernos ya que tienen un sabor ligero y rico aprovechando directamente sus propiedades, también se la puede preparar en batidos, añadirla en carnes rojas y blancas esto le dará un ligero sabor a limón, también se utiliza en la preparación de helados por el contenido de cítrico.

1.6 Usos de las plantas Aromáticas.

El uso de las plantas aromáticas cada vez es un reflejo del avance cultural gastronómico que se va adquiriendo, entre algunos de sus usos y preparaciones están: infusiones, extractos, tinturas, jarabes, gotas, macerados, baños, compresas e inhalaciones.

Las plantas pierden algunas de sus propiedades al ser cultivadas o tratadas con químicos, pese a ello las plantas que son cultivadas son aceptables siempre y cuando hayan crecido en un entorno sano y libre de muchos químicos. Los usos y las aplicaciones de las plantas fueron múltiples, algunas de las plantas también han sido utilizadas en el campo de la alimentación como es la menta, albahaca, la mejorana, aunque algunas de ellas sirven para curar algunas afecciones o para la extracción de algunos aceites como el de la hierba luisa (Ryman, 1995).

En Atenas se quemaban plantas de lavanda, romero, hisopa y ajendra como forma de controlar las enfermedades y epidemias. El uso de las plantas es tan amplio debido a que son capaces de producir azúcares, lípidos y grasas, y compuestos aromáticos como los fenoles; las especies aromáticas son las únicas capaces de producir estas moléculas específicas; por otra parte se encuentran los aceites esenciales que son utilizados tanto en la cocina como en perfumes (Romero, sfe).

Las hierbas aromáticas sirven para condimentos o para preparar infusiones, es muy antiguo el tema de las hierbas y plantas aromáticas en todo el mundo, incluso ayudan a curar enfermedades, la raza humana a dependido siempre del mundo vegetal así que ha sido inevitable darse cuenta que al ingerir determinadas plantas le sentaban bien, son útiles en lo culinario pues data desde los egipcios que preparaban panes con mijo y cebada y con especias lo que los hacían más digeribles (Ryman, 1995).

CAPÍTULO 2: CERVEZAS ARTESANALES

2.1. Características Organolépticas

Aunque la cerveza es una de las bebidas más antiguas que existe, cuenta con una enorme variedad. El nacimiento de la cerveza data desde que la mujer realizaba la recolección de los cereales y estos al ser mal almacenados se fueron fermentando debido a que les alcanzó un poco de agua y ahí ocurrió la magia de la cerveza. Diferentes investigaciones reflejan que el hombre la descubrió pasando de la vida nómada a la sedentaria; también es posible que se produjera de manera simultánea en diferentes lugares: de Medio Oriente a América, de Europa a Asia (Pilla, 2012).

La cerveza Ale es una variedad de cerveza que se ha elegido para el presente proyecto debido a las diversidades que presenta y a su sabor muy apto para realizar diferentes combinaciones, debido a sus sabores cálidos.

Los ingredientes indispensables para una cerveza son el agua, lo que determina el carácter de la cerveza, la levadura, que permite la fermentación y por tanto la transformación de azúcares en alcohol y en CO₂, la malta que le proporciona el color a la cerveza, es por eso que existen muchas variedades en colores y sabores y el lúpulo que es el auténtico aromatizante, el mismo que contiene ácidos que contrarrestan el dulzor de las maltas y dan una nota de ligero amargor a la cerveza, y otros saborizantes que se colocan para lograr un sabor de temporada (Verhoef, sfe).

El olor o aroma de la cerveza es un elemento muy importante que tiene cabida en este estudio, la cerveza se caracteriza por su aroma a malta y lúpulo, debido a las sustancias químicas que reconocemos como plátano, estas pueden estar presentes en la cerveza especialmente en la de trigo. Se la puede dividir en cuatro distintos sabores: dulces, salados, ácidos y amargos (Verhoef, sfe).

El dulzor se debe a que la glucosa de la malta no se extrajo por completo o también por adición de azúcares, el amargor es proveniente de los aceites del lúpulo, al igual que uno de los causantes puede ser el tostado de la malta dando un sabor a pan tostado, también se pueden sentir sabores como a caramelo, fragancias frutales, especerías o se puede percibir el mismo azúcar adicionado; así mismo los aceites de las especias o frutas pueden causar el amargor pero no resulta tan malo que presenten el amargor y el dulzor esto es bueno ya que estos dos combinan tan bien como en los dulces (Verhoef, sfe).

Claro está que el color depende de la malta que se utilice, la malta caramelizada proporciona un color oscuro y las maltas negras u oscuras producen la cerveza negra, dependiendo del tipo de malta se determina la temperatura. Estos colores se expresan en unidades de escala y términos como blanco o rubio, ámbar, cobrizo, marrón o negro. Hay cervezas que se las denominan rojas debido a que tienen un cierto brillo rojizo (Verhoef, sfe).

2.2. Propiedades Nutricionales.

Desde el punto de vista nutritivo la cerveza es uno de los productos más completos pero debido a cómo se las presenta y el tipo los nutrientes pueden variar; gracias al contenido *xanthohumol* presente en el lúpulo, estudios han demostrado que puede ayudar a la prevención del cáncer siempre y cuando la cerveza sea consumida con moderación, frente a enfermedades crónicas y de presión arterial, ayuda a disminuir el riesgo debido a sus propiedades anticoagulantes; además, por su contenido de flavonoides similar al vino tinto sirve como antioxidante (González, 2017).

Después del agua y las infusiones se encuentra la cerveza. Debido a su alto contenido de agua tiene bajos contenidos calóricos; ya que, su contenido alcohólico ayuda a la digestión de los alimentos, esta bebida puede ayudar a sustituir o reemplazar otras bebidas más abundantes en calorías, se puede hacer comparaciones con distintas bebidas, si una cerveza corriente de un litro tiene entre 11% a 13% de alcohol su valor calórico será 430 calorías comparada con el litro de leche que contiene 600 calorías o quizás el vino blanco que tiene 700 calorías (Plasencia, 2004).

Existen distintas vitaminas en la cerveza, ésta bebida consumida con moderación es esencial para la dieta de una persona. Entre las vitaminas más sobresalientes están los folatos (ácido fólico) que se la encuentra en cantidades de entre 1 μg /100ml, esto dependerá del tipo y estilo de cerveza, por lo que la cerveza se convierte en una de las pocas bebidas que brinda esta vitamina.

Según Jacobo Olalla en su investigación del artículo “La cerveza: un alimento con propiedades funcionales” hace referencia al Alcohol Etílico presente en la cerveza, siendo este bueno para la salud puesto que ayuda a prevenir enfermedades del corazón debido a que si la persona consume cerveza en cantidades moderadas es menos propensa a sufrir ataques cardíacos y realizando una comparación con grandes bebedores o con los que no la consumen, esta bebida evita entre accidentes cardiovasculares hasta diabetes mellitus (Olalla, 2002).

Según la página oficial de la organización española de alimentos (alimentos.org.es); muestra que los principales nutrientes de la cerveza son: Estos nutrientes están basados en 100 gramos de cerveza.

Nutriente	Cantidad	Nutriente	Cantidad
Acido fitico	0 g.	Fosfocolina	9,90 mg.
Grasas saturadas	0 g.	Grasas monoinsaturadas	0 g.
Adenina	2,30 mg.	Grasas poliinsaturadas	0 g.
Agua	92,40 g.	Guanina	5,80 mg.
Alcohol	3,96 g.	Licopeno	0 ug.
Cafeína	0 mg.	Grasa	0 g.
Calorías	42,40 kcal.	Luteína	0 ug.
Carbohidratos	3,12 g.	Proteínas	0,50 g.
Colesterol	0 mg.	Purinas	13 mg.
Fibra insoluble	0 g.	Quercetina	0 mg.
Fibra soluble	0 g.	Teobromina	0 mg.
Fibra	0 g.	Zeaxantina	0 ug.

Gráfico 1 : Principales Nutrientes de la cerveza

Autor: Organización de alimentos.

Fuente: <https://alimentos.org.es/nutrientes-cerveza>.

Fecha: 20 de diciembre del 2017.

2.3. Estilos de Cerveza artesanal.

La cerveza cuenta con distintos estilos pero todas tienen en común una sola base, todas las cervezas dependen de la calidad del artesano. Algunos artesanos la clasifican por su color en rubia, roja, ámbar u oscura; muy por el contrario, los tipos de cerveza se fijan por la fermentación, existen de fermentación espontánea, fermentación baja y fermentación alta (Pilla, 2012).

Las de fermentación espontánea son clásicas y se las conoce como lambic, debido a una ciudad belga Lembeek donde se presume que nació la fabricación de cerveza, éstas cervezas son elaboradas con el 30% de trigo por lo que tienen notas ácidas y cítricas y están aromatizadas ligeramente con lúpulo, son generalmente amarillas medianamente intensas, tienen espuma muy espesa y un grado alcohólico bajo (Pilla, 2012). Ya que por sí solas se estimulan, son escasamente amargas por los lúpulos que envejecen, se las disfruta en temporadas calurosas ya que la mayoría contienen bajos grados de alcohol (Esquinere, 2013).

Están también las cervezas de trigo, como bien se sabe son elaboradas a base de la fermentación del trigo y cebada, son de color claras por su tonalidad y de baja graduación, su sabor es un tanto ácido pero muy refrescante y sobre todo espumosa, este tipo de cerveza se la sirve fría para momentos calurosos y se las puede encontrar en gran parte en Alemania (Esquinere, 2013).

Las de fermentación baja son caracterizadas por ser las más importantes en la industria cervecera artesanal, la más conocida es la cerveza Lager, que tiene fermentación muy baja, esto se da por la levadura que se agrega en menor cantidad y los grados de alcohol dependerán del tiempo de maduración; si es una fermentación leve durará entre 2 a 6 meses, por lo contrario una de fermentación fuerte se debe mantener por muchos tiempo más, además que esta cerveza debe fermentar a menos de 10 grados y su elaboración debe ser en invierno o en una cámara frigorífica; se recomienda beberla en días calurosos (Esquinere, 2013).

El color de esta cerveza es de un dorado brillante de espuma fina y persistente, su grado alcohólico esta entre 4 a 5%, entre las variedades Lager está la Golden Lager que es de color rubio con un grado alcohólico medio y con un equilibrio gustativo, en Estados Unidos se está optando por una variedad en específico, las American Lager, estas son ligeras comunes por adicionar trigo y arroz a la malta que sirve también para atenuar el aroma (Pilla, 2012).

Entre las cervezas de fermentación alta se encuentran las cervezas Ale, estas utilizan una alta fermentación, todo esto dependerá de las cantidades de lúpulo, malta y la maduración que utilicen además de dar un alto o bajo grado alcohólico.

Este tipo de cervezas pueden ser claras u oscuras la cual se las describen como bebidas amargas pero todo dependerá de cómo la elaboren, su fermentación se la efectuará a unos 19 grados centígrados durante periodos cortos de 5 a 7 días, se recomienda beberla en climas templados o calurosos (Esquinere, 2013).

El término Ale no indica un estilo de cerveza sino es un tipo de cerveza la cual reagrupa diferentes variedades (Pilla, 2012).

2.3.1 Variedad Ale.

La cerveza Ale belga es de color ámbar y de fermentación alta, este tipo de cerveza es muy popular tanto en Bélgica como en Holanda, la Ale presenta tonos dulces y suaves con un aroma ligero a fruta con cierto sabor ardiente y acaramelado, en esta cerveza los lúpulos están presentes pero no dominan el sabor, la temperatura de servicio es de 6 a 12° C (Verhoef, sfe).

2.3.1.1. Red Ale (roja).

Es una cerveza originaria de Flandes, Irlanda; pero es producida con maltada de otro lugar, exactamente es malta vienesa, es una cerveza fermentada en barricas de roble, antes de ser mezcladas con otras cervezas jóvenes esta fermentación en barrica le da una nota agridulce y un color tostado (Pilla, 2012).

Presenta una espuma de color crema su aroma a lúpulo, dando tonos de amargor altos con un sabor a fruta, genera una sensación suave en la boca (Verhoef, sfe). Esta cerveza contiene un

lúpulo de nombre German Polaris de origen alemán, es conocido por su alto contenido de ácido alfa de un 20% por lo que la hace amarga; así mismo cuenta con un grado alcohólico aproximado de 6,4%, se las puede llamar también irish red ale, características por su aroma afrutado y toques a mantequilla (Chacón, 2013).

2.3.1.2 Pale Ale (clara).

Generalmente de color dorado intenso y espuma compacta equilibrada con notas de lúpulo y malta, su grado alcohólico aproximado es del 5,8% es una cerveza sin filtrar con una segunda fermentación en la botella empleando dos tipos de malta y tres tipos de lúpulo, con intenso sabor a lúpulo y aroma afrutado, esta cerveza tiene una mayor densidad con un color ámbar rojizo. En España la marca más conocida es la Blass Pale Ale. Sus ingredientes esenciales son agua, lúpulos, levadura y maltas (Verhoef, sfe).

2.3.1.3 Stout (negra).

También llamada negra en España, es una cerveza muy oscura, hecha con una buena proporción de maltas tostadas y caramelizadas además de una buena dosis de lúpulo; cuenta con un grado alcohólico aproximado de 5,2%. Tiene una textura espesa y cremosa con un aroma fuerte a malta y un toque dulce, se las caracteriza por tener una alta graduación alcohólica después de fermentar, pertenece al grupo de las Ale. Estas cervezas son ideales para los climas fríos, los grados de alcohol ayudarán a entrar en calor rápidamente. (Esquinere, 2013)

Esta cervezas tienen poco grado alcohólico debido a que se las obtiene con maltas muy torrefactas por lo que tiene poca capacidad de fermentación, es por esto su espuma cremosa compacta, con un color totalmente negro, con sabores acaramelados, se caracterizan por su sabor a café y a chocolate, comúnmente se recomienda maridar este tipo de cervezas con mariscos (Verhoef, sfe).

2.3.1.4 Blonde Ale (rubia)

Su origen se da en los años 60 con el propósito de obtener una cerveza de color rubio, por lo general la confunden con una cerveza lager por su perfil limpio en comparación a las del tipo ale, esta cerveza es balanceada entre malta y lúpulo pero domina la malta, dándole un gusto dulce y un sabor seco en la boca, es de color amarillo pálido teniendo un nivel de amargor de entre 15 a 28 y un grado alcohólico aproximado de entre 3,8% a 5,5%. Entre los ingredientes principales están las maltas aromáticas, azúcar, cepas de levadura, generalmente este estilo de cerveza no utiliza especias pero a la actualidad se la encuentra con especias dando toques a naranjas o limones dándoles toque en el fondo de la cerveza (Chacón, 2013).

2.4 Cervezas aromatizadas con hierbas.

Las frutas, especias y hierbas son los llamados ingredientes secundarios para la elaboración de la cerveza, esto debido a que se los aplica como opción en el proceso de elaboración aunque a veces puede ser obligado su uso; claro está que este caso sería en estilos específicos de cervezas. El objetivo del uso de estos ingredientes es dar aromas a las cervezas; en el caso de las hierbas y especias se deberá tener mucho cuidado en el uso ya que se podría perder el aroma propio del lúpulo (González, 2017).

Para la elaboración de las cervezas se adicionaba las hierbas directamente a la cuba, en cuanto la fermentación había terminado, otras veces las hierbas eran remojadas en la cerveza antes de beberla (González, 2017).

El lúpulo tiene una parte importante dentro de la cerveza pero existen cervezas que se fabrican añadiendo otros ingredientes. Hace mucho tiempo atrás antes de que el lúpulo cobrara tanta importancia se añadía una mezcla de hierbas a la cerveza, estas variaban de una zona a otra y de una región a otra, entre los ingredientes más reconocidos están el romero, la nuez moscada, hasta ciertas flores y para añadir sabor se encuentran el anís, el laurel, el hinojo y el regaliz (Verhoef, sfe).

Es importante mencionar que al adicionar hierbas secas se obtendrá sabores más intensos y concentrados por lo que se deberá tener en cuenta y ver su uso ya que las hierbas frescas pierden su potencia al pasar el tiempo, según autores de libros es recomendable utilizar las hierbas recién cortadas (González, 2017).

Debido a estos sabores tan variados se pueden elaborar distintas cervezas, el punto es que estas cervezas no sean perjudiciales para la salud; a continuación se presenta un cuadro que según el autor Marcos González es la forma correcta de adición de las hierbas.

Objetivo	Forma de adición	Hierba
Dar amargor	Al inicio de la cocción	Salvia, diente de león, ortiga, genciana y salvia romana.
Dar aroma	Al inicio de la cocción	Enebro, pino, romero, jengibre, orégano, menta, bergamota, toronjil, mejorana, regaliz y tomillo
Dar aroma	Últimos minutos de la cocción	Cilantro, lavanda, manzanilla, melisa, bergamota, flores de saúco

Gráfico 2 Forma de adición de las hierbas

Autor: Gonzales, M. (2017).

Fuente: Principios de elaboración de las cervezas artesanales.

Fecha: 18 de diciembre del 2017.

CAPÍTULO 3: POLLO Y PAVO

El pavo, pollo y demás aves son animales reconocidos por tener plumas y ser una especie de ovíparos, en esta especie como en otras influye el sexo, la forma de vida y la alimentación, esto interviene en sus características organolépticas; existen distintas aves de corral y aves de granja. Entre las carnes procedentes de corral esta la más popular que es la carne de pollo; debido a muchas diferencias por sus características organolépticas, el pollo de corral y pollo de granja se distinguen ya que este último posee menos grasa y un sabor más intenso que el de corral esto por su forma de alimentación (Gil, 2010).

3.1 Variedades y valor gastronómico.

La carne de pavo es considerada la más magra a diferencia de otras aves de corral, debido a su bajo contenido de colágeno facilita la digestión, esta carne comparada con la del pollo tiene bajo contenido graso y bajos niveles de colesterol ya que estos se concentran principalmente en la piel; la zona donde se aloja la mayor cantidad de grasa que suele ser en los muslos. Para lograr conseguir un buen corte ya sea en pollo o pavo se debe tener en cuenta la forma de sacrificio del ave, ya que de esto dependerá el sabor, si el ave llegara a ser maltratada en algún caso su carne se tornará morada con presencia de coágulos de sangre y no será buena ni estéticamente, ni en sabor (Gil, 2010).

Estos factores influyen a tener características organolépticas muy diferentes como la ternura y sabor, así mismo su aspecto, su color, la grasa y peso; se utiliza estas aves con distintas técnicas como a la parrilla, asados, fritura, salteado, pochados estofados y demás; ya dentro de preparaciones se los encuentra como patés, cremas; así mismo este tipo de aves van bien con distintos marinados combinados con distintas hierbas aromáticas o especias; los llamados desperdicios como las patas, cuellos; se los puede utilizar para sacar fondos ya que proporcionan mucho sabor por las gelatinas naturales que poseen (Villegas, 2014).

3.1.1 Pollo

Conocido por ser de piel blanca amarillenta, de aspecto fresco y húmedo, considerado para preparaciones como asado, braseado, cazuela, al vapor, escalfado y frito (Wright, Treuille, 1999); es una de las aves que no pueden faltar, debido a que forma parte de la vida cotidiana de las familias a nivel mundial, por su delicado sabor y versatilidad; combina con una infinita variedad de alimentos.

3.1.1.1 Características organolépticas.

El pollo aporta distintos nutrientes necesarios en la niñez y adolescencia, esto debido a que ayuda al desarrollo y funcionamiento del organismo; de la misma forma, las grasas de esta ave ayudan a la salud del corazón, aspecto importante en un alimento para adultos mayores (Ministerio de agroindustrias, 2016).

Para elegir que el pollo este en excelentes condiciones para su preparación se recomienda tomar en cuenta ciertas características como el color, este puede ser blanco o amarillento con un color uniforme sin presentar manchas ya que estas son ocasionadas por el sufrimiento del animal, no debe presentar restos de plumas, la piel debe encontrarse húmeda, el olor debe ser agradable; estos entre los aspectos a tener en cuenta (Ministerio de agroindustrias, 2016).

3.1.1.2 Cortes

En el pollo entero, el corte que presenta mayor cantidad de carne es la pechuga seguida de los muslos, alas y finalmente las patas, la piel se la puede retirar con mucha facilidad antes o después de la cocción; así mismo, puede ser trozado para distintas preparaciones o técnicas de cocción, el pollo se puede fraccionar en seis, ocho o nueve partes; entre los cortes más conocidos están:

La pechuga:



Imagen 6 Pechuga limpia de pollo

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Este corte brinda la parte más magra del ave, este corte ofrece mayor proporción de carne y por ende proteínas; se la puede encontrar en el mercado con hueso o sin él, con piel o sin ella; está libre de nervios, tendones y huesos; permite sacar más cortes de ella como chuletas o filetes; también, se la utiliza en sopas, estofados o la parrilla (La Kota, 2016).

Contramuslo:



Imagen 7 Contramuslo de pollo

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Es la segunda parte del ave con mayor cantidad de carne, tiene un color obscuro similar al de la pierna, esto debido a que es la parte del cuerpo que más trabaja por ende será el corte más duro y que necesita mayor cocción comparando con la pechuga; sin dejar de lado el buen sabor, sirve para cualquier preparación e incluso es considerada para preparaciones a la parrilla por su jugosidad (La Kota, 2016).

Piernas:



Imagen 8 Pierna de pollo.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Estas forman la parte trasera del pollo junto con las patas, este corte tiene la carne un poco más oscura que la de la pechuga debido a su contenido leve de grasa, es considerado un corte de menor calidad pero de muy buen sabor, quizás la parte más apetecida por muchos (La Kota, 2016).

Alas:



Imagen 9 Ala de pollo

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Están junto a la pechuga este es un corte de menor tamaño y menos proporción de carne, es un corte menos fino, en este corte se encuentra más huesos y menos carne; se le puede dar diferentes cocciones como fritura, asar o guisar (La Kota, 2016).

Rabadilla y espinazo:



Imagen 10 Rabadilla y espinazo de pollo

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Este corte proviene de la parte móvil de las aves, es donde se encuentran alojadas las plumas de la cola; sus usos primordiales son para fondos o sopas debido a la cantidad de huesos; también, se lo puede preparar a la parrilla.

Cuello:



Imagen 11 Cuello limpio de pollo

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Es utilizado principalmente para fondos, caldos y para dietas esto debido a su poca cantidad de carne.

Patas:



Imagen 12 Patas de pollo.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Su uso se da para fondos gélidos esto debido a la cantidad de gelatina natural que ofrece.

3.1.1.3 Valores nutricionales

La carne de pollo es considerada una de las más ricas en proteínas y todos los aminoácidos esenciales para el hombre; también, es una buena fuente de vitaminas del complejo B, vitamina A además es rica en hierro y fósforo. El tema de jugosidad y blandura es un factor que está relacionado con la alimentación de la ave (Bonilla, 1988).

Otro punto importante del pollo es su aporte de ácido fólico y vitamina B3 ideales para el correcto funcionamiento cerebral; así mismo, contiene cantidades elevadas de hierro, fósforo y zinc, estos son esenciales para las personas dedicadas a hacer ejercicio o personas de vida sedentaria (Bernal, 2014). A continuación se presenta un cuadro de valor nutricional esto basado en 100 gr de pollo sin piel.

Nutrimiento	Unidad de medida	Pechuga	Pierna	Ala
Energía	calorias	114	120	126
Proteína	gramos	21.23	19.16	21.97
Carbohidratos	gramos	0	0	0
Grasa Total	gramos	2.59	4.22	3.54
Grasa Monoinsaturada	gramos	0.763	1.44	0.85
Grasa Poliinsaturada	gramos	0.399	0.962	0.8
Grasa Saturada	gramos	0.567	1.05	0.94
Grasa Trans	gramos	0	0	0
Colesterol	miligramos	64	91	57

Gráfico 3 Contenido Nutricional de Carne de Pollo (sin piel)

Autor: Bernal, V (2017).

Fuente: Virginia Bernal.

Fecha: 10 de Enero del 2018.

3.1.2. Pavo

Según el autor Goldberg la pechuga de pavo es la más magra en comparación con todas las carnes aportando un 7% de calorías provenientes de grasa, esto debido a que la mayoría de la grasa se encuentra en la piel; también recomienda usar pavo o pava para asar o hacerlo a la parrilla debido a la suavidad de la carne; la carne molida de pavo puede sustituir a la carne molida de res, a esta se la puede aromatizar con hierbas frescas o incluso con alcohol (Goldberg, 2013).

Para conseguir una buena pieza de pavo se debe considerar unas pechugas y patas grandes y redondeadas, una piel húmeda sin manchas y muy poco olor. Al pavo se lo puede elaborar con distintas técnicas de cocción como asado, frito, braceado, grillado (Wright, Treuille, 1999).

3.1.2.2. Cortes

El pavo ha sido uno de los protagonistas en la mesa durante las festividades navideñas y acción de gracias, gracias a su sabor, su bajo costo y su bajo contenido graso, a más de su aporte proteico que lo hacen recomendable, el pavo tiene los cortes muy similares al pollo; en los cortes más conocidos están:

Pechuga entera con hueso o sin hueso:



Imagen 13 Pechuga de pavo con piel y hueso.

Autor: Compañía del Mar / Cárnicos.

Fuente: <http://www.companiadelmar.com>

Fecha: 11 de julio de 2018.

Este corte en especial es considerado el más magro entre todas las aves, esto debido a que es blanco, suave y rico en proteínas a más de ser una de las partes más grandes del ave, es muy recomendado para dietas, esto porque proporciona el 25% de proteínas de muy buena calidad; además de sus características, este corte permite numerosas preparaciones, se lo prepara sin piel ya que es donde se concentra toda la grasa.

Piernas:



Imagen 14 Piernas de pavo.

Autor: Embutidos Chacón

Fuente: <http://www.embutidoschacon.com>

Fecha: 11 de julio de 2018.

Es un corte considerado por su contenido cárnico y sabor más acentuado, contiene más grasa que la pechuga y es alto en colesterol, a este se lo cocina con piel o sin ella.

Alas:



Imagen 15 Alas de pavo

Autor: Embutidos Chacón

Fuente: <http://www.embutidoschacon.com>

Fecha: 11 de julio de 2018.

Es un corte poco considerado puesto que tiene poco contenido cárnico y es muy difícil de quitarle la piel lo que lo hace un tanto grasoso, este corte contiene más calorías que la pechuga y el muslo.

Contramuslo:



Imagen 16 Contramuslo de pavo con piel.

Autor: Embutidos Chacón

Fuente: <http://www.embutidoschacon.com>

Fecha: 11 de julio de 2018.

Es un corte carnosos con hueso, va en cocciones al horno, a la parrilla o grillado; este tipo de corte es muy elevado en colesterol, aparte es una pieza que brinda el doble de aporte calórico que la pechuga, esto debido a la grasa intramuscular; es un corte con gran sabor y es considerado como un corte de lujo.

Pescuezo, menudencias y espinazo:



Imagen 17 Espinazo y cuello de pavo.

Imagen 17: 1

Autor: Mercat Sant Roc

Fuente: <https://www.mercatsantroc.com>.

Fecha: 11 de julio de 2018.

Son cortes que no llevan mucha carne, generalmente son utilizados para hacer fondos, sopas, caldos eso si aportando mucho sabor y nutrientes; son consideradas más por sus proteínas y vitaminas que por la propia carne.

3.1.3.3 Valores nutricionales

Es rico en vitamina B, la carne de pavo está compuesta principalmente de agua siendo ésta mas del 75%, esto permite que sea un alimento bajo en calorías; ya que, por cada porción recomendada contribuye con 161 kcal, además que contiene gran parte de aminoácidos esenciales que el organismo necesita parcialmente, el contenido de grasa y colesterol es muy bajo a comparación de otras carnes blancas, siendo un alimento que brinda una mejor calidad, es considerada una de las más carnes magras.

Entre los minerales que componen el pavo destacan el magnesio, el zinc, el potasio, el fósforo, y el selenio; también contribuye con otras vitaminas como B6, B12 y vitaminas liposolubles.

En el siguiente cuadro se presentan las partes mas importantes del pavo según el autor Goldberg, analizando calorías, grasas, y colesterol.

COMPARANDO LAS PARTES DEL PAVO				
3 ½ onzas cocidas				
	Calorías	gr grasa	gr grasa saturada	Colesterol (mg)
Pechuga, sin piel	135	1	1	83
Pechuga, con piel	153	3	1	90
Carne oscura sin piel	162	4	1	112
Carne oscura con piel	182	7	2	117
Muslo, con piel	170	5	2	70
Ala, con piel	207	10	3	115

Gráfico 4 Comprando las partes del pavo

Autor: Goldberg, A, (2013).

Fuente: La dieta de Marin County

Fecha: 10 de Enero del 2018.

CAPÍTULO 4: Fichas Técnicas: Pollo y Pavo marinado con cervezas aromatizadas.



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha de mise en place de :		
4.1. PECHUGA DE POLLO MARINADA CON CERVEZA RUBIA E HINOJO AL GRILL.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla y pimiento cortado en juliana.• Lechuga deshojada y lavada.• Tomates cherry limpios.	<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo grillado con salsa amarilla, acompañado de ensalada de lechuga con tomate.	<ul style="list-style-type: none">• Dejar marinar la pechuga mínimo 2 horas.• Precalentar el grill previamente.• Reservar el líquido del marinado.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pechuga de pollo marinada con cerveza rubia e hinojo al grill						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
200	Pechuga de pollo/ limpia	g	200	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
50	Cebolla	g	42	88%	\$ 0,25	\$ 0,21
1	Pimienta	g	1	100%	\$ 0,10	\$ 0,01
35	Mostaza	g	35	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
500	Aceite de oliva extra virgen	g	25	100%	\$ 4,75	\$ 0,24
300	Cerveza Pale con hinojo	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
45	Pimiento	g	35	93%	\$ 0,25	\$ 0,19
44	Lechuga crespa	g	30	80%	\$ 0,10	\$ 0,07
105	Tomate	g	95	79%	\$ 0,25	\$ 0,23
15	Vinagre	ml	15	10%	\$ 0,75	\$ 0,75
20	Orégano	g	20	100%	0,2	\$ 0,20
TOTAL						\$ 6,06
CANTIDAD PRODUCIDA:		808 g				
CANTIDAD PORCIONES: 2		De:	404 g	Costo por porción:	\$ 3,03	
TECNICAS:						
· Grillar la pechuga de pollo 5 minutos por cada lado hasta dorar, luego tapar para lograr una cocción uniforme, durante 20 minutos.						
· Precalentar un sartén para pochar las cebollas y pimientos que están dentro del líquido utilizado para marinar.						
· Luego colocar el líquido del marinado para sacar una salsa y humedecer la pechuga.						
· Emulsionar el vinagre, el aceite de oliva, sal, orégano. Cortar en brunois el tomate y deshojar la lechuga, para luego rociar con la vinagreta.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.2. PINCHOS DE POLLO A LA MENTA MARINADAS CON CERVEZA PALE ALE (CLARA)		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo cortado en cubos medianos.• Hojas de menta limpias y desinfectadas.• Limón cortado en rodajas.	<ul style="list-style-type: none">• Pinchos de pollo asados acompañado de mayonesa, con rodajas de limón y hojas de menta.	<ul style="list-style-type: none">• Dejar marinar la pechuga mínimo 1 hora.• Precalentar la parrilla previamente.• Palillos limpios y en un bolw con agua



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pinchos de pollo a la menta marinadas con cerveza Pale Ale (clara)						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
210	Pechuga de pollo/limpia	g	210	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
23	Limón	und	20	88%	\$ 0,25	\$ 0,22
500	Aceite de oliva	ml	25	100%	\$ 4,75	\$ 0,24
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Pimienta negra	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
300	Cerveza Pale con menta	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
20	Hojas de menta	und	20	100%	0,005	\$ 0,01
3	Palos de brochetas	und	3	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
88	Mayonesa casera	ml	50	57%	\$ 0,90	\$ 0,51
TOTAL						\$ 5,13
CANTIDAD PRODUCIDA:		663g				
CANTIDAD PORCIONES: 3		De:	221 g	Costo por porción:	\$ 1,71	
TECNICAS:						
· Colocar en un bolw el jugo de limón, el aceite de oliva, la pimienta, cerveza sal y unas 15 hojas de menta, en esto dejar marinar los cubos de pollo.						
· Ensartar los cubos de pollo en los palillos y reservar.						
· Alistar la parrilla para asar los pinchos una vez listo colocar y dejar cocinar hasta dorar.						
· Acompañar con una mayonesa casera y rodajas de limón.						



UNIVERSIDAD DE

CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :

4.3. POLLO AL HORNO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE Y GUAYUSA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Muslo de pollo limpio y salpimentado.• Brócoli limpio y cortado.• Papas limpias y lavadas.	<ul style="list-style-type: none">• Muslo de pollo asado y acompañado de brócoli con papas.	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno.• Colocar el pollo en una lata para horno.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pollo al horno marinado con cerveza Blonde Ale y Guayusa						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
290	Muslo de pollo	g	290	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
22	Ajo	g	20	88%	\$ 0,20	\$ 0,18
3	Pimienta	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Tomillo	g	3	100%	\$ 0,35	\$ 0,04
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
500	Aceite de oliva extra virgen	ml	25	100%	\$ 4,75	\$ 0,24
300	Cerveza Blonde con Guayusa	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
205	Brócoli	g	102	93%	\$ 0,50	\$ 0,25
100	Papa chaucha	g	50	50%	\$ 0,70	\$ 0,35
250	Vinagre	ml	25	100%	\$ 1,25	\$ 0,13
15	Mayonesa	g	15	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
TOTAL						\$ 5,40
CANTIDAD PRODUCIDA:		543 g				
CANTIDAD PORCIONES: 1		De:	543 g	Costo por porción:	\$ 5,40	
TECNICAS:						
· Sazonar el muslo con todas las especias secas y en polvo.						
· Colocar en una bandeja para horno y rociar con aceite de oliva, colocar el muslo sazonado.						
· Dejar dorar durante 15 minutos y agregar la cerveza, bajar la temperatura a 170°C.						
· Cocinar las papas y saltearlas en aceite aromatizado con ajo.						
· De igual forma saltear el brócoli.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.4. POLLO EN SALSA DE HIERBA LUISA Y CERVEZA STOUT		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pechuga limpia.• Hojas de hierba luisa limpias y desinfectadas.• Crema pesada.	<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo con salsa blanca y hierba luisa.	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el sartén para así lograr dorar bien el pollo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pollo en salsa de hierba luisa y cerveza Stout						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
100	Pechuga de pollo/ limpia	g	100	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
30	Mantequilla	g	30	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
3	Pimienta	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
100	Crema de leche	ml	100	100%	\$ 0,95	\$ 0,95
300	Cerveza Stout con Hierba Luisa	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
48	Hierba Luisa	g	40	83%	\$ 0,15	\$ 0,13
TOTAL						\$ 4,44
CANTIDAD PRODUCIDA:		583g				
CANTIDAD PORCIONES: 1		De: 583 g	Costo por porción:	\$ 4,44		
TECNICAS:						
· Precalentar el sartén a fuego medio, salpimentar la pechuga y tapar para que se cocine y dore por ambos lados.						
· Una vez dorado agregar la cerveza hasta que se evapore y se reduzca el líquido.						
· En un sartén diferente colocar la crema de leche dejar calentar y agregar la hierba luisa a fuego lento por 5 minutos.						
· Retirar la hierba luisa y salpimentar la crema.						
· Cortar en rodajas la pechuga y servir con la salsa.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :

4.5. PIERNITAS DE POLLO A LA PARRILLA MARINADAS CON CERVEZA RED Y MANZANILLA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla cortada en brunois.• Lechuga cortada en juliana gruesa.• Tomates cherry limpios y divididos en 4.• Piernas de pollo limpias.• Flores de manzanilla limpias.	<ul style="list-style-type: none">• Piernas de pollo asadas, acompañado de ensalada de lechuga con tomate.	<ul style="list-style-type: none">• Dejar marinar las piernas mínimo 1 hora.• precalentar la parrilla previamente.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Piernitas de pollo a la parrilla marinadas con cerveza Red y manzanilla
FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
200	Piernas de pollo	g	200	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
500	Aceite de oliva	g	20	100%	\$ 4,75	\$ 0,19
68	Cebolla	g	58	85%	\$ 0,10	\$ 0,09
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Comino molido	ml	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,03
300	Cerveza Red con manzanilla	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
5	Pimienta molida	g	5	100%	\$ 0,20	\$ 0,07
50	Jugo de limón	ml	50	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
8	Perejil	g	8	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
10	Ajo	g	3	30%	\$ 0,20	\$ 0,06
45	Lechuga crespita	g	35	78%	\$ 0,10	\$ 0,08
20	Tomate cherry	g	20	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
TOTAL						\$ 4,87

CANTIDAD PRODUCIDA:	714 g		
CANTIDAD PORCIONES: 1	De: 714 g	Costo por porción:	\$ 4,87

TECNICAS:

- En la parrilla caliente colocar las piernas hasta que se cocinen.
- Elaborar una ensalada clásica con lechuga y tomate.
- Servir la ensalada con flores de manzanilla como decoración y darle color.





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.6. POLLO EN SALSA DE CERVEZA BLONDE ALE, MOSTAZA Y MANZANILLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo limpia.• Cebollas y pimiento cortados en juliana.• Papa cortada en rondes.• Tomate cherry limpio.• Flores de manzanilla limpias.	<ul style="list-style-type: none">• Pollo con cebollas caramelizadas y papas salteadas, decorado con tomate y flores de manzanilla.	<ul style="list-style-type: none">• Marinar la pechuga al menos 2 horas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pollo en salsa de cerveza Blonde Ale, mostaza y manzanilla						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
140	Pechuga de pollo/ limpia	g	140	100%	\$ 1,10	\$ 1,10
54	Pimiento verde	g	50	93%	\$ 0,25	\$ 0,23
113	Cebolla	g	100	88%	\$ 0,25	\$ 0,22
10	Ajo	g	3	30%	\$ 0,20	\$ 0,06
150	Salsa de soya	ml	80	53%	\$ 0,95	\$ 0,51
300	Cerveza Blonde Ale con manzanilla	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
50	Mostaza	g	50	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
10	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
80	Tomate cherry	g	80	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
8	Cilantro	g	8	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
30	Miel	ml	30	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
100	papas chaucha	g	100	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
TOTAL						\$ 5,88
CANTIDAD PRODUCIDA:		946 g				
CANTIDAD PORCIONES: 1		De:	946 g	Costo por porción:	\$ 5,88	
TECNICAS:						
· Mezclar la miel, la cerveza, la salsa de soja y la mostaza en un bolw; reservar.						
· Precalentar un sartén, salpimentar la pechuga y colocarlo, dorar 5 minutos por cada lado.						
· En el mismo sartén agregar aceite y sofreír las cebollas junto con el ajo, dejar que se ablande y agregar la salsa previamente reservada, dejar que se espese y forme una salsa espesa						
· Agregar el pollo a la salsa para que se impregne y servir.						
· Saltear cebollas, ajo y pimiento, luego agregar las papas rebanadas seguir salteando por 5 minutos, agregar agua para que se cocinen las papas, salpimentar y servir.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.7. ALITAS AGRIDULCE CON HINOJO Y CERVEZA RED ALE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Alas de pollo limpias y secas.• Papas cortados en bastone.	<ul style="list-style-type: none">• Alitas con salsa acompañado de papas fritas	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el aceite.• Marinar las alas por al menos 1 hora.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Alitas agridulce con hinojo y cerveza Red Ale						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
3	Alitas de pollo	pza	2	100%	\$ 1,00	\$ 0,67
10	Ajo	g	3	30%	\$ 0,20	\$ 0,06
30	Miel	ml	30	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
150	Salsa de soja	g	30	100%	\$ 0,95	\$ 0,19
10	Jengibre en polvo	g	10	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
1	Pimienta	g	1	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
300	Cerveza Red con hinojo	ml	150	50%	\$ 2,21	\$ 1,11
1	Pimienta dulce	g	1	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
500	Aceite de oliva extra virgen	ml	30	100%	\$ 4,75	\$ 0,29
50	Limón	g	50	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
300	Papas	ml	280	93%	\$ 0,40	\$ 0,37
500	Aceite de todo uso	ml	500	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
5	Orégano	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
TOTAL						\$ 6,48
CANTIDAD PRODUCIDA:		1097g				
CANTIDAD PORCIONES: 1		De: 1097g		Costo por porción:	\$ 6,48	
TECNICAS:						
· Freír las alitas hasta dorar.						
· En bolw preparar la salsa con miel, salsa de soya, jengibre, pimienta; colocar esta salsa directo en las alitas, dejar 10 minutos y retirar del fue.						
· Freír las papas y esparcir sal con orégano.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de : 4.8. SOLOMILLO DE PAVO EN SALSA DE CERVEZA STOUT Y GUAYUSA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pavo cortado en cubos medianos.• Cebolla cortada en juliana.	<ul style="list-style-type: none">• Dados de pavo con cebolla caramelizada.	<ul style="list-style-type: none">• La cerveza puede variar dependiendo del gusto.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Solomillo de pavo en salsa de cerveza Stout y guayusa						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
300	Solomillo de pavo/ con piel	g	300	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
57	Cebolla	g	50	88%	\$ 0,20	\$ 0,18
450	Azúcar	g	45	100%	\$ 0,30	\$ 0,03
5	Comino molido	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,03
10	Jengibre en polvo	g	5	100%	\$ 0,25	\$ 0,13
5	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
300	Cerveza Stout y guayusa	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
500	Aceite de oliva extra virgen	ml	30	100%	\$ 4,75	\$ 0,29
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
TOTAL						\$ 6,46
CANTIDAD PRODUCIDA:		745				
CANTIDAD PORCIONES: 2		De:	372,5	Costo por porción:	\$ 3,23	
TECNICAS:						
· Sellar los dados de pavo con aceite de oliva en una sartén bien caliente y reservar.						
· Cortar la cebolla en juliana y pochar en la sartén que se selló el pavo, reducir el fuego hasta que se caramelicen.						
· Agregar la cerveza Stout para terminar de caramelizar la cebolla, al romper hervor agregar el comino, jengibre y el azúcar.						
· Agregar el pavo previamente dorado y dejar que espese.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.9. PAVO A LA CERVEZA STOUT CON HIERBA LUISA Y PURÉ DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Zumo de naranja.• Cebolla cortada en brunois.• Puré preparado.• Ralladura de naranja.• Hojas de hierba luisa limpias y desinfectadas.	<ul style="list-style-type: none">• Solomillo de pavo con puré y salsa, decorado con hojas de hierba luisa.	<ul style="list-style-type: none">• Marinar previamente el pavo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Pavo a la cerveza Stout con hierba luisa y puré de papa						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
300	Pechuga de pavo	g	300	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
57	Cebolla	g	50	88%	\$ 0,20	\$ 0,18
30	Zumo de naranja	g	30	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
150	Salsa de soja	g	15	100%	\$ 0,95	\$ 0,10
15	Mostaza	g	15	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Hierba Luisa	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
300	Cerveza Stout con hierba luisa	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
3	Ralladura de naranja	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
2	Pimienta	g	2	100%	\$ 0,05	\$ 0,01
500	Aceite de oliva	ml	40	100%	\$ 4,75	\$ 0,38
100	Puré de papas	g	100	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
TOTAL						\$ 8,13
CANTIDAD PRODUCIDA:		875g				
CANTIDAD PORCIONES: 2		De: 437,5 g	Costo por porción:	\$ 4,06		
TECNICAS:						
· En un bowl mezclar la salsa de soja, el zumo de naranja, mostaza, la hierba luisa, ralladura de naranja y reservar.						
· Pochar la cebolla, cuando esté lista agregamos el solomillo previamente marinado con cerveza, dejamos dorar.						
· Añadimos el marinado previamente reservado al sartén y dejar reducir.						
· Servir con una capa de puré y el solomillo cortado en rebanadas.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.10 MUSLO DE PAVO A LA MANZANILLA CON CERVEZA PALE ALE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pierna de pavo limpia.• Papas limpias y cortadas en $\frac{1}{4}$.• Lechuga lavada y deshojada.• Tomates cherry limpios.	<ul style="list-style-type: none">• Pierna de pavo al horno con ensalada y papas cocinadas	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno a 200°C.• Marinar la pierna por al menos 2 horas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Muslo de pavo a la manzanilla con cerveza Pale Ale						
FECHA: Enero del 2018						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1	Pierna de pavo	pza	1	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
10	Ajo	g	7	70%	\$ 0,10	\$ 0,07
50	Limón	ml	50	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
500	Aceite de oliva	ml	100	100%	\$ 4,75	\$ 0,95
5	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
300	Cerveza Pale de manzanilla	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
120	Papas chauchas	g	100	100%	\$ 0,20	\$ 0,17
50	Tomate cherry	g	50	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
57	Lechuga mezclada	g	57	87%	\$ 0,50	\$ 0,50
TOTAL						\$ 7,08
CANTIDAD PRODUCIDA:		685g				
CANTIDAD PORCIONES:		De: 685 g		Costo por porción:	\$ 7,08	
TECNICAS:						
· Marinar la pierna con limón, ajo, pimienta, sal, cerveza y aceite de oliva.						
· Colocar la pierna en un recipiente para horno y dejar dorar durante 20 minutos, bajar la temperatura a 170°C hasta que se cocine.						
· Cocinar las papas, saltar y salpimentar.						
· Elaborar una ensalada clásica.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :

4.11. MINI HAMBURGUESAS DE PAVO E HINOJO A LA PARRILLA MARINADO EN CERVEZA BLONDE ALE Y CEBOLLAS CAMELIZADAS

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Lechuga deshojada las y lavada• Tomate limpio y cortado en rondeles.• Papas cortados en brunois.	<ul style="list-style-type: none">• Hamburguesa de carne de pavo con papas fritas	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar la parrilla.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Mini hamburguesas de pavo e hinojo a la parrilla marinado en cerveza Blonde Ale y cebollas caramelizadas

FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
120	Pechuga de pavo molida	g	120	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
37	Cebolla roja	g	17	45%	\$ 0,10	\$ 0,05
23	Pimiento rojo	g	15	65%	\$ 0,10	\$ 0,07
5	Cilantro	g	4	80%	\$ 0,05	\$ 0,04
1	Huevo	und	1	60%	\$ 0,15	\$ 0,15
3	Comino molido	g	3	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
300	Cerveza Blonde con hierba luisa	ml	150	50%	\$ 2,21	\$ 1,11
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
27	Cebolla blanca	g	20	88%	\$ 0,10	\$ 0,07
10	Mantequilla	g	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
150	Vinagre	ml	5	3%	\$ 1,25	\$ 0,04
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	Pan de hamburguesa	und	2	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
37	Lechuga	g	30	87%	\$ 0,50	\$ 0,41
25	Tomate	g	20	80%	\$ 0,10	\$ 0,08
80	Papa chaucha	g	73	91%	\$ 0,10	\$ 0,09
5	Orégano	g	2	40%	\$ 0,10	\$ 0,04
500	Aceite todo uso	ml	140	28%	\$ 2,00	\$ 0,56

TOTAL \$ 6,95

CANTIDAD PRODUCIDA:	647g		
CANTIDAD PORCIONES: 2	De:	323,5 g	Costo por porción: \$ 3,47

TECNICAS:

- En un bolw colocar la carne molida y los condimentos seco, pimiento y cebolla picada en brunois, cerveza y huevo para ligar la masa.
- Colocar la carne a la parrilla, dejar dorar por cada lado.
- Precalentar un sartén con la mantequilla y agregar las cebollas en rodajas, agregar el vinagre, dejar evaporar, agregar el azúcar y dejar dorar. Montar el planto como una hamburguesa normal con una tapa de pan, una capa de lechuga, tomate, carne de pavo, cebollas caramelizadas y la tapa del pan.





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de : 4.12. MINI TACOS RELLENOS DE PECHUGA DE PAVO GUISADA CON CERVEZA PALE ALE Y HIERBA LUISA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Lechuga cortada en juliana• Zanahoria rallada.• Tomate limpio y cortado en brunois y dividir en dos partes iguales.• Pavo cortado en cubos pequeños.• Tortillas de maíz.• Queso rallado.	<ul style="list-style-type: none">• Tacos de pavo	<ul style="list-style-type: none">• Marinar previamente los cubos de pavo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Mini tacos rellenos de pechuga de pavo guisada con cerveza Pale Ale y hierba luisa

FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
250	Pechuga de pavo/ limpia	g	250	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
37	Lechuga	g	30	88%	\$ 0,25	\$ 0,20
25	Tomate	g	25	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
20	Frejol cocido	g	20	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
17	Zahoria	g	10	88%	\$ 0,10	\$ 0,06
300	Cerveza Pale Ale con Hierba luisa	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
15	Ajo	g	10	67%	\$ 0,10	\$ 0,07
5	Orégano seco	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
5	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
80	Tortillas para tacos	g	80	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
500	Aceite	g	100	100%	\$ 2,00	\$ 0,40
TOTAL						\$ 7,99

CANTIDAD PRODUCIDA: 840g

CANTIDAD PORCIONES: 2
De: 420 g **Costo por porción:** \$ 3,99

TECNICAS:

- Cocinar el frejol y reservar.
- Saltear y dorar los cubos pequeños de pavo, agregar la cerveza y reducir.
- Agregar las verduras ralladas, el frejol, el tomate previamente cortado en brunois, orégano, sal, pimienta y el ajo. Dejar reducir hasta que espese.
- Servir en una tortilla tomate en brunois, lechuga previamente cortada y lavada, el queso rallado y la preparación previa del pavo.





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :
4.13. MUSLO DE PAVO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE GUISADO Y AL HORNO

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla y pimiento cortados en juliana.• Papa cocinada al dente.• Pierna de pavo limpia y seca.	<ul style="list-style-type: none">• Pierna de pavo guisado y dorado acompañado de papa dorada.	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno a 200°C.• Cocinar al dente la papa, para lograr terminar la cocción en el horno.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

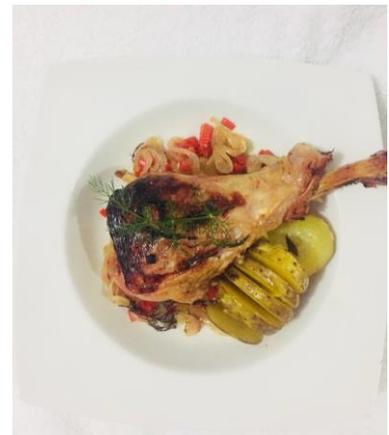
FICHA TÉCNICA DE: Muslo de pavo marinado con cerveza Blonde Ale guisado y al horno
FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
1	Pierna de pavo	pza	1	100%	\$ 3,50	\$ 3,50
17	Pimiento rojo	g	10	88%	\$ 0,10	\$ 0,06
17	Pimiento verde	ml	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,06
16	Cebolla blanca	g	10	88%	\$ 0,10	\$ 0,06
100	Papa chaucha	ml	100	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
300	Cerveza Blonde Ale con hinojo	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05

TOTAL \$ 6,09

CANTIDAD PRODUCIDA:	441 g		
CANTIDAD PORCIONES: 1	De:	441 g	Costo por porción: \$ 6,09

- TECNICAS:**
- Colocar la pierna en recipiente para horno y dejar dorar durante 20 minutos.
 - Cocinar la papa al dente.
 - Bajar la temperatura; colocar la papa previamente cocinada, untar con mantequilla.
 - Dejar reducir todo los jugos y servir.





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.14. CARBONADA FLAMEADE DE PAVO MARINADA CON CERVEZA PALE ALE AROMATIZADA CON MANZANILLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla cortada en juliana.• Solomillo rebanado en trozos pequeños.• Zanahoria cortada en bastone.• Lechuga limpia y deshojada.	<ul style="list-style-type: none">• Pavo en salsa con lechuga y zanahoria salteada.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Carbonada flameade de pavo marinada con cerveza Pale Ale aromatizada con manzanilla

FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
250	Solomillo de pavo	g	250	100%	\$2,75	\$ 2,75
17	Cebolla	g	15	88%	\$0,20	\$ 0,18
500	Aceite de oliva extra virgen	ml	50	100%	\$4,75	\$ 0,48
300	Cerveza Pale Ale con Manzanilla	ml	300	100%	\$2,21	\$ 2,21
10	Caldo de res	g	10	100%	\$0,20	\$ 0,20
5	Sal	g	5	100%	\$0,01	\$ 0,01
10	Pimienta	g	5	100%	\$0,10	\$ 0,05
105	Lechuga mezclada	g	80	76%	\$0,50	\$ 0,38
41	Zanahoria baby	g	40	98%	\$0,10	\$ 0,10
TOTAL						\$ 6,35

CANTIDAD PRODUCIDA:	755 g		
CANTIDAD PORCIONES: 3	De:	251,67 g	Costo por porción: \$ 2,12

TECNICAS:
· Precalentar el sartén con aceite de oliva añadir la cebolla, salpimentar y sofreír hasta dorar.
· Añadir la cerveza a la cebolla y esperar a que evapore, seguido añadir el caldo de res; reservar.
· Saltear el solomillo hasta dorar, agregar a la preparación anterior dejar hasta que forme una salsa.
· Saltear los bastone de zanahoria y salpimentar.





UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de mise en place de :		
4.15. ASADO DE POLLO MARINADO EN CERVEZA STOUT CON HINOJO Y CÍTRICOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Bulbo de hinojo limpio, y cortado en ¼.• Naranja cortada en rondes.• Especias secas pesada.• Rociar aceite en la bandeja de horno	<ul style="list-style-type: none">• Muslo de pavo al horno con naranja e hinojo	<ul style="list-style-type: none">• Precalentar el horno previamente.• Marinar los muslos durante 2 horas mínimo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FICHA TÉCNICA DE: Asado de pollo marinado en cerveza Stout con hinojo y cítricos
FECHA: Enero del 2018

C. BRUTA	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
2	Muslo de pollo	pza	2	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
113	Bulbo de Hinojo	g	100	88%	\$ 0,85	\$ 0,75
50	Naranja sin pepa	ml	50	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
20	Limón	ml	20	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Anís dulce	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
55	Mostaza	g	55	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
300	Cerveza Stout con Hinojo	ml	300	100%	\$ 2,21	\$ 2,21
500	Aceite de oliva	ml	40	100%	\$ 4,75	\$ 0,38
10	Sal	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
10	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,05
TOTAL						\$ 5,56
CANTIDAD PRODUCIDA:		612g				
CANTIDAD PORCIONES:		De: 306 g		Costo por porción:	\$ 2,78	
TECNICAS:						
· En un bowl marinar los muslos con el anís, sal, pimienta, mostaza, zumo de naranja, aceite, cerveza y zumo de limón.						
· Incorporar el bulbo de hinojo pelado al marinado anterior sin dejar que se oxide.						
· Colocar en una bandeja de horno acomodando los diferentes ingredientes.						
· Dar vuelta el pollo dejando dorar por ambos lados y servir.						

4.16. Validación de recetas

La validación de las recetas propuestas en este proyecto de intervención se realizó el día 04 de Mayo del 2018 en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, se contó con la presencia de: Mg. Clara Sarmiento, Mg. Ma. Augusta Molina y Mg. Patricia Ortiz quienes aportaron con su valiosa opinión.

Para dicha evaluación se elaboró una escala de Likert y con el objetivo de medir diferentes parámetros como: apariencia, textura, sabor y aroma; cuya numeración es de 1 a 5; siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta. Los platos elegidos para la validación son:

- Fuerte 1: Pinchos de pollo a la menta marinadas con cerveza Pale Ale (Clara).

Este plato tuvo una gran aceptación; obtuvo recomendaciones como mejorar la presentación y en cuestiones de textura, sabor y aroma fue de gran agrado para las personas evaluadoras debido a que se enfoca en el tema de trabajo.

- Fuerte 2: Pollo al horno marinado con cerveza Blonde Ale y guayusa.

Todos los parámetros de este plato alcanzaron las notas más altas, tanto en textura como en sabor; obtuvo recomendaciones como aumentar el uso de la guayusa esto debido a que esta hierba no cuenta con un sabor fuerte; pero en conjunto con el plato se obtuvo un buen resultado.

- Fuerte 3: Pollo en salsa de cerveza Blonde Ale, mostaza y manzanilla.

Se puede describir a este plato como el plato estrella, debido a que recibió muchos halagos tanto por la combinación entre sabor, textura, aroma y apariencia.

- Fuerte 4: Alitas agridulce con hinojo y cerveza Red Ale.

Este plato también fue uno de los favoritos por las personas evaluadoras, para este hubo recomendaciones como agregarle vegetales como guarnición; tuvo halagos por su sabor y presentación.

- Fuerte 5: Pavo a la cerveza Stout con hierba luisa y puré de papa.

Tuvo una buena aceptación con la única novedad de disminuir la hierba al momento de marinar la carne, esto debido a que tiene un sabor muy fuerte y no permite apreciar el género en cuestión.

- Fuerte 6: Muslo de pavo marinado con cerveza Blonde Ale guisado al horno (Hinojo).

Este plato de buena armonía en sabores y buena textura de la carne, además tuvo como recomendación resaltar el sabor de la hierba añadida a la cerveza.

4.16.1 FOTOGRAFÍAS DE LA VALIDACIÓN DE RECETAS



Imagen 18 Presentación de los diferentes tipos de cerveza.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 04 Mayo del 2018.



Imagen 19 Presentación de los diferentes tipos de cerveza.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 04 Mayo del 2018.



Imagen 20 Presentación de los diferentes tipos de cerveza

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 04 Mayo del 2018.



Imagen 21 Presentación y degustación de las recetas enunciadas.

Autor: Silvana Barros.

Fuente: Propia.

Fecha: 04 Mayo del 2018.

CONCLUSIONES

La adición de hierbas aromáticas a las cervezas artesanales requieren de conocimientos básicos y estas han sido incorporadas como copartícipes para marinar a cierto tipo de carnes blancas, estas hierbas han sido seleccionadas minuciosamente; según su aroma, fuerte sabor y así lograr obtener un excelente producto final. El tipo de cerveza es primordial al momento de la adición de hierbas ya que estas tienen que ir en conjunta armonía; tanto en el amargor de la cerveza con el dulce la hierba aromática.

Durante la experimentación, se presentaron ciertas dificultades como el sabor muy fuerte de algunas hierbas, como por ejemplo la hierba luisa y el hinojo; por lo que se optó por reducir el peso de la hierba en relación al peso de la cerveza.

Otra dificultad que se presentó en desarrollo de aromatizar los diferentes tipos de cervezas; fue el tipo de envase; ya que al inicio se formó un hongo en la parte superior de la cerveza, por lo que se decidió cambiar a un envase hermético de vidrio para obtener mejores resultados.

En la validación de recetas el plato de pollo en salsa de cerveza obscura con mostaza y manzanilla, fue el que más gustó a los jueces; considerado así por lograr una combinación entre sabor, aromas y apariencia.

En los platos que llevaban hierba luisa el sabor era muy fuerte y no permitió que el género se llegue a marinar correctamente con esta hierba.

Se obtuvo una excelente combinación entre manzanilla, miel y mostaza haciendo juego con una cerveza obscura; dicha combinación permitió realizar marinados logrando obtener llamativos resultados; en base a la experimentación de marinar carnes con cervezas aromatizadas.

RECOMENDACIONES

La selección de las hierbas con las que se va a trabajar es primordial, se debe considerar que estas combinen adecuadamente con el género y la cerveza a utilizar. La cantidad de hierba a utilizar en cada cerveza es distinta; esto debido a que por ejemplo el hinojo tiene un sabor más fuerte que el de la manzanilla en estos casos es recomendable ir jugando con la variedad de cerveza y con la hierba.

Al momento de macerar la cerveza con la hierba es recomendable hacerlo en recipientes que sean hermético, para evitar contaminación de la cerveza y obtener resultados no esperados.

También se recomienda dejar macerar en un lugar oscuro y seco esto debido a que la cerveza tiende a oxidarse y perder sus propiedades muy rápido. Es recomendable dejar macerar durante 5 a 6 días no más; ya que la cerveza llega a un punto de oxidación al momento de entrar en contacto con un agente extraño en este caso la hierba.

Para este proyecto se marinó durante dos horas para que la carne pueda absorber las propiedades organolépticas de las cervezas aromatizadas.

Al momento de emplatar hay que tener en cuenta de montar un plato balanceado y equilibrado tanto con en carbohidratos, guarnición, y genero esto para lograr presentar un menú equilibrado.

Bibliografía

Adam, L, (1992), *El Gran Laboratorio de la Naturaleza*, Santiago de Chile, Chile, s.d.

Bonilla, O, (1988), *Aves (gallinas, Patos, Gansos, Codornices y Pavos) Elementos Basicos para el manejo de animales de Granja 5*, sld, EUNED.

Bottasso, J, (1993), *Los Salesianos y la Amazonía*, Quito, Ecuador, Abya-Yala.

Davis, P, (1993), *Aromaterapia de la A a la Z*, Madrid, Mexico, EDAF.

Gil, A, (2010), *Tratado de Nutrición*, Madrid, Editorial Medica Panamericana.

Goldberg, A, (2013), *La dieta d Marin County*, sld, Xlibris Corporation.

González, M, (2017), *Principios de Elaboración de las Cervezas Artesanales, Venezuela, Lulu Enterprises.*

Iglesias, M. (sfe). *Especias & hierbas aromáticas. Cómo utilizarlas para aprovechar todas sus virtudes.* Ediciones LEA.

Mendiola, M, Montalbán, J, (2009). *Plantas Aromáticas Gastronómicas*, Madrid, Barcelona, México, Ediciones Mundi Prensa.

Muñoz, F, (2002), *Plantas medicinales y aromáticas: estudio, cultivo y procesado*, Madrid, Barcelona, México, Ediciones Mundi Prensa.

Plasencia, P, (2004), *La cerveza Manual de uso*, España, Everest.

Ryman, D, (1995), *Aromaterapia: Enciclopedia de las plantas aromáticas y sus aceites esenciales*, Barcelona, España, Editorial Kairós.

S. Pilla, G. Vinci, (2012), *Cervezas de todo el mundo.* Barcelona, España, Vecchi Ediciones S.A.

Teubner, C, (1993), *La Gran cocina de la hierbas aromáticas y el ajo*, León, España, Everest S.A.

- Torres, G, (2013), *Aprovechamiento de la Guayusa*, Macas, Ecuador, Macías & Ávila Comunicaciones.
- Villegas, A, (2014), *Reelaboración y conservación de carnes, aves y caza*, España, Ideaspropias Editorial.
- Wright, J, Eric Treuille (1999), *Aves, Caza y Huevos. Técnicas y Recetas de la Escuela de Cocina más famosa del mundo*, Paris, Blume.
- Botánica-online. (2013). “Propiedades de la cafeína”. España. Internet: www.botanical-online.com/medicinalsdigestionplantas.htm.
- Chacón, A, (14 de mayo del 2013).” RECETA CERVEZA RED ALE”. Sevilla, España. Internet: www.fabricarcerveza.es.
- El Comercio, (16 de noviembre del 2015), “La guayusa se propaga entre las recetas por su delicado sabor”, Internet: www.elcomercio.com/sabores/guayusa-recetas-sabor-gastronomia-cocinaecuatoriana.html.
- Embutidos Chacon. (2018). “Tienda Ave y Conejo”. Internet: <http://www.embutidoschacon.com/productos/categoria/ave-y-conejo/sub-categoria/pavo>.
- Fretes, F, (2010), “Plantas medicinales y aromáticas”, Internet: www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/plantas_medicinales.pdf.
- Guerrero, L, (2017), “Usos tradicionales de la menta y la hierba buena”, Madrid, España, Internet: www.aboutespanol.com.
- La Kota, (2016), “Cortes del pollo”, Bogotá, Colombia, Internet: <http://www.carneslakota.com/tipos-de-corte/cortes-de-pollo>.
- Los Alimentos, (2004), “Cerveza”, Internet: <https://alimentos.org.es/nutrientes-cerveza>.
- Ministerio de agroindustria de Argentina, (2016), “MANUAL DE CARNES Y HUEVO”, Buenos Aires, Internet: <https://www.agroindustria.gob.ar>.
- Olalla, J, (2002),” La cerveza, un alimento con propiedades funcionales”, Internet: http://usuaris.tinet.org/jcpulido/cerveza_salud.pdf

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Royo, K, (1996, 2017), “Cocina con manzanilla”, Internet: www.afuegolento.com.

RUNA, (2013), “GUAYUSA”, Internet: <http://runa.com.ec/guayusa>.

Anexo 1: Fichas de calificación, degustación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN: Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo.

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación conforme Ud. Considere correcto; seleccione un solo casillero numerados del 1 al 5; siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Gracias por su colaboración; su información será de mucha ayuda para continuar con el proceso de investigación.

Degustación realizada por: Clarita Sammiendo

Firma: 

Fuerte 1: PINCHOS DE POLLO A LA MENTA MARINADAS CON CERVEZA PALE ALE (CLARA) ✓

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Reducir la cantidad de menta en el marinado																			

Fuerte 2: POLLO AL HORNO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE Y GUAYUSA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones:																			

Fuente 3: POLLO EN SALSA DE CERVEZA BLONDE ALE, MOSTAZA Y MANZANILLA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones:																			

Fuente 4: ALITAS AGRIDULCE CON HINOJO Y CERVEZA RED ALE

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>													
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones:																			

Fuente 5: PAVO A LA CERVEZA STOUT CON HIERBA LUISA Y PURÉ DE PAPA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Bajar la cantidad de hierba luisa en el marinado																			

Fuente 6: MUSLO DE PAVO MARINADO CON CERVEZA BLÓNDE ALE GUISADO Y AL HORNO

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Subir la cantidad de hinojo en el marinado																			



UNIVERSIDAD DE CUENCA



DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN: Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo.

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación conforme Ud. Considere correcto; seleccione un solo casillero numerados del 1 al 5; siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Gracias por su colaboración; su información será de mucha ayuda para continuar con el proceso de investigación.

Degustación realizada por: Patricia Ortiz R.

Firma: Patricia Ortiz R.

Fuente 1: PINCHOS DE POLLO A LA MENTA MARINADAS CON CERVEZA PALE ALE (CLARA)

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>A pesar de aplicarse al tema de trabajo de producción se debe mejorar en la presentación posterior.</i>																			

Fuente 2: POLLO AL HORNO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE Y GUAYUSA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>Falta intensificar la Guayusa.</i>																			

Fuerte 3: POLLO EN SALSA DE CERVEZA BLONDE ALE, MOSTAZA Y MANZANILLA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>Muy bueno</i>																			

Fuerte 4: ALITAS AGRIDULCE CON HINOJO Y CERVEZA RED ALE

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>Buen</i>																			

Fuerte 5: PAVO A LA CERVEZA STOUT CON HIERBA LUISA Y PURÉ DE PAPA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>Bajar la intensidad de la hierba Luisa en el mojado.</i>																			

Fuerte 6: MUSLO DE PAVO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE GUISADO Y AL HORNO

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: <i>Falta intensidad de aroma de hierbas.</i>																			



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN: Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo.

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación conforme Ud. Considere correcto; seleccione un solo casillero numerados del 1 al 5; siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Gracias por su colaboración; su información será de mucha ayuda para continuar con el proceso de investigación.

Degustación realizada por: Mo. Augusto Molho

Firma: Mo. Augusto Molho

Fuente 1: PINCHOS DE POLLO A LA MENTA MARINADAS CON CERVEZA PALE ALE (CLARA)

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones:					Se recomienda complementar el plato con las guarniciones propias para el género.														

Fuente 2: POLLO AL HORNO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE Y GUAYUSA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones:					No se oíente tanto el sabor de la guayusa, sin embargo en conjunto el pollo en el plato tiene muy buen sabor y jugosidad.														

Fuerte 3: POLLO EN SALSA DE CERVEZA BLONDE ALE, MOSTAZA Y MANZANILLA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Excelente plato, muy buena combinación.																			

Fuerte 4: ALITAS AGRIDULCE CON HINOJO Y CERVEZA RED ALE

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Muy buen plato. Unicamente recomiendo complementar con vegetales al plato.																			

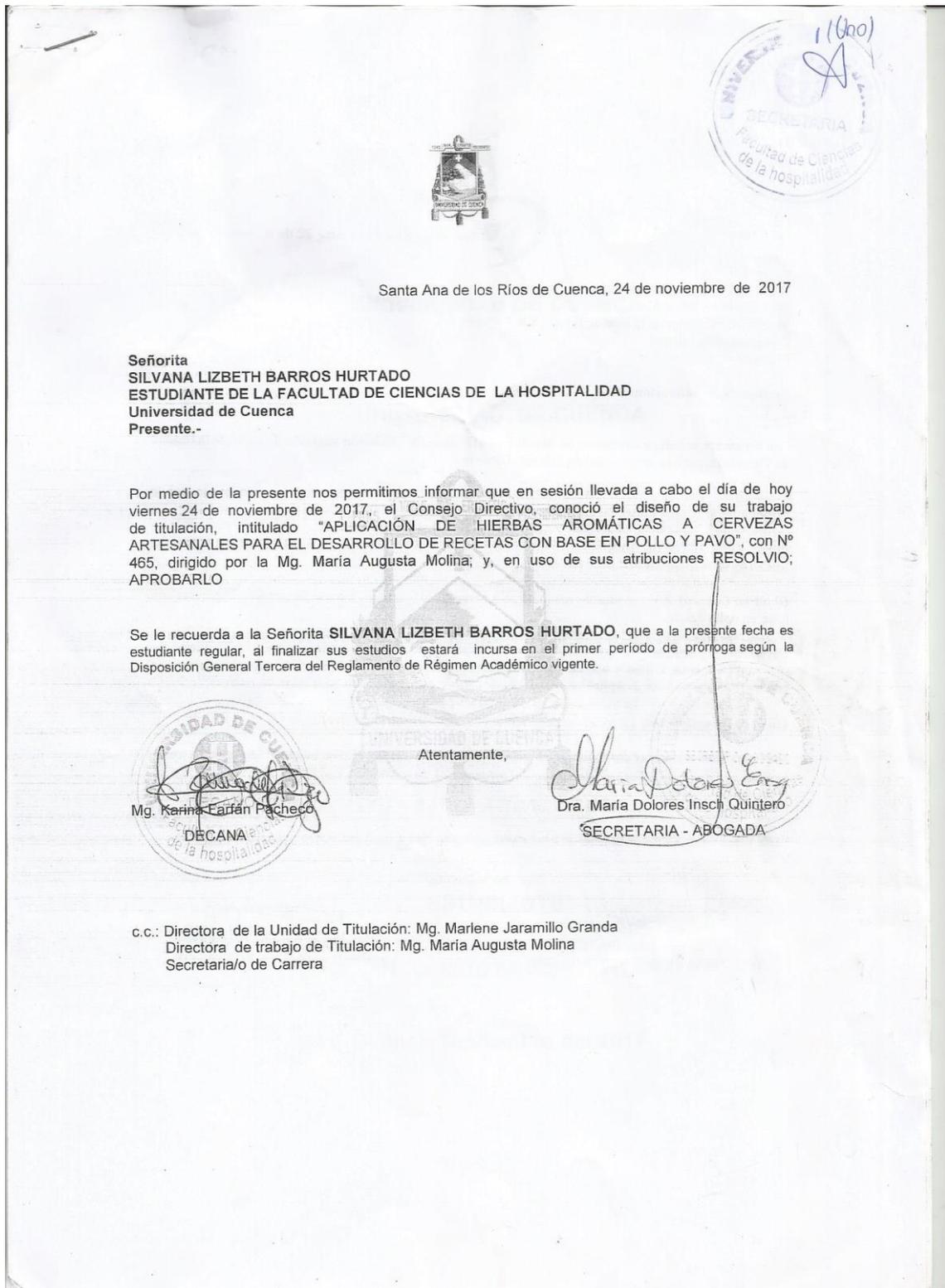
Fuerte 5: PAVO A LA CERVEZA STOUT CON HIERBA LUISA Y PURÉ DE PAPA

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Se recomienda disminuir el porcentaje de hierba luisa porque le da un sabor muy intenso al guiso.																			

Fuerte 6: MUSLO DE PAVO MARINADO CON CERVEZA BLONDE ALE GUISADO Y AL HORNO

Apariencia					Textura					Sabor					Aroma				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Observaciones: Casi no se siente el sabor del hinojo, se recomienda subir la cantidad.																			

Anexo 2: Diseño aprobado del proyecto de intervención



J 24-11-2017



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 22 de noviembre de 2017

Doctora
María Dolores Insch Quintero
SECRETARIA - ABOGADA
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Universidad de Cuenca
Presente.-

De nuestra consideración:

Con un atento saludo, a continuación detallamos el trabajo de Titulación sugerido de parte de la Unidad de Titulación, para su aprobación en Consejo Directivo:

Proyecto de Intervención No. 465, dirigido por la **Mg. María Augusta Molina**; elaborado por la estudiante: **SILVANA LISBETH BARROS HURTADO**, perteneciente a la carrera de Gastronomía.

Tema: APLICACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS A CERVEZAS ARTESANALES PARA EL DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN POLLO Y PAVO.

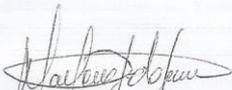
Objetivo General: Aplicar hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo.

Objetivos Específicos: 1. Conocer las características sensoriales y organolépticas de la guayusa, manzanilla, menta, hinojo y hierba luisa. 2. Determinar el tipo de cervezas artesanales para la mezcla con hierbas aromáticas. 3. Aplicar el marinado de cervezas en platos con base en pollo y pavo.

Línea de Investigación: La cocina experimental y la cocina tradicional en el siglo XXI en el Ecuador.

Docentes que emiten el informe: Mg. María Augusta Molina (tutora), Mg. Marlene Jaramillo (revisor Unidad de Titulación). **Fecha de entrega del informe:** 21 de noviembre de 2017.

Atentamente,


Lcda. Marlene Jaramillo, MSc.
DIRECTORA UNIDAD DE TITULACIÓN


Nancy Karla Delgado O, MSt. D.
MIEMBRO UNIDAD DE TITULACIÓN

Se sugiere a posteriori
21 noviembre 2017
Hurtado Lisbeth
Titulación

21/11/17

465

UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE

**LICENCIADA EN GASTRONOMIA Y SERVICIO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

TÍTULO:

“APLICACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS A CERVEZAS ARTESANALES
PARA EL DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN POLLO Y PAVO”

ESTUDIANTE:

SILVANA LISBETH BARROS HURTADO

Cuenca, Noviembre del 2017

Facultad de Ciencias de la hospitalidad

24-11-2017

DECANO

1. TITULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

"APLICACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS A CERVEZAS ARTESANALES PARA EL DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN POLLO Y PAVO"

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

SILVANA LISBETH BARROS HURTADO

silis369@hotmail.com

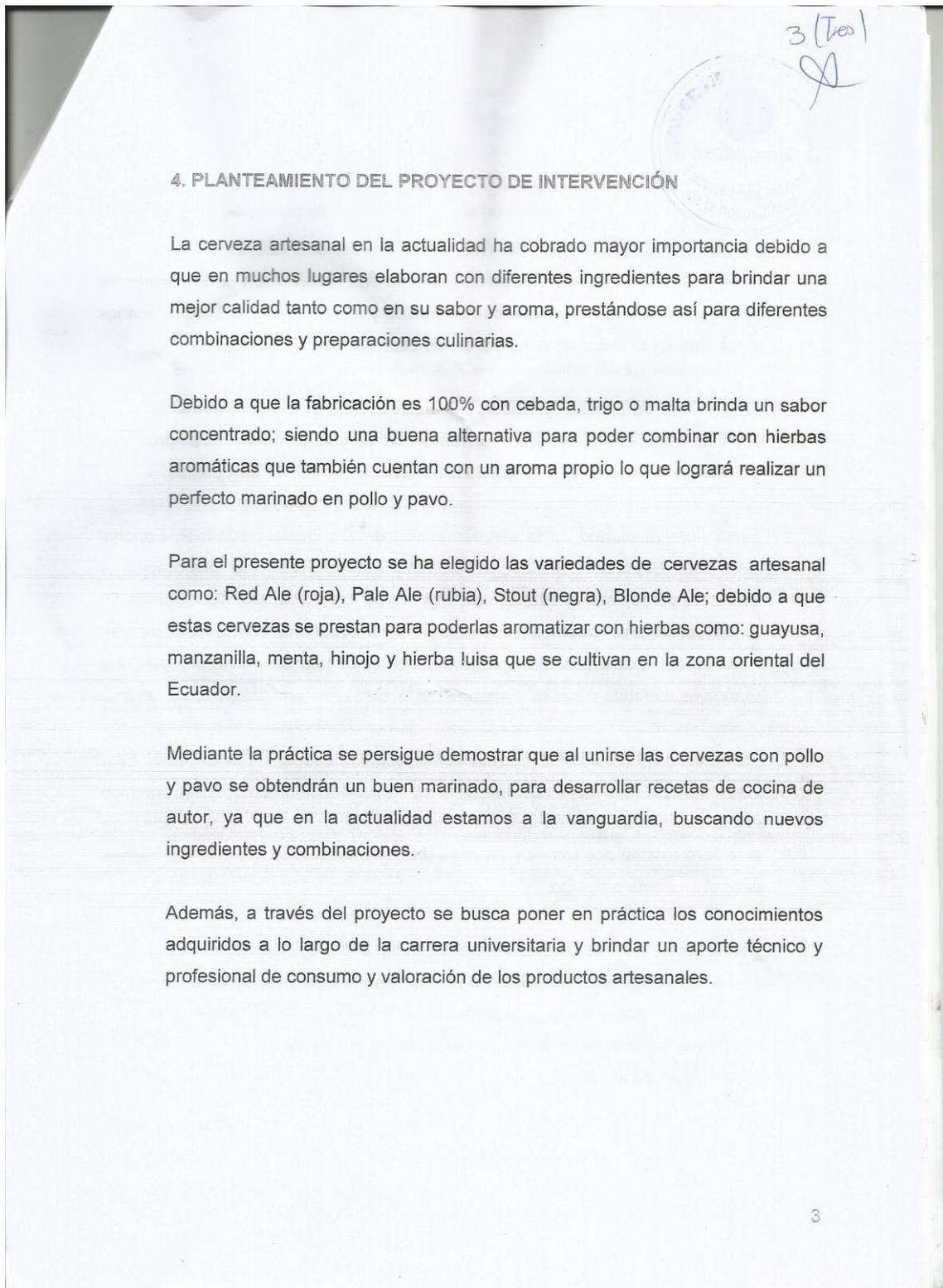
3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

El presente proyecto propone aplicar las hierbas aromáticas como: guayusa, manzanilla, menta, hinojo, hierba luisa; y mezcladas con cervezas artesanales para aplicarlas en carnes de pollo y pavo y desarrollar recetas de cocina de autor.

El trabajo se iniciara con una investigación bibliográfica y de campo sobre las características organolépticas y sensoriales de las hierbas aromáticas para realizar la mezcla correcta con las cervezas artesanales para que éstas aporten un mejor sabor a las carnes de pollo y pavo.

La segunda parte de este estudio se fundamenta en seleccionar cervezas artesanales del Ecuador que combinen adecuadamente con las hierbas seleccionadas.

La tercera y última fase consiste en la aplicación de las cervezas artesanales aromatizadas en platos con pollo y pavo.



5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

El libro de Gisslen, W, Editorial Wiley 2011. *Professional Cooking*. United States of America. En su séptima edición presenta una recopilación de las diferentes técnicas profesionales empleadas en cocina y los procesos óptimos culinarios para obtener el mejor rendimiento de los diferentes productos.

Con el libro de Crespo y Nabor, Editorial Paranifo 2011. *Técnicas Culinarias*. Madrid España. Determina de forma clara y sistemática los procesos profesionales de cocina, elaboraciones y técnicas culinarias apropiadas.

En el libro *El mundo de la cerveza artesanal*. De Freixes, 2014, P. Editorial Larousse. España. Explica detenidamente los proceso de elaboración y consumo de cerveza artesanal, este manual se centra en una selección de 50 micro cervecías además explica las claves para una buena degustación, muestra los recipientes idóneos para servir cada tipo de cerveza y describe maridajes con toda clase de alimentos.

Fitomedicina: 1100 plantas medicinales, Agapito f. Teodoro, s.f, Lima Isabel. Este libro trata sobre plantas medicinales pero a su vez tienen un aporte gastronómico el cual permite conocer de qué familia procede, los principios y propiedades; de este libro existen dos tomos y en cada uno de ellos está distribuido las hierbas para el presente proyecto.

Con el libro *Cervezas del mundo*, de Kenning, J. 2006, Editorial Parragon, más de 350 cervezas clásicas, lagers, ales y porters. Barcelona, España. Brinda un recorrido histórico y destaca el progreso en la elaboración de las cervezas, así mismo realiza una clasificación de las cervezas alrededor del mundo valorando por su grado de alcohol así como también por los ingredientes empleados.

4/Quito 1

La *Enciclopedia de la cerveza* de Verhoef, Berry, s.f, Editorial Edimat. Señala el origen, producción y tipos de cerveza industrial y artesanal, incluso presenta cuadros nutricionales, hasta los grados alcohólicos de distintas cervezas a nivel mundial.

En la revista de Mash. Presenta; "*Cervezas Saborizadas con Frutas*". Internet. www.revistamash.com. Destaca las características que debe cumplir una cerveza de calidad y los factores diferenciadores en el sabor de cada una de las elaboraciones.

El Gran Libro de la cocina de las Aves, de Teubner Christian. Este libro presenta todas las informaciones, técnicas culinarias y recetas sobre las aves y muchas de ellas con ilustraciones sobre cortes, valores nutricionales, propiedades y de más

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

OBJETIVO GENERAL

Aplicar hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las características sensoriales y organolépticas de la guayusa, manzanilla, menta, hinojo y hierba luisa.
- Determinar el tipo de cervezas artesanales para la mezcla con hierbas aromáticas.
- Aplicar el marinado de cervezas y hierbas en platos con base en pollo y pavo.

METAS

Elaborar un recetario de innovación gastronómica que presente diferentes alternativas para preparaciones con pollo y pavo marinados con cervezas artesanales aromatizadas.

TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

El presente trabajo se difundirá a través de un recetario elaborado con cerveza aromatizada y aplicada en pollo y pavo. Este proyecto estará a disposición de todas las personas que lo deseen en el centro de documentación "Juan Bautista Vásquez" de la Universidad de Cuenca.

IMPACTO SOCIAL

El presente proyecto tendrá un impacto económico; pues se pretende impulsar el uso de cervezas artesanales buscando que el consumidor y el profesional gastronómico se interese por consumir nuevas recetas a la vanguardia de la cocina las cuales cada vez tienen más acogida y crecimiento en la actualidad, para así dirigir hacia recetas innovadoras utilizando en el marinado de carnes de pollo y pavo logrando un impacto social.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

Para el desarrollo de la investigación se utilizará la metodología cualitativa proponiendo el método de investigación de grupos focales con cuestiones subjetivas, en los cuales se presentará variedades de platos con distintas aplicaciones de pollo y pavo marinados en cervezas para así tener un análisis y saber su punto de vista con respecto al sabor y contraste. Y se utilizará la

5 (Encal)
A

degustación final como un método de validación del cual se sacara las validaciones respectivas de acuerdo a las opiniones de los profesionales universitarios.

Utilizando una metodología cuantitativa se propone un método experimentación y ensayo el cual constará de fichas técnicas para registrar los datos más relevantes de la composición y elaboración de las recetas.

Las técnicas culinarias a utilizarse para este proyecto serán: marinado, escalfado, ahumado, al vapor, al horno, asado al grill, a la plancha y hervido.

8. BIBLIOGRAFÍA

Agapito, T. (s.f.), *FITOMEDICINA, 1100 plantas Medicinales*, Lima, Perú, Editorial Isabel I.R.L.

Crespo y Nabor, (2011), *Técnicas Culinarias*, Madrid España, Editorial Paranifo.

Freixes, (2014). *El mundo de la cerveza artesanal*. España, P. Editorial Larousse

Gisslen, W, Editorial Wiley 2011. *Professional Cooking*. United States of América.

Green, A, 2006, *El Libro de las Especies: Hierbas Aromáticas y Especies*, España, Bonvivant.

Kenning, J. (2006), *Cervezas del mundo, más de 350 cervezas clásicas, lagers, ales y porters*, Barcelona, España, Editorial Parragon.

Le Cordon Bleu, (2004), *Las Técnicas del chef: equipo, ingredientes, terminología gastronómica*, Londres, Reino Unido, Blume.

Teubner, Christian. *El gran libro de la cocina de las aves*. La Coruña, evergraficas, 1995.

Verhoef, B. (s.f.), *Enciclopedia de la cerveza*, Madrid, España, Edimat Libros S.A.

Vivancos, Gines, *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latino americana*, León-España, Everest S.A.

Wright, J y Treuillé, E, (2004), *Guía completa de las técnicas culinarias*, Barcelona, España, Elfos.

Cerveceros de España. "Los maridajes de la cerveza y la gastronomía", Internet: <http://www.cerveceros.org/pdf/guiamaridajes.pdf>.

Mercola, J, (1997, 2017). "El Marinado con cerveza podría potencialmente reducir los niveles peligrosos de sustancias dañinas en las carnes". Internet: <https://articulos.mercola.com/sitios/articulos/archivo/2015/06/28/carcinogenos-en-carne-a-la-parrilla.aspx>.

Moeller, N. (2016). ANDES BREWING CO. Una cervecería no convencional [Mensaje en un blog]. Andes Blogging Co. Internet: <https://andesbrewing.wordpress.com/>.

Revista Mash, (2004, 2017). "Cervezas Saborisadas con Frutas". Internet: <http://www.revistamash.com>.

9. TALENTO HUMANO

"Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo"

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	2 horas / semana / 12 meses	1,200,00
Estudiante	16 horas semana / 12 meses	1,920,00
Total		3,120,00

6 (Seis)
A

10. RECURSOS MATERIALES

“Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo”

CANTIDAD	RUBRO	VALOR TOTAL \$
	Materiales de Escritorio	.9,10
	Útiles de Oficina	13,50
	Equipos de escritorio	820,00
	Instrumentos de cocina	518,00
	Microondas	80,00
	Cristalería	81,00
	Cubertería	9,00
	Mantelería	25,00
	Servicios Básicos	80,00
	internet	.25,00
	Viáticos	.200,00
	Otros	
350	Copias	3,50
1	Libros	.20,00
		1884.10

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

“Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo”

ACTIVIDAD	MES												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1. Presentación del diseño de investigación	X	X											
2. Recolección y organización de la información			X	X									
3. Discusión y análisis de la información					X	X							
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos							X	X					
5. Trabajo de laboratorio									X	X			
6. Redacción del trabajo										X			
7. Revisión final											X		
8. Impresión y anillado del trabajo												X	

12. PRESUPUESTO

“Aplicación de hierbas aromáticas a cervezas artesanales para el desarrollo de recetas con base en pollo y pavo”

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano Investigadores	1920,00	1,200,00	3120,00
Gastos de Movilización			
Transporte	100,00		100,00
Subsistencias	100,00		100,00
Gastos de la investigación			
Insumos	80,00		80,00
Material de escritorio	9,10		9,10
Bibliografía		20,00	20,00
Internet	25,00		25,00
Equipos, laboratorios y maquinaria	518,00		518,00
Laboratorios y utensilios	195,00		195,00
Computador y accesorios	837,00		837,00
Otros			
TOTAL			\$5004,10

H. Stedel
A

13. ESQUEMA

Resumen.....

Abstract.....

Agradecimientos.....

Dedicatoria.....

Introducción.....

Capítulo 1: HIERBAS AROMÁTICAS: Características organolépticas

 1.1 Guayusa.....

 1.2 Manzanilla.....

 1.3 Menta.....

 1.4 Hinojo.....

 1.5 Hierba Luisa.....

 1.6 Uso de las plantas aromáticas.....

Capítulo 2: CERVEZAS ARTESANALES

2.1 Características Organolépticas.....

2.2 Propiedades Nutricionales.....

2.3 Estilos de cerveza artesanal.....

 2.3.1 Variedad Ale.....

 2.3.1.1 Red Ale (roja).....

 2.3.1.2 Pale Ale (clara).....

 2.3.1.3 Stout (negra).....

 2.3.1.4 Blonde Ale (rubia).....

2.4 Cervezas aromatizadas con hierbas.....

Capítulo 3: POLLO Y PAVO: Características organolépticas.....

3.1 POLLO.....

 3.1.1 Cortes.....

 3.1.2 Valores nutricionales.....

3.2 PAVO.....

 3.2.1 Cortes.....

 3.2.2 Valores nutricionales.....

11

Capítulo 4: Fichas Técnicas

- 4.1 Pechuga de pollo marinada con cerveza rubia e hinojo al grill....
 - 4.2 Pinchos de pollo a la menta marinadas con cerveza Pale ale (clara)..
 - 4.3 Pollo al horno marinado con cerveza Blonde Ale y Guayusa.....
 - 4.4 Pollo en salsa de hierba luisa y cerveza Stout.....
 - 4.5 Piernitas de pollo a la parrilla marinadas con cerveza Red Ale y manzanilla.....
 - 4.6 Pollo en salsa de cerveza Blonde Ale, mostaza y manzanilla.....
 - 4.7 Alitas agrídulce con hinojo y cerveza Red Ale.....
 - 4.8 Solomillo de pavo en salsa de cerveza Stout (negra) y guayusa.....
 - 4.9 Pavo a la cerveza Stout con hierba luisa y puré de papa.....
 - 4.10 Muslo de pavo a la manzanilla con cerveza Pale Ale.....
 - 4.11 Mini hamburguesas de pavo e hinojo a la parrilla marinado en cerveza Blonde Ale y cebollas caramelizadas.....
 - 4.12 Mini tacos rellenos de pechuga de pavo guisada con cerveza Pale Ale y hierba luisa
 - 4.13 Muslo de pavo marinado con cerveza Blonde Ale guisado y al horno
 - 4.14 Carbonada flameada de pavo marinada con cerveza Pale Ale aromatizada manzanilla
 - 4.15 Asado de pollo marinado en cerveza Stout con hinojo y cítricos....
 - 4.16 Valoración de recetas.....
- Conclusiones.....
- Recomendaciones.....
- Bibliografía.....
- Anexo

Certifica: Que el documento que antecede en 7 foja(s), es igual a su original, que reposa en el archivo.
Cuenca a 17 de Noviembre de 2017
[Firma]
SECRETARÍA ABOGADA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD