



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA, Y
GASTRONOMÍA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Tema: “Estudio investigativo de la carne de guanta, y su
aplicación en la gastronomía de Sucumbíos”.**

Plan de tesis previa a la obtención del título de administrador
gastronómico.

Autor: Baldeón Meneses Carlos Andrés

Director: Lcdo. Carlos Silva Moran MSc

Quito- Ecuador

DEDICATORIA

*A mis padres por darme fuerza
y seguir adelante en
Mi vida profesional,
Por su apoyo incondicional.*

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que me
Acompañaron en este proceso
En especial a mi tutor por ser
La cabeza de este preciado
Título profesional.

Índice de Contenido

Contenido	Pág.
CAPÍTULO I	
1. INTRODUCCIÓN PROVINCIA DE SUCUMBÍOS	1
1.1. Generalidades	1
2. Planteamiento del problema	5
3. Justificación e importancia	5
4. Delimitación del tema	5
4.1. Delimitación espacial	5
4.2. Delimitación temporal	6
5. Objetivos	6
5.1. Objetivo general	6
5.2. Objetivos específicos	6
6. Marco referencial	7
6.1. Marco teórico	7
6.2. Marco conceptual	15
7. Formulación de la hipótesis	16
7.1. Variaciones e indicadores	16
8. Metodología del tema	17
8.1. Métodos	17
8.1.1. Método Histórico	17
8.1.2. Método Inductivo	17
8.1.3. Método Deductivo	17
8.2. Método Experimental	17
8.3. Métodos cualitativos	17

CAPITULO II

9.	BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA CARNE DE GUANTA	18
9.1.	Análisis nutricional	19
9.2.	Comparación con otras carnes de consumo normal	19
9.2.1.	Ventajas y desventajas	26
9.3.	Comercialización	28
9.4.	Manejo pre sacrificio	28
9.5.	Métodos de aturdimiento y matanza	30
9.6.	Eviseramiento y lavado	39
9.7.	Conservación y manejo del producto	42
9.7.1.	Refrigeración	42
9.7.2.	Congelación	42
9.8.	Métodos aplicables al faenamiento de la guanta	45
9.9.	Conservación del producto final	48

CAPITULO III

10.	INVESTIGACIÓN DE MERCADO	50
10.1.	Selección de muestra	56
10.2.	Diseño de encuesta	57
10.3.	Tabulación y tratamiento de resultados	59

CAPITULO IV

11.	APLICACIÓN A LA GASTRONOMÍA DE SUCUMBIOS	68
11.1.	Entradas	69
11.2.	Plato fuerte	97

CAPITULO V

12.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	127
12.1.	Conclusiones	127
12.2.	Recomendaciones	128
12.3.	Anexos	129
12.4.	Bibliografía	130

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN PROVINCIA DE SUCUMBIOS

1.1. Generalidades

Ubicación: Sucumbíos limita al norte con Colombia; al sur con Napo; al Este con Colombia y Perú, y al oeste con Carchi e Imbabura.

Extensión: 18.000 Km².

Población: 176472 habitantes.

Capital: Nueva Loja

Clima: 24 grados centígrados, promedio.

Características: Sucumbíos, como todas las provincias de la región amazónica, está ubicada en plena selva, que se caracteriza por una riqueza extraordinaria. Su vegetación tropical, sus ríos caudalosos, su variada etnografía, su potencial hidrocarburífero y turístico convierten a esta joven provincia en un futuro promisorio para el país. Cantones: Nueva Loja (Lago Agrio); Gonzalo Pizarro (Lumbaquí); Putumayo (El Carmen de Putumayo); Shushufindi (Shushufindi); Sucumbíos (La Bonita), y Cascales (El Dorado de Cascales).

Historia

Sucumbíos fue creada en 1988. Es rica en recursos petroleros que brotan del subsuelo. Desde tiempos pre incásicos, Sucumbíos fue asiento de los Tetetes y Cushmas, de los Secoyas, Sionas y Cofanes. Estos pueblos mantienen sus tradiciones, pese a las influencias de la modernidad. Los cofanes son muy amigables; moran en el margen derecho del río Aguarico. Otras de las comunidades muy receptivas son los Sionas, que colaboran con los guías turísticos en el transporte por los ríos, pues son expertos navegantes.

Producción y turismo

La provincia de Sucumbíos, por su ubicación geográfica y sus riquezas naturales en flora y fauna es considerada como una de las más importantes reservas existentes en el Ecuador.

Por esas mismas circunstancias, la mayoría de los suelos de la provincia no son aptos para desarrollar actividades agrarias productivas y ganaderas, ya que por la excesiva humedad y fragilidad de los suelos, la capa laborable es muy escasa, lo cual no posibilita niveles altos de productividad. Ello, sin embargo, no significa que esta actividad haya sido descartada de los índices económicos. El problema fundamental constituye el monocultivo del café, a lo cual no han sido tratadas otras alternativas sustentables.

Se ha probado con la palma, la piscicultura, la crianza de aves de corral, la ganadería, el cacao, el fomento de fincas integrales, entre otras opciones. Sin embargo la situación económica sigue bajo la dependencia del café, cuyos precios son muy bajos y generan una insostenible crisis en el sector productivo. Para ello existe un bono de fomento agropecuario, el cual tampoco significa solución al problema.

Desde las Unidades Municipales de Desarrollo Sustentable, UMDS, se trabaja con técnicos en distintas áreas de producción con el fin de mejorar la diversificación, producción y comercialización de productos, tratando de generar un valor agregado en beneficio de los campesinos de la zona.

A lo largo de la historia, a nivel urbano ha sido el comercio y el intercambio de productos, bienes y servicios el motor del desarrollo de Sucumbíos. La cercanía a la frontera ha posibilitado que se consolide la relación comercial con Colombia, la cual ha decaído en un índice del 70% luego del año 2000 por la aplicación del Plan Colombia, la violencia generada entre los grupos armados en el

Departamento Colombiano del Putumayo y el proceso de dolarización en el Ecuador.

En cuanto al turismo, existen hermosos parajes y destinos turísticos en la provincia, dentro de los cuales podemos mencionar la Reserva de Producción Faunística del Cuyabeno, la Reserva Biológica de Limoncocha y la Reserva Cayambe Coca. A pesar de estas potencialidades, un serio problema constituye la falta de infraestructura turística, hotelera y de servicios básicos, con la excepción de Nueva Loja, lo cual no garantiza seguridad para los turistas, a lo cual se agregan los problemas descritos de violencia, asuntos que han determinado que los visitantes a Sucumbíos en los últimos años disminuyan de manera alarmante.

Es necesario mencionar que urge una organización turística fortalecida y el fomento del ecoturismo por parte de las nacionalidades indígenas de la provincia, como alternativas novedosas y de expansión de este sector. Además las operadoras locales y la Cámara de Turismo se encuentran en camino de fomentar la buena atención al turista y la promoción de los diferentes lugares y atractivos, con todo lo que ello significa. Allí deben sumar esfuerzos los gobiernos locales y la empresa privada, en una conjunción de esfuerzos y de intereses.

Actividad Económica

Dentro de las actividades económicas en Sucumbíos, mencionamos la escasa producción agropecuaria, el comercio interno y en cierta medida la presencia de las Compañías Petroleras. Los empresarios privados han desarrollado distintas actividades en el campo del turismo, la construcción, la contratación pública y el desarrollo de los gremios profesionales.

El reconocimiento como una zona petrolera no significa que esa sea una actividad económica importante para la provincia, considerando que las empresas dedicadas a esta actividad ocupan muy poca mano de obra local y los bienes y servicios son en su mayoría de otras zonas del Ecuador.

El apoyo directo constituyen las rentas que se entregan a los gobiernos locales, a través de las leyes 010, 122 y 040, las cuales resultan insuficientes respecto a lo que significa la producción petrolera para el Estado y el porcentaje que se extrae de Sucumbíos.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

Dentro de las provincias que conforman la Amazonía Ecuatoriana existen sectores de crianza del animal conocido como Guanta, con la que van a desarrollar productos nuevos para su aplicación en la gastronomía amazónica. El desconocimiento de sus propiedades nutricionales puede proporcionar una oportunidad de introducir al mercado gastronómico una nueva fuente de explotación de carne, y así cambiar en lo posible las creencias locales sobre el consumo de este tipo de carne.

El consumo de la carne de guanta ha sido limitado solamente en poblaciones internas de las provincias de la Amazonía, su explotación generará a más de su conocimiento dentro del país, una opción más al momento de elegir un tipo de carne para nuestro consumo diario.

3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Uno de los puntos más importantes es el desconocimiento de los beneficios nutricionales, su introducción en el mercado ecuatoriano generará una opción más al momento de consumir carne y una posible variación para las personas que no consumen carnes rojas.

Al escoger este tema tomamos en cuenta las necesidades de la gente para su alimentación, introduciendo un nuevo tipo de carne para mejorar y variar sus dietas diarias y su correcta alimentación en el futuro.

4. DELIMITACIÓN DEL TEMA

4.1. Delimitación espacial

La investigación se realizará en la ciudad de Puyo, ya que aquí se está realizando los zoo criaderos de esta especie, por lo que se ha determinado a esta ciudad como un punto de referencia para el desarrollo del proyecto.

4.2. Delimitación temporal

El plan para elaborar todas las pruebas, análisis y conceptualización de toda la información se dará en el periodo de 6 meses, a partir de la asignación del director de tesis. Tiempo el cual se realizarán tanto las pruebas prácticas y la redacción de las conclusiones.

5. OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un estudio sobre la carne de guanta para realizar una propuesta gastronómica sobre la misma para introducirlos dentro de la gastronomía de Sucumbíos.

5.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Buscar e identificar los lugares donde existen criaderos de guantas en la provincia de Sucumbíos.
- Investigar y conocer las características de la guanta, determinar sus comportamientos y posible manejo para su crianza y la cuantificación en cuanto a la producción en la provincia de Sucumbíos.
- Realizar un estudio de mercado para conocer el mercado potencial existente dentro de la provincia de Sucumbíos sobre el posible consumo de este tipo de carne.
- Desarrollar un recetario con 30 recetas a base de la carne de guanta, con el fin de aplicar dentro de la gastronomía de la provincia de Sucumbíos.
- Validación de la propuesta.

6. MARCO REFERENCIAL

6.1. Marco teórico

Nombres comunes

Castellano:	Guanta, paca
Quichua:	Lumucha
Cofán:	Chanange
Shuar:	Kashai, Waruntam, Kaats
Secoya :	Seme
Waorani:	Panone ¹

Antecedentes de la Guanta

Cuniculus paca nombre común: Guanta habita en los pisos tropicales y subtropicales de las regiones Litoral y Oriental. Alcanza hasta 80 cm de largo y su peso promedio es de 10 kg. Tiene hábitos nocturnos y nada con facilidad. Durante el día reposa en cuevas y madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos o árboles viejos.

Normalmente es solitaria, pero se la puede encontrar también en parejas. Se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados. Pone generalmente una cría dos veces por año. Esta especie puede ser manejada en condiciones semidomésticas debido a que es dócil. Es un animal muy perseguido por el alto valor nutritivo de su carne².

¹ Oráculo Amazónico, Fundación Sinchi Sacha, *Proyecto Regional de Educación Intercultural Bilingüe, EIBAMAZ. Convenio de Cooperación entre el Gobierno de Finlandia y UNICEF. Bolivia-Ecuador-Perú, Primera edición: Diciembre 2007.*

² www.zoosanmartin.8m.com/zoo_mamiferguanta.htm

Características de la Guanta

Restringido a áreas boscosas, y ríos con vados. Son territoriales abarcan un área de 2 a 3 hectáreas, marcan su territorio con orina y tienen una conducta agresiva y nerviosa. Llega a pesar de 6,30 a 12 kilogramos y unos 80 cm de largo.

Son muy buenos nadadores y en caso de peligro se arrojan a los ríos para escapar, pueden permanecer sumergidos hasta 20 minutos. Su pelaje es corto y áspero tiene una coloración que va de café a casi negro, con cuatro líneas discontinuas blancas a cada lado del cuerpo, el vientre tiende a ser de blanco a cenizo. La cabeza es abultada y la región cigomática (mejillas), es más rugosa y pronunciada, que utiliza como un compartimiento de resonancia para su oído, su olfato es muy desarrollado.

Las orejas son relativamente pequeñas, sus ojos son grandes y salientes propias para su actividad nocturna. Tienen una pequeña cola que raramente excede los 2 cm. El macho adulto es aproximadamente 15% más grande que la hembra. Tiene cuatro dedos en la pata anterior y cinco en la pata posterior siendo el primero y el quinto muy reducidos, las garras son muy gruesas como cascos y las plantas menos granuladas. Tiene dientes incisivos de unos 2 cm de largo. Se comunica por medio de gruñidos roncros pero fuertes y reverberantes, también suele castañear los incisivos. Para alertar a sus congéneres golpea el suelo con sus patas³.

³ www.zoosanmartin.8m.com/zoo_mamiferoguanta.htm

Clasificación zoológica⁴

Reino: Animal

Phylum: Vertebrados

Clase: Mamífero

Suborden: Hystricognathi

Familia: Cuniculidae

Género: Cuniculus

Especie: Paca⁵

Reproducción

La cópula se lleva a cabo dentro del agua. El periodo entre partos es de 97 a 101 días en cautiverio y las hembras se reproducen durante todo el año. En cautiverio las crías nacen en abril y mayo.⁶

Durante la gestación, las mamas de la madre cambian de color y se vuelven coloradas. Las mamas que se encuentran más hacia adelante se curvan como una media luna.

Las crías pueden nacer en cualquier momento del año, nacen con pelo y con los ojos abiertos; además pueden caminar y nadar inmediatamente después de nacidos. La madre protege a sus crías en madrigueras o en cuevas subterráneas.⁷

Producción

Casi el 70 % del peso de la guanta es carne comestible. Para comprender mejor supongamos que una res a los cuatro años y medio alcanza a producir

⁴ SALGADO, Gabriel Fernando, Tesis “Estudio investigativo de la carne de guanta y su aplicación en la gastronomía” Quito, 2009-2010

⁵ “TIRIA, Diego, Libro rojo de los mamíferos del Ecuador, Edición Murciélago blanco, Quito, 2011

⁶ <http://www.estaentodo.com/sistema/viajeros/articulo.php?id=2419&tipo=29>

⁷ TAPIA ROMÁN, Medardo, Manejo de mamíferos silvestres amazónicos en cautiverio Y semicautiverio.- la experiencia de trabajo del centro Tecnológico de recursos amazónicos de la OPIP (centro Fátima.), Puyo-Ecuador, Febrero, 2000.

180 kilos de peso que es más o menos el peso de venta. En los mismos cuatro años y medio, un criadero de guantas compuesto por un macho y cuatro hembras, puede producir 10 crías por año que alcanzan en seis meses cada una los seis kilos de peso. Lo anterior indica que a los cuatro años y medio el criadero de guantas ha producido 190 kilos. Como en general la carne de la guanta se puede vender a mejor precio que la de res se puede entender por qué da mejor rentabilidad producir carne de guanta que de res.

Otras ventajas son:

- ✓ Se obtiene carne más rápido.
- ✓ Las guantas necesitan espacio más pequeño y menos alimento que el ganado.
- ✓ Si una guanta muere solamente se habrá perdido una parte de la inversión y no toda la inversión como sería en el caso de la res.
- ✓ Tener ganado vacuno implica deteriorar muchos bosques para poder mantenerlos, las guantas al contrario se pueden alimentar de los productos nativos de la selva.

Alimentación

Es de hábitos nocturnos exclusivamente. Se alimenta de frutos y semillas que fructifican estacionalmente, destacándose entre otros diferentes:

- Pasto, hojas frescas y verdes, frutas, sal.
- Papaya, piñas, maíz, yuca, plátano.
- Ramas de guayaba para que limen los dientes.

Cuando se ha logrado domesticar a una guanta come casi cualquier cosa que come el hombre como carne, pescado y frutas. Se le puede dar calcio, minerales y suplementos vitamínicos. Debe tenerse en cuenta que la dieta debe ser balanceada y variada para estar en buena condición. A las pacas que se van a reproducir en cautiverio puede proporcionar seles el alimento medido porque de otro modo se engordan demasiado y puede afectar su reproducción. Es importante tener tierra en la jaula en algún lugar, porque la guanta come de ella para ayudar a su digestión. A los adultos es preferible darles la comida en

las mañanas.

Sí las crías no crecen con su madre puede suministrárseles leche de soya en polvo, la leche de vaca les produce diarrea. Las crías deben ser alimentadas tres veces al día como mínimo.

Hábitat

Son animales del bosque primario, bosque secundario y plantaciones de pastizal. Vive en zonas cercanas a cursos de agua, riberas de ríos y arroyos. Hace sus madrigueras en los agujeros de los troncos caídos, raíces y oquedades del suelo.

Esta especie ha sido registrada también en la Costa.

Es un roedor rápido y ágil. Escapa al menor peligro a grandes saltos hasta la madriguera más cercana o al agua. Es buen nadador y buceador.

Cómo reconocer el sexo

Mediante el examen de los genitales, con ayuda de otra persona. Puede observarse

Que el macho tiene la cabeza un poco más grande que la hembra. En la región genital y en el ano, el macho tiene más pelo que las hembras. Nunca ubicar animales del mismo sexo en una sola jaula.

Instalaciones:

Una jaula, ó 2 ó 3, 4, de acuerdo al número de animales. Los materiales pueden ser de malla y chonta.

Dimensiones y usos:

Disponer de jaulas de 3-4 metros de diámetro. Se puede tener un macho y varias hembras en una jaula, siempre y cuando sean de la misma edad y/o

tamaño.

Las jaulas deben tener en su interior agua, comida, bebederos y chontas huecas (casas).

Manejo:

Depende del sexo y del número de animales que se tenga.

Separar las hembras gestantes en jaulas, si hay un macho con varias hembras.

Si el manejo es por parejas (macho y hembra), la cría se debe separar al mes de nacida.

Formar grupos de crías (no debe haber más de un mes de diferencia entre los animales, para evitar peleas).

A los 4 a 6 meses se puede sexar y separar a los animales.

Un macho y varias hembras, puede haber agresividad entre hembras, por lo cual es mejor separarlas.

Labores diarias:

Limpieza de corrales y jaulas y supervisión del estado de los animales. Suministro de alimento y agua. La alimentación pueden ser excedentes de cosecha o residuos de cocina.

Sexaje:

Para sexar a una cría, se sujeta al animal por el dorso con una mano y con la otra mano se sujeta la parte caudal y se ejerce una leve presión en la región inguinal con ayuda de los dedos índice y pulgar; esto hace que sobresalga el pene en los machos y la abertura de la vulva en las hembras.

Selección de reproductores

Para seleccionar a los reproductores se deben tener en cuenta:

- La ausencia de defecto físico.
- La buena conformación, el tamaño y la docilidad.
- Escoger animales de mayor peso y crecimiento.
- Si existen hembras que tienen más de una cría, escoger reproductores de esta camada.

Sanidad

Se indica la referencia de la guía para el manejo de la paca para indicar las enfermedades que pueden atacarle:

Aflatoxicosis - Es un envenenamiento de los animales, cuando comen maíz seco u otro tipo de grano que se ha humedecido y le han crecido hongos encima. No proporcionar granos húmedos, hay que renovar el alimento diariamente.

Mordidas y heridas - Las guantas cicatrizan rápidamente, siempre y cuando estas heridas se mantengan limpias y libres de larvas de moscas. Puede aplicar polvos de Furacin (nitrofurazona) u otro producto que el veterinario aconseje.

Tórsalos - Son las larvas de moscas que se desarrollan y crecen debajo de la piel.

Coccidiosis - Es un tipo de enfermedad del sistema digestivo. Los síntomas son diarrea maloliente y pelaje opaco; es importante no entrar en la jaula con botas sucias de otro lugar. Tal vez es mejor tener unas botas solo para las jaulas con guantas, y también cuidar el ingreso de otras personas, turistas etc.

Estreñimiento - Lo mejor es aumentar la cantidad de frutas suaves.

Deshidratación y diarrea - Proporcionar líquidos como suero oral o agua limpia en la que se ha cocinado arroz. Eliminar de la dieta las frutas por unos días.

Problemas de dientes - Se les debe ofrecer semanalmente ramas de por ejemplo guayaba con su corteza para que las guantas puedan limar sus dientes. Si no se hace esto, los dientes les crecerán de tal manera que no podrán después comer. A veces si los granos que se les da son muy duros pueden partírseles los dientes, en este caso lo mejor es romperlos un poco con una piedra o un mazo.

Endoparásitos - Se puede tomar las mismas medidas como en el caso de coccidios.

Pulgas y garrapatas - limpiar la jaula regularmente.

Mastitis - Es un inflamación en las mamas.

Neumonía - Para prevenirla es importante dar a la guanta un madriguera para dormir.

Gusano barrenador - Este puede producir la muerte del animal. Si un animal está herido se debe revisar la herida continuamente para ver si esta parasitado; de ser así se limpia la herida.

Estrés o ansiedad - Si se necesita mover al animal a otro lugar, lo mejor es meter la caja en la que se va a atrapar al animal dentro de la jaula y sacar la madriguera, es recomendable colocar dentro del zoo criadero algunos troncos quemados y ceniza; según parece estos animales utilizan la potasa para combatir ectoparásitos que comúnmente los ataca.

6.2. Marco conceptual

Cenizo:

Nombre común de una herbácea anual de la familia Quenopodiáceas. Alcanza hasta 3 m de altura; las hojas son alternas, dentadas o lobuladas, tienen unos 10 cm de longitud, y son de color blanco harinoso por el envés. Las pequeñas flores se agrupan en largas panículas. El cenizo blanco es nativo de Eurasia; se comporta como mala hierba en baldíos, cultivos y jardines. Las semillas se han utilizado para hacer una especie de pan, y las hojas jóvenes pueden consumirse en ensalada o cocidas, como las espinacas.

Cigomática:

Perteneiente o relativo a la mejilla o al pómulo

Cópula:

Atadura, ligamiento de algo con otra cosa. Acción de copular.

Incisivos:

Apto para abrir o cortar

Reverberantes:

La **reverberación** es un fenómeno producido por la reflexión que consiste en una ligera permanencia del sonido una vez que la fuente original ha dejado de emitirlo.

Castañar:

Dicho de los dientes: Sonarle a alguien, dando los de una mandíbula contra los de la otra

Congéneres:

Del mismo género, de un mismo origen o de la propia derivación

Potasa:

Hidróxido potásico. Es un sólido deshidratante y deliquescente

7. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS Y VARIABLES:**HIPÓTESIS**

Mediante la realización de la propuesta gastronómica en la provincia de Sucumbíos, validaremos el uso que se puede dar a la carne de guanta dentro de la gastronomía de esta provincia del Ecuador.

7.1. VARIABLES E INDICADORES

VARIABLE	INDICADOR
Características de la guanta	Taxonomía y clasificación Reproducción y crianza de la guanta
Beneficios nutricionales de la carne de guanta	Análisis nutricional Comparación con otras carnes de consumo normal comercialización
Investigación de mercado	Selección de la muestra Diseño y tabulación de la encuesta
Aplicación a la gastronomía	Recetario en general de entradas y platos fuertes

8. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN:

8.1. Métodos de investigación

8.1.1. Método Histórico

Mediante registros se analizará datos y obtener información sobre la crianza, desarrollo, reproducción, y producción de la carne de guanta, gracias a los vastos conocimientos que tienen las comunidades existentes en la zona y sus experiencias e historias de las mismas sobre el tema a tratar.

8.1.2. Método Inductivo

A través del estudio de la carne de guanta se desarrollará nuevos productos, para su explotación dentro de la gastronomía ecuatoriana y así generar una nueva fuente de producción para los futuros estudiantes de la UTE.

8.1.3. Método Deductivo

Por medio del estudio general de la carne de guanta poder determinar sus aportes nutricionales y sus beneficios al momento de consumirla.

8.2. Método Experimental

Crear diferentes métodos de utilización y poder comprobar la utilización adecuada de este tipo de carne, y su aplicación de la misma dentro de los platos típicos de la zona y su aplicación y conocimiento para todo el país.

8.3. Métodos Cualitativos

Para analizar las características, aportes nutricionales, y combinaciones gastronómicas para obtener un producto de buena calidad.

CAPITULO II

9. BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA CARNE DE GUANTA

La carne de guanta contiene dentro de su composición un gran porcentaje de proteínas siendo este muy importante dentro de la alimentación del ser humano ya q Los requerimientos proteicos diarios para un adulto se sitúan entre 0,8 a 1 gramo por cada kilo de peso corporal x lo q son indispensables dentro de una dieta diaria.

Las necesidades proteicas pueden suplirse con alimentos tanto de origen animal como vegetal. La mayoría de los alimentos contienen proteínas aunque suelen encontrarse en proporciones reducidas la mayoría de las veces. Pero su importancia radica en transportar las sustancias grasas a través de la sangre, elevando así las defensas de nuestro organismo.

Hidratos de carbono, *proteínas* y grasas proporcionan el 90% del peso seco de la dieta y el 100% de su energía. Los tres proporcionan la energía, pero la cantidad de energía por gramo es diferente:

4 calorías por gramo de carbohidratos

4 calorías por gramo de proteínas y

9 calorías por gramo de grasa.

Estos nutrientes también se diferencian en la rapidez con la que se consume la energía. Los hidratos de carbono son los más rápidos, mientras que las grasas son los más lentos.

Carbohidratos, proteínas y grasas son digeridos en el intestino, donde se descomponen en sus unidades básicas: los *hidratos de carbono en azúcares*, las proteínas en aminoácidos, y grasas en ácidos grasos y glicerol.

El cuerpo usa estas unidades básicas para construir las sustancias que necesita para el crecimiento, mantenimiento y la actividad (incluidos otros

carbohidratos, proteínas y grasas) por esto su importancia dentro de la composición de un alimento.

9.1. Análisis nutricional

DESCRIPCIÓN	VALOR PORCENTUAL
<i>Proteína</i>	19,56
<i>Grasa</i>	7,53
<i>Ceniza</i>	0,85
<i>Humedad</i>	71,85 ⁸

Si este tipo de carne contiene un porcentaje de proteína equivalente a un 19,56% de proteína es una buena opción para el consumo diario dentro de la dieta normal ya q su concentración es similar a la del pollo y carne de res q son de consumo masivo dentro de una dieta diaria normal. De igual forma el porcentaje de grasa existente son similares también.

9.2. COMPARACIÓN CON OTRAS CARNES DE CONSUMO NORMAL

- **Valor nutricional de la carne de pollo**

Introducción:

La carne de pollo tiene un gran número de propiedades organolépticas y nutricionales favorables. La carne de pollo tiene entre sus cualidades más importantes para el consumidor que es una carne económica y que sus fibras cárnicas son suaves a la mordida y fáciles de digerir. Además su sabor se puede combinar con muy variados sazones.

⁸ <http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/48/texto.html>

Entre sus ventajas se destacan que:

- Es un tipo de carne que rinde mucho, se encoje poco durante la cocción.
- El color de estas carnes es muy variable dependiendo de la especie, edad y parte de la canal (claro en la musculatura pectoral, oscura en las extremidades posteriores).
- La edad, el sexo y la alimentación influyen en gran medida en la calidad de la carne

Propiedades nutritivas

Se pueden apreciar variaciones en la composición de la carne, en función de la edad del animal sacrificado. Los ejemplares más viejos son más grasos. También existen diferencias en la composición de las distintas piezas cárnicas, como en el caso de la pechuga, cuyo contenido en proteínas es mayor que el que presenta el muslo.⁹

El contenido, distribución y composición de la grasa del pollo es similar al del resto de las aves de corral. Tampoco se aprecian grandes diferencias en lo referente al aporte proteico, equiparable al de la carne roja. Respecto al contenido vitamínico, destaca la presencia de ácido fólico y vitamina B3 o niacina. Entre los minerales, el nivel de hierro y de zinc es menor que en el caso de la carne roja, aunque supone una fuente más importante de fósforo y potasio. El valor nutritivo de los menudillos de pollo es muy alto, especialmente el hígado. Éste presenta un contenido en proteínas y lípidos similar al de la carne, aunque destaca su aporte en minerales y vitaminas, principalmente vitamina B12, A, vitamina C y ácido fólico. Por otro lado, los menudillos contienen una gran cantidad de colesterol.

⁹ EROSKI, consumer, guía de alimentos carnes, huevos y derivados, 12 enero 2010.

Tabla de composición nutritiva (por 100 g de porción comestible)

Alimento	Agua (mL)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Cinc (mg)	Sodio (mg)	Vit. B1 (mg)
Pollo con piel	70,3	167,0	20,0	9,7	1,0	64,0	0,10
Pollo en filetes	75,4	112,0	21,8	2,8	0,7	81,0	0,10
Alimento	Vit. B2 (mg)	Niacina (mg)	AGS (g)	AGM (g)	AGP (g)	Colesterol (mg)	
Pollo con piel	0,15	10,4	3,2	4,4	1,5	110,0	
Pollo en filetes	0,15	14,0	0,9	1,3	0,4	69,0	

AGS= grasas saturadas / AGM= grasas mono insaturadas / AGP= grasas poli insaturadas.

Fuente: ¹⁰ Eroski consumer

Ventajas e inconvenientes de su consumo

La carne de pollo es muy fácil de digerir, más incluso que la de pavo. Además, por su versatilidad en el modo de cocinado, es un alimento muy adecuado en dietas de control de peso, siempre y cuando se elijan las piezas del animal más magras como la pechuga, se elimine la piel y se prepare a la plancha o al horno, técnicas culinarias que exigen poca aceite.

Puesto que los menudillos de pollo contienen gran cantidad de colesterol, este aspecto ha de ser tenido en cuenta en caso de padecer hipercolesterolemia o enfermedades cardiovasculares.¹¹

¹⁰<http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/carnes-huevos-y-derivados/2001/10/15/35415.php>

La carne de pollo es una de las más bajas en purinas, así que limitando la cantidad a 80 - 100 gramos por ración, puede formar parte de la dieta de personas con hiperuricemia (ácido úrico elevado).

Formas de uso dentro de la cocina

El pollo es un alimento muy versátil que se presta a multitud de preparaciones culinarias. La preparación más sencilla y tal vez la que resalte más su sabor, es el asado. El pollo admite todos los acompañamientos imaginables, con verduras y hierbas aromáticas, escabechados y en adobo.

Antes de cocinar un pollo, y una vez eviscerado, se lo ha de lavar interna y externamente con agua potable. Son tantas las formas de cocinar el pollo como gustos regionales existen:

Entero o en piezas, frito, guisado, estofado, a la plancha, asado al horno, al grill, con espetón, al microondas, salteado y hervido.

El despiece básico consiste en partir el ejemplar a lo largo del esternón y separar el espinazo cortando a ambos lados con el cuchillo. De esta forma se obtienen las pechugas con las alas, que también se pueden separar. A continuación, se separan las patas cortando a la altura de la articulación y, finalmente, se separa el muslo del contramuslo. La pechuga es la parte más adecuada para la obtención de filetes, y la podemos comprar entera o fileteada. Resulta algo más seca que el muslo debido a que contiene menos grasa.

En general, los ejemplares más jóvenes resultan muy apropiados para ser cocinados al horno, mientras que los de mayor edad precisan cocciones prolongadas como guisos y estofados, para conseguir ablandar su carne.

¹¹ EROSKI, consumer, guía de alimentos carnes, huevos y derivados, 12 enero 2010.

Para los caldos y sopas se suelen emplear las alas y la piel. También se puede añadir el caldo para dar gusto a la masa de croquetas de ave. Es muy importante que la carne esté bien hecha, de forma que se asegure la destrucción de la salmonella, bacteria causante de la salmonelosis.

Igualmente, conviene tener en cuenta que el método empleado influye en la cantidad de grasa final y por tanto de calorías. Muchas veces las partes más magras (pechugas) se suelen cocinar envueltas en lonchas de tocino o rebozadas para que no pierdan jugosidad, de modo que aumentan ostensiblemente las calorías del plato.

Además de su consumo directo, la carne de pollo se emplea en la industria alimentaria para la elaboración de diferentes derivados, como salchichas cocidas, pastas finas tipo paté, rollos loncheables de carne o platos precocinados.¹²

- **Valor nutricional de la Carne de Cerdo**

Introducción:

La carne de cerdo tiene una consistencia bastante blanda y es de fibra fina, con un color rosa pálido a rosa o bien gris claro. En el cocinado la carne toma siempre este color gris claro, a diferencia de todos los demás tipos de carne.

La carne de cerdo, como las otras carnes, posee la gran cualidad de que la alta calidad de sus nutrientes actúa como un potenciador para la mayor utilización de los nutrientes presentes en los vegetales, específicamente de las proteínas, el hierro y el zinc. De esta forma, con la presencia de las carnes rojas y blancas o del huevo en nuestra alimentación diaria, estaremos asegurándonos su mayor calidad, especialmente en el caso de los niños

¹² <http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/carnes-huevos-y-derivados/2001/10/15/35415.php>

Valor nutricional

La grasa en la carne de cerdo depende en gran medida de los factores externos y muy especialmente en el tipo de alimentación. En la grasa del cerdo predominan los ácidos oleico, palmítico, esteárico en dietas similares a los animales rumiantes. La grasa de la capa externa del tocino es más insaturada que la de la interna, la grasa peri renal presenta el grado de saturación más alto y es la más rica en ácido esteárico.

NUTRIENTES 100 GR DE PRODUCTO		
NUTRIENTES	CERDO CRUDO	CERDO ASADO
<i>Humedad</i>	70	50
<i>Proteína</i>	20	24
<i>Grasa</i>	7	23
<i>Ca</i>	8	8
<i>P</i>	210	250
<i>Fe</i>	2,5	2,5
<i>Na</i>	70	70
<i>K</i>	350	350
	<i>miligramos</i>	

Fuente: Osborne y Voogt¹³

- **Valor nutricional de la Carne de Bovino**

Introducción:

La carne de res rica en proteínas y sustancias esenciales para la formación de todos los tejidos del organismo. La carne roja también es fuente de lípidos que proporcionan una parte de las calorías que necesitamos para el funcionamiento de nuestro organismo y que contribuyen a la formación de sustancias que

¹³ <http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/Corfoga2001.pdf>

constituyen las células de nuestros tejidos, entre los valores calóricos o energéticos directamente relacionados con el contenido de lípidos.

Además el consumo de carne proporciona minerales, tales como el calcio y el fósforo, necesarios para la formación de los huesos y los dientes. También es fuente de hierro que forma parte de la hemoglobina de los glóbulos rojos de la sangre. El hierro de la carne es disponible y es bien absorbido además de que ayuda a la absorción de hierro de otros alimentos. Contiene también vitaminas, principalmente tiamina, riboflavina y niacina entre otras.

Valor nutricional:

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE DE RES CRUDA Y COCIDA		
NUTRIENTES	CARNE DE RES MAGRA	CARNE DE RES COCIDA
<i>Humedad</i>	21	28
<i>Proteína</i>	5	12
<i>Grasa</i>	73	59
<i>Ca</i>	10	10
<i>P</i>	200	220
<i>Fe</i>	3,5	4,5
<i>Na</i>	120	70
<i>K</i>	350	300
	<i>miligramos</i>	

Fuente: Osborne& Voogt¹⁴

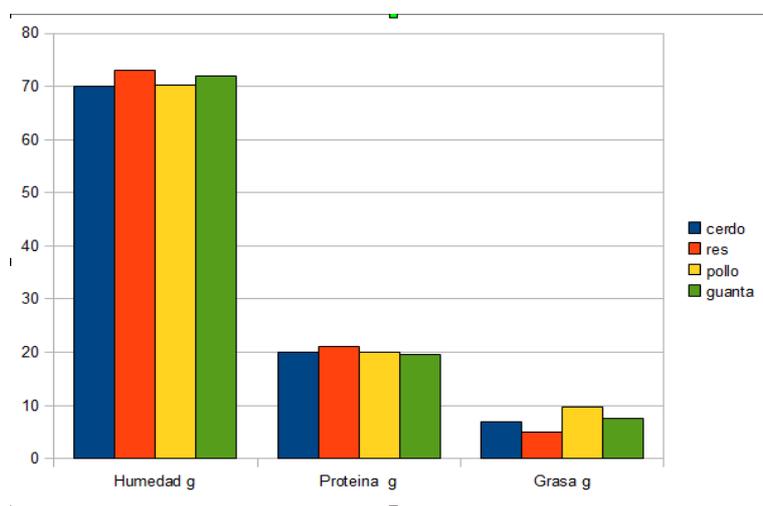
- **Comparación de las carnes de consumo normal con la carne de guanta:**

Después de haber conocido las propiedades nutricionales de las carnes más utilizadas por la gente dentro de su dieta diaria pondremos en consideración las diferencias en cuanto al valor nutritivo con la carne de guanta q es la base de esta investigación.

¹⁴ <http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/Corfoga2001.pdf>

COMPARACIÓN DE LAS CARNES DE CONSUMO NORMAL CON LA CARNE DE GUANTA				
	CERDO	RES	POLLO	GUANTA
HUMEDAD	70	73	10,3	71,85
PROTEINA	20	21	20	19,56
GRASA	7	5	9,7	7,53

Si ponemos atención la carne de guanta en comparación de los otros tipos de carne no tiene gran diferencia con respecto a ellos.



15

9.2.1. Ventajas y desventajas de la carne de guanta

Ventajas:

- Según sus propiedades nutricionales comparadas con otras carnes de consumo diario, su gran aporte de proteínas, grasa y carbohidratos, sin olvidar de su sabor

¹⁵ <http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/Corfoga2001.pdf>
<http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/carnes-huevos-y-derivados/2001/10/15/35415.php>
<http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/48/texto.html>

característico hace de esta carne un producto excelente para la preparación de platos típicos dentro de la provincia.

- Es un animal de fácil crianza en cualquier provincia del Ecuador, por lo que hace que sea un animal potencial para la crianza y su carne una base excelente para la creación de nuevos platos típicos en el Ecuador.
- Siendo un animal pequeño, facilita su faenamiento como su almacenamiento transporte y empaque, siguiendo los procesos de faenamiento de animales de consumo común pero en tamaño reducido.
- Es indudablemente una fuente más de carne potencial para realizar menús nutricionales ya que sus propiedades nutricionales van a la par con carnes de consumo masivo como la res, pollo y cerdo.

Desventajas:

- Dentro de la provincia es una carne muy poco conocida por lo que nativos de la zona la comercializan en algunas épocas del año según la caza del mismo y la oferta existente.
- Por su gran sabor esta carne que tiene un alto valor en el mercado por ende un cierto grupo de personas la pueden consumir.

- El no poder aprovechar el sabor de esta carne para desarrollar nuevos platos dentro de la gastronomía de la provincia hace que su carne no sea muy conocida dentro del medio.

9.3. Comercialización:

Dentro de la provincia de Sucumbíos se puede evidenciar la compra y venta de este tipo de carne como es la guanta, generalmente se la puede encontrar en los cantones más conocidos como Nueva Loja, lago agrio, Shushufindi, entre otros.

Este tipo de carne es muy apetecida por la gente q vive en la provincia ya sea por su sabor o su facilidad de adecuación dentro de la gastronomía local, la principal desventaja es que esta carne tiene un costo relativamente alto a comparación de los otros tipos de carnes, ya que en la actualidad este animal es casado únicamente para consumo personal, por lo que las personas que lo casaban no la pueden vender masivamente.

Su costo va de la mano con la escases de carne ya que entre menos carne se pueda vender y la demanda es muy significativa por ende el precio tiende a subir exageradamente, dentro de la provincia hay variedad de preparaciones con este tipo de carne ya sea seco de guanta, guanta asada, encocado de guanta, etc. Se los puede encontrara en restaurantes dedicados a vender este tipo de carne tradicional.

9.4. Manejo pre sacrificio

Higiene de los animales previo a sacrificio

- Los animales por sacrificar deben estar suficientemente limpios para no comprometer la matanza y los procesos de faenamiento.
- Las condiciones de retención de los animales deben minimizar la

contaminación cruzada con patógenos de origen alimentario y facilitar una matanza y faenado eficiente.

- Los animales para sacrificio deben ser evaluados por una inspección ante-mortem, donde la autoridad competente determina los procedimientos y pruebas a usarse, como se implementa el examen, y la capacitación, conocimiento, destreza y capacidad del personal involucrado.
- La inspección ante-mortem debe basarse en ciencia y en riesgo, de acuerdo a las circunstancias, y debe tomar en cuenta toda la información relevante desde el nivel de la producción primaria.
- Se debe utilizar la información relevante desde la producción primaria, donde esté disponible, y los resultados de la inspección ante-mortem en el control del proceso.
- La información relevante de la inspección ante-mortem debe analizarse y regresarse al productor primario, si es apropiado.

Condiciones de los corrales de espera

El encargado del establecimiento debe asegurar que las condiciones de los corrales de espera incluyan que:

- Las instalaciones sean operadas de manera que se minimice el ensuciado y la contaminación cruzada de los animales con patógenos de origen alimentario, hasta donde sea posible;
- Se mantengan los animales sin comprometer su condición fisiológica y donde se pueda realizar eficazmente la inspección ante-mortem, por ejemplo, los animales deben estar adecuadamente descansados, no apiñados, y protegidos del clima, donde sea necesario;
- La separación de las diferentes clases y tipos de animales de matanza sea la

apropiada, por ejemplo, seleccionar los animales por edades para facilitar la eficiencia del faenado rutinario, la separación de animales con requerimientos especiales de faenado, y la separación de animales “sospechosos” que hayan sido identificados como potenciales fuentes de transmisión de patógenos específicos de origen alimentario a otros animales;

- Los sistemas garanticen que sólo los animales suficientemente limpios sean sacrificados;
- Los sistemas garanticen que el alimento haya sido apropiadamente retirado antes del sacrificio;
- Mantengan la identificación de los animales (ya sea individualmente, o en lotes, por ejemplo, aves) hasta el momento del sacrificio y faenado; y • Transmitan la información relevante sobre animales individuales o en lotes para facilitar las inspecciones ante- y post-mortem.¹⁶

9.5. Métodos de aturdimiento y matanza

Cuando a los animales se les sacrifica con fines alimentarios, es imperativo por razones éticas que los métodos usados no causen dolor. Para cumplir con este requisito, a los animales se les debería insensibilizar antes de la matanza. El período de insensibilización debería incluir desde el momento cuando se inicia, hasta el tiempo que se requiere para que el animal se desangre hasta morir. En la mayoría de los casos, excepto para ciertas formas de sacrificio religioso, la insensibilización se logra aturdiendo a los animales antes del sacrificio.

Cada método que se usa para el aturdimiento y sacrificio de los animales, debería tener sus medios de verificación para que los procesos sean adecuadamente realizados. Se debería tener cuidado en proteger a los operarios durante los procesos potencialmente peligrosos. Es más, se deberían respetar estrictamente los principios de higiene de la carne para prevenir

¹⁶ www.fao.org/docrep/005/X6909s/x6909s04.htm#TopOfPage

cualquier contaminación de las partes comestibles de la canal.

La duración del tiempo que los animales permanecen en los corrales en espera del sacrificio varía de acuerdo a las prácticas de trabajo del matadero y su capacidad, pero no deberían exceder las 72 horas si es dentro de la parte cubierta del matadero. En la práctica, el tiempo promedio es de sólo unas horas. Después de este período, cuando el animal debiera estar descansando, es movido del corral de retención al corral o área de aturdimiento, este proceso debería producir un estrés mínimo, tanto al animal como al operario.

Aturdimiento Pre sacrificio

Los animales deben ser aturridos antes del sacrificio por un método apropiado y reconocido que debe producir pérdida inmediata del conocimiento y que dure hasta la muerte. A los animales se les debería inmovilizar antes del aturdimiento ya que mejora la efectividad de éste, pero no deben ser sujetos a menos que vayan a ser aturridos y sacrificados sin demora.

Tampoco se debe realizar el aturdimiento a menos que se sacrifique al animal sin demora. Los operarios deben ser entrenados y competentes para realizar y reconocer un aturdimiento efectivo. La valoración del proceso debe hacerse antes de cualquier otro procedimiento.

Equipos de aturdimiento o sacrificio adicionales deben estar disponibles para uso inmediato.

Aturdimiento eléctrico

El equipo debe ser capaz de producir un aturdimiento efectivo para la especie y tamaño del animal. Los electrodos deben colocarse para que abarquen el cerebro y con suficiente voltaje para causar pérdida de conocimiento inmediata. Cuando se aplica suficiente corriente al cerebro, se produce un ataque epiléptico durante el cual el animal está inconsciente.

La relación entre Voltaje (V), Corriente (I) y Resistencia (R) está dada por la

fórmula: $V = I \times R$. Por lo tanto, la resistencia entre los electrodos afectará la corriente inducida. La interface electrodo/animal constituye la mayor parte de la resistencia total y, por lo tanto, la condición de los electrodos debe ser inspeccionada y mantenida regularmente. La corriente mínima recomendada.¹⁷

Las pinzas de aturdimiento sólo en la cabeza (cerdos, ovinos, caprinos y terneros) deben tener electrodos que contengan dos filas paralelas suficientemente afiladas para penetrar las capas exteriores de la piel y asegurar que los electrodos no resbalen después del contacto inicial, y por lo tanto mantengan la continuidad de la aplicación de la corriente. El equipo de aturdimiento eléctrico debe contener un amperímetro y una pantalla de voltímetro.

El equipo de aturdimiento eléctrico debería usarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante y no debe ser usado para inmovilizar, sujetar o aguijonear al animal. El operario debe estar capacitado y ser competente para realizar el procedimiento y los electrodos deben ser colocados en la cabeza del animal y por la duración requerida.

Las siguientes son indicaciones de un aturdimiento eléctrico efectivo:

• Fase tónica (duración 10–12 segundos):

- el animal se colapsa y se vuelve rígido;
- respiración arrítmica;
- patas anteriores extendidas y posteriores flexionadas hacia el cuerpo.

Fase clónica (duración 20–35 segundos):

- pataleo incontrolado;
- girado del ojo, parpadeo y salivación.

¹⁷ www.fao.org/docrep/005/X6909s/x6909s09.htm#TopOfPage

La fase clónica es seguida por el retorno de la respiración rítmica y la recuperación subsecuente en un animal no sangrado. Por tanto, un aturdimiento y un sacrificio efectivos se caracterizan por la ausencia de respiración rítmica desde el inicio del aturdimiento hasta la muerte del animal (por acuchillado correcto).

TABLA 7.1 Corriente mínima recomendada para aturdimiento sólo de cabeza en especies de carne roja

Especie	Corriente mínima (amps)
Cerdos	1.3
Ovinos y caprinos	1.0
Corderos/cabritos	0.6
Becerras	1.0
Bovinos	1.2

Fuente: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/y5454s/y5454s08.pdf>

Aturdimiento mecánico

El objetivo de los métodos mecánicos es inducir la inmediata pérdida de conocimiento administrando un severo golpe en la cabeza del animal. La pérdida de conocimiento producida debe durar hasta la muerte.

Los dispositivos de aturdimiento mecánico (ahora, las casi universales pistolas de émbolo oculto [CBGs]) pueden dividirse en dos amplias categorías:

- Penetrantes;
- No-penetrantes.

Las CBGs penetrantes se usan principalmente para aturdir bovinos; sin embargo, pueden usarse en ovinos, caprinos, cerdos, venados, caballos y conejos.

Hay varios dispositivos no penetrantes, que varían desde la almádena o “mazo” a la CBG cabeza de hongo (noqueador). El noqueador es el único dispositivo que debería usarse en la práctica ya que, a diferencia de los métodos manuales, está diseñado para aplicar un golpe controlado a la cabeza del animal. Las CBGs no penetrantes solo deberían usarse en bovinos.

Efectos físicos y fisiológicos del aturdimiento mecánico

Cuando se usa un dispositivo penetrante hay dos tipos de efectos. Hay efectos generales de la conmoción producida cuando émbolo impacta el cráneo y el daño físico producido cuando el émbolo entra al cerebro. El impacto del émbolo en el cráneo causa interrupción de la actividad cerebral resultando en pérdida de conocimiento.

Un malentendido común es que el émbolo debe penetrar el cerebro para causar pérdida de conocimiento. Esto no es verdad, y hay dispositivos disponibles diseñados para aplicar un golpe en la cabeza del animal, induciendo conmoción, sin penetrar el cerebro. La conmoción se define normalmente como la pérdida reversible de la conciencia, por lo que el aturdimiento mecánico debería ser siempre seguido de un método de matanza

por ejemplo, desangrado. Sin embargo, se debe enfatizar que la conmoción no es siempre una condición reversible y que la inconsciencia puede ser duradera o incluso permanente.

Métodos de matanza después del aturdimiento con émbolo oculto

El sangrado vía degüello o acuchillado torácico deben realizarse tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de recuperación. Después del uso del dispositivo de émbolo oculto, el animal debería ser acuchillado tan pronto como sea posible (idealmente dentro de 60 segundos). Si se usa un dispositivo no penetrante, es aún más crítico el asegurar que el acuchillado se realice tan pronto como sea posible.

Requisitos adicionales para el aturdimiento mecánico:

- Se deben seguir las recomendaciones/instrucciones del fabricante en todo momento.
- Se debe inmovilizar correctamente los animales.
- Los dispositivos deben estar bien mantenidos y ser adecuados para la especie.
- Los dispositivos deben ser limpiados al final del día y los componentes desgastados deben ser reemplazados por partes originales. El interior del cañón debe ser cepillado para quitar los depósitos de carbón. La base (área más ancha donde se une la cabeza del émbolo) también debería ser limpiada con un dispositivo especial llamado escobillón.
- Los dispositivos deben recibir mantenimiento cada dos años por el fabricante.
- Un dispositivo de aturdimiento de reserva tiene que estar disponible en caso de falla o emergencia.

- Debe haber procedimientos documentados para actuar en caso de aturdimiento ineficaz o cuando un animal muestra signos de recuperación.
- Se debe observar si el animal muestra los signos de un aturdimiento efectivo antes de ser sujetado y elevado, y durante el desangrado.

SACRIFICIO

Aturdimiento/matanza con atmósfera modificada

El gas o las mezclas de gases usados para inducir pérdida de conocimiento no deben causar aversión, y la duración de la exposición debe ser suficiente para causar la muerte del animal. Esto debe verificarse antes de proseguir.

La concentración del gas o de las mezclas debe ser continuamente monitoreada y debería haber advertencias audibles o visuales si el gas baja de la concentración correcta. El equipo usado debe construirse para evitar lesiones a los animales.

Como reconocer un aturdimiento efectivo por gas:

- Cuando el animal sale de la cámara de gases no debería estar sobre sus pies, generalmente relajado y no debe mostrar respiración rítmica.
- El animal no debe responder a estímulos dolorosos, por ejemplo, un pinchazo en la nariz.

Aturdimiento/matanza eléctricamente inducida

La aplicación de suficiente corriente a baja frecuencia (50/60 Hz) al músculo cardíaco resulta en fibrilación ventricular con subsecuente paro cardíaco. Los sistemas de aturdimiento eléctrico pueden aplicarse de manera que los electrodos abarquen ambos, cerebro y corazón.

Con ovinos, los sistemas de cabeza-a-dorso deben aplicar >1.0 amps con electrodos que se ponen en frente del cerebro (en línea con los ojos) y a la

mitad del dorso del animal. Un problema del aturdimiento cabeza-a-dorso en ovinos es la quemadura de la piel causada por el electrodo posterior.

En cerdos los sistemas automáticos están designados para aplicar un “aturdido dividido” con un toque en la cabeza solamente (220 voltios) y otro simultáneo cabeza-a-pecho (120 voltios) que comienza después del inicio del toque sólo a la cabeza.

El aturdimiento/matanza eléctrico de bovinos adultos debe realizarse afuera, en un corral de aturdimiento diseñado para tal propósito Voltajes que excedan los 260 voltios deberían aplicarse vía electrodos que son capaces de aplicar >1.2 amperes a la cabeza y >1.6 amperes al corazón. Puede haber alguna variación en la actividad física visible después del paro cardiaco de bovinos; por ejemplo, el retorno de la respiración rítmica ha sido observado en animales que mueren por paro cardiaco.

Aturdimiento cabeza-a-dorso

Nota: aturdimiento de cabeza (a) seguido de electrodo de pecho

Los signos de un aturdimiento/matanza efectivo inducida eléctricamente son:

- Fase tónica (usualmente escorzada)
 - El animal se colapsa y se vuelve rígido;
 - No hay respiración rítmica;
 - patas anteriores extendidas y posteriores dobladas hacia el cuerpo.
-
- Fase clónica (usualmente escorzada):
 - poca actividad física.

SACRIFICIO O MATANZA

El acuchillado sólo debe hacerse en animales aturdidos. El cuchillo debe estar limpio y afilado y suficientemente largo para la especie y el tamaño del animal. Ambas arterias carótidas, o los vasos de las que se derivan (cerca al corazón), deberían ser cortadas.

Después del acuchillado, se debe dejar que el animal se desangre hasta la muerte antes que se faene o se estimule eléctricamente. Los tiempos mínimos son 25 segundos después del acuchillado de cerdos, ovinos y cabras; y 60 segundos para bovinos y venados.

Métodos de acuchillado:

- Acuchillado torácico:

- (a) Hacer el corte en el pliegue yugular en la base del cuello del animal.
- (b) Con la punta del cuchillo en la base del esternón y apuntando hacia el pecho, introducir el cuchillo para cortar los vasos grandes que salen del corazón

- Degüello:

- (c) Insertar el cuchillo, cerca de la cabeza, cortar a través del cuello (con el dorso del cuchillo contra la espina dorsal), cortar hacia adelante todos los tejidos blandos entre la espina dorsal y el frente del cuello. Voltar la hoja y cortar hacia atrás contra la espina dorsal. Esta acción corta ambas arterias carótidas y ambas venas yugulares.

Estos métodos pueden usarse para diferentes tipos de animales como sigue:

- Bovinos y becerros: (a) + (b);
- Cerdos: (b);
- Ovinos y cabras: (b) o (c).

Métodos no convencionales locales/ tradicionales de matanza

En algunos países existen técnicas no convencionales/ locales de matanza. Algunas necesitan ser consideradas:

- Inmersión de cerdos dentro de una canasta en agua para ahogarlos;
- Acuchillado unilateral de cerdos parados o matanza en el suelo sin aturdido;
- Apuntillado de bovinos, que involucra el cortar la espina dorsal en el cuello sin aturdido.

Las prácticas anteriores comprometen severamente el bienestar animal y deben evitarse.

Control de procesos

Para asegurar que el bienestar de los animales se mantenga durante el sacrificio, y que el proceso opere con la máxima efectividad, se debería implementar y mantener un programa de manejo de calidad. Se recomienda enfáticamente un sistema de tipo HACCP.

Al realizar mediciones regulares en puntos críticos de control (CCPs), se pueden monitorear varias operaciones críticas que realizan los trabajadores al manejar y sacrificar el ganado para asegurar que se realicen correctamente, lo que lleva a mejoras constantes en el bienestar y la calidad operacional. Un sistema de puntuación objetiva con cinco grandes CCPs de manejo y matanza se sugiere monitoreo y la evaluación de los CCPs se debería hacer regularmente.

9.6. Eviscerado y lavado

El lavado se realizará en una poceta que presentó las siguientes dimensiones: 190 x 110 x 85 cm utilizando para ello, una dilución de 5 p.p.m de hipoclorito de sodio, con el fin de eliminar microorganismos provenientes de la materia fecal y pelo.

El eviscerado se efectuará mediante un corte transversal sobre el abdomen del

animal para eliminar las vísceras y separar las vísceras blancas de las rojas; las primeras son subproductos destinados a la alimentación de cerdos previamente esterilizadas. Las segundas, que incluyen corazón, pulmones, hígado y riñones se empaacan en bandejas al vacío para su posterior comercialización. El tiempo empleado en promedio por el operario en ésta operación será de 2,84 minutos.

División en cuartos de canal

Se cortarán las patas a la altura de la primera articulación, posteriormente se corta la cabeza y el conjunto se lleva al cuarto de subproductos, para posteriormente ser procesados como alimento para cerdos. Para obtener los cuartos de canal, se realizará un corte con tijeras de manera longitudinal y otro transversal a lo largo del abdomen del animal. Cada canal, se lava con abundante agua potable y se eliminaron coágulos de sangre que hubiesen quedado adheridos a la carne. Las canales se depositaron sobre una bandeja de acero inoxidable, cuyas dimensiones eran 45 x 32 cm para someterlas a oreo. Esta operación fue cometida por un operario que empleará en promedio 5,26 minutos por animal.

Secado

El tiempo de secado del producto será de 2 minutos a una temperatura de 60 C, su capacidad fue de 30 animales. Esta operación se realiza en un secador con aire seco y caliente cuyas dimensiones son de 100 x 100 x 180 cm.

Empacado al vacío

Las canales se depositan sobre las bandejas de acuerdo a la presentación deseada se colocaron las bandejas en el interior de las bolsas (especiales para empacado al vacío) y se efectuó el vacío a -8 PSI, utilizando la empacadora. El tiempo de operación de la máquina será de 30 segundos por bandeja; y el tiempo promedio total de la operación correspondió a 3,92 minutos por animal.

Almacenamiento

Las bandejas empacadas al vacío se ubicaron en el interior del cuarto de refrigeración cuyas dimensiones eran 3 m de largo por 2,50 m de ancho y 2,10 m de alto. La capacidad de almacenaje del cuarto de refrigeración será de 2.5 toneladas de carne y su temperatura de 2 C. El tiempo de permanencia de las bandejas fue de 16 horas, tiempo en el cual se presentó la maduración de la carne. Terminado el período de maduración, la carne se traslada al cuarto de congelación que presentó las mismas dimensiones y capacidades del cuarto de refrigeración

9.7. Conservación y manejo del producto

9.7.1. Refrigeración

Mantiene el alimento por debajo de la temperatura de multiplicación bacteriana. (Entre 2 y 5 °C en frigoríficos industriales, y entre 8 y 15°C en frigoríficos domésticos.)

Conserva el alimento sólo a corto plazo, ya que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias.

Mantiene los alimentos entre 0 y 5-6°C, inhibiendo durante algunos días el crecimiento microbiano. Somete al alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación. La temperatura debe mantenerse uniforme durante el periodo de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto

Las carnes se conservan durante varias semanas a 2 - 3°C bajo cero, siempre que se tenga humedad relativa y temperatura controladas. De este modo no se distingue de una carne recién sacrificada

9.7.2. Congelación

La industria de la alimentación ha desarrollado cada vez más las técnicas de congelación para una gran variedad de alimentos: frutas, verduras, carnes, pescados y alimentos precocinados de muy diversos tipos. Para ello se someten a un enfriamiento muy rápido, a temperaturas del orden de -30°C con el fin de que no se lleguen a formar macro cristales de hielo que romperían la estructura y apariencia del alimento. Con frecuencia envasados al vacío, pueden conservarse durante meses en cámaras de congelación a temperaturas del orden de -18 a -20°C, manteniendo su aspecto, valor nutritivo y contenido vitamínico.

La congelación retrasa el deterioro de los alimentos y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen y ralentizando la actividad

enzimática que hace que los alimentos se echen a perder. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo. No obstante, la mayoría de los microorganismos (a excepción de los parásitos) siguen viviendo durante la congelación, así pues, es preciso manipular los alimentos con cuidado tanto antes como después de ésta.

La congelación tiene un efecto mínimo en el contenido nutricional de los alimentos. Algunas frutas y verduras se escaldan (introduciéndolas en agua hirviendo durante un corto periodo de tiempo) antes de congelarlas para desactivar las enzimas y levaduras que podrían seguir causando daños, incluso en el congelador. Este método puede provocar la pérdida de parte de la vitamina C (del 15 al 20%). A pesar de esta pérdida, las verduras y frutas se congelan en condiciones inmejorables poco después de ser cosechadas y generalmente presentan mejores cualidades nutritivas que sus equivalentes "frescas". En ocasiones, los productos cosechados tardan días en ser seleccionados, transportados y distribuidos a los comercios. Durante este tiempo, los alimentos pueden perder progresivamente vitaminas y minerales. Las bayas y las verduras verdes pueden perder hasta un 15% de su contenido de vitamina C al día si se almacenan a temperatura ambiente.

En el caso de la carne de ave o res y el pescado congelados, prácticamente no se pierden vitaminas ni minerales debido a que la congelación no afecta ni a las proteínas, ni a las vitaminas A y D, ni a los minerales que ellos contienen. Durante su descongelación, se produce una pérdida de líquido que contiene vitaminas y sales minerales hidrosolubles, que se perderán al cocinar el producto a no ser que se aproveche dicho líquido.

Temperaturas optimas para los alimentos

TEMPERATURAS

DESCRIPCION

C° F° k°

T. máxima de congelación

T. optima congelación optima

T. optima congelación inferior optima

T. Exhibición, transporte, elaboración de helados

T. Congelación mínima

T. Refrigeración mínima

T. Refrigeración Optima

T. Almacenamiento, transporte de Huevos Crudos y mariscos

T. Almacenamiento, transporte de verduras

T. Refrigeración máxima, enlatados

T. Almacenamiento de alimentos secos

T. Máxima Ambiente de trabajo según OMS

T. Reproducción de Microorganismos Beneficiosos

T. Exhibición, transporte, servicio de alimentos potencialmente peligrosos

T. interna Mínima de cocción de mariscos

T. interna mínima de cocción de Huevos preparados y servidos inmediatamente

T. interna mínima de cocción de Carne molida, inyecta, marinada

-40	-40	233
20	-4	243
-18	-4	255
-12	10,4	261
-1	30	272
0	32	273
5	41	275
7	45	280
8	47	281
10	50	283
21	70	294
28 o menos	82	301
40	104	313
57 o mas	135	330
63	145	336
63	145	336
68	155	341

T. interna mínima de cocción de Huevos preparados y servidos después de un tiempo	68	155	341
T. interna Mínima de Cocción de Aves/carne rellena	74 o mas	165	347
T. Cocción microondas	74 o mas	165	347
T. Recalentamiento en microondas	82	180	355
T. optima de desinfección instalaciones	74	165	347
T. Agua Ebullición Sierra	91	196	364
T. Agua Ebullición Costa	100	212	373
T. Pasteurizado UHT	128	Por 3 segundos	
T. Pasteurizado Enlatados	128	262,4	401
T. Fritura aceite en industrias	160	320	433
T. Fritura aceite en la Gastronomía	180	356	453
T. de Punto humo máximo			
<i>mínima</i>	220	428	493
<i>optima</i>	240	464	513

Fuente: Ing. Jaime Guamialama Martínez.

9.8. Métodos aplicables al faenamiento de la guanta.

Para la buena práctica de matanza, aturdimiento y faenamiento de la guanta sin perder su calidad en cuanto a su carne los métodos más óptimos para su faenamiento pensamos que pueden ser los siguientes juntos a los siguientes procedimientos:

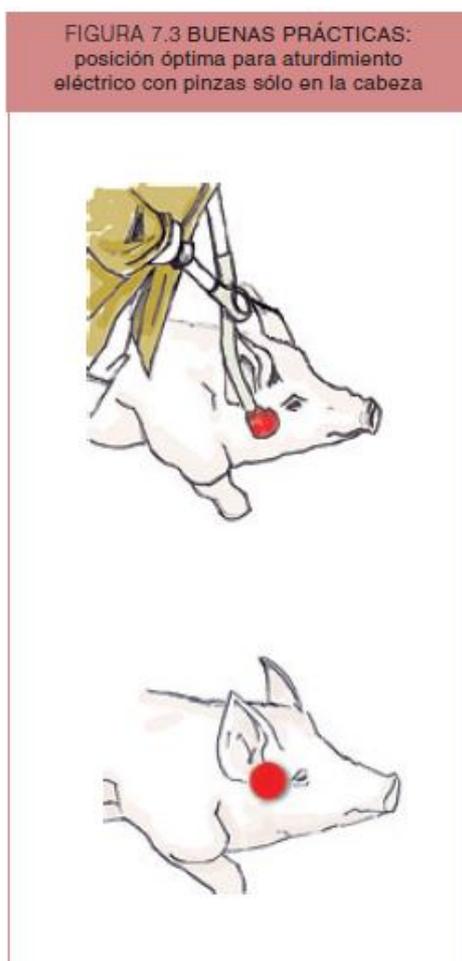
Aturdimiento eléctrico

El equipo debe ser capaz de producir un aturdimiento efectivo para la especie y tamaño del animal. Los electrodos deben colocarse para que abarquen él y con suficiente voltaje (> 200 voltios) aplicado por > 3 segundos para causar pérdida de conocimiento inmediata. Cuando se aplica suficiente corriente al cerebro, se produce un ataque epiléptico durante el cual el animal está inconsciente.

El equipo de aturdimiento eléctrico debería usarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante y no debe ser usado para inmovilizar, sujetar o aguijonear al animal.

El operario debe estar capacitado y ser competente para realizar el procedimiento y los electrodos deben ser colocados en la cabeza del animal y por la duración requerida.

Las siguientes son indicaciones de un aturdimiento eléctrico efectivo:



Fase tónica (duración 10–12 segundos):

- el animal se colapsa y se vuelve rígido;
- respiración arrítmica;
- patas anteriores extendidas y posteriores flexionadas hacia el cuerpo.

Fase clónica (duración 20–35 segundos):

- pataleo incontrolado;
- girado del ojo, parpadeo y salivación.

La fase clónica es seguida por el retorno de la respiración rítmica y la recuperación

subsecuente en un animal no sangrado. Por tanto, un aturdimiento y un sacrificio efectivos se caracterizan por la ausencia de respiración rítmica desde el inicio del aturdimiento hasta la muerte del animal (por acuchillado correcto).

FIGURA 7.16 Degüello de bovinos



Degüello o acuchillado:

El acuchillado sólo debe hacerse en animales aturcidos. El cuchillo debe estar limpio y afilado y suficientemente largo para la especie y el tamaño del animal.

Ambas arterias carótidas, o los vasos de las que se derivan (cerca al corazón), deberían ser cortadas.

Después del acuchillado, se debe dejar que el animal se desangre hasta la muerte antes que se faene o se estimule eléctricamente. Los tiempos mínimos son 25 segundos después del acuchillado de cerdos, ovinos y cabras; y 60 segundos para bovinos y venados.

venados.

FIGURA 7.17 Degüello en ovinos



Por tanto la guanta deberá siendo métodos fáciles de utilizar y fácil de controlar podemos adecuarlo para el faenamiento de la carne de guanta, tomando en cuenta el tamaño de la guanta su manipulación y faenamiento será más fácil de realizar que los animales presentes en las imágenes.

9.9. Conservación del producto final.

Congelación

La congelación, es decir, la exposición de los alimentos a temperaturas por debajo de los cero grados, puede ser utilizada para preservar la mayoría de los alimentos como carnes, pescados, frutas, verduras, etc., incluyendo comidas ya cocinadas y preparadas. Cuando se utiliza esta técnica, los alimentos son congelados rápidamente para evitar cambios en la textura y en el sabor.

La refrigeración: entre 3 °C y 8 °C los alimentos se conservan unos cuantos días.

La congelación: entre -5 °C y -18 °C los alimentos se pueden conservar hasta 3 meses.

La ultra congelación: temperaturas inferiores a -18 °C. Los alimentos se pueden conservar hasta un año.

Enfriado y envasado al vacío

El proceso en que la carne es enfriada al vacío tiene como objetivo prolongar la vida útil de la carne, es decir, alargar el tiempo entre la producción y el consumo por parte del ser humano de forma tal que resulte segura, sin tener que recurrir al congelado u otros métodos de conservación.

El período de prolongación de la calidad del producto depende de los factores involucrados en el proceso del vacío, ya que cada uno interactúa entre sí durante el mismo.

La finalidad de este proceso es que la carne sea recubierta por un film que actúe como barrera tanto para el vapor de agua como para el oxígeno, de manera que se logre el microclima adecuado entre el film y el corte para la proliferación de bacterias benéficas tales como las lácticas (parecidas a las que se encuentran en el yogurt) ya que el ácido láctico es un conservante natural para los alimentos. Al mismo tiempo, se obtiene así un hábitat no propicio para el desarrollo de bacterias indeseadas que perjudiquen la carne o la tornen peligrosa para su consumo, disminuyendo al mínimo el desarrollo de las mismas y evitando la putrefacción

CAPÍTULO III

10. Investigación de mercado

Dentro de la provincia de Sucumbios este estudio sobre la carne de guanta nos ayudara a determinar de manera aproximada el valor en número de personas que conocen, utilizan, consumen este tipo de carne , ya que al ser un provincia con una población considerable la tabulación de los resultados nos dará a conocer si la aceptación sobre esta carne en la aplicación dentro de la gastronomía.

La provincia de sucumbios por tener tanta riqueza tanto en flora y fauna ha sido la escogida para realizar esta investigación ya que su medio, clima y población son las más patas para el desarrollo de este tipo de animal que es la guanta.

Categorías	Casos	%	Acumulado
	(personas)		%
Cultivos En General; Cultivos de Productos de Mercado	6319	32	32
Cría de Animales Domésticos	674	3	35
Cultivo de Productos Agrícolas en combinación Con La	84	1	36
Actividades Agrícolas y Ganaderas de Tipo Servicio,	1	0	36
Caza Ordinaria y Mediante Trampas y Repoblación de	98	1	36
Silvicultura, Extracción de Madera	150	1	37
Pesca, Explotación de Criaderos de Peces y Granjas Piscícolas	146	1	38
Extracción y Aglomeración de Carbón de Piedra	1	0	38

Extracción de Petróleo Crudo y de Gas Natural	36	0	38
Actividades de tipo servicio relacionadas con la extracción de	186	1	39
Extracción de Minerales de Uranio y de Torio	1	0	39
Extracción de Minerales de Hierro	1	0	39
Extracción de Minerales Metalíferos No Ferrosos	2	0	39
Extracción de Piedra, Arena y Arcilla	5	0	39
Explotación de Minas y Canteras N.C.P	1	0	39
Producción, Elaboración y Conservación de Carne, Pescado	3	0	39
Elaboración de Productos Lácteos	10	0	39
Elaboración de Otros Productos Alimenticios	162	1	40
Elaboración de Bebidas	19	0	40
Elaboración de Productos de Tabaco	1	0	40
Hilatura, Tejedura y Acabado de Productos Textiles	30	0	40
Fabricación de Otros Productos Textiles	7	0	40
Fabricación de Tejidos y Artículos de Punto y Ganchillo	1	0	40
Fabricación de Prendas de Vestir, Excepto Prendas de Piel	183	1	41
Fabricación de Calzado	16	0	41
Aserrado y Acepilladura de Madera	233	1	42
Fabricación de Productos de Madera, Corcho, Paja y Materiales	102	1	43
Fabricación de Papel y de Productos de Papel	2	0	43
Actividades de Edición	5	0	43
Actividades de Impresión y Actividades de Tipo Servicio Conexas	15	0	43
Fabricación de Productos de La Refinación Del Petróleo	6	0	43
Fabricación de Sustancias Químicas Básicas	1	0	43
Fabricación de Otros Productos Químicos	4	0	43
Fabricación de Productos de Plástico	2	0	43
Fabricación de Vidrio y de Productos de Vidrio	2	0	43
Fabricación de Productos Minerales No Metálicos N.C.P.	19	0	43

Fabricación de Productos Primarios de Metales Preciosos	2	0	43
Fabricación de Productos Metálicos Para Uso Estructural	12	0	43
Fabricación de Otros Productos Elaborados de Metal	34	0	43
Fabricación de Maquinaria de Uso General	1	0	43
Fabricación de Maquinaria de Uso Especial	8	0	43
Fabricación de Otros Tipos de Equipo Eléctrico N.C.P.	2	0	43
Fabricación de Tubos y Válvulas Electrónicos	1	0	43
Fabricación de Carrocerías Para Vehículos Automotores	10	0	43
Construcción y Reparación de Buques.	5	1	44
Fabricación de Muebles	316	1	45
Industrias Manufactureras N.C.P.	353	2	47
Reciclamiento de Desperdicios y Desechos No Metálicos	2	0	47
Generación, Captación y Distribución de Energía Eléctrica	18	0	47
Fabricación de Gas, Distribución de Combustibles Gaseosos Por Tuberías	1	0	47
Captación, Depuración y Distribución de Agua	23	0	47
Preparación Del Terreno	4	0	47
Construcción de Edificios Completos O de Partes de Edificios	1028	5	52
Acondicionamiento de Edificios	29	0	52
Terminación de Edificios	39	0	53
Venta de Vehículos Automotores	1	0	53
Venta Al Por Mayor de Otros Productos	4	0	55
Comercio Al Por Menor No Especializado	670	4	59
Venta Al Por Menor de Alimentos, Bebidas y Tabaco En Almacenes	78	0	59
Comercio Al Por Menor de Otros Productos Nuevos En Almacenes	574	3	62
Comercio Al Por Menor No Realizado En Almacenes	440	2	64
Reparación de Efectos Personales y Enseres Domésticos	54	0	64
Hoteles, Campamentos y Otros Tipos de Hospedaje Temporal	59	1	65
Restaurantes, Bares y Cantinas	368	2	67
Mantenimiento y Reparación de Vehículos Automotores	368	2	55
Venta de Partes, Piezas y Accesorios de Vehículos Automotores	16	0	55
Venta, Mantenimiento y Reparación de Motocicletas y Sus Partes	9	0	55
Venta Al Por Menor de Combustibles Para Automotores	19	0	55
Venta Al Por Mayor A Cambio de Una Retribución O Por Contratación	1	0	55
Venta Al Por Mayor de Materias Primas, Agropecuarias, Animales	19	0	55
Venta Al Por Mayor de Enseres Domésticos	3	0	55
Venta Al Por Mayor de Productos Intermedios y Desperdicios	47	0	55

Transporte Por Vía Férrea	4	0	67
Otros Tipos de Transporte Por Vía Terrestre	694	3	70
Transporte Marítimo y de Cabotaje	2	0	70
Transporte Por Vías de Navegación Interiores	1	0	70
Transporte Regular Por Vía Aérea	23	0	70
Transporte No Regular Por Vía Aérea	9	0	70
Actividades de Transporte Complementarias y Auxiliares	47	0	70
Actividades Postales y de Correo	7	0	70
Telecomunicaciones	25	1	71
Intermediación Monetaria	66	0	71
Otros Tipos de Intermediación Financiera	5	0	71
Actividades Inmobiliarias Realizadas Con Bienes Propios o Alquilados	5	0	71
Alquiler de Equipo de Transporte	1	0	71
Alquiler de Otros Tipos de Maquinaria y Equipo	12	0	71
Consultores En Equipo de Informática	2	0	71
Consultores En Programas de Informática	3	0	71
Procesamiento de Datos	16	0	71
Actividades Relacionadas Con Bases de Datos	3	0	71
Mantenimiento y Reparación de Maquinaria de Oficina	4	0	71
Otras Actividades de Informática.	5	0	71
Investigación y Desarrollo de Las Ciencias Naturales	1	0	71
Actividades Jurídicas y de Contabilidad, Teneduría de Libros	75	1	72
Actividades de Arquitectura E Ingeniería y Otras Actividades	20	0	72
Publicidad	8	0	72
Actividades Empresariales N.C.P.	84	0	72
Administración Del Estado y Aplicación de La Política Económica	941	5	77
Prestación de Servicios A La Comunidad En General.	664	3	80
Actividades de Planes de Seguridad Social de Afiliación	2	0	80
Enseñanza Primaria	769	4	84

Enseñanza Secundaria	429	2	86
Enseñanza Superior	33	0	86
Educación de Adultos y Otros Tipos de Enseñanza	70	1	87
Actividades Relacionadas Con La Salud Humana	350	2	89
Actividades Veterinarias	8	0	89
Actividades de Servicios Sociales.	156	1	90
Eliminación de Desperdicios, de aguas residuales y saneamiento	1	0	90
Actividades de Organizaciones Empresariales y Profesionales	4	0	90
Actividades de Sindicatos	2	0	90
Actividades de Otras Asociaciones	53	0	90
Actividades de Cinematografía, Radio y Televisión y Otras	73	0	90
Actividades de Agencias de Noticias	3	0	90
Actividades de Bibliotecas, Archivos, Museos y Otras Actividades	7	0	90
Actividades Deportivas y Otras Actividades de Esparcimiento	57	0	90
Otras Actividades de Tipo Servicio	523	3	93
Hogares Privados Con Servicio Domestico	474	3	96
Organizaciones y Órganos Extraterritoriales	1	0	96
Ramas de Actividad no especificadas	69	0	96
Ignorado	758	4	100
Trabajador nuevo	53	0	100
Total	19768	100	100
NSA :	25744		

Procesado con Redatam+SP

CEPAL/CELADE 2003-2007

Elaborado por: INEC

Fuente: www.ecuadorencifras.com

Según el censo de población y vivienda del año 2007 se generaron en la rama de actividad:

**RESTAURANTES BARES Y CANTINAS 368 PLAZAS SIENDO EL 2%
DEL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.**

Mientras que en el censo de población y vivienda del año 2010 se generaron en la rama de actividad:

**ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE COMIDAS 543
PLAZAS CON 1377 PERSONAS LABORANDO EN LAS MISMAS**



10.1. Selección de la muestra

N= Tamaño del Universo	(543)
n= Tamaño de la Muestra	(225)
p= Probabilidad de Éxito	(0.5)
q= Probabilidad de Error	(0.5)
z= Nivel de confiabilidad al 95%	(1.96)
e= Error Típico	(0.05)

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

$$n = \frac{(1.96)^2 \times 543 \times 0.5 \times 0.5}{(0.05)^2 (542) + (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{3.84 \times 543 \times 0.5 \times 0.5}{0.0025 (542) + 3.84 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{521.28}{1.355 + 0.96}$$

$$n = \frac{521.28}{2.315}$$

n= 225.17

10.2. Diseño de la encuesta:

ENCUESTA

INDICACIONES:

Marque con una X o un \surd en la respuesta a seleccionar dentro de la línea punteada.

Edad:

Sexo:

De 18 a 30 años:.....

Masculino:

De 31 a 50 años:.....

Femenino:.....

De 50 años o más:.....

1. ¿Tiene conocimiento o a oído hablar sobre el animal llamado guanta?

Si.....

No.....

2. ¿Sabía que la guanta es un animal apto para el consumo humano?

Si.....

No.....

3. ¿Conoce las propiedades nutricionales de este tipo de carne?

Si.....

No.....

4. ¿Ha Probado la carne de guanta alguna vez?

Si.....

No.....

5. ¿Le gustaría volver a consumir este tipo de carne?

Si..... No.....

6. ¿Conoce restaurantes que vendan comida a base de esta carne?

Si..... No.....

7. ¿Cuántos de ellos conoce o ha visitado?

De 1 a 3..... de 4 a 6..... 6 o más.....
Ninguno.....

8. ¿De qué manera le gusta consumir este tipo de carne?

Estofada..... Asada..... Frita.....
Otras (especifique el tipo de preparación).....

9. ¿Conoce algún criadero de guantas dentro de la provincia de Sucumbíos?

Si..... No.....

Agradecemos su colaboración y la información proporcionada.

10.3. Tabulación y tratamiento de resultados

Dentro de la investigación realizada hemos obtenido los siguientes resultados:

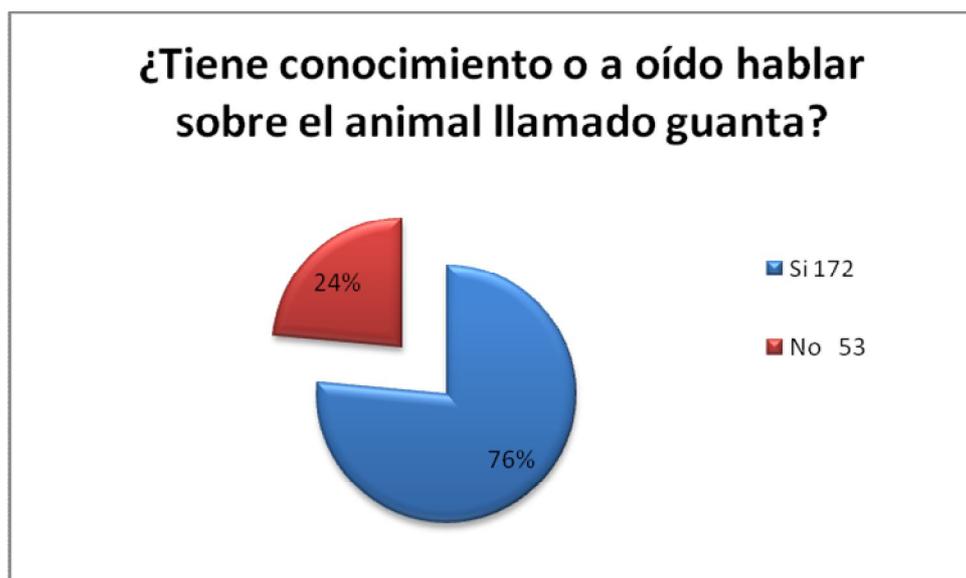
Sexo: Masculino: 132
 Femenino: 93

Edad: De 18 a 30 años: 115
 De 31 a 50 años: 89
 De 50 años o más: 21

Primera Pregunta

¿Tiene conocimiento o a oído hablar sobre el animal llamado guanta?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	172	76%
No	53	24%
Total	225	100%



Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el grafico podemos observar que mucha gente tiene un conocimiento sobre la existencia de este animal llamado guanta ya q el 72 % del total de personas encuestados admitieron tener conocimiento sobre el mismo aunque un 53 % dice q no lo conoce ni ha oído hablar sobre él.

Segunda pregunta

¿Sabía que la guanta es un animal apto para el consumo humano?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	135	60%
No	90	40%
Total	225	100%



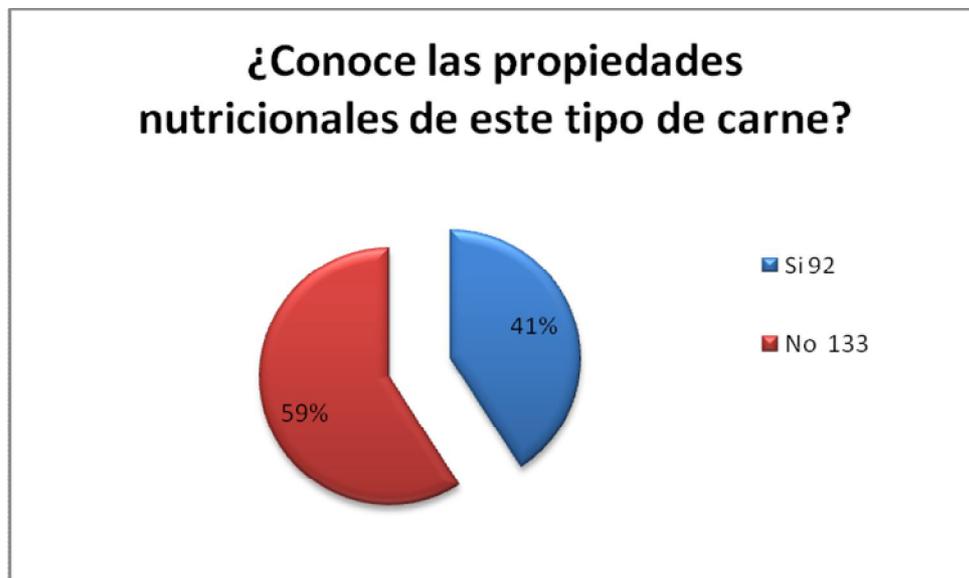
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el grafico podemos observar que mucha de la gente que vive en la provincia de Sucumbíos tienen el conocimiento que la carne de guanta es de consumo humano ya que el 60% de las personas encuestadas afirmaron su conocimiento pero un 40% dijeron que no lo sabían.

Tercera pregunta

¿Conoce las propiedades nutricionales de este tipo de carne?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	92	41%
No	133	59%
Total	225	100%



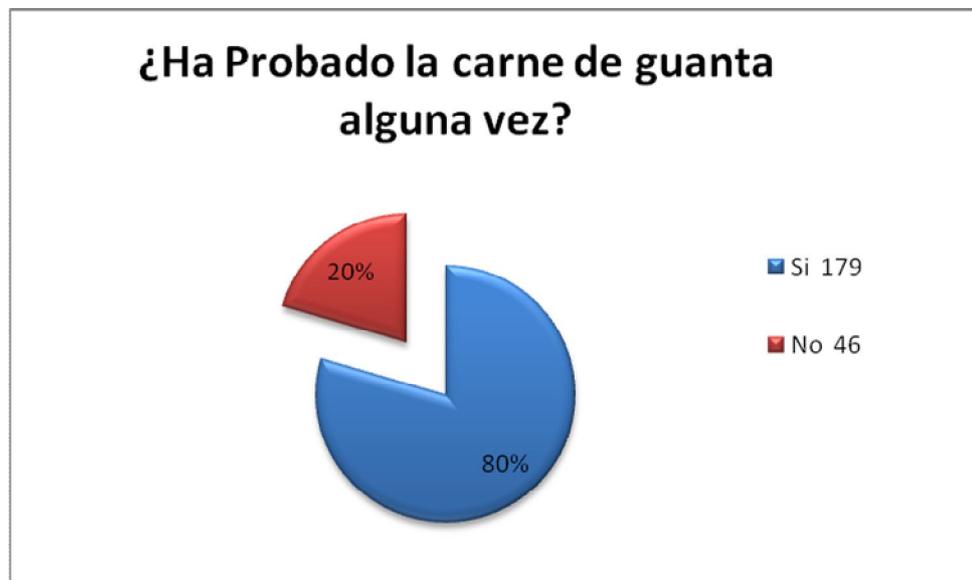
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que la mayoría de personas que consumen este tipo de carne no conocen sobre sus propiedades nutritivas ya que ellos son un 59% mientras que el 41% afirman su conocimiento.

Cuarta pregunta

¿Ha Probado la carne de guanta alguna vez?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	179	80%
No	46	20%
Total	225	100%



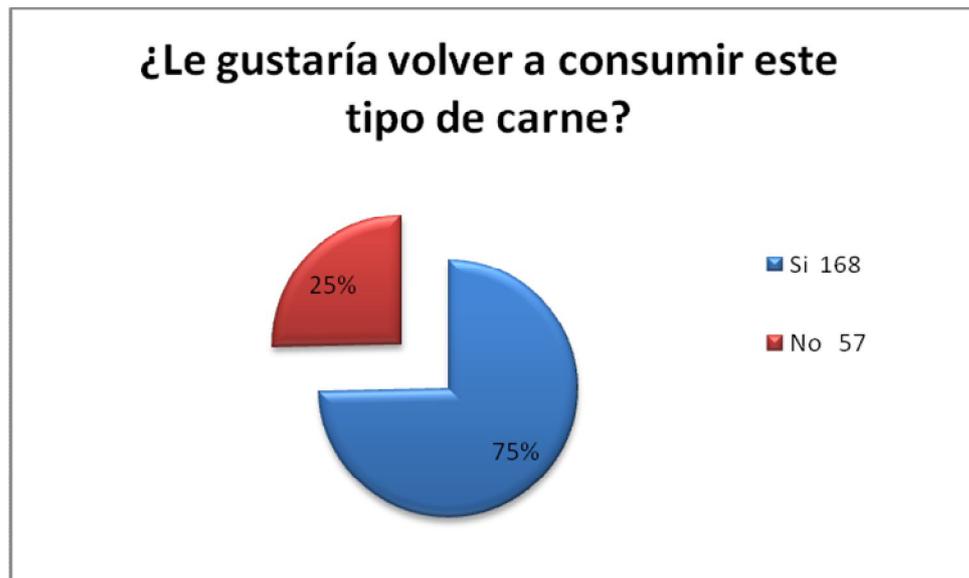
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que el 80% de las personas encuestadas han probado la carne de guanta siendo una importante mayoría ya que el 20% no lo ha probado con certeza.

Quinta pregunta

¿Le gustaría volver a consumir este tipo de carne?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	168	75%
No	57	25%
Total	225	100%



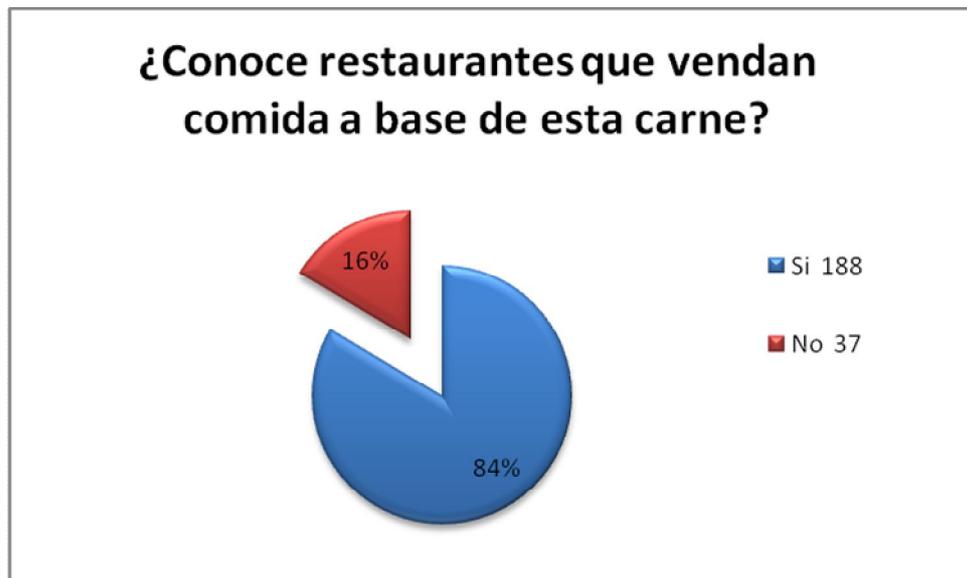
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que un 75% de las personas que realizaron las encuestas desean seguir consumiendo este tipo de alimento, mientras que un 25% de los mismos no lo desean.

Sexta pregunta

¿Conoce restaurantes que vendan comida a base de esta carne?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	188	84%
No	37	16%
Total	225	100%



Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que un 84% frente a un 16% conocen restaurantes que venden comida a base de este tipo de carne.

Séptima pregunta

¿Cuántos de ellos conoce o ha visitado?

	Encuestados	Porcentaje %
1 a 3	151	67%
4 a 6	30	13%
6 o mas	8	4%
ninguno	36	36%
Total	225	100%



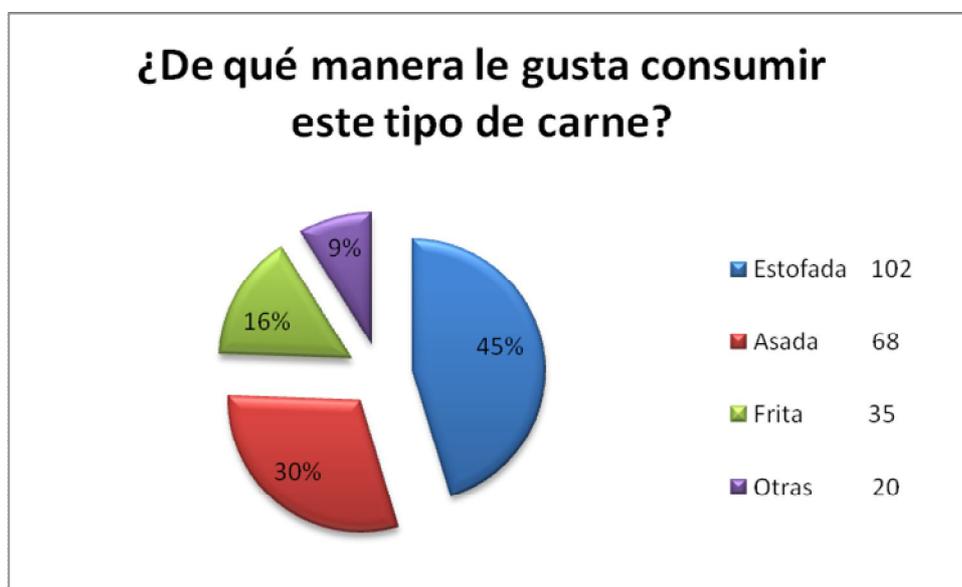
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que de todas las personas encuestadas, es decir un 67% del total, han visitado al menos una vez un restaurante que tenga por especialidad el expendio de comida a base de carne de vaca, mientras que un 13% lo ha hecho de 4 a 6 veces, un 4% lo ha hecho más de 6 veces y un 16% no ha visitado ninguno.

Octava pregunta

¿De qué manera le gusta consumir este tipo de carne?

	Encuestados	Porcentaje %
Estofada	102	45%
Asada	68	30%
Frita	35	16%
Otras	20	9%
Total	225	100%



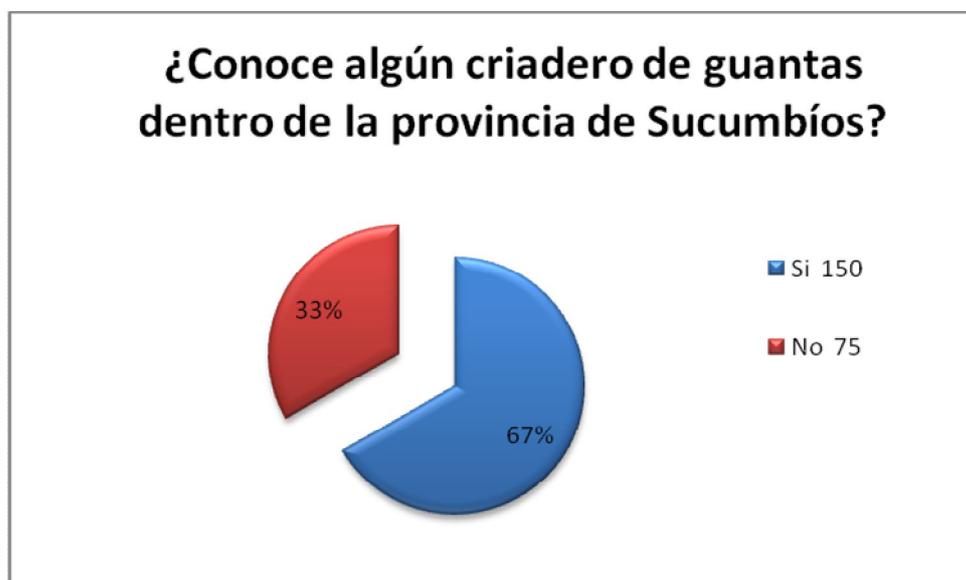
Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que las personas prefieren consumir este tipo de carne en estofado o seco ya que son el 45% del total de encuestados, mientras que un 30% lo prefiere asada, un 16% lo prefiere frita y un 9% lo prefiere en otras preparaciones como en encocado, envuelta en hoja de plátano, en aguado de guanta entre otras preparaciones mas.

Novena pregunta

¿Conoce algún criadero de guantas dentro de la provincia de Sucumbíos?

	Encuestados	Porcentaje %
Si	150	67%
No	75	33%
Total	225	100%



Conclusión del resultado:

Según la tabulación, en el gráfico podemos observar que existen criaderos de este animal dentro de la provincia de Sucumbíos ya que un 67% conocen al menos uno, mientras que un 33% afirman no conocer ninguno.

CAPÍTULO IV

11. APLICACIÓN A LA GASTRONOMÍA DE SUCUMBIOS

Dentro de la provincia de Sucumbíos existe mucha variedad de platos típicos como de tipo gourmet en ciertos establecimientos de alimentos y bebidas, siendo esta una guía de recetas a base de carne de guante en específico, nos basamos tanto en las costumbres como en base a conocimientos más estilizados como lo es el gourmet así que las recetas reflejaran tanto platos comunes como variaciones con salsas adicionales y de diversas cocciones.

A continuación se presentara una guía de recetas con base la carne de guanta, las mismas detallan los ingredientes y cantidades si como su preparación y el costo por plato, siendo 15 entradas y 15 platos fuertes.

11.1. Entradas

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Trilogía de encocados

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

variación de 2 encocados conocidos

y encocado de guanta

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
<i>Camarón</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>pelado, desvenado y cocido</i>
<i>Pescado</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>limpio cortar en cubos 1x1 y cocinar</i>
<i>Guanta</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>cortar en cubos de 1x1 y cocinar</i>
<i>Pimiento rojo</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Pimiento verde</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Ajo</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Cebolla paiteña</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Culantro</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>repicado</i>
<i>Leche de coco</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	
<i>Crema de leche</i>	<i>100</i>	<i>gr</i>	
<i>Sal y pimienta</i>	<i>c/n</i>	<i>gr</i>	
<i>Papa chola</i>	<i>500</i>	<i>gr</i>	<i>cocer y dar formas</i>
PROCEDIMIENTO			
<p>1,- para realizar la base del encocado vamos a realizar un refrito con la cebolla paiteña y las dos clases de pimientos y el ajo una vez la cebolla se ponga transparente desglasamos con la leche de coco coceremos hasta q empiece a reducir luego agregaremos la crema de leche y dejaremos reducir hasta obtener una salsa cremosa agregamos cilantro picado, Rectificamos sabores y reservamos.</p> <p>2,- en tres pocillos, a parte distribuiremos la salsa para los 3 géneros cárnicos q poseemos y Reservamos caliente.</p> <p>3,- moldearemos 3 formas ya sean cuadradas o redondas dejando un hueco en el centro para Rellenarlos con los 3 géneros cárnicos que tenemos y serviremos.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:	Trilogía de encocados
Porción /peso	4 PAX
fecha de producción	
observaciones:	Variación de 2 encocados conocidos y encocado de guanta ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo unitario	Costo total
Camarón	200	gr	1,5	1,5
Pescado	200	gr	1,5	1,5
Guanta	200	gr	2,25	2,25
Pimiento rojo	50	gr	0,1	0,1
Pimiento verde	50	gr	0,1	0,1
Ajo	10	gr	0,05	0,05
Cebolla paiteña	50	gr	0,1	0,1
Culantro	10	gr	0,05	0,05
Leche de coco	200	gr	1,3	1,3
Crema de leche	100	gr	0,5	0,5
Sal y pimienta	c/n	gr		
Papa chola	500	gr	0,5	0,5
			costo neto	7,95
			5% varios	0,40
			costo total	8,35
			costo por pax	2,09
			precio de venta sugerido 30%	6,96

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: Triángulos de guanta con pasta de maíz y aguacate

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



ENTRADA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Guanta	400	gr	cortada en cubos
Tocino	100	gr	longas
Champiñones	80	gr	enteros
Masa phylo	100	gr	estirar
Cebolla paitaña	50	gr	brunoisse
Ajo	10	gr	repicado
Pimiento rojo y verde	50	gr	brunoisse
Ajonjolí negro	10	gr	
Pasta de maíz y aguacate			
Cebolla paitaña	10	gr	brunoisse
Pimiento rojo y verde	10	gr	brunoisse
Limón	c/n	gr	
Maíz dulce cocido	100	gr	
Aguacate	100	gr	brunoisse
Aceite de oliva	c/n	gr	
Ají	10	gr	

PROCEDIMIENTO

- 1,- En sartén caliente con aceite de oliva saltear las tiras tocino y la guanta, luego incorporar los champiñones y los vegetales rectificar y procesar hasta obtener una Pasta homogénea.
- 2,- estirar la masa phylo y rellenar , dar la forma de triángulos y hornear hasta que la masa Se dore.
- 3,- para la pasta de maíz y aguacate mezclar todos los ingredientes rectificar sabores y Servir con los triángulos de guanta.

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:

Triángulos de guanta con
pasta de maíz y aguacate

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:



ENTRADA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Guanta	400	gr	4,5	4,5
Tocino	100	gr	1,4	1,4
Champiñones	80	gr	0,8	0,8
Masa phylo	100	gr	0,8	0,8
Cebolla paiteña	50	gr	0,1	0,1
Ajo	10	gr	0,05	0,05
Pimiento rojo y verde	50	gr	0,1	0,1
Ajonjolí negro	10	gr	0,1	0,1
Pasta de maíz y Aguacate				
Cebolla paiteña	10	gr	0,1	0,1
Pimiento rojo y verde	10	gr	0,1	0,1
Limón	c/n			
Maíz dulce cocido	100	gr	0,3	0,3
Aguacate	100	gr	0,2	0,2
Aceite de oliva	c/n			
Ají	10	gr	0,05	0,05
			costo neto	8,6
			5% varios	0,43
			costo total	9,03
			costo por pax	2,25
			precio de venta sugerido 30%	7,52

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Guanta marinada con salsa
de mostaza

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Aceto balsámico	50	gr / ml	
Guanta	800	gr	
Jengibre	20	gr	
Mermelada de duraznos	250	gr	
Mostaza casera	250	gr	
Naranja	50	ml	
Salsa de soja	c/n		
Papas hot al horno			
Papa chola	12	unidades	
Jalapeños	50	gr	repicados
Mantequilla	50	gr	
Azúcar	50	gr	
Romero	c/n		
Salsa de mostaza			
Mostaza casera	150		
Azúcar	50		
Vinagre	50		
PROCEDIMIENTO			
<p>1,- Asar la guanta pincelando entre cocción con una salsa preparada con mostaza casera, mermelada de durazno, salsa de soja, Aceto balsámico, jengibre y naranja</p> <p>2,- Asar a las brasas 3 papas con sal envueltas en papel aluminio. una vez cocidas, cortar al medio y agregarle una manteca condimentada con sal, azúcar, jalapeños, romero y rectificar</p> <p>3,- para la salsa en un sartén poner a caramelizar el azúcar y desglasar con vinagre una vez caramelizado y agregar la mostaza rectificar sabores y servir</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:

Guanta marinada con salsa
de mostaza

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Aceto balsámico	50	gr / ml	0,2	0,2
Guanta	800	gr	9	9
Jengibre	20	gr	0,1	0,1
Mermelada de duraznos	250	gr	0,6	0,6
Mostaza casera	250	gr	0,3	0,3
Naranja	50	ml	0,15	0,15
Salsa de soja	c/n			
Papas hot al horno				
Papa chola	12	unidades	1	1
Jalapeños	50	gr	0,2	0,2
Mantequilla	50	gr	0,3	0,3
Azúcar	50	gr	0,1	0,1
Romero	c/n			
Salsa de mostaza				
Mostaza casera	150		0,2	0,2
Azúcar	50		0,1	0,1
Vinagre	50		0,1	0,1
			costo neto	12,15
			5% varios	0,60
			costo total	12,75
			costo por pax	3,18
			precio de venta sugerido 30%	10,63

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de la receta:	Guanviche
Porción /peso	4 PAX
fecha de producción	
observaciones:	Termino q reconoce al ceviche de guanta como tal
	ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Guanta	800	gr	
Tomate riñón	200	gr	concasse
Cebolla paiteña	100	gr	pluma
Cilantro	10	gr	repicado
Naranjas	200	ml	zummo
Limón	40	ml	zummo
Pepinillo	40	gr	brunoisse
Salsa de tomate	c/n		
Mostaza	c/n		
Sal y pimienta			
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Cocinar la guanta en agua sal</p> <p>2.- Para hacer la base de ceviche mezclar los ingredientes restantes hasta obtener una mezcla homogénea de sabor y textura</p> <p>3.- Integrar a la mezcla la guanta y rectificar sabor.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanviche

Porción /peso 4 PAX

fecha de producción _____

observaciones: Termino q reconoce al ceviche

de guanta como tal

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Guanta	800	gr	4,5	9
Tomate riñón	200	gr	0,2	0,2
Cebolla paiteña	100	gr	0,1	0,1
Cilantro	10	gr	0,05	0,05
Naranjas	200	ml	0,5	0,5
Limón	40	ml	0,2	0,2
Pepinillo	40	gr	0,15	0,15
Salsa de tomate	c/n			0
Mostaza	c/n			0
Sal y pimienta				0
			costo neto	10.02
			5% varios	0.51
			costo total	10.71
			costo por pax	2.67
			precio de venta sugerido 30%	8.93

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: Brochetas de guanta

Porción /peso 4 PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Aceite de oliva	c/n		
Ajo	10	gr	repicado
Cebolla paiteña	50	gr	repicado
Ají	10	gr	brunoisse
Menta	10	gr	repicado
Carne de guanta	600	gr	cortar en cubos
Romero	10	gr	
Pan baguette	1	unidad	cortar en sesgo
Mermelada de durazno	20	gr	
PROCEDIMIENTO			
<p>1,- Armar las brochetas con cubos de guanta y la cebolla paiteña y Adobar con el ají ajo, Menta, romero y aceite de oliva.</p> <p>2.- luego grillamos y acompañamos con pan de ajo y mermelada de durazno.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

<i>Nombre de La receta:</i>	<i>Brochetas de guanta</i>	<i>Foto</i> 
<i>Porción /peso</i>	<i>4 PAX</i>	
<i>fecha de producción</i>		
<i>observaciones:</i>		
	<i>ENTRADA</i>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
<i>Aceite de oliva</i>	<i>c/n</i>			<i>0</i>
<i>Ajo</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Cebolla paitaña</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Ají</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Menta</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Carne de guanta</i>	<i>600</i>	<i>gr</i>	<i>4,5</i>	<i>6</i>
<i>Romero</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Pan baguette</i>	<i>1</i>	<i>unidad</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>Mermelada de durazno</i>	<i>20</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
			<i>costo neto</i>	<i>7,7</i>
			<i>5% varios</i>	<i>0,38</i>
			<i>costo total</i>	<i>8,08</i>
			<i>costo por pax</i>	<i>2,02</i>
			<i>precio de venta sugerido 30%</i>	<i>6,73</i>

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Causa limeña de guanta

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	200	gr	mechada
Cilantro	10	gr	repicado
Jugo de limón	10	cc	zummo
Kétchup	40	gr	
Mayonesa	40	gr	
Aguacate	80	gr	cortado en cubos 0,5 x 0,5cm
Pasta de ají	10	gr	
Puré de papas	500	gr	
Salsa inglesa	10	cc	

PROCEDIMIENTO

1,- Mezclar en un bowl el puré de papas con la mitad del jugo de limón, sal, y la pasta de ají.

2,- Para el relleno mezclar La guanta con la mayonesa, el Kétchup, la salsa inglesa, el resto de jugo de limón, sal, cilantro y el aguacate cortado en cubos.

3,- Para armar: intercalar en un molde 1 capa de puré con 1 capa de relleno.

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Causa limeña de guanta

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo unitario	costo total
Carne de guanta	600	gr	4,5	5
Cilantro	10	gr	0,1	0,1
Jugo de limón	10	cc	0,1	0,1
Kétchup	40	gr	0,25	0,25
Mayonesa	40	gr	0,3	0,3
Aguacate	80	gr	0,5	0,5
Pasta de ají	10	gr	0,1	0,1
Puré de papas	500	gr	0,5	0,5
Salsa inglesa	10	cc	0,2	0,2
			costo neto	7,05
			5% varios	0,35
			costo total	7,40
			costo por pax	1,85
			precio de venta sugerido 30%	6,16

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:

Crepes de guanta

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina	125	gr	tamizada
Leche	250	gr	
Manteca derretida	30	gr	
Sal Una pizca	c/n		
Huevo	1	unidad	
carne de guanta	600	gr	mechada
Cebolla de perla	30	gr	brunoisse
Espárragos	250	gr	cocidos y reservar enteros
Jugo de limón	25	cc	
Queso blanco	150	gr	laminas
Ralladura de limón	c/n		
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- En un bowl bata todos los ingredientes, A último agregue la manteca derretida Deje reposar en la refrigeradora.</p> <p>2.- Cocine unos segundos cuando se despegue del fondo dar vuelta y repetir el proceso.</p> <p>3.- En un bowl mezcle sin batir el queso blanco, el jugo, la ralladura de limón y la cebolla</p> <p>4.- rectificar y servir montar una capa de cada una dentro de la crepe</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Crepes de guanta

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Harina	125	gr	0,4	0,4
Leche	250	gr	0,2	0,2
Manteca derretida	30	gr	0,25	0,25
Sal Una pizca	c/n			0
Huevo	1	unidad	0,12	0,12
carne de guanta	600	gr	4,5	5
Cebolla de perla	30	gr	0,1	0,1
Espárragos	250	gr	0,5	0,5
Jugo de limón	25	cc	0,15	0,15
Queso blanco	150	gr	0,6	0,6
Ralladura de limón	c/n			
			costo neto	7,32
			costo neto	0,36
			costo neto	7,68
			costo neto	1,92
			precio de venta sugerido 30%	6,40

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Pinchos de papa

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
<i>Pinchos de papa</i>			
<i>Aceite de oliva</i>	<i>20</i>	<i>cc</i>	
<i>Papas</i>	<i>4</i>	<i>unidad</i>	<i>lavadas y peladas</i>
<i>Relleno 1</i>			
<i>Aceite de oliva</i>	<i>20</i>	<i>cc</i>	
<i>Huevos de codorniz</i>	<i>4</i>	<i>unidad</i>	
<i>Lomo de guanta</i>	<i>600</i>	<i>gr</i>	<i>laminas delgadas de 0,5 cm</i>
<i>Manteca</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	
<i>Relleno 2</i>			
<i>Aceite de oliva</i>	<i>20</i>	<i>cc</i>	
<i>Panceta ahumada</i>	<i>100</i>	<i>gr</i>	
<i>Perejil</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	

PROCEDIMIENTO

Pinchos de papa:

- 1,- Hervir las papas en agua con sal, retirar enfriar y cortar en rodajas de medio cm.*
- 2,- Calentar una sartén con aceite de oliva y dorarlas por ambos lados, salpimentar, reservar.*

Relleno 1:

- 3,-Cortar laminas finas de lomo, calentar una sartén con el aceite de oliva y cocinar las laminas*

De lomo, reservar, por otro lado calentar otra sartén con manteca y hacer los huevos.

- 4,- Sobre una rodaja de papa dorada poner una lamina de carne y el huevo por encima, servir.*

Relleno 2:

- 5,- Dorar el tocino en una sartén hasta que este crocante, reservar. cortar las gárgolas en laminas*

,calentar una sartén con aceite de oliva, agregar los hongos, dorar y terminar con perejil, y rectificar con sal y pimienta

- 6.- Sobre una rodaja de pan dorada acomodar la panceta ahumada crocante y servir.*

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Pinchos de papa

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	Costo total
<i>Pinchos de papa</i>				
<i>Aceite de oliva</i>	20	cc	0,1	0,1
<i>Papas</i>	4	unidad	0,15	0,15
<i>Relleno 1</i>				
<i>Aceite de oliva</i>	20	cc	0,1	0,1
<i>Huevos de codorniz</i>	4	unidad	0,5	0,5
<i>Lomo de guanta</i>	600	gr	4,5	5
<i>Manteca</i>	10	gr	0,2	0,2
<i>Relleno 2</i>				
<i>Aceite de oliva</i>	20	cc	0,1	0,1
<i>Panceta ahumada</i>	100	gr	1,4	1,4
<i>Perejil</i>	10	gr	0,1	0,1
			costo neto	7,65
			5% varios	0,38
			costo total	8,03
			costo por pax	2,00
			precio de venta sugerido 30%	6,69

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: Empanadas rellenas de guanta

Porción /peso 4 PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Masa de hojaldre	250	gr	
Mantequilla	20	gr	
Cebolla perla	100	gr	brunoisse
Carne de guanta	150	gr	
Huevos	2	UNIDAD	cocinados y cortados en cubos
Pasas	50	gr	
Ají	10	gr	brunoisse
Ajo	10	gr	brunoisse
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Hacer un refrito con el ajo la cebolla la carne pasas y reserva</p> <p>2.- Disponer la masa sobre el mesón, estirar y cortar en formas redondas y rellenar, cerrar las empanadas y freír hasta dorar.</p> <p>3.- servir caliente</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Empanadas rellenas

de guanta

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
<i>Masa de hojaldre</i>	<i>250</i>	<i>gr</i>	<i>2,5</i>	<i>2,5</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>20</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
<i>Cebolla perla</i>	<i>100</i>	<i>gr</i>	<i>0,3</i>	<i>0,3</i>
<i>Carne de guanta</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>2,2</i>	<i>2,2</i>
<i>Huevos</i>	<i>2</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>0,25</i>	<i>0,25</i>
<i>Pasas</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,1</i>	<i>0,1</i>
<i>Ají</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,05</i>	<i>0,05</i>
<i>Ajo</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,05</i>	<i>0,05</i>
			<i>costo neto</i>	<i>5,65</i>
			<i>5% varios</i>	<i>0,28</i>
			<i>costo total</i>	<i>5,93</i>
			<i>costo por pax</i>	<i>1,48</i>
			<i>precio de venta sugerido 30%</i>	<i>4,94</i>

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La
receta:

Huevos relleno de guanta

y espinaca

Porción /peso
fecha de produc-
ción

4PAX

observaciones:

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Huevos	12	UNIDAD	cocido
Carne de guanta	200	gr	mechada
Cebolla perla	50	gr	brunoise
Pimiento verde	50	gr	brunoise
Espinaca	50	gr	brunoise
Queso mozzarella	50	gr	rallado
Lechuga romana	100	gr	
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Hacer un refrito con la cebolla pimiento y la carne de guanta y reservar</p> <p>2.- Saltear la espinaca con las yemas del huevo cocido y rectificar.</p> <p>3.- Rellenar los huevos con un poco del refrito, luego queso y finalmente la Espinacas, servir con hojas de lechuga romana.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

<i>Nombre de La receta:</i>	<i>Huevos relleno de guanta</i>	<i>Foto</i> 
	<i>y espinaca</i>	
<i>Porción /peso</i>	<i>4PAX</i>	
<i>fecha de producción</i>		
<i>observaciones:</i>		
	<i>ENTRADA</i>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	Costo total
<i>Huevos</i>	<i>12</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>0,15</i>	<i>1,8</i>
<i>Carne de guanta</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>2,25</i>	<i>2,25</i>
<i>Cebolla perla</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
<i>Pimiento verde</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
<i>Espinaca</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
<i>Queso mozzarella</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>Lechuga romana</i>	<i>100</i>	<i>gr</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
			<i>costo neto</i>	<i>5,65</i>
			<i>5% varios</i>	<i>0,2825</i>
			<i>costo total</i>	<i>5,9325</i>
			<i>costo por pax</i>	<i>1,483125</i>
			<i>precio de venta sugerido 30%</i>	<i>4,94375</i>

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

<i>Nombre de La receta:</i>	<i>Croquetas rellenas de guanta</i>	<i>Foto</i> 
<i>Porción /peso</i>	<i>4PAX</i>	
<i>fecha de producción</i>		
<i>observaciones:</i>		
	<i>ENTRADA</i>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
<i>Papa chola</i>	<i>400</i>	<i>gr</i>	<i>pelada lavada cocida</i>
<i>Carne de guanta</i>	<i>200</i>	<i>gr</i>	<i>mechada</i>
<i>Cebolla perla</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Pimiento verde</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Pimiento rojo</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>Ají</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>brunoisse</i>
<i>PROCEDIMIENTO</i>			
<p><i>1.- Cocer la papa y procesar hasta lograr una especie de puré, luego dar forma de circulo dejando espacio en el centro para el relleno .</i></p> <p><i>2.- Hacer un refrito con la cebolla pimiento ají y la carne hasta que todo bien Cocido</i></p> <p><i>3.- Rellenar y freír en aceite bien caliente.</i></p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Croquetas rellenas de guanta

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Papa chola	400	gr	1	1
Carne de guanta	200	gr	2,25	2,25
Cebolla perla	50	gr	0,2	0,2
Pimiento verde	50	gr	0,2	0,2
Pimiento rojo	50	gr	0,2	0,2
Ají	10	gr	0,2	0,2
			costo neto	4,05
			5% varios	0,2025
			costo total	4,2525
			costo por pax	1,063125
			precio de venta sugerido 30%	3,54375

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:

Mini hamburguesas de guanta

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	400	gr	procesada tipo carne molida
Lechuga crespa	80	gr	lavada
Pan de hamburguesa	4	UNIDAD	
Cebolla perla	20	gr	brunoisse
Cilantro	10	gr	
Pepinillos en vinagre	80	gr	
Papas	100	gr	cortar para papa chip
Jalapeños rojos	80	gr	sacar del vinagre y escurrir
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Procesar la carne guanta y mezclar con la cebolla perla y el cilantro dar forma para la hamburguesa y freír hasta que esté completamente cocido</p> <p>2.- Para servir colocar el pan, lechuga, carne, jalapeños y los pepinillos Tapar y servir con papas fritas tipo chip.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

<i>Nombre de La receta:</i>	<i>Mini hamburguesas de guanta</i>	<i>Foto</i> 
<i>Porción /peso</i>	<i>4PAX</i>	
<i>fecha de producción</i>		
<i>observaciones:</i>		
	<i>ENTRADA</i>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
<i>Carne de guanta</i>	<i>400</i>	<i>gr</i>	<i>4,5</i>	<i>4,5</i>
<i>Lechuga crespa</i>	<i>80</i>	<i>gr</i>	<i>0,4</i>	<i>0,4</i>
<i>Pan de hamburguesa</i>	<i>4</i>	<i>UNIDAD</i>	<i>0,8</i>	<i>0,8</i>
<i>Cebolla perla</i>	<i>20</i>	<i>gr</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>
<i>Cilantro</i>	<i>10</i>	<i>gr</i>	<i>0,05</i>	<i>0,05</i>
<i>Pepinillos en vinagre</i>	<i>80</i>	<i>gr</i>	<i>0,4</i>	<i>0,4</i>
<i>Papas</i>	<i>100</i>	<i>gr</i>	<i>0,3</i>	<i>0,3</i>
<i>Jalapeños rojos</i>	<i>80</i>	<i>gr</i>	<i>0,4</i>	<i>0,4</i>
			<i>costo neto</i>	<i>7,05</i>
			<i>5% varios</i>	<i>0,3525</i>
			<i>costo total</i>	<i>7,4025</i>
			<i>costo por pax</i>	<i>1,850625</i>
			<i>precio de venta sugerido 30%</i>	<i>6,16875</i>

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Picada mixta

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Cebolla perla	1	UNIDAD	50% aros y 50% brunoise
Queso mozzarella	200	gr	cortado en bastones
Apanadura	50	gr	
Huevos	2	UNIDAD	Batidos y salpimentado
Tortillas de maíz	8	UNIDAD	
Carne de guanta	200	gr	procesada tipo carne molida
Cilantro	10	gr	repicado
Lechuga crespita	100	gr	lavada
Tomate	80	gr	brunoise
Aguacate	1	UNIDAD	cubos
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Vamos apanar los aros de cebolla y los bastones de queso mozzarella para posteriormente freírlos por un minuto o hasta que estén dorados, procurar que el aceite de fritura este muy caliente</p> <p>2.- En un sartén haremos la mezcla para rellenar las tortillas de maíz que consiste en hacer un refrito con la cebolla perla el tomate y el cilantro luego agregamos la carne hasta cocer completamente, luego rellenamos las tortillas de maíz</p> <p>3.- Haremos una ensalada con la lechuga poco de tomate y el aguacate</p> <p>4.- Serviremos como picada acompañado de un pocillo de ají</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Picada mixta

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:

ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Cebolla perla	1	UNIDAD	0,2	0,2
Queso mozzarella	200	gr	1,5	1,5
Apanadura	50	gr	0,2	0,2
Huevos	2	UNIDAD	0,25	0,25
Tortillas de maíz	8	UNIDAD	0,8	0,8
Carne de guanta	200	gr	2,25	2,25
Cilantro	10	gr	0,05	0,05
Lechuga crespas	100	gr	0,4	0,4
Tomate	80	gr	0,3	0,3
Aguacate	1	UNIDAD	0,3	0,3
			costo neto	6,25
			5% varios	0,3125
			costo total	6,5625
			costo por pax	1,640625
			precio de venta sugerido 30%	5,46875

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Mini rodellas de guanta y camarón
con ensalada de choclo y rábano
Porción /peso 4 PAX
fecha de producción _____
observaciones: _____



ENTRADA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Guanta	600	gr	
Camarón	200	gr	limpio desvenado y cocinado
Papas	2	kg	pelar, lavar y cocinar
Cilantro	50	gr	repicar
Pimiento rojo	50	gr	brunoisse
Pimiento verde	50	gr	brunoisse
Estragón	c/n		
Ensalada			
Choclo dulce	500	gr	cocinar y reservar
Rábano	200	gr	lavar pelar y rallar
Lechuga romana	50	gr	lavar
Brotos de alfalfa	50	gr	lavar

PROCEDIMIENTO

- 1.- Procesar las papas hasta obtener una masa homogénea y agregar los pimientos dar forma de cilindro y dejar un espacio en el centro para rellenar con camarón Cocido y estragón. reservar
- 2.- Freír la carne de guanta y reservar
- 3.- Realizar la ensalada mezclando la lechuga algunos pimientos el rábano y terminar con brotes de alfalfa rectificar y servir

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Mini rodelas de guanta y camarón
con ensalada de choclo y rábano
 Porción /peso 4 PAX
 fecha de producción _____
 observaciones: _____
ENTRADA



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	Costo total
Guanta	600	gr	4,5	5
Camarón	200	gr	1,5	1,5
Papas	2	kg	1,2	1,2
Cilantro	50	gr	0,5	0,5
Pimiento rojo	50	gr	0,1	0,1
Pimiento verde	50	gr	0,1	0,1
Estragón	c/n			
Ensalada				
Choclo dulce	500	gr	1,5	1,5
Rábano	200	gr	0,2	0,2
Lechuga romana	50	gr	0,3	0,3
Brotos de alfalfa	50	gr	0,3	0,3
			costo neto	10,4
			5% varios	0,52
			costo total	10,92
			costo por pax	2,73
			precio de venta sugerido 30%	9,1

11. 2 Platos Fuertes:

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:

guanta en salsa

Porción /peso

de mostaza

fecha de producción

4 PAX

observaciones:

PLATO FUERTE

Foto



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Aceto balsámico	50	gr / ml	
Guanta	800	gr	
Jengibre	20	gr	
Mermelada de duraznos	250	gr	
Mostaza casera	250	gr	
Naranja	50	ml	
Salsa de soja	c/n		
Papas hot al horno			
Papa chola	12	unidades	
Jalapeños	50	gr	repicados
Mantequilla	50	gr	
Azúcar	50	gr	
Romero	c/n		
Sal	c/n		
Salsa de mostaza			
Mostaza casera	150		
Azúcar	50		
Vinagre	50		
Sal y pimienta	c/n		
PROCEDIMIENTO			
<p>1,- Asar la guanta pincelando entre cocción con una salsa preparada con mostaza casera, mermelada de durazno, salsa de soja, Aceto balsámico, jengibre y naranja</p> <p>2,- Asar a las brasas 3 batatas con sal envueltas en papel aluminio. una vez cocidas, cortar al medio y agregarle una manteca condimentada con: sal, azúcar, jalapeños, romero y rectificar</p> <p>3,- Para la salsa en un sartén poner a caramelizar el Azúcar una vez caramelizado desglasar con Vinagre y agregar la mostaza rectificar sabores y servir.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: guanta en salsa
de mostaza
Porción /peso 4PAX
fecha de producción _____
observaciones: _____
PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Aceto balsámico	50	gr / ml	0,2	0,2
Guanta	800	gr	8	8
Jengibre	20	gr	0,1	0,1
Mermelada de duraznos	250	gr	0,4	0,4
Mostaza casera	250	gr	0,3	0,3
Naranja	50	ml	0,2	0,2
Salsa de soja	c/n		0,2	0,2
Papas hot al horno				
Papa chola	12	unidades	0,5	0,5
Jalapeños	50	gr	0,2	0,2
Mantequilla	50	gr	0,2	0,2
Azúcar	50	gr	0,2	0,2
Romero	c/n		0,1	0,1
Sal	c/n			
Salsa de mostaza				
Mostaza casera	150		0,2	0,2
Azúcar	50		0,2	0,2
Vinagre	50		0,2	0,2
Sal y pimienta	c/n			
			costo neto	11,2
			5% varios	0,56
			costo total	11,76
			costo por pax	2,94
			precio de venta sugerido 30%	9,8

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	Chuletas de guanta en salsa dulce de café	Foto 
Porción /peso	4 PAX	
fecha de producción		
observaciones:	PLATO FUERTE	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	
Aceite de oliva	c/n		
Licor de Anís	100	cc	
Anís estrellado	c/n		
Sal y Pimienta	c/n		
Salsa			
Aceite con curry	c/n		
Aceite de oliva	c/n		
Ajo	30	gr	
Azúcar	250	gr	
Café expreso	125	gr	
Canela en polvo	10	gr	
Cebolla paiteña	125	gr	brunoisse
Fondo de ternera u oscuro	80	gr	
Granos de café	c/n		
Manteca	20	gr	
Papas	100	gr	peladas y cocinadas
Ralladura de limón	10	gr	
Sal y Pimienta			
Vino tinto	125	cc	

PROCEDIMIENTO

- 1,- Coloque en un recipiente grande la chuleta de cerdo y agregue el licor de anís y el anís estrellado, cubra con papel film y reservar,
En una sartén caliente con una cucharada de manteca saltee la cebolla luego el vino tinto junto con la canela y la ralladura de limón, cocine unos minutos y poner el café Una vez reducida la salsa a la mitad incorpore el azúcar de a poco Cuando el azúcar se haya disuelto, agregue el fondo de ternera y la manteca y reservar.
- 2,- Cocinar en agua las papas hasta que estén tiernas. Una vez cocidas procesar junto Con el ajo y el aceite de oliva hasta obtener un puré.
- 3,- Sellar la chuleta de todos sus lados y terminar la cocción en horno precalentado durante 20 minutos aproximadamente
- 4,- Sirva en un plato la chuleta y acompañe con una porción de puré, Salsee y Decore con Granos de café.

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

<p>Nombre de La receta:</p> <p>Porción /peso</p> <p>fecha de producción</p> <p>observaciones:</p>	<p style="text-align: center;">Chuletas de guanta en salsa</p>	
	<p style="text-align: center;">dulce de café</p>	
	<p style="text-align: center;">4 PAX</p>	
	<p>PLATO FUERTE</p>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Licor de Anís	100	cc	0,5	0,5
Anís estrellado	c/n		0,1	0,1
Salsa				0
Aceite con curry	c/n		0,2	0,2
Aceite de oliva	c/n		0,3	0,3
Ajo	30	gr	0,1	0,1
Azúcar	250	gr	0,4	0,4
Café expreso	125	gr	0,4	0,4
Canela en polvo	10	gr	0,1	0,1
Cebolla paitaña picado	125	gr	0,3	0,3
Fondo de ternera u oscuro	80	gr	0,5	0,5
Granos de café	c/n			0
Manteca	20	gr	0,3	0,3
Papas	100	gr	0,4	0,4
Ralladura de limón	10	gr	0,1	0,1
Sal y Pimienta				0
Vino tinto	125	cc	0,7	0,7
			costo neto	12,4
			5% varios	0,62
			costo total	13,02
			costo por pax	3,255
			precio de venta sugerido 30%	10,85

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

*Milanesa de guanta con
mayonesa de zanahoria*

Porción /peso

4 PAX

fecha de producción

observaciones:

PLATO
FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	600	gr	filetear la carne de 150gr cada una
Huevos	1	UNIDAD	batir y reservar
Harina	80	gr	
Apanadura	100	gr	
Aceite	200	ml	
Para la mayonesa de zanahoria			
Aceite de oliva	100	ml	
Aceite de sésamo	10	ml	
Azúcar	10	ml	
Mostaza de Dijon	10	gr	
Naranja	1	UNIDAD	
Ajonjolí	100	gr	tostar
Vinagre blanco	15	ml	
Zanahorias	3	UNIDAD	

PROCEDIMIENTO

1.- Pasar la milanesa de guanta por harina huevo apanadura previamente salpimentado freír y reservar caliente para su servicio

para la mayonesa de zanahoria

2.- Mixear 3 zanahorias previamente asadas y peladas con el ajonjolí tostado, 2 cucharadas de vinagre blanco, 1 cucharada de azúcar orgánica, 1 cucharadita de Mostaza Dijon, sal, pimienta y ralladura de 1 naranja. Agregar 100 cc de aceite de oliva y una cucharada de aceite de sésamo. Reservar.

3.- Servir junto a la mayonesa

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Milanesa de guanta con
mayonesa de zanahoria
Porción /peso 4 PAX
fecha de producción _____
observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	600	gr	6,5	6,5
Huevos	1	UNIDAD	0,15	0,15
Harina	80	gr	0,3	0,3
Apanadura	100	gr	0,5	0,5
Aceite	200	ml	4	4
Para la mayonesa de zanahoria				
Aceite de oliva	100	ml	1	1
Aceite de sésamo	10	ml	0,3	0,3
Azúcar	10	ml	0,1	0,1
Mostaza de Dijon	10	gr	0,2	0,2
Naranja	1	UNIDAD	0,1	0,1
Ajonjolí	100	gr	0,3	0,3
Vinagre blanco	15	ml	0,2	0,2
Zanahorias	3	UNIDAD	0,3	0,3
			costo neto	13,95
			5% varios	0,6975
			costo total	14,6475
			costo por pax	3,661875
			precio de venta	12,20625
			sugerido 30%	

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta en costra de semillas

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

**PLATO
FUERTE**



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	porcionar en cubitos hasta cumplir 200 gr
Ajonjolí	100	gr	tostar
Maní	100	gr	tostar procesar
Nueces	100	gr	procesar
Almendras	100	gr	tostar y procesar
Para la salsa de tomate			
Aceite de oliva	50	ml	
Ajo	4	UNIDAD	laminar y reservar
Tomates	10	UNIDAD	
Tomillo	40	gr	

PROCEDIMIENTO

1.- Sellar los cubos de guanta con sal y pimienta y reservar

para la costra de semillas

2.- Saltear las nueces, ajonjolí, almendras y maní con poco de mantequilla hasta formar una especie de masa arenosa rectificar con sal y pimienta y colocar sobre la guanta en cubos mandar al horno a 180°C por 25 minutos .

para la salsa de tomate

3.- Cortar al medio los tomates, Pintar una placa con aceite de oliva y agregar láminas de ajo y tomillo, hornear a horno fuerte hasta que la piel se queme.

4.- Retirar del horno y quitar la piel, colocar en una olla, agregar aceite de oliva y aplastar Levemente rectificar y sobreponer en la guanta y servir caliente

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta en costra de semillas

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Ajonjolí	100	gr	0,3	0,3
Maní	100	gr	0,4	0,4
Nueces	100	gr	0,8	0,8
Almendras	100	gr	0,6	0,6
Para la salsa de tomate				
Aceite de oliva	50	ml	0,4	0,4
Ajo	4	UNIDAD	0,15	0,15
Tomates	10	UNIDAD	1	1
Tomillo	40	gr	0,2	0,2
			costo neto	11,85
			5% varios	0,5925
			costo total	12,4425
			costo por pax	3,110625
			precio de venta sugerido 30%	10,36875

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:	<i>Guanta con papas cuadradas al grill</i>	
Porción /peso	<i>4PAX</i>	
fecha de producción		
observaciones:		
	<i>PLATO FUERTE</i>	

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
<i>Carne de guanta</i>	<i>800</i>	<i>gr</i>	<i>cortada en medallones</i>
<i>Papa</i>	<i>400</i>	<i>gr</i>	<i>cocinada</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>50</i>	<i>gr</i>	
<i>Queso fresco</i>	<i>80</i>	<i>gr</i>	
<i>Sal y pimienta al gusto</i>			
<i>Cebolla puerro</i>	<i>2</i>	<i>UNIDAD</i>	
<i>Brotos de soya</i>	<i>80</i>	<i>gr</i>	
<i>Salsa inglesa</i>	<i>c/n</i>		
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Pasar la papa cocinada por un chino para evitar que queden grumos, luego mezclar con la Mantequilla y el queso y dar forma de cuadrado.</p> <p>2.- Una vez dado forma poner en el grill y marcar en forma de x y reservar caliente.</p> <p>3.- Cocer al grill los medallones de guanta hasta lograr el termino deseado y servir caliente.</p> <p>4.- Grillar los puerros y bañar constantemente sobre salsa inglesa para que absorba su sabor y servir como guarnición junto con los brote de soya.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta:

Guanta con papas
al grill

Porción /peso

fecha de producción

observaciones:

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Papa	400	gr	0,5	0,5
Mantequilla	50	gr	0,3	0,3
Queso fresco	80	gr	0,4	0,4
Sal y pimienta al gusto				
Cebolla puerro	2	UNIDAD	0,4	0,4
Brotos de soya	80	gr	0,2	0,2
Salsa inglesa	c/n		0,2	0,2
			costo neto	10
			5% varios	0,5
			costo total	10,5
			costo por pax	2,625
			precio de venta sugerido 30%	8,75

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Lomo de guanta saltado

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	cortada en juliana
Cebolla perla	200	gr	juliana
Pimiento verde	100	gr	juliana
Pimiento rojo	100	gr	juliana
Ajo	15	gr	brunoisse
Arroz	1000	gr	cocinado
Cilantro	15	gr	repicado
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Saltear la carne hasta sellarlo completamente, luego agregamos todos los vegetales Cortados en juliana.</p> <p>2.- Dejar cocer junto a la carne rectificar sabores con sal y pimienta</p> <p>3.- Agregar de ultimo el cilantro y servir con 250gr de arroz previamente cocinado</p> <p>4.- Servir caliente</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Lomo de guanta saltado

Porción /peso

4PAX

fecha de producción

observaciones:



PLATO
FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Cebolla perla	200	gr	0,5	0,5
Pimiento verde	100	gr	0,3	0,3
Pimiento rojo	100	gr	0,3	0,3
Ajo	15	gr	0,1	0,1
Arroz	1000	gr	1,4	1,4
Cilantro	15	gr	0,1	0,1
			costo neto	10,7
			5% varios	0,535
			costo total	11,235
			costo por pax	2,80875
			precio de venta sugerido 30%	9,3625

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Julianas de guanta con vegetales

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Guanta	800	gr	8	8
Cebolla perla	100	gr	0,3	0,3
Cebolla puerro	100	gr	0,3	0,3
Pimiento verde	100	gr	0,3	0,3
Pimiento amarillo	100	gr	0,3	0,3
Ají	20	gr	0,2	0,2
Brotos de alfalfa	80	gr	0,3	0,3
			costo neto	9,7
			5% varios	0,485
			costo total	10,185
			costo por pax	2,54625
			precio de venta sugerido 30%	8,4875

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta en salsa pomodoro

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	
Arroz	800	gr	
Papa	200	gr	cocida y procesada
Queso fresco	100	gr	cubos 0,5x0,5
Salsa pomodoro			
Tomate riñón	150	gr	pelado y concase
Cebolla perla	50	gr	brunoisse
Ajo	10	gr	brunoisse
Pasta de tomate	50	gr	
Albahaca fresca	50	gr	lavada y chifonade
Azúcar	10	gr	
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Sellar la carne de guanta y terminar cocción en el horno a 180° c durante 20 minutos</p> <p>2.- Para la croqueta dar forma a la papa procesada y freír en aceite caliente sin olvidar de rellenar de queso fresco y reservar.</p> <p>3.- Saltear la cebolla junto al ajo hasta que este tome un tono transparente luego agregar el tomate concase y dejar cocinar hasta q tome un tono naranja luego añadir la pasta de tomate rectificar sabores , aromatizar con albahaca y servir .</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta en salsa pomodoro

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Arroz	800	gr	1	1
Papa	200	gr	0,5	0,5
Queso fresco	100	gr	0,4	0,4
Salsa pomodoro				
Tomate riñón	150	gr	0,4	0,4
Cebolla perla	50	gr	0,2	0,2
Ajo	10	gr	0,05	0,05
Pasta de tomate	50	gr	0,2	0,2
Albahaca fresca	50	gr	0,15	0,15
Azúcar	10	gr	0,05	0,05
			costo neto	10,95
			5% varios	0,5475
			costo total	11,4975
			costo por pax	2,874375
			precio de venta sugerido 30%	9,58125

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Caldo de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	cortar en cuartos
Zanahoria	100	gr	cutos 1x1y cocida
Arvejas	100	gr	cocidas
Cebolla blanca	100	gr	brunoisse
Cilantro	20	gr	repicado
Papas	150	gr	
Maní	50	gr	licuado con el 50% de la leche
Leche	100	gr	
Fondo de pollo	1000	ml	

PROCEDIMIENTO

- 1.- Hacer un refrito con la cebolla el cilantro una ves que llegue al punto agregar las papas y dejar dorar por 5 minutos , luego sellar la carne meciendo constantemente e ir agregando el fondo, dejar cocinar la carne agregar el maní y la leche y dejar reducir y que tome sabor.
- 2.- Agregar la zanahoria y la arveja ya cocida rectificar sabores y servir caliente

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Caldo de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Zanahoria	100	gr	0,4	0,4
Arvejas	100	gr	0,5	0,5
Cebolla blanca	100	gr	0,3	0,3
Cilantro	20	gr	0,1	0,1
Papas	150	gr	0,4	0,4
Mani	50	gr	0,2	0,2
Leche	100	gr	0,2	0,2
Fondo de pollo	1000	ml	0,2	0,2
				0
			costo neto	10,3
			5% varios	0,515
			costo total	10,815
			costo por pax	2,70375
			precio de venta sugerido 30%	9,0125

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Fritada de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	
Papas chuchas	200	gr	cocidas
Mote	200	gr	cocinado
Arroz	600	gr	cocinado
Plátano maduro	2	UNIDAD	
Curtido			
Cebolla paiteña	100	gr	juliana
Tomate riñón	150	gr	medias lunas
Cilantro	20	gr	repicado
Limón	2	UNIDAD	zummo
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- En un sartén de cobre cocer la carne de guanta previamente rectificado, luego que se reduzca el agua dejar q se fría con un poco de aceite o la misma grasa del animal dejar que termine la cocción y reservar.</p> <p>2.- Para el curtido mezclar la cebolla con el tomate el cilantro y rectificar agregar limón al gusto</p> <p>3.- Servir un plato con papas, mote, maduros fritos, carne hecho fritada, arroz y curtido</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Fritada de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Papas chuchas	200	gr	0,6	0,6
Mote	200	gr	0,4	0,4
Arroz	600	gr	0,8	0,8
Plátano maduro	2	UNIDAD	0,3	0,3
Curtido				0
Cebolla perla	100	gr	0,3	0,3
Tomate riñón	150	gr	0,3	0,3
Cilantro	20	gr	0,1	0,1
Limón	2	UNIDAD	0,15	0,15
				0
			costo neto	10,95
			5% varios	0,5475
			costo total	11,4975
			costo por pax	2,874375
			precio de venta sugerido 30%	9,58125

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Canelones de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Tubos de canelones	16	UNIDAD	cocer en agua caliente
Carne de guanta	600	gr	mechada
Cebolla perla	100	gr	brunoise
Ajo	15	gr	brunoise
Queso mozzarella	200	gr	rallado
Albahaca fresca	50	gr	chifonade
Bechamel			
Harina	100	gr	
Mantequilla	50	gr	clarificada
Leche	1	litro	
Salsa roja			
Carne molida de res	100	gr	
Cebolla perla	50	gr	brunoise
Tomate riñón	50	gr	concasse
Pasta de tomate	50	gr	
Azúcar	20	gr	
Orégano	15	gr	

PROCEDIMIENTO

- 1.- Hacer el relleno empezando con un refrito cebolla ajo y albahaca, agregar la carne mechada dejar que se cocine bien y al final agregar el queso mozzarella para que se diluya
- 2.- Para la bechamel dorar la harina hasta el punto deseado, agregar la mantequilla y formar una pasta homogénea, luego disolver con la leche hasta obtener la densidad deseada.
- 3.- Para la salsa roja hacer un refrito con la cebolla, tomate, luego agregar la pasta de tomate azúcar orégano y dejar reducir.
- 4.- Para el montaje dispondremos las laminas cocidas de canelón y pondremos un poco de Bechamel, encima el relleno cerramos en tubo el canelón y salseamos encima y servir.

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Canelones de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Tubos de canelones	16	UNIDAD	1	1
Carne de guanta	600	gr	6	6
Cebolla perla	100	gr	0,2	0,2
Ajo	15	gr	0,1	0,1
Queso mozzarella	200	gr	0,8	0,8
Albahaca fresca	50	gr	0,2	0,2
Bechamel				0
Harina	100	gr	0,3	0,3
Mantequilla	50	gr	0,2	0,2
Leche	1	litro	0,75	0,75
Salsa roja				0
Carne molida de res	100	gr	0,5	0,5
Cebolla perla	50	gr	0,2	0,2
Tomate riñón	50	gr	0,2	0,2
Pasta de tomate	50	gr	0,2	0,2
Azúcar	20	gr	0,1	0,1
Orégano	15	gr	0,05	0,05
			costo neto	10,8
			5% varios	0,54
			costo total	11,34
			costo por pax	2,835
			precio de venta sugerido 30%	9,45

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Carne de guanta con champiñones

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	<i> cubos 2x2</i>
Cebolla perla	100	gr	<i>brunoise</i>
Ajo	20	gr	<i>brunoise</i>
Champiñones	200	gr	<i>laminar</i>
Cilantro	10	gr	repicado
Crema de leche	100	ml	
Papas	200	gr	<i>cortar en cubos 2x2</i>
Arroz	800	gr	<i>cocido</i>
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Hacer un refrito con la cebolla el ajo y la carne para sellarla, una vez sellada agregamos los champiñones y dejamos que se cocinen bien, luego desglasamos y reducimos con la Crema de leche rectificamos sabores y servimos.</p> <p>2.- Freír la papas en cubo y servimos con arroz y la guanta con champiñones</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Carne de guanta con champiñones

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____



PLATO FUERTE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Cebolla perla	100	gr	0,3	0,3
Ajo	20	gr	0,1	0,1
Champiñones	200	gr	1,2	1,2
Cilantro	10	gr	0,1	0,1
Crema de leche	100	ml	0,6	0,6
Papas	200	gr	0,6	0,6
Arroz	800	gr	1	1
			costo neto	10,9
			5% varios	0,545
			costo total	11,445
			costo por pax	2,86125
			precio de venta sugerido 30%	9,5375

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta confitada

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

**PLATO
FUERTE**



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Carne de guanta	800	gr	cortar en cuartos
Papas	400	gr	cocinar
Achiote	15	ml	
Lechuga crespas	80	gr	lavada
Queso mozzarella	80	gr	rallado
Mantequilla	500	gr	clarificada
AjÍ	20	gr	
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- En la mantequilla clarificada sumergir los cuartos de carne de guanta para Confitar estas piezas y dejar que se cocine.</p> <p>2.- Cocinar las papas procesar hasta obtener un puré y agregar achiote para dar color, freír x partes y reservar.</p> <p>3.- Al ajÍ deshidratar en el horno y reservar</p> <p>4.- Servir todo acompañado con lechuga y queso.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Guanta confitada
4PAX

Porción /peso _____

fecha de producción _____

observaciones: _____
PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Carne de guanta	800	gr	8	8
Papas	400	gr	0,6	0,6
Achiote	15	ml	0,1	0,1
Lechuga crespas	80	gr	0,4	0,4
Queso mozzarella	80	gr	0,8	0,8
Mantequilla	500	gr	2,5	2,5
Ají	20	gr	0,05	0,05
			costo neto	12,45
			5% varios	0,6225
			costo total	13,0725
			costo por pax	3,268125
			precio de venta sugerido 30%	10,89375

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Seco de guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Arroz	800	gr	cocido
Carne de guanta	600	gr	
Cebolla perla	80	gr	brunoisse
Pimiento verde	80	gr	brunoisse
Pimiento rojo	80	gr	brunoisse
Ají	10	gr	brunoisse
Ajo	10	gr	brunoisse
Papas	200	gr	
Cilantro	10	gr	repicado
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Hacer un refrito con l cebolla el ajo el ají los pimientos, luego agregar la carne y dejar que se cocine agregando fondo para evitar que se seque y se pegue en la olla.</p> <p>2.- Cocer las papas y agregar al último en la preparación</p> <p>3.- Servir con arroz</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Seco de guanta

Porción /peso 4 PAX

fecha de producción _____

observaciones: PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Arroz	800	gr	1,4	1,4
Carne de guanta	600	gr	6	6
Cebolla perla	80	gr	0,3	0,3
Pimiento verde	80	gr	0,3	0,3
Pimiento rojo	80	gr	0,3	0,3
Ají	10	gr	0,1	0,1
Ajo	10	gr	0,1	0,1
Papas	200	gr	0,6	0,6
Cilantro	10	gr	0,1	0,1
			costo neto	9,2
			5% varios	0,46
			costo total	9,66
			costo por pax	2,415
			precio de venta sugerido 30%	8,05

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

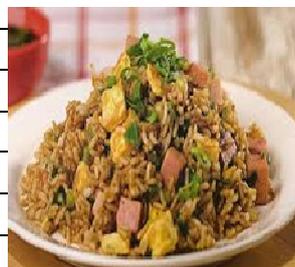
Nombre de La receta: Arroz con guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: _____

PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Arroz	800	gr	cocido
Cebolla perla	50	gr	juliana
Pimiento rojo	50	gr	juliana
Pimiento verde	50	gr	juliana
Ajo	20	gr	brunoisse
Cilantro	20	gr	repicado
Huevos	4	UNIDAD	batidos y rectificados
Salsa de soya	50	ml	
Ajonjolí	20	gr	
Carne de guanta	600	gr	cubos 1x1
PROCEDIMIENTO			
<p>1.- Hacer un refrito con la cebolla, los pimientos, ajo y la carne hasta que todo este bien cocinado.</p> <p>2.- Aparte hacer tortillas con los huevos batidos y cortar en cubos y reservar</p> <p>3.- Cuando la carne este cocida agregar la salsa de soya mezclar y agregar el arroz Mezclar hasta que todo este homogéneo mezclar los cubos de huevos y el Cilantro y servir.</p>			

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Foto

Nombre de La receta: Arroz con guanta

Porción /peso 4PAX

fecha de producción _____

observaciones: PLATO FUERTE



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	costo unitario	costo total
Arroz	800	gr	1,4	1,4
Cebolla perla	50	gr	0,3	0,3
Pimiento rojo	50	gr	0,3	0,3
Pimiento verde	50	gr	0,3	0,3
Ajo	20	gr	0,1	0,1
Cilantro	20	gr	0,1	0,1
Huevos	4	UNIDAD	0,6	0,6
Salsa de soya	50	ml	0,3	0,3
Ajonjolí	20	gr	0,15	0,15
Carne de guanta	600	gr	6	6
			costo neto	9,55
			5% varios	0,4775
			costo total	10,0275
			costo por pax	2,506875
			precio de venta sugerido 30%	8,35625

CAPITULO V

12.CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1.CONCLUSIONES

- Siendo un producto de un gran sabor y composición nutricional, es apto para el consumo humano, de gran acogida por las personas que residen en la zona, de consumo mínimo pero común para algunos, se llega a la conclusión que por ser un carne con las características anteriores mencionadas, es una nueva carne para la creación de platos dentro de la gastronomía de Sucumbios.
- Siendo una muestra de ello el recetario ya antes presentado ya que su variedad en la composición de platos nos da a ver qué se puede variar con salsa, guarniciones, técnicas de trabajo sobre la carne, sus cortes y términos de cocción.
- El sabor que esta carne proporciona es el primer eslabón del éxito ya que esto es lo que le hace diferente y puede llegar a ser una carne de exportación o de consumo masivo igualando o superando a las existentes.

12.2. RECOMENDACIONES

- *Cumplir con las normas higiénicas establecidas en cuanto al momento de manipular este tipo de carne para la elaboración de menús y otros.*
- *Cumplir con normas establecidas durante la ejecución de métodos de faenamiento de los animales.*
- *Desarrollar nuevos platos con otras técnicas basándose en el recetario ya realizado.*
- *Tener en cuenta los tiempos y temperaturas de peligro una vez faenado el animal, así como de su almacenamiento, exhibición y preparación.*
- *Procurar tener procesos de revisión de los animales en el pre sacrificio teniendo en cuenta las enfermedades golpes fracturas y siendo solo los animales más aptos los escogidos para el consumo humano.*

12.3. Anexos



12.4. Bibliografía:

- Oráculo Amazónico, Fundación Sinchi Sacha, Proyecto Regional de Educación Intercultural Bilingüe, EIBAMAZ. Convenio de Cooperación entre el Gobierno de Finlandia y UNICEF. Bolivia-Ecuador-Perú, Primera edición: Diciembre 2007.
- SALGADO, Gabriel Fernando, Tesis “Estudio investigativo de la carne de guanta y su aplicación en la gastronomía” Quito, 2009-2010
- “TIRIA, Diego, Libro rojo de los mamíferos del Ecuador, Edición Murciélago blanco, Quito, 2011
- TAPIA ROMÁN, Medardo, Manejo de mamíferos silvestres amazónicos en cautiverio Y semicautiverio.- la experiencia de trabajo del centro Tecnológico de recursos amazónicos de la OPIP (centro Fátima.), Puyo-Ecuador, Febrero, 2000.
- www.elgourmet.com/recetas
- Dr. IBARLUCEA, Antonio, aspectos generales sobre la refrigeración de la carne, octubre 2006.
- ING. CARVAJAL S. Gabriela, Valor nutricional de la carne de res, cerdo pollo, costa rica, 2006.
- www.hipecuador.com/html/ups/florafauna/guanta.htm
- www.zoosanmartin.8m.com/zoo_mamiferoguanta.htm
- www.ambiente.gob.ec
- www.Zoología.puce.edu.ec/vertebrados/mamíferos/fichaespecie.aspx?id=2165
- www.inha.sld.cu/vicedirecciones/conservaciondealimentos.htm
- www.sucumbios.gob.ec
- http://www.periodicoindependiente.com/index.php?option=com_content&view=category&id=37:sucumbios&Itemid=58
- <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=308&informacion=3>
- <http://www.ecuador.travel/que-hacer/gastronomia/amazonia/sucumbios>
- <http://blog.espol.edu.ec/lietur/tag/sucumbios/page/2/>
- <http://www.slideshare.net/sebas344/sacrificio-y-faenado-de-bovinos-y-porcinos>
- <http://archivo.abc.com.py/suplementos/rural/articulos.php?pid=103552>

- <http://alimentosdemetal.blogspot.com/2009/05/metodos-de-conservacion-de-carnicos-y.html>
- <http://es.scribd.com/doc/106219669/Preparacion-conservacion-e-industrializacion-de-alimentos-agricolas-carnicos-y-lacteos-TEC>
- http://basica.sep.gob.mx/reformasecundaria/tecnologia/tecnicas/PDF_TECNICAS/Talimentos/P CIApecuarioscarnicosTEC.pdf
- <http://books.google.com.ec/books?id=r7y3XuFAB8UC&pg=PA64&lpg=PA64&dq=conservacion+alimentos+carnicos&source=bl&ots=VNTKqtxXfs&sig=d4ZT4qbK34HEZu-V0HHL1wqxhaU&hl=es-419&sa=X&ei=WBmcUaCVHoLq9ATJooDQAQ&ved=0CDYQ6AEwAzgK#v=onepage&q=conservacion%20alimentos%20carnicos&f=false>
- <http://www.puce.edu.ec/zoologia/reservas/otonga/mamiferos.html>
- www.zoosanmartin.8m.com/zoo_mamiferoguantah.htm
- <http://www.estaentodo.com/sistema/viajeros/articulo.php?id=2419&tipo=29>