

Universidad de Cuenca

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA



Título de la monografía:

**“PROPUESTA DE NUEVE MENÚS DE COCINA DE AUTOR EN BASE A
TRES VARIEDADES DE PAPAS CULTIVADAS EN EL AZUAY”**

**Monografía Previa a la Obtención del Título de Licenciado
en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

AUTORES:

Roberto Carlos Cárdenas Hernández

Fernando Ernesto Zamora Friend

DIRECTORA DE LA MONOGRAFÍA:

Lcda. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

Cuenca – Ecuador

2014

RESUMEN

El presente trabajo investigativo pretende crear conocimiento en torno a uno de los productos agrícolas más importantes cultivados en el Azuay, la papa y tres de sus variedades nativas, la papa chaucha colorada, la papa yema de huevo y la papa uvilla; conocer sus diferentes características y propiedades, su importancia nutricional y su versatilidad dentro de la gastronomía, para desarrollar posteriormente y de esta manera rescatar y resaltar nuestros productos, a través de la elaboración de nueve menús de cocina de autor en base a estas tres variedades de papa.

A través de los capítulos daremos a conocer ciertos aspectos. En primer lugar revisaremos conceptos sobre la cocina de autor, tendencias gastronómicas historia de este movimiento gastronómico, chefs destacados y técnicas utilizadas. En segundo lugar abordaremos a la papa, producto autóctono de la región andina, muy versátil desde el punto de vista gastronómico. Lo que busca este trabajo investigativo es dar a conocer la importancia de este alimento desde el punto de vista culinario a través de la creación de nueve menús utilizando tres variedades de papas nativas y así poder mostrar la versatilidad de este producto. En la tercera parte de este trabajo encontraremos el desarrollo de los menús cada receta de manera innovadora y teniendo en cuenta las aspiraciones y costumbres de los comensales, aplicando los conocimientos sobre la cocina de autor e incorporando también todo lo aprendido sobre el tubérculo. Finalmente presentamos al final las fichas técnicas, fotografías y análisis de las preparaciones propuestas.

PALABRAS CLAVE

COCINA, AUTOR, PAPA, MENU, TENDENCIAS, CULINARIAS

ABSTRACT

This research work aims to create awareness around one of the most important agricultural product cultivated in Azuay, the potatoes and three of his native varieties, chaucha red potato, egg yolk potato and uvilla potato. To know their different characteristics and properties, their nutritional importance and versatility within gastronomy, to develop further and thus rescue and highlight our products through developing nine cuisine menus based on these three varieties of potato.

Throughout the chapters we will present some aspects. First we review concepts of cuisine, culinary trends history of this culinary movement, prominent chefs and techniques used. The second chapter will address in the native product, potato, versatile Andean region product from the gastronomic point of view. Look to this research work is to show the importance of this product from the culinary point of view through the creation of nine menus using three varieties of native potatoes and be able to show the versatility of this product. In the third part of this work we find the development of each recipe innovatively menus and taking into account the aspirations and customs of diners, applying knowledge of cuisine and also incorporating everything learned over the tuber. Finally we present the end data sheets, photographs and analysis of the proposed preparations.

KEYWORDS

KITCHEN

AUTHOR

PAPA

MENU

TRENDS

CULINARY

ÍNDICE

PORTADA.....	1
RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE	4
CLÁUSULA DE DERECHOS DE AUTOR	6
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL	8
DEDICATORIA.....	10
AGRADECIMIENTOS	11
INTRODUCCIÓN	12
Capítulo 1.....	14
LA COCINA DE AUTOR	14
1.1 Origen	14
1.2 Concepto.....	16
1.3 Chefs destacados	17
1.4 Tendencias gastronómicas	20
1.5 Técnicas de cocina	21
1.5.1 Métodos de cocción.....	22
1.6 Montaje de platos.....	23
CAPÍTULO 2	25
TRES VARIEDADES DE PAPAS CULTIVADAS EN EL AZUAY	25
2.1 Introducción	25
2.2 Composición química y análisis nutricional de la papa	26
2.3 Cultivo	27
2.4 Variedades de papa.....	28
2.4.1 Papa Uvilla.....	28
2.4.2 Papa chaucha colorada	29
2.4.3 Papa yema.....	31
2.5 Consumo de la papa	32
2.6 Usos de la papa en el sector gastronómico	33

CAPÍTULO 3	34
PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA UVILLA CULTIVADA EN EL AZUAY	34
3.1 Tres Entradas	34
3.2 Tres Postres.....	49
CAPÍTULO 4	58
PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA CHAUCHA COLORADA CULTIVADA EN EL AZUAY	58
4.1 Tres Entradas	58
4.2 Tres Platos fuertes.....	67
4.3 Tres Postres.....	76
CAPÍTULO 5	85
PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA YEMA DE HUEVO CULTIVADA EN EL AZUAY	85
5.1 Tres Entradas	85
5.2 Tres Platos fuertes.....	94
5.3 Tres Postres.....	102
CONCLUSIONES.....	111
RECOMENDACIONES	112
BIBLIOGRAFÍA	113
GLOSARIO	115
ANEXOS	117



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo Roberto Carlos Cárdenas Hernández, autor de la tesis "Propuesta de nueve menús de cocina de autor en base a tres variedades de papas cultivadas en el Azuay", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 10 de enero del 2015



Roberto Carlos Cárdenas Hernández

C.I: 0106073380



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Yo Fernando Ernesto Zamora Friend, autor de la tesis "Propuesta de nueve menús de cocina de autor en base a tres variedades de papas cultivadas en el Azuay", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 10 de enero del 2015



Fernando Ernesto Zamora Friend

C.I: 1203448574



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo Roberto Carlos Cárdenas Hernández, autor de la tesis "Propuesta de nueve menús de cocina de autor en base a tres variedades de papas cultivadas en el Azuay", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 10 de enero del 2015



Roberto Carlos Cárdenas Hernández

C.I: 0106073380



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo Fernando Ernesto Zamora Friend, autor de la tesis “Propuesta de nueve menús de cocina de autor en base a tres variedades de papas cultivadas en el Azuay”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 10 de enero del 2015



Fernando Ernesto Zamora Friend

C.I: 1203448574

DEDICATORIA

A:

Dios, por darnos la oportunidad de vivir y por estar en cada paso que dimos, por fortalecer nuestros corazones e iluminar nuestras mentes y por haber puesto en nuestros caminos a aquellas personas que han sido un soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

Mi madre Cristina, por darme la vida, por los ejemplos de perseverancia y constancia que la caracterizan y que me ha infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante y por su amor.

Mi hermana Magaly, por estar conmigo y apoyarme siempre, la quiero mucho.

Diana que fue un pilar fundamental para no rendirme y seguir adelante.

Todos aquellos amigos y maestros que no recordé al momento de escribir esto.
Ustedes saben quiénes son.

Con todo el cariño

Roberto Cárdenas

Fernando Zamora

AGRADECIMIENTOS

El presente trabajo de monografía primeramente nos gustaría agradecerle a Dios por bendecirnos para llegar hasta donde hemos llegado, porque hiciste realidad este sueño anhelado.

A nuestros padres por su apoyo incondicional y por saber entender nuestra profesión.

A la Universidad de Cuenca por darnos la oportunidad de estudiar y ser profesionales.

A nuestra directora de tesis, Lcda. Marlene Jaramillo por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en nosotros que podamos terminar nuestros estudios con éxito.

Y por último a nuestros amigos que influyeron de buena manera a lo largo de nuestros estudios, quienes nos han sabido enseñar y motivar a seguir adelante.

Con el más grande y sincero agradecimiento

Roberto Cárdenas

Fernando Zamora

INTRODUCCIÓN

La papa o patata es una planta originaria de Sudamérica y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles, fue domesticada en el antiplano andino hace más de 7000 años y en el Ecuador la papa ha sido por milenios un cultivo de alta prioridad. Y ha participado como tema principal para muchos estudios realizados por Institutos agropecuarios de país, los cuales reconocen que este tubérculo es el más eficiente entre los cultivos comestibles comunes. Además de ser un alimento de calidad con un alto contenido de sustancias nutritivas.

El presente trabajo propone diferentes menús de cocina de autor utilizando tres variedades de papa cultivadas en el Azuay que actualmente son poco conocidas y no muy utilizados en este tipo de cocina, la cual se ha caracterizado como una corriente gastronómica que recoge lo mejor de diferentes tendencias en donde prima la creatividad y el pensamiento libre de cada cocinero.

En el primer capítulo se describe la cocina de autor desde sus orígenes, para conocer el nacimiento de esta corriente evolutiva llamada cocina de autor, además de saber cuáles fueron los cocineros que marcaron un cambio en su época tales como Augusto Escofier, Paul Bocouse y Ferran Adriá, ya que cada uno innovó sus métodos de cocción y cambió la percepción del montaje de platos, combinando distintas técnicas y utilizando su propia ideología para crear.

En el segundo capítulo se presenta información general de la papa o patata, además de ver el origen del cultivo en el Ecuador en donde también describiremos los distintos tipos de ecosistemas de la sierra y su importancia actual, y terminaremos con un estudio minucioso de las tres variedades de papa la uvilla, la chaucha colorada y la yema de huevo, que son cultivadas en el Azuay; en donde podremos apreciar sus cualidades organolépticas como sabores, colores, texturas, y, sus cualidades nutricionales en donde veremos la composición de cada variedad.

Y en los tres últimos capítulos veremos las propuestas de cocina de autor utilizando una variedad de papa para cada uno de estos, en donde cada capítulo consta de veinte y siete recetas divididas en entradas, platos fuertes y postres ya que son los tres

momentos más conocidos de la comida; además de contener sus respectivas fichas de mise in place y ficha técnica en donde se detalla cada receta con su respectiva fotografía del plato. De esta manera se busca renovar y fomentar el uso de ingredientes y platos tradicionales para lograr llegar al comensal con una experiencia sensorial diferente que altere sus sentidos y lo deslumbre visualmente; además de servir como una variante para una infinidad de combinaciones.

Capítulo 1

LA COCINA DE AUTOR

1.1 Origen

El nacimiento de la cocina de autor no es algo que deba sorprender, como toda corriente gastronómica tiene sus inicios en las cocinas primitivas y es necesario por esa razón trazar una línea hasta las cocinas actuales, la aparición de la cocina de autor tiene su razón de ser tal como Víctor Pérez lo señala en su obra “Cocina creativa o de autor”:

- La situación económica favorable de los clientes gourmets que buscan nuevas experiencias culinarias.
- Mayor formación de los cocineros, no solo en lo profesional, sino también en el intercambio de información y culturas.
- Otro punto importante es el apego hacia lo propio, el uso de productos locales, de temporada, revalorizando lo nuestro siempre con respeto al medio ambiente y la ecología.
- Además, y sin oponerse a lo anterior, está el intercambio con otras cocinas con sus sabores o técnicas e incorporándolas con lo nacional.
- La puesta en valor de la gastronomía como un hecho cultural. (469)

El origen de la cocina de autor se remonta como toda corriente evolutiva de la gastronomía a la revolución francesa, momento en el cual la historia de la cocina tomó un gran giro y avance con la aparición de los primeros restaurantes y bistrós, en este entonces la figura del cocinero toma mayor importancia y algunos cocineros destacan con su cocina y sus restaurante, sin embargo, la cocina en ese entonces era más pesada y rígida, sujeta a ciertas normas y cánones preestablecidos. Con la llegada de Escoffier a escena, el panorama culinario cambió, simplificó la forma de presentación y cocción de los platos y estableció un sistema de trabajo dentro de la cocina más organizado y disciplinado (Pérez, 469).

El mayor punto de inflexión y verdadero cambio hasta las cocinas actuales se da en la década de 1970 con la aparición de la Nouvelle Cuisine, donde destacan cocineros como Michel Guerard, los hermanos Troisgros y Paul Bocuse (Pérez, 578). Esta tendencia francesa supone un adelanto importante hacia los preceptos que plantea la cocina de autor, entre sus propuestas están: el uso de menos grasas, la frescura, carnes menos cocidas, pescados jugosos y vegetales al “denthe” buscando un sabor más natural de los ingredientes, sustituir la ligazón de las salsas que tenían harina por crema de leche; entre otros, se presta mayor atención al emplatado en cocina dando mayor atención a las vajillas y decoración. Esta importancia en el montaje de los platos y junto a la propia propuesta gastronómica de cada cocinero supone la aparición de la cocina de autor más adelante, según se señala en la obra “La cocina española, tres décadas de evolución”. (Plana y Capel, 8)

Esta tendencia influyó en cocineros españoles más cercanos a las regiones francesas, en el libro “elBulli 1983 – 1993, los orígenes” el mismo Ferrán Adrià, Juli Soler y Albert Adrià destacan a la nouvelle cuisine como un salto adelante en la historia de la cocina, sus concepciones fueron aceptadas y asimiladas por la mayoría, abandonando las preparaciones demasiado pesadas, apostando por sabores más naturales y productos frescos, además de la armonía y ligereza en elaboraciones, así como la simplificación de los métodos de cocción (103). De esta manera en España los cocineros que adoptaron estas ideas, desarrollaron sus propias tendencias gastronómicas, permitiendo el nacimiento de las nuevas cocinas vasca y catalana con representantes españoles como: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Pedro Subijana, Santi Santamaría, o unos jóvenes Ferrán Adrià o Carme Ruscalleda. (Pérez, 510)

En la década de 1990 aparece la cocina fusión con orígenes en Estados Unidos y Oceanía. Aparece la alta cocina española con el uso de técnicas propias de la cocina japonesa. Del 2000 al 2010 se desarrolla la cocina molecular con el uso de productos químicos y de la industria en la cocina, como es el uso de gelificantes, estabilizantes, nitrógeno líquido, cocina al vacío, etc.

Desde el año 2010 en adelante toman fuerza las cocinas nacionales, una vuelta a los orígenes del producto. Aquí destacan las cocinas nórdica, peruana y brasileña. Esta

tendencia ya se venía fortaleciendo y apareciendo en la gastronomía española desde la década de los ochenta, en donde algunos de sus mayores exponentes estudiaban los productos de la zona, su calidad y comportamiento para poder elaborarlos de la manera más óptima. (Adrià, Soler y Adrià, 17)

Desde la nouvelle cuisine hasta las tendencias actuales no se sigue necesariamente una línea temporal recta sino que cada región y cada chef las desarrollan apareciendo retroalimentaciones o ensamblajes con otros movimientos, muchas veces marcadas por las experiencias personales de cada uno de los cocineros. “De hecho, podríamos hablar, más que de cocina actual, de ‘cocinas actuales’, y propias.” (Pérez, 698). Es entonces que hablamos de cocina de autor, de cada chef y sus propias creaciones y uso de diferentes combinaciones de técnicas para elaborarlas.

1.2 Concepto

Pérez señala a la cocina de autor como: “una corriente y mezcla de ideas, inquietudes y corrientes, que prima la creatividad y el pensamiento libre de los nuevos cocineros.” (Pérez, 364).

En esta tendencia culinaria se busca llegar como una experiencia sensorial, llegando a los cinco sentidos de los clientes a través de preparaciones que deslumbren en formas, colores, sabor, textura. Se busca renovar y fomentar el uso de ingredientes y platos tradicionales, dando alta importancia a los orígenes del propio cocinero, pero desarrollando su creatividad e imaginación permitiendo romper moldes preestablecidos. El cocinero puede experimentar y crear usando las diferentes tendencias que le parecieren para poder elaborar el plato que tiene en su mente.

La Cocina de autor no tiene una filosofía e identidad propia, sino que recoge lo mejor de diferentes tendencias, siendo el cocinero el que decide como plasmar cada una. La cocina de autor desarrolla la Nouvelle Cuisine, la cocina fusión y la cocina tradicional, dando como resultado preparaciones únicas mezclando cada tendencia o sacando lo mejor de cada una de ellas.

1.3 Chefs destacados

Entre los chefs que destacan en la cocina de autor, sin duda, uno de los más representativos se encuentra en España, ha sido Ferrán Adrià. Con su restaurante elBulli, introdujo una nueva corriente de conceptos y principios dentro de la cocina. La llegada de Adrià al restaurante español, permitió una evolución conjunta, tanto del cocinero como de la cocina del establecimiento. El joven cocinero, es nombrado chef en conjunto en 1985 y jefe solitario en 1987. Su tipo de cocina estaba influenciada fuertemente por la nouvelle cuisine y por cocineros como Michel Guerard, los hermanos Troisgros, entre otros. En esa época, Adrià y Chataud, quien compartió con él el puesto de jefe hasta 1987, investigaban y sacaban sus ideas de un sinnúmero de libros pertenecientes a esta tendencia gastronómica, es así que Adrià señala a su gastronomía de aquel momento como un espejo de la nouvelle cuisine (Adrià, Soler y Adrià, 103). Además señala “aun hoy hay quien cuestiona la vigencia de los cocineros que la hicieron posible, sin darse cuenta de que, si analizamos la cocina contemporánea actual, la mayoría de cocineros son herederos de aquel estilo”. Uno de los mayores aportes de Adrià en la gastronomía está en su filosofía de trabajo, de la cual destaca la importancia de la creatividad dentro de la cocina y también destaca la reflexión sobre el producto, el conocimiento de este, naciendo nuevas técnicas y formas de cocción (Adrià, Soler y Adrià, 16). De tanto valor es crear que Adrià y Soler, deciden cerrar elBulli en los meses bajos de invierno, de los dos meses que se cerraba en un inicio, se aumentó este tiempo a cinco y luego seis meses por año. Este tiempo se decide utilizarlo para la creatividad, la concepción de nuevas ideas y nuevos platos, se hacen viajes para enriquecer conocimientos y sobre todo se hace mucha investigación y experimentación para así definir los nuevos platos y menús del restaurante (Adrià, Soler y Adrià, 17). Nace así el Taller de elBulli, dedicado a la profesionalización de la creatividad, formando un equipo dedicado exclusivamente a esta área y que empezaba a ver la luz entre 1993 y 1994 (Adrià, Soler y Adrià, Tomo 2, 79). Víctor Pérez resume en veinte y tres puntos las ideas que desarrolló Adrià, entre las más destacadas se encuentran las siguientes:

- La cocina es un lenguaje mediante el cual nos podemos expresar.

- Es una regla el uso de productos de la mejor calidad al igual que las técnicas.
- Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico independiente de su precio.
- Se da preferencia al uso de productos de origen vegetal y del mar, lácteos, frutos secos, el uso de carnes rojas y de aves en grandes piezas se usa muy poco.
- Preservar siempre la pureza del sabor original.
- Las técnicas de cocina, clásicas y actuales, se deben aprovechar al máximo.
- Las nuevas tecnologías son un apoyo para el desarrollo de la cocina.
- Los estímulos de los sentidos no son solo gustativos, sino que intervienen el tacto, el olfato y la vista, y estos mismos son necesarios a la hora de crear.
- Se crea en equipo. La investigación es parte del proceso culinario.
- Se borran las barreras del mundo dulce y el mundo salado.
- Se rompe la clásica estructura de los platos.
- Se produce una evolución en el acabado de los platos, en la sala, incluso los comensales son quienes lo hacen.
- Existen dos maneras para alcanzar la armonía de productos, a través de lo autóctono y a través de nuevas combinaciones.
- Las recetas están pensadas para que la armonía de sabores funcione en raciones pequeñas. (Pérez, 875)

El legado de Adrià como uno de los máximos exponentes de la cocina de autor, no solo se debe a su labor como cocinero, sino a su aporte en la experimentación e investigación en la cocina, imponiendo un nuevo modelo en la cocina.

Sin embargo, su trabajo no hubiera sido posible o hubiera sido más difícil sin la participación en el ámbito gastronómico de otros exponentes importantes como algunos de los impulsores de las nuevas cocinas vasca y catalana, a partir de la asimilación de la Nouvelle Cuisine entre los cuales destacan:

Hilario Arbelaitz, uno de los cocineros más aclamados de la cocina vasca y española, tiene gran apego al terruño y al mercado, para él la cocina empieza en los huertos,

campos, en el mar, etc. “Hereda la tradición culinaria de los caseríos vascos y la transforma a través de una poética culinaria propia” (Plana y Capel, 18).

Juan Mari Arzak, la tradición es la base de su trabajo, influenciado por la nouvelle cuisine, por contacto directo con chefs, como Paul Bocuse y Pierre Troisgros, fue el primer impulsor y líder de la nueva cocina vasca, la tradición es la base de su trabajo entendiendo la cocina con curiosidad y audacia Plana y Capel, 20).

Santi Santamaría, “irrenunciable vinculación a las raíces de su tierra, a sus productos y a una culinaria que encuentra la excelencia en una sencillez meditada hasta el extremo” (Plana y Capel, 32). En este cocinero se destaca la creatividad, técnica y selección minuciosa de las materias primas.

Pedro Subijana, representante de la nueva cocina vasca, fue el primer cocinero español en ofrecer un menú degustación. (Plana y Capel, 34)

Entre otros de los cocineros que se destacan en esta tendencia se encuentran: Los hermanos Roca, quienes apuestan por la actualización de la cocina tradicional y el trabajo con nuevas técnicas (Pérez, 996). Presentan nuevas ideas, nuevos reflejos de ese trabajo innovador que rige la cocina casera (Plana y Capel, 144).

Carme Ruscalleda, una de las mayores creadoras a partir de condimentos y géneros foráneos recordando la cocina fusión, la cocina de esta chef respeta el calendario natural de los alimentos, ofreciendo siempre frutos y vegetales de temporada, siempre de óptima calidad, también utiliza en gran medida los frutos del mar, igual siempre frescos y con las mejores características. Esta cocinera y jefe de cocina ejerce “la cocina menos maquillada, menos emperifollada, menos enmascarada de este país, Clara, pura y diáfana” (Coll, 18).

Sergi Arola, Absorbió la filosofía de Adrià para reformar la cocina tradicional. Trueba en su libro “Como quieras, cuando quieras, donde quieras. En la cocina de Sergi Arola” cita a Robert Verin que dice lo siguiente de la cocina de Arola: “prodigiosa técnica, incansable interés por hacer perfecta la sorpresa”. (Trueba, 33).

René Redziپی, supone la adaptación de la cocina de elBulli a la cocina nórdica, incidiendo sobre todo en la cocina natural

Heston Blumenthal, introdujo la cocina tecno emocional y el uso de las nuevas tecnologías en la cocina británica.

Alex Atala, reformador de la cocina brasileña, adapta la cocina fusión y de autor a los productos tradicionales brasileños. (Pérez, 996)

1.4 Tendencias gastronómicas

Como ya dijimos las tendencias gastronómicas que participan de la cocina de autor dependen y están a consideración de los cocineros que la practiquen. La principal tendencia, que ha sido base para el desarrollo de los conceptos de esta cocina es la Nouvelle Cousine, es este movimiento gastronómico el que con sus preceptos que ya hemos señalado y debido a la interpretación y aplicación que le ha dado cada cocinero ha permitido el desarrollo de diferentes cocinas de autor en diferentes regiones, todas tomando una forma diferente debido a las diferentes características de los cocineros y de las zonas donde se ha desarrollado.

La cocina tradicional, ha tomado gran importancia a nivel global, es así que el desarrollo de las cocinas territoriales a lo largo del planeta son una de las bases de la cocina de autor. Los cocineros han visto la necesidad de volver a sus orígenes gastronómicos reconociendo su propia identidad y cultura culinaria. El producto local de calidad y de temporada toma relevancia. Además de esto, es el cocinero el que reestructura esta cocina tradicional incorporándole nuevas técnicas, nuevos productos o mezclando nuevos sabores.

Es en este punto en el que aparece también la cocina fusión, originada en Estados Unidos y Oceanía, quienes tienen orígenes parecidos teniendo en su geografía gente proveniente de diferentes lugares de Europa y siendo lugares donde confluyen corrientes culinarias asiáticas, africanas e indias.

La cocina fusión busca sabores limpios, la mezcla de sabores con criterio y resaltar el uso de vegetales y frutas para resaltar los sabores de los platos. Se respetan las

técnicas y productos autóctonos, resaltando está cocina, como es el caso de Ecuador, Perú y Brasil. (Pérez, 825)

Nadie se propuso hacer la cocina fusión, esto es algo que se fue dando poco a poco. En Estados Unidos y Australia sucedió por el roce de culturas gastronómicas, además de la facilidad para encontrar productos de otras regiones, así como condimentos extranjeros. Se absorbieron también los preceptos de la cocina mediterránea, baja en grasa, variada y colorida, con el uso del aceite de oliva de manera significativa, pero también el uso de aceite de maní de los países asiáticos.

Este tipo de cocina fusión se introduce como forma de mejorar la cocina tradicional, implementando nuevas, técnica, sabores y usos en la cocina y poco a poco se ha ido desarrollando con el intercambio de conocimientos sobre la cultura y los diferentes productos alrededor del mundo, permitiendo una verdadera globalización en la cocina. (Pérez, 859)

1.5 Técnicas de cocina

Las técnicas de cocina parten básicamente de las técnicas clásicas, con cortes y procesos, sin embargo hacen aparición nuevas técnicas basadas en un nuevo tipo de cocina utilizando la ciencia y la tecnología para elaborar los platos. Aparecen la deconstrucción, esferificaciones, espumas, aires, etc.

Entre las técnicas clásicas de manipulación de los productos están presentes:, bridar, empanar, desespinar, desescamar, deshuesar, prensar, etc. En las técnicas de corte, se mantienen de la misma forma las más tradicionales: brunoise, juliana, mirepoix. (Adrià, Soler y Adrià, 106).

La desconstrucción y reconstrucción, buscan dar un punto de vista diferente de un plato. No se pretende cambiar los ingredientes, más bien se busca dar una nueva experiencia, mejorada, a partir de los mismos ingredientes de un plato, un ejemplo de esto es la famosa tortilla española recreada por Adrià, en la cual descompone la tortilla española clásica y la presenta de una manera totalmente diferente en una copa

disponiendo los ingredientes como elementos separados: la cebolla caramelizada, un sabayón y una espuma de papa.

La esterificación es una técnica utilizada por Adrià para elabora ciertos platos en los que se desea imitar la forma y textura del caviar, se trata de encapsular alimentos líquidos en forma de gelatina que al momento de ingresar a la boca, suelten sus sabores.

La gelificación, “es la texturización de líquidos mediante la adición de ciertas sustancias con capacidad aglutinante” (Pérez, 1061). Esta técnica permite la creación de diferentes gelatinas, que incluso pueden resistir hasta temperaturas de 80 grados centígrados, así como la creación de diferentes geles para recubrir algún elemento.

Han aparecido también los crujientes que se utilizan mucho como elementos decorativos pero que además son incorporados en los platos para brindar otras texturas a las elaboraciones y así permitir un contraste en la sensación en boca de la preparación.

Otra técnica nueva es el método cru, este consiste en cambiar un producto, por ejemplo una fruta a través de someterlo al vacío con un almíbar, esto permite que el producto absorba el almíbar a través de la osmosis adquiriendo nuevas características (Pérez, 1107).

Otra técnica nueva de cocción es el vacío, que se refiere a empacar un alimento sin oxígeno y a una presión determinada, esto permite mantener los sabores de los alimentos, evita la pérdida de líquidos y permite muchas facilidades al momento, no solo de la cocción, sino también de la preservación de los alimentos (Pérez, 1156).

1.5.1 Métodos de cocción

Los principales métodos de cocción o los más utilizados en la actualidad son as siguientes:

Confitado, cocción a bajas temperaturas entre 60 a 70 grados centígrados en grasas o aceites.

Vapor, derivada de la cocina oriental, permite mantener las características organolépticas y nutritivas de los alimentos.

A la salamandra, para cocer algunos productos, pero sobre todo para gratinar diferentes platos.

Convección, cocción a través de hornos que distribuyen el calor uniformemente a los alimentos debido al uso de un ventilador.

Cocción mixta, al vapor y por convección, son hornos a convección que utilizan el vapor de agua para cocer los alimentos.

Plancha, la cocción en plancha o sartenes se ha mantenido, es rápida, a altas temperaturas y permite la creación de una costra crujiente en el alimento.

Fritura, si bien la cocina actual tiende a ser más saludable, la fritura aún es muy utilizada ahora se utilizan mucho la tempura japonesa, frituras en brick.

Salteado y cocción en sartén, utilizado para vegetales, crustáceos y mariscos, además para marcar las carnes. (Pérez, 1427)

1.6 Montaje de platos

A la hora del montaje de platos no hay una regla, se basa en la libertad y creatividad del cocinero. Ya desde la nouvelle cuisine, el cocinero empezó a ver al plato como un lienzo y al montaje como el acto de pintar un cuadro, con diferentes juegos de colores, texturas y contrastes. Tiene que existir volumen, pero abandonando el recargado de los platos. Aparece el menú degustación en el que cada elemento se presenta en pequeñas porciones de manera armónica permitiendo al comensal probar diferentes elaboraciones del cocinero. (Pérez, 581)

Para el montaje de los platos se rompe con el esquema clásico producto-guarnición-salsa, se empieza a dar importancia a cada producto por igual, es así que el género deja de ser lo principal en el plato y la guarnición y la salsa son elementos no complementarios sino que de la misma relevancia que el género siendo igual de importantes.

Aparecen nuevas formas de disponer los elementos en un plato, una de las maneras de presentar las preparaciones son las elaboraciones enmoldadas, se procede a servir los alimentos en copas, cucharas o brochetas. (Adrià, Soler y Adrià, 17)

En la forma de disponer los alimentos sobre un plato se ven tendencias opuestas, las dos con mucho auge e igual de valederas. La primera la cocina vertical que presenta las elaboraciones montadas de manera que se gane altura, se puede ver elementos superpuestos, compartiendo un mismo espacio, el género, la guarnición y cualquier otro elemento, esta forma de montaje le da mayor volumen al plato esto hace además que la forma de comer la elaboración cambie.(Adrià, Soler y Adrià, 344).

La otra tendencia en el montaje de los platos es una propuesta mas minimalista, siendo esta horizontal, disponiendo los elementos de manera dispersa en el plato permitiendo ver y tener al alcance cada uno de los elementos de la preparación sugiriendo al comensal un orden diferente a la hora de comer el plato. No hay manera mejor o peor de servir, las dos son distintas y responden a modos diferentes de ver la cocina. (Adrià, Soler y Adrià Tomo 2, 392).

CAPÍTULO 2

TRES VARIEDADES DE PAPAS CULTIVADAS EN EL AZUAY

2.1 Introducción

La papa es un producto originario de América del Sur, el lugar de domesticación de este tubérculo se encuentra en los alrededores del lago Titicaca, cerca de la actual frontera de Perú y Bolivia. En 1538 se menciona por primera vez a las papas en una crónica de Pedro Cieza de León, encontrando los tubérculos que los indígenas llamaban “papas”, primero en el valle del Cuzco en Perú y luego en Quito, Ecuador. Pruebas arqueológicas demuestran que varias culturas antiguas, como la Inca, La Nazca y la Mochica, cultivaron la papa (Pumisacho y Sherwood ed., 21).

La historia del cultivo de la papa se remonta hace 8000 años, cerca del lago Titicaca a 3800 metros de altura sobre el nivel del mar, donde los cazadores y recolectores de la zona empezaron a cultivar el tubérculo. Las culturas Huari, cerca de la cuenca del Ayacucho y por otro lado la ciudad-estado de Tiahuanacu cerca del lago Titicaca se formaron y alcanzaron su apogeo cerca del año 800 d.C., la papa era uno de sus principales productos para alimentarse. Luego aparece la cultura Inca y su vertiginoso crecimiento convirtiéndose en el Estado más grande de América latina, si bien los Incas priorizaron la siembra del maíz, el cultivo de papa fue muy importante para el desarrollo del imperio, los Incas utilizaron y mejoraron las formas de cultivo de las dos culturas anteriores. Uno de sus principales productos alimentarios era el chuño que no era otra cosa que papa desecada y congelada dirigida a alimentar a soldados, trabajadores así como reserva para momentos en que se malogre alguna cosecha (FAO, 15).

El primer registro del cultivo de papa en Europa data de 1565, en las Islas Canarias de España, que fue llevada luego de la conquista española sobre el pueblo andino. En un inicio no tuvo una gran acogida y más bien fue una novedad. Los primeros en apreciar la papa como alimento fueron los marineros que la llevaban en sus largos viajes y es así como llegó el tubérculo hasta India, China y Japón a principios del siglo XVII. La papa tuvo una gran acogida en Irlanda y son ellos quienes llevan la papa a suelo

norteamericano a inicios del siglo XVIII. En la década de 1770 el científico francés Parmentier logró que se declarara a la papa comestible (FAO, 17).

2.2 Composición química y análisis nutricional de la papa

Ficha técnica de la papa

Nombre común	Papa
Nombre científico	Solanum tuberosum L.
Origen	a) Solanum Tuberosum: Isla de Chiloé b) Solanum Andigonum: Perú, Colombia y Bolivia c) Solanum Gomocaliz (papa amarilla): Sierra del Perú
Periodo vegetativo	110 a 180 días

Fuente: Pardavé, 13

Composición Química de la papa

Agua	72 – 75 %
Almidón	16 – 20 %
Proteínas	2 – 2,5 %
Fibra:	1 – 1,8 %
Ácidos grasos	0,15 %
Minerales (papa cruda con piel, 213 g)	
Potasio	897 mg
Fósforo	121 mg
Magnesio	49 mg
Hierro	1,66 mg
Vitaminas	
Vitamina C	42 mg
Niacina	2,2 mg
Vitamina B6	0,62 mg
Tiamina	0, 17 mg

Fuente: FAO, Año internacional de la papa, 14.

2.3 Cultivo

La papa se cultiva en más de cien países en clima templado, subtropical y tropical. La papa es una planta con gran capacidad de adaptación, sin necesidad de que el suelo y las condiciones sean las ideales, el mayor limitante para su cultivo es la temperatura que no puede ser menor a 10°C y mayor a 30°C inhibiendo el desarrollo del tubérculo. La temperatura ideal de cultivo es a los 19°C promedio.

El suelo debe ser suave, bien drenado y bien ventilado, esto se logra con una gran preparación del suelo, es necesario arar por lo menos tres veces, rastrillar con frecuencia. El pH ideal del suelo debe ser de 5,2 a 6,4. Los suelos no deben ser demasiado salinos o alcalinos. Los suelos arcillosos o de arena con arcilla y abundante materia orgánica, con buen drenaje y ventilación son los mejores (FAO, 20).

La siembra de la papa no se realiza con semilla, sino con papa semilla, que son tubérculos pequeños que se introducen de cinco a diez centímetros, los tubérculos deben estar libres de enfermedades, tener buenos brotes y pesar entre treinta y cuarenta gramos. Para sembrar una hectárea suelen ser necesarias dos toneladas de papa semilla. El uso de la semilla puede generar una producción mayor en un porcentaje de treinta a cincuenta, pero el costo de la semilla es demasiado elevado.

Como todo producto agrícola, el cultivo de la papa requiere atención de los suelos, la cantidad de agua y el control de las plagas. El manejo de los suelos suele darse con el uso de fertilizantes que ayuden al desarrollo de la planta, de ser necesario se debe proveer de agua extra a los suelos con las diferentes técnicas de riego que son utilizadas. La fumigación es la principal forma de control de plagas, la rotación de los cultivos ayuda a preservar la calidad de los suelos y a controlar plagas (FAO, 22).

2.4 Variedades de papa

2.4.1 Papa Uvilla

Ficha descriptiva Caracterización etnobotánica

Significado	Papa naranja
Destino de la producción	Mercado, autoconsumo
Rango de adaptación (m.s.n.m.)	2600 a 3900
Zona de producción	Cotopaxi
Rendimiento (qq sembrados/qq cosechados)	1:2
Usos	Locros, papas con cáscara
Tiempo de cocción	Dura
Resistencia a factores abióticos	
Helada	Susceptible
Sequía	Intermedia
Lancha	Susceptible
Pudrición	Susceptible
Almacenamiento (meses)	1 a 2
Caracterización morfológica	
Hábito de crecimiento	Semi erecto
Tallo	Verde con pocas manchas y alas rectas
Hoja	Disectada con 3 pares de folíolos laterales y un par de interhojuelas
Flor	Rotada, lila intermedio con acúmen blanco en el envés
Grado de floración	Moderada
Baya	Globosa, verde con puntos blancos
Forma del tubérculo	Redondo con ojos superficiales
Piel del tubérculo	Marrón con manchas salpicadas rojo morado
Pulpa del tubérculo	Amarillo con pocas manchas moradas
Brote	Morado pálido

Caracterización de calidad	
Tiempo de cocción (min)	30
Textura	Arenosa
Oxidación (horas)	2
Verdeamiento (días)	15
Materia seca (%)	21,3
Gravedad específica	1,20
Hojuelas buenas (%)	50
Sabor	Agradable
Caracterización agronómica	
Rendimiento (kg por planta)	1,1
No. De tubérculos por planta	20
Senescencia (días)	Mayor a 180
Brotación (días)	70

Fuente: INIAP, catalogo entobotánico, morfológico, agronómico y calidad, 124.

2.4.2 Papa chaucha colorada

Ficha descriptiva Caracterización etnobotánica

Significado	Piel roja
Destino de la producción	Mercado, autoconsumo
Rango de adaptación (m.s.n.m.)	3000 a 3200
Zona de producción	Cotopaxi, Chimborazo
Rendimiento (qq sembrados/qq cosechados)	1: 6 a 10
Usos	Locros, papas con cáscara
Tiempos de cocción	Rápida
Resistencia a factores abióticos	
Helada	Moderadamente susceptible
Sequía	Moderadamente tolerante
Lancha	Susceptible

Pudrición	Intermedia
Almacenamiento (meses)	1
Caracterización morfológica	
Hábito de crecimiento	Decumbente
Tallo	Verde con muchas manchas y alas rectas
Hoja	Disectada con 4 pares de foliolos laterales y 3 pares de interhojuelas
Flor	Muy rotada, morado pálido
Grado de floración	Moderada
Baya	Ovoide, verde con pocos puntos blancos
Forma del tubérculo	Elíptico con ojos superficiales
Piel del tubérculo	Rojo pálido
Pulpa del tubérculo	Amarillo claro
Brote	Rojo morado
Caracterización de calidad	
Tiempo de cocción (min)	21
Textura	Arenosa
Oxidación (horas)	3
Verdeamiento (días)	90
Materia seca (%)	20,8
Gravedad específica	1,09
Hojuelas buenas (%)	90
Sabor	Agradable
Caracterización agronómica	
Rendimiento (kg por planta)	1,2
No. De tubérculos por planta	29
Senescencia (días)	120 a 149
Brotación (días)	15

Fuente: INIAP, catalogo entobotánico, morfológico, agronómico y calidad, 70.

2.4.3 Papa yema

Ficha descriptiva Caracterización etnobotánica

Significado	Suave
Destino de la producción	Mercado, autoconsumo
Rango de adaptación (m.s.n.m.)	2600 a 3300
Zona de producción	Cotopaxi
Rendimiento (qq sembrados/qq cosechados)	1: 7 a 10
Usos	Locros, papas con cáscara
Tiempos de cocción	Rápida
Resistencia a factores abióticos	
Helada	Susceptible
Sequía	Intermedia
Lancha	Intermedia
Pudrición	Intermedia
Almacenamiento (meses)	0, 5
Caracterización morfológica	
Hábito de crecimiento	Decumbente
Tallo	Verde y alas rectas
Hoja	Disectada con 3 pares de folíolos laterales
Flor	Muy rotada, rojo morado oscuro con acúmen blanco en el envés
Grado de floración	Moderada
Baya	Globosa, verde con pocos puntos blancos
Forma del tubérculo	Comprimido con ojos medios
Piel del tubérculo	Amarillo intermedio
Pulpa del tubérculo	Crema
Brote	Rojo morado con blanco en las yemas
Caracterización de calidad	
Tiempo de cocción (min)	10
Textura	Arenosa

Oxidación (horas)	2
Verdeamiento (días)	60
Materia seca (%)	21,3
Gravedad específica	1,07
Hojuelas buenas (%)	85
Sabor	Agradable
Caracterización agronómica	
Rendimiento (kg por planta)	1,4
No. De tubérculos por planta	41
Senescencia (días)	120 a 149
Brotación (días)	10

Fuente: INIAP, catalogo entobotánico, morfológico, agronómico y calidad, 133.

2.5 Consumo de la papa

La papa es uno de los productos agrícolas con mayor presencia a nivel mundial. El consumo de la papa se extiende a todo el planeta. La gastronomía de la mayoría de los países incluyen a este tubérculo en sus recetas. Además el uso industrial de la papa lo hacen un producto de alto valor para el mercado.

Se calcula que el uso de papas frescas apenas representa el cincuenta por ciento del consumo total a nivel mundial. El resto de la producción se utiliza en el sector industrial, sobre todo a nivel alimentario. Uno de los principales productos industriales alimentarios que se comercializan con valor agregado es la papa pre cocida congelada. Este producto es uno de los más comerciales debido a la gran aceptación de los consumidores por las papas a la francesa. Otro producto de gran acogida entre los consumidores son las hojuelas fritas de papa, que se elaboran en diferentes sabores fritas o al horno, otras se hacen a partir de masas de papa deshidratada. Los purés instantáneos que son copos de papa deshidratada y papa granulada, estos se elaboran a partir de papa cocida y molida. Otro producto que se realiza a partir de la deshidratación es la harina de papa que se utiliza en el sector gastronómico como espesante. Otro uso es el que se le da en países escandinavos en donde mediante

tratamientos térmicos se transforman los almidones en azúcares y así se produce vodka y aguardientes típicos de esas regiones (FAO, 24).

2.6 Usos de la papa en el sector gastronómico

El uso de la papa en la cocina es muy amplio, la versatilidad de este tubérculo y las facilidades que prestan al momento de prepararlas, hacen que sea uno de los productos más utilizados en la gastronomía a nivel mundial.

Las papas se pueden preparar fritas, hervidas, al horno, al vapor, salteadas y de un sin número de maneras. Sirven para la elaboración de sopas, tortillas, purés, cocidos, ensaladas, postres, se pueden utilizar en masas, para espesar salsas, etc.

Una de las razones por la que la papa es tan versátil es debido a la gran variedad de papas que se encuentran en el mercado, las diferentes características que presentan cada una de ellas hacen que sean útiles en todo, por ejemplo, se encuentran papas con mayor o menor almidón, con mayor o menor gusto. De esta manera algunas papas son buenas para sopas, dándoles cierta cremosidad y un suave sabor, otras son ideales para freír y otras son mejores al horno, esponjosas por dentro y crocantes por fuera

Así tenemos la siguiente clasificación:

Papas con gran contenido de almidón: Tienen una cáscara gruesa como corcho, seca y poseen menor cantidad de agua: Son las mejores al horno, fritas y dan un puré ligero y esponjoso.

Papas con contenido de almidón medio: Sirven para todo, tienen un poco más de humedad que las anteriores pero son más insípidas. Son ideales para cocer al vapor, buenas en estofados, al horno, asadas, fritas o gratinadas.

Papas poco feculentas: Son las papas con mayor contenido de humedad, son excelentes para cocer hervidas, para saltear, estofados, su puré es denso (FAO, 26).

CAPÍTULO 3

PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA UVILLA CULTIVADA EN EL AZUAY

Papa uvilla (fichas técnicas)

A continuación presentamos una propuesta de cocina de autor en la cual usamos una variedad de papa cultivada en el Azuay, en donde se presentan nueve sugerencias gastronómicas de esta papa, divididas en los tres actos conocidos.

3.1 Tres Entradas



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: QUENELLES DE PAPA UVILLA Y PAICO CON CARPACCIO DE SALMÓN		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Salmón limpio y congelado Hojas de perejil picado fino Cebollín picado fino Papa pelada y cortada en slices Hojas de paico picadas en chifonade	Carpaccio de salmón con quenelles de papa y paico decorado con limón, cebollín y hojas de paico fritas.	> Tener cuidado de no poner mucho tiempo el salmón en la vinagreta. > También se consume las semillas del paico por ser ricas en aceites esenciales, sales minerales y otros.



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

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA

FICHA TECNICA DE: QUENELLES DE PAPA UVILLA Y PAICO CON CARPACCIO DE SALMÓN	Fecha
	5/1/2014

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
100	salmon	gr	100	100%	\$3.14	\$3.14
50	jugo de Limón	ml	50	100%	\$0.30	\$0.30
30	aceite de oliva	ml	30	100%	\$0.50	\$0.50
8	perejil	gr	4	50%	\$0.05	\$0.03
3	cebollín chino	gr	3	100%	\$0.11	\$0.11
200	papa	gr	150	75%	\$0.20	\$0.15
15	mantequilla	gr	15	100%	\$0.08	\$0.08
9	paico	gr	2	22%	\$0.05	\$0.01
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA:			354	Costo p porción:		4.32
CANT. PORCIONES:			2 DE 177 gr			
TÉCNICAS:				FOTO		
Cocer las papas y reducir a puré mezclar la mantequilla, el paico, el agua, la sal y pimienta, al último el limón y reservar. Rebanar el salmón y aderezarlo con el aceite, el limón, la sal, la pimienta, el perejil, el cebollín y reservar. Montar el plato con el carpaccio de salmón y dos quenelles de papa, decorar con cebollín, limón y hojas de paico fritas.						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: ENVUELTO DE PAPA UVILLA RELLENO DE ACHOCCHA, CARNE MOLIDA Y HUEVO CON UNA COSTRA DE QUINUA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en macedonia Hojas de perejil picadas en chifonade Achoccha despepitada Pimiento despepitado Medio huevo cocido cortado en brunoise Medio huevo batido	Envuelto de papa relleno de achoccha, carne molida y huevo con una costra de quinua y una salsa de maracuyá, decorado con chips de papa y hojas de perejil.	 > Tener cuidado de no asar mucho el pimiento porque puede quedar el sabor a quemado y cambiar el color de la salsa. > Con el aporte de la achogcha y la quinua, hacen de esta receta rica en minerales y vitamina c.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: ENVUELTO DE PAPA UVILLA RELLENO DE ACHOCCHA, CARNE MOLIDA Y HUEVO CON UNA COSTRA DE QUINUA						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	150	75%	\$0.20	\$0.15
30	achogcha	gr	25	83%	\$0.04	\$0.03
50	carne molida	gr	50	100%	\$0.15	\$0.15
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
20	quinua	gr	20	100%	\$0.10	\$0.10
10	crema de leche	ml	10	100%	\$0.07	\$0.07
110	pimiento amarillo	gr	40	36%	\$0.09	\$0.03
46	pulpa de maracuyá	ml	46	100%	\$0.15	\$0.15
15	azúcar	gr	15	100%	\$0.02	\$0.02
2	perejil	gr	2	100%	\$0.01	\$0.01
15	aceite	ml	15	100%	\$0.02	\$0.02
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			423	Costo p porción:		0.86
CANT. PORCIONES			2	DE 211 gr		
TÉCNICAS:				FOTO		
Cocer las papas y reducir a puré mezclar el huevo batido, salpimentar y reservar. Escaladar la achoccha, reservar. Cocer la quinua, reservar. Mezclar la carne con el huevo batido, el perejil, el huevo cocido, sal y pimienta, hacer un rollo y llevar al horno por 5 min. sacar, reservar. Armar el rollo poniendo primero la papa, encima la achoccha y la carne, envolver y llevar al horno por 5 min. Reducir el maracuyá con el pimiento, la crema y el azúcar, reservar. Montar el plato poniendo tres medallones de papa pasados sobre la quinua, el coulis a un lado y decorado con chip de papa y hojas de perejil.						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: SUSHI DE PAPA UVILLA CON AGUACATE, JENGIBRE Y KANIKAMA CON AJONJOLI NEGRO Y SALSA DE SOJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en macedonia Aguacate pelado y cortado en bastones	Sushi de papa con ajonjolí relleno con aguacate y kanikama con salsa de soya jenjibre encurtido y decorado con aguacate.	> Tener cuidado al momento de enrollar el sushi de papa porque se puede romper el alga. > El vinagre ayuda al almidón a mantenerse mejor por más tiempo gracias a su gran cantidad de ácidos.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: SUSHI DE PAPA UVILLA CON AGUACATE, JENGIBRE Y KANIKAMA CON AJONJOLI NEGRO Y SALSA DE SOJA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	150	75%	\$0.20	\$0.15
2	azúcar	gr	2	100%	\$0.00	\$0.00
2	sal	gr	2	100%	\$0.00	\$0.00
15	vinagre	ml	15	100%	\$0.03	\$0.03
230	aguacate	gr	140	61%	\$0.45	\$0.27
11	jengibre encurtido	gr	11	100%	\$0.24	\$0.24
40	kanikama	gr	40	100%	\$1.36	\$1.36
5	ajonjolí negro	gr	5	100%	\$0.33	\$0.33
15	salsa de soja	ml	15	100%	\$0.08	\$0.08
2	alga	gr	2	100%	\$0.34	\$0.34
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			382	Costo p porción:		2.81
CANT. PORCIONES			2	DE 191 gr		
TÉCNICAS:				FOTO		
Cocer las papas y reducir a puré, mezclar el vinagre, la sal y el azúcar, y reservar. Enrollar poniendo en la esterilla primero el alga, encima la papa y encima el aguacate y el kanikama y cortar en medallones, servir junto con la salsa de soya y el jengibre encurtido.						

3.2 Tres Platos fuertes



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: MEDALLONES DE PAPA UVILLA Y POLLO RELLENOS, ACOMPAÑADOS DE VEGETALES AL VAPOR Y UNA SALSA DE VINO CON ECHALOTS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en macedonia Pimiento cortado en bastones Zanahoria pelada y cortada en bastones Zucchini cortado en bastones Ajo picado en brunoise	Medallones de pollo rellenos acompañados de vegetales salteados y una salsa de echalots.	> Tener cuidado al momento de cocer las verduras de no cocinarlas mucho para que esten crocantes. > Esta receta es rica en carbohidratos, proteínas y vitaminas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: MEDALLONES DE PAPA UVILLA Y POLLO RELLENOS, ACOMPAÑADOS DE VEGETALES AL VAPOR Y UNA SALSA DE VINO CON ECHALOTS						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
120	papa	gr	90	75%	\$0.20	\$0.15
170	pechuga de pollo	gr	170	100%	\$1.29	\$1.29
73	pimiento rojo	gr	60	82%	\$0.19	\$0.16
40	acelga	gr	15	38%	\$0.08	\$0.03
10	huevo	ml	8	80%	\$0.03	\$0.02
10	crema	ml	10	100%	\$0.07	\$0.07
70	zanahoria	gr	36	51%	\$0.08	\$0.04
70	zucchini amarillo	gr	50	71%	\$0.12	\$0.09
30	brócoli	gr	18	60%	\$0.03	\$0.02
1	orégano fresco	gr	1	100%	\$0.00	\$0.00
1	tomillo	gr	1	100%	\$0.00	\$0.00
30	aceite de oliva	ml	30	100%	\$0.50	\$0.50
100	vino tinto	ml	100	100%	\$0.36	\$0.36
5	mantequilla	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
5	harina	gr	5	100%	\$0.00	\$0.00
26	echalots	gr	23	88%	\$0.03	\$0.03
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			627	Costo o porción:		2.80
CANT. PORCIONES			2	De 313 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, salpimentar y reservar. Procesar el pollo junto con la crema y el huevo, salpimentar y reservar. Amar el rollo poniendo el pollo de base, encima la acelga, la papa, los pimientos y llevar al horno. Cocer al vapor la zanahoria, el zucchini y el brócoli, reservar Hacer un roux y saltear el ajo con los echalots y agregar el vino, un poco de agua, el roux anterior, salpimentar y dejar reducir, reservar. Montar el plato poniendo los medallones en una esquina, en el centro la salsa y en la otra esquina las verduras salteadas con especias y decoradas con una ramita de orégano.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: BIFE DE CHORIZO NACIONAL CON CHIMICHURI CRIOLLO, ACOMPAÑADO DE CROQUETAS DE PAPA UVILLA CON QUINUA RELLENAS Y CUTNEY DE PIMIENTOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en macedonia Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise Hojas de perejil picadas finas Aji despepitado y picado en brunoise Pimientos cortados en mirepoix	Bife de chorizo con chimichurri acompañado de un chutney de pimientos y croquetas de papa rellenas.	> Tener cuidado al momento cocer la carne el termino debe quedar medio para que este jugoso.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: BIFE DE CHORIZO NACIONAL CON CHIMICHURI CRIOLLO, ACOMPAÑADO DE CROQUETAS DE PAPA UVILLA CON QUINUA RELLENAS Y CUTNEY DE PIMIENTOS						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	bife de chorizo	gr	200	100%	\$2.50	\$2.50
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
37	cebolla paitena	gr	30	81%	\$0.12	\$0.10
10	perejil	gr	5	50%	\$0.06	\$0.03
2	orégano	gr	2	100%	\$0.03	\$0.03
7	aji	gr	5	71%	\$0.01	\$0.01
230	aceite	ml	230	100%	\$0.48	\$0.48
30	vinagre	ml	30	100%	\$0.06	\$0.06
1	semillas de comino	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
150	papa	gr	112	75%	\$0.13	\$0.10
5	mantequilla	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
30	quinua	gr	30	100%	\$0.15	\$0.15
15	mozarella	gr	15	100%	\$0.14	\$0.14
30	harina	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
30	miga de pan	gr	30	100%	\$0.05	\$0.05
30	pimiento rojo	gr	25	82%	\$0.08	\$0.07
30	pimiento amarillo	gr	25	82%	\$0.09	\$0.07
30	salsa de tomate	ml	30	100%	\$0.09	\$0.09
15	azúcar	gr	15	100%	\$0.01	\$0.01
	s/p	gr			\$0.00	
CANT. PRODUCIDA			874	Costo p porcion:		4.08
CANT. PORCIONES			2 De 437 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, salpimentar y reservar. Cocer los pimientos con azúcar, salsa de tomate y el vinagre, reservar. Mezclar la cebolla, ají, perejil, orégano, ajo, aceite, vinagre y comino para el chimichurri, reservar. Cocer la quinua y mezclar con el puré, rellenar con el queso mozzarella dando forma cuadrada, pasar por la harina, huevo y miga de pan, freír al momento. Cocer el bife en una plancha a término medio solo con sal. Montar el plato poniendo el bife en una esquina con chimichurri y una ramita de orégano, a lado más chimichurri, en el centro el chutney de pimientos y en la otra esquina las croquetas de papa y quinua.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CAUSA DE PAPA UVILLA CON CAMARONES REVENTADOS CON FIDEO DE ARROZ, ACOMPAÑADOS DE SALSA ROJA PICANTE, REDUCCION DE BALSAMICO Y LIMON ENCURTIDO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices Ají despepitado Limón cortado en rodajas	Causa de papa con camarones reventados con fideo de arroz acompañados de salsa de aguacate, salsa de ají, limón encurtido y reducción de balsámico.	> Tener cuidado al momento de comprar los camarones, revisar que estén frescos. > Esta receta se vuelve rica en proteínas y grasas por la presencia de camarones y aguacate.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CAUSA DE PAPA UVILLA CON CAMARONES REVENTADOS CON FIDEO DE ARROZ, ACOMPAÑADOS DE SALSA ROJA PICANTE, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y LIMÓN ENCURTIDO						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	150	75%	\$0.20	\$0.15
150	camarones	gr	135	90%	\$1.98	\$1.78
30	fideo de arroz	gr	30	100%	\$0.24	\$0.24
177	aguacate	gr	108	61%	\$0.35	\$0.21
30	mayonesa	gr	30	100%	\$0.14	\$0.14
30	salsa de tomate	gr	30	100%	\$0.09	\$0.09
28	ají	gr	20	71%	\$0.04	\$0.03
5	mantequilla	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
15	vinagre balsámico	ml	15	100%	\$0.00	\$0.00
15	jugo de limón	ml	15	100%	\$0.03	\$0.03
35	limón amarillo	gr	35	100%	\$0.03	\$0.03
15	vinagre	ml	15	100%	\$0.03	\$0.03
215	aceite	ml	215	100%	\$0.45	\$0.45
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			852	Precio p porción:		3.33
CANT. PORCIONES			2	De 426 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré con mantequilla, salpimentar y reservar. Cocer la mitad de los camarones y la otra mitad salpimentar pasar por huevo y el fideo de arroz, freír al momento. Procesar el aguacate con el limón y salpimentar, usar la mitad como salsa y la otra mitad mezclar con los camarones cocidos. Cocer el limón y encurtir con vinagre, sal y aceite, reservar. Procesar el ají con la salsa de tomate, un poco de limón y sal, reservar. Montar el plato haciendo la causa en un molde ovalado poniendo una capa de papa, encima la mezcla de aguacate con camarones y otra capa de papa cortad a la mitad y poner tres en el plato, encima los camarones reventados, a un extremos las salsas, decorar con el limón encurtido y con la reducción de balsámico.	

3.2 Tres Postres



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: PIE DE LIMON CON MASA QUEBRADA Y MERENGUE DE PAPA UVILLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices	Pie de limón y papa con merengue, decorado con hojas de menta y ralladura de limón en almíbar.	> Cuidar la temperatura del horno cuando se pone el pie para que se haga el suspiro. > Postre rico en proteínas como la albúmina y grasas por la yema y la mantequilla.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: PIE DE LIMÓN CON MASA QUEBRADA Y MERENGUE DE PAPA UVILLA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
80	papa	gr	60	75%	\$0.08	\$0.06
35	harina	gr	35	100%	\$0.03	\$0.03
25	mantequilla	gr	25	100%	\$0.15	\$0.15
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
70	azúcar	gr	70	100%	\$0.07	\$0.07
45	jugo de limón sutil	ml	45	100%	\$0.21	\$0.21
5	crema de leche	ml	5	100%	\$0.04	\$0.04
15	ralladura de limón	gr	15	100%	\$0.03	\$0.03
2	toronjil	gr	2	100%	\$0.00	\$0.00
	sal	gr				
CANT. PRODUCIDA			306	Precio p porción:		0.71
CANT. PORCIONES			2	De 153 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer la papa y reducir a puré, mezclar con la harina, un poco de huevo, la mantequilla y una pizca de sal y azúcar, amasar y reservar en frío. Montar la masa en un molde y llevar al horno primero. A baño maría hacer un sabayón con la yema y el azúcar, luego agregar el jugo de limón, un poco de puré de papa y la crema, poner esta mezcla en el molde del horno y dejarlo ahí por 15 min, sacarlo y dejarlo enfriar. Batir las claras con el azúcar a punto de nieve, agregar un poco de papa, unas gotas de jugo de limón, poner en una manga y ponerlo en forma de copos y llevar nuevamente al gril por unos minutos. Hacer un almíbar junto con la ralladura de limón y el toronjil. Montar el plato poniendo al centro el pie con una hoja de toronjil y decorar alrededor con la ralladura de limón en almíbar.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: TORTA DE PAPA UVILLA CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas en slices Frutilla laminada por la mitad	Mousse de chocolate negro y blanco, decorado con frutilla y chocolate.	> Tener cuidado con el tiempo que el biscuit entre al horno porque si es mucho este quedara muy duro. > Sera rica en azúcares y grasas, por la presencia de chocolate blanco y chocolate negro.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: TORTA DE PAPA UVILLA CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
30	harina	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
15	cacao amargo	gr	15	100%	\$0.14	\$0.14
80	papa	gr	60	75%	\$0.08	\$0.06
20	azúcar	gr	20	100%	\$0.02	\$0.02
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
1	polvo de hornear	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
40	chocolate blanco	gr	40	100%	\$0.35	\$0.35
20	aceite	ml	20	100%	\$0.04	\$0.04
20	chocolate negro	gr	20	100%	\$0.18	\$0.18
5	crema de leche	ml	5	100%	\$0.04	\$0.04
10	mantequilla	gr	10	100%	\$0.06	\$0.06
11	frutilla	gr	11	100%	\$0.01	\$0.01
CANT. PRODUCIDA			282	Costo p porción:		1.06
CANT. PORCIONES			2	De 141 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, reservar. Hacer un biscuit tamizando la harina con el cacao, el azúcar, el polvo de hornear y mezclar de forma envolvente con la clara batida, mitad de papa, poner en un silpat, llevar al horno, sacar y cortar. A baño maría derretir el chocolate blanco y añadir aceite y el resto de la papa, reservar. A baño maría derretir el chocolate negro con la mantequilla y crema para hacer una cobertura, reservar a temperatura. Montar en plato intercalando en un molde redondo una pastilla del biscuit y la mezcla del chocolate blanco y al final poner la cobertura, desmoldar y servir decorado con chocolate y frutilla.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD****CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA DE MISE EN PLACE**

FICHA TECNICA DE: FLAN DE PAPA UVILLA Y MANJAR DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas en brunoise.	Flan de papa decorado con figuras de caramelo y dulce de papa.	> Tener cuidado al momento de hacer las figuras de caramelo de no quemarse. > Cuidar también la temperatura del horno para el flan este debe ser bajo y en baño maría.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: FLAN DE PAPA UVILLA Y MANJAR DE PAPA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
60	papa	gr	45	75%	\$0.06	\$0.05
80	azúcar	gr	80	100%	\$0.10	\$0.10
60	huevo	gr	60	100%	\$0.15	\$0.15
110	leche	ml	110	100%	\$0.11	\$0.11
2	esencia de vainilla	ml	2	100%	\$0.02	\$0.02
1	canela en polvo	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
CANT. PRODUCIDA			298	Precio p porción:		0.44
CANT. PORCIONES			2	De 149 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Procesar las papas con la tercera parte de la leche, colar, reservar. Batir el huevo con la otra tercera parte de la leche y mezclar con la preparación anterior junto con la esencia de vainilla y poner en un molde el cual debe estar con una base de caramelo, llevar al horno a baño maría, cuanto esté listo sacar, desmoldar y cortar. Reducir en una olla el resto de leche con un poco de azúcar, un poco de papas y canela, cuando las papas se hayan disuelto está listo. Regenerar el caramelo para hacer figuras. Montar el plato poniendo el flan en el centro y decorar con las figuras de caramelo y el dulce de papa.	

CAPÍTULO 4

PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA CHAUCHA COLORADA CULTIVADA EN EL AZUAY

Papa chaucha (fichas técnicas)

A continuación presentamos una propuesta de cocina de autor en la cual usamos una variedad de papa cultivada en el Azuay, en donde se presentan nueve sugerencias gastronómicas de esta papa, divididas en los tres actos conocidos.

4.1 Tres Entradas



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CREMA ESPESA DE PAPA CHAUCHA COLORADA Y CORVINA, ACOMPAÑADAS DE CHIPS DE PAPA, VINAGRETA DE MARACUYA CON BALSAMICO Y HOJAS DE ALBAHACA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas en mirepoix Papas cortadas en slices bien finas Corvina fileteada Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise Perejil picado fino Puerro picado en mirepoix Apio picado en mirepoix Zanahoria picada en mirepoix	Crema de papa y corvina decorada con hojas de albahaca, chips de papa y vinagreta de balsámico.	> Tener cuidado al momento de comprar la corvina, revisando que este fresca para que no dañe la preparación. > Esta crema proporciona proteínas, minerales y vitaminas del complejo B, gracias a la presencia de la corvina.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CREMA ESPESA DE PAPA CHAUCHA COLORADA Y CORVINA, ACOMPAÑADAS DE CHIPS DE PAPA, VINAGRETA DE MARACUYÁ CON BALSÁMICO Y HOJAS DE ALBAHACA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
120	papa	gr	100	83%	\$0.10	\$0.09
264	corvina	gr	80	30%	\$1.85	\$0.56
15	crema de leche	ml	15	100%	\$0.11	\$0.11
10	ajo	gr	10	100%	\$0.04	\$0.04
62	cebolla perla	gr	50	81%	\$0.21	\$0.17
10	perejil	gr	10	100%	\$0.06	\$0.06
30	puerro	gr	30	100%	\$0.05	\$0.05
30	zanahoria	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
30	apio	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	laurel	gr	1	100%	\$0.04	\$0.04
10	mantequilla	gr	10	100%	\$0.06	\$0.06
15	vinagre balsámico	ml	15	100%	\$0.22	\$0.22
15	pulpa de maracuyá	gr	15	100%	\$0.05	\$0.05
2	albahaca	gr	2	100%	\$0.03	\$0.03
11	aceite	ml	11	100%	\$0.02	\$0.02
	s/p				\$0.00	
CANT. PRODUCIDA			400	Costo p porción:		1.55
CANT. PORCIONES			2 De 200 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer los huesos de pescado con el apio, la zanahoria, el puerro, el laurel y el orégano para un fumet y reservar. Sellar la corvina en aceite, añadir la cebolla con el ajo y saltear, luego agregar el fumet y las papas y cuando estén cocidas procesar toda la preparación, volver al fuego y añadir la crema de leche y rectificar el sabor, reservar. Procesar para la vinagreta la pulpa de maracuyá, el vinagre balsámico, el aceite y salpimentar, reservar. Freír las hojas de albahaca y las papas en slices, reservar. Montar en un plato de sopa la crema, en el centro las hojas de albahaca y los chips de papa y alrededor la vinagreta, servir.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD****CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA DE MISE EN PLACE**

FICHA TECNICA DE: AREPAS ESPAÑOLAS DE PAPA CHAUCHA COLORADA RELLENAS DE SALAMI, APIO, PEREJIL Y JAMON CRUDO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas cortadas en slices Salami cortado en juliana Apio cortado en juliana Perejil picado fino Cebollín picado fino	Arepas de papa rellenas acompañadas con salsa fría de queso.	> Tener cuidado con la nuez moscada en la salsa solo poner una pizca ya que puede cambiar el sabor de la misma.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: AREPAS ESPANOLAS DE PAPA CHAUCHA COLORADA RELLENAS DE SALAMI, APIO, PEREJIL Y JAMON CRUDO						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	164	83%	\$0.17	\$0.14
70	harina maíz precocida	gr	70	100%	\$0.14	\$0.14
45	leche	ml	45	100%	\$0.03	\$0.03
10	mantequilla	gr	10	100%	\$0.06	\$0.06
15	salami	gr	15	100%	\$0.19	\$0.19
15	apio	gr	14	93%	\$0.02	\$0.01
5	perejil	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
15	jamon crudo	gr	15	100%	\$0.66	\$0.66
10	queso crema	gr	10	100%	\$0.07	\$0.07
1	cebollín	gr	1	100%	\$0.04	\$0.04
1	nuez moscada	gr	1	100%	\$0.09	\$0.09
1	azúcar	gr	10	1000%	\$0.06	\$0.60
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			360	Costo p porción:		2.06
CANT. PORCIONES			2 De 180 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer la papas y reducir a puré, mezclar con la harina de maíz, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar, obtener una masa y hacer pequeñas tortillas y llevarlas a la plancha, servir frías o calientes. Mezclar el queso crema con la leche, el cebollín, el perejil, la nuez moscada y un poco de sal y pimienta, reservar. Montar el plato poniendo por capas las arepas y en el centro el apio, el salami y el jamón serrano, acompañar con la salsa de queso, también se puede rellenar una arepa con los mismos ingredientes.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CREPS SANTA LUCÍA DE PAPA CHAUCHA COLORADA A LA PRIMAVERA RELLENOS DE ZANAHORIA, APIO, PUERRO Y TOCINO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices Ajo picado en slices Cebolla picada en brunoise Zanahoria picada en juliana Apio picado en juliana Puerro picado en juliana Tocino picado en macedonia	Creps de papa rellenos, acompañados de puerro crocante, queso parmesano y decorado con tocino y perejil.	> Tener cuidado al momento de hacer los creps de no quemarlos ni romperlos, es preferible ayudarse con un palillo papa despegar y dar vuelta > Gracias a la presencia de verduras hacen de esta receta rica en carbohidratos y vitaminas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CREPS SANTA LUCÍA DE PAPA CHAUCHA COLORADA A LA PRIMAVERA RELLENOS DE ZANAHORIA, APIO, PUERRO Y TOCINO						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
70	papa	gr	58	83%	\$0.06	\$0.05
25	leche	ml	25	100%	\$0.02	\$0.02
10	harina	gr	10	100%	\$0.01	\$0.01
30	huevo	gr	25	83%	\$0.15	\$0.13
15	crema	ml	15	100%	\$0.11	\$0.11
10	ajo	gr	10	100%	\$0.04	\$0.04
30	cebolla	gr	25	83%	\$0.10	\$0.08
54	zanahoria	gr	30	56%	\$0.06	\$0.03
32	apio	gr	30	94%	\$0.03	\$0.03
43	puerro	gr	30	70%	\$0.07	\$0.05
40	tocino	gr	40	100%	\$0.48	\$0.48
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	tomillo	gr	1	100%	\$0.17	\$0.17
5	queso parmesano	gr	5	100%	\$0.09	\$0.09
1	azúcar	gr	1	100%	\$0.00	\$0.00
15	vino blanco	ml	15	100%	\$0.02	\$0.02
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			320	Costo p porción:		1.32
CANT. PORCIONES			2	De 160 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, procesar con la leche, la harina, el huevo, la crema, una pizca de sal y azúcar, hacer los creps en un sartén con mantequilla, reservar. Saltear para el relleno el tocino con el ajo y la cebolla, añadir el vino, luego la zanahoria, el apio, el puerro, la crema y las especies, rectificar el sabor y reservar. Escaldar una hoja de puerro y freír otro poco, reservar. Rellenar el crep y apretar con el puerro la parte superior, agregar un poco de la salsa y el queso parmesano, llevar al grill por 5 min y servir. Hacer también un poco de crocante de tocino, reservar. Montar el plato con el crep al centro, encima el puerro frito y decorar a los lados con parmesano, el tocino crocante y una hoja de perejil.	

4.2 Tres Platos fuertes



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: FALSO RISOTTO DE PAPA CHAUCHA COLORADA Y ALBAHACA CON TRUCHA A LA PLANCHA Y COULIS DE PIMIENTO AMARILLO CON NARANJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y rallada Zanahoria picada en brunoise Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise Hojas de albahaca picadas en chifonade Filete de trucha limpio Perejil picado fino Pimiento amarillo despepitado Nueces troceados	Trucha a la plancha con risotto de papa acompañado con salsa de naranja con pimiento y decorado con albahaca y chip de papa.	Tener cuidado al momento de comprar la trucha que este fresca y de igual forma al momento de cocerla no pasarse la cocción. > Por la presencia de la trucha se vuelve rica en proteínas y minerales como fosforo y potasio principalmente.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: FALSO RISOTTO DE PAPA CHAUCHA COLORADA Y ALBAHACA CON TRUCHA A LA PLANCHA Y COULIS DE PIMIENTO AMARILLO CON NARANJA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	165	83%	\$0.17	\$0.14
36	zanahoria	gr	20	56%	\$0.04	\$0.02
15	vino blanco	ml	15	100%	\$0.02	\$0.02
10	ajo	gr	10	100%	\$0.04	\$0.04
20	cebolla	gr	18	90%	\$0.07	\$0.06
10	nueces	gr	10	100%	\$0.19	\$0.19
2	albahaca	gr	2	100%	\$0.03	\$0.03
30	crema de leche	ml	30	100%	\$0.21	\$0.21
5	parmesano	gr	5	100%	\$0.09	\$0.09
240	trucha	gr	140	58%	\$1.58	\$0.92
5	perejil	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
15	jugo de limón	ml	15	100%	\$0.03	\$0.03
15	limón amarillo	gr	15	100%	\$0.01	\$0.01
90	pimiento amarillo	gr	55	61%	\$0.07	\$0.04
75	jugo de naranja	gr	75	100%	\$0.09	\$0.09
5	azúcar	gr	5	100%	\$0.00	\$0.00
15	aceite de oliva	ml	15	100%	\$0.25	\$0.25
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	tomillo	gr	1	100%	\$0.17	\$0.17
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			602			2.37
CANT. PORCIONES			2	De 301 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer los huesos de trucha con especias para un fumet y reservar. Marinar los filetes con el ajo, el aceite de oliva, el perejil, salpimentar y reservar en frío. Saltear el ajo y la cebolla con aceite de oliva, luego añadir la zanahoria, la papa y el vino e ir agregando de a poco el fumet hasta que la papa este cocida y de apariencia de un risotto, luego añadir la crema, las nueces, la albahaca y para servir el parmesano. Procesar el pimiento con el jugo de naranja y reducir con el azúcar y la crema, reservar. Freír para decorar hojas de albahaca y chips de papa. Cocer en una plancha la trucha al momento de servir. Montar en el centro del plato el falso risotto, encima los filetes de trucha y el coulis a un lado, decorar con el mismo coulis, las hojas de albahaca, los chips de papa y una media luna de limón amarillo.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CILINDRO DE POLLO Y ZAPALLO RELLENO DE ZANAHORIA Y PIMIENTOS, CUBIERTO CON UNA TELARAÑA DE PAPA CHAUCHA COLORADA , ACOMPAÑADOS DE ESPARRAGOS SALTEADOS CON HIERBAS Y SALSA DE MOSTAZA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zapallo picado en mirepoix Zanahoria picada en bastones Pimientos picados en bastones Papa pelada y picada en slices Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise Cebolla picada en brunoise	Cilindro de pollo relleno, cubierto con una telaraña de papa, acompañado de esparragos, zapallo, una salsa de mostaza y decorado con ají.	> Tener cuidado al momento de llevar el pollo al horno de no pasarse la cocción porque quedará muy seco. > Receta rica en carbohidratos y proteínas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CILINDRO DE POLLO Y ZAPALLO RELLENO DE ZANAHORIA Y PIMIENTOS, CUBIERTO CON UNA TELARAÑA DE PAPA CHAUCHA COLORADA , ACOMPAÑADOS DE ESPARRAGOS SALTEADOS CON HIERBAS Y SALSA DE MOSTAZA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
260	pechuga de pollo	gr	135	52%	\$1.38	\$0.72
36	zanahoria	gr	20	56%	\$0.04	\$0.02
25	zapallo	gr	25	100%	\$0.05	\$0.05
29	pimiento verde	gr	15	52%	\$0.02	\$0.01
29	pimiento rojo	gr	15	52%	\$0.08	\$0.04
15	crema de leche	ml	15	100%	\$0.11	\$0.11
30	huevo	gr	25	83%	\$0.08	\$0.06
66	papa	gr	55	83%	\$0.05	\$0.04
15	harina	gr	15	100%	\$0.01	\$0.01
70	esparragos	gr	60	86%	\$0.35	\$0.30
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	tomillo	gr	1	100%	\$0.17	\$0.17
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
11	cebolla	gr	10	91%	\$0.04	\$0.03
10	vino blanco	ml	10	100%	\$0.01	\$0.01
5	moztaza	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
5	aceite de oliva	ml	5	100%	\$0.08	\$0.08
100	aceite vegetal	ml	100	100%	\$0.21	\$0.21
	s/p				\$0.00	
CANT. PRODUCIDA			417	Costo p porción:		1.93
CANT. PORCIONES			1 De 417 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, mezclar con la harina y salpimentar, estirar esta masa y dar forma de una telaraña en un molde para freír al momento de servir. Procesar el pollo con la crema, el huevo y salpimienta, poner esta mezcla sobre papel aluminio y rellenar con la zanahoria y los pimientos; llevar al horno por 30 min, sacar y cortar al sesgo para servir. Saltear para la salsa el ajo con la cebolla, luego agregar el vino, las especias, la crema y la mostaza, salpimentar y reservar. Cocer por separado los espárragos y el zapallo y saltear luego con las especias y salpimientar, reservar. Montar en un plato rectangular en una esquina la telaraña con el pollo dentro y un par de espárragos, poner la salsa en la otra esquina y en el centro decorar con la misma salsa, los espárragos fileteados, el zapallo y el ají.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD****CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA DE MISE EN PLACE**

FICHA TECNICA DE: COSTILLAS AL HORNO EN UNA SALSA BBQ DE PAPA CHAUCHA COLORADA ACOMPAÑADAS DE PAPA RUSTICA Y ZANAHORIA BABY AL HORNO EN SU SALSA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y picada en macedonia Papa semicortada en slices Cebolla picada en brunoise	Costillas BBQ con papa, acompañadas de zanahoria baby, papa , lechuga y romero.	> Tener cuidado al comprar las costillas que estén en condiciones idóneas. > Cuidar al hacer la salsa de mover constantemente para que no se queme.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: COSTILLAS AL HORNO EN UNA SALSA BBQ CON PAPA CHAUCHA COLORADA ACOMPAÑADAS DE PAPA RÚSTICA Y ZANAHORIA BABY AL HORNO EN SU SALSA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
500	costillas de chanco	gr	500	100%	\$2.80	\$2.80
180	papa	gr	160	93%	\$0.24	\$0.23
111	cebolla	gr	100	90%	\$0.37	\$0.33
20	salsa inglesa	ml	20	100%	\$0.22	\$0.22
20	salsa de soya	ml	20	100%	\$0.16	\$0.16
60	salsa de tomate	ml	60	100%	\$0.18	\$0.18
20	vinagre de vino	ml	20	100%	\$0.04	\$0.04
5	humo líquido	ml	5	100%	\$0.10	\$0.10
5	pimentón	gr	5	100%	\$0.47	\$0.47
24	azúcar	gr	24	100%	\$0.02	\$0.02
100	zanahoria baby	gr	100	100%	\$0.27	\$0.27
30	lechuga	gr	30	100%	\$0.11	\$0.11
10	romero	gr	10	100%	\$0.32	\$0.32
100	aceite	ml	100	100%	\$0.21	\$0.21
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			1054	Costo p porción:		5.46
CANT. PORCIONES			2 De 527 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las costillas con romero y sal, una vez bien cocidas reservar. Caramelizar para la salsa la cebolla con el azúcar, luego agregar el vinagre de vino, la salsa de soya, la salsa inglesa, la salsa de tomate, el humo líquido, el pimentón y la papa, dejar reducir y reservar. Cocer por separado la papa y la zanahoria, reservar. Saltear la zanahoria con romero, sal y pimienta para servir. Freír la papa para servir. Bañar las costillas con la salsa y llevar al grill por 5 min. Montar en una tabla las costillas acompañadas de la zanahoria y la papa rústica con una base de lechuga y decoradas con romero.	

4.3 Tres Postres



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CRÈME BRULEE DE PAPA CHAUCHA COLORADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices.	Crème brulee de papa decorada con perlas de menta y caramelo.	> Cuidado con la temperatura del horno esta debe ser muy baja para que no se corte la preparación. > Postre rico en grasas y azucares.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CRÈME BRULEE DE PAPA CHAUCHA COLORADA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
75	papa	gr	62	83%	\$0.07	\$0.06
150	crema	ml	150	100%	\$1.05	\$1.05
15	yema de huevo	gr	15	100%	\$0.04	\$0.04
30	azúcar	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
2	esencia de vainilla	ml	2	100%	\$0.02	\$0.02
5	esencia de menta	ml	5	100%	\$0.04	\$0.04
CANT. PRODUCIDA			264	Costo p porción:		1.23
CANT. PORCIONES			2 De 132 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y procesar con un poco de crema de leche, reservar. Calentar el resto de crema hasta que rompa en hervor, aparte hacer un cremash con el azúcar y la yema de huevo, añadir la esencia de vainilla y mezclar con la papa procesada y con la crema rápidamente poner en moldes y llevar al horno a fuego bajo, sacar y antes de servir poner un poco de azúcar y quemarla ya sea con un soplete o en el grill. Hacer un almíbar con la menta y un poco de azúcar y hacer un caramelo para hacer figuras para decorar. Montar en el plato la crème brulee y decorar el plato con las perlas de menta y las figuras de caramelo.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD****CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA DE MISE EN PLACE**

FICHA TECNICA DE: MOUSSE DE PAPA CHAUCHA COLORADA CON FRESAS ACOMPAÑADO DE UN BISCUIT DE PAPA Y UNA SALSA DE CHOCOLATE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices	Mousse de papa y frutilla con un espejo de la misma fruta, decorado con frutillas y chocolate.	> Cuidado de poner demasiada gelatina en los mousses porque se van a tornar muy gelatinosos y no cremosos. > Esta receta contiene altas cantidades de ácido láctico por la presencia de la crema de leche.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: MOUSSE DE PAPA CHAUCHA COLORADA CON FRESAS ACOMPAÑADO DE UN BISCUIT DE PAPA Y UNA SALSA DE CHOCOLATE						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
60	papa	gr	50	83%	\$0.05	\$0.04
100	frutilla	gr	94	94%	\$0.37	\$0.35
80	crema	ml	80	100%	\$0.25	\$0.25
80	azúcar	gr	80	100%	\$0.08	\$0.08
30	yema de huevo	gr	30	100%	\$0.08	\$0.08
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
25	harina	gr	25	100%	\$0.02	\$0.02
15	chocolate de cobertura	gr	15	100%	\$0.13	\$0.13
4	gelatina sin sabor	gr	4	100%	\$0.13	\$0.13
CANT. PRODUCIDA			428	Costo p porción:		1.21
CANT. PORCIONES			2 De 214 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, separar en dos partes y reservar. Hacer un cremash para el biscuit con el azúcar y la yema de huevo, mezclar con la papa, la harina y al último la clara batida de forma envolvente, levar al horno por 15, sacar, cortar con un molde y reservar. Llevar a baño maría la yema con el azúcar para los mousses, para el de papa procesar primero con la crema y mezclar; y para el de fresas procesarlas, colarlas y mezclar; sacarlas del baño maría y mezclar la gelatina hidratada y por ultimo un poco de crema batida, poner en molde y llevar al frio. Hacer un almíbar con las un poco de fresas, añadir un poco de gelatina y colocar encima de mousse como espejo. A baño maría derretir el chocolate de cobertura, poner un poco sobre una lamina de transfer y dejarlo en el frio y con el resto hacer una salsa con un poco de crema, reservar. Montar en el plato el mousse en el centro, sobre este la figura de chocolate y a los lados la salsa de chocolate y una fresas divididas.	

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD****CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA DE MISE EN PLACE**

FICHA TECNICA DE: SUSPIROS DE PAPA CHAUCHA COLORADA ACOMPAÑADOS DE UN DELICADO SORBETE DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices	Suspiros de papa, acompañados con un sorbete de papa y decorado con chocolate y azúcar impalpable.	> Poner el horno a temperatura correcta para los suspiros, sino estos se van a dañar.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: SUSPIROS DE PAPA CHAUCHA COLORADA ACOMPAÑADOS DE UN DELICADO SORBETE DE PAPA						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
300	papa	gr	250	83%	\$0.26	\$0.22
240	leche	ml	240	100%	\$0.18	\$0.18
83	crema	ml	83	100%	\$0.26	\$0.26
47	azúcar	gr	47	100%	\$0.05	\$0.05
2.5	gelatina sin sabor	gr	2.5	100%	\$0.08	\$0.08
1	esencia de vainilla	ml	1	100%	\$0.01	\$0.01
15	huevo	gr	12	80%	\$0.04	\$0.03
2.5	polvo de hornear	gr	2.5	100%	\$0.04	\$0.04
15	chocolate de cobertura	gr	15	100%	\$0.13	\$0.13
5	azúcar impalpable	gr	5	100%	\$0.01	\$0.01
CANT. PRODUCIDA			658	Costo p porción:		1.00
CANT. PORCIONES			3	De 219 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, dividir en dos partes y reservar. Hervir para el sorbete un poco de leche con la crema y la esencia de vainilla, aparte procesar la papa con leche y mezclar con la preparación anterior y por ultimo añadir la gelatina hidratada y poner en la heladera por unas horas o en una máquina para helados, reservar en frio. Mezclar para los suspiros la papa con leche, azúcar, polvo de hornear y poner en una manga para hacer dar forma a los suspiros, llevar al horno por 30 min. sacar y servir. A baño maría derretir el chocolate y templarlo para hacer figuras. Montar en un plato en un lado los suspiros y al otro hacer quenelles del sorbete y decorar con las figuras de chocolate y el azúcar impalpable.	

CAPÍTULO 5

PROPUESTA DE TRES MENÚS EN BASE AL TIPO DE PAPA YEMA DE HUEVO CULTIVADA EN EL AZUAY

Papa yema (fichas técnicas)

A continuación presentamos una propuesta de cocina de autor en la cual usamos una variedad de papa cultivada en el Azuay, en donde se presentan nueve sugerencias gastronómicas de esta papa, divididas en los tres actos conocidos.

5.1 Tres Entradas



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: TIMBAL DE PAPA YEMA DE HUEVO CON CUERO CON UN CLASICO PICO DE GALLO ACOMPANADO DE UNA SALSA DE AJÍ AMARILLO Y HUEVO DE CODORNIZ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa peladas y cortadas en macedonia Ajo picado en brunoise Cebolla paitena picada en brunoise Verdeo picado fino Tomate despepitado y picado en brunoise Culantro picado fino Ají amarillo despepitado	Timbal de papas con cuero y ají amarillo decorado con pico de gallo, huevo de codorniz y cebollín.	> Cuidado con el tiempo de cocción a presión del cuero, este no debe quedar duro ni pasarse la cocción porque quedará muy gelatinoso. > Aquí se reúnen dos tipos de grasas, por una parte de origen animal por el cuero y por otro lado de origen vegetal por la presencia del maní.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: TIMBAL DE PAPA YEMA DE HUEVO CON CUERO CON UN CLÁSICO PICO DE GALLO ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE AJÍ AMARILLO Y HUEVO DE CODORNIZ						Fecha
						5/4/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
200	papa	gr	150	75%	\$0.10	\$0.08
50	cuero de chanco	gr	50	100%	\$0.23	\$0.23
5	maní	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
25	cebolla paitena	gr	20	80%	\$0.08	\$0.07
1	comino	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
5	aceite de color	ml	5	100%	\$0.02	\$0.02
15	verdeo	gr	10	67%	\$0.02	\$0.01
11	huevo de codorniz	gr	9	82%	\$0.14	\$0.11
60	tomate	gr	35	58%	\$0.07	\$0.04
7	jugo de limón sutil	ml	7	100%	\$0.03	\$0.03
5	culantro	gr	5	100%	\$0.01	\$0.01
30	ají amarillo	gr	23	77%	\$0.05	\$0.04
10	aceite	ml	10	100%	\$0.02	\$0.02
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA			335	Costo p porción:		0.69
CANT. PORCIONES			1	DE 335 gr		

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré mezclar con un poco de maní y aceite de color, reservar. Cocer el cuero a presión con un tozo de cebolla, un tallo de culantro y una pizca de sal, picarlo y reservar. Saltear la cebolla, el ajo en aceite de color, luego poner el cuero, el maní disuelto en un poco de agua, el comino, el verdeo, salpimentar y reservar. Mezclar el tomate, la cebolla, el jugo de limón y el culantro para el pico de gallo, salpimentar y reservar. Procesar el ají amarillo con sal y una gota de limón, colar y reservar. Montar el plato poniendo en un molde redondo un capa de papa, encima el cuero y cubrir con otra capa de papa, decorar con el pico de gallo, el huevo de codorniz, el cebollín y el ají a un lado.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: MOUSSE DE PAPA YEMA DE HUEVO CON MARISCOS (CAMARON, PULPO, CALAMAR) ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA Y SU PROPIA SALSA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y cortada en slices Camarón pelado y cortado Pulpo limpio y cortado en slices Calamar limpio y cortado en slices Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise Hojas de perejil picado en chifonade	Mousse de mariscos con espejo de naranja y limón decorado con camarón, pulpo, calamar, perejil, romero, pensamientos, chips de papa y pimentón.	> Tener cuidado al saltar los mariscos primero el camarón, luego el calamar y por último el pulpo. > Cuidar de no poner mucha gelatina al mousse para que no quede muy duro.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: MOUSSE DE PAPA YEMA DE HUEVO CON MARISCOS (CAMARON, PULPO, CALAMAR) ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA Y SU PROPIA SALSA						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
120	papa	gr	90	75%	\$0.06	\$0.05
45	camarón	gr	40	89%	\$0.30	\$0.27
40	pulpo	gr	40	100%	\$0.35	\$0.35
40	calamar	gr	40	100%	\$0.13	\$0.13
50	crema	ml	50	100%	\$0.16	\$0.16
2	gelatina	gr	2	100%	\$0.06	\$0.06
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
30	cebolla	gr	27	90%	\$0.10	\$0.09
1	romero	gr	1	100%	\$0.03	\$0.03
1	oregano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	tomillo	gr	1	100%	\$0.17	\$0.17
15	aceite	ml	15	100%	\$0.02	\$0.02
15	vino blanco	ml	15	100%	\$0.02	\$0.02
2	pimentón	gr	2	100%	\$0.19	\$0.19
16	jugo de limón	ml	16	100%	\$0.03	\$0.03
30	jugo de naranja	ml	30	100%	\$0.04	\$0.04
8	perejil	gr	4	50%	\$0.05	\$0.03
1	flor pensamientos	gr	1	100%	\$0.00	\$0.00
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA:			380	Costo p porción:		1.66
CANT. PORCIONES:			2 DE 190 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas, procesar con la mitad de la crema, colar y reservar. Saltear la cebolla, el ajo, los mariscos, desglasar con el vino, agregar las especias, la crema, el pimentón, rectificar sal y pimienta, procesar, colar y mezclar con la papa, al último poner la gelatina hidratada poner en molde y llevar al frío. Reducir la naranja con el limón y agregar la gelatina, reservar. Montar el plato poner la reducción como espejo encima el mousse, encima de este los mariscos salteados, la flor, el perejil y el romero, al rededor los chips de papa y en las esquinas una pizca de pimentón.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: RAVIOLIS DE PAPA YEMA DE HUEVO RELLENOS DE ESPINACA, QUESO CREMA Y TOCINO ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA HOLANDESA DE QUESO Y CROCANTES DE TOCINO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada Huevo batido Hojas de espinaca cortadas en chifonade Tocino cortado en brunoise Cebolla cortada en brunoise Hojas de perejil picado en chifonade	Raviolis con salsa holandesa de queso y parmesano, decorados con espinaca, tomate cherry, uvilla, perejil y tocino crocante.	> Tener cuidado al hacer la masa de los raviolis, esta debe tener dureza para que no que no se rompa. > Cuidar al momento de hacer la salsa, poner la mantequilla al último y en pedazos pequeños moviendo constantemente para que no se corte.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: RAVIOLIS DE PAPA YEMA DE HUEVO RELLENOS DE ESPINACA, QUESO CREMA Y TOCINO ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA HOLANDESA DE QUESO Y CROCANTES DE TOCINO						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
125	papa	gr	94	75%	\$0.06	\$0.05
38	harina	gr	38	100%	\$0.04	\$0.04
15	huevo batido	gr	15	100%	\$0.04	\$0.04
70	espinaca	gr	30	43%	\$0.04	\$0.02
40	queso crema	ml	40	100%	\$0.29	\$0.29
27	tocino	gr	27	100%	\$0.33	\$0.33
15	cebolla	gr	15	100%	\$0.18	\$0.18
5	perejil	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
15	mantequilla	gr	15	100%	\$0.03	\$0.03
15	yema de huevo	gr	15	100%	\$0.04	\$0.04
5	jugo de limón	gr	5	100%	\$0.01	\$0.01
5	queso parmesano	ml	5	100%	\$0.09	\$0.09
5	tomate cherry	ml	5	100%	\$0.03	\$0.03
5	uvilla	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
	s/p	ml			\$0.00	
CANT. PRODUCIDA:			314	Costo p porción:		1.19
CANT. PORCIONES:			1 DE 314 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, mezclar con la harina y el huevo batido amasar bien y dar forma a los raviolis, reservar. Saltear la cebolla, el tocino, la espinaca y mezclar el queso crema, salpimentar y rellenar la masa de raviolis, reservar. A baño maría batir el queso crema, agregar la yema sin dejar de batir mezclar el limón y la mantequilla, reservar a una temperatura de 40 C. Cocer los ravioles por 3 min, montar en el plato los raviolis, encima la salsa y el parmesano, decorar con perejil, tocino crocante, tomate cherry, uvilla y espinaca.	

5.2 Tres Platos fuertes



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: LASAÑA MIXTA DE PAPA YEMA DE HUEVO ACOMPAÑADA DE UNA ENSALADA FRESCA DEL CHEF		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada Huevo batido Ajo picado en brunoise Cebolla picada en brunoise y en aros Hojas de albahaca picadas en chifonade Pimiento rojo picado en brunoise Pimiento verde picado en brunoise Queso mozzarella rallado Tomate concasé	Lasaña mixta decorada con hojas de albahaca fritas y acompañada de una ensalada fresca de lechuga, chocho, cebolla y tomate cherry.	> Tener cuidado al hacer la masa de la lasaña esta debe tener dureza para que no se rompa. > Receta complete rica en proteínas por la presencia de pollo y res, además de carbohidratos.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: LASANA MIXTA DE PAPA YEMA DE HUEVO ACOMPAÑADA DE UNA ENSALADA FRESCA DEL CHEF						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
125	papa	gr	94	75%	\$0.06	\$0.05
45	harina	gr	45	100%	\$0.04	\$0.04
15	huevo batido	ml	15	100%	\$0.04	\$0.04
60	carne molida	gr	60	100%	\$0.18	\$0.18
115	pechuga de pollo	gr	60	52%	\$0.61	\$0.32
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
55	cebolla	gr	50	91%	\$0.18	\$0.17
10	albahaca	gr	5	50%	\$0.03	\$0.02
120	tomate	gr	70	58%	\$0.14	\$0.08
50	pasta de tomate	gr	50	100%	\$0.35	\$0.35
20	vino blanco	ml	20	100%	\$0.03	\$0.03
48	pimiento rojo	gr	25	52%	\$0.13	\$0.07
48	pimiento verde	gr	25	52%	\$0.04	\$0.02
30	crema de leche	ml	30	100%	\$0.09	\$0.09
10	aceite	ml	10	100%	\$0.02	\$0.02
15	queso mozzarella	gr	15	100%	\$0.12	\$0.12
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	laurel	gr	1	100%	\$0.04	\$0.04
70	leche	ml	70	100%	\$0.06	\$0.06
7	mantequilla	gr	7	100%	\$0.08	\$0.08
1	nuez moscada	gr	1	100%	\$0.09	\$0.09
20	lechuga	gr	20	100%	\$0.07	\$0.07
15	choclo	gr	15	100%	\$0.03	\$0.03
5	tomate cherry	gr	5	100%	\$0.03	\$0.03
5	queso parmesano	gr	5	100%	\$0.09	\$0.09
	s/p				\$0.00	
CANT. PRODUCIDA:			704	Costo p porción:		2.11
CANT. PORCIONES:			2 DE 352 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, mezclar con la harina y el huevo batido amasar bien y dar forma de pasta para lasaña, reservar. Saltear el ajo, la cebolla, agregar la carne, el vino, las especias, el tomate concasé, la pasta de tomate y la albahaca, rectificar el sabor y reservar. Cocer el pollo y deshilarlo. Saltear el ajo, la cebolla, los pimientos, el pollo, agregar el vino, las especias, la crema, rectificar el sabor y reservar. Mezclar la mantequilla con la harina en un sartén e ir agregando la leche poco a poco, luego la nuez moscada, el laurel, salpimentar y reservar. Amar la lasaña poniendo en un molde primero una capa de pasta, encima un poco de pasta de tomate y el relleno de la carne, encima otra capa de pasta, un poco de salsa bechamel y el relleno del pollo, repetir otra vez este proceso y al final tapar con pasta, con un poco de bechamel, de pasta de tomate, el queso mozzarella y el parmesano, llevar al horno. Montar el plato poniendo a un lado la ensalada fresca de lechuga, los aros de cebolla, el chocho y el tomate cherry y al lado la lasaña decorada con hojas de albahaca fritas.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: COCIDO CUENCANO CON PAPA YEMADE HUEVO, TRIPAS, MONDONGO, MOLLEJAS Y JUDIAS NEGRAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa pelada y picada en slices Ajo picado en brunoise Cebolla paitena picada en brunoise Tomate concase Culantro picado fino Verdeo picado Ají despepitado	Cocido cuencano con papa, despojos y frejol negro decorado con verdeo y salsa de ají.	> Lavar cuidadosamente el mondongo y la tripa primero con limón y agua y luego con leche para sacar el mal olor. > Esta es una sopa bastante contundente por la presencia alta de carbohidratos.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: COCIDO CUENCANO CON PAPA YEMADE HUEVO, TRIPAS, MONDONGO, MOLLEJAS Y JUDIAS NEGRAS						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
100	papa	gr	75	75%	\$0.05	\$0.04
80	tripa	gr	80	100%	\$0.18	\$0.18
80	mondongo	gr	80	100%	\$0.32	\$0.32
80	mollejas	gr	80	100%	\$0.18	\$0.18
80	Judias negras	ml	80	100%	\$0.28	\$0.28
5	ajo	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
50	cebolla paitena	gr	40	80%	\$0.17	\$0.13
86	tomate	gr	50	58%	\$0.10	\$0.06
1	comino	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
5	culantro	gr	5	100%	\$0.01	\$0.01
1	orégano	gr	1	100%	\$0.02	\$0.02
1	laurel	ml	1	100%	\$0.04	\$0.04
5	aceite de color	ml	5	100%	\$0.02	\$0.02
8	verdeo	gr	5	63%	\$0.01	\$0.01
30	ají	gr	23	77%	\$0.05	\$0.04
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA:			508	Costo p porción:		1.28
CANT. PORCIONES:			2	DE 254 gr		
TÉCNICAS:				FOTO		
Cocer el frejol por separado, este debe quedar en agua el día anterior. Cocer por separado también el mondongo, las tripas y las mollejas con una hoja de laurel, un pedazo de cebolla, una rama de culantro y una pizca de sal y pimienta, reservar. Saltear con el aceite de color el ajo, la cebolla, el tomate concasé, e ir agregando los despojos picados, la papas, el frejol, las especias; también agregar un poco del fondo de los despojos y al último el frejol. Cocer el ají, procesarlo con sal y colar, reservar. Montar en un plato sopero grande poniendo el cocido decorado con el verdeo y la salsa de ají alrededor.						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: ROLL DE CUY EN SU PROPIO ALIÑO CON PAPAS YEMA DE HUEVO A LA PARISIEN EN SU SALSA ROJA ACOMPAÑADO DE UNA TIPICA ENSALADA CRIOLLA EN JULIANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cuy deshuesado Papas torneadas en parisien Cebolla paiteña picada en brunoise Cebolla paitena picada en juliana Pimientos cortados en bastones Ajo en rama picado en brunoise Lechuga cortada en juliana Tomate cortado en brunoise. Ají despepitado	Roll de cuy acompañado de papas parisien en salsa roja con una ensalada criolla en juliana y un ají criollo	> El cuchillo debe estar fino para deshuesar el cuy siempre con cuidado y aprovechando al máximo la carne. > Por la presencia del cuy este plato contiene altos niveles de omega 3 y proteínas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: ROLL DE CUY EN SU PROPIO ALIÑO CON PAPAS YEMA DE HUEVO A LA PARISIEN EN SU SALSA ROJA ACOMPAÑADO DE UNA TIPICA ENSALADA CRIOLLA EN JULIANA						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
694	cuy	gr	339	49%	\$8.00	\$3.90
133	papas	gr	100	75%	\$0.07	\$0.05
75	cebolla paiteña	gr	60	80%	\$0.25	\$0.20
97	pimiento verde	gr	50	52%	\$0.08	\$0.04
58	pimiento rojo	gr	30	52%	\$0.16	\$0.08
27	ajo en rama	gr	20	74%	\$0.10	\$0.07
2	comino	gr	2	100%	\$0.02	\$0.02
5	mostaza	gr	5	100%	\$0.02	\$0.02
30	cerveza	ml	30	100%	\$0.04	\$0.04
15	lechuga criolla	gr	15	100%	\$0.01	\$0.01
26	tomate	gr	15	58%	\$0.03	\$0.02
10	jugo de limón	ml	10	100%	\$0.01	\$0.01
30	ají	gr	23	77%	\$0.05	\$0.04
36	tomate de arbol	gr	30	83%	\$0.12	\$0.10
30	aceite de color	ml	30	100%	\$0.10	\$0.10
15	aceite	ml	15	100%	\$0.03	\$0.03
	s/p	gr				
CANT. PRODUCIDA:			774	Costo p porción:		4.73
CANT. PORCIONES:			2 DE 387 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Aliñar el cuy con el ajo, la cebolla, el pimiento, las especias y la cerveza el día anterior, rellenar con los pimientos, llevar al horno y luego al grill. Cocer las papas haciendo primero un refrito con aceite de color, el ajo y la cebolla, salpimentar y reservar. Mezclar para la ensalada la cebolla, la lechuga, el tomate, el limón y el aceite, salpimentar y reservar en el frío. Procesar el tomate de árbol con el ají, luego colar y agregar un poco de limón y aceite, rectificar el sabor y reservar. Montar en un plato redondo grande poniendo el cuy cortado, la ensalada con molde, las papas alrededor con la salsa y el ají.	

5.3 Tres Postres



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: BUÑUELOS DE PAPA YEMA DE HUEVO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS DE TEMPORADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas en slices	Buñuelos de papa decorados con azúcar impalpable, flores comestibles, ralladura de limón y salsa de frutos rojos.	> Tener cuidado al momento de freír los Buñuelos, la temperatura debe ser media para que no queden crudos por dentro.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: BUÑUELOS DE PAPA YEMA DE HUEVO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS DE TEMPORADA						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
170	Papa	gr	128	75%	\$0.09	\$0.06
18	mantequilla	gr	18	100%	\$0.22	\$0.22
20	azúcar impalpable	gr	20	100%	\$0.04	\$0.04
120	huevos	gr	100	83%	\$0.30	\$0.25
2	ralladura de limón	gr	2	100%	\$0.00	\$0.00
1	Esencia de vainilla	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
30	Azúcar granulada	gr	30	100%	\$0.03	\$0.03
100	aceite	gr	100	100%	\$0.21	\$0.21
30	mora	ml	30	100%	\$0.08	\$0.08
60	frambuesa	gr	60	100%	\$1.26	\$1.26
3	flrores comestibles	gr	3	100%	\$0.01	\$0.01
30	harina	ml	30	100%	\$0.03	\$0.03
	sal	gr				
CANT. PRODUCIDA:			422	Costo p porción:		2.20
CANT. PORCIONES:			3 DE 140 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, añadir el azúcar impalpable, la harina, la mantequilla, la ralladura de limón, la esencia de vainilla, una pizca de sal y mezclar, luego agregar un huevo y una yema batiendo constantemente. Batir la clara a punto de nieve y mezclar delicadamente a la preparación anterior, freír a fuego medio y servir inmediatamente. Caramelizar las moras y frambuesas con el azúcar, procesar, colar y reservar. Montar en un plato cuadrado en una esquina los buñuelos y la salsa en la otra esquina y decorar con azúcar impalpable, ralladura de limón, frambuesas y flores.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: STRUDEL DE PAPA YEMA DE HUEVO CON MANZANA Y PERA ACOMPAÑADA DE UNA COMPOTA DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas en slices Papas peladas y cortadas en brunoise Manzana cortada en mirepoix Pera pelada y cortada en mirepoix	Strudel de papa rellena acompañada de compota de papa y decorada con canela y manzana tallada.	> Tener cuidado al momento de mezclar la masa con la hojaldrina estas deben estar con la misma temperatura para obtener un buen resultado.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: STRUDEL DE PAPA YEMA DE HUEVO CON MANZANA Y PERA ACOMPANADA DE UNA COMPOTA DE PAPA						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
180	Papa	gr	135	75%	\$0.09	\$0.07
37	harina	gr	37	100%	\$0.04	\$0.04
45	mantequilla	gr	45	100%	\$0.54	\$0.54
100	hojaldrina	gr	100	100%	\$0.65	\$0.65
138	manzana	gr	130	94%	\$0.28	\$0.26
133	pera	gr	96	72%	\$0.27	\$0.19
75	azúcar	gr	75	100%	\$0.07	\$0.07
25	pasas	gr	25	100%	\$0.12	\$0.12
25	nueces	gr	25	100%	\$0.47	\$0.47
40	miga de pan	ml	40	100%	\$0.09	\$0.09
1	esencia de vainilla	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
10	canela en polvo	gr	10	100%	\$0.16	\$0.16
2	canela rama	ml	2	100%	\$0.06	\$0.06
20	ron		20	100%	\$0.21	\$0.21
5	jugo de limón sutil		5	100%	\$0.02	\$0.02
CANT. PRODUCIDA:			746	Costo p porción:		2.95
CANT. PORCIONES:			3 DE 248 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Cocer las papas y reducir a puré, añadir la harina, un poco de mantequilla y un poco de agua, amasar bien y hacer una bola, cortar cuatro puntas y reservar en el frío, luego estirar las puntas y colocar en el centro la hojaldrina, estirla y hacer seis dobleces, reservar. Hidratar las pasas en el ron. Derretir la mantequilla sobrante y mezclar con la miga, el azúcar, la pera, la manzana, las nueces, las pasas con el ron, la esencia de vainilla y la canela; estirar la masa y poner este relleno en el centro, cortar los bordes para ir trenzando la masa, llevar al horno y sacar para servir. Cocer las papas con un poco de azúcar, el jugo de limón y la rama de canela para la compota, una vez reducido reservar. Montar el plato poniendo el strudel dividido a la mitad y en el medio la compota sobre un pedazo de manzana tallada, decorada con canela en polvo.	



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE

FICHA TECNICA DE: CHESSECAKE CON PAPA YEMA DE HUEVO CON BASE CROCANTE DE GALLETA Y PAPA CON ESPEJO DE MANGO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas y cortadas almidón Papas peladas y cortadas en slices	Chessecake con papa y base de galleta, decorada con un espejo de mango, salsa de mango y flores comestibles.	> Tener cuidado con la temperatura del horno para que no se dañe la preparación. > Postre rico en grasa, azúcar y ácido láctico.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ELABORADA POR: ROBERTO CARDENAS, FERNANDO ZAMORA						
FICHA TECNICA DE: CHESSECAKE CON PAPA YEMA DE HUEVO CON BASE CROCANTE DE GALLETA Y PAPA CON ESPEJO DE MANGO						Fecha
						5/1/2014
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. ESTÁNDAR	PRECIO U	PRECIO C.U
150	papa	gr	113	75%	\$0.08	\$0.06
20	galletas oreo	gr	20	100%	\$0.15	\$0.15
125	queso crema	gr	125	100%	\$0.90	\$0.90
80	azúcar	gr	80	100%	\$0.08	\$0.08
5	jugo de limón amarillo	ml	5	100%	\$0.01	\$0.01
5	ralladura de limón	gr	5	100%	\$0.00	\$0.00
80	crema de leche	ml	80	100%	\$0.28	\$0.28
25	pulpa de mango	ml	25	100%	\$0.04	\$0.04
2	gelatina s/s	gr	2	100%	\$0.06	\$0.06
60	huevo	gr	50	83%	\$0.15	\$0.13
5	mantequilla	gr	5	100%	\$0.06	\$0.06
1	flores comestibles	gr	1	100%	\$0.01	\$0.01
	sal	gr				
CANT. PRODUCIDA:			510	Costo p porción:		1.77
CANT. PORCIONES:			2 DE 255 gr			

TÉCNICAS:	FOTO
Freír las papas y procesar junto con la galleta, la mantequilla y un poco de azúcar, poner en el fondo del molde y llevar al horno. Cocer las papas y procesarlas con la crema de leche, reservar. Batir el queso crema con la preparación anterior, añadir el huevo, el jugo y la ralladura de limón, el huevo y el azúcar, batir fuertemente y agregar sobre la galleta y llevar al horno en temperatura media, sacarlo y reservar. Calentar la pulpa de mango con la crema y un poco de azúcar, añadir la gelatina y poner encima del chessecake, llevar al frío. Montar el plato poniendo una base de galleta molida, encima dividido el chessecake y decorar con pulpa de mango, flores comestibles y una cara de una galleta.	

CONCLUSIONES

Luego de culminar satisfactoriamente las recetas aplicando las técnicas y conceptos de la cocina de autor en un menú completo de tres pasos en el cual hemos utilizados tres variedades de papa cultivadas en el Azuay, consideramos que esta propuesta permite al cocinero pensar más allá de lo tradicional para cambiar las reglas combinando sabores y métodos antiguos con modernos, llevando así nuestra cocina a otro punto de calidad, en donde se exalta las variedades de papa que tenemos.

- La papa uvilla que su cultivo se encuentra en la zona centro de la sierra ecuatoriana, además que esta variedad se puede almacenar por un largo periodo, es de cocción media y de textura poco arenosa.
- La papa chaucha colorada que está localizada en la zona norte y centro de la sierra ecuatoriana, pero su periodo de almacenamiento es de máximo un mes, su cocción es media y su textura es arenosa.
- La papa yema de huevo que se encuentra en la zona norte y centro de la sierra ecuatoriana, su periodo de almacenamiento es uno de los más cortos con tan solo quince días, pero su cocción es una de las más rápidas y es de textura arenosa.
- Finalmente la concepción de las recetas está pensada para que altere los sentidos, en donde el comensal disfrutara paso a paso de esta nueva experiencia; además de contribuir con nuevos conocimientos para profesionales, siendo un avance para nuestras variedades de papa.

RECOMENDACIONES

- La papa uvilla se sugiere utilizar principalmente en preparaciones como purés y frituras, pero también queda bien en sopas y locros; se debe tener mucho cuidado al momento del cultivo ya que es muy susceptible a factores como heladas, lanchas y pudrición. Y para reconocerla en el mercado se debe ver características como color marrón, de forma redonda y con ojos superficiales.
- La papa chaucha colorada se la puede usar principalmente en sopas y cremas, pero también se la consume en purés y en fritura, además que se la puede usar con o sin cascara. Y al momento de la compra se la reconocerá por sus características como color rojo pálido, de forma ovalada con ojos superficiales.
- La papa yema de huevo se la puede usar en una gran cantidad de elaboraciones, principalmente en sopas y locros ya que por su forma y tamaño no es necesario cortarla, también se la usa en purés y rara vez en fritura. Se la puede reconocer en el mercado por su color amarillo intermedio, de forma comprimida con ojos medios y se la debe utilizar en máximo dos semanas.

Su mejor forma de conservación es en un lugar fresco en cajas, estantes o repisas donde se mantengan a bajas temperaturas y pueda circular el aire; se debe procurar no colocarlas en el piso.

Otra forma de conservación para las papas es congelarlas, para lo cual es preferible cocinarlas parcialmente en agua o en aceite, de esta forma se conservaran hasta dos meses sin perder su calidad. Por otra parte en refrigeración es mejor conservarlas cocidas ya que crudas se oscurecen con facilidad y consumirlas máximo dentro de uno o dos días.

También existe un método de preservación en conservas, pero estas papas solo sirven para sopas y guisos ya que durante el proceso de envasado se vuelven muy blandas y cremosas; pero estas se pueden almacenar hasta un año o más.

BIBLIOGRAFÍA

- Adria, Ferran, Juli Soler y Albert Adria. *elBulli 1983-1993 los orígenes*. Barcelona, elBullibooks, 2004.
- Adria, Ferran, Juli Soler y Albert Adria. *elBulli 1994-1997*. Barcelona, elBullibooks, 2003.
- Coffman, James. *Gastronomía profesional para establecimientos e instituciones*. Buenos Aires, Ediciones Marymar, 1975.
- Coll, Jaume. *Carme Ruscateda del plato a la vida*. Barcelona, RBA Libros, 2000.
- Devaux, André et al. *El sector papa en la región andina. Diagnóstico y elementos para una visión estratégica (Bolivia, Ecuador y Perú)*. La paz, Centro Internacional de la Papa, 2010.
- FAO. Año internacional de la papa 2008, nueva luz sobre un tesoro enterrado. Roma, FAO, 2008.
- INIAP. *Raíces y tubérculos andinos: Alternativas para la conservación y uso sostenible en el Ecuador*. Quito, INIAP, 2004.
- Instituto Nacional de Nutrición. *Tabla de composición de los alimentos ecuatorianos*. Quito, Instituto Nacional de Nutrición, 1965.
- Monteros, Cecilia et al. *Las papas nativas en el Ecuador*. Quito, INIAP, 2005.
- Monteros, Cecilia et al. *Cultivares de papas nativas, Catálogo etnobotánico, morfológico, agromómico y calidad*. Quito, INIAP, 2010.
- Monteros, Cecilia et al. *Papas Nativas de la Sierra Centro y Norte del Ecuador: Catálogo etnobotánico, morfológico, agronómico y de calidad*. Quito, INIAP, 2010.
- Mujica Sánchez, Ángel et al, eds. *Memorias. Reunión técnica y taller de formulación de proyecto regional sobre producción y nutrición humana en base a cultivos andinos*. Lima, 1999.

Munsell, Hazelet *al. Composición de algunos alimentos de origen vegetal del Ecuador*. Quito, Instituto Nacional de Nutrición del Ecuador, 1954.

Pérez, Víctor. *Cocina creativa o de autor*. Madrid, Paraninfo, 2013.

Plana, Lourdes y Jose Carlos Capel. *El desafío de la cocina española, tres décadas de evolución*. Barcelona, Lunwerg Editores, 2006.

Pumisacho, Manuel y Stephen Sherwood. *El cultivo de la papa en el Ecuador*. Quito, Abya-Yala, 2002.

Ramírez, Marleni y David E. Williams. *Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*. Cali, IPGRI-Américas, 2003.

Trueba, David. *Como quieras, cuando quieras, donde quieras. En la cocina de Sergi Arola*. Barcelona, RBA Libros, 2002.

Ulloa, Carmen. *Aromas y sabores andinos*. La Paz, Universidad Mayor de San Andrés, 2006.

Universidad de San Martín de Porres. *De los Andes al mundo, sabor y saber. Primer congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos*. Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2005.

Romero, Alejandro. *Cocina de autor y la cocina tradicional*. Internet. abrirunrestaurante.com/la-cocina-tradicional-y-la-cocina-de-autor. Acceso: 10 enero 2014.

GLOSARIO

Bistrós: Pequeños establecimientos que sirven bebidas alcohólicas, café, quesos y otras bebidas. Pueden ser también restaurantes a precios económicos.

Bridar: Consiste en sujetar con un bramante las aves y carnes para que conserven su forma una vez cocidas.

Brunoise: Es una forma de cortar las verduras en pequeños dados (de 1 a 2 mm de lado) sobre una tabla de cortar.

Chifonade: es una técnica culinaria de corte empleada para cortar con un cuchillo ciertas verduras de grandes hojas en tiras alargadas muy finas.

Confitado: Consiste en introducir el género en un tipo de grasa (mantequilla clarificada, aceite de oliva, manteca de cerdo, etc.) y cocinarlo a baja temperatura (entre 60 y 90 °C, dependiendo el género) hasta que este cocinado.

Convección: crea una temperatura uniforme. No se trata de distribuir la temperatura de manera aleatoria, sino que sus ventiladores internos, logran que la temperatura sea la misma, en cada rincón del horno.

Cru: La técnica consiste en sumergir un producto en un líquido y este a su vez envasarlo al vacío, de manera que el líquido ocupa el espacio que hay entre las cavidades del producto. Se obtiene al final un producto cru (de "crudo", porque no se cocina), que no se oxida pero que a la vez parece que está cocido como en un almíbar y al comerlo contiene toda la frescura de un producto recién salido del huerto.

Deconstrucción: La deconstrucción consiste en utilizar y respetar armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, para incluso incrementar la intensidad de su sabor.

Echalots: Es una hortaliza de bulbo que se desarrolla en suelos permeables. Sus caracteres generales son los de la cebolla.

Esterificación: Es una técnica culinaria bastante antigua para la elaboración de ciertos platos en los que se desea imitar una forma, y textura, muy similar a las huevas de pescado. La encapsulación con texturas de gelatina es una técnica que hace que los sabores aparezcan repentinamente en la boca.

Fumet: es un fondo blanco (fondo básico de cocina) hecho a base de pescados y mariscos. Para su elaboración se utilizan espinas y restos de pescado (no vísceras, ya que estas amargan y enturbian el caldo) con alto contenido en gelatina.

Gelificación: Es el procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones.

Juliana: Es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.

Macedonia: Es el que se realiza en dados o cubos de unos 0'5 centímetros, con cierto margen como ya os hemos comentado, pues hay quien define este corte como el de los dados que tienen 0'4 o 0'6 centímetros de lado.

Mirepoix: Es una combinación de verduras cortadas en pequeños dados de aproximadamente 1 cm y medio de sección, empleada para aromatizar salsas, asados, caldos y sopas.

Mise en place: Recopilar ingrediente en sus respectivos recipientes, medir su cantidad y picarlos convenientemente previo a un servicio.

Nouvelle Cousine: Estilo de que fue una reacción a la cuisine classique (cocina clásica) francesa, se basó en platos más livianos y delicados, sin salsas pesadas ni vegetales cocidos en exceso, y le dio una gran importancia a la presentación de las comidas.

Paico: comúnmente llamada epazote o paico en países como Chile, es una planta vivaz aromática, que se usa como condimento.

Papa semilla: Son tubérculos de tamaño pequeño que sirven de semilla para la producción y cultivo de la papa.

Roux: Es la mezcla de harina y grasa que se usa para ligar muchas de las salsas básicas.

Sabayón: El Sabayón se elaboraba en principio con yemas crudas, pero avanzando su elaboración haciéndola más segura y rica, se pasó a elaborar este postre al baño maría.

Salamandra: Se emplea para calentar ingredientes cocinados y darles un último golpe de calor antes de salir al comedor, o bien para tostar, dorar o gratinar ciertos productos

Salteado: El salteado es un método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa o aceite en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.

ANEXOS

Cena de degustación, menú, análisis y calificaciones







*Un poeta y un cocinero
no se diferencian en nada...*

*.. la inspiracion
es el alma de su arte*

MENU DEGUSTACION



ENTRADAS

- Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca.
- Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja.

PLATOS FUERTES

- Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes.
- Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido.

POSTRES

- Flan de papa uvilla y manjar de papa
- Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango

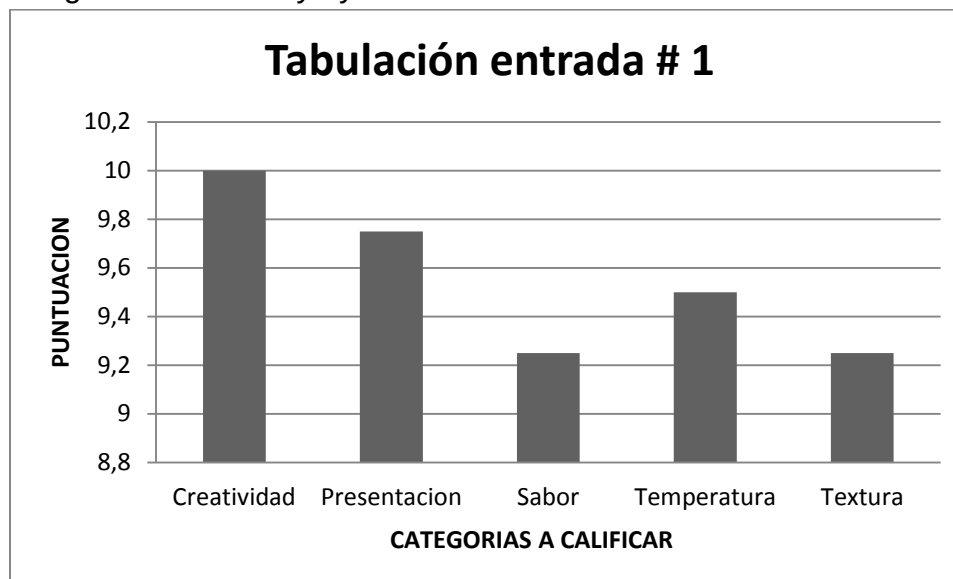


Escuela de Gastronomía 2014

Análisis de la degustación

Entradas

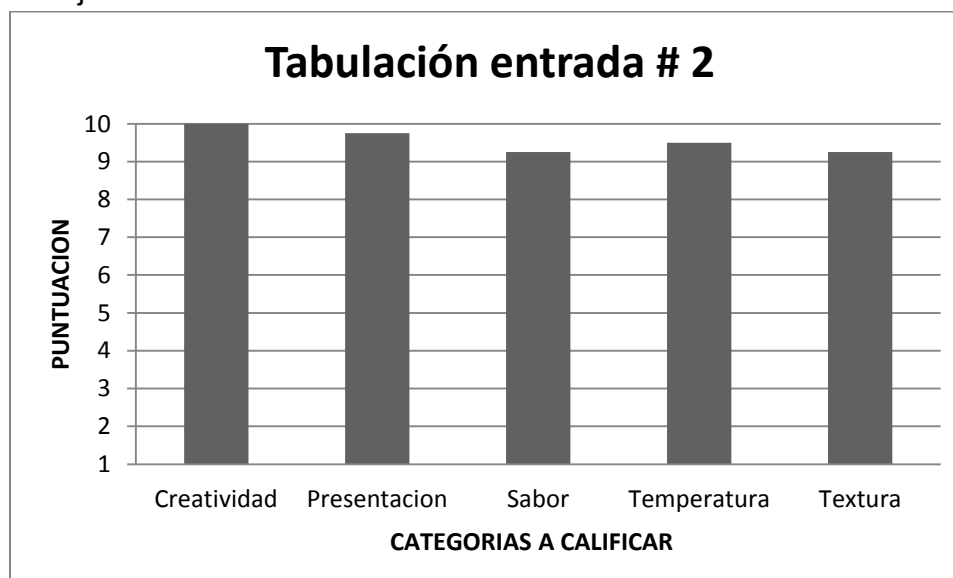
1. Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca



Análisis de la receta:

Un imprevisto en esta receta fue la temperatura, la cual no era la adecuada para el servicio; por lo demás hubo diferentes opiniones en cuanto a la textura y el sabor pero estas no fueron muy significativas por lo que las calificaron de buena manera.

2. Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja

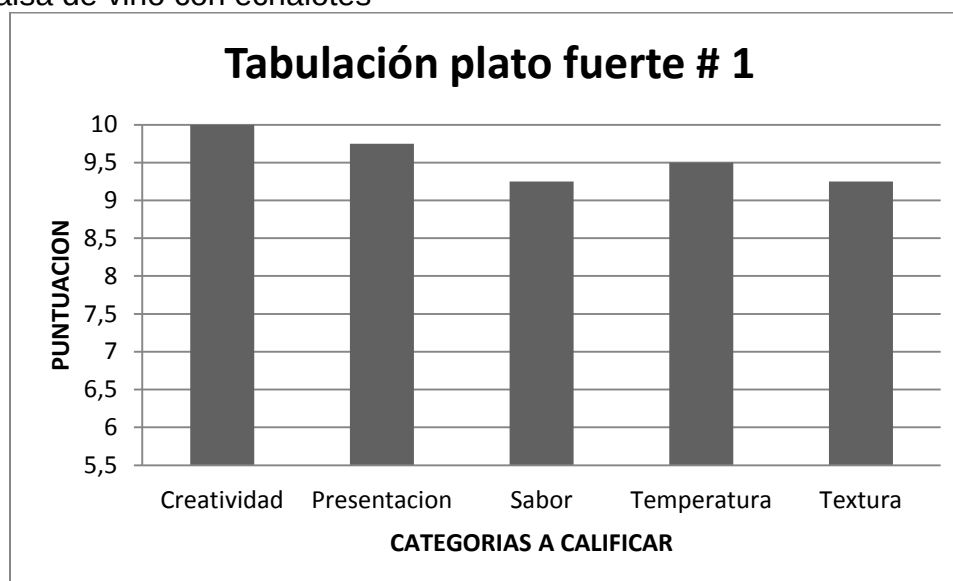


Análisis de la receta:

En esta receta presentamos una idea innovadora, con una mezcla de sabores única que agradó a todos los jueces, recibiendo nada más que excelentes comentarios sobre esta preparación.

Platos Fuertes

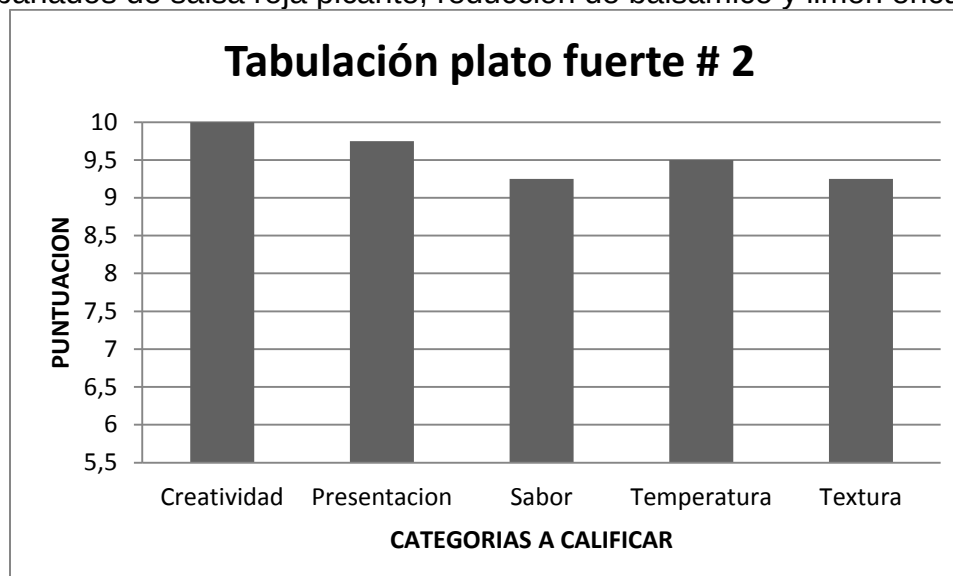
1. Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes



Análisis de la receta:

Esta receta presentada cumplió con nuestras expectativas al momento de crearla, recibiendo de igual manera solo buenas críticas por parte de los jueces.

2. Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido

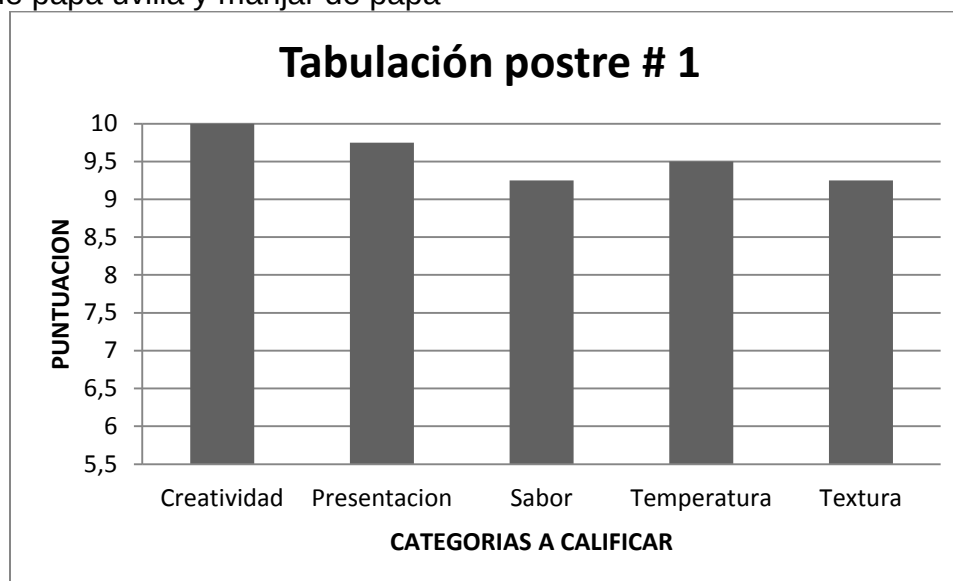


Análisis de la receta:

Esta es una receta de origen peruano a la cual le dimos un toque innovador y creativo, para complacer todos los gustos, y, dio resultado en los jueces ya que recibimos una muy buen apreciación en el puntaje de cada uno de ellos.

Postres

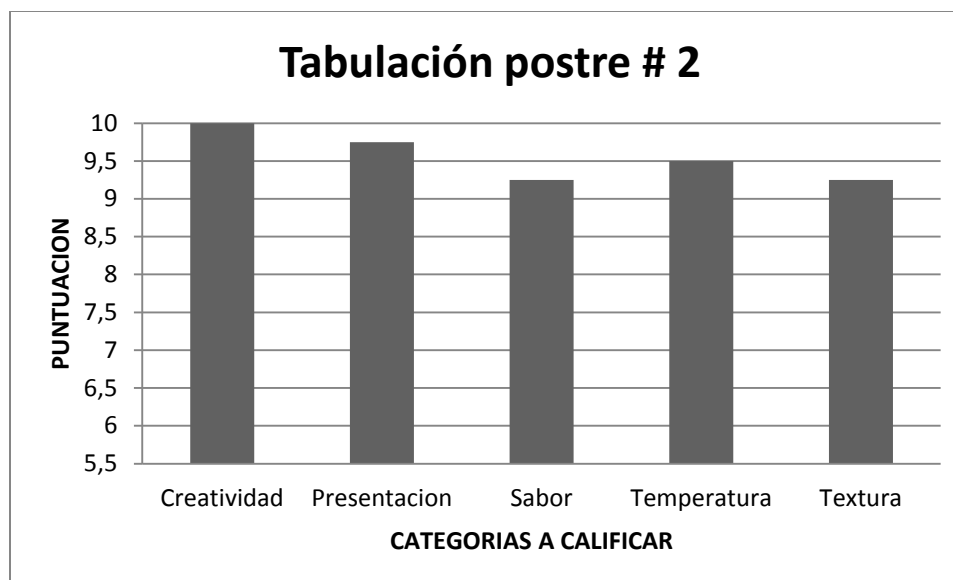
1. Flan de papa uvilla y manjar de papa



Análisis de la receta:

Otra receta innovadora que expone a la papa para usos en el sector de repostería; aparte que gusto mucho a los jueces ya que entre sus comentarios tenemos (muy bueno, muy rico, excelente sabor).

2. Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango



Análisis de la receta:

Esta es otra receta creativa dulce utilizando la papa, en donde los jueces dieron buenas puntuaciones y solo recomendaron un poco de acidez para completar el sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	Excelente
Presentación: montaje y visualización del plato										X	Perfecto
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	Excelente sabor
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado								X			Subir un poco la temperatura del plato
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA								8		40	
TOTAL										48	

JURADO (nombre y apellido – firma): Daniel Armiños

..... Daniel Armiños

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	Es increíble el sabor, el pescado no le está impediendo a la papa.
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA										50	
TOTAL										50	

JURADO (nombre y apellido – firma): Daniela Armitos
Daniela Armitos

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	Muy original
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									X		
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA									9	40	
TOTAL										49	

JURADO (nombre y apellido – firma): *Daniel Armiños*

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado								X			Subió la temperatura en la causa de papa
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA								8		40	
TOTAL										48	

JURADO (nombre y apellido – firma): Daniela Acuña
 Daniela Acuña

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Flan de papa uvilla y manjar de papa

Categoría: Postre

Dificultad: Facil

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									X		Excelente sabor
Temperatura: sensación de frio o calor adecuado									X		
Textura: evaluación sensorial del alimento									X		
SUMA										50	
TOTAL										50	

JURADO (nombre y apellido – firma): Daniel Acuña

Daniel Acuña

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango

Categoría: Postre

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento									X		Sugiero incluir una salsa de queso naemilla.
SUMA									9	40	
TOTAL										49	

JURADO (nombre y apellido – firma): *Daniela Armitos*
Daniela Armitos

Fecha: 08/19/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									X		
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	subir ligeramente la temperatura.
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma):

Marlene Jaramillo

Fecha: 08.11.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	excelente.
Presentación: montaje y visualización del plato										X	Felicidades!
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma):

Marlene Jaramillo

Fecha: 02.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									X		Se mezcló un poco el sabor chebaga y el pollo.
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma):

Marlene Jaramillo

Fecha: 08.11.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	excelente
Presentación: montaje y visualización del plato										X	muy original
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	me encantó
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	perfecta!
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	muy muy bien
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido - firma):

Marlene Jaramila

Fecha: 08.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Flan de papa uvilla y manjar de papa

Categoría: Postre

Dificultad: Facil

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	muy bueno
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										X	muy rico
Temperatura: sensación de frio o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma):

Martine Jaramillo

Fecha: 08.11.01.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango

Categoría: Postre

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										X	
Presentación: montaje y visualización del plato										X	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									X		agregar un poco de azúcar
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										X	
Textura: evaluación sensorial del alimento										X	
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido - firma):

Roberto Carlos Cárdenas Hernández

Fecha: 08.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato									✓		
Presentación: montaje y visualización del plato									✓		
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca								✓			
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado							✓				
Textura: evaluación sensorial del alimento								✓			
SUMA											
TOTAL	41										

JURADO (nombre y apellido – firma): RUBEN HONALGO A

.....

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										✓	
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										✓	
Textura: evaluación sensorial del alimento										✓	
SUMA										50	
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): ROBERTO HINOJOSA A

.....

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									✓		
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA										47	
TOTAL										47	

JURADO (nombre y apellido – firma): ROBERTO HIDALGO A

..... [Firma]

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado										✓	
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA										48	
TOTAL										48	

JURADO (nombre y apellido – firma): RODRIGO HIDALGO A

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Flan de papa uvilla y manjar de papa

Categoría: Postre

Dificultad: Facil

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca										✓	
Temperatura: sensación de frio o calor adecuado										✓	
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA										49	
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): ROSEN HIDALGO A

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango

Categoría: Postre

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									✓		
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA										47	
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): RUBEN HIDALGO A

.....

Fecha: 08/10/2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Crema espesa de papa chaucha colorada y corvina, acompañada de chips de papa, vinagreta de maracuyá y albahaca

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato								✓			
Presentación: montaje y visualización del plato									✓		
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca								✓			
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado								✓			
Textura: evaluación sensorial del alimento								✓			
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres León

Fecha: 8.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Sushi de papa uvilla con aguacate, jengibre, cangrejo artificial, ajonjolí negro con salsa de soja

Categoría: Entrada

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato									✓		
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado								✓			
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres León

Fecha: 8.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Medallones de papa uvilla y pollo rellenos, acompañados de vegetales al vapor y una salsa de vino con echalotes

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato									9		
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									✓		
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres León

Fecha: 8.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Causa de papa uvilla con camarones reventados con fideo de arroz, acompañados de salsa roja picante, reducción de balsámico y limón encurtido

Categoría: Plato fuerte

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato									✓		
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado								✓			
Textura: evaluación sensorial del alimento										✓	
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres León

Fecha: 8.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Flan de papa uvilla y manjar de papa

Categoría: Postre

Dificultad: Facil

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato										✓	
Presentación: montaje y visualización del plato										✓	
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca								✓			
Temperatura: sensación de frio o calor adecuado									✓		
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres LedyFecha: 8.10.2014



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE CALIFICACION PARA LOS JURADOS

Nombre del plato: Cheesecake de papa yema de huevo con base crocante de galleta y papa, con espejo de mango

Categoría: Postre

Dificultad: Media

Puntaje: Mínimo de 1 a máximo de 10

CATEGORIAS A CALIFICAR	PUNTUACION										COMENTARIOS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Creatividad: originalidad en el plato									✓		
Presentación: montaje y visualización del plato									✓		
Sabor: impresión que causa el alimento en la boca									✓		
Temperatura: sensación de frío o calor adecuado									✓		
Textura: evaluación sensorial del alimento									✓		
SUMA											
TOTAL											

JURADO (nombre y apellido – firma): Leonardo Torres León

Fecha: 8.10.2014

*¡ Muy buen trabajo !
¡ Felicitaciones !*