



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

**TEMA: Estudio del maíz en el Cantón Rumiñahui de la Provincia de
Pichincha y propuestas gastronómicas.**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Cultura y salud; investigación de diferentes
géneros, productos o alimentos para el desarrollo de propuestas
gastronómicas.

AUTOR: María Belén Barahona

DIRECTOR: Msc. Doris Jiménez

QUITO-ECUADOR

JULIO 2016

DEDICATORIA

Este trabajo dedico a lo más importante de mi vida mi hijo, que fue mi pilar fundamental y mi mayor inspiración para culminar con este trabajo y por el deseo de superarme. También a mis padres que siempre están a mi lado dándome un apoyo incondicional y por sus grandes sacrificios para ser mi cimiento para la construcción de mi vida profesional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios primeramente por la vida, por la familia que tengo y por todas las bendiciones recibidas.

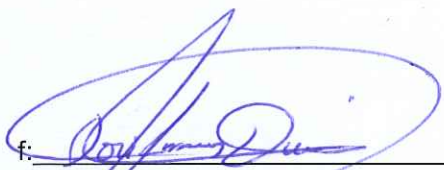
A mis padres por nunca dejarme sola y por su motivación a la culminación de este trabajo.

A mi hermana, sobrina y demás familiares por su apoyo y colaboración incondicional.

A mi directora de tesis Msc. Doris Jiménez por su dedicación, apoyo y ser una buena guía para la culminación de mi tesis.

CERTIFICACION

Certifico que bajo mi dirección el presente trabajo de titulación fue desarrollado por la Srta. María Belén Barahona Morales, dentro del periodo de tiempo establecido por la universidad.

f: 
Msc. Doris Jiménez

DIRECTOR

AUTORIA

El contenido expuesto en este trabajo de titulación para la obtención del título de ADMINISTRADOR GASTRONOMICO es bajo la absoluta responsabilidad del autor.

f:  _____

Barahona Morales María Belén

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS

1719242628

NÚMERO DE CÉDULA

AUTOR

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1719242628
APELLIDO Y NOMBRES:	BARAHONA MORALES MARÍA BELÉN
DIRECCIÓN:	LLANO GRANDE CALLE ASTUDILLO
EMAIL:	mabe_bm19@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	2824-372
TELÉFONO MOVIL:	0983184307

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	ESTUDIO DEL MAÍZ EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA Y PROPUESTAS GASTRONÓMICAS
AUTOR O AUTORES:	MARÍA BELÉN BARAHONA MORALES
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	08-07-2016
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	MSC. DORIS JIMÉNEZ
PROGRAMA	PREGRADO X POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	
ABSTRACT:	

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f: 

Barahona Morales María Belén

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS

1719242628

NÚMERO DE CÉDULA

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **BARAHONA MORALES MARÍA BELÉN**, CI 1719242628 autor/a del proyecto titulado: **Estudio del maíz en el Cantón Rumiñahui de la Provincia de Pichincha y propuestas gastronómicas** previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 07 de julio del 2016

f:  _____

Barahona Morales María Belén

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS

1719242628

NÚMERO DE CÉDULA

RESUMEN

El maíz o Zea Mays es originario de América Central siendo uno de los principales alimentos de los indígenas ecuatorianos, su cultivo se ha extendido por todo el Ecuador tanto en la costa como en la sierra ecuatoriana, existen diferentes variedades entre ellas se encuentra el maíz Chillo, el maíz Mishca, el maíz blanco harinoso y el maíz morocho blanco que tienen gran producción en el Cantón Rumiñahui, pero las personas desconocen las variedades de maíz que existen en cada zona ya que no son fáciles de identificar o no tienen conocimiento de cuales existen en el país.

El cultivo de maíz ha ido bajando en los últimos años, la principal causa los cambios drásticos del clima, que afectan a la producción y también por que las personas no tiene conocimiento o no han sido capacitadas sobre el proceso del cultivo de maíz como la siembra, el control de plagas, el control de la maleza y el uso de fertilizantes.

El maíz es un alimento que tiene un gran valor nutricional pero la mayoría de las personas desconocen esta información y no lo consumen en su alimentación diaria, este producto por tener un alto contenido proteico y tener gran variabilidad al momento de usar en la cocina puede ser utilizando en diferentes recetas como entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas. Al momento de realizar una propuesta gastronómica se puede mejorar las recetas tradicionales que ya existen o crear nuevos platos que no tengan un alto grado de complejidad al momento de preparar.

ABSTRACT

Corn or Zea Mays is a native of Central America is one of the main foods of the indigenous Ecuadoreans, its cultivation has spread throughout the Ecuador both on the coast and in the mountains of Ecuador, there are different varieties including maize Chillo is , corn Mishca, white flour corn and white morocho corn have great production in Guangzhou Rumiñahui, but people not know maize varieties that exist in each area as they are not easy to identify or are unaware of which there in the country.

The maize has been declining in recent years, the main cause drastic changes in climate, affecting production and also because people do not have knowledge or have not been trained about the process of growing corn planting, pest control, weed control and fertilizer use.

Corn is a food that has a high nutritional value but most people do not know this information and do not consume in their daily diet, this product have a high protein content and have great variability when used in the kitchen can be using as inputs in recipes, soups, entrees, desserts and drinks. When making a gastronomic proposal traditional recipes can improve existing or create new dishes that do not have a high degree of complexity when preparing.

ÍNDICE

ÍNDICE	I
ÍNDICE DE TABLAS	I
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	II
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	IV
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	V
OBJETIVO GENERAL.....	V
JUSTIFICACIÓN.....	V
DELIMITACIÓN DEL TEMA	VI
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	VI
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	VII
MARCO CONCEPTUAL.....	VII
CAPÍTULO I.....	1
1. EL MAÍZ.....	1
1.1 ORIGEN DEL MAÍZ.....	1
1.2 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA.....	2
1.2.1 Raíz.....	2
1.2.2 Tallo	3
1.2.3 Hojas.....	3
1.2.4 Flores (Inflorescencia)	3
1.2.5 Fruto y semilla	3
1.2 VALOR NUTRICIONAL	4
1.3.1 Proteínas.....	4
1.3.2 Almidón	5
1.3.3 Aceite y ácidos grasos.....	5
1.3.4 Fibra dietética.....	5
1.3.5 Vitaminas liposolubles	5
1.3.6 Vitaminas hidrosolubles.....	6
1.4 VARIEDADES DE MAÍZ EN EL ECUADOR	6
1.4.1 Maíz Reventón o Canguil	6
1.4.2 Maíz harinoso o suave.....	7
1.4.3 Maíz duro	8
1.4.4 Maíz dulce o chulpi.....	8
1.4.5 Maíz dentado o Morocho.....	9

1.4.6 Morochillo.....	9
1.5 VARIEDADES DE MAÍZ CULTIVADAS EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI.....	9
1.6 CULTIVO DEL MAÍZ	13
1.6.1 Preparación del suelo	14
1.6.2 Abonamiento y fertilización	15
1.6.3 Épocas de siembra.....	16
1.6.4 Densidad de siembra y cantidad de semilla.....	16
1.6.5 Control de maleza	17
1.6.7 Cosecha.....	18
1.6.8 Pos cosecha.....	19
1.7 PREPARACIONES CON MAÍZ	20
1.8 RITUALES Y FIESTAS DEL MAÍZ.....	21
1.9 CANTÓN RUMIÑAHUI.....	24
1.9.1 Historia	24
1.9.2 Datos geográficos.....	24
1.9.3 Hidrografía	25
1.9.4 Población	26
1.9.5 División política	26
1.9.7 Flora y fauna.....	27
1.9.8 Agricultura.....	27
1.9.9 Turismo	28
1.9.10 Gastronomía.....	29
CAPÍTULO II	30
2. INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....	30
2.1 Objetivo de la entrevista	30
2.2 Población.....	30
2.3 Preguntas de la entrevista.....	31
2.4 Conclusiones de la entrevista	31
2.5 Participantes de la entrevista.....	32
2.6 Objetivos de la encuesta	33
2.7 Población y muestra.....	33
2.8 TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS	35
1.- ¿Conoce usted el maíz y sus diferentes usos?	35
2.- ¿Ha escuchado hablar de las variedades de maíz?	36

3.- ¿Conoce las propiedades nutritivas del maíz?	37
4.- ¿Consume usted productos elaborados con maíz, puede enumerar 5 de ellos?	38
5.- ¿Con que frecuencia consume usted el maíz en su estado natural?	39
6.- ¿Usted conoce en que recetas se puede incluir el maíz?.....	40
7.- ¿En qué tipo de preparación ha consumido el maíz?.....	41
8.- ¿Recomienda usted el consumo de maíz a las demás personas? Porque. .	42
9.- ¿De qué forma usted adquiere el maíz?.....	43
10.- ¿Le gustaría probar nuevas recetas elaboradas a base de maíz?	44
2.5 CONCLUSIONES DE LAS ENCUESTAS	45
CAPÍTULO III	46
3. PROPUESTA GASTRONOMÍA.....	46
3.1 EL MAÍZ EN LA GASTRONOMÍA.....	46
3.2 TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS AL MAÍZ.....	47
3.3 PROPUESTA.....	48
3.4 ENTRADAS	50
3.5 SOPAS	62
3.6 PLATOS FUERTES.....	74
3.7 POSTRES.....	84
3.8 BEBIDAS.....	96
3.9 VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA (FOCUS GROUP)	110
3.9.1 OBJETIVO DEL FOCUS GROUP	110
3.9.2 DESCRIPCIÓN DEL FOCUS GROUP	110
3.9.3 FORMATO DEL FOCUS GROUP	111
3.9.4 TABULACIÓN DE LOS DATOS OBTENIDOS DEL FOCUS GROUP... ..	112
3.9.5 CONCLUSIÓN DEL FOCUS GROUP	115
4. CONCLUSIONES	116
5. RECOMENDACIONES	117
6. BIBLIOGRAFÍA	119
7. NET GRAFÍA	119
ANEXOS	121
ANEXO 6	131
FONDOS.....	131

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: Composición química del maíz.....	5
TABLA 2: Población del Cantón Rumiñahui.....	24
TABLA 3: División política del Cantón Rumiñahui.....	24
TABLA 4: PEA Cantón Rumiñahui.....	31
TABLA 5.....	33
TABLA 6.....	34
TABLA 7.....	35
TABLA 8.....	36
TABLA 9.....	37
TABLA 10.....	38
TABLA 11.....	39
TABLA 12.....	40
TABLA 13.....	41
TABLA 14.....	42
TABLA 15:	109
TABLA 16: Tabulación datos Focus Group.....	110
TABLA 17: Tabulación datos Focus Group.....	110
TABLA 18: Tabulación datos Focus Group.....	110
TABLA 19: Tabulación datos Focus Group.....	111
TABLA 20: Tabulación datos Focus Group.....	111
TABLA 21: Tabulación datos Focus Group.....	111
TABLA 22: Tabulación datos Focus Group.....	111
TABLA 23: Tabulación datos Focus Group.....	112
TABLA 24: Tabulación datos Focus Group.....	112
TABLA 25: Tabulación datos Focus Group.....	112

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: Origen del maíz.....	2
GRÁFICO 2: Variedades de maíz en el Ecuador.....	6
GRÁFICO 3: Variedades de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	10
GRÁFICO 5: Variedades de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	11
GRÁFICO 5: Variedades de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	12
GRÁFICO 6: Variedades de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	13
GRÁFICO 7: Cultivo del maíz.....	13
GRÁFICO 8: Cultivo de maíz	14
GRÁFICO 9: Preparación del suelo.....	15
GRÁFICO 10: Siembra.....	17
GRÁFICO 11: Control de la maleza.....	18
GRÁFICO 12: Cosecha	18
GRÁFICO 13: Pos cosecha.....	19
GRÁFICO 14: Preparaciones con maíz.....	20
GRÁFICO 15: Preparaciones con maíz.....	21
GRÁFICO 16: Fiesta del maíz y el turismo.....	22
GRÁFICO 17: Fiesta del Yamor.....	23
GRÁFICO 18: Fiesta del Yamor.....	23
GRÁFICO 19: Pregunta 1.....	35
GRÁFICO 20: Pregunta 2.....	36
GRÁFICO 21: Pregunta 3.....	37
GRÁFICO 22: Pregunta 4.....	38
GRÁFICO 23: Pregunta 5.....	39
GRÁFICO 24: Pregunta 6.....	40
GRÁFICO 25: Pregunta 7.....	41

GRÁFICO 26: Pregunta 8.....	42
GRÁFICO 27: Pregunta 9.....	43
GRÁFICO 28: Pregunta 10.....	44
GRÁFICO 29: Cultivo de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	122
GRÁFICO 30: Cultivo de maíz en el Cantón Rumiñahui.....	122
GRÁFICO 31: Variedades de maíz.....	123
GRÁFICO 32: Variedades de maíz.....	123
GRÁFICO 33: Variedades de maíz.....	124
GRÁFICO 34 Variedades de maíz.....	124
GRÁFICO 35: Transformación del maíz.....	125
GRÁFICO 36: Transformación del maíz.....	125
GRÁFICO 37: Focus Group.....	126
GRÁFICO 38: Focus Group.....	126
GRÁFICO 39: Focus Group.....	127
GRÁFICO 40: Focus Group.....	127
GRÁFICO 41: Focus Group.....	128
GRÁFICO 42: Focus Group.....	128
GRÁFICO 43: Focus Group.....	129
GRÁFICO 44: Focus Group.....	129
GRÁFICO 45: Focus Group.....	130
GRÁFICO 46: Focus Group.....	130

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad el consumo del maíz se ha ido disminuyendo de la alimentación diaria de las personas y a dejado de ser un ingrediente principal de los platos de algunos restaurantes sin conocer el aporte nutritivo que contiene el mismo como el alto contenido de proteína que se obtiene si se lo consume conjuntamente con otros alimentos, muchas personas desconocen las diferentes formas de preparación que se le puede dar, con las cuales se puede crear nuevas recetas innovadoras, y porque en el país se puede encontrar diferentes variedades o tipos de maíz, los cuales se transformaría en nuevos platos con un proceso o técnica culinaria y se pueda incluir en el mercado para el turismo gastronómico y estos platos se han parte de la gastronomía ecuatoriana.

El poco consumo del maíz en el país ha generado que vaya bajando la producción del mismo en diferentes partes del país como en el cantón Rumiñahui de la Provincia de Pichincha y esos terrenos han sido utilizados en otras actividades o se encuentran abandonados sin ningún uso, y otro problema que afecta el cultivo es la falta de información del proceso del mismo, que se ve afectado por varios problemas como es el control de plagas por lo que muchas veces los sembríos se echan a perder y existen grandes pérdidas económicas. El clima también es otro factor que afecta la producción de maíz en diferentes zonas del país.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Proponer nuevas recetas gastronómicas mediante el estudio del maíz en el Cantón Rumiñahui.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar las características generales del maíz (variedades, valor nutricional, descripción botánica, siembra, cosecha) en el Cantón Rumiñahui que pertenece a la provincia de Pichincha
- Realizar una investigación de campo para diagnosticar el problema del consumo y el uso del maíz en el Cantón Rumiñahui.
- Realizar una propuesta gastronómica dando realce al uso de las variedades de maíz cultivadas en el Cantón Rumiñahui a través de la difusión de un recetario.

JUSTIFICACIÓN

El tema fue seleccionado por qué se quiere hacer una propuesta gastronómica mediante nuevas recetas para incrementar el consumo del maíz en la zona del cantón Rumiñahui y que estas mismas puedan ser incluidas en el menú de algunos restaurantes como también en la alimentación diaria de las personas, ya que existe un gran cultivo de diferentes tipos de maíz en esta zona con los que se quiere ofrecer diferentes alternativas gastronómicas, y también porque cuenta con un gran aporte nutricional.

Existen ventajas al momento de realizar esta investigación, porque se puede mejorar la alimentación de las personas y que varios establecimientos cuenten con nuevos platos con productos exclusivos de la zona e incrementar la producción del maíz con un adecuado proceso de cultivo lo cual puede aportar en el desarrollo económico y social de las personas del Cantón Rumiñahui, por que el turismo incrementaría.

DELIMITACIÓN DEL TEMA

Delimitación temporal

El desarrollo de la investigación del rescate del maíz en el Cantón Rumiñahui y su aplicación gastronómica tendrá una duración de 6 meses a partir de la asignación del director.

Delimitación espacial

La investigación del maíz, sus variedades y su aplicación en la gastronomía se investigara en el Cantón Rumiñahui de la provincia de Pichincha- Ecuador.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Método lógico.- Este método se utilizará para llegar a la investigación de cada uno de los objetivos específicos planteados.

Método histórico.- Este método se empleará para conocer los hechos y etapas que ha pasado el maíz durante los anteriores años y cumplir con los objetivos.

Método sintético.- Este método se aplicará para conocer las conclusiones y recomendaciones del tema planteado.

Método descriptivo.- Este método se aplicará para conocer todo lo referente al maíz como: el origen, el cultivo, las propiedades nutricionales y la aplicación gastronómica.

Método deductivo-inductivo.- Este método se empleará para la investigación de lo general a lo específico del maíz.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.

- **La observación:** se aplicará para los cultivos de maíz en el Cantón Rumiñahui.
- **La encuesta:** se realizará a las personas que consuman maíz y vivan en el Cantón Rumiñahui.
- **El focus group:** se aplicará a los estudiantes de los últimos niveles de gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial.

INSTRUMENTOS

- Este instrumento se aplicará un cuestionario para las personas que consuman maíz y vivan en el Cantón Rumiñahui.
- Este instrumento se aplicará una guía de preguntas para los estudiantes del último nivel de los UTE.

MARCO CONCEPTUAL

Cantón Rumiñahui

Rumiñahui es un cantón ecuatoriano, situado en la provincia de Pichincha. En este cantón se encuentra una gran parte de El Valle de Los Chillos, su capital es la ciudad de Sangolquí.

El Cantón Rumiñahui tiene una extensión de 137.2 km², lo que lo convierte en uno de los cantones más pequeños de la República del Ecuador cuenta con una parroquia urbana que es Sangolquí y dos rurales: Cotogchoa y Rumipamba. Está limitado en el norte por el Cantón Quito, el río San Pedro es el límite natural entre estos dos cantones los cuales se encuentran unidos por la Autopista General Rumiñahui que une la ciudad de Quito con las diferentes parroquias del Cantón Rumiñahui. Al sur el cantón limita con el Monte Pasochoa y el Cantón Mejía, al este limita con el Cantón Quito exactamente con las Parroquia de Alangasi y Pintag el límite natural es el Río Pita. Al Oeste limita con el Cantón Quito Exactamente con las parroquias de Amaguaña y Conocoto, el límite natural es el río San Pedro. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Creación del Cantón Rumiñahui

Sangolquí como originalmente fue su nombre fue elevado a la categoría de parroquia mediante la Ley de División Territorial EL 29 de mayo de 1861; el 31 de mayo de 1938 a Sangolquí se la eleva a la categoría de Cantón, separándola de Quito y se le cambia el nombre por el de Rumiñahui. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Clima del Cantón Rumiñahui.

El clima del Cantón Rumiñahui es muy agradable, oscila desde los 16 grados en promedio y a veces es caluroso en días soleados, llegando a marcar los 23 grados de temperatura, así como en las noches baja hasta los 8 grados, que es muy frío. El clima del Cantón Rumiñahui es uno de los principales recursos naturales de esta zona. Por otra parte la precipitación anual es de 1000mm³ la

mayor "concentración" de lluvia se produce entre los meses de abril y octubre. Esto hace que la zona sea muy fértil y el paisaje se conserve siempre verde. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Hidrografía del Cantón Rumiñahui

El Cantón se encuentra bañado por algunos ríos y quebradas.

Entre las importantes por su caudal y por recibir el aporte de afluentes pequeños tenemos: El Río San Pedro, Río pita, Río Santa Clara. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Flora y Fauna del Cantón Rumiñahui

La flora del Cantón Rumiñahui, está constituida por especies características del callejón interandino, como son los cultivos, así tenemos; de maíz, arveja, hortalizas, árboles frutales: tomate, aguacate, y de una gran variedad de cítricos, etc. En terrenos más altos se cultiva trigo, cebada, choclos, papas, habas, mellocos, ocas, etc. La fauna en el Cantón Rumiñahui esta presentada por especies como; el ganado vacuno, bovino, porcino, caballar, mular, caprino y asnal. Además de una infinidad de aves voladoras como: la tórtola, mirlo, gallinazo negro, etc. El este del Cantón está cubierto por bosques siempre verdes, estos bosques suben, variando sus características de acuerdo a la altura, donde asoma vegetación totalmente diferente, conocida con el nombre de páramo y caracterizada principalmente por la presencia de gramíneas, está a su vez se pierde paulatinamente con la altura para dar paso primero a una vegetación alpina y luego a la nieve perpetua en adelante. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Producción agrícola del Cantón Rumiñahui

En el Cantón Rumiñahui el suelo es fértil y de una gran variedad, posibilitando la siembra de varios productos como: arveja, frejol, cebada, habas, maíz, papas, trigo, algunos frutos como guabo, tomate y limón, entre otros. Esto nos permite el cultivo de todos los productos del callejón Interandino. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Monumentos del Cantón Rumiñahui

Monumento al maíz

Fue construido por el afamado pintor y escultor ecuatoriano Gonzalo Endara Crow, como gesto de inmenso aprecio por este terruño. Realiza la entrega de este monumento en el año de 1989, el pueblo de Sangolquí recibió la gran ofrenda de hierro, hormigón y cerámica, de 10m. de alto y 4m. de diámetro, con aprecio y lo ha hecho parte de su identidad. Endara Crown supo plasmar en este monumento el dorado manjar de los dioses utilizando su característico y optimista estilo naif, recordando en esta obra la fertilidad del Valle de los Chillos. Obra artística realizada por el maestro en respuesta a su permanente búsqueda de vitalidad existente en las cosas sencillas. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

Monumento al Colibrí

Otra creación escultórica del artista Endara Crow reúne en un espacioso redondel inmensos huevos destinados a convertirse en la morada eterna de un colibrí que despliega sus alas, no para volar sino para protegerlos. Frágil y delicado, el pequeño colibrí refleja en su plumaje toda la riqueza de las

regiones andinas. Viste su cuerpo con tonos multicolores: el verde que refleja la constante renovación de la madre naturaleza; el color negro que retrata a la tierra; la solemnidad del sol que se refleja en el amarillo, el anaranjado y el oro; el gran símbolo de lucha, esfuerzo, guerra y sangre; y con el azul oscuro, energía y salud. (Gobierno Municipal Rumiñahui 2013).

EL MAÍZ

El maíz (*Zea mays*) es un cereal nativo de América, la palabra maíz proviene de la palabra mahiz, de la lengua de los indios taínos, pueblo extinguido que habitó en la región de las Antillas. El maíz es una de las plantas gramíneas de mayor tamaño. Las plantas adultas son muchas veces más altas que los humanos. El maíz es un alimento que ya existía en el continente americano ocho mil años antes de Cristo. (Hipp, 2004, p.5).

Esta planta es utilizada para producir: forraje, aceite y para realizar grandes cantidades de alimentos, productos farmacéuticos y productos de uso industrial. Los granos del maíz están constituido en tres partes: la cascarilla, el endospermo y el germen. La cascarilla o pericarpio es la piel externa o cubierta del grano, que sirve como elemento protector. El endospermo, es la reserva energética del grano y ocupa el 80% del peso del grano. Contiene aproximadamente el 90% de almidón y el 9% de proteína. El germen contiene una pequeña planta en miniatura, además de grandes cantidades de energía en forma de aceite, que tiene la función de nutrir a la planta cuando comienza el periodo de crecimiento, así como otras sustancias necesarias durante el proceso de germinación y desarrollo de la planta (Revelo, 2006, p.15).

Tipos de maíz

Maíz duro

Los cultivares locales originales de maíz fueron en general tipos de maíz duro. Los granos de este tipo de maíz son redondos, duros y suaves al tacto. El endospermo está constituido sobre todo de almidón duro córneo con solo una pequeña parte de almidón blando en el centro del grano. El maíz duro germina mejor que otros tipos de maíz, particularmente en suelos húmedos y fríos. Es por lo general de madurez temprana y se seca más rápidamente una vez que alcanzó la madurez fisiológica. Está menos sujeto a daño de insectos y mohos en el campo y en el almacenamiento. Sin embargo, los maíces duros rinden por lo general menos que los maíces dentados. (Rupusudan, 2001, p.39).

Los maíces duros son preferidos para alimento humano y para hacer fécula de maíz ("maicena"). Una parte importante del área sembrada con maíces duros es cosechada para ser consumida como mazorcas verdes o como alimento animal, si bien datos concretos al respecto no están aún disponibles. (Rupusudan, 2001, p.39).

Maíz dentado

En términos generales, el maíz dentado es el tipo de maíz cultivado más comúnmente para grano y ensilaje. El endospermo del maíz dentado tiene más almidón blando que los tipos duros y el almidón duro está limitado solo a los lados del grano. Cuando el grano se comienza a secar, el almidón blando en la parte superior del grano se contrae y produce una pequeña depresión. Esto da la apariencia de un diente y de aquí su nombre. Los maíces de granos dentados tienen una mayor profundidad de inserción en el olote y tienden a tener a ser más difíciles de trillar que los maíces duros. El maíz dentado es

generalmente de mayor rendimiento que otros tipos de maíces, pero tiende a ser más susceptible a hongos e insectos en el campo y en el almacenamiento y demora mas en secar que los maíces de granos de endospermo duro. (Rupusudan, 2001).

Maíz harinoso

El endospermo de los maíces harinosos está compuesto casi exclusivamente de un almidón muy blando, que se raya fácilmente con la uña aún cuando el grano no esté maduro y pronto para cosechar. Es el maíz predominante en las zonas altas de la región andina y de México. Los tipos de maíces harinosos muestran gran variabilidad en color de grano y textura. Estos maíces son casi únicamente usados como alimento humano y algunas razas se utilizan para la preparación de platos especiales y bebidas. (Rupusudan, 2001, p.39).

La variedad Cuzco Gigante, es un maíz harinoso del Perú que tiene granos grandes con solo ocho filas en la mazorca. En los últimos tiempos se ha difundido el consumo del maíz harinoso tostado. Las razas de estos maíces presentan una gran variedad de colores y de algunos de ellos se extraen colorantes. A causa de la naturaleza blanda del almidón del endospermo estos maíces son altamente susceptibles a la pudrición y a los gusanos de las mazorcas y a otros insectos que los atacan tanto en el campo como en el almacenamiento. Por otra parte, también es difícil mantener la buena germinabilidad de las semillas. El potencial de rendimiento es menor que el de los maíces duros y dentados. (Rupusudan, 2001, p.39).

Maíces dulces

Estos tipos de maíces se cultivan principalmente para consumir las mazorcas aún verdes, ya sea hervidas o asadas. En el momento de la cosecha el grano

tiene cerca de 70% de humedad y no ha comenzado aún el proceso de endurecimiento. Los granos tienen un alto contenido de azúcar y son de gusto dulce. La conversión del azúcar a almidón es bloqueada por genes recesivos, por ejemplo, azucarado (su), arrugado (sh2) y quebradizo (bt1). Los granos en su madurez son arrugados debido al colapso del endospermo que contiene muy poco almidón. En este caso es difícil producir semillas con buena germinabilidad y esta tiende siempre a ser baja. (Rupusudan, 2001, p.39).

Propiedades del maíz

- Su alto contenido en hidratos de carbono de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para los niños y los deportistas.
- Aconsejable en personas con deficiencia de magnesio.
- Su harina es idónea cuando existen problemas de alergia o intolerancia al gluten.
- Las sedas o estigmas de maíz son utilizadas como infusiones diuréticas, excelentes en la hipertensión, en la retención de líquidos o cuando se quiere aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.
- Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- El maíz nos ofrece el antioxidante betacaroteno, muy recomendado en la prevención del cáncer.
- También nos ofrece vitaminas del grupo B, específicamente B1, B3 y B9, las cuales actúan ante el sistema nervioso.
- Ayuda a controlar la cantidad de azúcar en sangre.

Usos Principales del Maíz

El maíz fue considerado básicamente un grano forrajero. Sin embargo sus propiedades también concitan un creciente interés por parte de la industria, que encuentra en este grano una materia prima apta para la producción de una amplísima gama de productos y derivados con aplicaciones en la industria alimentaria, textil, de biocombustibles (etanol), papelera, del plástico, etc.

Ciclo vegetativo del maíz

Nascencia: Comprende el período que transcurre desde la siembra hasta la aparición del coleóptilo, cuya duración aproximada es de 6 a 8 días. (Revelo, 2006, p.19).

Crecimiento: Una vez nacido el maíz, aparece una nueva hoja cada tres días si las condiciones son normales. A los 15-20 días siguientes a la nascencia, la planta debe tener ya cinco o seis hojas, y en las primeras 4-5 semanas la planta deberá tener formadas todas sus hojas. (Revelo, 2006, p.19).

Floración: A los 25-30 días de efectuada la siembra se inicia la panoja en el interior del tallo y en la base de éste. Transcurridas 4 a 6 semanas desde este momento se inicia la liberación del polen y el alargamiento de los estilos. (Revelo, 2006, p.19).

Se considera como floración el momento en que la panoja se encuentra emitiendo polen y se produce el alargamiento de los estilos. La emisión de polen dura de 5 a 8 días, pudiendo surgir problemas si las temperaturas son altas o se provoca en la planta una sequía por falta de riego o lluvias. (Revelo, 2006, p.19).

Fructificación: con la fecundación de los óvulos por el polen se inicia la fructificación. Una vez realizada la fecundación, los estilos de la mazorca,

vulgarmente llamados sedas, cambian de color, tomando un color castaño. (Revelo, 2006, p.19).

Transcurrida la tercera semana después de la polinización, la mazorca toma el tamaño definitivo, se forman los granos y aparece en ellos el embrión. Los granos se llenan de una sustancia leñosa, rica en azúcares, los cuales se transforman al final de la quinta semana en almidón. (Revelo, 2006, p.19).

Maduración y secado: Hacia el final de la octava semana después de la polinización, el grano alcanza su máximo de materia seca, pudiendo entonces considerarse que ha llegado a su madurez fisiológica. Entonces suele tener alrededor del 35% de humedad. (Revelo, 2006, p.19).

A medida que va perdiendo la humedad se va aproximando el grano a su madurez comercial, influyendo en ello más las condiciones ambientales de temperatura, humedad ambiente, etc., que las características varietales. (Revelo, 2006, p.19).

Cultivo del maíz

El maíz cultivado es una planta completamente domesticada y el hombre y el maíz han vivido y han evolucionado juntos desde tiempos remotos. Se clasifica en dos tipos distintos dependiendo de la latitud y del ambiente en el que se cultiva. Es cultivado en los ambientes más cálidos, entre la línea ecuatorial y los 30° de latitud sur y los 30° de latitud norte es conocido como maíz tropical, mientras que aquel que se cultiva en climas más fríos, más allá de los 34° de latitud sur y norte es llamado maíz de zona templada. (Bonilla, 2008, p.5).

El maíz es un cultivo tradicional con grandes raíces culturales, ha jugado un papel fundamental para la iniciación de nuevas fincas, las cuales posteriormente se han sustituido por rubros de mayor rentabilidad.

Clima y suelo para cultivar maíz

El maíz exige un clima relativamente cálido y agua en cantidades adecuadas.

Para la germinación, la temperatura media diurna mínima debe estar a no menos de 10°C, siendo la optima entre los 18 y 20°C. (Bonilla, 2008, p.10).

Para su crecimiento el maíz requiere pleno sol. En cuanto a la floración, el maíz es una planta que florece rápido en días cortos. Su floración se retarda durante los días largos del año; sin embargo, los mayores rendimientos se obtienen con 11 a 14 horas de luz por día. (Bonilla, 2008, p.10)

Condiciones para el cultivo de maíz

El maíz se siembra en una gran variedad de regiones agroecológicas que van de altitudes de 0 metros hasta cerca de los 4000 metros, se cultiva desde el Ecuador hasta altas altitudes en los dos hemisferios. El maíz es un cultivo exigente en agua donde las necesidades hídricas van variando a lo largo del cultivo; cuando la semilla germina se requiere menos cantidad de agua manteniendo una humedad constante. En esta fase de crecimiento vegetativo es cuando se requiere una mayor cantidad de agua, siendo la fase de floración el periodo más crítico porque de ella depende el desarrollo, la polinización y el llenado de los granos influyendo así en el rendimiento de granos de la planta. Se adapta muy bien a cualquier tipo de suelo. (Reyes, 1990, p.22).

Siembra del maíz

La temporada de siembra es vital para la producción de maíz, si se hace fuera de tiempo, se obtendrá como consecuencia bajos rendimientos; por lo tanto la siembra se debe empezar al mismo tiempo que empieza la temporada de lluvia.

El maíz es un alimento que ya existía en el continente americano ocho mil años antes de Cristo. (Bonilla, 2008, p.13).

Era un alimento básico en la dieta de los mayas y las civilizaciones Olmecas de Méjico y América Central pero también lo usaban para realizar rituales y ceremonias religiosas.

Los españoles trajeron el maíz a Europa y hoy día su cultivo está extendido por todo el mundo pues es una planta que se adapta y crece en climas muy diversos.

Son muchas las formas en las que se puede incorporar el maíz a la dieta de los ecuatorianos y disfrutar de todas sus propiedades y múltiples beneficios para disfrutar de una mejor salud. Además de para el consumo humano el maíz también ha sido usado para alimentar al ganado. (Bonilla, 2008, p.13).

Plagas en el cultivo de maíz

El cultivo del maíz es atacado por varias especies de insectos pero los más importantes pueden ser los gusanos cortadores (barrenador y gusanos del choclo) que se transforman en plagas en zona centro sur.

Otros como gusanos cortadores, larvas de Lepidópteros generalmente especies pertenecientes a los géneros :Agrotis y Feltia cortan la planta a nivel del cuello por otro lado suelen atacar tras rotaciones con

leguminosas(empastadas) en suelos pesados o en circunstancias de alta densidad de malezas en el cultivo algunas de las especies más importantes son:

Gusano del choclo *Heliothis* sp (3cm)

Trips *Thrips* spp (1-2mm)

Gusano cortador *Agrotis* spp y *Feltia* spp (4cm)

Gusano barrenador *Elasmopalpus lignosellus* (2cm)

Mosca del choclo *Euxesta* spp (6mm)

Pulgón Macro *Siphum uphorbiae* , *Metopolophium dirhodum* (2mm)

**Elasmopalpus lignosellus*: Necesita mayor temperatura en primavera (siembras) no hay problema en siembra tardía es mayor problema desde que emergen a 20 cm de altura bajo estas circunstancias se produce el ataque y daño, las larvas perforan cuello y destruyen centros de crecimiento este insecto permanece con larvas vivas enterradas casi a ras de suelo.

(Bonilla,2008,p.15)

CAPÍTULO I

1. EL MAÍZ

El maíz o *Zea mays* es un cereal del grupo de las gramíneas, se caracteriza por tener tallos en forma de cañas los cuales son macizos en su interior a diferencia de los otros miembros de su familia que son huecos, la planta alcanza medio metro a seis metro de altura. Se destaca fundamentalmente por su inflorescencia femenina llamada mazorca donde se encuentran las semillas agrupadas a lo largo de un eje en cada mazorca se ven las filas de granos cuyo número pueden variar de ocho a treinta.

1.1 ORIGEN DEL MAÍZ

El maíz o *Zea mays* es uno de los granos más antiguos, este pertenece a la familia de las gramíneas. El maíz es una planta completamente domestica, el maíz y el hombre han vivido y han revolucionado desde tiempos remotos. El maíz no crece en forma salvaje y no puede sobrevivir a la naturaleza, siendo completamente dependiente de los cuidados del hombre. (Wilkes, 1985; Galinat, 1988; Dowsell, Paliwal y Cantrell, 1996).

El maíz es una de las principales plantas que fue cultivada por los agricultores hace entre 7000 y 10000 años, su cultivo tuvo origen en América Central, especialmente en México, luego se difundió hacia el norte hasta Canadá y al sur hasta Argentina. La evidencia más antigua de que el maíz era un alimento humano proviene de una investigación arqueológica en México. El maíz también se habría originado en los altos Andes de Bolivia, Ecuador y Perú. Antes del descubrimiento de América, el maíz era la base de la alimentación de muchas comunidades indígenas en aquel continente, los incas del Perú

producían 24 razas de maíz adaptadas a distintos usos alimentarios. Los aztecas los cultivaban con el mismo fin y lo consumían con el frijol para reforzar su dieta. Puede decirse que el maíz ha sido y es el componente principal de la cocina latinoamericana. (FAO, 1954).

GRAFICO 1



FUENTE Y ELABORADO POR: BLOG SPOT HUGO MALDONADO

1.2 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

1.2.1 Raíz

Las raíces son fasciculadas y su misión es la de aportar un perfecto anclaje a la planta. En algunos casos sobresalen unos nudos de las raíces a nivel del suelo y suele ocurrir en aquellas raíces secundarias o adventicias. (Freddy, 2008).

1.2.2 Tallo

El tallo es simple erecto, de elevada longitud pudiendo alcanzar los cuatro metros de altura, es robusto y sin ramificaciones. Por su aspecto recuerda al de una caña, no presenta entrenudos y si una medula esponjosa si se realiza un corte transversal. (Freddy, 2008).

1.2.3 Hojas

Las hojas son grandes, de gran tamaño, lancéolas, alternas, paralelinervias. Se encuentran abrazadas al tallo y por el haz presentan vellosidades. Los extremos de las hojas son muy afilados y cortantes. (Freddy, 2008.)

1.2.4 Flores (Inflorescencia)

El maíz es de la inflorescencia monoica con inflorescencia masculina y femenina separada dentro de la misma planta. En cuanto a la inflorescencia masculina presenta una panícula (vulgarmente llamada espigón o penacho) de coloración amarilla que posee una cantidad muy elevada de polen en el orden de 20 a 25 millones de granos de polen. En cada florecilla que compone la panícula se presenta tres estambres donde se desarrolla el polen. En cambio la inflorescencia femenina marca un menor contenido en granos de polen, alrededor de los 800 a 100 granos y se forma en unas estructuras vegetativas denominadas espádices que se disponen de forma lateral. (Freddy, 2008.)

1.2.5 Fruto y semilla

El fruto y la semilla forman un mismo cuerpo que tiene la forma de un cariósipide brillante, de color amarillo, rojo, morado, blanco y que se denomina

vulgarmente como granos dentro del fruto que es el ovario maduro, la semilla está compuesta de la cubierta o pericarpio, el endospermo amiláceo y el embrión o germen, pesa aproximadamente 0.3 gr. (Freddy, 2008.)

1.2 VALOR NUTRICIONAL

La importancia de los cereales en la nutrición de las personas en todo el mundo es ampliamente reconocida. Debido a su ingesta relativamente elevada en países en desarrollo, no se les puede considerar solo una fuente de energía, sino que además suministran cantidades notables de proteínas.

El maíz es un alimento muy importante ya que aporta cantidades significativas de nutrientes como son calorías y proteínas, su composición química es un aspecto muy importante en su valor nutritivo como se ve en el siguiente cuadro:

COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MAÍZ.

TABLA 1

Componente químico	Pericarpio (%)	Endospermo (%)	Germen (%)
Proteínas	3.7	8.0	18.4
Extracto etéreo	1.0	0.8	33.2
Fibra cruda	86.7	2.7	8.8
Cenizas	0.8	0.3	10.5
Almidón	7.3	87.6	8.3
Azúcar	0.34	0.62	10.8

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA.

FUENTE: FAO 1993

1.3.1 Proteínas

El grano está compuesto de proteínas, en las variedades más comunes contienen del 8 al 11 por ciento del peso del grano. La calidad nutritiva del maíz

como alimento viene determinada por la composición de aminoácidos en sus proteínas. (FAO, 2013)

1.3.2 Almidón

El grano de maíz está compuesto principalmente de almidón, contiene del 72 al 73 por ciento del peso del grano. Otros hidratos de carbono son azúcares sencillos en forma de glucosa, sacarosa y fructosa. (FAO, 1993)

1.3.3 Aceite y ácidos grasos

El aceite del grano está fundamentalmente en el germen, contiene del 3 al 18 por ciento. El aceite de maíz tiene un bajo nivel de ácidos grasos saturados: ácido palmítico y esteárico y contiene niveles relativamente elevados de ácidos grasos poli insaturados, fundamentalmente ácido linoleico. (FAO, 2013)

1.3.4 Fibra dietética

La fibra dietética es un hidrato de carbono que se halla en cantidades mayores dentro del grano de maíz, que se encuentran en el pericarpio y la piloriza, aunque también en las paredes celulares del endospermo y, en menor medida, en las del germen. (FAO, 2013).

1.3.5 Vitaminas liposolubles

El maíz contiene dos vitaminas solubles en grasa, la provitamina A, y la vitamina E. (FAO, 2013).

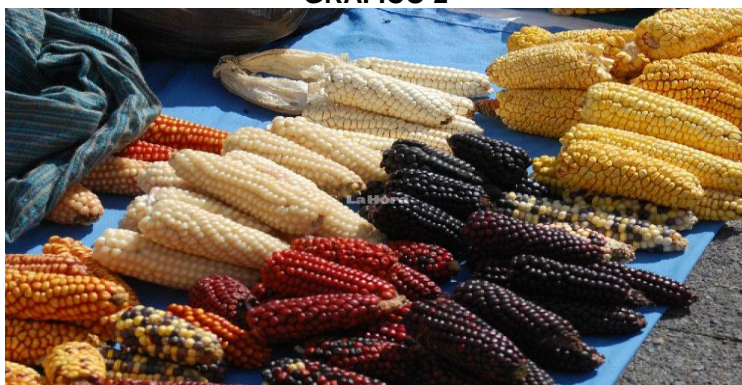
1.3.6 Vitaminas hidrosolubles

Las vitaminas solubles en agua, tiamina y riboflavina, que se encuentran sobre todo en la capa de la aleurona del grano del maíz. (FAO, 2013).

1.4 VARIEDADES DE MAÍZ EN EL ECUADOR

El maíz tiene una gran variabilidad en el color del grano, la textura, la composición y la apariencia. Puede ser clasificado en distintos tipos según: a la constitución del endospermo y del grano; el color del grano; el ambiente en que es cultivado; la madurez y el uso.

GRÁFICO 2



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

El maíz en el Ecuador es clasificado tomando en cuenta las características estructurales del grano y, por ello, el tipo de uso al que es destinado.

1.4.1 Maíz Reventón o Canguil

Conocido internacionalmente como maíz reventón, tiene su endospermo duro que ocupa la mayor parte de su grano y una pequeña cantidad de almidón blando en la parte basal del mismo. Los granos son pequeños con pericarpio grueso y varían en su forma de redondos a oblongos. Cuando el grano se calienta, revienta y sale el endospermo. Sus granos son pequeños, formados

por una capa exterior dura y un corazón suave. Su cultivo está extendido en los valles costeros y en el sur del país. (Carrera, 2009; FAO, 1993).

1.4.2 Maíz harinoso o suave

El endospermo de este maíz está compuesto totalmente de almidón por lo cual es muy blando, de grano grande y es el que más predomina en la alimentación humana. El consumo de este maíz se lo puede hacer tierno (choclo), semi tierno (cao), en mote, seco y en harina.

Demorar en madurar por que se denomina un maíz tardío, es más exigente que los demás maíces por ejemplo: necesita suelo suave y más fértil y cantidades de humedad en los momentos críticos. Su cultivo se da principalmente en la Sierra ecuatoriana.

En este tipo de maíz se encuentran algunas variedades ya que por tener la misma característica se encuentran dentro de este grupo y son:

Blanco harinoso: es un maíz suave y harinoso, su grano es grande y blanco. Se cultiva en varias provincias de la sierra, especialmente Pichincha, Azuay y Cañar. (INIAP, 2013)

Blanco blandito: es un maíz suave, harinoso y tardío; grano blanco harinoso. Se cultiva en la provincia de Chimborazo. (INIAP, 2013)

Mishqui Sara: es un maíz suave, harinoso y precoz; grano blanco harinoso. Se cultiva en varias provincias de la sierra, especialmente en Loja. (INIAP, 2013)

Guagal: es un maíz suave, harinoso y tardío; grano blanco harinoso. Se cultiva en la provincia de Bolívar. (INIAP, 2013)

Chaucho: es un maíz suave, harinoso y precoz; grano amarillo harinoso. Se cultiva en la provincia de Imbabura. (INIAP, 2013)

Mishca: es una maíz suave, harinoso y semi tardío; grano amarillo harinoso. Se cultiva en la provincia de Pichincha, Cotopaxi y Tungurahua. (INIAP, 2013)

Zhima: es un maíz harinoso y semi cristalino; grano blanco, grande y amorochado. Se cultiva en la provincia de Cañar y Azuay. (INIAP, 2013)

Chillo: es un maíz suave y harinoso; grano amarillo, grande y largo. Se cultiva en la provincia de Pichincha. (INIAP, 2013)

Negros: algunas variedades que van desde el morado oscuro y brillante hasta el negro mate. . (Carrera, 2009; FAO, 1993).

1.4.3 Maíz duro

Los granos de este tipo de maíz son redondos, duros y suaves al tacto. El endospermo está constituido sobre todo el almidón duro corneo con una sola pequeña parte de almidón blando en el centro del grano. Algunos son ligeramente blandos y se pueden tostar, otros son tan duros como el morocho pero a diferencia estos no tienen una capa cristalizada en su exterior y suelen ser de color amarillo. Su cultivo puede ser en tierra no fértil y con poca humedad. Su cultivo se da en valles tropicales y subtropicales de la Sierra y Amazonia ecuatoriana. . (Carrera, 2009; FAO, 1993).

1.4.4 Maíz dulce o chulpi

Un maíz de mazorca y granos pequeños, los cuales tienden a ser delgados y alargado, tienen un alto contenido de azúcar. Los granos cuando maduran se

vuelven arrugados debido al colapso del endospermo que contiene muy poco almidón. Este tipo de maíz se cultivan para ser consumidos las mazorcas cuando todavía están verdes o tiernos, el sabor es más dulce que el del maíz suave con una textura pastosa y pegajosa , pero en nuestro país se consume seco y tostado donde el grano es más blando y sabroso. Se cultiva en la sierra ecuatoriana. . (Carrera, 2009; FAO, 1993).

1.4.5 Maíz dentado o Morocho

Se trata de un maíz duro, los granos presentan un color perlado o vidriado, debido a la cristalización de la capa externa. El endospermo del maíz dentado tiene más almidón blando que los tipos duros. Sus colores van del amarillo al blanco perlado. Las variedades amarillas son las más duras y las blancas más apreciadas por el consumo humano. Su cultivo se puede dar tanto en clima frío como en el caliente y tiene un crecimiento muy rápido. El consumo puede ser en choclo, cauca (grano cocido y deshidratado en el sol) y seco molido. Se cultiva en la sierra y en la costa ecuatoriana. . (Carrera, 2009; FAO, 1993).

1.4.6 Morochillo

El morochillo tiene granos más pequeños y duros que el morocho con tuza más delgada, este se utiliza exclusivamente para la alimentación de aves de corral. Se cultiva en la sierra y en la costa ecuatoriana. (Carrera, 2009).

1.5 VARIEDADES DE MAÍZ CULTIVADAS EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI

El cantón Rumiñahui tiene una gran producción de maíz a diferencia de otros productos, este ha sido uno de los alimentos más antiguos del Cantón ya que cuenta con suelos fértiles, un clima adecuado y existen riegos de agua

naturales para uso del cultivo. Las zonas donde más se cultiva el maíz es en las parroquias rurales como: Cotogchoa, Rumipamba y san Pedro de Taboada.

Dentro del cantón Rumiñahui se cultivan cuatro variedades de maíz:

Maíz Chillo: esta variedad es una de las más cultivadas en esta zona porque tiene gran demanda y un alto precio dentro del mercado, se encuentra dentro del grupo de los maíces harinosos, sus características son un tipo de grano grande, plano y amarillo. La época de siembra es desde el 8 septiembre hasta 15 de noviembre. Los principales usos que se le da es en la alimentación humana, por sus características se utiliza en harinas y féculas. (INIAP, 2013)

Preparaciones más comunes: sopas, coladas, dulces, bebidas frescas, chicha, panes, pasteles, tortillas, envueltos.

GRÁFICO 3



FUENTE Y ELABORADO POR: INIAP 2013

Maíz Mishca: esta variedad también es cultivada en la zona pero en menor cantidad que la anterior, se encuentra dentro de los maíces harinosos suaves, las características de sus granos son redondos y amarillos. La época de siembra óptima es desde mediados de septiembre hasta mediados de noviembre. Los principales usos es la alimentación humana, se lo utiliza tierno es decir en choclo y en humitas, y en seco como: tostado y harinas. (INIAP, 2013).

Preparaciones más comunes: humitas, tamales, chigüiles, choclo cocido, mote choclo, torrijas, sopas, coladas, tostado.

GRÁFICO 4



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Maíz morocho blanco: esta variedad es cultivada solo por una mínima parte de la población, es un maíz duro con granos perlados. La época de siembra óptima es desde septiembre hasta noviembre. Los principales usos son en la alimentación humana, se utiliza solo en sopas y coladas por que necesita de

una cocción larga para poder consumirlo y debe ser previamente remojado en agua para poder cocinarlo. (INIAP, 2013)

Preparaciones más comunes: sopas, coladas, dulces, empanadas, chichas.

GRÁFICO 5



FUENTE Y ELABORADO POR: INIAP 2013

Maíz blanco harinoso: esta variedad también es cultivada en la zona, es un maíz suave y harinoso, la característica de sus granos son grandes, harinosos y blancos. La época de siembra óptima es desde septiembre hasta mediados de noviembre. Los principales usos son de consumo humano, es utilizado en su mayoría en choclo cocido, tostado y en mote, la caña es utilizada para la alimentación de animales. (INIAP, 2013)

Preparaciones más comunes: choclo cocido, mote cocido, empanadas, sopas, coladas. Locros.

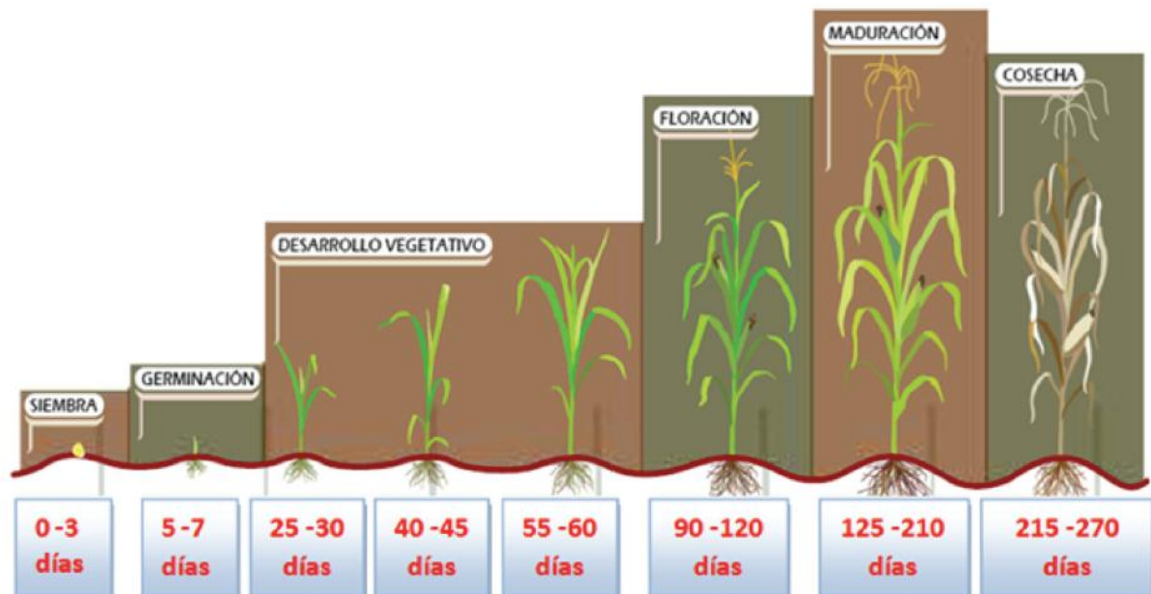
GRÁFICO 6



FUENTE Y ELABORADO POR: INIAP 2013

1.6 CULTIVO DEL MAÍZ

GRÁFICO 7



FUENTE Y ELABORADO POR: INIAP 2013

El cultivo del maíz debe pasar por varios procesos que se deben seguir estrictamente para obtener un buen producto al final del proceso.

GRÁFICO 8



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.6.1 Preparación del suelo

La preparación del suelo se realiza un mes antes de la siembra para facilitar la descomposición de los residuos del anterior cultivo, el mismo que se consigue con un pase de arado, uno de rastra y surcada. En zonas donde se siembra con labranza cero, debe rozarse el terreno para luego de las primeras lluvias aplicar herbicida y proceder a la siembra. (INIAP, 2011).

GRÁFICO 9



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Arada: consiste en voltear el suelo a una profundidad de 30 cm, con esta labor se consigue oxigenar, eliminar malezas y algunas plagas que se encuentran en el suelo, esta se puede hacer utilizando maquinaria (tractor) o manualmente (azadón). (INIAP, 2011).

Rastra: se realiza una o dos rastreadas con la finalidad que el suelo quede suave, se incorporen el resto de los vegetales y se nivele la superficie donde se va a sembrar. (INIAP, 2011).

Surcada: consiste en abrir los surcos, wuachos o lomos a una distancia de 80 cm entre surcos, donde serán colocadas las semillas que se van a sembrar. (INIAP, 2011).

1.6.2 Abonamiento y fertilización

El abonamiento se debe realizar una sola vez en el ciclo del cultivo, se puede utilizar abono orgánico (humus de lombriz) o estiércol de animales (pollo, gallina, vaca), pero que sean de buena calidad, deben contener el 1% de

nitrógeno. Se debe aplicar de 100 a 200 quintales por hectárea de terreno, dependiendo la cantidad de nutrientes del suelo. (INIAP, 2011).

Para la fertilización se debe primero realizar un estudio del suelo previo a la siembra, para saber la cantidad de nutrientes que requiere el cultivo, luego si se procede aplicar el fertilizante el más recomendado es un biofertilizante que contiene microorganismo del suelo, los cuales ayudan a promover el crecimiento de los cultivos y estimular a las raíces para que tengan una mejor absorción del nutrientes del suelo. (INIAP, 2011).

1.6.3 Épocas de siembra

La siembra del maíz en todas las zonas se inicia con la época de lluvia, pero cada tipo de maíz tiene su época de siembra: el maíz de la sierra que es una zona sobre los 2200 msnm, la siembra se inicia en el periodo de lluvia que va desde el mes de septiembre hasta diciembre; el maíz de la zona del litoral que es una zona de 500 a 1800 msnm, la siembra inicia desde enero hasta marzo que inicia el periodo de lluvia: y el maíz de zona seca se puede sembrar todo el año, por que cuentan con un sistema de riego y en esta zona se tiene una producción de semillas de calidad porque existe baja pudrición del grano. (INIAP, 2011).

1.6.4 Densidad de siembra y cantidad de semilla

La distancia de siembra en un cultivo solo es de 80 cm entre surcos o wuachos y de 50 cm entre plantas o golpes y se debe utilizar 2 semillas de maíz por golpe y la distancia de siembra en un cultivo asociado, es decir que se siembra maíz asociado con frejol; es de 80 cm entre surcos o wuachos, 80 cm entre

plantas o golpes y se debe utilizar 2 semillas de maíz por golpe y 2 semillas de frejol por golpe. (INIAP, 2011).

GRÁFICO 10



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.6.5 Control de maleza

El cultivo de maíz tiene una alta presencia de maleza, para la cual, se puede usar productos químicos como herbicidas o se puede hacer manualmente el deshierbe se debe realizar dos veces, el primero se lo hace a partir de los 30 días de haber sembrado, este sirve para retirar la maleza y plantas trepadoras que crecen junto a la planta del maíz; el segundo se lo hace a partir de los 40 días de sembrado, este consiste en poner tierra al pie de la planta, para obtener firmeza de la misma y crezcan nuevas raíces para asegurar la nutrición de la planta.

GRÁFICO 11



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.6.7 Cosecha

La cosecha se la puede hacer de dos formas en choclo que es cuando el grano está bien formado y lechoso, se recoge las mazorcas que estén ese estado y se las guarda en sacos para ser comercializados y también se cosecha en grano seco esta se debe realizar cuando el grano este en madurez fisiológica, se puede observar que el grano tiene una capa negra en la base.

GRÁFICO 12



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.6.8 Pos cosecha

El maíz luego de ser cosechado debe pasar por varios procesos para su almacenamiento, primero se debe dejar secar las mazorcas al sol sobre lonas, hasta obtener un secado uniforme y contenga el 12% de humedad; luego se debe clasificar las mazorcas las que se encuentren sanas, las enfermas, las que son para comercialización, las que servirán de semilla y las de autoconsumo, para proceder a ser desgranadas, luego limpiadas y almacenadas en un lugar fresco y seco con una temperatura de 10° a 12° C en silos cerrados.

GRÁFICO 13



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.7 PREPARACIONES CON MAÍZ

GRÁFICO 14



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

En el Ecuador existe una gran variedad de tipos de maíz con los cuales se puede realizar diferentes preparaciones, muchos de ellos son parte de la gastronomía ecuatoriana, es decir, platos típicos o ancestrales de nuestra región, existen diferentes formas de consumir el maíz, por ejemplo: tierno (en choclo), maduro, mixtalización, harina, sopas, bebidas, en otras.

A continuación se nombrará los platos más conocidos preparados a base de maíz:

Envueltos: ayacas, chachis, chigüiles, humitas, quimbolitos, tamales.

Sopas: caldo de patas, chuchuca, colada de choclo, fanesca, locro de mote, sopa de machica.

Bebidas: champús, chicha, colada morada, morocho, rosero quiteño. (Cantero, 2009).

GRAFICO 15



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

1.8 RITUALES Y FIESTAS DEL MAÍZ

Fiesta del maíz y el turismo

El cantón Rumiñahui celebra estas fiestas desde 1960 donde se honra al afamado “maíz de chillo” y en agradecimiento por las cosechas como lo hacían los antiguos indígenas de esta zona, estas fiestas el maíz tiene una presencia central en todas las actividades que se realizan. Se expone el maíz debido a que este es un componente esencial de la gastronomía del cantón y es uno de los atractivos turísticos para los visitantes. Las fiestas van desde el 8 de agosto hasta el 7 de septiembre de cada año, se empieza con la presentación del grano y también se realizan desfiles, comparsas, corrida de toros, exposición de artesanías y festival gastronómico. (Diario la Hora, 2015).

GRAFICO 16



FUENTE Y ELABORADO POR: DIARIO LA HORA

Fiesta del Yamor

La ciudad de Otavalo en la provincia de Imbabura celebra esta fiesta en agradecimiento a la cosecha de maíz que comenzó hace cincuenta años cuando los pueblos interculturales de Otavalo combinaron la celebración del Koya Raymi (el ritual de la luna y el sol como elementos de fertilidad) con la del Yamor y fue establecida en forma oficial. La fiesta tiene relación a una bebida que es la chicha de maíz, la cual es preparada a base de siete tipos de maíces, originarios de la zona. Desde el 1 al 8 de septiembre se desarrolla esta fiesta. (Diario el Comercio, 2015).

GRAFICO 17



FUENTE Y ELABORADO POR: DIARIO LA HORA

GRAFICO 18



FUENTE Y ELABORADO POR: DIARIO LA HORA

1.9 CANTÓN RUMIÑAHUI

1.9.1 Historia

El General Alberto Enríquez Gallo, mediante el decreto N° 169, del 31 de mayo de 1938, elevo a la categoría de Cantón, a la parroquia de Sangolquí con el nombre del heroico indígena Rumiñahui. El nombre Rumiñahui proviene de una palabra quechua que significa Cara de Piedra, el cual fue un héroe indígena que combatió a los conquistadores españoles y fue oriundo del lugar, el fue de los consejeros que consiguió de Huayna Cápac, reconocer a Atahualpa como el heredero del Tahuantinsuyo junto con su hermano Huáscar; por lo cual da el nombre al cantón que comprende el territorio de la antigua parroquia de Sangolquí, actualmente es la cabecera cantonal. Una versión dice que por el siglo XVI existió un cacique llamado Sangolquí en la localidad de Urinchillo. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.2 Datos geográficos

El cantón Rumiñahui es un cantón ecuatoriano que está ubicado al sureste de la provincia de Pichincha, su cabecera cantonal es Sangolquí. Este abarca una gran parte del Valle de los Chillos. El canto Rumiñahui tiene una extensión de 134 km² por lo que es uno de los cantones más pequeños del Ecuador, cuenta con parroquias urbanas que son: Sangolquí, San Pedro de Taboada y San Rafael y dos rurales: Cotogchoa y Rumipamba. El cantón tiene una altitud de 2.550 metros sobre el nivel del mar. El cantón Rumiñahui está limitado en el norte por el Cantón Quito, urbanización la armenia, el rio San Pedro que es el límite natural que separa los dos cantones, los cuales se encuentran unidos por la Autopista General Rumiñahui esta une la ciudad de Quito con las diferentes

parroquias del Cantón Rumiñahui, al sur limita con el monte Pasochoa y el Cantón Mejía, al este limita con el Cantón Quito con las parroquias de Alangasi y Pintag, el límite natural es el Rio Pita y al oeste limita con el cantón Quito con las parroquias de Amaguaña y Conocoto, el límite natural es el rio San Pedro. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.3 Hidrografía

El cantón Rumiñahui está ubicado en una micro cuenca del rio San Pedro uno de los más importantes, nace en la hoya de Guayabamba y luego pasa a formar parte del rio Esmeraldas, su cauce proviene principalmente de lo que constituye el rio Pita, alimentándose por los deshielos y vertientes de los volcanes Rumiñahui, Cotopaxi y Pasochoa con cambios bruscos de dirección. A lo largo de la cuenca del rio Pita se ubican 54 cascadas, actualmente son el mayor atractivo natural en la zona, pero de las cuales solo 6 son explotadas, entre ellas encontramos: la Cascada Cóndor Machay ubicada en la parroquia de Rumipamba, en el trayecto del rio Pita, con altura aproximada de 80 metros, la cascada del rio Pita esta es conocida como la chorrera del rio Pita en el Molinuco, con una altura aproximada de 60 metros, la cascada Padre Urco ubicada en el sector de Pullincate de Larcos, parroquia de Cotogchoa, la cascada Rumibosque proveniente del Rio Pita con una altura aproximada de 40 metros de altura, la cascada Vilatuña está ubicada en el sector el Vallecito en la parroquia Rumipamba y la cascada Pasochoa ubicada en el monte Pasochoa. La existencia de estas fuentes naturales es primordial para el cultivo y la vegetación en la zona. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.4 Población

TABLA 2

POBLACIÓN DEL CANTÓN RUMIÑAHUI		
Hombres	Mujeres	Total
41917	43935	85852

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

FUENTE: INEC 2010.

1.9.5 División política

El cantón Rumiñahui tiene una extensión de 134 km².

TABLA 3

DIVISIÓN POLÍTICA			
Parroquias Urbanas	Km ²	Parroquias Rurales	Km ²
San Rafael	2 km ²	Cotogchoa	39km ²
San Pedro de Taboada	4km ²	Rumipamba	40km ²
Sangolquí	49km ²	TOTAL	134km ²

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA.

FUENTE: GOBIERNO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI 2013.

1.9.6 Clima

El clima del cantón Rumiñahui es muy agradable, oscila entre los 16° en promedio, en los días más calurosos y soleados este llega hasta los 23° de temperatura y así mismo baja en las noches y días fríos hasta los 8°. El clima del cantón Rumiñahui es un recurso natural de la zona y es muy propicio para la agricultura debido a sus altas cordilleras. Esta zona está sujeta a dos estaciones: verano e invierno. El invierno se caracteriza por lluvias torrenciales y permanentes. Los meses de abril y octubre son cuando hay mayor concentración de lluvias. El verano se caracteriza por una sequía algo prolongada y fuertes vientos. En la temporada de lluvia aumenta la humedad en los suelos por lo cual es más propicio para la agricultura y en la temporada seca aumenta la temperatura. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.7 Flora y fauna

Flora

La flora del cantón Rumiñahui es muy variada y está constituida principalmente por cultivos que provienen del callejón andino como son: maíz, arveja, hortalizas, árboles frutales como: tomate, aguacate y algunas frutas cítricas. En otras partes como terrenos más altos se cultiva trigo, choclos, papas, habas, mellocos y ocas. El paisaje siempre encontramos verde gracias a su clima y a su gran extensión de bosque que encontramos en todo el valle, entre los cuales sobresale los árboles de eucalipto, también en el cantón en la parte del paramo también podemos apreciar la presencia de gramíneas, que se van perdiendo paulatinamente para dar paso a una vegetación alpina. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

Fauna

La fauna del cantón Rumiñahui es muy diversa la cual está presente el ganado vacuno, bovino, porcino, caballar, mular, caprino, asnal. Además con una gran variedad de aves como: la tórtola, el mirlo, el gallinillo negro entre otros. También existen una gran variedad de peces, anfibios, reptiles, aves y mamíferos. Peces y anfibios: trucha, sapo verde, jambato, sapo. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.8 Agricultura

El cantón Rumiñahui cuenta con distintas variedades de terrenos donde se siembra toda clase de cereales, hortalizas, leguminosas, plantas frutales, asegurando de que se produce todo lo que se siembra si el trabajo y el cálculo del tiempo son los adecuados. El principal producto que se cultiva en estos

suelos son el maíz y sus diferentes variedades por su importancia en la línea de exportación, luego otro cultivo importante que se tiene es el de la cebada, esta se puede cosechar hasta dos veces por año. En las faldas de la cordillera de este cantón se encuentran algunas de las haciendas que son denominadas como “altas”, las cuales son destinadas para el cultivo de papas y trigo, otra productividad de gran importancia en este valle es el cultivo de oca, camote, zanahoria y melloco. El cantón Rumiñahui se ha destacado por tener la mejor ganadería, la cual es muy importante para la agricultura como para generar trabajo a sus habitantes. En la actualidad a bajado la productividad de la agricultura en diferentes haciendas por que se han convertido en hosterías, dedicadas mas al turismo. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.9 Turismo

El turismo del cantón Rumiñahui es muy variado y diverso, algo muy favorable es su clima y sus verdes paisajes, así como la hospitalidad de su gente lo que hace de este lugar y único para visitar como un atractivo turístico. Los lugares más visitados por los turistas son sus cascadas como: cascada Cóndor Machay, cascada Rio Pita, cascada Vilatuña, cascada Padre Urco, cascada Molinuco y cascada Rumibosque. Otros lugares que también llaman la atención a los turistas son sus museos, iglesias y monumentos como: el museo Kigman, el Mausoleo en honor al Prócer Juan de Salinas, la iglesia Matriz, la Plaza Cívica Rumiñahui, el Monumento del Maíz y el Monumento al Colibrí.

El turismo es mayor en el cantón cuando se realiza la celebración de las diferentes fiestas en los distintos lugares de cantón como las corridas de toros en la tradicional fiesta del Maíz y el Turismo que se celebra en el mes de

septiembre, esta fiesta es un homenaje a la cosecha del principal producto que es el Maíz. Las danzas folklóricas y bailes de los indígenas de las parroquias del cantón en las diferentes fiestas también es un atractivo turístico. La fe religiosa de los habitantes también es uno de los atractivos turísticos como es la iglesia del Señor de los Puentes, son edificaciones llenas de un gusto artístico notable que atrae al turista. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013).

1.9.10 Gastronomía

El cantón Rumiñahui tiene una variada gastronomía donde se encuentra los diferentes platos típicos que son: caldo de gallina, yaguarlocro, fritada, caldo de treinta y uno, tortillas con caucara, papas con librillo, ville, menudo con mote, y la deliciosa chicha de jora. El plato más famoso y apetecido del cantón es el hornado, uno de los principales lugares donde se puede encontrar este plato es a lo largo de la avenida General Enríquez, en el mercado cerrado del Turismo y en diferentes locales del cantón especializados en la preparación de este plato típico. La fama de este plato ya va mas de cien años, este delicioso plato contiene carne de cerdo con trozos de cuero crocante, tortillas de papas más conocidas como llapingachos, mote, aguacate, maduro frito y bañado en el agrio que es chicha de jora con cebolla paiteña, tomate, lechuga, ají, perejil y algunos condimentos, este plato típico ha sido degustado por personajes ilustres nacionales e internacionales que han visitado el cantón. Otro plato típico del cantón muy renombrado son los famosos cuyes asados los cuales son servidos con papas cocinadas, salsa de maní, lechuga, tomate y aguacate, estos se los encuentra en el sector de Selva Alegre en Sangolquí. (Gobierno del cantón Rumiñahui, 2013)

CAPÍTULO II

2. INVESTIGACIÓN DE CAMPO

El consumo del maíz ha ido desapareciendo de la alimentación diaria de las personas, muchas veces por desconocimiento de los tipos de preparación que se le puede dar a cada una de sus variedades y su valor nutricional, por lo que se quiere presentar nuevas propuestas gastronómicas para consumirlo.

Se va a realizar en entrevistas y encuestas para obtener información acerca del conocimiento y consumo del maíz a la población del Cantón Rumiñahui.

Entrevista: es un intercambio de ideas, opiniones mediante una conversación que se da entre una, dos o más personas, donde un entrevistador es el designado para preguntar. (concepto. de 2015)

Encuesta: es un conjunto de preguntas especialmente diseñadas y pensadas para ser dirigidas a una muestra de población, con el objetivo de conocer la opinión de la gente sobre determinado tema. (Definición abc. 2016)

2.1 Objetivo de la entrevista

- Obtener información necesaria acerca del maíz que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.

2.2 Población

La entrevista va a ser realizada a un grupo específico de pobladores del Cantón Rumiñahui que tienen conocimiento acerca de las generalidades de las variedades de maíz cultivado en la zona entre ellos se encuentran: historiadores, municipio del Cantón, vendedoras de los mercados y agricultores de maíz.

2.3 Preguntas de la entrevista

1. ¿Qué variedades de maíz conoce que se cultivan en el Cantón Rumiñahui?
2. ¿Cuáles son las características de los maíces que se cultivan en el Cantón Rumiñahui?
3. ¿Cuáles son las fechas de siembra y cosecha del maíz del Cantón Rumiñahui?
4. ¿Cómo se puede identificar si el maíz está listo para ser cosechado?
5. ¿Cuáles son las parroquias del Cantón donde se siembra más el maíz?
6. ¿Cuáles son los productos y elaboraciones tradicionales que se preparan con los maíces cultivados en el Cantón?

2.4 Conclusiones de la entrevista

- Se cultivan cuatro variedades de maíz en el Cantón Rumiñahui que son el maíz de Chillo, el maíz Mishca amarillo, el maíz blanco suave y el maíz morocho y las parroquias del Cantón donde más se cultiva el maíz es Sangolquí, Cotogchoa y San Pedro de Taboada.
- Los maíces son identificados en la zona por su color y forma. El maíz de Chillo es suave de grano largo y amarillo, el maíz Mishca es suave de grano redondo, pequeño y amarillo, el maíz blanco es suave de grano redondo y grande y el maíz morocho es duro y de grano blanco.
- Las fechas óptimas de siembra van desde el mes de septiembre hasta el mes de noviembre; mientras que la fecha de cosecha es en el mes de agosto, en este mes es cuando la planta de maíz ya está

completamente seca y la mazorca de maíz se seca y se cuelga de la planta.

- Los productos y elaboraciones más tradicionales que preparan en el Cantón a base de maíz es: la chicha de jora, el tostado de sal y dulce, los choclos con queso, mote con chicharon, las humitas, el pan de maíz y las tortillas de maíz en tiesto.

2.5 Participantes de la entrevista

- **Julio Borja**

Departamento de turismo del Municipio del Cantón Rumiñahui.

- **María Loachamin**

Historiadora y ex agricultora de maíz en la parroquia de Cotogchoa.

- **Josefina Suntaxi**

Agricultora de maíz de la parroquia de San Pedro de Taboada.

- **Pedro Laso**

Agricultor de la parroquia de Cotogchoa

- **Martha Murillo**

Agricultora de la parroquia de Sangolquí.

- **Edelina Loya**

Vendedora de legumbres en el mercado cerrado de Sangolquí.

- **Carmen Vásquez**

Vendedora de abarrotes del mercado abierto Turismo.

- **Lucrecia Alomoto**

Vendedora de choclo en el mercado de Amaguaña.

2.6 Objetivos de la encuesta

- Conocer las diferentes formas de consumo de maíz en las personas del Cantón Rumiñahui.
- Proponer la aceptabilidad de nuevas recetas gastronómicas a base de maíz.

2.7 Población y muestra

Para aplicar la encuesta y conocer la problemática acerca del maíz se toma como universo a la población económica mente activa del Cantón Rumiñahui con rango de 18 a 60 años que fue obtenido del INEC.

Se tomo en cuenta a este segmento de mercado porque la mayoría de personas en este rango de edad consumen maíz de vez en cuando o tienen información acerca de las variedades de maíz y de los platos que contiene el mismo.

TABLA 4
PEA CANTÓN RUMIÑAHUI

HOMBRES	20123
MUJERES	18707
TOTAL	38830

ELABORADO POR: AUTOR
FUENTE: INEC 2010

Para esto se usará la siguiente formula con los siguientes datos:

n= tamaño de la muestra (encuestas a realizar).

N= Universo (PEA del Cantón Rumiñahui).

Z2= Nivel de confianza (1.96).

P= Probabilidad de aceptación (0.50).

Q= Probabilidad de rechazo (0.50).

e= margen de error (0.05).

N= 38830

$$n = \frac{N \times Z^2 \times P \times Q}{e^2(N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

$$n = \frac{38830 \times (1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50}{(0.05)^2(38830 - 1) + (1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50}$$

$$n = \frac{37292.332}{98.0329}$$

$$n = 380 \text{ encuestas}$$

El número de encuestas que se deben realizar a la población es de 380 encuestas.

2.8 TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS

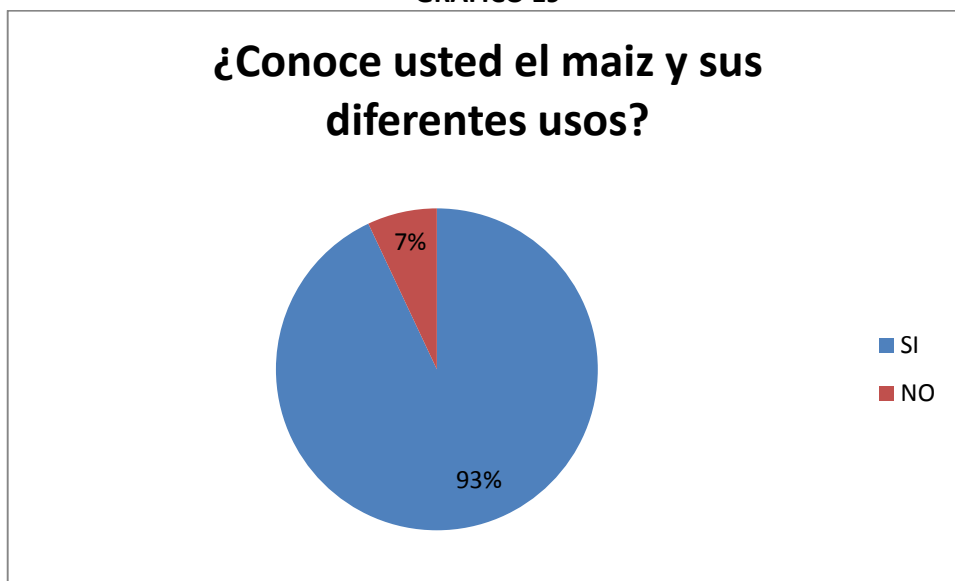
1.- ¿Conoce usted el maíz y sus diferentes usos?

TABLA 5

SI	351	93%
NO	29	7%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 19



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver en esta pregunta la mayoría de personas tienen conocimiento acerca del maíz y conoce las diferentes formas en las que se le puede utilizar o preparar el mismo y una mínima cantidad de personas encuestadas conocen el maíz, han escuchado hablar acerca del mismo, pero no tienen conocimiento de los usos que se le pueda dar o no saben las formas de preparación para consumirlo.

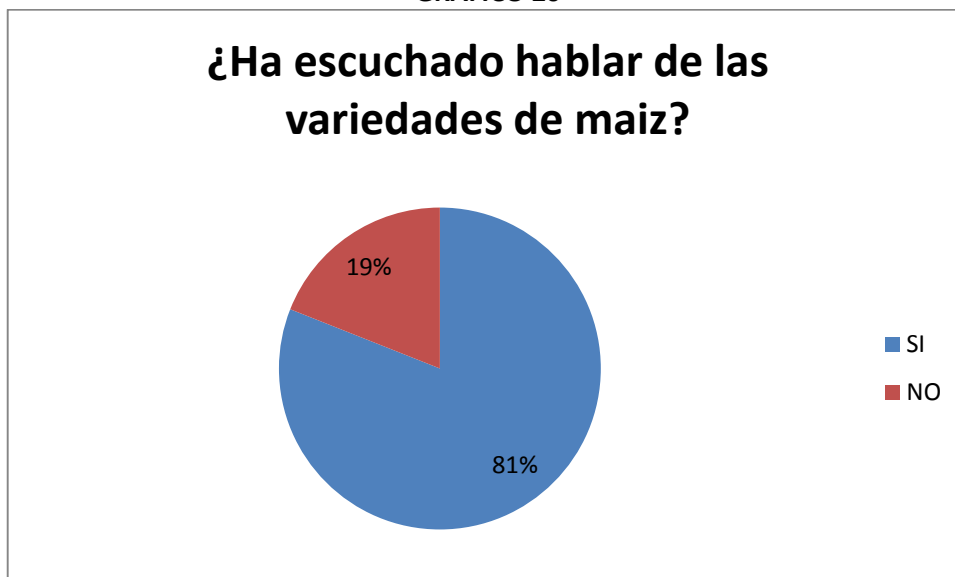
2.- ¿Ha escuchado hablar de las variedades de maíz?

TABLA 6

SI	307	81%
NO	73	19%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 20



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver en esta pregunta la mayoría de personas encuestadas han escuchado hablar y conocen las variedades de maíz entre las más nombradas esta: choclo, mote, morocho, morochillo, canguil entre otros, un mínimo de personas desconoce las variedades de maíz o conocen muy pocos tipos de variedades de maíz por qué no son incluidos en su alimentación y no se les encuentran muy fácilmente dentro del mercado.

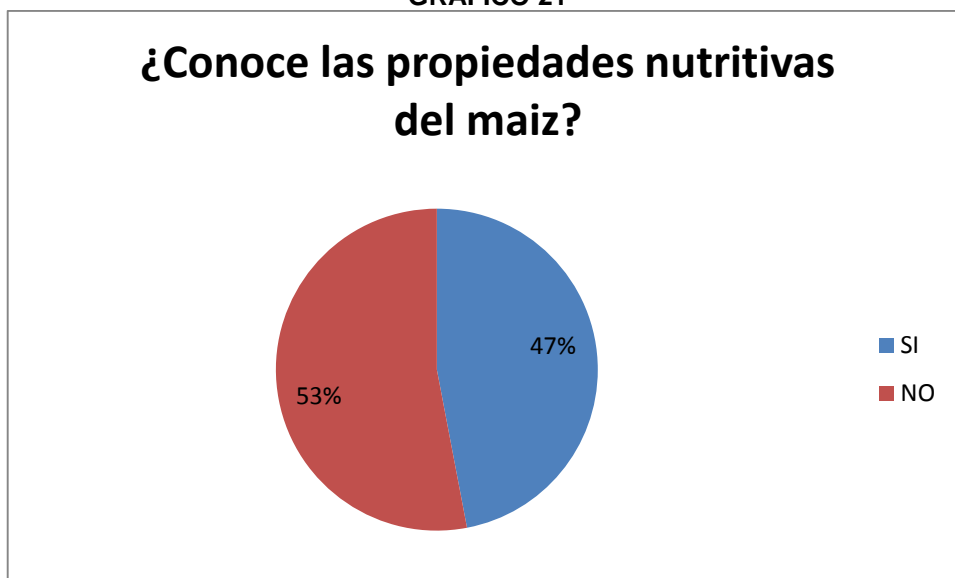
3.- ¿Conoce las propiedades nutritivas del maíz?

TABLA 7

SI	177	47%
NO	203	53%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 21



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver en esta pregunta nos ayuda a darnos cuenta que la mayoría de personas encuestadas desconocen las propiedades nutritivas del maíz, y como se sabe el maíz tiene un alto contenido proteico por lo que puede ser consumido en la alimentación diaria y ser reemplazado por otros alimentos que no aportan muchos nutrientes al cuerpo humano, y las demás personas encuestadas conocen esta información pero no consumen el maíz en su alimentación diaria.

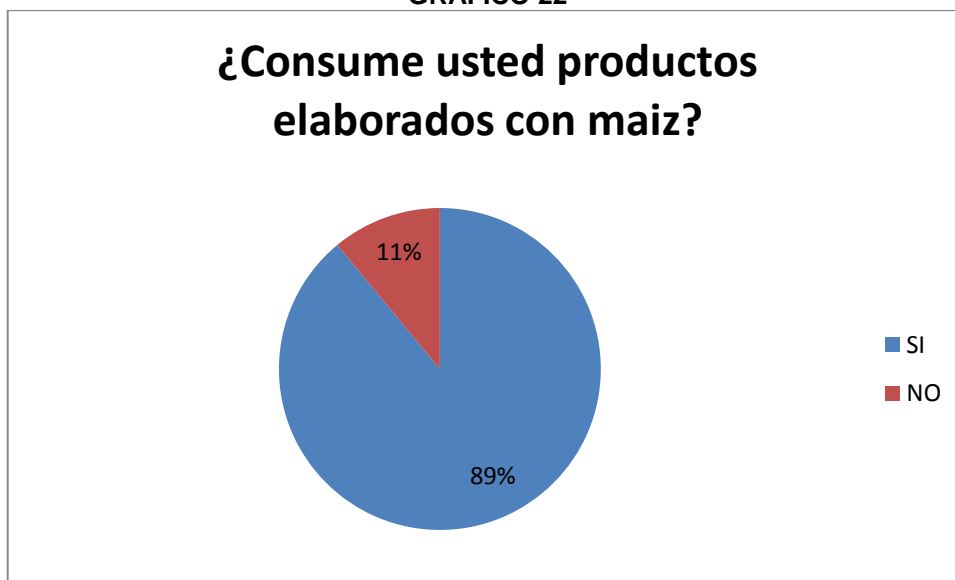
4.- ¿Consume usted productos elaborados con maíz, puede enumerar 5 de ellos?

TABLA 8

SI	338	89%
NO	42	11%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 22



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver en esta pregunta la mayoría de personas encuestadas consumen estos productos ya que el maíz tiene una gran variedad de productos y platos que la mayoría de personas consumen entre ellos esta: mote, tortillas de maíz, humitas, tamales entre otros, y un porcentaje muy pequeño no consume este tipo de productos.

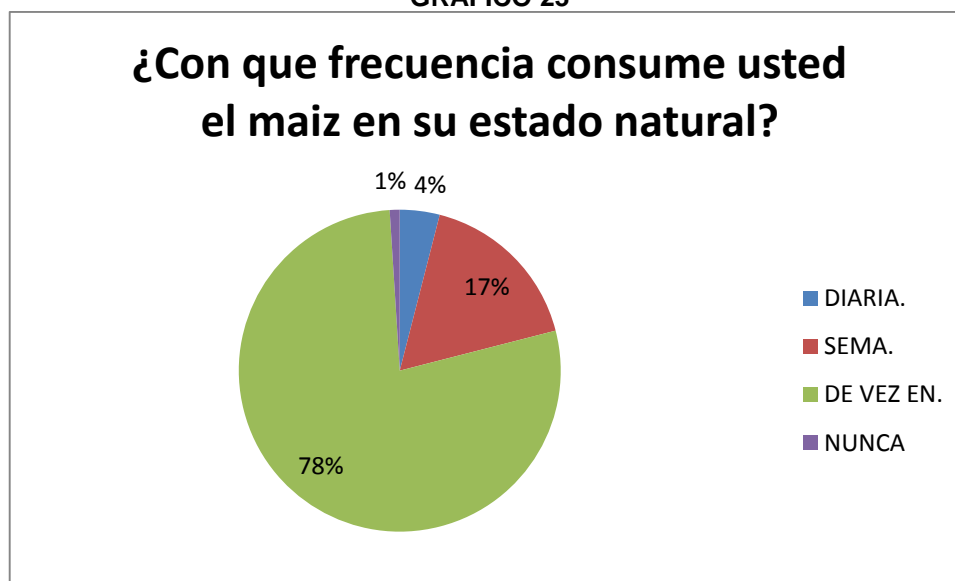
5.- ¿Con que frecuencia consume usted el maíz en su estado natural?

TABLA 9

DIARIAMENTE	14	4%
SEMANALMENTE	65	17%
DE VEZ EN CUANDO	296	78
NUNCA	5	1%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA.

GRÁFICO 23



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: como se puede ver en esta pregunta el maíz todavía no es incluido en la alimentación diaria de las personas como otros tipos de alimentos, pero existen muchos factores para que no se consuma como: las formas de preparación, el sabor del mismo o las formas de adquirirlo, en cambio, la mayoría de personas lo consumen de vez en cuando o solo cuando consumen algún plato específico que contenga maíz, como son los platos típicos, mote, choclos con queso.

6.- ¿Usted conoce en que recetas se puede incluir el maíz?

TABLA 10

SI	255	67%
NO	125	33%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 24



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver en esta pregunta ayuda a ver que la mayoría de personas encuestadas saben en qué recetas o platos se puede incluir al maíz o sus diferentes tipos, las personas utilizan el maíz en platos típicos como: mote con chicharon, choclos con queso, tostado, humitas, tamales, fueron los platos más nombrados, y las demás personas no saben cómo utilizar el maíz en la gastronomía o simplemente no les gusta los platos a que contienen maíz.

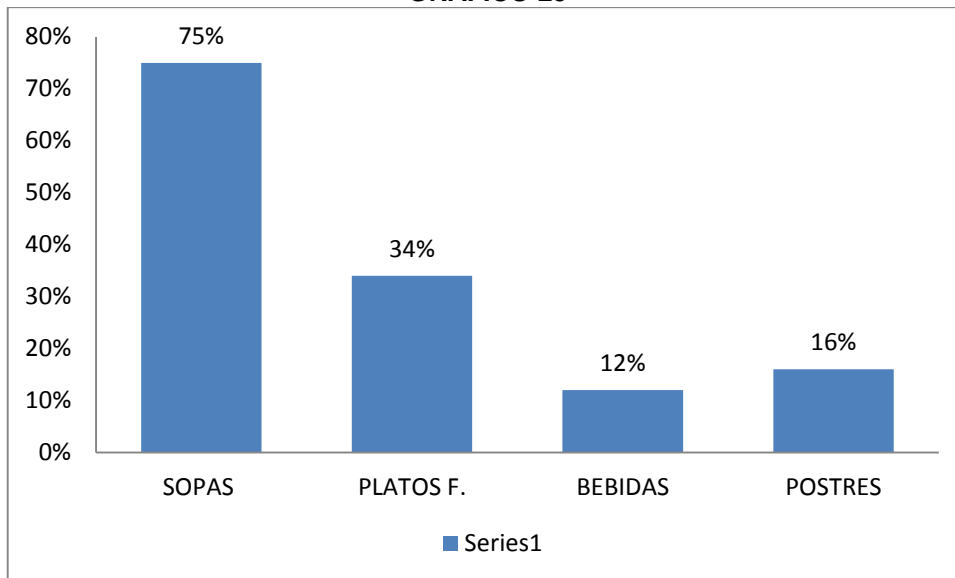
7.- ¿En qué tipo de preparación ha consumido el maíz?

TABLA 11

SOPAS	284	75%
PLATOS FUERTES	130	34%
BEBIDAS	47	12%
POSTRES	59	16%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 25



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: Como se puede ver esta pregunta ayuda a saber en qué tipo de preparación las personas consumen más el maíz, la que mayor puntuación tuvo es las sopas, las personas prefieren este tipo porque es una de las formas más fáciles de preparar, luego le sigue los platos fuerte, estos son menos consumidos ya que la mayoría son platos típicos y no se consumen frecuentemente, y las bebidas y postres tuvieron una menor puntuación de consumo por que su forma de preparación es difícil o no se puede adquirir fácilmente.

**8.- ¿Recomienda usted el consumo de maíz a las demás personas?
Porque.**

TABLA 12

SI	359	94%
NO	21	6%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 26



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: como se puede ver en esta pregunta la mayor parte de los encuestados recomiendan el consumo del maíz, por diferentes formas como: sus formas de preparación con los diferentes tipos de maíz, también porque existen diferentes platos en el mercado y por su aporte nutricional, mientras que la menor parte de personas encuestadas no lo recomienda porque no les agrada el sabor o desconocen el aporte nutricional del maíz.

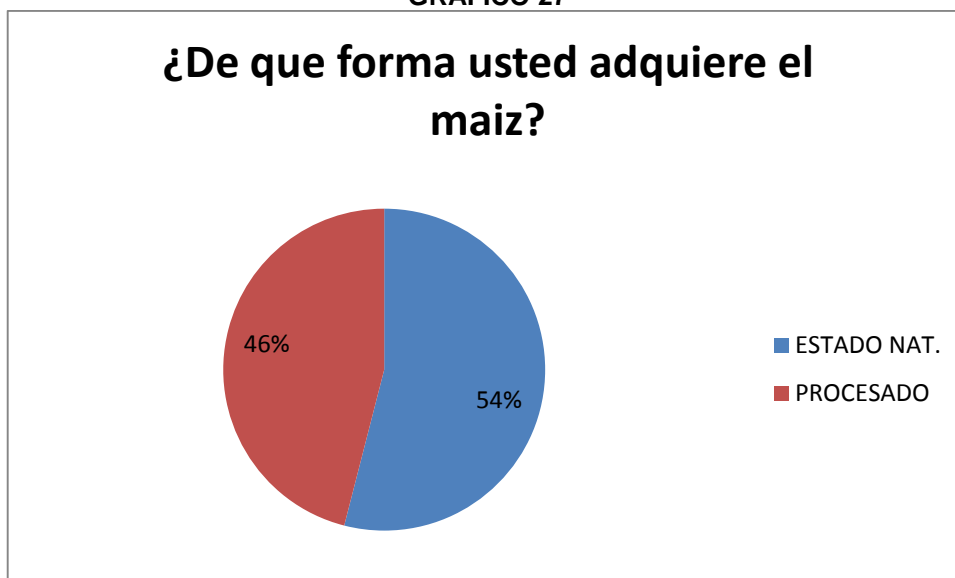
9.- ¿De qué forma usted adquiere el maíz?

TABLA 13

ESTADO NATURAL	205	54%
PROCESADO	175	46%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 27



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: como se puede ver en esta pregunta el maíz tiene una gran variedad o diferentes tipos que se puede adquirir de diferentes formas como es en su estado natural como: en grano puede ser, tierno, maduro o seco, de diferentes colores o texturas, entre esos están: morocho, morochillo, chulpi y canguil y la otra parte de personas encuestados lo adquieren de forma procesada, es decir, en harina, cocido, en algún plato o producto preparado con este ingrediente.

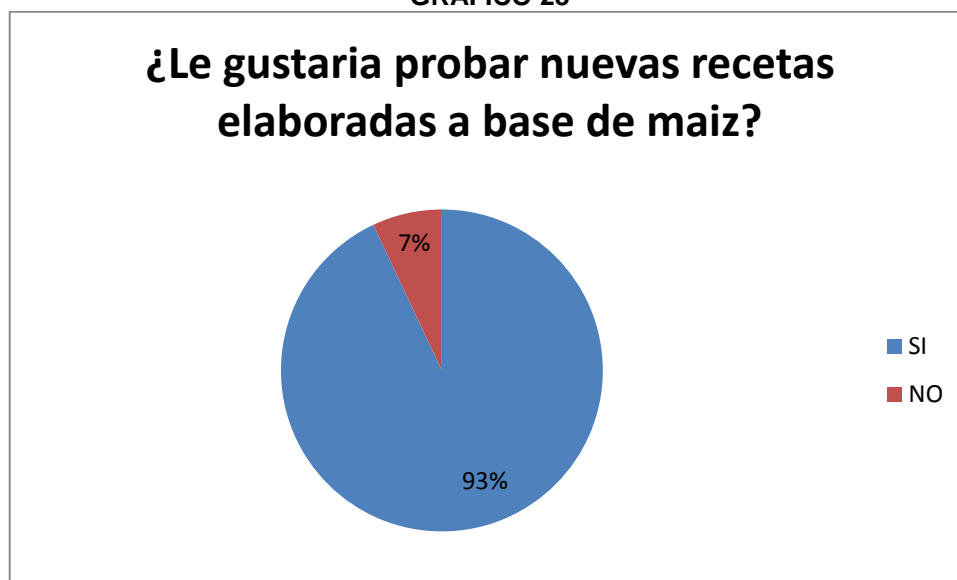
10.- ¿Le gustaría probar nuevas recetas elaboradas a base de maíz?

TABLA 14

SI	353	93%
NO	27	7%
TOTAL	380	100%

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 28



ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: como se puede ver en esta pregunta gran parte de las personas encuestadas están dispuestas a probar nuevas recetas de maíz, por que las que ya existen en el mercado no son de su agrado o porque les interesa probar recetas nueva, por eso es importante introducir nuevos platos al mercado o que sirvan para que las personas consuman el maíz en su alimentación diaria, y una parte mínima no está de acuerdo en probar nuevas recetas porque no les gusta su sabor.

2.5 CONCLUSIONES DE LAS ENCUESTAS

Con la encuesta realizada se pudo llegar a varias conclusiones:

- Las personas están dispuestas a consumir nuevas recetas a base de maíz o de sus diferentes variedades, las cuales las quieren hacer de forma habitual, es decir, en su alimentación diaria.
- Se pudo dar cuenta que hay un bajo conocimiento acerca del valor nutricional de maíz, las personas no conocen el aporte proteico que tiene el maíz y que puede ser reemplazado por otros tipos de alimentos que no son tan nutritivos para el cuerpo humano.
- El consumo del maíz cada vez va bajando, por que las personas no saben sus diferentes usos o formas de preparación, las recetas que ya existen son muy complicadas de realizar o los ingredientes no son fáciles de adquirir.
- La mayoría de personas conocen los diferentes tipos de maíz que existen como: chulpi, morocho, morochillo, canguil, maíz negro y rojo, algunos de estos no son muy comunes, pero las personas no los consumen en su alimentación diaria por qué no son fáciles de adquirir en el mercado, o no existen recetas donde se les pueda incluir.

CAPÍTULO III

3. PROPUESTA GASTRONOMÍA

3.1 EL MAÍZ EN LA GASTRONOMÍA

El maíz tiene muchas variedades o tipos que se puede consumir de diferentes maneras como: en mazorca, en grano, tierno, maduro, seco, y en harinas, los cuales pueden ser sometido a varias técnicas culinarias con los que se puede cambiar la textura, color y sabor del mismo.

Dependiendo la variedad del maíz se puede utilizar una técnica culinaria, este puede ser consumido: frito, hervido, asado, al horno, tostado o al vapor. Cada tipo de maíz tiene diferente tipo y tiempo de cocción.

El maíz tiene una gran variedad de gastronomía por sus diferentes variedades o diferentes formas de preparación se puede encontrar diferentes platos:

El maíz tierno o semi maduro por su textura es más blando y lechoso tiene una cocción más rápida, puede ser consumido en mazorca, grano o molido. El maíz tierno puede ser molido hasta formar una masa o se puede obtener la leche de choclo y utilizar en varias preparaciones. Se puede utilizar en entradas o envueltos como: empanadas, tortillas, humitas, ensaladas, también sirve como acompañado de algunos platos fuertes como: choclo cocinado o choclo frito, postre como: pasteles, tortas o mousse y en bebidas como: el dulce de choclo.

El maíz maduro ya está seco, es duro y harinoso su cocción es más larga, se lo puede utilizar el grano entero o se lo puede moler y ser utilizado en harina. En este grupo está el maíz amarillo (chillo), el maíz blanco (zhima), el maíz rojo, el chulpi, el morocho y el canguil, con estos tipos se puede realizar varias preparaciones como: tostado de maíz o chulpi, sopas como: colada de maíz, la

chuchuca, locros; envueltos como: tamales, quimbolitos, chigüiles y dulces como: el champús, la colada morada y el rosero.

El maíz duro también puede pasar por una transformación para ser consumidos por ejemplo: el maíz zhima o blanco debe ser cocinado con cal, cementina o ceniza para poder retirar la cáscara y luego debe ser lavado y secado para convertirse en mote o también llamado nixtamalización, el cual es consumido el grano entero cocinado como acompañante de un plato fuerte como los platos típicos: la fritada, el mote con chicharrón o en sopas como: el caldo de patas. También se lo muele y se puede obtener una harina con el cual se prepara las tortillas de maíz o nachos.

Otro tipo de maíz que debe ser transformado para ser consumido es el morocho este debe ser molido para convertirse en harina, para su uso debe ser remojado y lavado para retirar la plumilla y se usa en sopas y dulces.

3.2 TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS AL MAÍZ

Cocción en un medio húmedo

Hervir: es la técnica en la que consiste en sumergir un alimento en un medio líquido para cocinarlo, esto se puede hacer partiendo de ebullición o de agua fría. (Cocineando.com 2013)

Las preparaciones más comunes con maíz que se realizan con esta técnica es: choclo cocinado, choclo mote, mote, sopas, colada y bebidas.

Cocción a vapor: es la técnica donde se cocina un alimento a base de vapor, el cual se desprende cuando el agua llega a ebullición. (Cocineando.com 2013)

Las preparaciones más comunes son los envueltos como las humitas, los tamales, los quimbolitos y los chigüiles.

Cocción en un medio seco

Asado al horno: es la técnica donde se cocina un género a temperatura media y constante, para que se dore por fuera y se mantenga jugoso por dentro.

(Cocineando.com 2013)

Las preparaciones más comunes con esta técnica son los pasteles, panes y tortillas.

Cocción en un medio graso

Freír: es la técnica donde el alimento se sumerge en un medio graso a una alta temperatura por poco tiempo. (Cocineando.com 2013)

Las preparaciones más comunes con esta técnica son el tostado, el choclo frito, las tortillas y las empanadas.

3.3 PROPUESTA

Propuesta: es el acto de proponer una idea o proyecto con el objetivo de conseguir un fin y es lo que se quiere realizar en este trabajo.

El maíz tiene una gran variedad gastronómica pero la mayoría son platos típicos o tienen una gran complejidad al momento de preparar que no son de agrado para todas las personas, por eso, esta investigación quiere proponer mejorar las recetas de cocina ecuatoriana que existen utilizando nuevas formas de preparación haciendo uso como genero principal los diferentes tipos de maíces que se cultiva en el Cantón Rumiñahui que son el maíz de chillo, el

maíz Mishca amarillo, el maíz blanco suave y el maíz morocho, también se va incluir nuevos productos que ayuden a resaltar el sabor y mejorar la calidad de las preparaciones, sin dejar a un lado la preparación tradicional.

Se utilizara varias técnicas culinarias que ayudaran a obtener platos con mejores texturas los cuales pueden ser introducidos en la alimentación diaria de las personas o también ser parte de la gastronomía típica. Los menús están enfocados en: entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas.

Entradas: es la preparación que se sirve antes del plato principal y existen entradas calientes y frías. (enciclopediagastronomica.com 2013)

Sopas: es una preparación en la que consiste un líquido con sustancia y sabor. Existen sopas frías y calientes. (enciclopediagastronomica.com 2013)

Plato fuerte: es el plato principal de la comida, es contundente donde tiene un genero principal y es acompañado de una guarnición. (enciclopediagastronomica.com 2013)

Postre: es un plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida, estas preparaciones pueden ser cremas, tortas, pasteles, helados, entre otras. (enciclopediagastronomica.com 2013)

Bebida: es cualquier líquido que se ingiere por necesidad para calmar la sed o satisfacer una necesidad, esta se divide en bebidas alcohólicas, bebidas no alcohólicas, bebidas gaseosas e infusiones. (enciclopediagastronomica.com 2013)

3.4 ENTRADAS



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CREPES DE MAÍZ CON HONGOS Y JAMÓN

CATEGORÍA: ENTRADA

PAX: 5

UTENSILIOS: LICUADORA, SARTÉN DE TEFLÓN

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALER G	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	150	g			PREPARADA/TAMIZADA			0.18

LECHE	250	g						0.20
ACEITE	15	g						0.08
HUEVOS	100	g	X		ENTEROS			0.03
JAMÓN	100	g	X		CUBOS 1 CM			1.00
HONGOS FRESCOS	200	g		X	LAMINAS			1.65
CEBOLLA PERLA	100	g			BRUNOISE	2.25	225	0.30
CREMA DE LECHE	100	g						0.63
QUESO MOZZARELLA	100	g	X		RALLADO			1.21
SAL	10	g						0.03
PIMIENTA	10	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		5.35
<p>1.- Colocar en la licuadora la leche, los huevos, el aceite, sal y pimienta; licuar y agregar la harina poco a poco hasta formar una masa homogénea, reservar la masa en la refrigeradora por 30 minutos.</p> <p>2.- Rehogar la cebolla, el jamón y los hongos en aceite, incorporar la crema de leche y rectificar los sabores.</p> <p>3.- Freír la crepe en un sartén de teflón hasta dorar ambos lados.</p> <p>4.- Colocar el relleno, agregar queso encima y cerrar en forma de cono.</p>						Margen de error 5%		0.27
						Costo Neto		5.62
						Costo por porción		1.13
TÉCNICAS						PUNTOS IMPORTANTES		
Rehogar, freír, dorar						La harina de maíz preparada es la mezcla de maíz de chillo molido con ajo, comino y achiote en grano.		



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: TOMATES RELLENOS DE MOTE
CATEGORÍA: ENTRADA
PAX: 5
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
TOMATE RIÑÓN	300	g			CORTADOS EN LA MITAD	1.50	450	0.40
ACEITE DE OLIVA	20	g						0.36
PECHUGA DE POLLO	300	g	X		REPICADO			0.98
MOTE	200	g			COCIDO/REPICADO			0.31
CEBOLLA DE PERLA	100	g			BRUNOISE	1.80	180	0.23
ALBAHACA	50	g			CHIFFONADE			0.50
CREMA DE LECHE	150	g	X					1.05
QUESO MOZZARELLA	200	g			RALLADO			2.42
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO								
							Costo Bruto	6.32

<p>1.- Cortar los tomates por la mitad, agregar gotas de aceite y salpimentar.</p> <p>2.- Saltear el pollo, agregar la cebolla dejar que se dore, incorporamos el mote y la crema de leche, dejar cocinar por 10 minutos. Agregar la albahaca y rectificar los sabores.</p> <p>3.- Rellenar los tomates, colocar encima queso y llevar al horno por 15 minutos a 180 °C para gratinar.</p>	Margen de error 5%	0.32
	Costo Neto	6.64
	Costo por porción	1.33
TÉCNICAS	PUNTOS IMPORTANTES	
Dorar, gratinar		



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CROQUETAS DE CHOCLO CON SALSA

GOLF

CATEGORÍA: ENTRADA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 48 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	300	g			DESGRANADO			0.72
TOCINO	200	g	X		LONJAS			2.75
PAN MOLIDO	200	g						0.32
HUEVO	100	g	X					0.30
ACEITE	250	g						0.46
PEREJIL	50	g			REPICADO			0.10

CEBOLLA PERLA	100	g			BRUNOISE	1.80	180	0.23
SALSA DE TOMATE	200	g			LOS ANDES			0.60
MAYONESA	200	g	X		LOS ANDES			0.60
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		6.15
<p>1.- Moler el choclo hasta conseguir una masa, después tamizar en un harnero (cedazo).</p> <p>2.- Agregar a la anterior masa el tocino, la cebolla y el perejil mezclar y rectificar los sabores.</p> <p>3.- Dar forma de un cilindro y realizar una apanadura de huevo y pan molido.</p> <p>4.- Freír en suficiente aceite caliente y servir con la salsa.</p> <p>Para la salsa: mezclar la salsa de tomate y la mayonesa y rectificar los sabores.</p>						Margen de error 5%		0.31
						Costo Neto		6.46
						Costo por porción		1.29
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Moler, tamizar, apanar, freír								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: EMPANADA DE MOTE

CATEGORÍA: ENTRADA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MOTE	300	g			COCIDO			0.46
MANTEQUILLA	150	g						0.90
HUEVO	50	g	X		ENTERO			0.15
CARNE DE CERDO	200	g	X		MOLIDA			1.23
CEBOLLA	100	g			BRUNOISE	1.80	180	0.23
ARVEJAS	100	g			COCIDAS			0.22
PIMIENTO ROJO	100	g			BRUNOISE	1.65	165	0.18
AJO	40	g			REPICADO			0.22
ACEITE	300	g						0.54

SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		4.20
<p>1.- Moler el mote hasta obtener una masa, agregar la mantequilla y el huevo, amasar y rectificar los sabores.</p> <p>2.- Saltear el ajo, la cebolla y el pimiento, agregar la carne dejar que se cocine, agregar las arvejas y rectificar los sabores.</p> <p>3.- Realizar porciones de 120 g de la masa del mote y estirar, agregar el relleno y dar forma de empanada.</p> <p>4.- Freír en aceite caliente.</p>						Margen de error 5%		0.21
						Costo Neto		4.41
						Costo por porción		0.88
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Moler, amasar, saltear, freír								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: HUMITA DE SAL RELLENA

CATEGORÍA: ENTRADA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO, TAMALERA

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 48 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	500	g			DESGRANADO			1.10
HUEVOS	200	g	X		SEPARADO CLARA Y YEMA			0.60
POLVO DE HORNEAR	20	g						0.22
MANTEQUILLA	150	g	X		DERRETIDA			0.82
TOCINO	200	g	X		DESGLASADO/ CUBOS DE 0.5 CM			2.75
QUESO MOZZARELLA	200	g			RALLADO			2.42

MANTECA DE CERDO	150	g	X		DERRETIDA			0.33
SAL	20	g						0.03
HOJAS DE CHOCLO	400	g			LAVADAS/SECADAS			0.50
		g						
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		8.27
<p>1.- Moler el choclo hasta obtener una masa, cernir en un arnero.</p> <p>2.- Agregar las yemas de los huevos, la mantequilla, la manteca de chancho y batir. Incorporar el polvo de hornear y las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes.</p> <p>3.- Rectificar los sabores y envolver la masa en las hojas de choclo y agregar como relleno el tocino y el queso en cada humita.</p> <p>4.- Cocinar al vapor con la ayuda de una tamalera por 50 minutos.</p>						Margen de error 5%		0.41
						Costo Neto		8.68
						Costo por porción		1.74
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Moler, cernir, cocción al vapor								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: SOUFFLE DE CHOCLO Y QUESO

CATEGORÍA: ENTRADA

PAX: 5

UTENSILIOS: LICUADORA

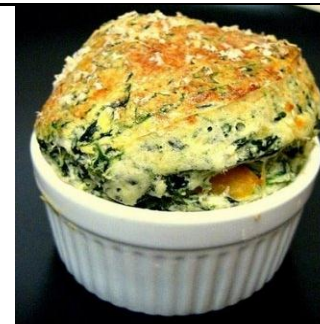
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	300	g			DESGRANADO			0.72
MANTEQUILLA	100	g	X					0.55
HUEVOS	100	g	X		ENTEROS			0.30
QUESO CREMA	100	g	X					2.85
QUESO MOZZARELLA	150	g	X		RALLADO			1.81
POLVO DE HORNEAR	15	g						0.17
LECHE	100	g	X					0.08

SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
		g						
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		6.55
<p>1.-Colocar en la licuadora el choclo, la leche y la mantequilla, licuar por 2 minutos, agregar el queso crema y los huevos, seguir licuando a velocidad media y rectificar los sabores .</p> <p>2.- Agregar la mezcla en un recipiente e incorporar el polvo de hornear y el queso mozzarella.</p> <p>3.- Colocar la mezcla en moldes refractarios individuales para soufflé y llevar al horno precalentado por 30 minutos a 180°C.</p>						Margen de error 5%		0.33
						Costo Neto		6.88
						Costo por porción		1.38
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Licuar, cocción al horno								

3.5 SOPAS



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: SOPA DE CAUCA DE MAÍZ
CATEGORÍA: SOPA
PAX: 5
UTENSILIOS: MOLINO
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MAÍZ BLANCO SUAVE	300	g			LIMPIO			0.42
CARNE DE CERDO	400	g	X		CUBOS DE 2 CM	2.68	536	2.80
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12
AJO	20	g			REPICADO			0.11
ZANAHORIA	100	g			CUBOS DE 0.5 CM	2.10	210	0.08

ARVEJAS	100	g						0.26
PAPAS	200	g			CUBOS DE 2.5 CM	2.53	506	0.18
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
CILANTRO	20	g			REPICADO			0.10
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		4.42
<p>1.- Cocinar el maíz por una hora, cernir y moler hasta obtener una masa, agregar agua y cernir para separar la cascara.</p> <p>2.- Realizar un refrito de la cebolla, la zanahoria y el ajo con aceite achote, agregar la carne de cerdo y sellar de ambos lados, agregar la anterior preparación junto con las arvejas y dejar hervir por unos 40 minutos.</p> <p>3.- Agregar las papas y dejar cocinar hasta que estén suaves. Rectificar sabores y agregar el cilantro para servir.</p>						Margen de error 5%		0.22
						Costo Neto		4.64
						Costo por porción		0.93
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Cernir, sellar, hervir.					Es una sopa con un alto contenido de calcio			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: SOPA DE VERDURAS Y MAÍZ

CATEGORÍA: SOPA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	300	g			PREPARADA			0.53
COSTILLA DE RES	350	g	X					1.38
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12
AJO	20	g			REPICADO			0.11
ZANAHORIA	100	g			CUBOS DE 1 CM	2.10	210	0.08

VAINITA	80	g			RONDELLE	1.86	149	0.08
PAPA NABO	80	g			CUBOS DE 1.5 CM	1.95	156	0.12
ARVEJA	80	g						0.21
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		2.99
<p>1.- Realizar un refrito con el ajo, la cebolla y la zanahoria con el aceite achiote, colocar la costilla y sellar de cada lado.</p> <p>2.- Agregar agua sobre l aparte solida e incorporar la vainita, la arveja y el papa nabo, dejar cocinar por 30 minutos.</p> <p>3.- Disolver la harina de maíz en agua y colocar en la sopa, esto ayuda a obtener una sopa espesa.</p> <p>4.- Rectificar los sabores y servir.</p>						Margen de error 5%		0.15
						Costo Neto		3.14
						Costo por porción		0.63
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Sellar, disolver					La harina de maíz preparada es la mezcla de maíz de chillo molido con ajo, comino y achiote en grano.			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: LOCRO MULTIGRANOS

CATEGORÍA: SOPA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
PECHO DE RES	350	g	X		CUBOS DE 2 CM	2.26	791	2.89
CHOCLO TIERNO	100	g			DESGRANADO			0.22
MOTE	100	g			COCIDO			0.15
ARVEJA	100	g						0.26
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12

AJO	20	g			REPICADO			0.11
PAPAS	200	g			CUBOS DE 2.5 CM	1.38	276	0.18
COL BLANCA	100	g			CUBOS DE 2 CM	1.10	110	0.33
MANÍ	100	g		X	TOSTADO Y PELADO			0.18
LECHE	150	g	X					0.12
CILANTRO	50	g			REPICADO			0.13
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		5.05
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito de la cebolla, el ajo con el aceite achiote, agregar la carne hasta que se selle, incorporar el agua cubriendo toda la parte solida, el choclo y la arveja, dejar que se cocine por 30 minutos. 2. Agregar las papas, la col y el mote, licuar el maní con la leche y agregar en el locro. 3. Rectificar los sabores y agregar el cilantro para servir. 						Margen de error 5%		0.25
						Costo Neto		5.30
						Costo por porción		1.06
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
sellar, licuar								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CREMA DE CHOCLO CON CAMARONES

CATEGORÍA: SOPA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	500	g			DESGRANADO			1.21
CAMARONES	400	g	X	X	PELADOS Y DESVENADOS	1.56	624	3.08
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12
AJO	20	g			REPICADO			0.11
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
ACHIOTE EN GRANO	100	g						0.71
CREMA DE LECHE	200	g	X					1.10
SAL	20	g						0.03

PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		6.69
<ol style="list-style-type: none"> 1. Moler el choclo con el achiote y el ajo. 2. Disolver la masa con un poco de agua, cernir, nos queda como una leche y reservar. 3. Hacer un refrito con el achiote, la cebolla y el ajo, agregar la leche de la choclo, eso nos ayudara a espesar y ligar. 4. Saltear los camarones previamente salpimentados. 5. Agregar los camarones y también colocar en la crema de leche para ligar la crema. Rectificar los sabores. 						Margen de error 5%		0.33
						Costo Neto		7.02
						Costo por porción		1.40
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Moler, cernir, espesar, ligar, saltear					El choclo se debe moler con ajo y achiote engrano			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: SOPA DE CHUCHUCA

CATEGORÍA: SOPA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	500	g			DESGRANADO			1.10
CARNE DE CERDO	400	g	X		CUBOS DE 2 CM	2.05	820	2.46
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.11
ZANAHORIA AMARILLA	100	g			CUBOS DE 0.5 CM	2.10	210	0.08
AJO	20	g			REPICADO			0.11
ARVEJA	100	g						0.26
COL BLANCA	100	g			CUBOS DE 2 CM	1.10	110	0.33

PAPAS	200	g			CUBOS DE 2.5 CM	1.38	276	0.24
CILANTRO	50	g			REPICADO			0.13
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
SAL	20							0.03
PIMIENTA	20							0.04
COMINO	20							0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		5.18
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar el choclo en tiesto hasta que esté dorado, luego proceder a secar en el sol hasta que el grano este duro. 2. Moler en trozos grandes, luego pasar por un harnero (cernidor), para separar la plumilla. 3. Remojar por 24 horas para usar en la sopa. 4. Hacer un refrito con aceite achiote, cebolla, ajo, dejar que cristalicen, agregar la carne y la zanahoria, dejar que la carne se selle y que se dore. 5. Agregar agua sobre toda la parte solida, dejar que llegue a ebullición. 6. Colocar la chuchuca y la arveja, cocinar hasta que la chuchuca este suave. 7. Agregar las papas y la col 8. Rectificar sabores y agregar el cilantro. 						Margen de error 5%		0.26
						Costo Neto		5.44
						Costo por porción		1.09
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Tostar, secar, moler, cernir, remojar, cristalizar, sellar								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CALDO DE BOLAS DE MAÍZ

CATEGORÍA: SOPA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
PECHO DE RES	450	g	X		CUBOS DE 2 CM	1.26	567	4.68
CEBOLLA BLANCA	200	g			BRUNOISE			0.24
AJO	20	g			REPICADO			0.11
ZANAHORIA AMARILLA	100	g			CUBOS DE 1 CM	2.10	210	0.19
ARVEJA	100	g						0.26

ACEITE ACHIOTE	200	g						0.50
PAPAS	200	g			CUBOS DE 2 CM	1.38	276	0.24
CILANTRO	50	g			REPICADO			0.12
HARINA DE MAÍZ	300	g			PREPARADA			0.52
MANTEQUILLA	150	g	X					0.83
QUESO FRESCO	250	g	X		RALLADO			1.23
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		9.02
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en un recipiente la harina, mantequilla y el fondo, mezclar hasta formar una masa. Rectificar los sabores. 2. Realizar un refrito con el aceite achiote y la cebolla. Agregar el queso y mezclar 3. Dar forma de bola a la masa y rellenar con la anterior preparación, las bolas deben pesar máximo 100 gr. 4. Hacer un refrito de ajo, cebolla, cilantro y zanahoria, agregar la carne y dejar que se selle y dore. Agregar agua sobre la parte solida, las arvejas y dejar hervir por 30 minutos. 5. Incorporar las papas y las bolas de maíz, cocinar hasta que las papas estén suaves. 6. Rectificar los sabores. 						Margen de error 5%		0.45
						Costo Neto		9.47
						Costo por porción		1.89
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Sellar, hervir					La harina de maíz preparada es la mezcla de maíz de chillo molido con comino, ajo y achiote en grano.			

3.6 PLATOS FUERTES



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: MOTE EN SALSA DE PEPA DE ZAMBO

CATEGORÍA: PLATO FUERTE

PAX: 5

UTENSILIOS: SARTÉN, LICUADORA

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MOTE	500	g			COCIDO			0.77
LOMO DE CERDO	400	g	X		CUBOS DE 2CM	1.17	468	3.96
CEBOLLA PERLA	100	g			BRUNOISE	1.80	180	0.13
AJO	40	g			REPICADO			0.22
PEPAS DE ZAMBO	400	g			PELADAS/TOSTADAS			1.54
LECHE	200	g	X					0.35
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12

ACEITE ACHIOTE	100	g					0.25
CILANTRO	50	g			REPICADO		0.13
SAL	20	g					0.03
PIMIENTA	20	g					0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	7.54
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar las pepas de zambo en un sartén bien caliente hasta que tomen un color dorado, dejar enfriar y licuar con la leche. 2. Realizar un refrito de la cebolla con el aceite achiote, agregar el licuado. Rectificar sabores y colocar el cilantro al final. 3. Colocar en un sartén la cebolla y el ajo y realizar un refrito con el aceite, agregar el lomo de cerdo previamente salpimentada, dejar sellar de ambos lados. 4. Agregar el mote y mezclar, incorporar la salsa y dejar que termine la cocción. Rectificar los sabores. 						Margen de error 5%	0.38
						Costo Neto	7.92
						Costo por porción	1.58
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES		
Tostar, sellar, hervir							



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: POLLO A LA PLANCHA CON
ENSALADA DE CHOCLO

CATEGORÍA: PLATO FUERTE

PAX: 5

UTENSILIOS:

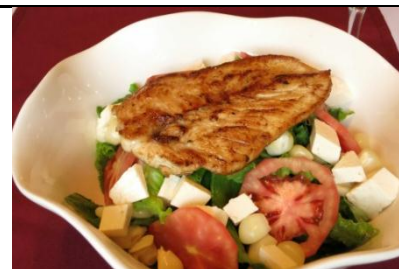
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 8 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
PECHUGA DE POLLO	1000	g	X		FILETE DE 200 G			2.97
CHOCLO TIERNO	600	g			DESGRANADO/COCIDO			1.32
TOMATE	300	g			RODAJAS	1.24	372	0.33
QUESO FRESCO	200	g	X		CUBOS DE 1 CM			1.10
CHAMPIÑONES	200	g		X	COCIDO Y LAMINADOS			1.36
ALBAHACA	100	g			CHIFFONADE			1.20

ACEITE DE OLIVA	100	g						0.45
VINAGRE BLANCO	100	g						0.71
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
		g						
PROCEDIMIENTO							Costo Bruto	9.51
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saltear los champiñones en un sartén con aceite y salpimentarles. 2. Agregar en un bolw los champiñones, el maíz dulce y el tomate cherry. 3. Colocar la albahaca, el aceite de oliva y el vinagre, rectificar sabores. 4. Cocinar el lomo en la plancha previamente salpimentado y marinado con la albahaca y el aceite de oliva para que este aromatizado. 5. Servir el lomo con una cama de ensalada. 							Margen de error 5%	0.48
							Costo Neto	9.99
							Costo por porción	2.00
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Saltear, marinar y aromatizar								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CHOCLO SALTEADO
CON CHULETA

CATEGORÍA: PLATO FUERTE

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 8 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO):
80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS
(YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UN D	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHULETA DE CERDO	1000	g	X		MARINADA			5.72
CHOCLO TIERNO	500	g			DESGRANADO			1.20
MANTEQUILLA	100	g	X					0.55
MAPAHUIRA	100	g	X					0.33
CEBOLLA BLANCA	100	g			BRUNOISE			0.12
AJO	30	g			REPICADO			0.17

PEREJIL	50	g			REPICADO			0.12
ACEITE	100	g						0.18
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
		g						
PROCEDIMIENTO							Costo Bruto	8.46
							Margen de error 5%	0.43
<ol style="list-style-type: none"> 1. Salpimentar la chuleta y freír. 2. Hacer un refrito con la mantequilla, la cebolla y el ajo. 3. Agregar el choclo y la Mapahuiria, saltear. 4. Rectificar sabores y agregar el perejil para servir. 							Costo Neto	8.89
							Costo por porción	1.78
TÉCNICAS				PUNTOS IMPORTANTES				
Freír, saltear				Esta preparación puede ser el acompañado de una chuleta de cerdo o una fritada.				



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: ENCOCADO DE PESCADO Y MOTE

CATEGORÍA: PLATO FUERTE

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 8 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
PICUDO	600	g	X		CUBOS DE 2 CM			5.95
MOTE	500	g			COCIDO			0.77
CEBOLLA PERLA	100	g			BRUNOISE	1.80	180	0.24
PIMIENTO ROJO	100	g			BRUNOISE	1.35	135	0.19
PIMIENTO VERDE	100	g			BRUNOISE	1.35	135	0.18
AJO	40	g			REPICADO			0.22
LECHE DE COCO	500	g	X	X				3.25

PEREJIL	50	g			REPICADO			0.13
COCO RALLADO	100	g		X				2.30
FOUMET	1000	g			VER RECETA ANEXOS			2.19
ACEITE ACHIOTE	100	g						0.25
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		15.91
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito con el aceite achiote, la cebolla perla, el pimiento rojo y verde y el ajo hasta dorar. 2. Agregar el foumet, dejar que llegue a ebullición. 3. Agregar el pescado y el mote, dejar cocinar hasta hervir por 10 minutos. 4. Incorporar la leche de coco y el coco rallado. 5. Rectificar los sabores y servir. 						Margen de error 5%		0.78
						Costo Neto		16.69
						Costo por porción		3.34
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Hervir								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: PURÉ DE MAÍZ CON FRITADA
CATEGORÍA: PLATO FUERTE
PAX: 5
UTENSILIOS: MOLINO
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CARNE DE CERDO	500	g	XX		CUBOS DE 2.5 CM			2.60
CEBOLLA PAITEÑA	100	g			CUBOS DE 1.5 CM	1.80	180	0.13
CEBOLLA BLANCA	100	g			JULIANA			0.12
AJO	50	g			REPICADO			0.28
MAÍZ AMARILLO CHILLO	500	g			LIMPIO			1.32
PAPAS	250	g			PURÉ	1.38	345	0.30
AJÍ	20	g		X	ENTERO			0.02

HUACATAY/ASHNA YUYO	20	g		X	HOJAS			0.05
FONDO CLARO	1000	g			VER RECETA ANEXOS			2.19
SAL	20	g						0.03
PIMIENTA	20	g						0.04
COMINO	20	g						0.04
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		7.12
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar el maíz hasta que esté dorado. 2. Moler con el ají y el huacatay, hasta formar una harina. 3. Agregar en la harina el puré de papa y el fondo, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Rectificar los sabores. 4. Sellar la carne de cerdo por ambos lados, agregar la cebolla paiteña, la cebolla blanca y el ajo. Dejar cocinar por 1 hora y rectificar los sabores. 						Margen de error 5%		0.36
						Costo Neto		7.48
						Costo por porción		1.50
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Tostar, sellar					El maíz debe ser tostado en tiesto para obtener una mejor textura.			

3.7 POSTRES



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CUPCAKE DE MAÍZ Y ZAMBO
CATEGORÍA: POSTRE
PAX: 5
UTENSILIOS: BATIDORA
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALER G	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	300	g			TAMIZADA			0.40
HUEVO	150	g	X		SEPARADO CLARAS/YEMAS			0.45
MANTEQUILLA	150	g	X		MARCA VITA			1.29
AZÚCAR	150	g						0.13
POLVO DE HORNEAR	25	g						0.28

ZAMBO MADURO	400	g			CUBOS DE 2 CM	1.20	480	0.66
PANELA	200	g			MOLIDA			0.77
CANELA	10	g			RAJA			0.09
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		4.07
<p>1.- Cocinar el zambo junto con la panela, la canela y agua, dejar que se cocine hasta que tenga consistencia de una mermelada.</p> <p>2.- Cremar la mantequilla junto con el azúcar, agregar las yemas una a una e incorporar la harina y el polvo de hornear.</p> <p>3.- Agregar las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes en la anterior mezcla.</p> <p>4.- Engrasar y enharinar un molde para cupcake, colocar la masa y en el centro colocar la mermelada de zambo. Llevar al horno precalentado por 15 minutos a 180°C.</p>						Margen de error 5%		0.20
						Costo Neto		4.27
						Costo por porción		0.85
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Cremar, movimientos envolventes, engrasar, enharinar, cocción al horno					La harina de maíz que va utilizar es de maíz blanco suave que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: TORTILLAS DE MAÍZ CON DULCE DE ZAPALLO

CATEGORÍA: POSTRE

PAX: 5

UTENSILIOS: BATIDORA, TIESTO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALER G	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	500	g			TAMIZADA			0.66
MANTECA DE CHANCHO	150	g	X					0.74
MANTEQUILLA	150	g			MARCA VITA			1.29
POLVO DE HORNEAR	20	g						0.22
AZÚCAR	200	g						0.18
ZAPALLO MADURO	400	g			CUBOS DE 2 CM	1.45	580	0.85

CANELA	10	g			RAJA			0.09
PANELA	200	g			MOLIDA			0.77
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		4.80
<p>1.- Cocinar el zapallo junto con la canela, la panela y agua, dejar que se cocine hasta que tenga consistencia de una mermelada.</p> <p>2.- Cremar la mantequilla, la manteca de chancho y el azúcar, agregar la harina y el polvo de hornear y amasar. Dejar reposar la masa por 30 minutos.</p> <p>3.- Bolear la masa, agregar el relleno de mermelada y dar forma de tortilla.</p> <p>4.- Asar en tiesto hasta dorar.</p>						Margen de error 5%		0.24
						Costo Neto		5.04
						Costo por porción		1.01
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Cremar, bolear, asar.					La harina de maíz que va utilizar es de maíz blanco suave que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: MOUSSE DE CHOCLO Y VAINILLA

CATEGORÍA: POSTRE

PAX: 5

UTENSILIOS: LICUADORA, CERNIDOR

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALER G	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO TIERNO	300	g			DESGRANADO			0.72
CREMA DE LECHE	200	g	X		BATIDA			1.10
LECHE	150	g	X					0.26
LECHE CONDENSADA	100	g						1.98
AZÚCAR	200	g						0.18
CANELA EN POLVO	20	g						0.20
ESCENCIA DE VAINILLA	20	g						0.25
GELATINA SIN SABOR	10	g						0.36

		g					
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	5.05
<p>1.- Licuar el choclo junto con la leche, cernir en un arnero, colocar en una olla, agregar el azúcar y llevar al fuego por 30 minutos.</p> <p>2.- Dejar enfriar e incorporar la crema de leche, la leche condensada y la esencia de vainilla, mezclar con movimientos envolvente y colocar la gelatina sin sabor previamente hidratada y derretida a baño maría.</p> <p>3.- Colocar en un molde y llevar al frio por 2 horas. Para servir agregar la canela en polvo.</p>						Margen de error 5%	0.25
						Costo Neto	5.30
						Costo por porción	1.06
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES		
Movimientos envolventes, hidratar, baño maría.							



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: HUMITA DE CHOCOLATE

CATEGORÍA: POSTRE

PAX: 5

UTENSILIOS: BATIDORA, MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	600	g			DESGRANADO			1.58
AZÚCAR	200	g						0.18
MANTEQUILLA	200	g	X		DERRETIDA			1.71
POLVO DE HORNEAR	20	g						0.22
COCOA SEMI AMARGO	150	g						1.55
HUEVOS	150	g	X		SEPARADO CLARAS Y YEMAS			0.45
CHISPAS DE CHOCOLATE	250	g						2.69

HOJAS DE CHOCLO	500	g			LAVADAS Y SECAS			0.50
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		8.88
<p>1.- Moler el choclo hasta obtener una masa, cernir, agregar las yemas, el azúcar y la mantequilla y mezclar.</p> <p>2.- Agregar el polvo de hornear y la cocoa e incorporar las claras a punto de nieve y las chispas de chocolate con movimientos envolventes.</p> <p>3.- Envolver la masa en las hojas de choclo y cocina al vapor en una tamalera por 50 minutos.</p>						Margen de error 5%		0.44
						Costo Neto		9.32
						Costo por porción		1.86
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Movimientos envolventes, cocción a vapor.								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: DULCE DE ARROZ DE MOROCHO

CATEGORÍA: POSTRE

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MOROCHO	600	g			MOLIDO/ REMOJADO	1.23	738	1.19
AZÚCAR	250	g						0.22
LECHE	500	g	X					0.40
LECHE CONDENSADA	100	g						1.98
CANELA	10	g			RAJA			0.09
CANELA EN POLVO	10	g						0.10
		g						

		g					
PROCEDIMIENTO					Costo Bruto	3.98	
<p>1.- Llevar una olla con agua a cocinar, dejar que llegue a ebullición y colocar el morocho y la canela en raja dejar que se cocine hasta que el grano se encuentre aldente.</p> <p>2.- Agregar la leche, el azúcar, dejar que se cocine hasta que reduzca el líquido.</p> <p>3.- Colocar la leche condensada y la canela en polvo para servir.</p>					Margen de error 5%	0.20	
					Costo Neto	4.18	
					Costo por porción	0.84	
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES		
Aldente					El morocho debe ser remojado 24 horas antes.		



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: PASTEL DE MAÍZ Y PLÁTANO

CATEGORÍA: POSTRE

PAX: 5

UTENSILIOS: BATIDORA

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 24 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALER G	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	300	g			TAMIZADA			0.40
PLÁTANO MADURO	200	g			TRITURADO	1.58	316	0.56
QUESO FRESCO	200	g	X		RALLADO			1.10
HUEVOS	150	g	X		SEPARADO CLARAS/YEMAS			0.45
AZÚCAR	200	g						0.18
MANTEQUILLA	150	g	X					1.29

LECHE	200	g	X				0.16	
POLVO DE HORNEAR	15	g					0.17	
		g						
PROCEDIMIENTO							Costo Bruto	4.31
<p>1.- Cremar la mantequilla junto con el azúcar, agregar las yemas una a una e incorporar la leche.</p> <p>2.- Colocar la harina, el polvo de hornear, el plátano y el queso, agregar las claras de huevo a punto de nieve con movimientos envolventes.</p> <p>3.- Colocar la masa en un molde previamente engrasado y enharinado. Llevar al horno precalentado a 180°C por 45 minutos.</p>							Margen de error 5%	0.22
							Costo Neto	4.53
							Costo por porción	0.91
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
<p>Creinar, movimientos envolventes, engrasar enharinar, cocción al horno.</p>					<p>La harina de maíz que va utilizar es de maíz blanco suave que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.</p>			

3.8 BEBIDAS



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL**

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: DULCE DE MAÍZ CON ZAMBO
CATEGORÍA: BEBIDA
PAX: 5
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	300	g			TAMIZADA			0.40
ZAMBO MADURO	400	g			CUBOS DE 2 CM	1.20		0.66
PANELA	200	g			MOLIDA			0.77
CANELA	20	g			RAJA			0.20
LECHE	600	g	X					0.48
LECHE CONDENSADA	100	g						1.98

		g						
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	4.49	
1.- Cocinar el zambo con la canela y la panela hasta que esté suave. 2.- Disolver la harina en agua y agregar para espesar. 3.- Agregar la leche y dejar hervir. Para servir agregar la leche condensada.						Margen de error 5%	0.22	
						Costo Neto	4.71	
						Costo por porción	0.94	
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Hervir					La harina de maíz que va utilizar es de maíz blanco suave que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: COLADA DE MAÍZ CON ARROZ

CATEGORÍA: BEBIDA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	450	g			TAMIZADA			0.60
NARANJILLA	250	g			CUARTOS	1.22	305	0.39
AZÚCAR	200	g						0.18
ARROZ	300	g						0.40
CANELA	20	g						0.20
CLAVO DE OLOR	20	g						0.12
PIMIENTA DE DULCE	20	g						0.12

PROCEDIMIENTO		Costo Bruto	2.01
<p>1.- Colocar en una olla 3 litros de agua, colocar las naranjillas y las especias de dulce y dejar hervir por 30 minutos.</p> <p>2.- Cernir y llevar nuevamente al fuego, agregar el arroz y dejar que se cocine hasta que esté suave.</p> <p>3.- Disolver la harina de maíz en agua y agregar para espesar la colada y rectificar los sabores.</p>		Margen de error 5%	0.10
		Costo Neto	2.11
		Costo por porción	0.42
TÉCNICAS	PUNTOS IMPORTANTES		
Hervir, espesar	La harina de maíz que va utilizar es de maíz blanco suave que se cultiva en el Cantón Rumiñahui.		



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CHOCOLATE DE CHOCLO

CATEGORÍA: BEBIDA

PAX: 5

UTENSILIOS: LICUADORA

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 8 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	600	g			DESGRANADO			1.59
CHOCOLATE DE AMBATO	250	g						2.48
AZÚCAR	200	g						0.18
CANELA	20	g						0.22
QUESO FRESCO	150	g	X					0.83
LECHE	100	g	X					0.08
		g						

PROCEDIMIENTO		Costo Bruto	5.38
1.- Licuar el choclo con la leche, cernir hasta obtener la leche del choclo. 2.- Colocar en una olla y agregar el chocolate, mover hasta que se disuelva. 3.- Agregar la canela y la azúcar. Servir con queso fresco.		Margen de error 5%	0.27
		Costo Neto	5.65
		Costo por porción	1.13
TÉCNICAS	PUNTOS IMPORTANTES		



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: BEBIDA FRESCA DE MAÍZ

CATEGORÍA: BEBIDA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ	300	g			TAMIZADA			
PANELA	200	g			MOLIDA			
CEDRÓN	50	g			LAVADO			
HIERBA LUISA	50	g			LAVADA			
CANELA	10	g			RAJA			
CLAVO DE OLOR	10	g						
PIMIENTA DE DULCE	10	g						

PIÑA	200	g			JUGO	1.65		
BABACO	200	g			JUGO	1.65		
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		
<p>1.- Colocar en una olla agua a hervir, colocar el cedrón, la hierba luisa, la canela, el clavo de olor, la pimienta de dulce y la panela y realizar la infusión, cernir.</p> <p>2.- Colocar nuevamente al fuego y agregar la harina maíz previamente disuelta en agua. Dejar hervir por 30 minutos y enfriar.</p> <p>3.- Agregar los jugos al momento de servir.</p>						Margen de error 5%		
						Costo Neto		
						Costo por porción		
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: CHICHA DE MOTE Y NARANJILLA

CATEGORÍA: BEBIDA

PAX: 5

UTENSILIOS: MOLINO

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 48 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MOTE	400	g			REMOJADO			0.62
NARANJILLA	250	g			JUGO	1.22	305	0.39
PANELA	200	g			MOLIDA			0.77
CEDRÓN	10	g			LAVADO			0.10
HIERBA LUISA	10	g			LAVADA			0.10
CANELA	10	g			RAJA			0.09
CLAVO DE OLOR	10	g						0.05

PIMIENTA DE DULCE	10	g						0.05
		g						
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	2.27	
<p>1.- Moler el mote hasta obtener una harina.</p> <p>2.- Realizar una infusión en 2 litros de agua, con el cedrón, la hierba luisa, la canela, la pimienta de dulce, el clavo de olor y la panela, cernir y colocar nuevamente al fuego.</p> <p>3.- Agregar la harina del mote y dejar que se cocine por una hora, dejar enfriar y reservar por un día bien tapado a temperatura ambiente para que fermente.</p> <p>4.- Agregar el jugo de naranjilla para servir.</p>						Margen de error 5%	0.11	
						Costo Neto	2.38	
						Costo por porción	0.48	
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Fermentar								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: ROSERO
CATEGORÍA: BEBIDA
PAX: 5
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
MOTE	400	g			COCIDO/REPICADO			0.62
PIÑA	200	g			CUBOS DE 0.5 CM /JUGO	2.26	452	0.36
BABACO	200	g			CUBOS DE 0.5 CM/JUGO	2.18	436	0.44
FRUTILLA	150	g			CUBOS DE 0.5 CM	1.62	243	0.66
MARACUYÁ	100	g			ZUMO	1.26	126	0.22
CANELA	10	g						0.10

CLAVO DE OLOR	10	g						0.05
PIMIENTA DE DULCE	10	g						0.05
AZÚCAR	200	g						0.18
		g						
PROCEDIMIENTO							Costo Bruto	2.68
<p>1.- Realizar un almíbar de la piña, el babaco y la frutilla por separado, aromatizar con la canela, el clavo de olor y la pimienta de dulce y reservar.</p> <p>2.- Colocar en un recipiente el agua donde se cocino el mote, agregar el mote, la piña, el babaco en almíbar y los jugos de los mismos.</p> <p>3.- Agregar el zumo de maracuyá y agregar la frutilla para servir.</p>							Margen de error 5%	0.13
							Costo Neto	2.81
							Costo por porción	0.56
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Aromatizar								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: RON POPE DE CHOCLO

CATEGORÍA: BEBIDA

PAX: 5

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 12 HORAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C

FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016

PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
CHOCLO SEMI MADURO	300	g			DESGRANADO			0.79
RON	150	g						2.40
HUEVOS	200	g	X		YEMAS			0.60
CANELA	20	g						0.20
AZÚCAR	200	g						0.18
ESCENCIA DE VAINILLA	20	g						0.25
LECHE	150	g	X					0.12

		g					
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto	4.54
<p>1.- Licuar el choclo junto con la leche, cernir y colocar en una olla y llevar al fuego.</p> <p>2.- Agregar la canela y el azúcar, dejar hervir por 30 minutos sin dejar de revolver. Sacar del fuego y reservar.</p> <p>3.- Batir las yemas y agregar la anterior mezcla poco a poco para temperarlas, luego llevar nuevamente al fuego y cocinar hasta que este espeso.</p> <p>4.- Sacar del fuego, dejar enfriar y agregar le vainilla y el ron.</p>						Margen de error 5%	0.23
						Costo Neto	4.77
						Costo por porción	0.95
TÉCNICAS				PUNTOS IMPORTANTES			
Hervir, temperar							

3.9 VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA (FOCUS GROUP)

3.9.1 OBJETIVO DEL FOCUS GROUP

El objetivo del focus group es saber la aceptabilidad que tiene los diferentes platos propuestos por medio de una degustación y mediante la calificación ver si se tiene que mejorar o modificar las recetas.

3.9.2 DESCRIPCIÓN DEL FOCUS GROUP

Se va a realizar la exposición de platos a degustar a base los diferentes tipos de maíz cultivados en el Cantón Rumiñahui a un grupo de 10 personas que está conformado por chef profesionales, amas de casa de la zona donde se realizo la investigación y agricultores de maíz en la zona.

El grupo de personas en este focus group deberá calificar el sabor, el color, el aroma y la textura de cada uno de los platos expuestos.

Los platos a evaluarse son:

- Croquetas de choclo
- Empanadas de mote
- Sopa de chuchuca
- Crema de choclo con camarones
- Mote en salsa de pepas de zambo
- Chili en puré de maíz
- Mousse de choclo
- Tortillas de maíz y zapallo
- Dulce de maíz y zambo
- Bebida fresca de maíz

3.9.3 FORMATO DEL FOCUS GROUP



Marque con una X bajo la calificación de cada uno de los aspectos a calificar de cada plato degustado.

MB: muy bueno **B:** bueno **R:** regular **M:** malo

TABLA 15

ASPECTO A CALIFICAR	SABOR				COLOR				AROMA				TEXTURA			
	MB	B	R	M	MB	B	R	M	MB	B	R	M	MB	B	R	M
PLATO 1 CROQUETAS DE CHOCLO																
PLATO 2 EMPANADA DE MOTE																
PLATO3 SOPA DE CHUCHUCA																
PLATO4 CREMA DE CHOCLO CON CAMARONES																
PLATO5 MOTE EN SALSA DE PEPAS DE ZAMBO																
PLATO 6 CHILI EN PURÉ DE MAÍZ																
PLATO 7 MOUSSE DE CHOCLO																
PLATO 8 TORTILLA DE MAÍZ Y ZAPALLO																
PLATO 9 DULCE DE MAÍZ Y ZAMBO																
PLATO10 BEBIDA FRESCA DE MAÍZ																

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

3.9.4 TABULACIÓN DE LOS DATOS OBTENIDOS DEL FOCUS GROUP

TABLA 16

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 1: Croquetas de choclo				
Muy bueno	7	6	6	5
Bueno	3	3	4	3
Regular	0	1	0	2
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: las croquetas de choclo tiene un buen sabor, color y aroma para los degustadores, pero la textura no fue tan agradable, por que al momento de la fritura perdió mucho líquido.

TABLA 17

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 2: Empanada de mote				
Muy bueno	7	8	4	6
Bueno	3	2	4	2
Regular	0	0	2	1
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: las empanadas de mote tiene un buen sabor y color, pero el aroma del mote no se percibe mucho se pierde al momento de la fritura y su textura es crocante.

TABLA 18

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 3: Sopa de chuchuca				
Muy bueno	7	8	7	5
Bueno	3	2	3	4
Regular	0	0	0	1
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: la sopa de chuchuca tiene un buen sabor, color y aroma pero la textura no fue muy agradable ya que estaba muy espesa, debe ser un poco más ligera.

TABLA 19

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 4: Crema de choclo con camarones				
Muy bueno	9	10	8	8
Bueno	1	0	2	2
Regular	0	0	0	0
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: la crema de camarones tuvo un buen agrado para las personas en todos los aspectos como sabor, color, aroma y textura.

TABLA 20

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 5: Mote en salsa de pepas de zambo				
Muy bueno	9	9	7	6
Bueno	1	1	2	4
Regular	0	0	1	0
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: el mote en salsa de zambo tuvo buena aceptación su sabor y color fueron buenos, pero la textura de la salsa necesita ser más ligera.

TABLA 21

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 6: Fritada con puré de maíz				
Muy bueno	6	6	6	6
Bueno	4	4	3	2
Regular	0	0	1	2
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: la fritada con el puré de maíz tuvo poca aceptación ya que la combinación de los ingredientes le da un sabor diferente al maíz.

TABLA 22

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 7: Mousse de choclo				
Muy bueno	10	10	10	6
Bueno	0	0	0	2
Regular	0	0	0	2
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: el mousse de choclo tiene un sabor, color y aroma que son aceptados por las personas, pero la textura necesita ser mejorada, a las personas les gusta esta nueva forma de probar el choclo.

TABLA 23

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 8: Tortilla de maíz y zapallo				
Muy bueno	8	9	7	7
Bueno	2	1	3	3
Regular	0	0	0	0
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: la tortilla de maíz y zapallo fue aceptada por su sabor y color, el aroma del maíz no se percibía tanto como el del zapallo y tenía una buena textura cuando estaba caliente ya cuando se enfría se vuelve dura.

TABLA 24

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 9: Dulce de maíz y zambo				
Muy bueno	7	9	9	9
Bueno	2	1	1	1
Regular	1	0	0	0
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: el dulce de maíz y zambo fue aceptado por las personas por su sabor, color, aroma y textura, esta preparación puede ser consumida fría o caliente.

TABLA 25

Percepción/ calificación	Sabor	Color	Aroma	Textura
Plato 10: Bebida fresca de maíz				
Muy bueno	9	9	9	9
Bueno	1	1	1	1
Regular	0	0	0	0
Malo	0	0	0	0
Total	10	10	10	10

ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

Análisis: la bebida fresca de maíz fue una de las preparaciones que más gustos a los degustadores, por que el sabor era suave, el color, el aroma y la textura eran buenos por que la mezcla de los ingredientes hizo que el maíz tenga un sabor diferente.

3.9.5 CONCLUSIÓN DEL FOCUS GROUP

- Con el focus group se pudo establecer que el maíz y sus diferentes variedades cultivadas en el Cantón Rumiñahui no solo pueden ser utilizados como acompañante o una guarnición, sino puede ser utilizado de muchas maneras y darle varios usos, gracias a las varias transformaciones que se le puede dar al maíz se puede crear nuevas formas de consumirlo como en un mousse o un puré.
- El maíz se puede mezclar con otros géneros o ser utilizado en diferentes tipos de preparaciones por ejemplo al realizar los postres y las bebidas se aromatizaron con hierbas y esencias y su sabor no se perdió, eso ayudo a darle un realce y mejor sabor al maíz, igualmente a realizar las preparaciones se obtuvo varios sabores, aromas y texturas que fueron muy apreciados por las personas.

4. CONCLUSIONES

- El maíz es uno de los primeros productos cultivados y consumidos en Latinoamérica, su origen y domesticación se dio en México y luego se extendió por toda América, cuando llegó al Ecuador fue uno de los principales alimentos de los indígenas.
- El maíz es un alimento muy nutritivo con un alto contenido proteico e hidratos de carbono que aportan energía al cuerpo humano, este puede ayudar a reemplazar otros alimentos que no son tan saludables para el organismo como son las grasas.
- El cultivo de maíz en el país es muy extenso, pero en algunos lugares se ha reducido como en la zona donde se realizó el estudio, una de las causas es el cambio climático como la sequía y la falta de mano de obra.
- El maíz tiene diferentes variedades que son cultivadas en todo el país, pero en el Cantón Rumiñahui encontramos solo cuatro variedades que son: maíz de Chillo, maíz Mishca, maíz blanco harinoso y el maíz morocho blanco; con los que se puede realizar diferentes preparaciones, igualmente la mayoría de ellos pueden ser consumidos: tierno, semi maduro, maduro y seco o a su vez pasan por transformaciones para convertirse en harinas y féculas.
- En la actualidad el maíz es parte de la gastronomía ecuatoriana es un componente de los platos y bebidas típicas, pero el maíz por ser uno de los cereales más cultivados y fácil de adquirir en el país se puede crear nuevas formas o recetas de consumirlo y que llegue a ser parte de la alimentación diaria de las personas.

5. RECOMENDACIONES

- El maíz es uno de los cereales más cultivados en el país, pero en este último tiempo las personas lo han dejado de hacer por falta de información acerca del cultivo, por eso es recomendable que las organizaciones como el ministerio de agricultura realice capacitaciones a los agricultores donde se enseñe el manejo del cultivo, control de la maleza y las plagas y las formas de almacenamiento del maíz.
- En la zona de estudio existen cuatro variedades de maíz, pero no todas las personas conocen ni saben cuáles son sus uso, como también el valor nutritivo que tienen estos productos por medio de ferias gastronómicas o capacitaciones se debería enseñar los tipos de maíces existen, su uso en la gastronomía y el aporte nutritivo que aporta en el cuerpo humano.
- El maíz es parte de varios platos típicos del país, pero para mejorar y aumentar el consumo de este producto se puede modificar estas recetas con la innovación de nuevos productos o a la vez se puede proponer nuevas recetas a base de maíz o de sus diferentes variedades, esto ayudara a que las personas usen el maíz como un ingrediente de su alimentación diaria.
- El maíz gracias a que puede ser consumido de muchas maneras o puede pasar por varias transformaciones se puede obtener nuevos productos derivados de maíz, por ejemplo cuando este se encuentra tierno se puede obtener su leche a la cual se da varios usos en postres, dulces o salsas, o cuando se encuentra seco se puede obtener

diferentes tipos de harinas y estas pueden ser utilizadas por los profesionales gastronómicos o amas de casa en nuevas preparaciones.

- Los estudiantes de gastronomía teniendo conocimiento de las nuevas propuestas gastronómicas a base de maíz deberían realizar ferias gastronómicas en las zonas donde más cultivo de maíz existe y donde se realizar el expendio de platos típicos a base de maíz y así ellos tendrán conocimiento de las nuevas formas de preparación y productos que se puede obtener a base de maíz.

6. BIBLIOGRAFÍA

1. Acción Ecológica. (2004). Maíz el alimento sagrado a negocio del hambre. Quito-Ecuador.
2. Bonilla Nevio. (2009). Cultivo de maíz. Editorial INTA. México.
3. Cantero Pedro. (2009). Sara Llakta el libro del maíz. Primera edición Ministerio de Inclusión económica y social
4. Estrella Eduardo. (1988). El pan de América. Segunda edición Abya-Yala.
5. Instituto de Biología. (2009). El origen y diversificación del maíz en México. Primera edición Universidad Nacional Autónoma de México.
6. INIAP. (2010). INIAP-103 Variedad de maíz blanco harinoso para consumo humano. Quito-Ecuador.
7. INIAP. (2002). INIAP-124 Variedad de maíz amarillo harinoso para las provincias de Pichincha, Tungurahua y Cotopaxi.
8. Moreno José, Hurtado Pablo. (2011). Guía para la producción de maíz en la sierra del Ecuador. INIAP
9. Serratos José. (2009). El origen y la diversidad del maíz en el continente americano. Universidad Autónoma de la ciudad de México.

7. NET GRAFÍA

1. Botánica en línea. 10 de noviembre del 2015. Propiedades nutritivas y medicinales del maíz. Obtenido en:
<http://www.botanical-online.com/maiz.htm>
2. Cocina ecuatoriana. 5 de enero 2016. Chuchuca y maíz. Obtenido en:

- <http://hugomaldonado2410.blogspot.com/2014/10/chuchuca-y-maiz.html>
3. Cocineando.com. 10 de enero 2016. Técnicas culinarias para hortalizas y verduras. Obtenido en:
<http://www.cocineando.com/03%20TECNICAS/03-TECNICAS-cortes-verduras.html>
 4. Diario la Hora. 15 de noviembre 2015. Sangolquí vive las fiestas del maíz. Obtenido en:
<http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101550181#.Vw2qGNThDcd>
 5. FAO. 10 de diciembre del 2015. El maíz en la nutrición humana. Obtenido en :
<http://www.fao.org/docrep/t0395s/t0395s00.htm>
 6. FAO. 10 de diciembre del 2015. Origen, evolución y difusión del maíz. Obtenido en :
<http://www.fao.org/docrep/003/x7650s/x7650s03.htm>
 7. Freddy Jhon. 20 de octubre del 2015. El maíz. Obtenido en:
<http://f10freddy10.blogspot.com/2008/09/botanica.html>
 8. Gobierno municipal de Rumiñahui. 12 de octubre del 2015. Generalidades del Cantón Rumiñahui. Obtenido en:
<http://www.ruminahui.gob.ec/index.php?q=turismo/gastronomia&lang=es>
 9. INEC. 8 de octubre del 2015. Población del Cantón Rumiñahui. Obtenido en :
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-población-y-vivienda/>

ANEXOS

Anexo 1

FORMATO DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
ENCUESTA SOBRE EL MAÍZ

1.- ¿Conoce usted el maíz y sus diferentes usos?

SI _____ NO _____

2.- ¿Ha escuchado hablar de las variedades de maíz?

SI _____ NO _____

3.- ¿Conoce las propiedades nutritivas del maíz?

SI _____ NO _____

4.- ¿Consume usted productos elaborados con maíz, puede enumerar 5 de ellos?

SI _____ NO _____

5.- ¿Con que frecuencia consume usted el maíz en su estado natural?

Diariamente ___ Semanalmente ___ De vez en cuando ___

6.- ¿Usted conoce en que recetas se puede incluir el maíz?

SI _____ NO _____

7.- ¿En qué tipo de preparación ha consumido el maíz?

Sopas ___ Platos Fuertes ___ Bebidas ___ Postres ___

8.- ¿Recomienda usted el consumo de maíz a las demás personas?

SI _____ NO _____

Porque: _____

9.- ¿De qué forma usted adquiere el maíz?

Estado natural: _____ como: _____

Procesado: _____ como: _____

10.- ¿Le gustaría probar nuevas recetas elaboradas a base de maíz?

SI _____ NO _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 2

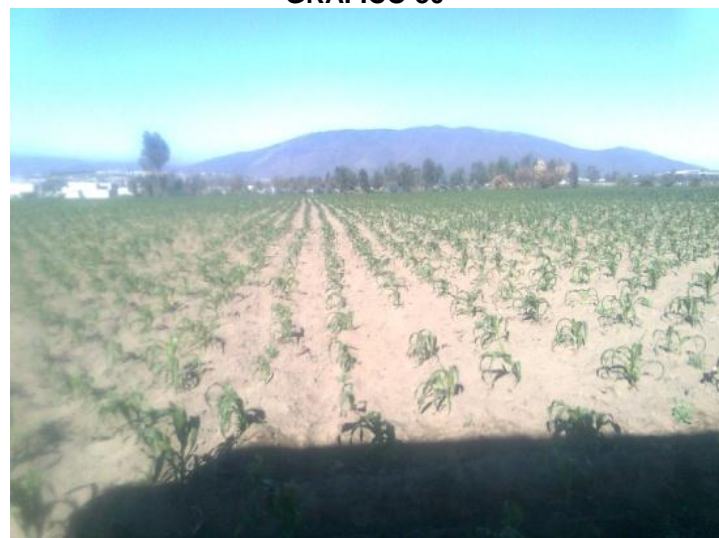
CULTIVO DE MAÍZ CANTÓN RUMIÑAHUI

GRÁFICO 29



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 30



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

Anexo 3

VARIEDADES DE MAÍZ

GRÁFICO 31



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 32



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 33



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 34



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

Anexo 4

TRANSFORMACIÓN DEL MAÍZ

GRÁFICO 35



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 36



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

Anexo 5

**FOCUS GROUP REALIZADO CON LA POBLACIÓN DEL CANTÓN
RUMIÑAHUI**

GRÁFICO 37



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 38



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 39



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 40



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 41



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 42



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 43



FUENTE Y ELABORADO POR: BELÉN BARAHONA

GRÁFICO 44



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 45



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

GRÁFICO 46



FUENTE Y ELABORADO POR: BELEN BARAHONA

ANEXO 6

FONDOS



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL**

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: FONDO CLARO
CATEGORÍA: FONDO
PAX: 2 LITROS
UTENSILIOS: HILO CHILLO
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 1 MES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: -18°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HUESOS DE POLLO	500	g	X					1.25
ZANAHORIA AMARILLA	200	g			MIREPOIX			0.38
CEBOLLA PUERRO	300	g			MIREPOIX			0.32

CEBOLLA PERLA	100	g			MIREPOIX			0.30
APIO	200	g			MIREPOIX			0.46
LAUREL	2	g			BOUQUET GARNI			0.08
TOMILLO FRESCO	5	g			BOUQUET GARNI			0.10
ROMERO FRESCO	5	g			BOUQUET GARNI			0.10
PIMIENTA NEGRA	2	g			BOUQUET GARNI			0.06
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		3.05
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sellar los huesos por 10 minutos cada lado. 2. Agregar agua y dejar hervir por 15 minutos 3. Espumar y agregar el mirepoix (zanahoria, cebolla puerro, cebolla perla, apio. 4. Agregar el bouquet garní (atado de laurel, tomillo, romero) para aromatizar el fondo y dejar cocinar por otros 30 minutos. 5. Cernir y se puede ocupar. 						Margen de error 5%		0.16
						Costo Neto		2.31
						Costo por porción		
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Sellar, hervir, espumar.								



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

RECETA ESTÁNDAR UTE

NOMBRE: FOMET
CATEGORÍA: FONDO
PAX: 2 LITROS
UTENSILIOS: HILO CHILLO
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 1 MES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: -18°C
FECHA: 05 DE JUNIO DEL 2016
PPM DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT RECETA	UND	APP	ALERG	MISE EN PLACE	FACTOR DE DESECHO	CANT COMPRA	COSTO PRODUCTO
HUESO DE PESCADO	500	g	X					1.80
ZANAHORIA AMARILLA	200	g			MIREPOIX			0.38
CEBOLLA PUERRO	300	g			MIREPOIX			0.32
CEBOLLA PERLA	100	g			MIREPOIX			0.30
APIO	200	g			MIREPOIX			0.46
LAUREL	2	g			BOUQUET GARNI			0.08
TOMILLO FRESCO	5	g			BOUQUET GARNI			0.10

ROMERO FRESCO	5	g			BOUQUET GARNI			0.10
PROCEDIMIENTO						Costo Bruto		3.54
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar en una olla 3 litros de agua, dejar que llegue a ebullición. 2. Agregar el mirepoix (zanahoria, cebolla perla, cebolla puerro, apio) y dejar hervir por 25 minutos. 3. Agregar los huesos de pescado y el bouquet garni (laurel, tomillo, romero) para aromatizar y dejar hervir por 30 minutos. 4. Cernir y se puede usar. 						Margen de error 5%		0.18
						Costo Neto		3.72
						Costo por porción		
TÉCNICAS					PUNTOS IMPORTANTES			
Hervir, aromatizar								