



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA HOSTERÍA CASA
ZULEM DEL CANTÓN ATACAMES PARROQUIA TONSUPA AÑO
2014”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Gabriela Alejandra Espín Oleas

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Ing. Silvia Tapia Segura

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado **“PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA HOSTERÍA CASA ZULEM DEL CANTÓN ATACAMES PARROQUIA TONSUPA AÑO 2014”**, de responsabilidad de la señora Gabriela Alejandra Espín Oleas fue revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Silvia Tapia

DIRECTORA DE TESIS

Lcdo. Manuel Jaramillo

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 04 de Marzo del 2015

DEDICATORIA

A Dios y mi Virgen por haberme brindado la fortaleza que necesitaba para concluir esta etapa de mi vida, a mi padre por sus consejos y a mi madre en especial por su amor y apoyo incondicional, de igual manera a mis hermanos y sobrinos, a mi esposo por su cariño y apoyo de todos los días y en especial para mi hijo Julito, que es mi inspiración para salir adelante día a día.

AGRADECIMIENTO

Agradezco de todo corazón, primero a Dios por brindarme el entusiasmo y la alegría para salir adelante.

A mis amados padres, por haberme dado su amor, su paciencia y apoyo incondicional en cada momento de mi vida.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por darme la oportunidad de formarme como un profesional de calidad.

A mis queridos maestros por impartirme sus conocimientos no sólo teóricos o prácticos, sino también como seres humanos, para poder ser excelentes profesionales con ética y calidad humana.

Gracias también a mi querido esposo por creer en mí y darme ánimo cuando más lo necesitaba.

A mis hermanos y sobrinos, por su cariño y respaldo durante toda mi vida.

A mi tía Hilda por su confianza y ayuda

Y a todas esas personas que de una u otra manera siempre estuvieron listas para brindarme su ayuda, ahora me toca devolver un poquito de todo lo inmenso que me han otorgado, mil gracias.

RESUMEN

Se realizó una investigación no experimental, descriptiva, con el objetivo de elaborar una propuesta gastronómica para la Hostería Casa Zulem del Cantón Atacames parroquia Tonsupa, mediante la innovación de una carta, montaje correcto de los platos y aplicación correcta de las técnicas culinarias. Para la elaboración de la propuesta se realizó un diagnóstico de la hostería, considerando oportuno realizar un manual de procedimientos práctico y de fácil comprensión para el personal de producción y servicio, en el cual consta, las normas básicas de la cocina, como higiene en restauración, recepción y almacenamiento de materia prima, métodos de cocción y técnicas culinarias, atención al cliente, además de las recetas estandarizadas donde se encuentra, los ingredientes, la cantidad, el procedimiento con su técnica y el montaje que se debe realizar para las distintas preparaciones, además se incorporaron nuevos platillos, con su respectiva receta costeada. Este estudio resulta de mucha utilidad para la hostería Casa Zulem, porque contribuirá a que el personal de producción y servicio proporcionen un servicio de calidad en el restaurante y por tanto garanticen la satisfacción de las necesidades del cliente.

SUMMARY

This research had as objective to carry out a gastronomical proposal for “Casa Zulem” Hostal, whit menú innovation, correct dish setting and application of culinary techniques.

For elaborating the proposal a diagnosis of the hostel was done, considering to make a manual of practical procedures and easy understanding to the staff of products and services, in this manual there are basic cooking standards such as: higiene, recepción and raw material storage, cooking methods, culinary techniques, customer’s service and standardized récpes where there are ingredients, quantity, the procedure with its technique and mounting that must be performed for different preparations, besides new récpes are added with its respective paid récipe, and the design of the new menú was done.

Obtained results are totally useful for “ Casa Zulem” because of its contribution to the staff responsible of products and services for providing a qualified attention in the restaurant and through them warranty the customers satisfaction.

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	3
A.	GENERAL.....	3
B.	ESPECÍFICOS	3
III.	MARCO TEÓRICO.....	4
1.	GASTRONOMÍA	4
1.2.	CORRIENTES CULINARIAS ACTUALES	6
1.2.1.	NOUVELLE CUISINE.....	6
1.2.2.	COCINA DE VANGUARDIA	6
1.2.3.	COCINA DE AUTOR	7
1.2.4.	COCINA DE FUSIÓN	7
1.2.5.	COCINA MOLECULAR.....	7
1.2.6.	DECONSTRUCCIÓN	8
1.3.	GASTRONOMÍA DE ECUADOR.....	8
1.3.1.	GASTRONOMÍA DE LA COSTA	9
1.3.2.	GASTRONOMÍA DE LA SIERRA.....	10
1.3.3.	GASTRONOMÍA DE LA AMAZONÍA	10
2.	TÉCNICAS CULINARIAS	11
2.1.	COCCIÓN EN SECO, COCCIÓN EN MEDIO AÉREO O POR CONCENTRACIÓN	12
2.2.	COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO O HÚMEDO	13
2.3.	COCCIÓN EN MEDIO GRASO	14
2.4.	COCCIÓN MIXTA O COMBINADA	15
3.	EL MENÚ.....	16
3.1.	IMPORTANCIA DEL MENÚ.....	16
3.2.	TIPOS DE MENÚ.....	17
3.2.1.	MENÚ DE DESAYUNOS.....	17
3.2.2.	MENÚ DE ALMUERZO	17
3.2.3.	MENÚ DEGUSTACIÓN	17
3.2.4.	MENÚ DE CÓCTEL.....	18
3.2.5.	MENÚ DE BANQUETES	18
3.2.6.	MENÚ CONCERTADO	18
3.2.7.	MENÚ INFANTIL	19

3.2.8.	MENÚ DE JORNADAS GASTRONÓMICAS	19
3.2.9.	MENÚ DIETÉTICO	19
3.2.10.	MENÚ-CARTA	19
4.	CARTA.....	20
4.1.	TIPOS DE CARTA	20
4.1.1.	CARTA DE POSTRES	20
4.1.2.	CARTA DE VINOS	21
4.1.3.	CARTA DE BEBIDAS.....	21
4.1.4.	CARTA DE CAFETERÍA.....	21
4.1.5.	CARTA DEL ROOM-SERVICE.....	21
4.2.	DISEÑO DE LA CARTA	21
4.3.	REDACCIÓN DE LA CARTA	22
4.4.	PROMOCIÓN DE LA CARTA.....	23
4.5.	PRESENTACIÓN Y MONTAJE DE PLATOS	24
5.	COCTELERÍA.....	25
6.	SERVICIO GASTRONÓMICO	26
6.1.	CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	28
IV.	MARCO LEGAL.....	31
1.	LEY ORGÁNICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR	31
1.2.	DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS CONSUMIDORES.....	31
1.3.	REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD Y SU CONTENIDO	32
2.	ASPECTO LEGAL DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM.....	32
V.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS:	33
VI.	METODOLOGÍA.....	34
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	34
B.	VARIABLES.....	35
1.	Identificación	35
2.	Definición:	35
3.	Operacionalización:.....	37
3.	Innovación de la carta	37
C.-	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
D.-	GRUPO DE ESTUDIO	38
E.-	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	38
VII.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40

2.1.	ANÁLISIS SITUACIONAL FODA DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM.....	40
2.2.	Encuesta dirigida a los clientes de la Hostería Casa Zulem.....	46
2.3.	ENTREVISTA DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM.....	61
2.3.1.	CRÍTICA DE LA ENTREVISTA:.....	64
2.4.	FICHA DE OBSERVACIÓN.....	65
VIII.	PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA HOSTERÍA CASA ZULEM.....	69
3.	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA HOSTERÍA CASA ZULEM.....	70
3.1.	DISEÑO DE LA CARTA.....	115
3.2.	COSTOS DE LAS RECETAS.....	116
IX.	CONCLUSIONES:.....	128
X.	RECOMENDACIONES:.....	130
XI.	BIBLIOGRAFÍA.....	131
XII.	ANEXOS.....	134

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Conceptos de Gastronomía por varios autores	4
Tabla 2: FODA de la Hostería Casa Zulem	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 3: FODA de la Hostería Casa Zulem	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 4: Frecuencia de visita a la hostería Casa Zulem.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 5: Calidad de la estancia en la hostería	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 6: Presentación personal y trato del personal de servicio .	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 7: Utilización del servicio del restaurante en la hostería....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 8: Calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem.	51
Tabla 9: Montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 10: Consideraciones al consumir en un restaurante	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 11: Preferencias al hacer turismo en la Costa ecuatoriana.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 12: ¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 13: ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?	¡Error! Marcador no definido.

Tabla 14: Normas del área de producción o cocina . **¡Error! Marcador no definido.**

Tabla 15: Normas del área de servicio o restaurante **¡Error! Marcador no definido.**

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Mapa de ubicación de la Hostería Casa Zulem 34

Gráfico 2: Descripción de procedimientos **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 3: Frecuencia de visita a la hostería Casa Zulem **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 4: Calidad de la estancia en la hostería **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 5: Presentación personal y trato del personal de servicio **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 6: Utilización del servicio del restaurante en la hostería **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 7: Calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem..... **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 8: Montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería..... **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 9: Consideraciones al consumir en un restaurante..... 55

Gráfico 10: Preferencias al hacer turismo en la Costa ecuatoriana **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 11: ¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos? **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 12: ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas? **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 13: Normas del área de producción o cocina..... **¡Error! Marcador no definido.**

Gráfico 14: Normas del área de servicio o restaurante..... **¡Error! Marcador no definido.**

I. INTRODUCCIÓN

La calidad en el servicio de las empresas de alimentación es el elemento más importante que deben tener en cuenta los establecimientos que se dedican a expender alimentos y bebidas ya que se trata de satisfacer los deseos y necesidades del cliente para de esta manera cumplir con sus expectativas.

En el servicio de hostelería en nuestro país, una parte clave del turismo es la gastronomía ya que la alimentación es parte integrante y fundamental, los hoteles, restaurantes y emprendimientos del sector turístico ecuatoriano, invierten cada vez más en sus departamentos de alimentos y bebidas.

Algunos restaurantes de la costa ecuatoriana en este caso en la provincia de Esmeraldas, en la parroquia de Tonsupa al ser empíricos, no tienen el conocimiento adecuado para dar un servicio gastronómico que sea de calidad, de esta manera no se aprovecha su cultura gastronómica en su totalidad, a pesar de que las preparaciones culinarias tengan un delicioso sabor.

La falta de conocimiento en técnicas culinarias y nuevas tendencias en cuanto a cocina de vanguardia, influye en una indebida presentación de los platos y aplicación incorrecta de las técnicas de cocina.

Mantener una carta sin variación desde el inicio de la operación de un restaurante, ocasiona insatisfacción de las necesidades del cliente, en especial de aquellos que requieren consumir recetas ya sea en mariscos como en carnes blancas o rojas.

Es por eso que la propuesta gastronómica para la Hostería Casa Zulem, resulta de mucha utilidad para mejorar las técnicas y presentación de las

preparaciones, ahorrando de esta manera el tiempo de trabajo y dando un montaje correcto y atractivo en las preparaciones de cada menú.

Además se mejorará las recetas no sólo en cuanto a mariscos, sino también se realizará una innovación en la carta en donde se incorporarán platillos nuevos para las personas que no gustan de los productos del mar, además de bebidas como cocteles y postres.

Esta investigación permitirá que el personal pueda conocer y utilizar las técnicas culinarias, las mismas que darán como resultado un menor desperdicio de recursos, y a la vez también se enfocará en la calidad del servicio, todo esto será un aporte para ampliar la oferta gastronómica existente, creando nuevas fuentes de trabajo para sus habitantes y consecuentemente mejorar la economía local.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Elaborar una propuesta gastronómica para la Hostería Casa Zulem del cantón Atacames parroquia Tonsupa.

B. ESPECÍFICOS

- Diagnosticar el servicio gastronómico que oferta la hostería Casa Zulem.
- Estandarizar los procesos para la preparación de alimentos, en las recetas existentes y creadas, así como los montajes, a través de un manual de procedimientos.
- Innovar la carta con la presentación de una nueva oferta gastronómica y un montaje atractivo de los platos.

III. MARCO TEÓRICO

1. GASTRONOMÍA

La gastronomía es la combinación de arte y ciencia poniendo como figura principal a la comida y la relación del hombre con su alimentación y el medio que le rodea, no solo se trata de conocer las técnicas culinarias sino de apreciar una infinidad de sabores y colores que combinados llegan a convertirse en una obra maestra para los sentidos, porque la comida va ingresando por la vista, se apetece poco a poco por el olfato, se siente su textura en todo el paladar, y se reafirma en las papilas gustativas el sabor de cada alimento, incluso el oído, al escuchar el crujido de la preparación. A continuación en la siguiente tabla se presentará algunos conceptos de gastronomía de varios autores:

Tabla 1: Conceptos de Gastronomía por varios autores

TABLA N° 01-(a)

NOMBRE: Conceptos de Gastronomía por varios autores

AUTOR	CONCEPTO	PALABRAS CLAVES
(González, 2010)	Para Ferran la gastronomía implica en que el comensal use y aplique todos sus sentidos; esto es, utilizar tanto la vista, el aroma y el gusto	Sentidos

Tabla N°1-(b)

AUTOR	CONCEPTO	PALABRAS CLAVES
(abc, 2014)	La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país.	Particular y privativa.
Ofertas Gastronómicas (López, Carabias, & Díaz, 2011)	Según Magna, Enciclopedia Universal, editada por Carroggio, S.A. de Ediciones, la gastronomía es el arte de comer bien, no necesariamente desde el punto de vista dietético, sino sobre todo desde el estético. Implica todos los aspectos de la culinaria y denota los aspectos del comer que tiene cada cultura.	Arte y cultura

1.2. CORRIENTES CULINARIAS ACTUALES

Como dice (López, Carabias, & Díaz, 2011) La cocina ha cambiado mucho a lo largo de los siglos. Sin duda el siglo XXI ha dejado huella en la historia por el surgimiento de un sinfín de corrientes culinarias, muchas de ellas abanderadas por cocineros españoles tales como Ferran Adriá, Juan Mari Arzak entre otros, que han revolucionado los fogones con nuevas técnicas, ingredientes y presentaciones.

A continuación se desarrollarán los nuevos movimientos gastronómicos que han surgido en los últimos años:

1.2.1. NOUVELLE CUISINE

Floreció en los años 70, iniciada por Fernand Point y Paul Bocuse. Surgió con la necesidad de renovar las técnicas culinarias y hacerlas más simples, hacer que los platillos sean más atractivos y frescos, lo que se buscó con esta cocina es encontrar el sabor original de la misma, crear platos atractivos con un montaje correcto, decoración y vajilla adecuada, además es importante obtener platos menos pesados calóricamente, se la considera con el punto de partida de lo que hoy en día conocemos como cocina moderna. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

1.2.2. COCINA DE VANGUARDIA

Entre los pioneros se destacan Juan Mari Arzak, Berasategui, Anduriz y por supuesto no podemos olvidarnos de Ferran Adria; presentan platos innovadores que buscan explorar, innovar y recrear, creando nuevas texturas y formas, aprovechando al máximo la materia prima, convirtiendo a la cocina en

un centro de investigación constante, velando por el mínimo detalle y averiguando por una mejora constante y creatividad. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

1.2.3. COCINA DE AUTOR

Encaja dentro de la cocina de vanguardia, en donde el cocinero es libre de crear lo que desee, innovando con su propia manera de presentar sus platillos, creando cierta predilección con su marca. Es el extremo de la cocina de vanguardia. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

1.2.4. COCINA DE FUSIÓN

Se fundamenta en combinar las diferentes culturas, ya sea de cualquier lugar del mundo, productos de mar o tierra y utilizando también los productos autóctonos de la cultura ancestral, buscando nuevos productos e introduciéndolos a los platillos con nuevas técnicas. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

1.2.5. COCINA MOLECULAR

El científico francés Hervé This y el físico húngaro Niholas Kurti, fueron los precursores en aplicar la química a los alimentos en los 70. Se basa en la combinación de fenómenos físico-químicos de los alimentos, que se encuentran implicados en la culinaria, esto ha unido a cocineros y científicos con la finalidad de obtener avances gastronómicos notables gracias a la introducción de aspectos más propios de un laboratorio de química: precisión en la medición de masas, volúmenes, temperaturas y tiempos, control de

parámetros de operación, búsqueda y utilización de nuevos productos e introducción de nuevas técnicas operativas.

1.2.6. DECONSTRUCCIÓN

Se empezó a aplicar en los años 80 y fue Ferrán quien la hizo popular, como fundador de esta técnica, la define de esta manera “consiste en utilizar armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor”. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

1.3. GASTRONOMÍA DE ECUADOR

Ecuador un país pequeño pero tan rico en cultura que se ha convertido en uno de los 17 países más diversos del mundo, no sólo por su gente, sus exquisitos paisajes y por estar rodeado de montañas, nevados, selva y bosques, miles de especies de flora y fauna, playas y mar, islas únicas, todo en un solo lugar, sino también por la riqueza en su cultura gastronómica que se ha desarrollado desde tiempos en que los indígenas se alimentaban de productos nativos como la papa, la yuca y el maíz y se complementa con el mestizaje que incluyó las preparaciones de carne de cerdo, lácteos, coco, banano, especias, entre otros.

La biodiversidad y fertilidad de su tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares y cultura ancestral hacen de nuestro país un territorio con riqueza culinaria única. Cada una de las cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonía y región Insular) y provincias de nuestro país se caracteriza por una variedad de platos y bebidas que demuestran la riqueza de nuestro país y la cultura de su gente, promocionando a nuestro país como un potencial destino

culinario. Por lo tanto como no estar orgullosos de nuestra tierra y de la riqueza que se ofrece en todo sentido. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)

1.3.1. GASTRONOMÍA DE LA COSTA

La comida de la costa ecuatoriana es muy variada y realmente deliciosa, cuenta con una extensa cantidad de productos entre los más conocidos sus frutas tropicales como piña, papaya, sandía, coco, mamey, lima entre otros; los diferentes tipos de verde con los que se puede hacer desde un rico bolón para un buen desayuno costeño hasta una cazuela, sango, corviche o empanada de verde, otro producto que se destaca es la yuca con la que se prepara los reconocidos muchines y lo más importante los destacados productos del mar, que van desde una inmensa variedad de pescado como la corvina, picudo, rabudo, caritas, albacora entre otros, hasta los apetecidos crustáceos como langostinos, camarones, langostas y cangrejos sin olvidarnos del pulpo, calamar y la concha que complementan la gran riqueza de nuestra gastronomía costeña, con estos productos podemos preparar una infinidad de platos entre los principales se encuentra el encebollado a base de albacora, la sopa marinera, el encocado de mariscos, camarones al ajillo, chicharrón de pescado, bandeja marinera en la que se encontrará la mayoría de delicias del mar acompañada de unos crocantes patacones, arroz marinero, y un ícono de la gastronomía costeña el cebiche ya sea de camarón, concha, pescado, calamar o mixto, esta delicia culinaria es preparada en el Ecuador como en ningún otro país dejando una huella de sabor que hace de este producto un símbolo de la cocina ecuatoriana.

1.3.2. GASTRONOMÍA DE LA SIERRA

La serranía ecuatoriana posee una cultura ancestral extensa que se ha ido impartiendo de generación en generación pero al mismo tiempo se ha ido perdiendo, entre los productos más destacados podemos mencionar al maíz con sus distintas clases ya sea para hacer un tostado crocante o un choclito tierno con queso, el mote tan consumido en la provincia del Azuay con el que preparan el mote pillo, habas, mellocos y papas con las que se preparan los más deliciosos locros, molo y llapingachos con chorizo. Otro tipo de preparaciones a base de carne de cerdo como la fritada, el destacado hornado de la ciudad de Riobamba, chivo en un jugoso seco, carne de res para preparar churrascos y las deliciosas cecinas en la provincia de Loja, además de otras preparaciones como humitas, tamales, tortillas en piedra entre otras que realzan nuestro patrimonio cultural gastronómico. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)

1.3.3. GASTRONOMÍA DE LA AMAZONÍA

En la región Amazónica se encuentra una variedad de platos exóticos por su multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero pero muy popular entre los nativos. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, cocona, borojó, chonta, entre otras. Los animales más consumidos son mono, tortuga, guanta, chontacuro (gusano de chonta), hormigas culonas, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano.

Existen platos tradicionales como el ayampaco, el maito, el seco de guanta, los chontacuros asados, el pan de yuca, entre otros alimentos y bebidas exóticas que hacen único este bello rincón del Ecuador. (Valladolid, 2012)

2. TÉCNICAS CULINARIAS

Es un conjunto de procedimientos aplicados a los alimentos para hacerlos digeribles, conservarlos y mejorar su sabor, las técnicas de cocina no sólo se engloba en la correcta utilización de herramientas o la aplicación correcta de métodos de cocción sino que implica también la correcta manipulación de los alimentos es decir respetar las normas básicas de higiene al aplicar cada técnica, evitando de esta manera cualquier riesgo de contaminación y garantizando la calidad alimentaria.

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto, su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza: Cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa). (Gastronomía&Cía, Los métodos de cocción, 2008).

2.1. COCCIÓN EN SECO, COCCIÓN EN MEDIO AÉREO O POR CONCENTRACIÓN

Al horno: Es una técnica empleada para mantener la jugosidad de cualquier género cárnico que se vaya a someter, además se concentran todos los sabores y otorga un gran sabor a las preparaciones.

A la plancha: Como dice su nombre es una técnica que se emplea en la plancha, para sellar el género cárnico por fuera de esta manera dorarlo y mantenerlo jugoso.

A la parrilla o grill: Es someter a un género a un intenso calor que proporciona un sabor único en las preparaciones, y hace que en el caso de ser carnes queden crujientes y jugosas, es importante adobarlas antes de someterlas a cocción, aunque las famosas parrilladas argentinas sólo utilizan sal en grano y para acompañar distintos chimichurris. (Wright & Treuillé, 1997)

Gratinar: es una técnica culinaria aplicada sobre los alimentos que son cocinados al horno. La técnica consiste en exponer la capa externa del alimento a una fuente intensa de calor con el objeto de que ponga crujiente y dorada. La finalidad del gratinado es la de elaborar una capa externa que proteja y mantenga al alimento cocinado en sus aromas.

Baño maría: Es un método de cocción con el que se proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuezan mediante esta técnica, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante.

El baño maría consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar dentro de otro recipiente mayor que contiene agua, éste se lleva al fuego y es el agua el hilo conductor que dará calor indirecto al contenido del

recipiente de menor tamaño, cocinándolo de forma homogénea.
(Gastronomía&Cía, Los métodos de cocción, 2008)

2.2. COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO O HÚMEDO

Hervir: Es uno de los métodos de cocción en medio acuoso o de cocción húmeda más antiguos y utilizados, consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en un líquido puede ser leche, caldo o vino durante cierto tiempo, este dependerá de los alimentos a cocinar.

Blanquear: Es una cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento. Al blanquear los vegetales, evitamos que se oscurezcan, pierdan textura, aromas y vitaminas bloqueando las enzimas interiores que se liberan al cortar o pelar los vegetales.

Escalfar o pochar: Es una técnica de cocina mediante la cual los alimentos se calientan en un líquido (puede ser un caldo, un consomé, leche o simplemente agua) mientras se agita lentamente, no alcanzando nunca durante el proceso el punto de ebullición (punto mijoter - 80 °C), esta es la diferencia fundamental que posee con el escaldado.

Cocción al vapor: Es un método de cocción elegido por quienes cuidan su salud, ya que no requiere aceites, por lo que tiene un menor contenido de grasa. La cocción al vapor también da como resultado comidas más nutritivas que el hervor, ya que destruye menos nutrientes y pierde menos en el agua

que luego se descarta. La cocción al vapor se realiza primero hirviendo agua, lo que genera vapor.

Cocción en blanco: Es una técnica que se utiliza para las verduras que se oxidan al contacto con el oxígeno del aire, este tipo de cocción evita que adquieran ese tono oscuro que aparece tras limpiar y trocear los vegetales susceptibles a la oxidación.

La cocción en caldo blanco se basa en proporcionar un medio rico en ácido y almidón, por lo tanto, el caldo blanco se hace con una mezcla de agua, harina y zumo de limón. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Cocción en caldo blanco, 2008)

2.3. COCCIÓN EN MEDIO GRASO

Freír: Es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente. La temperatura del aceite es importantísima ya que si es demasiado baja el alimento se impregna de la grasa y el alimento queda blando y si es demasiado alta se fríe demasiado a prisa y puede quedar crudo en su interior, las ventajas de esta técnica es la crocancia que proporciona a sus alimentos y le agrega un sabor especial. (Wright & Treuillé, 1997)

Rehogar y sofreír: Dos técnicas cuya principal diferencia radica en la temperatura. En ambos casos hay también la diferencia de la temperatura frente al salteado o la fritura, estos métodos de cocción superan los 100° C, tanto el rehogado como el sofrito, se aplica generalmente a las verduras antes de hacer un guiso, una salsa u otro tipo de elaboración que después tendrá una

larga cocción. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Rehogar y sofreír, 2009).

Saltear: (en francés: Sauté) es un método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasas en un sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta. Sauter significa "saltar" en francés y con ello se viene a indicar el principal proceso durante el método de cocinado.

Dorar: Se refiere a la cocción de un alimento hasta dejarlo con un bonito color "dorado" (áureo). Se suele aplicar generalmente a las carnes asadas, en particular para caramelizar la parte externa la operación de tostado es breve y se emplea un medio graso: aceite o mantequilla a muy alta temperatura.

2.4. COCCIÓN MIXTA O COMBINADA

Guisar: Es la combinación de la cocción en medio graso y la cocción en medio acuoso, que como indicábamos, en primer lugar se rehogan los ingredientes, después se mojan con un caldo o salsa, y tapando la cazuela, posteriormente se le da una cocción lenta y prolongada. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Guisar, 2009).

Estofar: Un estofado es un proceso culinario de cocción de un alimento (inicialmente crudo) es sometido a fuego lento en un recipiente cerrado. El guiso realizado mediante esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los sabores y aromas de los alimentos cocinados.

Brasear: Es una técnica culinaria combinada, generalmente se compone de dos pasos utilizando el método de calor seco y el húmedo, es guisar un alimento en su propio jugo, a fuego lento.

3. EL MENÚ

Es un conjunto de platos ofertados por un restaurante bajo un precio determinado, es la oferta básica que agrupa, por lo general toda la oferta del establecimiento, la palabra menú es un vocablo francés que empezó a utilizarse en París en el siglo XVIII cuando aparecieron los primeros restaurantes, el francés lo tomó del latín minutus (pequeño) que se refería a una pequeña lista. (López, Carabias, & Díaz, 2011), (Raya, José; Izquierdo Santiago, 2007)

3.1. IMPORTANCIA DEL MENÚ.

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

La mayoría de los platos más comunes de un mercado son aquellos que estimulan varios sentidos al mismo tiempo: el olfato, el gusto y el apetito.

Un menú muy limitado puede resultar suficiente para satisfacer el mercado mientras no se tenga demasiada competencia. Si el área se poblase con más restaurantes, podrían agregarse nuevos platos para atraer una mayor clientela. El menú determina cuál será el equipamiento de cocina necesario. (Gispert, Vidal, & Millán, 2003)

3.2. TIPOS DE MENÚ

3.2.1. MENÚ DE DESAYUNOS

El desayuno es la primera comida del día y considerada por muchos como la más importante, ya que nos provee de energía para realizar nuestras obligaciones diarias, por lo que muchos establecimientos ofrecen este tipo de menú de acuerdo a las siguientes tendencias: desayuno continental, desayuno americano o desayuno bufé que tiene la ventaja de simplificar el servicio, además que la oferta tiene más variedad y es más atractiva. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008)

3.2.2. MENÚ DE ALMUERZO

Es el que se sirve al mediodía puede variar mucho según la categoría y modalidad del establecimiento y, por regla general, suele estar formado por dos o tres grupos de platos con varias opciones dentro de cada grupo, de manera que el cliente pueda elegir y conformar su menú, este menú debe ser variado y dietéticamente equilibrado. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008)

3.2.3. MENÚ DEGUSTACIÓN

Este menú se basa en la cata de diferentes alimentos, componiéndose de varios platos de la carta, de manera que el cliente pruebe una diversidad de elaboraciones en pequeñas cantidades, suele tener un precio elevado, y lo primordial es mantener la estética y armonización de las preparaciones.

3.2.4. MENÚ DE CÓCTEL

Es una oferta gastronómica especial destinada a ofrecer pequeñas elaboraciones saladas, calientes o frías, y dulces, acompañadas de bebidas. Este menú se sirve antes de un almuerzo o de una comida (cena), pero en ningún caso sustituye a ninguna de ellas.

Los productos ofrecidos en este tipo de menú pueden ser: frutos secos, aceitunas, patatas rejilla, patatas chips, canapés variados, sándwiches, tartaletas rellenas, croquetas, charcutería. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008), (López, Carabias, & Díaz, 2011)

3.2.5. MENÚ DE BANQUETES

Es aquel menú que se realiza para realzar los eventos especiales, ya que debe cuidarse al máximo todos los detalles porque se trata de un producto que resulta muy rentable para las empresas de hostelería, suele tener un precio fijo y está a elección del cliente que contrata o de acuerdo a la oferta del establecimiento.

3.2.6. MENÚ CONCERTADO

Esta modalidad de menú ofrece al cliente una composición de diferentes platos ya elaborados por el establecimiento. Su contenido deberá ser suficiente y equilibrado desde el punto de vista nutricional, y responderá a las expectativas gastronómicas de la clientela. Deberá existir un equilibrio entre la cantidad servida, la calidad ofrecida y el precio cobrado. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008)

3.2.7. MENÚ INFANTIL

Es un menú adaptado para los niños, con preparaciones más divertidas y llamativas, la cantidad debe ser proporcional a cada niño y deben evitarse preparaciones que no sean muy aceptadas por los mismos, deben incluirse motivos infantiles, dibujos, colores, es decir algo que les apetezca al comer.

3.2.8. MENÚ DE JORNADAS GASTRONÓMICAS

Este menú se realiza cuando un restaurante quiere mostrar sus platillos, durante un período de tiempo determinado y consiste en la presentación y venta de platos y productos típicos de una zona, región o país, basados en una determinada materia prima. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

3.2.9. MENÚ DIETÉTICO

Debido al creciente interés por la salud, algunos establecimientos han optado por implementar en sus menús, un régimen alimenticio más sano que conste de las cantidades adecuadas de los alimentos, preparaciones bajas en sal es decir hipo sódicas, además al lado de cada plato consta las kilocalorías que aporta cada plato, para una mayor información por parte del comensal. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008)

3.2.10. MENÚ-CARTA

Se trata de una oferta gastronómica que participa de las tendencias del menú y de la carta; es decir, por un lado se ofrece al cliente una serie de elaboraciones a precio fijo, como ocurre con un menú convencional; y, por otra parte, todas esas elaboraciones aparecen aglutinadas en dos o más grupos de platos que,

sin ser tan amplios como los de la carta, presentan al menos al cliente una oferta mucho más grande y una mayor posibilidad de elección. (Equipo de profesores del centro de documentación, 2008)

4. CARTA

La carta es el instrumento de comunicación con el cliente más directo y eficaz que puede tener un establecimiento de restauración y es por esta razón que hay que poner mucha atención en su diseño y contenido.

Es un conjunto de platillos que el cliente pueda seleccionar cómodamente y que le proporcione una adecuada información al momento de elegir, en la carta cada plato que se oferta debe llevar especificado su precio correspondiente y si lleva el IVA incluido o no. Un principio de los establecimientos de restauración es dar la máxima publicidad a sus precios tanto en el interior como fuera del establecimiento. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

Es uno de los instrumentos más importantes dentro del negocio gastronómico, ya que es la pieza a través de la cual el cliente que ya nos ha elegido seleccionará qué va a consumir.

4.1. TIPOS DE CARTA

4.1.1. CARTA DE POSTRES

Esta carta se ofrece a los clientes, y es presentada después de terminar los platos principales. En ella se incluyen todas aquellas elaboraciones bajo la denominación general de “postres” y que pueden ir desde los helados y zumos naturales hasta todas aquellas elaboraciones de pastelería. (EcuRed, 2014)

4.1.2. CARTA DE VINOS

Es aquella que ofrece los vinos que dispone el establecimiento, es importante no sólo la selección de vinos que oferta, sino también la información que aporta de los mismos.

4.1.3. CARTA DE BEBIDAS

Es en la que incluyen otros productos líquidos tales como: aguas, zumos, refrescos, infusiones, cafés, batidos, licores, cócteles, Cervezas. Algunos establecimientos ofrecen también la carta de bebidas, junto con la de vinos. (EcuRed, 2014)

4.1.4. CARTA DE CAFETERÍA

Estos establecimientos suelen ofrecer además de las bebidas ya indicadas, también determinadas elaboraciones culinarias como tapas, canapés, sándwiches, ensaladas, entremeses y platos combinados. (EcuRed, 2014)

4.1.5. CARTA DEL ROOM-SERVICE.

Es ofrecida, generalmente, por establecimientos hoteleros de alta categoría y, en algunos casos, este servicio permanece abierto durante las 24 horas del día. En ella pueden incluirse los mismos productos que en la carta del restaurante. (EcuRed, 2014)

4.2. DISEÑO DE LA CARTA

En la actualidad se aplican el marketing para el diseño de las cartas y para tener una buena carta lo debido es planificar y estructurar correctamente la misma, lo importante es ser muy creativos al momento de crearla, ya que no

existe un modelo predeterminado para carta, por lo que el empresario tiene plena libertad de hacer un diseño personalizado. Una carta también debe siempre rediseñarse e innovar en cuanto a sus platos ya sea según los productos de temporada o para dar realce al establecimiento, el cambio debe ser permanente para satisfacer las expectativas de los comensales.

Al planificar la carta se debe tomar en cuenta el número de platos que se va a ofertar y de qué manera irán agrupados, lo fundamental no es ofrecer una mayor cantidad de platos que el cliente se confunda y no sepa que elegir, lo adecuado sería agrupar un número de platos que se distingan por su sabor y a la vez faciliten la elección del cliente, además es una ventaja para el restaurante también, porque implicará menos costes de almacenaje y espacio al tener menor cantidad de materia prima, asimismo se reducirá el tiempo en el área de producción al momento de la preparación.

4.3. REDACCIÓN DE LA CARTA

Cada vez es más común añadir a la carta información nutricional, frases atractivas, una reseña sobre el establecimiento, un cuento que divierta al cliente, es decir mensajes que llamen la atención del cliente y en el punto exacto, es decir que no le aburra o se distraiga de su elección.

Al presentar los platos al consumidor es recomendable, escribir una pequeña explicación sobre lo que contiene la preparación y facilitar de esta manera al cliente.

Por otro lado la parte gráfica de la carta no garantiza el éxito del restaurante, pero da la primera impresión que es fundamental, comunicando el estilo del restaurante y creando una imagen del mismo (posicionamiento).

Al diseñar la carta hay que tener en cuenta ciertas estrategias como personalizar la carta y darle nuestro propio estilo o hacerla simple, clara y concisa, lo importante es dar una sensación de calidad, que sea agradable a la vista y convenza al comensal a consumir ciertas preparaciones que interesen más al restaurante. Pero para tener un beneficio es recomendable consultar a un experto en diseño, es decir en una imprenta donde plasmen todas nuestras ideas y salga un resultado especial, lo que se considera una buena inversión, ya que la carta es la primera imagen del negocio ante los clientes.

Se debe tomar en cuenta el tamaño, color, tipo de material, formato, y cuidar mucho de la ortografía, todo en cuanto al estilo que el restaurante quiera proyectar y que vaya de acuerdo con el ambiente del mismo, gráficos y fotos que realcen la carta en el caso de haberlas, sin engañar al cliente, y que el plato que se oferta sea igual al de la foto. (López, Carabias, & Díaz, 2011)

4.4. PROMOCIÓN DE LA CARTA

Las empresas se hallan sumidas en un entorno altamente competitivo, actualmente ya no basta con atraer clientes a nuestro establecimiento, sino que lo importante es retener y fidelizar con aptitudes profesionales. Hay que evolucionar de la cultura, de atender a la cultura, de vender. (García, García, & Gil, Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales, 2011)

Para poder vender nuestro menú, es necesario que el vendedor tenga conocimiento del producto que está ofreciendo, además la carta debe identificarse como la imagen de la empresa, debe inspirar seguridad y confianza ante el cliente, transmitir la información necesaria y las emociones

que el usuario quiere experimentar. (García, García, & Gil, Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales, 2011), (Palomo, 2011).

4.5. PRESENTACIÓN Y MONTAJE DE PLATOS

Uno de los momentos más emocionantes para el cocinero es cuando se dispone a montar platos, la presentación, la gloria, el arte. Al cabo de un tiempo ya se nos hace algo mecánico y habitual, pero el diseño de un nuevo platillo es algo tan emocionante como el descubrimiento de una estrella.

Y no hay misterio, la mejor manera de aprender a montar platos es realizándolos una y otra vez aprendiendo de otros, y a la larga vamos transformando y montando nuestras propias creaciones.

La presentación es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo.

Para tener un plato bien montado tenemos que tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- A parte de la vajilla, los elementos principales son los alimentos; proteínas, guarnición de almidones, guarnición de verduras, salsas, y decoraciones, no importa que los platos lleven estos 5 elementos, lo importante es demostrar su naturaleza y armonía.
- Que el plato tenga equilibrio es decir; armonía de todos los componentes partiendo por la elección de los alimentos, colores y sus cocciones (aplicación correcta de las técnicas), formas y texturas, buscar

combinaciones ideales de manera que se eviten mezclas no muy atractivas.

- Que el plato tenga unidad, que forme una estructura de manera que junte todos los componentes sin estorbarse y muestre la elegancia de lo simple.
- Que tenga un punto focal que llame la atención sin distraernos de otros elementos en el mismo plato.
- Que tenga un balance simétrico con movimiento para que invite al comensal a probar de ese plato y balance asimétrico en donde tenemos más de un punto focal, y nos genere varios flujos con el cual tenemos que dar más de un vistazo para apreciar el plato.
- Que tenga altura, otorgar varios relieves y formas que den movimiento al plato. La idea de dar mayores alturas es apreciar más el lado arquitectónico de la preparación.

Estos son algunos de los aspectos para montar platos, pero el cocinero es quien está en la libertad de hacer lo que quiera sabiendo lo que es correcto, lo importante es dar prioridad al sabor (aplicando correctamente las técnicas culinarias y buenas prácticas de manipulación) y luego nos preocuparemos de su presentación. (ImChef, 2014)

5. COCTELERÍA

La coctelería es el arte de mezclar adecuadamente diferentes bebidas para obtener otra nueva con aspecto, aromas y sabor propios. Al elaborar un coctel debemos:

- Utilizar bebidas de calidad
- Seguir siempre un mismo método de elaboración respetando las proporciones de las fórmulas. De este modo estaremos dando calidad, porque el producto que ofrecemos, al ser siempre el mismo, coincidirá con las expectativas del cliente.
- Un factor imprescindible en la preparación de cócteles es el conjunto previo de los ingredientes que hay que utilizar en sus composiciones. Sólo podremos realizar buenos cocteles, si conocemos qué elementos incorporamos en su elaboración.
- Por otro lado la coctelería representa al mismo tiempo un importante punto de venta que lleva a rentabilizar y maximizar en gran medida el negocio, a la vez que amplía la cultura gastronómica de la clientela al dar a conocer y probar un gran número de bebidas que normalmente no se consumen solas hoy en día. (García, García, & Gil, Operaciones básicas en servicio de bar y cafetería, 2010), (Gallego, 2006)

6. SERVICIO GASTRONÓMICO

El desarrollo constante de nuevas tecnologías en la industria alimentaria es aprovechado en el servicio de comida y bebida para conseguir mejoras higiénicas y estandarización de la calidad culinaria. (Raya, José; Izquierdo Santiago, 2007)

El servicio se puede conceptuar como la puesta a disposición del cliente de una competencia humana, representando un hecho de marcado carácter relacional, y por tanto intangible y de carácter variable; es decir el servicio satisface necesidades y éstas varían según los momentos y los individuos. (García,

García, & Gil, Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales, 2011)

La industria de los servicios de alimentos y bebidas al igual que otras se mantienen en un constante cambio cíclico que permite mejorar sus productos y servicios, de acuerdo con las exigencias de los clientes. Nuevas ideas, conceptos y reformas han hecho que la restauración moderna sea cada vez más versátil utilizando nuevas tecnologías y desarrollando productos y servicios novedosos y vanguardistas.

La gastronomía se relaciona estrechamente con todos los elementos que conforman la preparación de alimentos y bebidas, y de igual manera el servicio de los mismos que se oferta a los clientes, pero para que haya un mayor desempeño y profesionalidad de los trabajadores de cada área se separa en especialidades de cocina y servicio gastronómico. Muchos la engloban como el arte de preparar buena comida, sin embargo no se trata solamente de cocinar, sino de tomar en cuenta otras habilidades como crear, experimentar, conocer, vincular, etc. Valorar y apreciar en su totalidad la comida y la bebida, así como el servicio utilizado para el ofrecimiento de la misma, hacen de una persona un buen gastrónomo.

En los lugares donde se prepara y ofrecen productos para comer y beber, la situación se basa fundamentalmente, en que es lo que el cliente desea y espera, por lo que hoy en día la gastronomía no sólo satisface las necesidades de alimentación de los clientes, sino que también es tomada como una oportunidad para escapar de la rutina, donde el comensal puede sentirse a

gusto disfrutando cada momento, tanto por la calidad y presentación de la comida, como por las características del ambiente.

A lo largo de la historia los restaurantes han tenido que evolucionar en función de las demandas y las exigencias de cada uno de sus segmentos, ya que cada día las personas exigen más servicios y productos de calidad, y los establecimientos se vieron obligados a cambiar comenzando a realizar cosas nuevas rompiendo esquemas y buscando cada uno por su parte el estilo que permitiera darle el éxito (Calaña, 2011)

6.1. CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Un servicio de alimentación debe aprovisionar una alimentación de la más alta calidad, pero hay que tomar en cuenta que el propósito principal es atender a los deseos y necesidades de los clientes, huéspedes y usuarios superando sus expectativas. Un servicio de alimentación debe adaptarse a las condiciones de los diferentes ambientes socioeconómicos sin dejar de funcionar y cumplir con sus propósitos, y en especial sin hacer a un lado a la calidad que es lo más importante, es decir, no hay excusas para proveer una comida mal preparada y con pésima presentación. Por lo tanto si no se va a preparar bien, no se debe suministrar. Los servicios de alimentación deben estar conscientes que los gustos y necesidades de los usuarios cambian con el pasar del tiempo, ya sea por cambios en hábitos alimenticios, enfermedades, cansancio de las mismas preparaciones, condiciones socioeconómicas o factores que se den a la vez, es decir no hay que permanecer estáticos sino seguir en un cambio permanente, para garantizar la calidad y superar los límites, solo el cambio es permanente. (Tejada, 2007)

La gastronomía es un elemento esencial del turismo y resulta imposible pensar en turismo sin asociarlo a la gastronomía pues, la alimentación es parte integrante y fundamental. (Menezes, Baldwin, Baldwin, & Vasconcelos, 2009).

Los eventos gastronómicos en el sector de A&B del hotel son un factor fundamental para la captación de ingresos y, por este motivo, deben ofrecer productos y servicios de calidad, Alimentarse bien no es sólo consumir una comida sabrosa, sino también una comida segura desde el punto de vista higiénico (Castelli, 2000), (Silva, 2002).

Podemos entender la calidad como el nivel de excelencia que la empresa se ha marcado con la intención de satisfacer las expectativas de sus clientes, la principal manera en que una empresa de servicios se puede diferenciar es ofrecer de forma continua una calidad superior a la de sus competidores. (García, García, & Gil, Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales, 2011), (Kotler, Bowen, Makens, García, & Flores, 2011)

En las grandes empresas como VIPS se preocupan por mantener los estándares de alimentos a la perfección, ya que son el producto ofrecido al cliente y la calidad del servicio no solamente está designada a eso, sino que engloba un conjunto de gestiones a realizar como es el dar un servicio rápido y eficiente, recepción adecuada de los alimentos para el proceso de desinfección, garantizando la inocuidad de los mismos y correcto almacenaje, dar un servicio personalizado por parte de los meseros en el que estén pendientes de cualquier necesidad que tenga el cliente, siempre con respeto y disponibilidad de ayudar, es decir para asegurar la calidad en el servicio gastronómico es necesario comprender que el cliente es lo más importante y

que la amabilidad de los empleados debe reflejarse en la satisfacción del cliente. (Durón, 2009)

IV. MARCO LEGAL

1. LEY ORGÁNICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

1.2. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS CONSUMIDORES

Art. 4.- Derechos del Consumidor.- Son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecidos en la Constitución Política de la República, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y costumbre mercantil, los siguientes:

1. Derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como a la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos;
2. Derecho a que proveedores públicos y privados oferten bienes y servicios competitivos, de óptima calidad, y a elegirlos con libertad;
3. Derecho a recibir servicios básicos de óptima calidad;
4. Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren prestar;...()
6. Derecho a la protección contra la publicidad engañosa o abusiva, los métodos comerciales coercitivos o desleales.

1.3. REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD Y SU CONTENIDO

Art. 6.- Publicidad Prohibida.- Quedan prohibidas todas las formas de publicidad engañosa o abusiva, o que induzcan a error en la elección del bien o servicio que puedan afectar los intereses y derechos del consumidor.

Art. 7.- Infracciones Publicitarias.- Comete infracción a esta Ley el proveedor que a través de cualquier tipo de mensaje induce al error o engaño en especial cuando se refiere a:

2. Los beneficios y consecuencias del uso del bien o de la contratación del servicio, así como el precio, tarifa, forma de pago, financiamiento y costos del crédito;

3. Las características básicas del bien o servicio ofrecidos, tales como componentes, ingredientes, dimensión, cantidad, calidad, utilidad, durabilidad, garantías, contraindicaciones, eficiencia, idoneidad del bien o servicio para los fines que se pretende satisfacer y otras....()

2. ASPECTO LEGAL DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM.

La hostería Casa Zulem es una entidad privada dedicada al hospedaje y servicio de alimentación.

Cuenta con los permisos correspondientes como: patente municipal, permiso de los bomberos, permiso del ministerio de turismo, permiso de salud y ficha ambiental, lo que hace de este establecimiento apto para dar la atención adecuada al cliente.

V. PREGUNTAS CIENTÍFICAS:

- ¿Cómo diagnosticar el servicio gastronómico de la Hostería Casa Zulem, mediante, fichas de observación, entrevista, encuesta y análisis situacional FODA?
- ¿Cómo estandarizar las recetas, preparaciones y montajes, para brindar un mejor servicio en la hostería?
- ¿Con la innovación en el menú se presentará una nueva oferta gastronómica y un montaje atractivo de los platos?

VI. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en la Hostería Casa Zulem, en la parroquia de Tonsupa, cantón Atacames provincia de Esmeraldas, país Ecuador, durante el período de tiempo comprendido entre marzo-agosto del 2014.

Gráfico 1: Mapa de ubicación de la Hostería Casa Zulem

Gráfico N°1

Mapa de ubicación de la Hostería Casa Zulem



Fuente: Hostería Casa Zulem

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable independiente:

Propuesta Gastronómica

Variable dependiente:

Análisis situacional

Estandarización de procesos

Innovación de la carta

2. Definición:

Propuesta gastronómica: Una propuesta gastronómica es aquella en la que se da a conocer a la empresa o establecimiento un plan que tiene como fines más comunes destacar y maximizar las ventas de una compañía o conseguir una mayor cantidad de clientes, según corresponda, en el aspecto gastronómico que engloba la calidad de los productos que va a consumir y el servicio brindado al momento de ser atendido y en el transcurso de su estancia en este caso en la hostería.

Análisis situacional: El análisis situacional de una organización es el proceso que estudia el entorno del mercado y las posibilidades comerciales de la empresa. Se suele referenciar, separadamente, en dos capítulos, uno corresponde al entorno externo de la empresa, en tanto que, ésta, se enfoca en el otro capítulo, el cual considera sus fortalezas y debilidades internas.

Estandarización de procesos: en la gastronomía es establecer una secuencia de pasos a realizarse en los que se fijan tipo de materia prima, cantidad a utilizar, temperaturas, tiempos de cocción, mise en place, técnica de cocción, montaje con lo cual queda definida la preparación de la receta desde el inicio hasta la presentación del plato.

Innovación de la carta: la innovación de la carta es un factor muy importante para los servicios de restauración, ya que el mantener un cambio es positivo para el establecimiento porque mantiene las expectativas en el cliente que siempre busca algo nuevo y novedoso y más aún en la carta que es la primera imagen del establecimiento y que su diseño debe impresionar al comensal.

3. Operacionalización:

VARIABLE	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
Variable independiente 1.- Propuesta Gastronómica	Técnicas culinarias	Manejo de BPM'S Cocción en medio seco Cocción en medio húmedo Cocción en medio graso Cocción mixta.
Variabes dependientes 1.- Análisis Situacional	Encuestas Ficha de observación Entrevista FODA	Cliente externo Cliente interno Administrador Matrices
2. Estandarización de procesos	Cantidad Mise en place Procedimientos	Gramos Cortes y técnicas Secuencia de actividades
3. Innovación de la carta	Diseño Variedad	Slogan Colores Fotografías Platos a base de carnes rojas, blancas y mariscos.

C.- TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Se realizó una investigación no experimental, descriptiva, con el objetivo de elaborar una propuesta gastronómica para la Hostería Casa Zulem del Cantón Atacames parroquia Tonsupa.

D.- GRUPO DE ESTUDIO

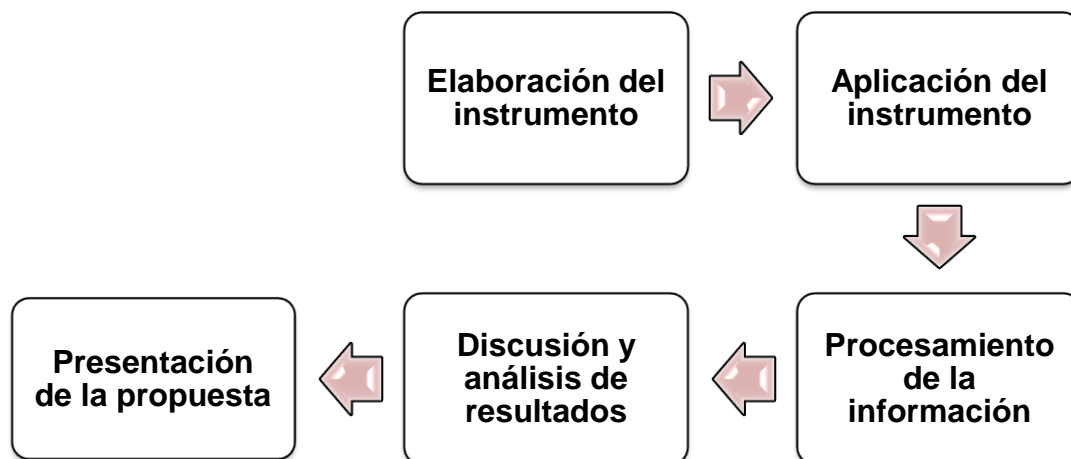
La población de estudio estuvo conformado por los 54 clientes que se hospedaron en la Hostería los días del feriado de Semana Santa comprendido desde el 22 al 23 de abril; así como por el administrador (1) y personal de producción (3 personas) los que conformaron la muestra, la cual se determinó mediante un muestreo no probabilístico.

E.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

En la presente investigación se realizó un diagnóstico a la hostería con la ayuda de los siguientes instrumentos: encuestas semi-estructurada dirigida al cliente interno y externo; así como una entrevista semi-estructurada al administrador del establecimiento, para la estandarización de los procesos se aplicaron fichas de observación al personal de servicio y, para identificar la situación de la Hostería, se aplicó una matriz FODA.

Gráfico N° 2

Descripción de procedimientos.



Elaborado por: Espín, G.2014

1. **Elaboración del instrumento:** Se realizó una encuesta para el cliente externo, una ficha de observación al objeto de estudio, una entrevista al administrador del establecimiento, y matrices FODA.
2. **Aplicación del instrumento:** Después de elaborar el instrumento se aplicó una encuesta con la finalidad de determinar la calidad del servicio de la Hostería Casa Zulem, la ficha de observación que se la aplicó al objeto de estudio, es decir al área de producción y servicio y al personal para conocer cuál es la situación actual en la que se encuentra la hostería , entrevista al administrador del establecimiento con la finalidad de conocer más acerca de la misma y del servicio que ofertan en especial en el restaurante y fue aplicada en el feriado de Semana Santa. Además de las matrices FODA con la finalidad de conocer la situación actual en la que se encuentra la Hostería Casa Zulem, en la cual se

estudió los aspectos internos de fortalezas y debilidades y los aspectos externos de las oportunidades y amenazas.

3. **Procesamiento de la información:** Una vez aplicado los instrumentos se realizó la tabulación en Excel, con la ayuda de tablas y gráficos.
4. **Discusión y análisis de resultados:** Después de haber tabulado se realizó el análisis descriptivo e interpretativo de cada instrumento.
5. **Presentación de la propuesta:** Se elaboró el manual de procedimientos en donde consta, las normas básicas antes de operar en el área de producción y servicio, higiene alimentaria, manipulación de alimentos, recepción de M.P, atención al cliente, métodos de cocción y técnicas culinarias, recetas estandarizadas, y el diseño de la carta, tomando en cuenta las necesidades del cliente, plasmando las mejores ideas para demostrar un diseño personalizado.

VII. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

2.1. ANÁLISIS SITUACIONAL FODA DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM.

Con la finalidad de conocer la situación actual en la que se encuentra la Hostería Casa Zulem se realizó el análisis situacional FODA, en el cual se estudió los aspectos internos de fortalezas y debilidades, y los externos con las oportunidades y amenazas, a través de la observación directa, la entrevista al propietario, la política gubernamental tanto a nivel nacional como local, la infraestructura con la que cuenta el sector y la más importante la opinión de los clientes.

Tabla N° 02

Nombre: FODA de la Hostería Casa Zulem.

FORTALEZAS		DEBILIDADES	
F1	Infraestructura adecuada	D1	Contratación de personal por temporadas
F2	Ambientes destinados para cada actividad(dormitorios, piscina, estacionamiento, restaurante)	D2	Desconocimiento de técnicas culinarias por parte del personal de producción.
F3	Posicionamiento en el mercado	D3	Carta desactualizada.
F4	Servicio Personalizado	D4	Falta de estandarización de procesos culinarios
F5	Mantenimiento constante	D5	Desconocimiento en BPM'S.
F6	Prestigio del establecimiento		
F7	Fidelidad del cliente		

Elaborado por: Espín,G. 2014

ANÁLISIS:

FORTALEZAS.

- 1. INFRAESTRUCTURA ADECUADA:** porque sus instalaciones son prácticamente nuevas, cómodas, prácticas, con un espacio amplio y un ambiente agradable.
- 2. AMBIENTES DESTINADOS PARA CADA ACTIVIDAD:** porque cuenta con diferentes espacios como piscina de niños y adultos con hidromasaje, restaurante, un garaje amplio y seguro, habitaciones totalmente equipadas y

confortables donde pueden disfrutar totalmente de su visita a este sector turístico del Ecuador.

3. **POSICIONAMIENTO EN EL MERCADO:** porque la hostería ya lleva ofertando sus servicios al mercado durante 7 años, en los cuales se ha dado un seguimiento a los clientes y la mayoría a regresado asegurando clientes fijos al establecimiento, pero también se ha registrado clientes nuevos gracias a la promoción que se hace del negocio especialmente en las fechas de feriado.
4. **SERVICIO PERSONALIZADO:** porque su personal de servicio es muy amable y siempre está dispuesto a complacer las exigencias del cliente para garantizar la satisfacción del mismo.
5. **MANTENIMIENTO CONSTANTE:** es otra fortaleza de la hostería ya que al ubicarse en un clima húmedo necesita más mantenimiento de lo común el cual se lo da, realizando los arreglos necesarios y manteniendo la limpieza de las instalaciones en todo momento.
6. **PRESTIGIO DEL ESTABLECIMIENTO:** porque los turistas regresan gracias al servicio otorgado durante su estadía, además que el establecimiento cuenta con todos los permisos necesarios para poder funcionar legalmente.
7. **FIDELIDAD DEL CLIENTE:** porque los clientes al irse satisfechos por el servicio regresan al establecimiento por el buen trato proporcionado en la hostería.

DEBILIDADES.

1. **CONTRATACIÓN DE PERSONAL POR TEMPORADAS:** es una debilidad porque no se tiene un personal estable, ya que se contrata

personal por temporadas, y hay que volver a capacitar a estas personas para que estén aptas en la atención al cliente y mantenimiento del establecimiento.

2. **DESCONOCIMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS:** porque la mayoría del personal de producción es empírico y no conoce mucho a cerca de técnicas de cocina básicas en un restaurante, a pesar de que cocinen bien y se les indique como tienen que realizar ciertas preparaciones.
3. **DESACTUALIZACIÓN DE LA CARTA:** porque desde el principio de la operación en el restaurante no se ha innovado la carta, que es un factor muy importante, y solamente se ha ofertado platillos con mariscos y pescados y no con otras carnes que hay veces que han requerido algunos clientes.
4. **FALTA DE ESTANDARIZACION DE PROCESOS CULINARIOS:** es una debilidad ya que no siempre el personal es el mismo y hay veces que las preparaciones tiene un sabor distinto aunque sepan bien, lo ideal sería estandarizar las recetas, así, el personal de producción no sea el mismo, se puede guiar en la receta y sacar el plato con un sabor igual y delicioso siempre.
5. **DESCONOCIMIENTO DE BPM'S:** porque no tienen conocimiento de las buenas prácticas de manufactura; entre estas: no utilizan los uniformes correctamente, que es un factor muy importante para que no exista contaminación cruzada, de igual forma la presentación personal debe ser nítida, además que no hay una correcta manipulación de la materia prima.

Tabla N°03

Nombre: FODA de la Hostería Casa Zulem.

OPORTUNIDADES		AMENAZAS	
O1	Promoción y difusión turística	A1	Escasez de agua
O2	Vías de acceso en buen estado	A2	Falta de alcantarillado
O3	Créditos de la CFN	A3	Cambios bruscos del clima (lluvias, aguajes, entre otros)
		A4	Variación de la frecuencia de energía eléctrica
		A5	Incremento de los precios en los productos del mar.

Elaborado por: Espín,G.2014

OPORTUNIDADES.

1. **PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN TURÍSTICA:** porque cuenta con una página web que atrae a los clientes pero en especial es una oportunidad, porque el gobierno ha adoptado una campaña turística promocionando al Ecuador como un país único y totalmente turístico que deberían visitar los turistas de todo el mundo.
2. **VÍAS DE ACCESO EN BUEN ESTADO:** porque las carreteras se han reconstruido en sus totalidad y es más fácil y rápido llegar a este destino.
3. **CRÉDITOS DE LA CFN:** porque gracias la facilidad que prestan estos créditos se puede implementar cosas nuevas al establecimiento y dar un

mantenimiento correcto, proporcionando un ambiente agradable y confortable ante el cliente.

AMENAZAS.

- 1. ESCASEZ DE AGUA:** es una gran amenaza porque cortan el agua en especial en las temporadas de más concurrencia de clientes que es en feriados y vacaciones de la Sierra.
- 2. FALTA DE ALCANTARILLADO:** porque al no tener este servicio es muy importante tener dos pozos sépticos para la recolección de las aguas servidas, y cuando está lleno es necesario la evacuación de los mismos, lo que constituye un gasto extra para el establecimiento.
- 3. CAMBIOS BRUSCOS DEL CLIMA:** porque hay veces que está lloviendo constantemente, provocando una humedad extra en el clima que deteriora las instalaciones y de esta manera el mantenimiento se hace más costoso, además de los agujeros que pueden ser peligrosos para el turista que visita las playas, si no tiene el debido cuidado.
- 4. VARIACIÓN EN LA FRECUENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA:** porque hay variaciones de voltaje especialmente en temporada, provocando que los artículos eléctricos puedan dañarse, y provocando molestias al cliente.
- 5. INCREMENTO DE PRECIOS EN LOS PRODUCTOS DEL MAR:** porque a veces los precios en mariscos y pescados se incrementan demasiado y al vender el platillo la preparación se torna más cara y no queda ganancia.

2.2. Encuesta dirigida a los clientes de la Hostería Casa Zulem

Se aplicó una encuesta a los clientes que visitaron la hostería en el feriado de Semana Santa, con la finalidad de determinar la calidad del servicio y la satisfacción de los clientes que visitaron la hostería.

PREGUNTA N°1: ¿Con qué frecuencia ha visitado la Hostería Casa Zulem?

Tabla N°04

Nombre: Frecuencia de visita a la hostería Casa Zulem.

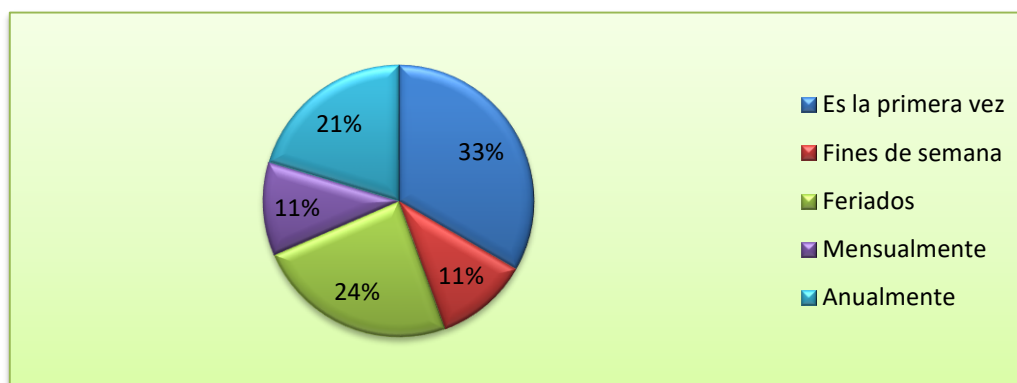
1. ¿Con qué frecuencia ha visitado la Hostería Casa Zulem?		
RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Es la primera vez	18	33,33%
Fines de semana	6	11,11%
Feriatos	13	24,07%
Mensualmente	6	11,11%
Anualmente	11	20,37%
TOTAL	54	100,00%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 03

Nombre: Frecuencia de visita a la hostería Casa Zulem.



Fuente: Tabla N°4.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

El 33% de los encuestados visitaban por primera vez la hostería Casa Zulem, el 24% ya había visitado la hostería y la frecuentaba en los días de feriado, el 21% había concurrido una vez al año, el 11% frecuentaba la hostería los fines de semana y de igual manera un 11% la visita mensualmente.

La mayor parte de clientes visitaba por primera vez la hostería Casa Zulem, lo que nos da a conocer que la publicidad de la hostería está bien enfocada a atraer a nuevos clientes gracias al manejo de redes sociales y la página web, pero esto es una responsabilidad muy grande, ya que hay que atraer completamente al turista, dándole un servicio personalizado y de primera en todo sentido, tanto en el hospedaje, como en los distintos servicios que oferta la hostería, en especial en el servicio de restaurante, brindando en todo momento calidad en los alimentos y bebidas y haciendo de esta manera, que el cliente regrese y se convierta en un cliente fijo, asegurando fidelidad al establecimiento.

Por otro lado un buen porcentaje de los clientes ya había visitado la hostería lo que quiere decir que habían regresado porque les había agradado el servicio prestado en la misma y eso es un indicador muy importante de que el establecimiento va por buen camino, pero siempre hay que dar un servicio mejor, recordando que el cambio es permanente y hay que mantener las expectativas del cliente sorprendiéndolo cada vez que visite la hostería, es decir innovando.

Pregunta N° 2: ¿Cómo le ha parecido su estancia en la Hostería?

Tabla N°05

Nombre: Calidad de la estancia en la hostería.

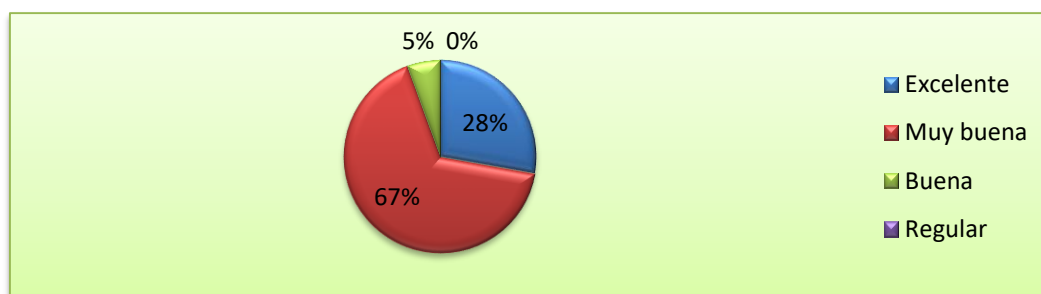
2. ¿Cómo le ha parecido su estancia en la Hostería?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	15	28%
Muy buena	36	67%
Buena	3	6%
Regular	0	0%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 04

Nombre: Calidad de la estancia en la hostería.



Fuente: Tabla N° 5.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

En cuanto a cómo les pareció su estancia en la hostería un 67% dijo que muy buena, un 28% dijo que era excelente y un 5% buena.

La mayoría de los turistas que permaneció en el establecimiento dio respuesta de que la estancia les parecía muy buena, lo cual es positivo para la hostería porque refleja que el servicio es bueno, que su personal hace lo mejor para que sus clientes se sientan a gusto, y que la estadía sea de total relajación, pero

hay que tratar de llegar a la excelencia es por eso que el servicio en general debe ser mucho mejor para que los turistas salgan más satisfechos y por lo tanto felices.

PREGUNTA N°3: ¿Cómo encuentra la presentación personal y el trato del personal de servicio?

Tabla N° 06

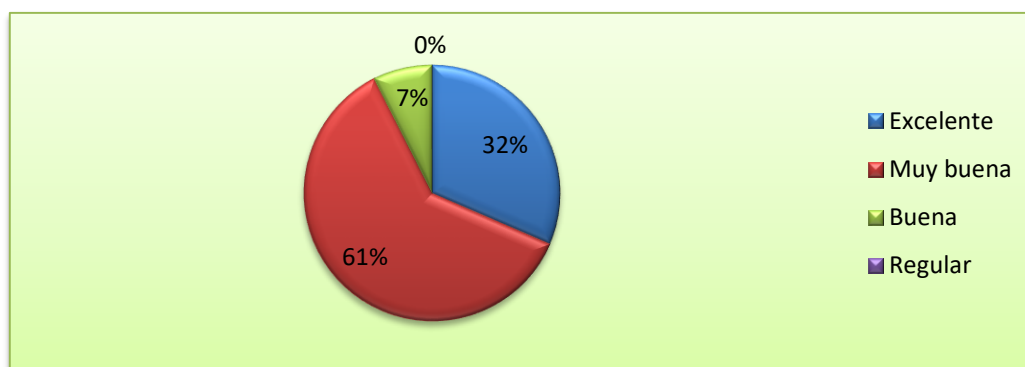
Nombre: Presentación personal y trato del personal de servicio.

3. ¿Cómo encuentra la presentación personal y el trato del personal de servicio?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	17	31%
Muy buena	33	61%
Buena	4	7%
Regular	0	0%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.
Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 05.

Nombre: Presentación personal y trato del personal de servicio.



Fuente: Tabla N°6
Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO.

El 61% opina que la presentación y el trato del personal son muy buenos, el 32% respondió que es excelente, y el 7% que es buena.

El resultado de la encuesta demuestra que la presentación y el trato del personal es muy buena pero lo ideal sería llegar a la excelencia para tener clientes felices, por lo tanto es necesario mejorar y para esto es importante dar capacitaciones al personal, dándoles a conocer además de las normas de cordialidad con el cliente y en el ambiente de trabajo, normas de inocuidad al momento de preparar alimentos, correcta utilización de los uniformes, técnicas básicas de cocina para perfeccionar el sabor de las preparaciones y optimizar el tiempo al momento de servir un plato al comensal disminuyendo el lapso de espera y de esta manera mejorando el servicio en general.

PREGUNTA N°4: ¿Ha utilizado el servicio de restaurante en su estancia en la hostería?

Tabla N°07

Nombre: Utilización del servicio del restaurante en la hostería.

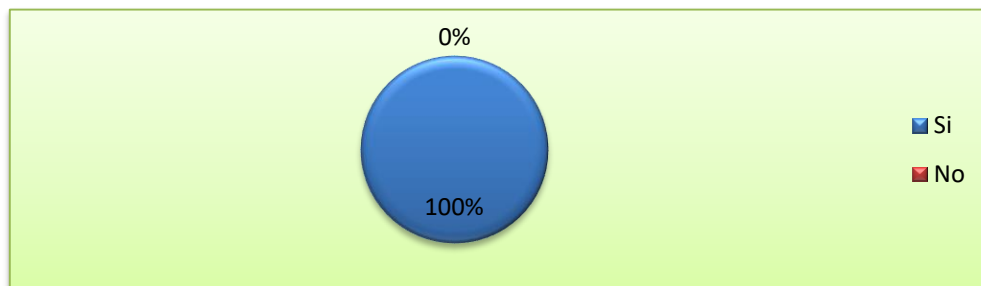
4. ¿Ha utilizado el servicio de restaurante en su estancia en la Hostería?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	54	100%
No	0	0%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 06

Nombre: Utilización del servicio del restaurante en la hostería.



Fuente: Tabla N°7.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Un 100% ha utilizado el servicio de restaurante de la hostería Casa Zulem. Lo que quiere decir que su oferta en el servicio gastronómico es aceptada gracias al buen sabor de sus preparaciones y a la acogida y buen trato que proporciona su personal hacia los comensales, comprometiéndole a la hostería a mantener un personal competente y que el servicio gastronómico mejore paulatinamente.

PREGUNTA N°5: ¿Cómo calificaría la calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la hostería Casa Zulem?..

Tabla N°08

Nombre: Calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem.

5. ¿Cómo calificaría la calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem?

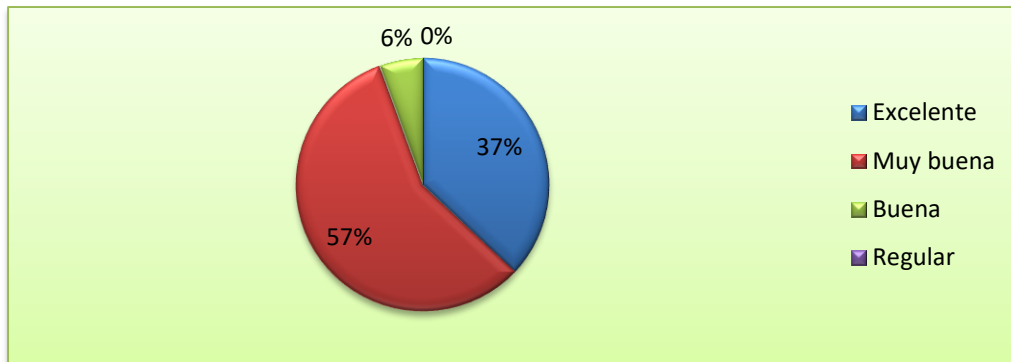
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	20	37%
Muy buena	31	57%
Buena	3	6%
Regular	0	0%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 07

Nombre: Calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem.



Fuente: Tabla N° 8.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO

El 57% respondió que la calidad de los alimentos y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Casa Zulem es muy buena, el 37% opinó que es excelente y el 6% que es buena.

La mayoría respondió que la calidad de alimentos y bebidas del establecimiento es muy buena, sin embargo debería ser mejor, al estar ofertando alimentos y bebidas la calidad debe ser la clave con el objetivo de satisfacer las expectativas del cliente en todo momento, debe empezar con un

servicio adecuado, dando un trato correcto al comensal, y sobretodo suministrando un producto impresionante en sabor, variedad, presentación e higiénicamente preparado, de manera que la calidad de los alimentos y bebidas llegue al nivel de excelencia, recordando que la calidad engloba muchos factores la calidad organoléptica, nutritiva, sanitaria y tecnológica.

PREGUNTA N°6: ¿Cómo encuentra el montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería?

Tabla N°09

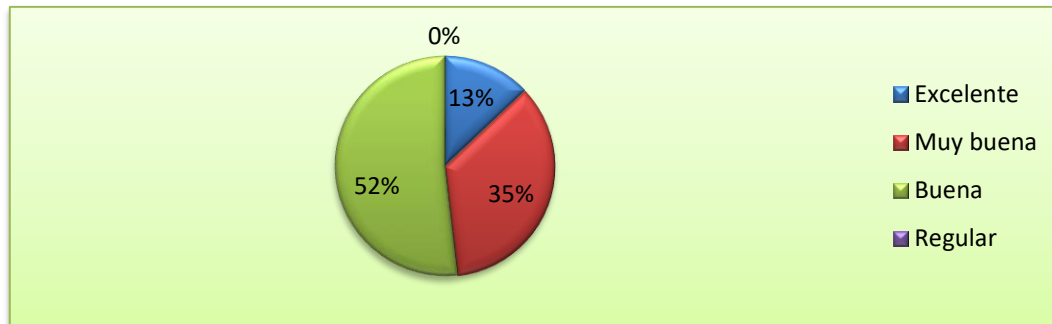
Nombre: Montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería.

6. ¿Cómo encuentra el montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	7	13%
Muy buena	19	35%
Buena	28	52%
Regular	0	0%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.
Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 08

Nombre: Montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería.



Fuente: Tabla N°9.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO.

El 52% de los encuestados dio respuesta que el montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la hostería les parecía buena, el 35% opina que es muy buena y el 13% que es buena.

La mayor parte de las personas encuestadas opinó que la presentación o montaje de las preparaciones del restaurante de la hostería Casa Zulem era buena, lo que quiere decir que hay que mejorar mucho en cuanto a presentación del plato, porque al momento de llevar el platillo al comensal, todos los sentidos actúan pero en especial el de la vista, por eso el dicho de que “la comida entra por los ojos”, ya que con la vista podemos apreciar colores, equilibrio, altura, todo lo que tiene que ver con una presentación bonita e impecable, darle un toque vanguardista al montaje de los menús es decir proporcionarle de belleza, elegancia y encanto.

PREGUNTA N° 7: ¿Al momento de consumir en un restaurante qué es lo primero que toma en cuenta?

Tabla N° 10

Nombre: Consideraciones al consumir en un restaurante.

7. ¿Al momento de consumir en un restaurante qué es lo primero que toma en cuenta?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
El sabor	8	15%
La presentación	12	22%
El tiempo de espera	4	7%
El servicio con el que fue atendido	9	17%
Todas las anteriores	21	39%
TOTAL	54	100%

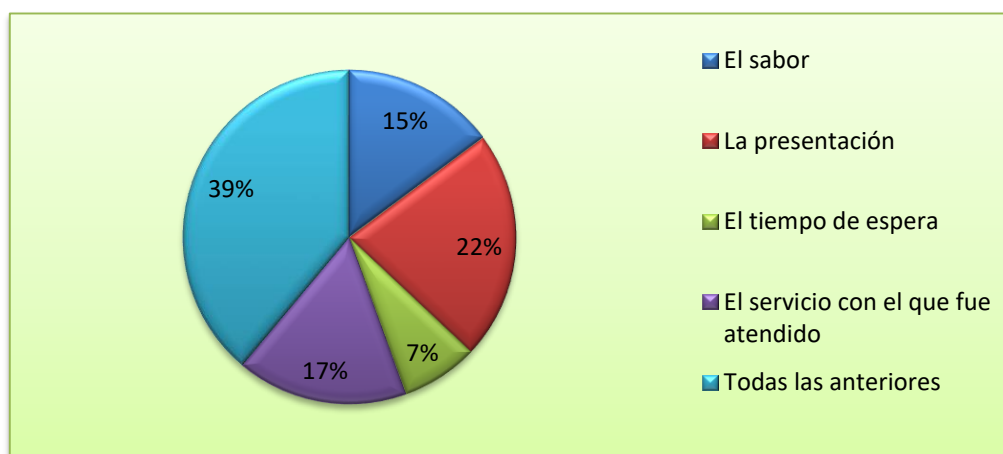
Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico 2: Consideraciones al consumir en un restaurante

Gráfico N° 09

Nombre: Consideraciones al consumir en un restaurante.



Fuente: Tabla N°10

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO.

El 39% de los encuestados considera el sabor, la presentación, el tiempo de espera y el servicio con el que fue atendido al momento de consumir en un restaurante es decir todas las opciones, el 22% toma más en cuenta la presentación del plato, el 17% opina que el servicio con el que fue atendido es más importante, el 15% toma en cuenta más el sabor y el 7% el tiempo de espera.

La mayoría de los encuestados toman en cuenta la armonía que debe existir entre sabor, presentación, servicio, y tiempo de espera, ya que en un servicio gastronómico todos estos aspectos son imprescindibles para dar un servicio de calidad, por tanto se debería desarrollar capacitación que actualice, mejore y desarrolle destrezas y habilidades no sólo en cuanto a técnicas culinarias sino también en dar una adecuada atención al cliente.

PREGUNTA N° 8: Cuando Ud., hace turismo en la costa ecuatoriana ¿qué es lo que prefiere consumir?

Tabla N° 11

Nombre: Preferencias al hacer turismo en la Costa ecuatoriana

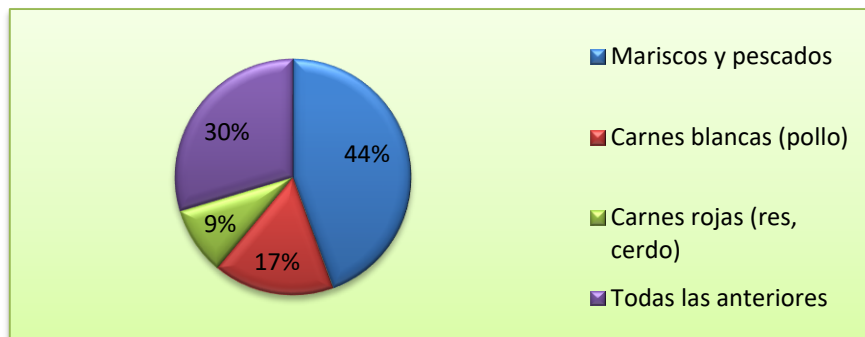
Cuando Ud. Hace turismo en la Costa ecuatoriana ¿qué es lo que prefiere consumir?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Mariscos y pescados	24	44%
Carnes blancas (pollo)	9	17%
Carnes rojas (res, cerdo)	5	9%
Todas las anteriores	16	30%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 10

Nombre: Preferencias al hacer turismo en la Costa ecuatoriana



Fuente: Tabla N°11.
Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO

El 47% prefiere consumir mariscos y pescados cuando hace turismo en la Costa ecuatoriana, el 30% consume mariscos y pescados, tanto como carnes blancas (pollo) y carnes rojas (res, cerdo), el 17% de los encuestados prefiere consumir carnes blancas (pollo), y el 9% prefiere consumir carnes rojas.

La mayoría de los encuestados prefiere consumir mariscos y pescados cuando hace turismo en la Costa ecuatoriana, ya que la mayoría de turistas viene de la sierra y opta por consumir otro tipo de preparaciones a las que ya está acostumbrado, además que los mariscos y pescados de nuestro país son muy apetecidos por otros países, y al estar en la costa ecuatoriana hay más facilidad para conseguirlos, hay más variedad y son más frescos. Es por eso que la carta del restaurante de la hostería debe ofrecer la mayoría de platillos a base de mariscos y pescados ya que son los más apetecidos por los turistas.

Pregunta N° 9: ¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?

Tabla N° 12

Nombre: ¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?

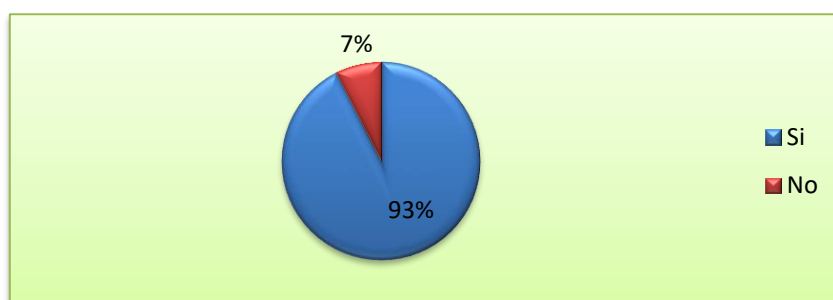
¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	50	93%
No	4	7%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 11

Nombre: ¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?



Fuente: Tabla N°12.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO

El 93% dice que si le gustaría que en la hostería expendan una variedad de preparaciones a base de carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos, y el 7% dice que no le gustaría.

La mayoría de encuestados les gustaría que se expendan preparaciones con carnes rojas y blancas, además de mariscos, lo que quiere decir que los clientes están abiertos al cambio, además algunas personas se cansan de consumir mariscos y les agrada consumir ya sea pollo, res o cerdo, de una manera especial los niños que muchas de las veces no consumen mariscos, y para ellos se debería optar por hacer un menú infantil que sea del agrado de los mismos, por lo tanto la carta de la hostería se debería innovar con menús nuevos para todo tipo de preferencias para brindar el mejor servicio.

Pregunta N° 10: ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?

Tabla N° 13

Nombre: ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?

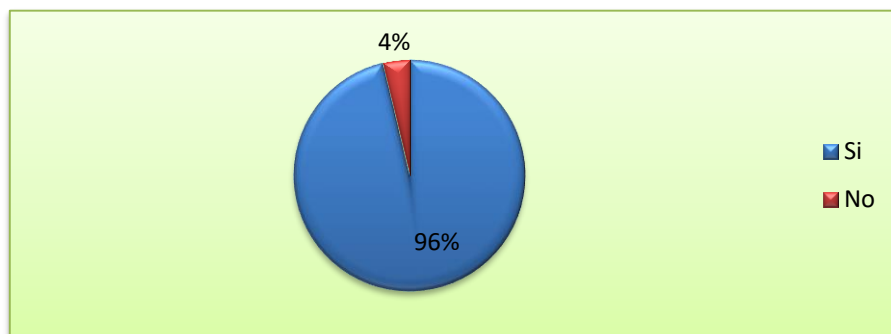
10. ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Si	52	96%
No	2	4%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 12

Nombre: ¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?



Fuente: Tabla N°13

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Al 96% de los encuestados les gustaría que se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en la Hostería, y al 4% no le agradaría.

A la mayoría de encuestados les gusta la idea de que se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, ya que el coctel no es más que la mezcla de diferentes zumos y puede llevar alcohol moderadamente, como no puede llevarlo, y ser una bebida refrescante con su propio sabor, aroma y aspecto, para disfrutarla ya sea en el restaurante o en los momentos de relax en la piscina o al tomar el sol y es otra opción para innovar y dar variedad a la carta con la preparación de bebidas de esta forma mejorar el servicio gastronómico del establecimiento.

2.3. ENTREVISTA DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR DE LA HOSTERÍA CASA ZULEM

Se aplicó una entrevista de tipo estructurada dirigida al administrador de la hostería, con la finalidad de conocer más acerca de la misma, en especial del servicio gastronómico que ofertan en el restaurante, para determinar si hay alguna falencia en el menú que expenden.

Pregunta N° 1: ¿Desde qué año empezó el funcionamiento en la Hostería?

El funcionamiento empezó desde el año 2007, lo que quiere decir que las instalaciones están en buen estado y de esta manera se puede dar una buena acogida a los turistas que la visitan.

Pregunta N° 2: ¿Por qué decidieron instalar su negocio en esta provincia y particularmente en este sector?

Siempre hemos sido una familia de proyecciones, además conocíamos las bondades que presta este rincón de la patria en cuanto a su clima, gastronomía y sus playas, por otra parte la aceptación que tiene este lado de la costa por parte de los turistas.

Pregunta N° 3: ¿Para cuántas personas tiene capacidad su hostería?

La hostería tiene capacidad para 85 personas, hay 22 habitaciones entre las cuales hay matrimoniales, habitaciones dobles, triples, cuádruples, para 5 y 6 personas.

Pregunta N° 4: ¿Cuál es la capacidad en el restaurante?

El restaurante tiene una capacidad para 100 personas.

Pregunta N° 5: ¿Qué tipos de menús oferta en su restaurante?

Menús de desayuno, almuerzos y menú a la carta.

Pregunta N° 6: ¿Qué comprende el menú de desayuno?

Puede ofertarse un desayuno continental que consta de pan con queso y jamón, huevos al gusto, jugo, agua o leche, jugo y fruta picada, el desayuno costeño consta de bolón o empanada de verde, agua o leche, jugo de fruta y huevo al gusto, y el otro desayuno costeño que ofertamos es el filete de pescado con patacón y jugo de fruta.

Pregunta N° 7: ¿Cuántos platos y que tipo de preparaciones oferta en su menú a la carta?

Todos los menús son a base de mariscos y son 13 platillos entre los cuales tenemos: ceviche de camarón, concha y mixto, arroz con camarón, arroz marinero, arroz con pescado frito entero o filete de pescado, sopa marinera, conchitas asadas, bandeja marinera, camarón a la plancha, camarón apanado, y espagueti zulem.

Pregunta N° 8: ¿Cuál es el platillo estrella del menú a la carta?

El plato más consumido es el ceviche de camarón y el filete de pescado, pero también se consume la bandeja marinera.

Pregunta N° 9: ¿Alguna vez sus clientes le han solicitado otro tipo de preparaciones a parte de lo que oferta en su carta?

Si, por lo general otro tipo de carne.

Pregunta N° 10: ¿Considera importante innovar la carta en un restaurante?

Sí, porque hay personas que tienen preferencias por otro tipo de carnes y no les agrada mucho el marisco.

Pregunta N° 11: ¿Cree que es importante tener el conocimiento de las técnicas culinarias y aplicarlas?

Lógicamente es muy importante, debido a que con conocimiento se puede atender mejor al cliente y darle un servicio de calidad.

Pregunta N° 12: Considera importante dar un servicio gastronómico de calidad en su establecimiento.

Si porque, de esta manera los turistas se quedan a comer en el restaurante y garantiza la fidelidad del cliente.

2.3.1. CRÍTICA DE LA ENTREVISTA:

La hostería Casa Zulem, es una empresa familiar que ya tiene siete años en el mercado y se ha ido posicionando en el mismo gracias al buen servicio que proporciona su personal, en cuanto al servicio de restaurante, ofrece en su carta, un menú de desayunos y almuerzos variados y platos en la carta, entre los cuales se distinguen el ceviche de camarón, camarones apanados y bandeja marinera, a pesar de que las preparaciones tienen un delicioso sabor, es necesario la preparación de otro tipo de menús que contengan carnes rojas y blancas, porque hay veces que los clientes requieren de estas preparaciones, en especial los niños, para ellos es importante proveer de un menú infantil, por lo tanto considero importante la innovación de la carta, además de la aplicación de las técnicas culinarias, porque así se garantizará un servicio completo y de calidad, en el cual los clientes se sientan satisfechos.

2.4. FICHA DE OBSERVACIÓN

Se aplicó la ficha de observación al área de producción y de servicio y a la vez al personal de la hostería, realizando una lista de chequeo para conocer cuál es la situación actual en la que se encuentra y si se cumplen ciertas normas básicas que deben cumplirse.

Tabla N°14

Nombre: Normas del área de producción o cocina

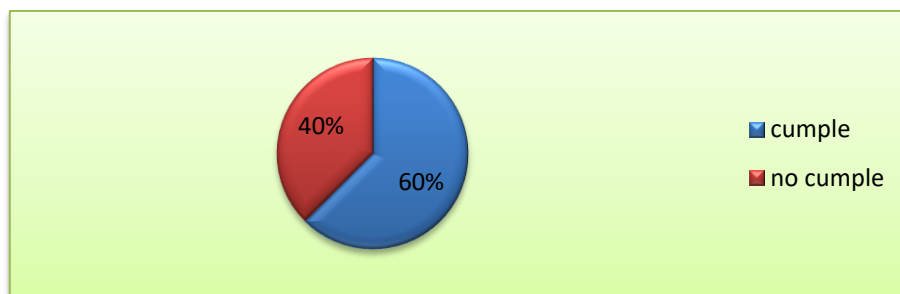
Normas	Cumple	No cumple
Equipos disponibles adecuados y en buen estado (menaje en buen estado y la cantidad necesaria).	✓	
Separación correcta de desechos sólidos	✓	
Uso de gas industrial	✓	
Colocación de extintores para mayor seguridad	✓	
Desinfección del área antes de empezar el trabajo.	✓	
Recepción de M.P	✓	
Lavado y desinfección de manos antes de empezar el trabajo		X
Aplicación correcta de técnicas		X
Uso correcto del uniforme		X
Presentación adecuada; mujeres (recogido el cabello, uñas cortas y sin pintar, uso de maquillaje moderado), hombres (cabello y uñas cortas, bien afeitado)		X
TOTAL	6	4

Fuente: Ficha de observación aplicada al área de producción y personal de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N°13

Nombre: Normas del área de producción o cocina



Fuente: Ficha de observación aplicada al área de producción y personal de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO

El 60% cumple con las normas básicas en el área de producción y en un 40% no se cumple.

En mayor porcentaje se cumple las normas básicas en producción, lo que es un factor favorable que indica que la cocina de la hostería va por buen camino, aunque hay un bajo conocimiento en BPM'S y en normas esenciales que se deben cumplir antes de empezar a realizar una preparación, por lo tanto hay que tomar en cuenta estos aspectos, para que se cumplan las normas en un 100%.

Tabla N° 15

Nombre: Normas del área de servicio o restaurante

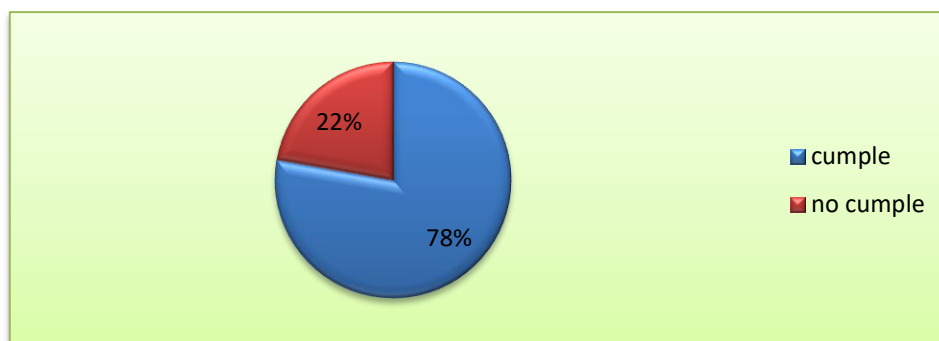
NORMA	CUMPLE	NO CUMPLE
Dimensión adecuada para albergar a 100 personas.	✓	
Iluminación adecuada	✓	
Techo alto que evite la concentración de humos evitando que el ambiente se cargue.	✓	
Mobiliario funcional (mesas, sillas, aparadores de acuerdo a la capacidad del servicio de restaurante)	✓	
Manteles y cubremanteles	✓	
Ambiente adecuado (decoración, música, etc)	✓	
Baños para damas y caballeros	✓	
Técnica en el transporte de platos.		X
Desbarasado de platos correcto		X
TOTAL	7	2

Fuente: Ficha de observación aplicada al área de servicio y personal de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

Gráfico N° 14

Nombre: Normas del área de servicio o restaurante



Fuente: Ficha de observación aplicada al área de producción y personal de la hostería Casa Zulem.

Elaborado por: Espín, G 2014

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

El 78% cumple con las normas básicas en el área de servicio o restaurante de la hostería y un 22% no cumple.

Como se puede notar el restaurante de la hostería cumple con la mayoría de las normas básicas en esta área tan importante, lo que quiere decir que se tiene la mayor parte de factores a favor para realizar un servicio de calidad, aunque un pequeño porcentaje no cumple, y hay que tomar en cuenta las normas que no se cumplen como es la técnica en el transporte de platos y desbarasado correcto de los platos.

VIII. PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA HOSTERÍA CASA ZULEM

Después de haber realizado el diagnóstico de la hostería, considero que es oportuno presentar la propuesta gastronómica, la misma que está compuesta de un manual de procedimientos, en el cual consta las normas básicas antes de realizar un trabajo, técnicas culinarias, recetas estandarizadas con procedimientos y montaje correcto, (con la implementación de platillos a base de carnes rojas y blancas, además de mejorar las recetas en cuanto a mariscos), también se presenta la carta con el nuevo diseño y los costos de las nuevas recetas.

3. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA HOSTERÍA CASA ZULEM

INTRODUCCIÓN

La Hostelería se ha manifestado como uno de los sectores que más ha evolucionado en los últimos años, y al ir de la mano de la gastronomía resulta muy importante conocer esta industria para formar la base de sus principios, que está en la calidad y seguridad alimentaria, pues la primera obligación de esta industria es proteger al consumidor que confía, que lo que le estamos ofreciendo goza de la máxima garantía en todos los aspectos, ya que no solo se trata de sabor ni de comer en abundancia, sino en degustar la calidad y variación de la comida.

Mientras las empresas y los propietarios no asuman que la higiene y la calidad alimentaria son imprescindibles en sus negocios no se avanzará, mientras los trabajadores no interioricen la responsabilidad que tienen con la salud de sus clientes y la de ellos mismos, tampoco mejorará.

Es por eso que este manual ayudará a la hostería a realizar las actividades básicas antes de empezar un trabajo, a conocer las técnicas y aplicarlas para mejorar el sabor de las preparaciones, a darle una presentación agradable al momento de llevar el platillo al comensal, proporcionando clientes felices y garantizando la calidad de la Hostería Casa Zulem.

OBJETIVO:

Informar al personal de la hostería acerca de los procedimientos que se deben realizar antes de la elaboración de los platos.

1. LA HIGIENE EN RESTAURACIÓN

Es el conjunto de normas y medidas necesarias con el fin de asegurar la inocuidad, salubridad e integridad de los alimentos que se manipulan en estos establecimientos y cuyo destino final es el consumo, es decir mantener estándares higiénicos para asegurar que nuestros clientes reciban alimentos sanos e inocuos.



1.2 ASPECTO PERSONAL. NORMAS BÁSICAS.

Una de las obligaciones de los miembros del personal de servicio es tener en cuenta que para ofrecer un servicio correcto es necesario cumplir con una serie de normas de aseo personal y seguridad laboral, independientemente de las funciones que desarrollen, ya que el personal es la imagen de la empresa.

1.2.1 UNIFORME:

- Debe ser resistente, y de fácil limpieza y lavado.
- Debe ser cómodo, evitar que sea muy ajustado o muy ancho.
- El uniforme debe ser de uso exclusivo para el trabajo.
- Se debe disponer de al menos 2 uniformes por trabajador.
- Debe utilizar malla y gorra, para evitar posibles contaminaciones.
- Zapatos cómodos, cerrados y de suela antideslizante.



1.2.2 ASEO PERSONAL Y SEGURIDAD LABORAL



- Lavarse las manos con jabón y/o detergente antes de

empezar el trabajo, frotar bien debajo de las uñas y en la palma.

- Mantener el cabello limpio, peinado y bien recogido en caso de tener cabello largo.
- El personal masculino debe estar perfectamente afeitado.
- Uñas bien cortadas y sin pintar.
- Evitar anillos, pulseras o relojes.
- Protegerse cualquier herida con una envoltura impermeable y usar guantes si es en la mano.
- No manipular alimentos si se padece de enfermedades transmisibles.
- Avisar al responsable en caso de estar enfermo.
- Mantener el uniforme en perfecto estado y limpio.
- No fumar. Fumar está absolutamente prohibido en cualquier zona de restauración.



2. RECEPCIÓN DE MERCADERÍA Y ALMACENAMIENTO.

- Promover a que toda la materia prima sea de calidad al ingresar y que sea recibida de manera segura.
- Controlar fechas de caducidad, todos los alimentos deben tener un tiempo de vida útil.
- Al almacenar en seco, tomar en cuenta la temperatura, evitar la humedad, que el lugar sea de fácil limpieza, impermeable, y que permita la circulación de aire.
- Etiquetar los alimentos, en el cual conste el nombre del producto, fecha de elaboración y fecha máxima de consumo.
- En el caso de carnes y mariscos, porcionar los alimentos por separado para evitar la contaminación cruzada, no mantenerlos fuera de refrigeración por más de 20 min.

- Todas las cámaras de congelación, deben operar entre los -18°C y -20°C .
- Las cámaras de refrigeración deben operar entre 0 y 3°C .
- Mantener las bodegas en completo estado de limpieza y orden, realizar la limpieza semanal.
- Separar los desechos sólidos en orgánico e inorgánico, mantener los contenedores de basura con tapa y completamente limpios.

3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.



- Mantener separados alimentos crudos y cocinados, para evitar contaminación cruzada.
- Usar únicamente equipos y recipientes escrupulosamente limpios.
- Servir los alimentos tan pronto como se pueda tras ser cocinados.
- No dejar huevos, carnes o pescados cocinados a temperatura ambiente durante más de 1 hora.
- Mantener temperaturas adecuadas de los alimentos crudos y cocinados (>5° y < 75° respectivamente).
- Antes de utilizar los alimentos para realizar el mise en place lavarlos muy bien.



PERÍODO DE VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS SEGÚN CONSERVACIÓN

TIPO DE ALIMENTO	Máximo tiempo de almacenamiento	NOTAS
PRODUCTOS REFRIGERADOS (0-3° C)		
Carne fresca cruda	3 días	Quitar el envoltorio a menos que esté envasada al vacío.
Carne cruda envasada al vacío	5 días	Asegurarse de que el paquete esté intacto y rechazar los paquetes inflados o abombados.
Carne cocida	2 días	Almacenar lejos de los alimentos crudos.
Carne enlatada pasteurizada	1 mes en refrigeración	Descartar latas oxidadas.
Aves frescas	2 días	Sacar menudillos.
Pescado fresco y mariscos	2 días	Almacenar lejos de los demás alimentos. Lo ideal es almacenar con hielo.
Quesos duros	10 días (si está empezado)	
Quesos blandos	10 días (si está empezado)	
Leche pasteurizada	7 días	
Nata pasteurizada	25 días	
Huevos	30 días	
Arroz cocido y ensaladas mixtas	1 día	
Platos previamente preparados	1 día	
Biscochos	2 días	
Platos que contengan mayonesa.	2 días preparada-1 día natural.	

PRODUCTOS CONGELADOS (-18° C)

TIPO DE ALIMENTO	Máximo tiempo de almacenamiento	NOTAS
Pan y productos de bollería	3 meses	
Pescado	3 meses	
Queso	6 meses	
Papas fritas	6 meses	
Carne de cerdo	8 meses	
Mariscos	10 meses	
Helados	12 meses	
Pollo y pavo	12 meses	
Carne de res y cordero	12 meses	
Vegetales	12 meses	

4. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.

Todos los equipos deben disponer de su plan de mantenimiento, así como su plan de desinfección para dar larga duración a los mismos.

Para su adecuado mantenimiento y conservación de su estado, deben desconectarse periódicamente, siguiendo las instrucciones del fabricante para su limpieza.



Después de cada uso, se realizará la

limpieza adecuada de la instalación o equipo a fin de mantener el éxito a nivel higiénico.

Utilizar productos de limpieza adecuados a cada proceso y en cada momento.

5. MÉTODO DE COCCIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS.

Una vez cumplidas las normas básicas de higiene nos disponemos a cocinar, es importante reconocer que las técnicas no sólo se basan en la correcta utilización de herramientas o aplicación correcta de los métodos de cocción, sino que implica también la correcta manipulación de los alimentos que mencionamos anteriormente para proporcionar un producto de calidad.

5.1 TÉCNICAS CULINARIAS: es un conjunto de procedimientos aplicados a los alimentos para hacerlos digeribles, conservarlos y mejorar su sabor.

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo.



COCCIÓN EN SECO, COCCIÓN EN MEDIO AÉREO O POR CONCENTRACIÓN

Al horno: Es una técnica empleada para mantener la jugosidad de cualquier género cárnico que se vaya a someter, además se concentran todos los sabores y otorga un gran sabor a las preparaciones.

A la plancha: Como dice su nombre es una técnica que se emplea en la plancha, para sellar el género cárnico por fuera de esta manera dorarlo y mantenerlo jugoso.

A la parrilla o grill: Es someter a un género a un intenso calor que proporciona un sabor único en las preparaciones, y hace que en el caso de ser carnes queden crujientes y jugosas, es importante adobarlas antes de someterlas a cocción, aunque las famosas parrilladas argentinas sólo utilizan sal en grano y para acompañar distintos chimichurris. (Wright & Treuillé, 1997)

Gratinar: es una técnica culinaria aplicada sobre los alimentos que son cocinados al horno. La técnica consiste en exponer la capa externa del alimento a una fuente intensa de calor con el objeto de que ponga crujiente y dorada. La finalidad del gratinado es la de elaborar una capa externa que proteja y mantenga al alimento cocinado en sus aromas.

Baño maría: Es un método de cocción con el que se proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuezan mediante esta técnica, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante.

El baño maría consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar dentro de otro recipiente mayor que contiene agua, éste se lleva al fuego y es el agua el hilo conductor que dará calor indirecto al contenido del recipiente de menor tamaño, cocinándolo de forma homogénea. (Gastronomía&Cía, Los métodos de cocción, 2008)



Ejemplo de cocción en medio seco: a la parrilla o al grill

COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO O HÚMEDO

Hervir: Es uno de los métodos de cocción en medio acuoso o de cocción húmeda más antiguos y utilizados, consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en un líquido puede ser leche, caldo o vino durante cierto tiempo, este dependerá de los alimentos a cocinar.

Blanquear: Es una cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento. Al blanquear los vegetales, evitamos que

se oscurezcan, pierdan textura, aromas y vitaminas bloqueando las enzimas interiores que se liberan al cortar o pelar los vegetales.

Escalfar o pochar: Es una técnica de cocina mediante la cual los alimentos se calientan en un líquido (puede ser un caldo, un consomé, leche o simplemente agua) mientras se agita lentamente, no alcanzando nunca durante el proceso el punto de ebullición (punto mijoter - 80 °C), esta es la diferencia fundamental que posee con el escaldado.

Cocción al vapor: Es un método de cocción elegido por quienes cuidan su salud, ya que no requiere aceites, por lo que tiene un menor contenido de grasa. La cocción al vapor también da como resultado comidas más nutritivas que el hervor, ya que destruye menos nutrientes y pierde menos en el agua que luego se descarta. La cocción al vapor se realiza primero hirviendo agua, lo que genera vapor.

Cocción en blanco: Es una técnica que se utiliza para las verduras que se oxidan al contacto con el oxígeno del aire, este tipo de cocción evita que adquieran ese tono oscuro que aparece tras limpiar y trocear los vegetales susceptibles a la oxidación.

La cocción en caldo blanco se basa en proporcionar un medio rico en ácido y almidón, por lo tanto, el caldo blanco se hace con una mezcla de agua, harina y zumo de limón. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Cocción en caldo blanco, 2008)



Ejemplo de blanquear

COCCIÓN EN MEDIO GRASO

Freír: Es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente. La temperatura del aceite es importantísima ya que si es demasiado baja el alimento se impregna de la grasa y el alimento queda blando y si es demasiado alta se fríe demasiado a prisa y puede quedar crudo en su interior, las ventajas de esta técnica es la crocancia que proporciona a sus alimentos y le agrega un sabor especial. (Wright & Treuillé, 1997)

Rehogar y sofreír: Dos técnicas cuya principal diferencia radica en la temperatura. En ambos casos hay también la diferencia de la temperatura frente al salteado o la fritura, estos métodos de cocción superan los 100° C, tanto el rehogado como el sofrito, se aplica generalmente a las verduras antes de hacer un guiso, una salsa u otro tipo de elaboración que después tendrá una larga cocción. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Rehogar y sofreír, 2009).

Saltear: (en francés: Sauté) es un método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasas en un sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta. Sauter significa "saltar" en francés y con ello se viene a indicar el principal proceso durante el método de cocinado.

Dorar: Se refiere a la cocción de un alimento hasta dejarlo con un bonito color

"dorado" (áureo). Se suele aplicar generalmente a las carnes asadas, en particular para caramelizar la parte externa la operación de tostado es breve y se emplea un medio graso: aceite o mantequilla a muy alta temperatura.



Ejemplo de fritura profunda

COCCIÓN MIXTA O COMBINADA

Guisar: Es la combinación de la cocción en medio graso y la cocción en medio acuoso, que como indicábamos, en primer lugar se rehogan los ingredientes, después se mojan con un caldo o salsa, y tapando la cazuela, posteriormente se le da una cocción lenta y prolongada. (Gastronomía&Cía, Métodos de cocción: Guisar, 2009).

Estofar: Un estofado es un proceso culinario de cocción de un alimento (inicialmente crudo) es sometido a fuego lento en un recipiente cerrado. El guiso realizado mediante esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los sabores y aromas de los alimentos cocinados.

Brasear: Es una técnica culinaria combinada, generalmente se compone de dos pasos utilizando el método de calor seco y el húmedo, es guisar un alimento en su propio jugo, a fuego lento.



Ejemplo de cocción combinada

6. FLUJOGRAMA A SEGUIR PARA REALIZAR UN PLATILLO



- **Selección de Ingredientes:** es importante seleccionar la mejor materia prima, para que de igual manera el resultado sea el mejor, si la MP está en buen estado y fresca, el platillo tendrá un buen sabor.



- **Mise en place de los alimentos:** este es un paso sumamente importante porque nos ayuda a ahorrar el tiempo de trabajo al preparar el menú, de tal manera que el tiempo de espera se acorta al servir el plato al cliente.



- **Cocción:** es el paso principal en el cual deben aplicarse todas las técnicas y normas para que el platillo sea de calidad en todo sentido, seguir el procedimiento en las recetas estandarizadas y poner el mejor esfuerzo al realizar el menú.



- **Montaje:** distribuir el plato de una manera equilibrada y atractiva de tal manera que sea agradable a la vista del comensal.



- **SERVICIO AL CLIENTE:** este es el paso principal, porque el platillo que preparamos es llevado a nuestros clientes, de manera que debe estar a punto en cuanto a sabor, presentación y temperatura, y lo más importante siempre servir a nuestros clientes con la amabilidad y cortesía que se merecen.

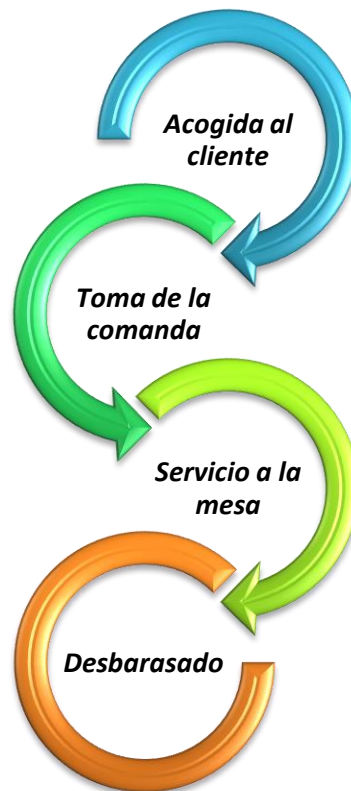
Es clave para aplicar un buen servicio, el conocimiento sobre los productos ofertados, como la capacidad comunicativa a la hora de transmitir e informar al cliente de los mismos.

Esta relación entre el cliente y el personal, puede representar un valor añadido en la satisfacción que obtenga el primero a cambio del pago de los bienes consumidos, al margen de las circunstancias y categoría del establecimiento.



El servicio prestado de manera satisfactoria para el cliente, al contrario de los demás bienes ofertados por la empresa, no tiene ningún coste adicional, mientras que la insatisfacción en la atención recibida está cargada de costes directos e indirectos que son difícilmente subsanables, así se estima que un cliente insatisfecho producirá doce futuros clientes perdidos, considerando que resulta mucho más caro conseguir nuevos clientes, que mantener los que ya tenemos, quedando en evidencia la importancia del “buen servicio”.

7. DESARROLLO DEL SERVICIO



Acogida al cliente: Una agradable acogida es fundamental para el correcto desarrollo del servicio. La persona que recibe debe saludar con cordialidad, para predisponer positivamente al cliente.

Se invita al cliente a sentarse en una zona tranquila o preguntándoles qué mesa prefieren ocupar.

Toma de la comanda: Una vez que los clientes estén acomodados, se les entregará la carta, pasados unos minutos para que elijan se tomará la comanda, y se ofrecerá un aperitivo mientras esperan su pedido.

Servicio de mesa

En servicio emplatado se debe tener cuidado en el transporte de los alimentos, cuidando que los alimentos no se inclinen, manchando el borde del mismo o estropeando la decoración.

Para transportar los platos colocaremos el primer plato en la mano izquierda, sujetándolo en la parte superior con el pulgar, y el dedo índice, corazón y anular en la parte inferior. El dedo meñique queda libre.

El segundo plato se coloca en la misma mano, apoyándolo entre la palma de la mano y el dedo meñique.

Y el tercer plato lo llevamos en la mano derecha.

Desbarasado: Es la acción de retirar los elementos sucios de una mesa, de tal manera que se despeje el área y el cliente pueda sentirse más a gusto, se retira el plato por la derecha.

7.2 CONSIDERACIONES AL PRESENTAR LA CARTA.

- Observe que las cartas se encuentren completamente limpias y en buen estado
- Cuide el tratamiento al dirigirse a los clientes, saludar con cordialidad y predisposición.
- Deje un margen de tiempo para que los clientes entren en ambiente antes de ofrecer las cartas.

- Antes de presentar las cartas a los comensales, comentar cualquier sugerencia o modificación que haya en el menú. Muéstrese dispuesto a ayudarles en la elección.
- Deje margen de tiempo para la elección, pero no haga esperar.
- “El no hay” no existe, nunca se quede en el no hay, proponga alternativas cercanas a la solicitud hecha por el cliente.

8. RECETAS ESTANDARIZADAS PARA EL MENÚ



Nombre de La receta:	CEVICHE DE CAMARON
Porción /peso	2 Porciones
Observaciones:	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	400	Gramos	Limpiar y cocinar
Tomate de carne	120	Gramos	Pelar y rallar, cortar en dados pequeños.
Cebolla paiteña	40	Gramos	Lavar, realizar corte pluma
Limón	40	Gramos	
Mostaza	1	Cdta	
Salsa de Tomate	2	Cdas	
Cilantro	20	Gramos	Picarfinamente
Aceite	10	Cc	
Sal			
Pimienta			
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y cocinar los camarones hasta que cambien de color y estén cocidos, realizar choque térmico y reservar, conservar el agua de cocción del camarón. 2. Rallar una parte de los tomates y otra parte cortar en dados pequeños 3. Picar en corte pluma la cebolla, lavarla y añadirle el limón, junto con la cucharadita de mostaza y las de salsa de tomate, añadir la pimienta al gusto. 4. Juntar todos los ingredientes, añadir sal al gusto y un poco de agüita en la que cocinamos el camarón. 5. Añadir el cilantro picado y un chorrito de aceite. 			
MONTAJE			
<p>Servir acompañado de canguil, tostado, chifles y una porción de arroz en una bandeja.</p> <p>En la parte superior del ceviche colocar crocantes de camote y un gajito de limón.</p>			

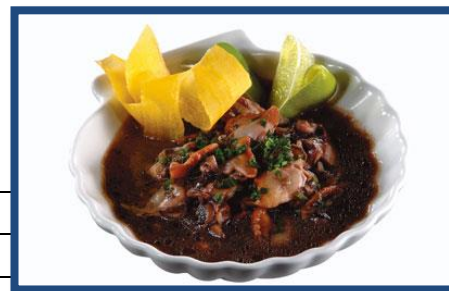
Nombre de La receta:

CEVICHE DE CONCHA

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Concha	400	Gramos	Limpia y cocinar
Tomate de carne	120	Gramos	Pelar y rallar, cortar en dados medianos
Cebolla paiteña	40	Gramos	Lavar, realizar corte pluma
Limón	40	Gramos	
Mostaza	1	Cdta	
Salsa de Tomate	2	Cdas	
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente
Aceite	10	Cc	
Sal			
Pimienta			
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Lavar y sacar la parte carnosa de la concha y conservar su jugo.2. Rallar una parte de los tomates y otra parte cortar en dados pequeños3. Picar en corte pluma la cebolla, lavarla y añadirle el limón, junto con la cucharadita de mostaza y las de salsa de tomate, añadir la pimienta al gusto.4. Juntar todos los ingredientes5. Añadir el cilantro picado y un chorrito de aceite Montar el plato y servir acompañado de canguil, tostado y chifles y una porción de arroz			
MONTAJE			
Montar el plato y servir acompañado de canguil, tostado, chifles y una porción de arroz. En la parte superior del ceviche colocar crocantes de verde y un gajito de limón.			

Nombre de La receta:

CEVICHE MIXTO

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	400	Gramos	Limpia y cocinar
Calamar	200	gramos	Limpia y cocinar
Concha	100	gramos	Limpia
Tomate de carne	120	Gramos	Pelar y rallar, cortar en dados medianos
Cebolla paiteña	40	Gramos	Lavar, realizar corte pluma
Limón	40	Gramos	
Mostaza	1	Cdta	
Salsa de Tomate	2	Cdas	
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente
Aceite	10	Cc	
Sal			
Pimienta			

PROCEDIMIENTO

1. Limpia y cocinar los camarones hasta que cambien de color y estén cocidos, realizar choque térmico y reservar, conservar el agua de cocción del camarón.
2. Cocinar el calamar durante 3 min a temperatura alta o 40 min a T° baja.
3. Limpia y sacar la parte carnosa de las conchas y reservar el jugo.
4. Rallar una parte de los tomates y otra parte cortar en dados pequeños
5. Pica en corte pluma la cebolla, lavarla y añadirle el limón, junto con la cucharadita de mostaza y la de salsa de tomate, añadir la pimienta al gusto.
6. Juntar todos los ingredientes, añadir sal al gusto y un poco del agua en la que cocinamos el camarón.
7. Añadir el cilantro picado y un chorrito de aceite.

MONTAJE

Montar el plato y servir acompañado de canguil, tostado, chifles y una porción de arroz.

En la parte superior del ceviche colocar crocantes de camote y un gajito de limón.

Nombre de La receta:	CONDIMENTO ESPECIAL	
Porción /peso		
Observaciones:		

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Orégano en polvo	30	Gramos	
Comino	15	Gramos	
Mostaza	20	gramos	
Ajo	30	gramos	
Cebolla colorada	50	gramos	Cortar en Cuartos
Pimiento rojo	50	gramos	Mirepoix
Pimiento verde	50	gramos	Mirepoix
Cilantro	20	gramos	Picar finamente
Aceite	10	Cc	
Sal			
Pimienta			
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Juntar todos los ingredientes y licuar con un poco de agua hasta que este uniforme la mezcla, añadir sal y pimienta al gusto. 2. Reservar la mezcla en un recipiente de vidrio y refrigerar 			

Nombre de La receta: **CAMARON APANADO EN SALSA BBQ**

Porción /peso 2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	400	Gramos	Limpiar y cocinar
Condimento especial	20	Gramos	
Limón	20	Gramos	
Mostaza	5	Gramos	
Apanadura	20	Gramos	
Huevo	20	Gramos	
Harina	15	Gramos	
Salsa bbq	30	Gramos	
Coca cola	20	ml	

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar los camarones, lavarlos y añadir el condimento especial, un chorrillo de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.
2. Realizar el apanado a la inglesa, harina, huevo y apanadura, llevar a fritura profunda a 200° C
3. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimienta, el tomate y la lechuga, añadir un chorrillo de limón y el cilantro picado.
4. Cocinar el arroz con el método pilaf
5. Freír las papas a fritura profunda
6. Para la salsa bbq poner la coca-cola en una sartén con la salsa bbq y dejar que hierva.
7. Montar el plato y servir los camarones con salsa golf o salsa bbq según la elección

MONTAJE

Colocar en un plato el arroz con el molde, la ensalada fresca y las papitas, y en un pozuelo los camarones con las colitas para afuera, y la salsa bbq en la mitad, o la salsa golf según la elección del cliente.

Nombre de La receta:

CAMARON A LA PLANCHA

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	400	gramos	Limpiar y cocinar
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Cebolla colorada	20	gramos	Juliana
Tomate	20	gramos	Medias lunas
Pimiento verde	15	gramos	Julianas
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Cilantro y shiguango	20	gramos	Picarfinamente
Plátano verde	50	gramos	Pelar y rebanar en rodajas con un grosor de 5 cm
Arroz	250	gramos	
Mantequilla	10	gramos	
Aceite	500	cc	
Sal			
Pimienta			
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Limpiar los camarones y dejarlos con la cascara, lavarlos y añadir el condimento especial, un chorrito de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.2. Llevar los camarones a una sartén caliente y tapar por unos minutos hasta que se cocine un poco, destapar y añadir una cucharada de mantequilla y saltearlos hasta que su cascara este doradita, añadir un poco de cilantro picado al final.3. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimiento, el tomate y la lechuga, añadir un chorrito de limón, el cilantro picado y el shiguango.4. Cocinar el arroz con el método pilaf.5. Freír las papas a fritura profunda y sacar cuando se encuentren crocantes.			
MONTAJE			
Montar el plato con el arroz en la mitad, las papas fritas a un extremo, y la ensalada fresca, colocar los camarones alrededor del arroz con un gajito de limón y servir.			

Nombre de La receta:

CAMARON AL AJILLO

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Camarón	400	gramos	Limpiar y cocinar
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Cebolla perla	20	gramos	Brunoise
Tomate	20	gramos	Concasse
Pimiento verde	15	gramos	Morrón y brunoise
Pimiento rojo	15	gramos	Morrón y brunoise fino
Ajo	5	gramos	Crassé y brunoise fino
Ají	5	gramos	Morrón y brunoise fino
Crema de leche	125	cc	
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Limpiar los camarones , lavarlos y añadir el condimento especial, un chorrillo de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.2. Sofreír la cebolla en mantequilla hasta que cristalice, luego añadir el ajo y el ají y agregar los camarones, esperar unos minutos y agregar la crema de leche, agregar el tomate concasse en cubitos pequeños y los pimientos, añadir un poco de cilantro repicado y rectificar si es necesario.3. Cocinar el arroz con el método pilaf4. Freír el plátano verde a fritura profunda hasta que se cocine un poco por dentro y se dore levemente por fuera, dejar enfriar y remojar en limón con sal y aplastarlos, llevarlos nuevamente a fritura profunda hasta que estén dorados.			
MONTAJE			
Colocar los camarones en un pozuelo, con unos gajitos de limón en la parte superior, a un lado el arroz (colocarlo con el molde), la ensalada fresca a un lado junto con los patacones, y servir.			

Nombre de La receta: **PESCADO FRITO ENTERO**

Porción /peso 2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pescado	400	gramos	
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Cebolla paiteña	30	gramos	Brunoise
Tomate	20	gramos	Medias lunas
Pimiento verde	30	gramos	Juliana
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente
Cebolla blanca	30	gramos	Brunoise
Plátano verde	70	gramos	
Lenteja	200	gramos	Remojar

PROCEDIMIENTO

1. Añadir el condimento especial al pescado, un chorrito de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.
2. Enharinar y llevar a fritura profunda.
3. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimiento, el tomate y la lechuga, añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.
4. Cocinar el arroz con el método pilaf
5. Realizar un refrito con la cebolla paiteña, blanca y el pimiento y poner a cocinar las lentejas, licuar una mitad de verde para dar consistencia a la preparación.
6. Freír los patacones a fritura profunda.

MONTAJE

Colocar el pescado con unos gajitos de limón, la ensalada cerca del pescado, el arroz en un pozuelo pequeño, y los patacones a un lado.

Nombre de La receta:

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Filete de Pescado	400	gramos	
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Cebolla perla	20	gramos	Corte pluma
Zucchini	20	gramos	Bastones
Pimiento verde	15	gramos	Juliana
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Añadir el condimento especial al filete, un chorrito de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.2. Agregar un chorrito de aceite a la sartén, cuando este caliente llevar el filete dejar que se dore y tapar para terminar la cocción.3. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimiento, el tomate y la lechuga, añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.4. Cocinar el arroz con el método pilaf5. Freír las papas a fritura profunda.			
MONTAJE			
Colocar el filete con unos gajitos de limón, colocar el arroz con el molde, las papitas fritas a un lado y la ensalada en un pozuelo pequeño.			

Nombre de La receta: **Conchitas asadas**

Porción /peso: 4 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Conchas	400	gramos	
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Shiguan	10	gramos	
Cebolla perla	20	gramos	Corte pluma
Pimiento verde	15	gramos	Juliana
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Tomate de carne	20	gramos	Lavar y picar en cubos
Cilantro	20	gramos	Picar finamente
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Añadir el condimento especial a las conchitas, un chorrito de limón y la mostaza, rectificar con sal y pimienta si hace falta, dejar reposar por unos minutos.2. Llevar las conchitas a una cacerola y tapar hasta que empiezan a abrirse con el calor, dejar durante 10 min y destapar, al final añadir el shiguan picado finamente junto con el culantro.3. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimiento, el tomate y la lechuga, añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.4. Cocinar el arroz con el método pilaf5. Realizar los patacones.6. Montar el plato y servir con el arroz, los patacones, y la ensalada.			
MONTAJE			
Colocar en una bandeja grade las conchitas de una manera ordenada con gajitos de limón, colocar en un pozuelo el arroz, en otro plato pequeño las patacones y en otro la ensalada fresca.			

Nombre de La receta:

Bandeja Marinera

Porción /peso

5 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Conchas	400	gramos	
Camarón a la plancha	500	gramos	
Calamar	200	gramos	
Langostinos a la plancha	200	gramos	
Ceviche de camarón	120	gramos	
Camarón	200	gramos	
Pescado frito entero	200	gramos	
Condimento especial	20	gramos	
Limón	20	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Shiguan	10	gramos	
Cebolla perla	20	gramos	Corte pluma
Pimiento verde	15	gramos	Juliana
Lechuga	20	gramos	Lavar y trocear
Tomate de carne	20	gramos	Lavar y picar en cubos
Cilantro	20	gramos	Picarfinamente

PROCEDIMIENTO

1. Realizar el ceviche según el procedimiento anterior, de igual manera el pescado frito, las conchitas y los camarones a la plancha, los langostinos realizar de la misma manera que los camarones a la plancha.
2. Para los calamares llevar a cocción por 30 min y después hacer choque térmico, picar en rodajas y saltear con un poco de condimento especial en el mismo sartén de los camarones a la plancha.
3. Para el cangrejo, hervir el agua y añadir sal, cebolla, comino, pimienta, apio y dejar cocinar el cangrejo hasta que cambie su color.
4. Realizar la ensalada mezclando, la cebolla, el pimiento, el tomate y la lechuga, añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.
5. Cocinar el arroz con el método pilaf
6. Realizar los patacones.

MONTAJE

Para el montaje, colocar en una bandeja el pescado frito entero, y los camarones a la plancha junto con las conchitas de manera intercalada, el ceviche a un lado con un gajito de limón, la langosta encima del pescado, y los langostinos encima de la langosta. En un plato aparte colocar los patacanes y el arroz y en un pozuelo pequeño la ensalada fresca.

9. RECETAS NUEVAS ESTANDARIZADAS



Nombre de La receta: Raviolis de carne fritos con salsa acaramelada de ají
 Porción /peso 4 Porciones
 Observaciones: _____

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina	200	gramos	
Huevos	2u(80 g)	gramos	
Aceite vegetal	500	ml	
Cebolla perla	40	gramos	Brunoise medio
Ajo	10	gramos	
Zanahoria	40	gramos	
Mantequilla	20	gramos	
Queso parmesano	40	gramos	
Ají	20	gramos	Brunoise medio
Laurel	2	gramos	
Tomillo	2	gramos	
Azúcar	20	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina con los huevos, una cuchara de sal y 5ml de aceite, amasar hasta obtener una masa homogénea, reservar en papel film en frío. 2. Calentar el aceite y rehogar la cebolla con el ajo, agregar la zanahoria rallada y cocinar por 5 min a fuego lento, añadir la carne molida y sazonar al gusto y remover hasta que esté listo, añadir el tomillo y laurel, enfriar antes de añadir el queso parmesano. 3. Estirar bien la masa, cortar en aros y rellenar con la carne, cerrar en forma de media luna. 4. Calentar el aceite y freír a fritura profunda los raviolis. 5. Mientras tanto calentar la mantequilla y añadir los ajíes picados en brunoise con el azúcar, una pizca de sal y el laurel, dejar a fuego bajo durante 10 min y listo. 			
MONTAJE			
Acomodar los raviolis en el plato sin amontonarlos y en el centro colocar la salsa acaramelada de ají.			

Nombre de La receta: Deditos de pollo

Porción /peso 2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pechuga de pollo	500	gramos	Cortar en dedos largos
Huevos	80(2u)	gramos	Batir
Aceite vegetal	500	ml	
Mostaza	5	gramos	
Harina	40	gramos	
Apanadura	40	gramos	
Sal	10	gramos	
Pimienta	5	gramos	
Orégano	5	gramos	
Ajo	5	gramos	Picarfinamente
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Condimentar los deditos con la mostaza, la sal, pimienta, orégano y ajo2. Realizar la apanadura a la inglesa, de la siguiente manera: harina, huevo y apanadura.3. Freír a fritura profunda.4. Realizar la ensalada mezclando, el pepinillo, el pimiento, el tomate, la lechuga, el melon y las uvas añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.5. Cocinar el arroz con el método pilaf6. Realizar las papas fritas.7. Montar el plato y servir con el arroz, las papas, y la ensalada.			
MONTAJE			
Para el montaje colocar los deditos en el plato como se ve en la fotografía en forma de fogata, añadir a un lado las papitas fritas y la ensalada en un pozuelo pequeño dándole una bonita presentación.			

Nombre de La receta:

Robalo en salsa de maracuyá y papas salteadas

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Robalo	500	gramos	
Maracuyá	50	gramos	Sacar la pulpa.
Aceite vegetal	25	ml	
Mantequilla	50	gramos	
Harina	50	gramos	
Mostaza	5	gramos	
Sal	10	gramos	
Papas	200	gramos	Lavar bien y cocinar
Pimienta	5	gramos	
Orégano	20	gramos	
Ajo	10	gramos	Brunoise fine
Cilantro	10	gramos	picarfinamente

PROCEDIMIENTO

1. Condimentar los filetes con mostaza, sal, pimienta un poquito de orégano.
2. Sellar los filetes y tapar hasta que se cocinen bien, agregar el cilantro picado.
3. Realizar la salsa de maracuyá sacando la pulpa y realizando un roux para que espese, salpimentar.
4. Realizar la ensalada mezclando, el pepinillo, el pimiento, el tomate, la lechuga, el melón y las uvas añadir un chorrito de limón y el cilantro picado.
5. Cocinar el arroz con el método pilaf
6. Cocinar las papitas con cáscara, y cuando estén listas saltear con mantequilla orégano, ajo, sal y pimienta.
7. Montar el plato y servir con el arroz, las papas, y la ensalada.

MONTAJE

Para el montaje del plato, colocar el filete sellado y napar con la salsa de maracuyá, añadir las papitas salteadas y la ensalada semi tropical.

En otro pozuelo llevar el arroz.

Nombre de La receta: **Costillitas en salsa BBQ**

Porción /peso **2 Porciones**

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Costillas	500	gramos	
Coca-cola	50	gramos	Sacar la pulpa.
Aceite vegetal	10	ml	
Salsa bbq	500	gramos	
Cebolla perla	50	gramos	
Mostaza	10	gramos	
Orégano	20	gramos	
Ajo	10	gramos	Brunoise fine
Cilantro	10	gramos	picarfinamente

PROCEDIMIENTO

1. Condimentar los filetes de cerdo con un poco de mostaza, sal, pimienta un poquito de orégano y aceite de ajo
2. Sellar los filetes hasta que estén dorados por fuera y tapar hasta que se cocinen bien.
3. Para la salsa bbq, añadir un poco de aceite y sofreír la cebolla perla, añadir la coca cola, la mostaza y la salsa bbq.
4. Agregar a la salsa los filetes de cerdo y dejar durante 3 min para terminar cocción y que tome un poco del sabor de la salsa.
5. Realizar la ensalada mezclando, el pepinillo, el pimiento, el tomate, la lechuga crespas.
6. Cocinar el arroz con el método pilaf
7. Cocinar las papitas con cáscara, y cuando estén listas cortar y freír a fritura profunda.
8. Montar el plato y servir con el arroz, las papas, y la ensalada.

MONTAJE

Para el montaje del plato, colocar el filete de cerdo con la salsa bbq, a un lado las papas fritas, en un pozuelo la ensalada dándole una presentación agradable.

Aparte el arroz si desea.

Nombre de La receta: Picaditas zulem mar y tierra

Porción /peso 4 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Pescado	200	gramos	Cortar en cubos
Calamar	200	gramos	Picar en rodajas
Camarón	400	gramos	Limpiar y lavar
Pollo	200	gramos	Picar en cubos
Carne de res	200	gramos	Picar en cubos
Mostaza	20	gramos	
Mayonesa	25	gramos	
Salsa de tomate	25	gramos	
Salsa bbq	40	gramos	
Pimiento rojo	20	gramos	Brunoise fine
Perejil	20	gramos	Picar finament
Limón	50	ml	
Papas	200	gramos	
Harina	50	gramos	
Huevos	80	gramos	
Apadura	50	gramos	
Orégano	20	gramos	
Ajo	10	gramos	Repicar
Cilantro	10	gramos	Picarfinamente

PROCEDIMIENTO

1. Condimentar el pescado, calamar, camarón, pollo y carne de res con el condimento especial y un poco de mostaza.
2. Realizar la apanadura inglesa pasando por harina, huevo y apanadura, freír a fritura profunda.
3. Para la salsa bbq, añadir un poco de aceite y sofreír la cebolla perla, añadir la coca cola, la mostaza y la salsa bbq.
4. Para el chimichurri picar finamente el perejil, con el cilantro, añadir el pimiento en brunoise fino, el zumo de limón, sal, pimienta, el ajo repicado y aceite
5. Realizar la salsa golf mezclando la mayonesa y la salsa de tomate.
6. Cocinar el arroz con el método pilaf
7. Cocinar las papitas con cáscara, y cuando estén listas saltear con mantequilla orégano, ajo, sal y pimienta.
8. Montar el plato y servir con el arroz, las papas, y la ensalada.

MONTAJE

Para el montaje del plato, colocar las picaditas en un plato largo con los tres tipos de salsa

Aparte el arroz si desea.

BEBIDAS SIN ALCOHOL



Nombre de La receta: Jarra de naranjada

Porción /peso 1 Litro

Observaciones: _____

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Zumo de naranja	700	ml	
Azúcar	50	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar el zumo de naranja con azúcar si hace falta.2. En una jarra con hielo agregar la preparación y servir.			
MONTAJE			
Decorar la jarra con unas rodajas de naranja por dentro, y servir.			



Nombre de La receta: Jarra de limonada

Porción /peso 1 Litro

Observaciones:

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Limón meyer	200	gramos	Pelar los limones y cortar en cuatro
Azúcar	50	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar el limón con el azúcar y un poco de agua. 2. En una jarra con hielo agregar la preparación y servir 			
MONTAJE			
Decorar la jarra con unas rodajas de limón por dentro, y servir.			



Nombre de La receta: Agüita de coco

Porción /peso 1 Litro

Observaciones: _____

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Coco maduro	200	gramos	Pelar el coco
Azúcar	50	gramos	
Leche	500	MI	
Agua	400	MI	
Leche condensada	15	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar el coco con el azúcar, la leche y el agua. 2. En una jarra con hielo agregar la preparación y servir 			
MONTAJE			
Decorar la jarra con unas gajitos de coco con leche condensada por fuera de la jarra, y servir.			

BEBIDAS CON ALCOHOL



Nombre de La receta: **Tequila sunrise**

Porción /peso **2 Porciones**

Observaciones:

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Tequila blanco	1 ½	onz	
Zumo de naranja	200	ml	
Granadina	½	onz	
Rodaja de naranja	10	gramos	
Cereza	3	gramos	
Azúcar	10	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<p>3. En una coctelera con hielo agregar el tequila con el zumo de limón y el azúcar, agitar y añadir a la copa.</p> <p>4. Añadir la granadina y decorar.</p>			
MONTAJE			
<p>Decorar la copa con una rodaja de naranja, y una cereza y servir.</p>			



Nombre de La receta: **Margarita**
 Porción /peso: 2 Porciones
 Observaciones:

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Tequila blanco	1 ½	onz	
Zumo de limón	3	onz	
Triple sec	½	onz	
Jarabe de goma	1	onz	
Sal	5	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una coctelera con hielo agregar el tequila con el zumo de limón, el triple sec y el jarabe de goma, agitar. 2. Decorar. 			
MONTAJE			
<p>Para la decoración escarchar la copa mojando los filos con zumo de limón y escarchando con sal, añadir lo de la coctelera, y decorar con una rodaja de limón.</p>			



Nombre de La receta: Mojito de sandía
Porción /peso 2 Porciones
Observaciones: _____

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Sandía	50	gramos	
Zumo de limón	2	onz	
Hierba buena	5	gramos	
Azúcar	10	gramos	
Ron blanco	1 ½	onz	
Soda blanca	20	ml	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sacar las pepas de la sandía y con un mortero aplastar junto con el zumo de limón, la hierbabuena y el azúcar. 2. Agregar el hielo en esa preparación y el ron. 3. Llenar el vaso con soda blanca. 			
MONTAJE			
<p>Para la decoración colocar un pedacito de sandía en el vaso o pedacitos medianos dentro del vaso.</p>			



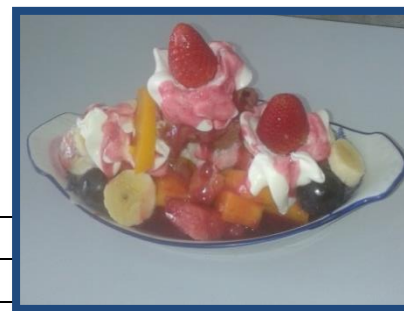
Nombre de La receta: Coctel zulem

Porción /peso 2 Porciones

Observaciones: _____

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Piña	50	gramos	
Naranja	2	onz	
Banana	5	gramos	
Azúcar	10	gramos	
Vodka	1 ½	onz	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar la piña con la naranja y el plátano, y un poco de azúcar. 2. Agregar el hielo en esa preparación y el vodka 			
MONTAJE			
Para la decoración colocar un pedacito de piña y una cereza en la copa.			

POSTRES



Nombre de La receta: **Ensalada de Frutas**

Porción /peso: **2 Porciones**

Observaciones:

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Piña	30	gramos	Picar en triangulitos
Sandía	50	gramos	Picar en cubos
Banana	20	gramos	Picar en rodajas
Papaya	50	gramos	Picar en cubos
Melón	30	gramos	Sacar con el saca bocados
Fresas	20	gramos	Picar en mitades
Leche condensada	10	gramos	
Helado	50	gramos	
Grageas	10	gramos	

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todas las frutas en un plato.
2. Añadir unas fresas arriba.
3. Incorporar la leche condensada encima.

MONTAJE

Para la decoración colocar el helado en la parte de arriba y las grageas.

Nombre de La receta:

Cremoso oreo de limón

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Limón	60	ml	Sacar el zumo
Rayadura de limón	30	gramos	Sacar la rayadura
Leche condensada	50	gramos	
Yogurt natural	300	ml	
Esencia de vainilla	20	ml	
Galletas oreo	20	gramos	
Crema de leche	30	gramos	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar la leche condensada con el limón, el yogurt natural, la esencia de vainilla, y la crema de leche, la rayadura de limón, batir.2. Triturar las galletas.3. Llevar a los envases a refrigeración.			
MONTAJE			
Para la decoración llevar la preparación al recipiente, y después una capa de galletas trituradas, otra parte del cremoso y otro de galletas trituradas y por último otro parte de cremoso. Decorar con ralladura de limón y galletas oreo y una cereza.			

Nombre de La receta:

Cremoso bicolor de yogurt con frutos rojos y secos

Porción /peso

2 Porciones

Observaciones:



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Yogurt de fresa	60	ml	
Yogurt de durazno	60	ml	
Leche condensada	50	gramos	
Gelatina sin sabor	10	gramos	Hidratar
Fresas	100	gramos	Cortar en mitades
Nueces	10	gramos	
Almendras	10	gramos	
Cereal	10	gramos	
Crema de leche	30	ml	
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar el yogurt de fresa con la crema y la gelatina hidratada y montar hasta que tome consistencia.2. Realizar el mismo procedimiento para el otro yogurt.			
MONTAJE			
Para la decoración en una copa colocar las fresas con las nueces y las almendras, colocar una copa de yogurt de fresa, otra capa de nueces y fresas, y por último una parte de yogurt de durazno, decorar con cereal y fresas.			

3.1. DISEÑO DE LA CARTA



La Hosteria Casa Zulem tiene el gusto de recibirle y atenderle en su restaurante, para que se deleite con la deliciosa gastronomía de la costa ecuatoriana, reconocida como un ícono turístico por la variedad de combinaciones e ingredientes, que hacen de nuestra riqueza gastronómica única a nivel mundial.

MENU

PESCADOS Y MARISCOS

	Ceviche de camarón usd 6,00 Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo, delicioso ceviche, acompañado de canguil, chifles, arroz y crocantes de camote.
	Ceviche de concha usd 6,00 Considerado como uno de los mejores, elaborado a base de conchas negras, acompañado de canguil, chifles, arroz y crocantes de camote.
	Ceviche Mixto usd 8,00 Delicioso mix de mariscos; calamar, camarón, concha y pescado, con una combinación especial de ingredientes, acompañado de canguil, chifles, arroz y crocantes de camote.
	Camarón apanado en salsa BBQ usd 7,50 Camarones en su costra crocante, acompañados de una exquisita salsa bbq, papas fritas y ensalada.
	Camarón a la Plancha usd 7,50 Crocantes camarones en su cáscara, bañados en una salsa exquisita, dándole el sabor y el toque especial a esta preparación.
	Camarón al Ajiollo usd 7,50 Delicia de camarones en su salsa, que se derretirán en su boca, acompañado de crocantes patacones, arroz y ensalada fresca.

Pescado Frito entero usd 6,00 Pescado lenguado en una costra crocante, acompañado de patacones, arroz y ensalada fresca.
Filete de pescado a la plancha usd 5,00 Delicioso filete de picudo a la plancha, acompañado de crocantes patacones, arroz y ensalada fresca.
Robalo en salsa de maracuyá usd 5,50 Combinación perfecta de robalo y maracuyá, acompañado de papitas salteadas y vegetales al vapor.

CARNES Y POLLO

Raviolis de carne con salsa acaramelada de aji usd 4,50 Crocantes raviolis de carne, acompañados de una salsa de aji dulce pero picos.
Deditos de pollo usd 5,00 Esquisitos deditos de pollo, acompañados de papas fritas y una fresca ensalada tropical.
Costillitas BBQ usd 7,50 Costillitas horneadas y selladas en su salsa, acompañadas de papitas salteadas y ensalada fresca.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Conchitas asadas usd 15,00 Sabrosas y saluditas conchitas asadas en su salsa con un ingrediente especial que le otorga el sabor, acompañadas de patacones y arroz.
Bandeja Marinera usd 21,00 La frescura del mar en un plato, combinación de mariscos exquisitos, acompañados de arroz, patacones, y una porción de ceviche.
Picaditas Zulem mar y tierra usd 11,00 Fusión del mar y la tierra, calamar, camarón, pescado, pollo y carne, en una costra crocante, acompañado de salsa golf, salsa bbq y chimichurri.



POSTRES

Ensaladas de Frutas	usd 2,00
Cremoso de Limón	usd 3,00
Cremoso bicolor de yogurt con frutos rojos	usd 3,00



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jarra de Limonada	usd 3,00
Naranjada	usd 3,00
Aguita de Coco	usd 3,00
Gaseosas	usd 0,75

COCTELITOS


Tequila Sunrise	usd 5,00
Margarita	usd 6,00
Mojitos de Sandia	usd 5,00
Cocstel Zulem	usd 4,00



"Deja que tus sueños sean más grades que tus miedos, y que tus acciones sean más grandes que tus palabras"




3.2. COSTOS DE LAS RECETAS

				N° PAX:
RAVIOLIS DE CARNE FRITOS CON SALSA ACARAMERMELADA DE AJÍ				4 porciones
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL \$
Harina	200	gr	2,00\$ (1000gr)	0.40
Huevos	2	u	0,15\$ (unidad)	0,35
Aceite vegetal	500	ml	2,70\$ (1000ml)	1,35
Cebolla perla	40	gr	0,25\$ (40 gr)	0,25
Ajo	10	gr	0,03\$ (10 gr)	0,03
Zanahoria	40	gr	0,05\$ (40 gr)	0,05
Carne molida	500	gr	1,70\$ (454gr)	1,87
Queso parames	40	gr	2,00\$ (250 gr)	0,32
Mantequilla	20	gr	2,00\$ (454 gr)	0,08
Azúcar	10	gr	2,00\$ (1000 gr)	0,02
Ají	20	gr	0,15\$ (20 gr)	0,15
Tomillo	2	gr	0,70\$ (100 gr)	0,01
Laurel	2	gr	0,50\$ (50 gr)	0,02
Costo total de MP				4,90
Costo por x pax				1,23
Valor venta sin imp(35%)				3,51
IVA 12%				0,42
Precio + IVA				3,93
Servicio 10%				0,35
Precio de venta+IVA+Serv.				4,28
Precio sugerido				4,50

				N° PAX:
DEDITOS DE POLLO				4 porciones
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pechuga pollo	900	gr	1,40\$ (454 gr)	2,77
Huevos	2	u	0,15\$ (unidad)	0,30
Mostaza	5	gr	0,60\$ (100 gr)	0,03
Aceite vegetal	500	ml	2,70\$ (1000 ml)	1,35
Harina	40	gr	2,00\$ (1000gr)	0,08
Apanadura	40	gr	1,00\$ (200gr)	0,20
Ajo	10	gr	0,03\$ (10 gr)	0,03
Orégano	5	gr	0,50\$ (50 gr)	0,05
Costo total de MP				4,81
Costo por x pax				1,20
Valor venta sin imp (35%)				3,42
IVA 12%				0,41
Precio + IVA				3,83
Servicio 10%				0,34
Precio de venta+IVA+Serv.				4,17
Precio sugerido				4,50

 COSTILLITAS EN SALSA BBQ				N° PAX:
				4 porciones
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Costillas	1000	gr	1,60\$ (500 gr)	3,20
Coca cola	125	ml	1,00\$ (1000 ml)	0,13
Aceite vegetal	15	ml	2,70\$ (1000 gr)	0,04
Salsa BBQ	500	ml	0,85\$ (100 gr)	4,25
Cebolla perla	40	gr	0,25\$ (40 gr)	0,25
Mostaza	10	gr	0,60\$ (100 gr)	0,06
Orégano	20	gr	0,50\$ (50 gr)	0,20
Costo total de MP				8,13
Costo por x pax				2,03
Valor venta sin imp (35%)				5,80
IVA 12%				0,70
Precio + IVA				6,50
Servicio 10%				0,58
Precio de venta+IVA+Serv.				7,08
Precio sugerido				7,50




**ROBALO EN SALSA DE MARACUYÁ Y PAPAS
SALTEADAS**

N° PAX:


4 porciones

PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Robalo	800	gr	2,50\$ (500 gr)	4,00
Maracuyá	50	gr	0,30\$ (50gr)	0,30
Mantequilla	50	gr	2,00\$ (500 gr)	0,20
Harina	50	gr	2,00\$ (1000 gr)	0,10
Mostaza	5	gr	0,60\$ (100 gr)	0,03
Orégano	20	gr	0,50\$ (50 gr)	0,20
Ajo	10	gr	0,03\$ (10 gr)	0,03
Papas	200	gr	0,50\$ (250 gr)	0,40
Aceite vegetal	25	ml	2,70\$ (1000 ml)	0,07
Costo total de MP				5,33
Costo por x pax				1,33
Valor venta sin imp (35%)				3,80
IVA 12%				0,46
Precio + IVA				4,26
Servicio 10%				0,38
Precio de venta+IVA+Serv.				4,64
Precio sugerido				5,00


 PICADITAS ZULEM MAR Y TIERRA				N° PAX:
				4 porciones
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pescado	200	gr	2,50\$ (500 gr)	1,00
Calamar	200	gr	5,00\$ (500 gr)	2,00
Camarón	400	ml	4,50\$ (500 gr)	3,60
Pollo	200	gr	1,40\$ (500 gr)	0,56
Lomo de res	200	gr	1,50\$ (500 gr)	0,60
Harina	50	gr	2,00\$ (1000 gr)	0,10
Huevos	80	gr	0,15\$ (1u)	0,15
Apanadura	50	gr	1,00\$ (200 gr)	0,25
Mayonesa	25	gr	2,60\$ (400gr)	0,16
Salsa de tomate	25	gr	3,15\$ (1000 gr)	0,08
Salsa bbq	40	gr	0,85\$ (100 gr)	0,34
Mostaza	20	gr	0,60\$ (100 gr)	0,12
Orégano	20	gr	0,50\$ (50 gr)	0,20
Perejil	20	gr	0,15\$ (20 gr)	0,15
Pimiento rojo	20	gr	0,15\$ (20 gr)	0,15
Limón	50	ml	0,25\$ (50 ml)	0,25
Ajo	10	gr	0,03\$ (10 gr)	0,03
Papas	200	gr	0,70\$ (250 gr)	0,56
Aceite	500	ml	2,70\$ (1000 ml)	1,35
Costo total de MP				11,65
Costo por x pax				2,99
Valor venta sin imp (35%)				8,54
IVA 12%				1,02
Precio + IVA				9,54
Servicio 10%				0,85


Precio de venta+IVA+Serv.	10,39
Precio sugerido	10,50

 TEQUILA SUNRISE				N° PAX:
				1 porción
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Tequila blanco	1 ½	onz	20,00\$ (750 ml)	1,20
Jugo de naranja	200	ml	0,15\$ (unidad)	0,45
Granadina	1/2	onz	5,00\$ (750 ml)	0,10
Cereza	3	gr	2,60\$ (200 gr)	0,03
Azúcar	10	gr	1,00\$ (1000 gr)	0,01
Costo total de MP				1,79
Costo por x pax				1,79
Valor venta sin imp (35%)				5,11
IVA 12%				0,61
Precio + IVA				5,72
Servicio 10%				0,51
Precio de venta+IVA+Serv.				6,23
Precio sugerido				6,00

 MARGARITA				N° PAX:
				1 porción
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Tequila blanco	1 ½	onz	20,00 (750 ml)	1,20
Zumo de limón	3	U	0,10\$ (unidad)	0,30
Triple sec	1/2	onz	10,00\$ (750 ml)	0,18
Azúcar	10	gr	1,00\$ (1000 gr)	0,01
Sal	5	gr	0,90\$ (1000 gr)	0,01
Costo total de MP				1,88
Costo por x pax				1,88
Valor venta sin imp (35%)				5,37
IVA 12%				0,64
Precio + IVA				6,01
Servicio 10%				0,53
Precio de venta+IVA+Serv.				6,53
Precio sugerido				6,50

 MOJITO DE SANDÍA				N° PAX:
				1 porción
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Sandía	50	gr	2,00\$ (1500 gr)	0,07
Zumo de limón	2	u	0,15\$ (unidad)	0,30
Ron blanco	1 1/2	onz	15,00\$ (750 ml)	0,96
Hierba buena	5	gr	0,10\$ (25 gr)	0,02
Azúcar	10	gr	1,00\$ (1000 gr)	0,01
Soda	20	ml	1,00\$ (1000 ml)	0,02
Costo total de MP				1,38
Costo por x pax				1,38
Valor venta sin imp (35%)				3,94
IVA 12%				0,47
Precio + IVA				4,41
Servicio 10%				0,39
Precio de venta+IVA+Serv.				4,80
Precio sugerido				5,00

 COCTEL ZULEM				N° PAX:
				1 pax
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Piña	50	gr	0,50\$ (1500 gr)	0,02
Zumo de Naranja	2	u	0,15\$ (unidad)	0,30
Banana	20	gr	0,50\$ (270 gr)	0,04
Vodka	1 ½	onz	10,00\$ (750 ml)	0,64
Azúcar	10	gr	1,00\$ (1000 gr)	0,01
Costo total de MP				1,01
Costo por x pax				1,01
Valor venta sin imp (35%)				2,88
IVA 12%				0,35
Precio + IVA				3,23
Servicio 10%				0,28
Precio de venta+IVA+Serv.				3,51
Precio sugerido				3,50

				N° PAX:
ENSALADA DE FRUTAS				2 pax
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Piña	30	gr	0,50\$ (1000 gr)	0,02
Sandía	50	gr	2,00\$ (1500 gr)	0,07
Banana	20	gr	0,50\$ (270 gr)	0,04
Melón	30	gr	1,00\$ (700 gr)	0,04
Papaya	50	gr	0,40\$ (300 gr)	0,07
Fresas	20	gr	1,00\$ (70 gr)	0,29
Leche condensada	15	gr	1,50\$ (395 gr)	0,06
Helado	50	gr	3,24\$ (1000 gr)	0,16
Grageas	10	gr	0,10\$ (10 gr)	0,10
Costo total de MP				0,85
Costo por x pax				0,42
Valor venta sin imp (35%)				1,20
IVA 12%				0,14
Precio + IVA				1,34
Servicio 10%				0,12
Precio de venta+IVA+Serv.				1.46
Precio sugerido				2,00

				N° PAX:
CREMOSO DE LIMÓN OREO				2 pax
PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Limón	60	ml	0,15\$ (u)	0,30
Rayadura de limón	30	gr	0,15\$ (u)	0,15
Leche condensada	50	ml	1,50\$ (395 gr)	0,19
Yogurt natural	300	ml	1,25\$ (1000 gr)	0,38
Esencia de vainilla	20	ml	1,20\$ (120 gr)	0,20
Galletas oreo	20	gr	0,40\$ (40 gr)	0,20
Crema de leche	30	ml	1,25\$ (250 gr)	0,15
Costo total de MP				1,57
Costo por x pax				0,78
Valor venta sin imp (35%)				2,23
IVA 12%				0,27
Precio + IVA				2,50
Servicio 10%				0,22
Precio de venta+IVA+Serv.				2,72
Precio sugerido				3,00



**CREMOSO BICOLOR DE YOGURT CON FRUTOS
ROJOS Y SECOS**

N° PAX:

2 pax

PRODUCTO	CANT.	UNID.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Yogurt de fresa	60	ml	1,25\$ (1000 ml)	0,08
Yogurt de durazno	60	ml	1,25\$ (1000 ml)	0,08
Leche condensada	50	ml	1,50\$ (395 gr)	0,19
Fresas	100	gr	1,00\$ (70 gr)	1,42
Nueces	10	ml	0,65\$ (40 gr)	0,16
Almendras	10	gr	0,60\$ (40 gr)	0,15
Gelatina sin sabor	10	gr	0,20\$ (15 gr)	0,13
Cereal	10	gr	0,25\$ (25 gr)	0,10
Crema de leche	30	ml	1,25\$ (500 gr)	0,08
Costo total de MP				2,39
Costo por x pax				1,20
Valor venta sin imp (35%)				3,42
IVA 12%				0,41
Precio + IVA				3,83
Servicio 10%				0,34
Precio de venta+IVA+Serv.				4,17
Precio sugerido				4,25

IX. CONCLUSIONES:

- Al diagnosticar el servicio gastronómico de la hostería Casa Zulem, se determinó algunas falencias; al aplicar los instrumentos al área de producción y servicio se pudo determinar que en su mayoría se cumplen las normas, pero hay ciertas cosas importantes que hay que mejorar, para proporcionar un servicio de calidad, en cuanto al menú se notó ausencia de preparaciones a base de carnes rojas o blancas, postres y cocteles, que son platillos que son requeridos por algunos clientes, además que al servir los platos al comensal no había un montaje adecuado, ni la aplicación correcta de técnicas culinarias.
- Se estandarizaron las recetas, en las que constan las cantidades y técnicas culinarias que se deben aplicar al realizar las preparaciones, procedimientos y montaje correcto, ya que la hostería no contaba con las medidas, ni procedimientos adecuados para llevar un mejor control y administración de la materia prima, lo que provocaba merma y a la vez afectaba el aspecto económico del establecimiento, por tanto la estandarización es una ventaja en la cual se beneficia la hostería, con un documento que favorece al tiempo y productividad del establecimiento.
- Con este estudio se diseñó la propuesta gastronómica para la Hostería “Casa Zulem, considerando las falencias encontradas en el diagnóstico realizado, por tanto se elaboró un manual de procedimientos en donde constan las normas básicas para el área de producción y servicio, donde se encuentran temas como la higiene en restauración, aspecto personal, manipulación de alimentos, técnicas culinarias, montaje adecuado y atención al cliente, además se incorporó en el menú preparaciones a base

de carnes rojas y blancas, postres y coctelitos, con su respectiva receta costeada y estandarizada, y se elaboró el nuevo diseño de la carta, de esta manera se contribuye a la hostería para proporcionar un mejor servicio de calidad en el restaurante y por tanto a sus clientes.

X. RECOMENDACIONES:

- Se recomienda guiar al personal de producción y servicio, en la aplicación correcta de normas y técnicas culinarias, ya que son personas empíricas que requieren de un conocimiento más amplio, para desempeñar de mejor manera sus tareas.
- Para mejorar el servicio y evitar pérdidas, lo recomendable es estandarizar cantidades y procesos de las recetas, por otro lado se debe considerar, que al realizar e incorporar nuevos platillos, sea fácil y práctico de preparar, en especial en un restaurante que tiene una demanda alta de clientes, y que para mejorar la calidad del servicio también se debe minorar el tiempo de espera.
- Se recomienda aplicar y socializar el manual práctico de todas las operaciones a realizarse en el área de producción y servicio, para que pueda ser comprendido por todo el personal y puedan utilizarlo fácilmente; en cuanto al diseño de la carta se la realizó con un diseñador gráfico para que nuestras ideas tengan el mejor resultado, el mismo que se recomienda se presente a los clientes.

XI. BIBLIOGRAFÍA

1. González M. La cocina desde una óptica científica. Gestión restaurantes.com. 2010.
2. abc D. Definición abc:tu diccionario hecho fácil. [Online].; 2014 [cited 2014 Abril 16. Available from: <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php#ixzz2x6xdZ0i6>.
3. López AM, Carabias L, Díaz E. Ofertas Gastronómicas Madrid: Paraninfo; 2011.
4. Ministerio de Turismo del Ecuador. Ecuador, saberes y sabores Quito: Ministerio de Turismo; 2012.
5. Valladolid M. sitio web Maravillas del Ecuador. [Online].; 2012 [cited 2014 Marzo 12. Available from: <http://miecuadorlrrss.blogspot.com/2012/09/platos-tipicos-de-la-amazonia.html>.
6. Gastronomía&Cía. sitio web: Gastronomía&Cía. [Online].; 2008 [cited 2014 Abril 17. Available from: <http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>.
7. Wright J, Treuillé E. Le cordon bleu guía completa de las técnicas de cocina Italia: Editorial Art Blume; 1997.
8. Gastronomía&Cía. sitio Gastronomía&Cía. [Online].; 2008 [cited 2014 Abril 17. Available from: <http://www.gastronomiaycia.com/2008/04/01/metodos-de-coccion-coccion-en-caldo-blanco/>.
9. Gastronomía&Cía. sitio web Gastronomía&Cía. [Online].; 2009 [cited 2014 Abril 17. Available from: <http://www.gastronomiaycia.com/2009/04/13/metodos-de-coccion-rehogar-y-sofreir/>.
- 10 Gastronomía&Cía. sitio web Gastronomía&Cía. [Online].; 2009 [cited 2014 . Abril 17. Available from: <http://www.gastronomiaycia.com/2009/11/20/metodos-de-coccion-guisar/>.
- 11 Raya, José; Izquierdo Santiago. Turismo, Hotelería y restaurantes Lima: . Lexus editores; 2007.
- 12 Gispert C, Vidal J, Millán J. Turismo, hoteles y restaurantes Barcelona:

- . Editorial Océano; 2003.
- 13 Equipo de profesores del centro de documentación. Cede. Centro de Documentación de estudios y oposiciones. [Online]. Cartagena: Centro de Documentación de estudios y oposiciones ; 2008 [cited 2014 Abril 12]. Available from: https://www.serina.es/empresas/cede_muestra/320/TEMA%20MUESTRA.pdf.
- 14 EcuRed. sitio web de EcuRed. [Online].; 2014 [cited 2014 abril 10. Available from: http://www.ecured.cu/index.php/Carta_%28Restaurante%29#La_diferencia.
- 15 García F, García P, Gil M. Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales Madrid: Ediciones Paraninfo; 2011.
- 16 Palomo M. Técnicas de comunicación en restauración Madrid: Ediciones Paraninfo; 2011.
- 17 ImChef. Blog ImChef. [Online].; 2014 [cited 2014 Abril 16. Available from: <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/>.
- 18 García F, García P, Gil M. Operaciones básicas en servicio de bar y cafetería Madrid: Ediciones Paraninfo; 2010.
- 19 Gallego J. Manual práctico de cafetería y bar Madrid: Ediciones Paraninfo; 2006.
- 20 Calaña C. Los servicios gastronómicos, su desarrollo y nuevas tendencias. Revista Gestión Restaurantes.com. 2011.
- 21 Tejada B. Administración de servicios de alimentación Colombia: Editorial Universidad de Antioquia; 2007.
- 22 Menezes P, Baldwin B, Baldwin J, Vasconcelos A. Calidad y seguridad de los alimentos en los restaurantes. In Segundo Foro Internacional de Turismo en Iguazú; 2009; Iguazú: Polo Iguassu Ferias y Eventos. p. 59-78.
- 23 Castelli G. La excelencia en la hospitalidad: un enfoque práctico. Río de Janeiro: Qualitymark; 2000.
- 24 Silva J. Guía práctica de la higiene y el control sanitario de los alimentos. Sao Paulo: Bookstore Varela; 2002.
- 25 Kotler P, Bowen J, Makens J, García J, Flores J. Marketing turístico Madrid:

. PEARSON ; 2011.

26 Durón C. El éxito restaurantero, habilidades directivas México: Trillas; 2009.

.

27 Tablado C, Gallego J. Manual de higiene y seguridad alimentaria en
. hostelería García C, editor. Madrid: Paraninfo; 2004.

28 Ramírez C. HOTELES: gerencia, seguridad y mantenimiento México: Trillas;
. 2002.

XII. ANEXOS

ANEXO N° 1



“ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO”

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA

OBJETIVO: Identificar el grado de satisfacción que tiene el cliente en el servicio gastronómico de la Hostería Casa Zulem, para tener claridad de la situación actual.

1. Lea atentamente cada una de las preguntas, revise todas las opciones y elija la alternativa que más lo identifique.
2. Marque la alternativa seleccionada con una X.

1. ¿Con qué frecuencia ha visitado la Hostería Casa Zulem?

- Es la primera vez
- Fines de semana
- Feridos
- Mensualmente

2. ¿Cómo le ha parecido su estancia en la Hostería?

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular

3. ¿Como encuentra la presentación personal y el trato del personal de servicio?

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular

4. ¿Ha utilizado el servicio de restaurante en su estancia en la Hostería?

- Si
- No

5. **¿Cómo calificaría la calidad de los alimentos y bebidas del restaurante de la Hostería Casa Zulem?**

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular

6. **¿Cómo encuentra el montaje o presentación de las preparaciones del restaurante de la Hostería?**

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular

7. **¿Al momento de consumir en un restaurante que es lo primero que toma en cuenta?**

- El sabor
- La presentación
- El tiempo de espera
- El servicio con el que fue atendido
- Todas las anteriores

8. **Cuando Ud. hace turismo en la Costa ecuatoriana ¿qué es lo que prefiere consumir?**

- Mariscos
- Carnes blancas
- Carnes rojas
- Todas las anteriores

9. **¿Le gustaría que en la Hostería expendan una variedad de preparaciones en carnes rojas y blancas, además de los platillos a base de mariscos?**

- Si
- No

10. **¿Le gustaría que en la Hostería se expendan cocteles a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas?**

Si
No

GRACIAS POR SU COLABORACION!!!

ANEXO N°2.

Ficha de Observación de Campo

Objetivo: Conocer cuál es la situación actual de la Hostería Casa Zulem en su área de producción y servicio.

1. Información General:

Fecha:..... Establecimiento Nuevo Registrado
Nombre del Establecimiento:..... Ruc:.....
Provincia:..... Cantón:.....Parroquia:.....
Sector:.....
Dirección:.....
Teléfono:.....
Página web:.....
Nombre del Propietario:.....
Nombre del representante legal.....
Tipo de actividad:.....
Categoría:.....

1. Tipo de organización

Persona natural
Persona jurídica

2. El establecimiento es:

Principal
Sucursal

3. El local donde funciona es:

Propio
Arrendado

4. Servicios que presta el establecimiento

- Restaurante
- Cafetería
- Sala de recepciones y banquetes
- Piscina
- Hidromasaje
- Lavandería
- Internet
- Parqueadero

5. Capacidad del restaurante:

	Mesas	Sillas	Baños
Total			

6. Especialidad del servicio de alimentos y bebidas (restaurante):

- Nacional
- Internacional
- Fast-food
- Vegetariana
- Otros

7. Equipos disponibles en el área de producción

MENAJE	CANTIDAD
Congeladora	
Refrigeradora	
Cocina industrial	
Licuada	
Batidora	
Juego de ollas	
Juego de sartenes	
Balanza	

Set de cuchillos	
Juego de jarras	
Tamiz	
Espátula	
Cucharones	
Batidor de mano	
Pirex	
Vajilla 12pzs	
Vasos 12pzs	
Cubiertos 12pzs	
Bandejas de horno	
Horno	
Microondas	
Estractor de olores	
Fregadero	
Basureros	
Escoba	
Recogedor	
Trapiador	
Desinfectante	
Desengrasante	
Extintor	

9. Tipo de gas

Doméstico

Industrial

10. Número de personas que labora en el establecimiento

Personal	H	M
Gerencia		
Administrativos		
Recepción		
Habitaciones		
Restaurante y bar		
Cocina		
Conserjería		
Otros		
Total		

11. Registro de control de higiene personal (personal de producción).

- Lavado y desinfección de manos antes de empezar el trabajo.
- Uso del uniforme (delantal, malla, gorra, camiseta del establecimiento, zapato cerrado, pantalón).
- Presentación personal adecuada; mujeres bien recogido el cabello, uñas cortas y sin pintar, ni usar demasiado maquillaje.
- Hombres bien cortado el cabello, afeitados y uñas cortas.

CUMPLE	NO CUMPLE

Observaciones:.....

ANEXO N°3

Fotografías de la Hostería



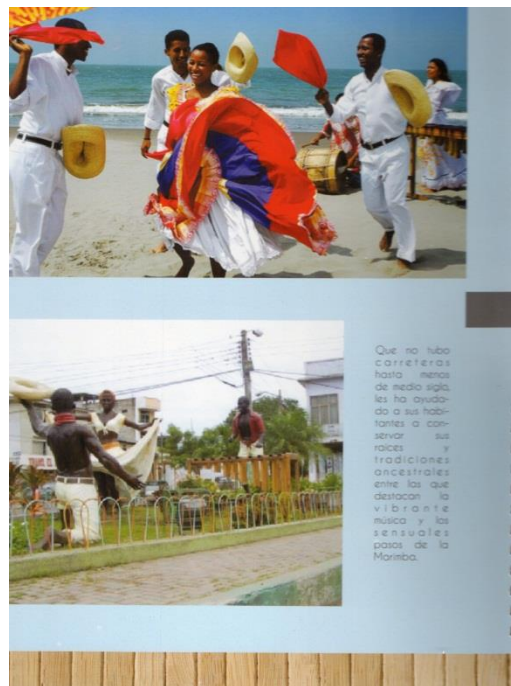
ANEXO N°4

Fotografías de los platos.





ANEXO N° 5: Diseño de la carta completo



ATRATIVOS TURISTICOS DE LA PROVINCIA

El hablar de Esmeraldas es hablar de belleza mágica de sus playas y arena.



Entre sus playas más visitadas tenemos a Atacames ubicada a 30 Km. al suroeste de la ciudad de Esmeraldas. La temperatura de esta zona playera fluctúa entre los 20 y 25 grados centígrados en invierno es un lugar muy conocido y frecuentado por gente joven, que gusta de música, el baile, el sol y en la noche diversión bajo la luz de la luna.



Atacames y sus alrededores ofrecen al turista amplias franjas de playa y de arena gris de varios kilómetros de extensión donde el mar tranquilo que permite un agradable ambiente para practicar deportes de arena (acuáticos).

En este balneario se pueden disfrutar y adquirir una variedad de artesanías y gastronomía típica de la zona como platos marinos, los empanadados, las bollos de verde y diversos mariscos que se ofrecen en varios restaurantes ubicados en el sector.

TONSUPA



Tonsupa se encuentra a 26 Km. Al suroeste de la ciudad de Esmeraldas, es considerada una de las playas más extensas, tiene aproximadamente 4 kilómetros, su temperatura mínima es de 21 grados centígrados y la máxima es de 32° C. La playa es rodeada por cocoteros y especies arbóreas, se puede observar crustáceos, conchas y vuelo de gaviotas.

En la actualidad, esta hermosa playa cuenta con una completa infraestructura, la misma que atrae a muchos turistas.



En este magnífico balneario se puede pasear y observar los más bellos puestas de sol es preferido por las familias por su tranquilidad, así podrá disfrutar del paisaje y la agradable brisa marina.

Aquí se puede disfrutar con tranquilidad de una caminata, el fútbol y voleibol playera o montar la bicicleta, dar paseos en motos acuáticas, practicar surf, windsurf e inclusive actividades en el mar para observar los ballenas jorobadas.

SÚA



La playa es como una gran piscina que permite al los turistas bañarse, nadar y disfrutar de la tranquilidad del mar. Súa se encuentra a 6 Km. De Atacames, tiene aproximadamente 5 kilómetros de extensión. Cuenta con un ancho aproximado de 400 metros de amplitud.

Desde Súa se puede dirigir a la "Cueva del Amor" y la "Isla de los Pájaros" que se encuentra ocho minutos en lancha desde la población.



Cuevas: Se puede visitar cuevas formadas por la acción de las olas en los costados de los peñones que sobresalen en los dos extremos del balneario.



El Peñón del Suicidio: El peñón del suicidio es un extraordinario mirador natural de formación calcárea de 80 metros de altura. Separa las playas de Atacames y las de Súa, puedes cruzar de una playa a otra bordeando el peñón, caminando entre rocas, conchales y pequeñas olas.

MUISNE



Cuenta con buenos restaurantes ubicados a la orilla del mar, donde le ofrecerán una excelente variedad y deliciosas comidas y bebidas en base a mariscos frescos, plátano verde y frutos naturales. Esta playa se encuentra al norte de Esmeraldas.



Atractivos

Islas: La Playa de Muisne está influenciada por la isla del Niño y las Manchitas o Isla Bonita.

Isla Bonita: Para llegar a esta isla hay que hacerlo en lancha, a 25 minutos de Muisne se entra en el recinto.



Los Manglares: Otro de los destinos maravillosos recorrer los infinitos manglares y observar un paisaje enmarcado de ramas que buscan las aguas marinas para sobrevivir.

Actividades: La actividad exclusiva de los habitantes de Muisne es la recolección de productos del mar, manglar, pesca, artesanal y en menos escala de cultivos.

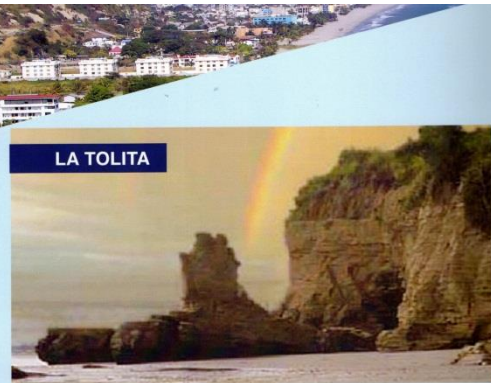
MOMPICHE



Mompiche es un tranquilo pueblo de pescadores, la Playa de Mompiche en Esmeraldas, actualmente está ocupando un lugar en el mapa turístico del Ecuador.



LA TOLITA



En el Ecuador, la palabra "tola" significa una pequeña elevación creada por el hombre y utilizado para entierros. A lo largo de todo el país se han hallado varias tolas, y al momento de excavarlas para su estudio, se han encontrado objetos ceremoniales, que comúnmente consiste en piezas de cerámica y joyería, y en algunos objetos que "acompañan" al difunto en su otra vida.

Ubicación

Se encuentra ubicada a dos horas y media de viaje desde la población de la Tola. El sitio más importante, está situado en la isla de la Tola en la desembocadura del río Santiago.

Tolita del Pallón: Constituye uno de los mayores sitios de interés arqueológico, pues a lo largo de su playa se pueden encontrar fragmentos de vasijas, cantaros, silbato, figurines y rayadores pertenecientes a la Cultura Tolita.

La isla de la Tolita es uno de los lugares más enigmáticos del Ecuador. Algunos historiadores creen que fue un gran centro ceremonial, a donde llegaban pobladores de toda la región para rendir homenaje a un gran cacique con fabulosas piezas trabajadas en oro y en cerámica.



ESCADOS Y MARISCOS

Ceviche de camarón <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Delicioso ceviche, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche de concha <small>Considerado como uno de los más elaborados a base de conchas negras, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche Mixto <small>Delicioso mix de mariscos: camarón, langosta, concha y pescado con una combinación especial de ingredientes, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Camarón apanado en salsa BBQ <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Camarón en su propio cociente, acompañado de una exquisita salsa BBQ, papas fritas y ensalada.</small>	usd 8.00
Camarón a la Plancha <small>Cocinados con carne en su cáscara, acompañados en una sola exquisita, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Camarón al Ajillo <small>Delicioso filete de camarón en su salsa, que se demuestran en su boca, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Pescado Frito Entero <small>Pescado langostino en una casita cocinada, acompañado de papas fritas y ensalada fresca.</small>	usd 6.00
Filete de pescado a la plancha <small>Delicioso filete de pescado a la plancha, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 5.00
Robalo en salsa de maracuyá <small>Combinación perfecta de robalo y maracuyá, acompañado de papas fritas y vegetales al vapor.</small>	usd 5.00



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Conchitas asadas <small>Preparadas en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Sabrosas conchitas asadas en su salsa con un ingrediente especial que le otorga el sabor, acompañado de patatas y arroz.</small>	usd 15.00
Bandeja Marinera <small>La frescura del mar en un plato, combinación de mariscos exquisitos, acompañados de arroz, patatas, y una porción de ceviche.</small>	usd 21.00
Picaditos Zulem mar y Tierra <small>Fusión del mar y la tierra, color, camarón, pescado, pollo y carne, en una cocina creativa, acompañado de salsa picante, salsa BBQ y chifones.</small>	usd 11.00

GARNES Y POLLO

Ravioles de carne con salsa acaramela de aji <small>Cocinados con carne, acompañados de una salsa de sal dulce pero picos.</small>	usd 4.50
Deditos de pollo <small>Esquites de pollo, acompañados de papas fritas y una fresca ensalada tropical.</small>	usd 5.00
Costillitas BBQ <small>Costillas horneadas y sazonadas en su salsa, acompañadas de papas fritas y ensalada fresca.</small>	usd 7.50

POSTRES

Ensalada de frutas	usd 2.00
Cremoso de limón	usd 3.00
Cremoso bicolor de yogur con frutos rojos	usd 3.00



PESCADOS Y MARISCOS

Ceviche de camarón <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Delicioso ceviche, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche de concha <small>Considerado como uno de los más elaborados a base de conchas negras, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche Mixto <small>Delicioso mix de mariscos: camarón, langosta, concha y pescado con una combinación especial de ingredientes, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Camarón apanado en salsa BBQ <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Camarón en su propio cociente, acompañado de una exquisita salsa BBQ, papas fritas y ensalada.</small>	usd 8.00
Camarón a la Plancha <small>Cocinados con carne en su cáscara, acompañados en una sola exquisita, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Camarón al Ajillo <small>Delicioso camarón en su salsa, que se demuestran en su boca, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Pescado Frito Entero <small>Pescado langostino en una casita cocinada, acompañado de papas fritas y ensalada fresca.</small>	usd 6.00
Filete de pescado a la plancha <small>Delicioso filete de pescado a la plancha, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 5.00
Robalo en salsa de maracuyá <small>Combinación perfecta de robalo y maracuyá, acompañado de papas fritas y vegetales al vapor.</small>	usd 5.00



PESCADOS Y MARISCOS

Ceviche de camarón <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Delicioso ceviche, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche de concha <small>Considerado como uno de los más elaborados a base de conchas negras, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Ceviche Mixto <small>Delicioso mix de mariscos: camarón, langosta, concha y pescado con una combinación especial de ingredientes, acompañado de conchifiles, arroz y cocainitas de camarón.</small>	usd 6.00
Camarón apanado en salsa BBQ <small>Preparado en Ecuador como en ningún lugar del mundo. Camarón en su propio cociente, acompañado de una exquisita salsa BBQ, papas fritas y ensalada.</small>	usd 8.00
Camarón a la Plancha <small>Cocinados con carne en su cáscara, acompañados en una sola exquisita, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Camarón al Ajillo <small>Delicioso camarón en su salsa, que se demuestran en su boca, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 7.50
Pescado Frito Entero <small>Pescado langostino en una casita cocinada, acompañado de papas fritas y ensalada fresca.</small>	usd 6.00
Filete de pescado a la plancha <small>Delicioso filete de pescado a la plancha, acompañado de cocainitas patatas, arroz y ensalada fresca.</small>	usd 5.00
Robalo en salsa de maracuyá <small>Combinación perfecta de robalo y maracuyá, acompañado de papas fritas y vegetales al vapor.</small>	usd 5.00



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jarra de limonada	usd 3.00
Naranja	usd 3.00
Agüita de Coco	usd 3.00
Gaseosas	usd 0.75



Coctelitos

Tequila Sunrise	usd 5.00
Margarita	usd 6.00
Mojito de Sandia	usd 5.00
Coctel Zulem	usd 4.00