



**INSTITUTO TECNOLÓGICOSUPERIOR DE TURISMO
Y HOTELERÍA**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**CREPES A BASE DE HARINA DE VERDE, YUCA,
MÁCHICA Y AMARANTO PARA SU
COMERCIALIZACIÓN EN LA CAFETERÍA “EL
ESPAÑOL”UBICADO EN EL CENTRO COMERCIAL
EL RECREO, CANTÓN QUITO**

Trabajo de investigación previo a la obtención del título de
tecnólogo en Gastronomía.

Autor: Martínez Beltrán Marcos Alexander.

Director: Paulo Villacrés.

**Quito – Ecuador
2015**

DEDICATORIA

Yo dedico este trabajo de grado a todas aquellas personas que fueron un apoyo, un impulso, una motivación para poder finalizar una meta más en mi vida profesional, a mis padres que han sido el sostén económico, moral, donde encontraba refugio en los momentos difíciles de la vida, quienes me supieron educar para bien para que salga adelante, que sea alguien en la vida, que logre alcanzar metas que a ellos la vida les mostro, pero no se pudo, mil gracias. A mi esposa, que ya hace siete años me vive apoyando en todo lo que me ha planteado la vida y mi persona, gracias por no dejarme solo y regalarme muchas veces tu tiempo para poder completar cosas que a veces uno no puede solo. A mi preciosa hija le dedico este trabajo ya que ella me da las fuerzas necesarias para luchar cada vez más, día tras día, para poder darle lo mejor que se merece, porque quiero ser un ejemplo de superación en la vida, porque quiero que sepa que siempre voy apoyarle en todo, a darle todo para que algún día ella logre las mismas metas y más, de las que yo he alcanzado. A todas esas personas les dedico mi culminación de grado y les agradezco de todo corazón.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a mi abuelito, porque yo sentí que ellos desde ahí arriba me cuidaron, me supieron guiar en todos los momentos de la vida, y a veces siento que me iluminaban con su conocimiento y comprensión cuando había dificultades. A varios maestros del instituto ITHI, por haberme enseñado todo lo necesario para poder culminar con éxito este peldaño más de la vida, a mis amigos, compañeros, colegas, de clases, también les agradezco bastante, porque también intervinieron en pequeñas cosas que de igual manera me sirvieron para finalizar mi carrera. De todo corazón mil gracias a todos.

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Yo, Marcos Alexander Martínez Beltrán, declaro de forma escrita y verbal que este proyecto con tema: Crepes a base de harina de verde, yuca, máchica, y amaranto para su comercialización en la cafetería “El Español” ubicado en el Centro Comercial el Recreo cantón Quito, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el presente documento.

Atentamente,

Marcos Alexander Martínez Beltrán

Quito, lunes 29 de junio del 2015

Ing. Paulo Villacrés.

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN DIRECTOR

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Paulo Villacrés

Quito, lunes 29 de junio del 2015

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Ing. Paulo Villacrés, y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Marcos Alexander Martínez Beltrán por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Marcos Alexander Martínez Beltrán realizó el trabajo fin de carrera titulado: Crepes a base de harina de verde, yuca, máchica, y amaranto para su comercialización en la cafetería “el Español” ubicado en el centro comercial el Recreo cantón Quito, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección del Ing. Paulo Villacrés.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes el Ing. Paulo Villacrés en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Marcos Alexander Martínez Beltrán como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita

sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Crepes a base de harina de verde, yuca, máchica, y amaranto para su comercialización en la cafetería “el Español” ubicado en el centro comercial el Recreo cantón Quito y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Tutor

Ing. Paulo Villacrés.

Autor

Marcos Alexander Martínez Beltrán

Quito, 29 de junio del 2015

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido	
PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN DIRECTOR	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	vi
INDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
RESUMEN	16
INTRODUCCIÓN	17
PRIMERA PARTE – PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	18
1.1 Identificación del problema.	18
1.2 Formulación del problema	20
1.3 Objetivos	20
1.3.1 Objetivo general	20
1.3.2 Objetivos específicos.....	20
1.4 Justificación	21
SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO	23
2.1 Fundamentación teórica	23
2.2 Estructura del marco teórico	25
CAPÍTULO 1 EL ESPAÑOL DELICATESSEN	25
2.2.1 Historia.....	25
2.2.2 Ubicación	26
1.3 Organigrama estructural.....	28
FUENTE: Cafetería “ El Español”, 2014	28
1.4 Menú	29
1.4.1 Sánduches:.....	29
1.4.2 Ensaladas:	31
1.4.3 Desayunos:	32
1.4.4 Bebidas frías:.....	32
1.4.5 Frozen:.....	33
1.4.6 Bebidas calientes:	33
1.4.7 Postres:	35

1.4.8 Picadas:.....	35
CAPÍTULO 2 LA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	36
2.1 Historia.....	36
2.2 Origen de las Crepes	37
2.2 Ingredientes de las crepes	38
2.2.1 Receta estándar de las crepes tradicionales.....	39
2.3 Innovación de crepes con variaciones de rellenos.	40
2.3.1 Crepés de harina de máchica con relleno de fritada y salsa de mote.43	
2.3.2 Crepes de harina de yuca rellenos de camarones al ajillo.	46
.....	48
2.3.3 Crepes rellenos de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.	49
2.3.4 Crepes de harina de plátano verde rellenos con estofado de lomo de res a la albaca.	52
CAPÍTULO 3 TIPOS DE HARINAS	55
3.1 Origen de las harinas.....	55
3.2 Tipos de harinas	56
3.3 Propiedades de las harinas	56
3.3.1 Harina de Yuca.....	56
3.3.2 Harina de Plátano Verde.....	57
2.3.3 Máchica	59
2.3.4 Amaranto.....	60
TERCERA PARTE METODOLOGÍA.....	62
3.1 Tipo y diseño de la investigación.....	62
3.2 Universo y muestra	62
3.3 Instrumentos de recolección de datos	64
3.3.1 Entrevista estructurada:	64
3.3.2 Sondeo de opinión:	64
3.4 Descripción del trabajo de campo.....	64
3.5 Procesamiento y análisis de la información.	64
CUARTA PARTE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	66
4.1 Presentación gráfica de resultados	66
4.1.1 Sondeo de opinión.....	66

4.2 Tabulación de entrevista realizada a la gerente de la cafetería “El Español” del Centro Comercial El Recreo.	75
4.2.1 Análisis de la entrevista realizada a la gerente de “El Español” del Centro Comercial El Recreo:	76
4.3. Fichas de experimentación.....	77
4.4 Conclusiones.....	81
4.5 Recomendaciones	81
QUINTA PARTE - PROPUESTA	82
5.1. Título de la propuesta.....	82
5.2 Justificación	82
5.3 Impacto que causaran las nuevas crepes ofertadas en la cafetería el Español	83
5.4 Objetivos	84
5.4.1 General	84
5.4.2 Específicos.....	84
5.5 Ubicación sectorial y física.....	85
5.6 Viabilidad.....	86
5.7 Plan de ejecución	87
5.7.1 Cronograma de actividades a realizarse.	88
RECETARIO PARA REPOSTERÍA DE INNOVADORAS CREPES CON EL USO DE LA HARINA DE MÁCHICA, YUCA, PLÁTANO VERDE Y AMARANTO.	89
5.8 Recursos.....	150
5.8.1 Materiales	150
5.8.2 Económicos	151
5.8.3 Talento humano.....	152
REFERENCIAS	153
APENDICES	156
Apéndice A	156
Apéndice B.....	157
Apéndice C.....	158
ANEXOS	159
Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de res	159
Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.....	160
Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo	161

Crepe de harina de amaranto rellena de frutas en almíbar aromatizadas con especias dulces 162

INDICE DE TABLAS

TABLA N° 1	Detalle de los sandwiches ofertados en la Cafetería El Español .	30
TABLA N° 2	Ensaladas ofertadas en la cafetería El Español	31
TABLA N° 3	Desayunos ofertados en la cafetería El Español	32
TABLA N° 4	Bebidas ofertadas en la cafetería El Español	32
TABLA N° 5	Diferentes Frozen ofertados en la cafetería El Español	33
TABLA N° 6	Bebidas calientes ofertadas en la cafetería El Español	33
TABLA N° 7	Chocolates ofertados en la cafetería El Español	34
TABLA N° 8	Expresos ofertados en la cafetería El Español	34
TABLA N° 9	Tés ofertados en la cafetería El Español	34
TABLA N° 10	Postres ofertados en la cafetería El Español	35
TABLA N° 11	Picadas ofertados en la cafetería El Español	35
TABLA N° 12	Receta estándar de las crepes tradicionales.	39
TABLA N° 13	Crepes de harina de máchica rellenas de fritada con salsa de mote	43
TABLA N° 14	Crepes de harina de yuca rellena con camarones al ajillo	46
TABLA N° 15	Crepes de harina de amaranto rellenas con piña en almíbar, aromatizado con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, en salsa de babaco y mermelada de mora con láminas de frutilla.....	49
TABLA N° 16	Crepes de harina de plátano rellenas con estofado de lomo de res a la albahaca.....	52
TABLA N° 17	Tabla nutricional de la Yuca	57
TABLA N° 18	Tabla nutricional del Plátano verde	58
TABLA N° 19	Tabla nutricional de la Máchica.....	60
TABLA N° 20	Tabla nutricional del Amaranto	61
TABLA N° 21	Pregunta N° 1	66
TABLA N° 22	Pregunta N° 2.....	68
TABLA N° 23	Pregunta N° 3.....	70
TABLA N° 24	Pregunta N° 4.....	71
TABLA N° 25	Pregunta N°5.....	72
TABLA N° 26	Pregunta N° 6.....	73
TABLA N° 27	Pregunta N° 7.....	74
TABLA N° 28	Ficha de experimentación N°1 Crepe de plátano verde.....	77
TABLA N° 29	Ficha de experimentación N° 2 Crepe de harina de yuca	78
TABLA N° 30	Ficha de experimentación N° 3 Crepes a base de harina de Máchica.....	79
TABLA N° 31	Ficha de experimentación N° 4 Crepe a base de harina de Amaranto	80
TABLA N° 32	Plan de ejecución	87
TABLA N° 33	Cronograma de actividades a realizarse.....	88
TABLA N° 34	Crepes de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.	90

TABLA N° 35 Crepe de máchica rellena con jamón y queso fresco.	93
TABLA N° 36 Crepe de harina de máchica rellenas con jamón, quesos mozzarella y piña hawaiana.....	96
TABLA N° 37 Crepe de harina de máchica rellena de banana, durazno y salsa de frambuesa.....	99
TABLA N° 38 Crepe de harina de máchica rellena con chicharrón y salsa picante de maní.....	102
TABLA N° 39 Crepe de harina de amaranto rellena de frutillas con chocolate.	105
TABLA N° 40 Crepe de harina de amaranto rellena con frutas tropicales. ...	108
TABLA N° 41 Crepe de harina de amaranto almendrado rellena de frutos secos del bosque con jalea real.....	111
TABLA N° 42 Crepe de harina amaranto rellena con dulce de mango.	114
TABLA N° 43 Crepes rellenos con almíbar de piña, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.....	117
TABLA N° 44 Crepes de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.	120
TABLA N° 45 Crepe de harina de yuca con pollo al champiñón	123
TABLA N° 46 Crepe de harina de yuca rellena de espinaca.	126
TABLA N° 47 Crepe de harina de yuca rellena con trucha asada.	129
TABLA N° 48 Crepe de harina de yuca rellena con ensalada de cangrejo....	132
TABLA N° 49 Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de lomo de res a la albahaca.	135
TABLA N° 50 Crepe de harina de plátano verde rellena con albóndigas en su salsa.....	138
TABLA N° 51 Crepe de harina de plátano verde rellena con tocino y huevo.	141
TABLA N° 52 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res y guacamole con un aroma suave a chile.....	144
TABLA N° 53 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res, arvejas, zanahoria y maduro en cubos.	147
TABLA N° 54 Materiales utilizados para la realización del trabajo de grado.	150
TABLA N° 55 Materiales utilizados con su respectivo costeo.	151
TABLA N° 56 Talento humano	152

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1 Organigrama estructural de la cafetería "El Español"	28
FIGURA N° 2 Tipos de panes	29
FIGURA N° 3 Crepes de harina de plátano verde rellenas con fritada y salsa de mote.	45
FIGURA N° 4 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.	48
FIGURA N° 5 Crepes de harina de amaranto rellenas de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.....	51
FIGURA N° 6 Crepes de harina de plátano verde rellenos con estofado de lomo de res a la albaca.	54
FIGURA N° 7 Resultado de la pregunta N° 1	66
FIGURA N° 8 Resultado de la pregunta número 2	68
FIGURA N° 9 Resultado de la pregunta numero 3	70
FIGURA N° 10 Resultado de la pregunta N° 4.....	71
FIGURA N° 11 Resultado de la pregunta N° 5.....	72
FIGURA N° 12 Resultado de pregunta N° 6.....	73
FIGURA N° 13 Resultado de la pregunta N° 7.....	74
FIGURA N° 14 Ubicación de la cafetería "El Español"	85
FIGURA N° 15 Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.	92
FIGURA N° 16 Crepe de harina de máchica rellena con jamon y queso.	95
FIGURA N° 17 Crepe de harina de máchica rellena de frutillas con chocolate	107
FIGURA N° 18 Crepe de harina de amaranto rellenas con frutas tropicales.	110
FIGURA N° 19 Crepe de harina de amaranto rellena con Crepes de harina de amaranto rellenos de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.	119
FIGURA N° 20 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.	122
FIGURA N° 21 Crepe de harina de yuca rellena con pollo al champiñón.....	125
FIGURA N° 22 Crepe de harina de yuca rellena con espinaca.	128
FIGURA N° 23 Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de res a la albahaca	137
FIGURA N° 24 Crepes de harina de plátano verde rellenos con albóndigas en su salsa.....	140
FIGURA N° 25 Crepe de harina de plátano rellena con huevo y tocino.....	143
FIGURA N° 26 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res, guacamole y con un suave aroma a chile.....	149
FIGURA N° 27 Apéndice A.....	156
FIGURA N° 28 Apéndice B	157
FIGURA N° 29 Apéndice C	158

FIGURA N° 30 Crepe de harina de plátano verde relleno con estofado de lomo de res aromatizado con hojas de albahaca.	159
FIGURA N° 31 Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote	160
FIGURA N° 32 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo	161
FIGURA N° 33 Crepe de harina de amaranto rellena de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, y mermelada de mora con láminas de frutilla.....	162

INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL ITI

Crepes a base de harina de verde, yuca, máchica, y amaranto para su

comercialización en la cafetería “El Español” ubicado en el Centro

Comercial el Recreo cantón Quito

Autor: Marcos Alexánder Martínez Beltrán

Director: Paulo Villacrés

Fecha: lunes 29 de junio del 2015

RESUMEN

La finalidad del proyecto es innovar la receta original de las crepes susset utilizando productos elaborados en nuestro país como las harinas de máchica, yuca, plátano verde, y amaranto. La implementación de las nuevas harinas en la receta de las crepes dio un realce al producto final ya que se logró que la masa obtuviera una nueva presentación, ya que cambio totalmente su color, el aroma, la textura y su sabor el cual está identificado con cada una de las harinas que se utilizó. Para lograr los objetivos finales del proyecto se utilizó herramientas como sondeos de opinión, fichas de experimentación, una entrevista, gracias a todas estas herramientas se levantó información acerca de la aceptación que tendrán las nuevas crepes propuestas en el proyecto. La introducción de las innovadoras crepes tendrá como resultado una gran acogida por parte de los comensales que acuden frecuentemente a la cafetería “El Español”, logrando que el lugar de expendio incremente sus ventas y genere más ganancias.

INTRODUCCIÓN

El trabajo se lo realizó con el afán de ofertar al mercado una variación de Crepes, al elaborar las masas con diferentes productos como son: la yuca, el plátano verde, la máchica y el amaranto, de la misma manera sus rellenos.

El proyecto fue auspiciado por la Cadena “El Español”, el cual está ubicado en el sector del Recreo sur de la capital ecuatoriana.

La experimentación fue un gran aporte para la sociedad ya que impulsó algunos de los productos más representativos del país como la yuca y el verde, lo cual es muy bueno porque generó más trabajo para los productores de estos alimentos, y también incrementó los ingresos para la cafetería “El Español”, esto es excelente ya que todos sus colaboradores serán partícipes de las ganancias que estos produzcan.

Las nuevas crepes son productos innovadores fueron de igual manera sumamente nutritivos, esto gracias a que los productos con los que se experimentó contienen gran cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales esenciales para la salud, obteniendo así un producto diferente en el campo de la repostería.

PRIMERA PARTE – PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Identificación del problema.

El Ecuador es uno de los países más ricos de la región en productos alimenticios de los cuales se pueden aprovechar todas sus propiedades y beneficios para la preparación de variados y novedosos platillos.

De la gran variedad de alimentos que posee el Ecuador se puede destacar el plátano verde, la máchica, la yuca, y actualmente el amaranto el cual está considerado como el alimento del futuro por todas sus propiedades nutricionales.

La organización mundial de la salud dice que los alimentos que posee el Ecuador son ricos en vitaminas, minerales, antioxidantes y poseen abundantes beneficios para la salud.

El plátano verde es excelente para mantener el sistema digestivo en buenas condiciones, balancear los niveles de azúcar en la sangre, controlar la presión arterial, reducir los riesgos de enfermedades cardíacas. (Polanco, 2012)

La cebada, máchica o mashca es un cereal altamente recomendable, dada sus excelentes propiedades, es emoliente, diurético, digestivo, reconstituyente, desintoxicante, antiinflamatoria, galactagoga, estimula el sistema neurovegetativo, siendo aconsejado como tónico nervioso y cardíaco. (Perez, 2014)

La yuca es tubérculo con beneficios nutricionales interesantes gracias a su alto contenido de hidratos de carbono complejos y por tanto en energía, está recomendado para personas con celiaca, o intolerancia al gluten, precisamente porque no es una fuente de gluten, ayuda a reducir los niveles de triglicéridos, beneficioso para el sistema nervioso, alto contenido en vitamina K, lo cual contribuye a la formación de la masa ósea previniendo la osteoporosis, excelente

para tratamientos a personas con Alzheimer, es un importante regulador de la frecuencia cardiaca y la presión arterial. (Lomdoño, 2014)

El amaranto puede ser la planta más nutritiva del mundo, botánicos y nutricionistas han estudiado esta planta, encontrando que posee gran calidad nutritiva, en especial un alto contenido de proteínas, calcio, ácido fólico y vitamina C. (Laura, 2014)

El problema de implementación de procesos en la repostería, en la elaboración de crepes se puede ver en la falta de imaginación, la diferencia es en las múltiples opciones de sus acompañados o rellenos, mas no en su masa, la cual es solo hecha con la harina tradicional, huevos, leche, azúcar, sal; aquí se puede notar la falta de creatividad en la elaboración ya que no se realiza un cambio de textura ni de sabor, mucho menos olor, y se debe tomar muy en cuenta que en el área de la repostería los alimentos o postres elaborados no solo deben saber bien ni oler bien si no que deben ser bastante llamativos al momento de presentar al comensal ya que la comida entra principalmente por los ojos, por ende el hecho de cambiar color y textura, por otro lado tendrá un buen sabor y dará realce al producto en el aspecto visual.

La poca de creatividad y comercialización de postres como las crepes en las cafeterías, restaurantes en la ciudad de Quito, lo hacen un producto poco conocido por lo que incide demasiado en la poca comercialización de ciertos productos ecuatorianos, como la máchica, verde, yuca, amaranto, ya que al no haber creatividad, se limitan a la producción tradicional de la capital.

Lo único que se oferta en la avenidas de la capital son únicamente pasteles, tortas, y más postres de este tipo pero no expenden crepes, es porque el tipo de

postre no es muy conocido ya que es de origen francés y se asemeja bastante a los burritos por el parecido de su tortilla, y su envoltura mas no en su relleno.

En la capital hay tres únicos lugares de expendios de crepes en donde solamente uno es de renombre, pero aquí únicamente se expenden crepes con la masa tradicional la cual es solo hecha con la harina tradicional, huevos, leche, azúcar, sal, aceite, la única diferencia que poseen son las múltiples opciones de los rellenos, mas no en su masa.

1.2 Formulación del problema

¿Cómo incide la poca innovación y creatividad en las cafeterías de Quito al no utilizar ciertos alimentos como la máchica, plátano verde, amaranto, y yuca para la creación de nuevos productos en el área de la repostería ecuatoriana?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Elaborar nuevos postres con productos alternativos mediante la creación de un recetario de crepes con productos adaptables a las mismas, las cuales serán ofertadas en la cafetería “El Español”, para satisfacer las necesidades de los comensales.

1.3.2 Objetivos específicos

- Analizar las propiedades y características de los productos para la experimentación de las nuevas masas de los crepes.
- Elaborar las nuevas masas y rellenos de los crepes con los productos seleccionados.
- Medir el nivel de aceptación de las nuevas crepes, mediante un sondeo de opinión y degustación de los productos obtenidos, para su comercialización

en la cafetería “El Español” ubicado en el Centro Comercial El Recreo en la ciudad de Quito.

1.4 Justificación

En base a la experimentación realizada con productos alternativos en la elaboración de crepes se logró introducir nuevas productos en el mercado de la repostería teniendo una gran aceptación por parte de los comensales que acuden con frecuencia a la cafetería patrocinadora.

La elaboración de las crepes tendrá una gran acogida positiva ya que es un postre introducido en el mercado ecuatoriano con la diferencia que se variara los sabores y presentaciones más que todo teniendo en cuenta que la materia prima que se ha seleccionado tienen altos niveles de nutrientes.

Para comprobar que el nuevo postre pueda ser un producto más para la elección del cliente se formuló una serie de preguntas. El Sondeo de opinión se lo realizó en el sur de Quito sector del recreo en la cafetería “El Español” dentro y fuera del establecimiento, en las cuales se logró determinar que a los clientes que frecuentan dicho lugar si han consumido las crepes con la receta tradicional, y que también les gustaría una nueva crepe innovadora, en donde puedan sentir un nuevo tipo de textura, sabor, color, aroma, y desde luego un relleno que sea delicioso y que vaya acorde al tipo de harina.

Además de elaborar un producto delicioso para satisfacer los paladares más exigentes, también se creó posibilidades para un crecimiento a nivel económico para la cafetería “El Español”, ya que genero más oportunidades de trabajo no solo para las personas que lo elaboraran sino también para los diferentes distribuidores

de materia prima que va a ser utilizada, tomando en cuenta que serían productos nacionales.

SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamentación teórica

Las crepes son originarias de la región de Bretaña, al oeste de Francia, en donde se las conoce como Krampouezh; actualmente es un plato consumido a diario en todo el país, especialmente en el Chandeleur o fiesta de la Candelaria, como parte de la tradición local, en donde la sirven acompañada con sidra.(Camila, 2013)

En esta región francesa se distinguen dos platos parecidos:

Las crepes que son elaboradas con trigo candeal y generalmente son atribuidas a los rellenos dulces y las crepes elaboradas con trigo sarraceno o alforfón, atribuidas a los rellenos salados.

El trigo candeal es una gramínea muy antigua originaria de Medio Oriente. Los investigadores sostienen que ha sido uno de los progenitores del trigo pan (mediante cruzamientos naturales del trigo “durum” con especies de trigo silvestre). El trigo fue el cultivo que aseguró la fundación de las civilizaciones occidentales, muy dependientes de una base cerealera para su abastecimiento. Se convirtió así en la principal fuente de nutrientes de las dietas occidentales. (DIMEAGRO, 2011).

Se determinó que no existen tesis que hablen en sí acerca de las crepes, pero se obtuvo información de la página web: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, la cual habla acerca de los diferentes aspectos, pasos, y demás reglas para el fortalecimiento, inocuidad, y control en el manejo de alimentos.

Figueroa V. Juan, Pantoja M. Érica, Freire O. Verónica, de, “Proyecto de Inversión para la apertura de un local comercial en el patio de comidas del San Marino Shopping Center para la venta de Crepes, Waffle y variedad en Café”.

Servirá para la obtención de información sobre la historia del producto, clases de crepes, características, para la elaboración de las mismas.

Agredo C. Andrea, Castaño M. José, Varón A. Alejandra, Proyecto micro empresarial para la “Creación de un local comercial llamado MAC CAM GOURMET”, el cual se dedica a la preparación de crepes y graps de diversos sabores, ubicado en Jamundí Colombia, Servirá para la obtención de información sobre la historia, origen, de las crepes, del cual se tomará información.

2.2 Estructura del marco teórico

CAPÍTULO 1 EL ESPAÑOL DELICATESSEN

2.2.1 Historia

Por medio de la gerente de la cafetería “El Español se obtuvo la siguiente información acerca de la historia, ubicación, productos, en la cafetería del Español del centro comercial del recreo.

El primer local que fue inaugurado está ubicado en la calle Juan León Mera 863 y Wilson, el cual constaba de una sola planta, en donde se podía encontrar cinco áreas en donde se desempeñaba todas las funciones necesarias.

Consta con un área de bebidas, ahí encontramos todo tipo de bebidas frías, calientes, hechas con café, el cual es un café ecuatoriano de excelente calidad llamado Arábigo, fruta, helado, chocolate, y demás productos que resaltan esta área.

El área de elaboración, es ahí en donde se puede observar el cómo preparan cada uno de todos sus mega sánduches, ensaladas de vegetales, frutas, sus deliciosos desayunos, y todo esto muy bien preparado con excelentes productos nacionales, e importados.

El español es una cafetería delicatesen con más de 30 años en el mercado del país, fue fundado por dos ecuatorianos, los cuales fundaron su primer local de la Juan León Mera, para después aperturar el segundo que está ubicado en la Av. Amazonas y Gaspar de Villarreal.

El español fue vendido a Deli Internacional y actualmente es una franquicia más, que posee Deli Internacional.

2.2.2 Ubicación

La cafetería del Español el Recreo, fue inaugurado el 17 de abril del 2013 en el Centro Comercial el Recreo, teniendo como gerente encargada a la Sra. Pilar Solórzano y a 10 colaboradores bajo su mando.

En la cafetería se ofertaba, sánduches, cafés, jugos, y postres, en los cuales no incluían postres similares a las crepes, solamente pasteles, tartaletas, mousse, cheese cake.

Además cuenta con diferentes locales en distintas provincias del país:

QUITO

- Juan León Mera 863 y Wilson / 2553995
- Amazonas N 40 46 Y Gaspar de Villarroel / 2462945
- C.C. Quicentro Shopping P.B. / 2464885
- C.C. Bosque Food Planet / 2460715
- C.C. Plaza de las Américas / 2268155
- C.C. Ventura Mall P.B. / 2375543
- C.C. San Luis P.B / 2090269
- Centro Comercial Ñaquito P. B. / 2252512
- C.C. Mall El Jardín Patio de Comidas / 2980267
- Centro Comercial Ñaquito - Patio Comidas / 2264701
- C.C. Condado Shopping P. B. / 3802292
- Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre / 3303002
- C.C. Plaza Cumbayá / 2892228

GUAYAQUIL

- Centro Comercial Mall del Sol / 2692030
- Víctor Emilio Estrada 302 y Cedros / 2884256
- Riocentro Los Ceibos (Patio Comidas) / 2851691
- C.C. San Marino Patio de Comidas / 2083012
- C.C. San Marino P. B. / 2083070
- Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo / 3904546
- C.C. Riocentro Entreríos / 2839371 – 2839369

CUENCA

- C.C. Mall del Rio / 2817200

1.3 Organigrama estructural



FIGURA N° 1 Organigrama estructural de la cafetería "El Español"
FUENTE: Cafetería " El Español", 2014

1.4 Menú

Se puede encontrar productos exclusivos como conservas, salsas, turrone, quesos y embutidos nacionales e internacionales, que los puede disfrutar en sus famosas picadas, sánduches, y ensaladas.

Además de vinos, sánduches, jugos, bebidas frías, café español, chocolates artesanales, en un ambiente acogedor y moderno.

1.4.1 Sánduches:

Ajonjolí



Parmesano



Focaccia de hierbas o integral



Baguette



Albahaca



Integral



FIGURA N° 2 Tipos de panes
FUENTE: Cafetería “El Español”, 2014

TABLA N° 1 Detalle de los sandwiches ofertados en la Cafetería El Español

NOMBRE DE LOS SANDUCHES	CONTENIDO	COSTO
Boccata caprese	Pan de yogurt, jamón serrano español, albahaca, tomate deshidratado, queso mozzarella.	\$ 7.30
Salmón ahumado	Salmón ahumado importado, alcaparras y queso crema.	\$ 6.99
Bocadillo español	Jamón serrano español con aceite de oliva, tomate frotado.	\$ 4.99
Panini napolitano	Pan Focaccia de hierbas, queso mozzarella, lomo canadiense, tomate deshidratado, salsa cacera.	\$ 5.60
Panini siciliano	Pan Focaccia de hierbas, queso holandés, jamón Virginia, tocino, salsa honey mustard.	\$ 5.25
Panini di campo	Pan Focaccia de hierbas integral, champiñones al ajillo, jamón de pollo, queso mozzarella	\$ 5.25
Tradicional	Jamón americano, queso holandés, salame cervecero.	\$ 3.99
Pernil casero	Sánduches de Pernil con cebollas, tomate, lechuga.	\$ 4.40
Suizo caliente	Combinación de quesos fundidos con champiñones al ajillo	\$ 4.90
Pavo	Pavo horneado en vino tinto.	\$ 4.90
Súper cubano	Jamón de pollo, jamón artesanal, lomo canadiense, jamón de pollo, salame ahumado, queso javierino, queso holandés, champiñones.	\$ 7.99
Artesanal ejecutivo	Jamón artesanal, queso holandés y salame milano.	\$ 5.40
Atún	Sánduche de atún con pickles, tomate	\$ 3.80

Cubano	Cubanito.	\$ 2.99
Pechuga de pollo	Sánduche de Pechuga de pollo desmenuzada con salsa cacera.	\$ 4.20
Pollo con champiñones	Pollo medallón, queso holandés, champiñones al ajillo.	\$ 5.50
Albahaca:	Jamón americano, queso holandés, mostaza.	\$ 2.99
Panini clásico	Jamón americano, queso holandés, salsa cacera.	\$ 2.99

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.2 Ensaladas:

TABLA N° 2 Ensaladas ofertadas en la cafetería El Español

NOMBRE DE LAS ENSALADAS	CONTENIDO	COSTO
Ejecutiva	Jamón artesanal, champiñones, queso holandés, lechuga, tomate.	\$ 4.60
Ensalada de atún	Ensalada con vegetales frescos y atún con pedacitos de pan integral.	\$ 4.80
Primavera:	Pollo medallón, champiñones, queso holandés, zanahoria, tomate, lechuga.	\$ 4.80
Visking:	Jamón ahumado, queso holandés, lechuga, tomate deshidratado, choclitos.	\$ 4.60

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.3 Desayunos:

TABLA N° 3 Desayunos ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS DESAYUNOS	CONTENIDO	COSTO
Alemán	Sánduches al grill de queso holandés.	\$ 7.80
Americano	Croissant de jamón/queso y huevos revueltos.	\$ 7.80
El español	Sánduche tradicional jr. o suizo caliente.	\$ 7.80
Francés	Tostadas francesas con miel de maple o topping de chocolate	\$ 6.50

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.4 Bebidas frías:

TABLA N° 4 Bebidas ofertadas en la cafetería El Español

NOMBRE DE LAS BEBIDAS FRÍAS	CONTENIDO	COSTO
Batido de fruta	Naranja, Naranja, Guanábana, Papaya, Piña, tomate, mora.	\$ 3.50
Jugo de fruta	Naranja, Naranja, Guanábana, Papaya, Piña, tomate, mora, sandía.	\$ 3.20

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.5 Frozen:

TABLA N° 5 Diferentes Frozen ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LAS FROZEN	COSTO
Baileys Frozen	\$ 4.80
Bios caliente	\$ 2.80
Bios Frozen	\$ 3.40
Cappuccino Frozen	\$ 3.60
Cappuccino oreo	\$ 3.40
Frozen chai	\$ 3.40
rozen cherry	\$ 3.40
Frozen macacino	\$ 3.40
Hersheys Frozen	\$ 4.40

Fuente : Cafetería “ El Español”

Elaborado por: Marco Martínez

1.4.6 Bebidas calientes:

1.4.6.1 Cafés:

TABLA N° 6 Bebidas calientes ofertadas en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS CAFÉS	COSTO
Americano	\$ 1.70
Pintado	\$2.40
Late	\$2.60
Cappuccino	\$2.60
Cappuccino Baileys	\$3.99
Macacino	\$2.80
Macacino Hersheys	\$3.99

Fuente : Cafetería “ El Español”

Elaborado por: Marco Martínez

1.4.6.2 Chocolates:

TABLA N° 7 Chocolates ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS CHOCOLATES	COSTO
Tradicional	\$2.80
Bios	\$2.80
De la casa	\$2.90
Con marshmallows	\$2.90

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.6.3 Expresos:

TABLA N° 8 Expresos ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS EXPRESOS	COSTO	
	SIMPLE	DOBLE
Clásico	\$1.40	\$1.60
Cortado	\$1.50	\$1.60

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.6.4 Té:

TABLA N° 9 Tés ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS TÉ	COSTO
Agua aromática	\$1.60
Importado	\$1.70
Frutas deshidratadas	\$2.70
Chai tea late	\$2.90

Fuente : Cafetería “ El Español”
Elaborado por: Marco Martínez

1.4.7 Postres:

TABLA N° 10 Postres ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LOS POSTRES	COSTO
Cheesecake frutos rojos	\$ 3.25
Ensalada de frutas	\$ 2.60
Torta cuatro leches	\$ 3.25
Torta de chocolate	\$ 3.15
Torta tres leches chocolate	\$ 3.25
Mouse de maracuyá	\$ 3.25

Fuente : Cafetería “ El Español”

Elaborado por: Marco Martínez

1.4.8 Picadas:

TABLA N° 11 Picadas ofertados en la cafetería El Español

NOMBRE DE LAS PICADAS	CONTENIDO	COSTO
De frutas	Variedad de frutas de temporada.	\$ 25.00
Ejecutiva – 10 personas	Variedad de jamones, quesos, salame ahumado, chorizo de la rioja.	\$ 27.00
Española – 15 personas	Variedad de jamones, quesos, salami, chorizo rioja	\$ 29.50
Gourmet – 10 personas	Quesos y jamones importados.	\$ 30.00
Individual	Variedad de jamones, quesos, pastel mexicano.	\$ 6.99
Jumbo – 20 personas	Variedad de jamones, quesos y salami.	\$ 36.50
Mixta – 5 personas	Variedad de quesos y jamones, chorizo rioja, lomo	\$ 18.50
De dulce – 10 personas		\$ 29.50

Fuente : Cafetería “ El Español”

Elaborado por: Marco Martínez

CAPÍTULO 2 LA REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

En el internet se puede encontrar información relevante al siguiente capítulo, de donde se tomó los datos más indispensables.

2.1 Historia

En el antiguo Egipto existían recetas simples de repostería. El azúcar no era conocida, por lo que utilizaban la miel de abeja como endulzante. Hace 2000 años, comienzos de la era cristiana los oficios de pasteleros, y panaderos no eran distinguidos, estos oficios eran ejercidos por una sola persona, la cual usaba la miel de abeja en todas sus recetas así como lo demuestra la biblia.

En la antigua Roma ya se empezó a utilizar nuevas técnicas y métodos para dulcificar, mezclaban la harina con la miel y el mulsum (vino), para la elaboración de pasteles. Hace 8000 años, en el lejano oriente se conocía la caña de azúcar la cual se utilizaba como elemento decorativo para las casas y para ser consumida por su dulce sabor, por eso es que su cultivo se extendió por el pacifico hasta llegar a la India.(Nattier, 2012).

Gracias a la llegada de los árabes el consumo del azúcar se extendió por todo el mediterráneo ya que sus dulces árabes hechos a base de azúcar y frutos secos eran muy famosos.

En la edad media, empezaron a surgir en Francia los Obloiers, un gremio que se dedicaba hacer obleas, (ostias), para las misas religiosas. En 1440, una ordenanza utilizo por primera vez la palabra pasteleros, y un siglo más tarde 1556 el reinado de Carlos IX de Francia, nace la corporación de pasteleros que establece el aprendizaje y acceso al grado de maestro pastelero.(Sergio, 2014).

El descubrimiento del nuevo mundo hizo posible el intercambio de ingredientes, pues la mano de Cortez, Colon, Pizarro, fue llevada a América la caña de azúcar y traído al viejo mundo el cacao, lo cual a su vez, incremento el cultivo de azúcar debido a la buena combinación de ambos.(Tejero, 2013).

Las crepes son un postre elaborado a base de una mezcla de harina, azúcar, leche, huevos, algún tipo de zumo, a la cual se la puede flambear con brandy, este puede ser opcional.

El termino Crepe procede del francés, aunque también en el norte de España poseen un postre muy similar al cual se le denomina frixuelos. La característica de los crepes es el tipo de relleno que se le incorpora, además de sus ingredientes con las que se las elaboran. Es un tipo de postre al cual se lo puede hacer dulce o salado, esto gracias a que solo se alteraría los ingredientes de la masa y del relleno.(María, 2013)

2.2 Origen de las Crepes

Aunque a ciencia cierta es originaria de Francia, sobre su creación se ha discutido mucho, aunque la tendencia generalizada es admitir que fue un hecho accidental o casual, las referencias más conocidas sugieren que era uno de los platos preferidos del rey Eduardo VII, pero esto se infiere debido a la supuesta vinculación que tuvo en su creación. (DEXIGOURMET'S, 2010)

La historia más difundida sobre el origen de la crepe suzette cuenta que el Príncipe de Gales, frecuentemente pasaba el invierno en la costa azul francesa, en Montecarlo, un día en compañía, de un grupo de personas fueron a comer. Mientras

el maître preparaba las crepes para el postre, se derramó e incendió por descuido el licor de mandarina que había cerca. (DEXIGOURMET'S, 2010)

El asustado maître probó el resultado y tenía buen sabor, por lo que animosamente, las sirvió dobladas dos veces y las presentó como nueva creación; el príncipe de Gales quedó entusiasmado y aunque el maître las bautizó como “Crepe Princesse”, el príncipe decidió que se llamarán en honor de la niña de uno de los acompañantes, cuyo nombre era Suzette.(DEXIGOURMET'S, 2010).

2.2 Ingredientes de las crepes

Para elaborar la masa de las crepes se necesitan ingredientes fáciles de adquirir en cualquier sitio de expendio ya sea este un mercado, una tienda de abarrotes, o un supermercado, ya que son harina, huevos, azúcar, sal, mantequilla o aceite y leche; todos estos ingredientes se mezclan formando una masa muy líquida la cual debemos dejarla reposar aproximadamente por una hora, si es más, mejor.

Después de haber reposado se procede a su cocción, si se tiene una crepera es muchísimo mejor ya que la tortilla obtendrá el grosor perfecto, pero si no la tienen, se lo puede hacer en una sartén en donde no se peguen, aunque la tortilla tendrá un grosor más pronunciado. Si son dulces podemos aromatizar la masa, por ejemplo con esencias como vainilla almendra, o también se puede aromatizar con especias dulces como son el clavo de olor, la pimienta dulce, anís estrellado, y si son saladas, se puede añadir a la mezcla especias o agregarle un aroma más a finas hierbas.

2.2.1 Receta estándar de las crepes tradicionales

TABLA N° 12 Receta estándar de las crepes tradicionales.

FICHA TECNICA DE COMPRAS				
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD		CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G		454
0,8	Leche	CC.		1000
0,55	Azúcar	G		454
0,7	Sal	G		2000
2	Aceite	CC.		1000
0,15	Huevos	U		0,45
ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes tradicionales	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	29-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24 horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Haina de trigo	G	1180	0,00110132	1,2995576
	Leche	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	CC.	10	0,00121145	0,0121145
	Sal	G	15	0,00035	0,00525
	Aceite	G	15	0,002	0,03
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	C.M.P.				2,0969221
	M.E 5-15%				0,608
	C.T.M.P.				2,7049221
	C.P				0,5409844
	CIF 15%				0,383
	M.O 45%				1,15
	G.AD 12%				0,306
	C.T.				2,3799844
	COSTO 30%				0,7139953
	PVP. In				3,0939798
	Impuestos 22%				0,68067554
	P.V.P				3,7747

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
4. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
5. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

Fuente: Cafetería "El Español"

Elaborado por: Marco Martínez

2.3 Innovación de crepes con variaciones de rellenos.

Las nuevas crepes a base de harinas procesadas en el país como las harinas de máchica, yuca, plátano verde y en especial la harina de amaranto que en estos últimos años se dio a conocer con una sola marca en el mercado. Los ingredientes para el relleno son muy variados, se pueden rellenar casi de cualquier alimento, a gusto y elección de quien los prepare. Los Crepes Dulces, al prepararse principalmente para postres y cenas, suelen rellenarse con chocolates, caramelo,

mermeladas, frutas, mientras que los salados se los puede elaborar con todo tipo de carnes (pollo, res, cerdo, pescado, mariscos y moluscos).

Los mejores rellenos de crepes son:

- Crepes de harina de yuca, rellenos de camarones al ajillo.
- Crepes de harina de yuca con aroma de queso manaba, rellenos de pollo en salsa de champiñones troceados y vino blanco.
- Crepes de harina de yuca rellenos con espinaca, cebolla perla, ideal para vegetarianos.
- Crepes de harina de yuca rellenas con trucha asada.
- Crepes de harina de yuca rellenas con ensalada de cangrejo.
- Crepes de harina de máchica, rellenos de fritada con salsa de mote aromatizada con orégano en polvo.
- Crepes de harina de máchica aromatizadas con hojas de hierba luisa, rellenas de banana, durazno, y con una salsa de frambuesas.
- Crepes de harina de máchica rellenos con jamón y queso fresco fundidos.
- Crepes de harina de máchica rellenas con jamón, queso mozzarella y piña hawaiana.
- Crepes de harina de máchica rellenas con salsa picante de maní.
- Crepes de harina de plátano verde, rellenos de estofado de carne, hecha con lomo fino de res aromatizado con albahaca.
- Crepes de harina de plátano con un aroma suave de chile, rellena con carne molida y guacamole.
- Crepes de harina de plátano verde rellenas con albóndigas en su salsa.

- Crepes de harina de plátano verde rellenas con tocino y huevo con aroma a romero.
- Crepes de harina de plátano verde rellenas con molida de res, rellena con arvejas, zanahoria y maduro en cubos medianos.
- Crepes de harina de amaranto rellenas con frutillas y chocolate fundido.
- Crepes de harina de amaranto rellenas con frutas tropicales.
- Crepes de harina de amaranto almendrada y aromatizada con jalea real, rellenos de chocolate y fruta. Si se quiere hacer una trampa rápida se puede utilizar nutella. Pero con chocolate fundido resultan mucho mejor.
- Crepes de harina de amaranto, rellenos de una conserva de piña casera, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.
- Crepes de harina de amaranto rellenas con dulce de mango

2.3.1 Crepés de harina de máchica con relleno de fritada y salsa de mote.

TABLA N° 13 Crepes de harina de máchica rellenas de fritada con salsa de mote

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	1
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
6	Lomo de cerdo	G	1000
0,02	Dientes de ajo	U	
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	6
0,65	Apio	U	10
0,6	Pimienta	G	50

ITHI		FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
Plato	Crepes de máchica rellenos de fritada en salsa de mote			Cocina	Caliente	Código prod.
Fecha actualización:	28-jul-15					
Chef Responsable:	Marcos Martínez					
vida útil congelado:	48 horas					
vida útil refrigeración:	24horas					
PAX:	8					
Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total	
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188	
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665	
	Huevos	U	3	0,15	0,45	
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3	
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145	
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03	
	Sal	G	20	0,00035	0,007	
	Lomo de cerdo	G	1000	0,006	6	
	Dientes de ajo	U	3	15	0,45	
	Sal	G	50	0,0035	0,175	
	Cebolla paiteña	U	2	0,16	0,32	
	Apio	U	1	0,065	0,065	
	Pimienta	G	30	0,012	0,36	
				C.M.P.	7,9569998	
				M.E 5-15%	0,608	
				C.T.M.P.	8,5649998	
				C.P	1,71299996	
				CIF 15%	0,383	
				M.O 45%	1,15	
				G.AD 12%	0,306	
				C.T.	3,55199996	
				COSTO 30%	1,06559999	
				P.V.P. In	4,61759995	
				IMPUESTOS 22%	1,01587199	
				P.V.P	5,6335	

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
4. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
5. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Sellar la carne con 10 g de aceite, agregar sal y pimienta.
2. Licuar la cebolla, ajo, sal, comino, pimienta, en un litro de agua.
3. Esperar a que el agua se evapore para que únicamente quede la grasa.
4. Dejar que la propia grasa del cerdo lo cueza hasta que pinte de color dorado.

Fuente: Cafetería "El Español"

Elaborado por: Marco Martínez



FIGURA N° 3 Crepes de harina de plátano verde rellenas con fritada y salsa de mote.
Fuente: Recetas de las crepes.

2.3.2 Crepes de harina de yuca rellenos de camarones al ajillo.

TABLA N° 14 Crepes de harina de yuca rellena con camarones al ajillo

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Almidón de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
4,5	Camarones	G	454
0,4	Ajo	U	2
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	6
0,5	Pimiento	U	6
1	Mantequilla	G	454
2,86	Crema de leche	CC.	1000
0,6	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de almidón de yuca rellenos con camarones al ajillo	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Almidón de yuca	G	90	0,0015	0,135
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Camarones	G	454	0,0099	4,4946
	Ajo	U	2	0,2	0,4
	Sal	G	15	0,0035	0,0525
	Cebolla paitaña	U	1	0,16	0,16
	Pimiento	U	1	0,065	0,065
	Crema de leche	CC.	400	0,0028	1,12
	Pimienta	G	10	0,012	0,12
	Mantequilla	G	200	0,0022	0,44
	C.M.P.				7,8853333
	M.E 5-15%				0,608
	C.T.M.P.				8,4933333
	C.P				1,6986667
	CIF 15%				0,383
	M.O 45%				1,15
	G.AD 12%				0,306
	C.T.				3,5376667
	COSTO 30%				1,0613
	PVP. In				4,5989667
	Impuestos 22%				1,0117727
	P.V.P				5,6107

REPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. En una sartén con mantequilla poner el ajo y sofreír.
2. Ya sofrito el ajo incorporar la cebolla paiteña, el pimienta finamente picado.
3. Después se debe verter la crema de leche hasta que espese.
4. Agregar los camarones por tres minutos hasta que se cuezan
5. En cada crepe poner una cucharada de camarones, doblar y ponerle por encima la salsa al ajillo.

Fuente: Cafetería "El Español"

Elaborado por: Marco Martínez



FIGURA N° 4 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.
FUENTE: Receta de las crepes.

2.3.3 Crepes rellenos de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.

TABLA N° 15 Crepes de harina de amaranto rellenas con piña en almíbar, aromatizado con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, en salsa de babaco y mermelada de mora con láminas de frutilla.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
5	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Frutilla	G	454
0,8	Mora	G	454
1	Babaco	G	350
2,85	Crema de leche	CC.	1000
1	Piña	G	400
0,3	Especias dulces	G	0,5
0,55	Azúcar	G	454

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,011	0,99
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Frutilla	G	200	0,0022	0,44
	Mora	G	200	0,00176	0,352
	Babaco	G	200	0,0028	0,56
	Crema de leche	CC.	70	0,0028	0,196
	Piña	G	200	0,0025	0,5
	Especias	G	30	0,6	18
	Azúcar	G	100	0,0021	0,21
				C.M.P.	22,1462333
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	22,7542333
				C.P	4,55084666
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	6,38984666
				COSTO 30%	1,916954
				Pvp. In	8,30680066
				IMPUESTOS 22%	1,82749614
				P.V.P	10,134

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Realizar un almíbar de piña.
2. Separar la mora en dos partes, realizar mermelada con la una mitad, cortar por la mitad la otra parte de la mora.
3. Realizar una salsa de babaco, aromatizada con especias dulces
4. Aplicar una fina capa de la salsa de babaco dentro de la crepe.
5. Rellenar la crepe con la piña y la fruta picada.
6. Decorar.

Fuente: Cafetería “El Español”

Elaborado por: Marco Martínez



FIGURA N° 5 Crepes de harina de amaranto rellenas de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.

FUENTE: Recetas de las crepes.

2.3.4 Crepes de harina de plátano verde rellenos con estofado de lomo de res a la albahaca.

TABLA N° 16 Crepes de harina de plátano rellenas con estofado de lomo de res a la albahaca.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
3	Lomo de res	G	454
1	Cebolla paiteña	U	6
0,5	Pimiento	U	5
1	Tomate	U	5
0,7	Sal	G	2000
0,3	Pimienta	G	50
0,65	Laurel	G	25
0,25	Cilantro	Atado	1

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de plátano verde relleno con estofado de lomo de res.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de plátano verde	G	90	0,0015	0,135
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Lomo de res	G	454	0,0066	2,9964
	Cebolla paitaña	U	2	0,1666	0,3332
	Pimiento	U	1	0,1	0,1
	Tomate	U	2	0,2	0,4
	Sal	G	15	0,00035	0,00525
	Pimienta	G	10	0,006	0,06
	Cilantro	G	10	0,0033	0,033
	Laurel	G	5	0,026	0,13
				C.M.P.	5,0910833
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	5,6990833
				C.P	1,13981666
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	2,97881666
				COSTO 30%	0,893645
				Pvp. In	3,87246166
				IMPUESTOS 22%	0,85194156
				P.V.P	4,7244

REPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Trocear el lomo en cuadros medianos, y sellarlos en poco aceite.
2. Agregar la cebolla paiteña, pimienta, tomate, picados finamente picados.
3. Agregar la sal, pimienta y el laurel.
4. Dejar que se cueza aproximadamente por 30 minutos.
5. Agregar el cilantro picado.

Fuente: Cafetería “El Español”

Elaborado por: Marco Martínez



FIGURA N° 6 Crepes de harina de plátano verde rellenos con estofado de lomo de res a la albaca.
FUENTE: Recetas de las crepes.

CAPÍTULO 3 TIPOS DE HARINAS

3.1 Origen de las harinas

La harina es uno de los elementos fundamentales en la alimentación mundial. Desde tiempos ancestrales las comunidades, tribus, y demás, han utilizado la harina como elemento principal para la elaboración de alimentos. (red, 2015)

Desde el año 6.000 A.C, se descubrió que se podía obtener harina triturando trigo entre dos discos y fueron los romanos los primeros en elaborar la maquinaria necesaria para producirla. En Asia se usaba el trigo, en América el maíz, y en Australia de la trituración de varias semillas. (red, 2015)

En 1930 la harina comenzó a ser enriquecida con minerales y de más nutrientes, y más tarde en los 90 se añadió el ácido fólico a los elementos que la conforman.(R, 2013).

La harina se obtiene por la molienda de los granos entre piedras de molino o ruedas de acero que puede ser impulsada por fuerza animal o por el simple aprovechamiento de las fuerzas naturales: ríos, viento, etc. En la actualidad se muele con maquinaria eléctrica, aunque se venden pequeños molinos manuales y eléctricos. (red, 2015)

En el proceso de la molienda se separa el salvado y, por lo tanto, la harina de trigo se hace más fácilmente digerible y más pobre en fibra. Además, se separa la aleurona y el embrión, por lo que se pierden proteínas y lípidos, principales causantes de que la harina se haga rancia. (red, 2015)

3.2 Tipos de harinas

Harina de yuca

Harina de plátano verde

Harina de amaranto

Harina de máchica

Se seleccionó estos cuatro tipos de harinas porque la mayoría de estas son procesadas en el Ecuador y con las cuales se podrá innovar las crepes, brindando otro tipo de sabor, color, olor, textura, todas las características organolépticas necesarias para que este tipo de postre sea más llamativo no solo por su color también por su aroma y sabor que va agradar a paladares exigentes, además de que se podría ofrecer la oportunidad de impulsar un negocio más en el ámbito de la repostería, ya que no existe local comercial que oferte crepes con este tipo de innovación en su masa y en sus rellenos.

3.3 Propiedades de las harinas

3.3.1 Harina de Yuca

Es rica en carbohidratos, los cuales se presentan en forma de almidón. Es un tubérculo con grandes propiedades energéticas, capaz de saciar el hambre muy rápidamente. Se sabe que 100 gramos de yuca, con bajo contenido en grasa, proporciona 168 kilocalorías. (Negro, 2012)

La yuca posee vitamina A, fundamental para la formación y mantenimiento de los dientes y para generar los pigmentos necesarios para el buen funcionamiento de la retina, desempeñando así un rol importante en el desarrollo de una buena visión. (Negro, 2012)

Posee también vitamina C, que sirve para evitar el envejecimiento y facilitar la absorción de otras vitaminas y minerales, actuando como un poderoso antioxidante, impidiendo en esta forma enfermedades degenerativas como arteriosclerosis, cáncer y el mal de Alzheimer. (Negro, 2012)

Se le conoce también propiedades digestivas ya que por el contenido de fibra es el alimento perfecto para mantener el organismo libre de toxinas y residuos. (Negro, 2012)

Es por estos motivos que resulta adecuado para personas que disponen de pocos alimentos energéticos. Se recomienda especialmente para personas y deportistas que realizan grandes esfuerzos físicos en el desarrollo de sus actividades.(Consumer, 2009).

TABLA N° 17 Tabla nutricional de la Yuca

TABLA NUTRICIONAL DE LA YUCA	
100 gr de Yuca aportan:	
Calorías	120 kcalorias
Proteínas	3,1 gr
Hidratos de carbono	26,8 gr
Grasas	0,4 gr
Vitaminas	B6 (0,4 mg) C (48,2 mg)
Minerales	Mg (66g) K (765mg)

Fuente: (Cristian Perez, 2002)

Elaborado Por: Marcos Martínez

3.3.2 Harina de Plátano Verde

En 100 gramos de plátano hay un aporte de unas 90 kilocalorías y 0% de grasa. Contiene un alto contenido en glúcidos, que lo convierten en un fruto recomendado para niños, embarazadas, ancianos o adultos con una vida muy activa. Sus hidratos de carbono complejos también actúan como reguladores de la glucosa, retrasando su absorción, por lo que es recomendable para personas diabéticas. Así mismo,

aporta energía de forma inmediata. El plátano contiene vitamina A, que ayuda al desarrollo de los tejidos y protege las células, B6, que es importante en el proceso de síntesis de proteínas, y B9 (ácido fólico), conveniente para embarazadas, ya que previene malformaciones en el feto. (Polanco, 2012)

También es fuente de potasio, necesario para mantener fuertes los músculos, magnesio, imprescindible para el buen funcionamiento del sistema nervioso y fibra, que se encarga del buen desarrollo de la actividad intestinal.

Es excelente por su alto contenido de hidratos de carbono, por lo que su valor calórico es elevado. (Polanco, 2012)

Los nutrientes más representativos del plátano son el potasio, el magnesio, el ácido fólico y sustancias de acción astringente; sin despreciar su elevado aporte de fibra, del tipo fruto-oligosacáridos. (Polanco, 2012)

TABLA N° 18 Tabla nutricional del Plátano verde

TABLA NUTRICIONAL DEL PLÁTANO VERDE	
100 gr de Plátano aportan:	
Calorías	80 kcalorias
Proteínas	1.2 gr
Hidratos de carbono	18.5 gr
Grasas	0,2gr
Vitaminas A	38 mg.
Vitamina B1	0,05 mg
Vitamina B2	0,06 mg
Vitamina B6	0,37 mg
Vitamina C	11 mg.
Vitamina E	0,6 mg
Sodio	1 mg
Fosforo	27 mg
Calcio	8 mg
Potasio	385 mg

Fuente: (Cristian Perez, 2002)
Elaborado Por: Marcos Martínez

2.3.3 Máchica

Es la harina hecha de cebada altamente recomendable, dada sus excelentes propiedades terapéuticas y nutricionales, nutre, relaja y refresca el hígado y la vesícula biliar. La cebada es muy buena fuente de inositol, sustancia considerada durante mucho tiempo como vitamina del grupo B. El inositol evita la rigidez de los capilares, es tónico cardíaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado, protege el sistema nervioso y combate ansiedad y depresión. La cebada también posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, colina y vitamina K. (David, 2014)

En materia de minerales, la cebada es buena fuente de potasio, magnesio y fósforo, hierro, azufre, cobre, cinc, manganeso, cromo, selenio, yodo y molibdeno. Esto la convierte en alimento ideal para estados carenciales y para el proceso de crecimiento. (David, 2014)

La cebada es el cereal mejor dotado de fibra (17%) y sobre todo en materia de fibra soluble (beta glucanos). Esta fibra retarda el índice de absorción de la glucosa y reduce la absorción de colesterol. Además la cebada posee otras sustancias benéficas, como los lignanos, antioxidantes y protectoras del cáncer.(FUNIBER, 2005).

TABLA N° 19 Tabla nutricional de la Máchica

TABLA NUTRICIONAL DE LA MÁCHICA	
Por cada 100 gr.	
Energía	360
Proteínas	8.60 gr
Grasas Total	0.70 gr
Colesterol (mg)	-
Glúcidos	77.4
Fibra	6.60 g
Hierro	12.30 mg
Calcio	74 mg
Vitamina A	-
Vitamina C	1.90 mg
Vitamina D	- Ug
Vitamina E	- Mg
Vitamina B12	- Ug
Folato	- ug

Fuente: (Cristian Perez, 2002)

Elaborado Por: Marcos Martínez

2.3.4 Amaranto

El amaranto significa "vida eterna", tiene la ventaja de que se puede almacenar hasta por 10 años, es por ello que es considerado el alimento del futuro.

Es rico en fibra dietética y almidón, minerales como el fósforo, rico en calcio, hierro, vitaminas a, C, B1, B2, B3 y E. Tiene más de las proteínas contenidas en el maíz, el triple del trigo y casi igual proporción a la de la leche. Contiene proteínas capaces de erradicar el cáncer de colon. (Laura, 2014)

Es dietético, sus extractos son utilizados para elaborar mayonesa y aderezos light. Tiene los aminoácidos tu cuerpo necesita. Se ha descubierto que el extracto de sus granos el aceite, este podría ayudar al tratamiento de la diabetes.(Laura, 2014)

En forma de hojas contiene hierro, más fácil de asimilar que en otras verduras y posee más propiedades nutritivas que las acelgas, la col y las espinacas.

Cuenta con doble de proteínas que el arroz, sirve como fibra dietética y laxante, no contiene colesterol, es 100% digestivo, bueno para la memoria, pues este súper cereal es que al equilibrar el calcio, el fósforo y el magnesio, puede mantener tu cerebro en buen estado. (RINCÓN NATURAL, 1997)

Al contener lisina (aminoácido de alto valor biológico) ayuda a la memoria, a la inteligencia y alto aprendizaje, por lo que es recomendable que los niños lleven a la escuela una barrita de amaranto como golosina, es un alimento muy nutritivo, con el amaranto se puede combatir la osteoporosis y la anemia.(RINCÓN NATURAL, 1997)

TABLA N° 20 Tabla nutricional del Amaranto

TABLA NUTRICIONAL DEL AMARANTO	
Por cada 100 gr.	
Proteínas	12 - 19 gr
Carbohidratos	71.8
Fibra	3.5 – 5.0 g
Lípidos	6.1 – 8.1
Cenizas	3.0 -3.3
Energía	391
Calcio	130 – 164
Fosforo	530
Potasio	800
Vitamina C	1.5mg

Fuente: (Rincón Natural,1997
Elaborado Por: Marcos Martínez

TERCERA PARTE METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de la investigación

El tipo de investigación es descriptiva por que usa estadígrafos e incluye dos variables, la falta de la utilización de nuevos productos por el desconocimiento de procesos de la producción en la repostería, y su delimitación en la cafetería de “El Español” ubicado en el sector del Recreo, cantón Quito.

Para el presente trabajo se utilizó un diseño cuantitativa-cualitativo debido a la utilización de una entrevista y un sondeo de opinión para medir la aceptación de las crepes a través de otros productos en la cafetería “El Español” ubicado en el sector del Recreo.

3.2 Universo y muestra

Se tomó como muestra el número de personas que ingresan a consumir en la cafetería “El Español” ubicado en el sector sur del Recreo, cantón Quito.

Número de personas que ingresan a consumir: 8400 personas mensualmente, según datos obtenidos por las facturaciones diarias que se realiza en el local.

DATOS

N= 8400	pq= 0,25
p= 50%	K= 2
q=50%	
E= 0,05	

FÓRMULA

$$(N - 1) = \frac{N * pq}{\frac{E^2 + pq}{K}}$$

$$(11384 - 1) = \frac{-8400 * 0,25}{\frac{0,05^2 + 0,25}{2}}$$

$$n = \frac{2100}{(8399)(0,025)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{2100}{(8399)(0,000625) + 0,25}$$

$$n = \frac{2100}{5,249375 + 0,25}$$

$$n = \frac{2100}{5,249375 + 0,25}$$

$$n = \frac{2100}{5,499375}$$

$$n = 382$$

El número de las personas, a quienes se aplicó el sondeo de opinión es de 382, que constituye la muestra de la población.

3.3 Instrumentos de recolección de datos

3.3.1 Entrevista estructurada:

Esta entrevista consta de 5 preguntas relacionadas con la variable dependiente a la Sra. Pilar Solórzano, gerente de la cafetería “El Español” del Recreo.

3.3.2 Sondeo de opinión:

Es un diseño cuantitativo que consta de 7 ítems relacionada con la variable independiente hecha para los comensales que acuden a diario a la cafetería “El Español” ubicado en el centro comercial el Recreo, cantón Quito.

3.4 Descripción del trabajo de campo

Los instrumentos de recopilación de los datos se utilizaron al momento de necesitar información acerca de los procesos e ingredientes para la elaboración de las crepes, realizando una entrevista que fue presentada a la encargada del local del Recreo, y se aplicó un sondeo de opinión el cual se realizó a los comensales para medir el nivel de aceptación del producto.

3.5 Procesamiento y análisis de la información.

Para la presente investigación se procedió a utilizar Microsoft Word para la elaboración de la estructura del tema, plan e informe final. Los datos obtenidos se tabularon en el programa de Excel utilizando para el análisis, la cantidad de comensales que acuden con normalidad mensualmente al local, a través de las diferentes respuestas dadas que se le realizaron mediante los sondeos de opinión.

La presentación de la culminación del trabajo realizado se realizara mediante una presentación en el programa de Power Point.

CUARTA PARTE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Presentación gráfica de resultados

4.1.1 Sondeo de opinión

Se realizó 382 sondeos de opinión, el dato se obtuvo de la cantidad de comensales que acceden con frecuencia a la cafetería el Español que son 8400 clientes mensuales, de los cuales se lograron realizar 382 sondeos en una semana, y estos fueron los resultados que se obtuvo de los sondeos:

1. ¿Le gustaría probar Crepes a base de diferentes harinas, e innovadores diseños y presentaciones?

TABLA N° 21 Pregunta N° 1

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	332	86.91%
No	50	13.08%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 1
Elaborado Por: Marcos Martínez

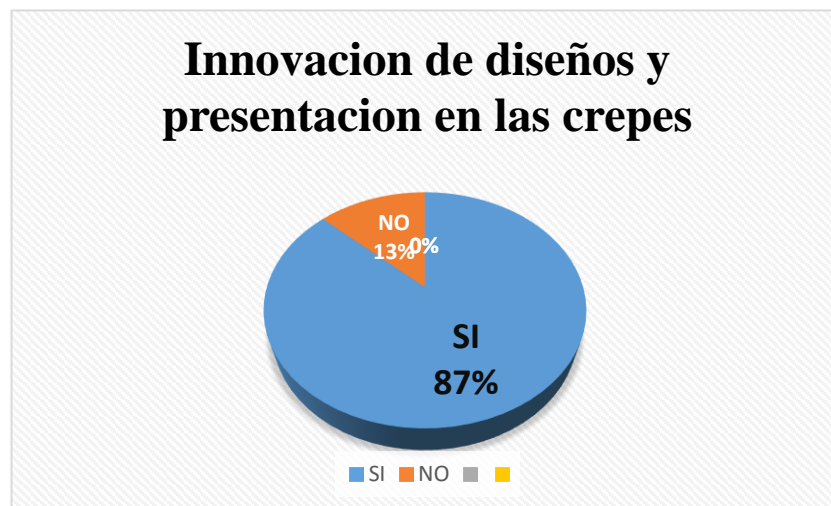


FIGURA N° 7 Resultado de la pregunta N° 1
FUENTE: Datos de la Tabla N°26

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que el 87 por ciento de comensales les agrada probar crepes a base de diferentes harinas y con innovadores diseños, ya que los mismos, solamente conocen las crepes básicas que los rellenan únicamente con chocolate y fruta, y consideran que las nuevas crepes aparte de tener una nueva presentación también van a tener un alto valor nutricional, y que el 13 por ciento de los comensales no a degustado las crepes.

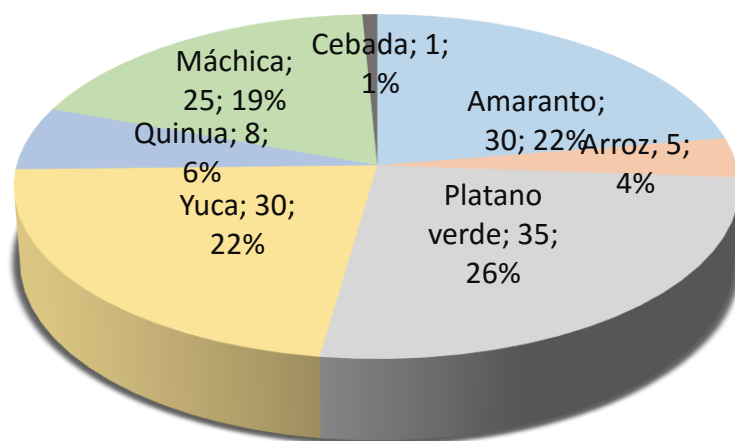
2. ¿Qué tipos de sabores le gustaría probar en la masa de una crepe?

TABLA N° 22 Pregunta N° 2

PRODCUTO	NUMERICO	PORCENTAJE
Amaranto	30	22%
Arroz	5	22%
Yuca	30	5.4%
Cebada	1	1%
Máchica	25	19%
Quinoa	8	6%
Plátano verde	35	26%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 2
Elaborado Por: Marcos Martínez

Cambio de sabores en las crepes



■ Amaranto ■ Arroz ■ Platano verde ■ Yuca
■ Quinoa ■ Máchica ■ Cebada

FIGURA N° 8 Resultado de la pregunta número 2
FUENTE: Datos de la Tabla N°27

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar, que al 22 % de comensales les gustaría las crepes con sabor a la harina de amaranto, al 22 % le agradaría degustar nuevas crepes con sabor a harina de arroz, al 5,4 % les gustaría probar las nuevas crepes con sabor a la harina de yuca, al 1 % le gustaría probar la crepes con sabor a la harina de cebada, al 19 % les gustaría probar las crepes con sabor a la harina de machica, al 6 % le gustaría probar las crepes con sabor a la harina de quinua y al 26 % siendo el porcentaje más alto les gustaría probar las nuevas crepes con sabor a la harina de plátano verde. Esto significa que comensales les agradaría mucho que la masa tuviera sabores a máchica, yuca, verde, amaranto, esto se da porque la masa que han degustado está elaborada con harina de trigo y no hay variación, y también porque conocen que las harinas elegidas poseen características organolépticas nuevas, y nutritivamente son mejor que la harina de trigo.

3. ¿Consume habitualmente plátano verde, yuca, amaranto y máchica?

TABLA N° 23 Pregunta N° 3

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	300	78.53%
No	82	21.47%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 3
Elaborado Por: Marcos Martínez

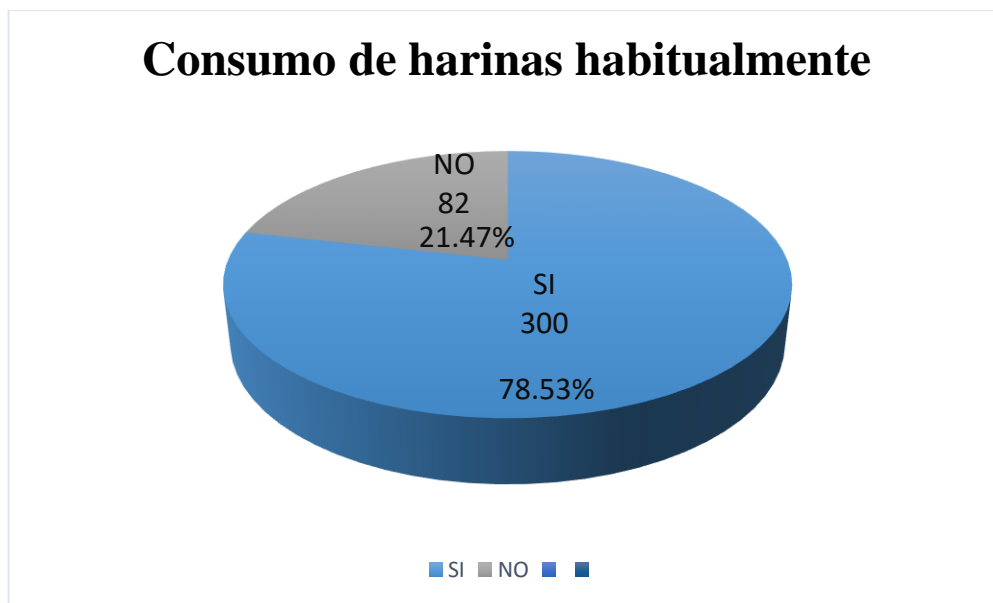


FIGURA N° 9 Resultado de la pregunta numero 3
FUENTE: Datos de la Tabla N°28

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que a tres cientos personas teniendo un 78, 53 % consumen habitualmente productos como la yuca, plátano, máchica, amaranto, pero en platillos tradicionales, como los patacones, chifles, pan de yuca, machica tostada, más no en postres, o platos fuertes como las nuevas crepes, mientras que a 82 personas teniendo el 21, 47% no consumen los productos ya mencionados, esto porque en el mercado no hay oferta ni demanda de este tipo de postres por su desconocimiento en el sur de Quito.

4. ¿Le llamaría la atención una masa de crepe con una presentación distinta?

TABLA N° 24 Pregunta N° 4

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	364	95.28%
No	18	4.71%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 4
Elaborado Por: Marcos Martínez

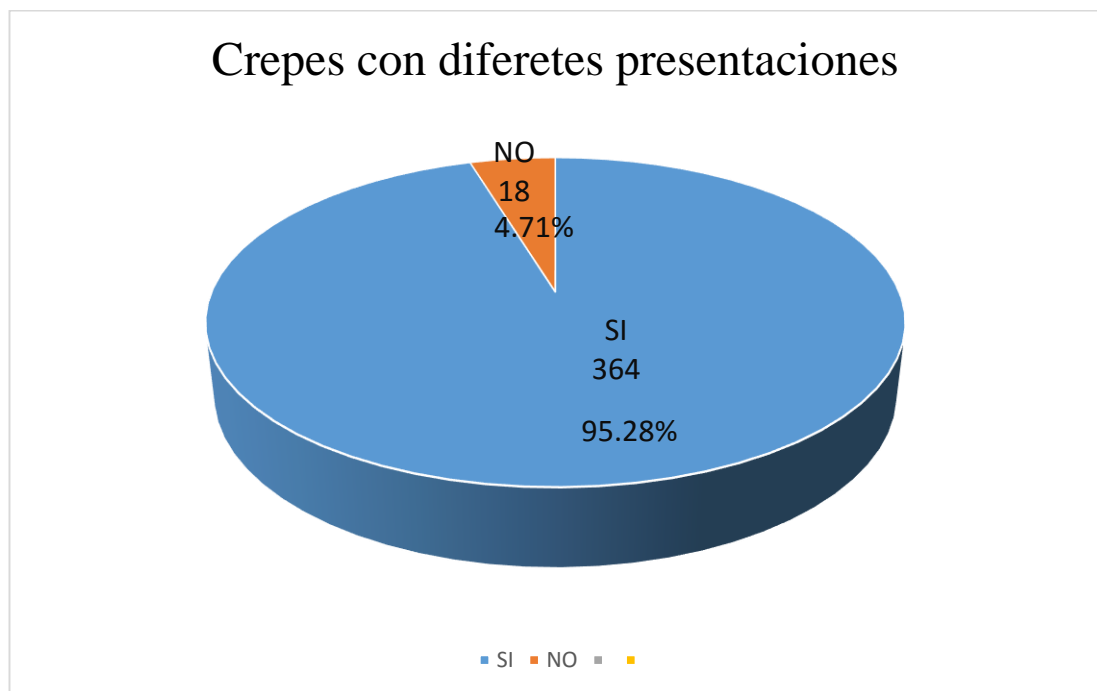


FIGURA N° 10 Resultado de la pregunta N° 4
FUENTE: Datos de la Tabla N°29

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que a 364 personas con un 95, 28 % le agradaría un cambio de presentación de la masa de las crepes, porque serían más llamativos por su color, envoltura y decoración, y aparte también por su elevado poder nutritivo que poseen cada una de las harinas utilizadas, mientras que a 18 personas con un 4,71 % no les agradaría un cambio de presentación de las nuevas crepes.

5. ¿Le gustaría que la materia prima con la que se elaborará las crepes sea el amaranto, la máchica, yuca y el plátano verde?

TABLA N° 25 Pregunta N°5

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	355	92.93%
No	22	7.06%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 5
 Elaborado Por: Marcos Martínez

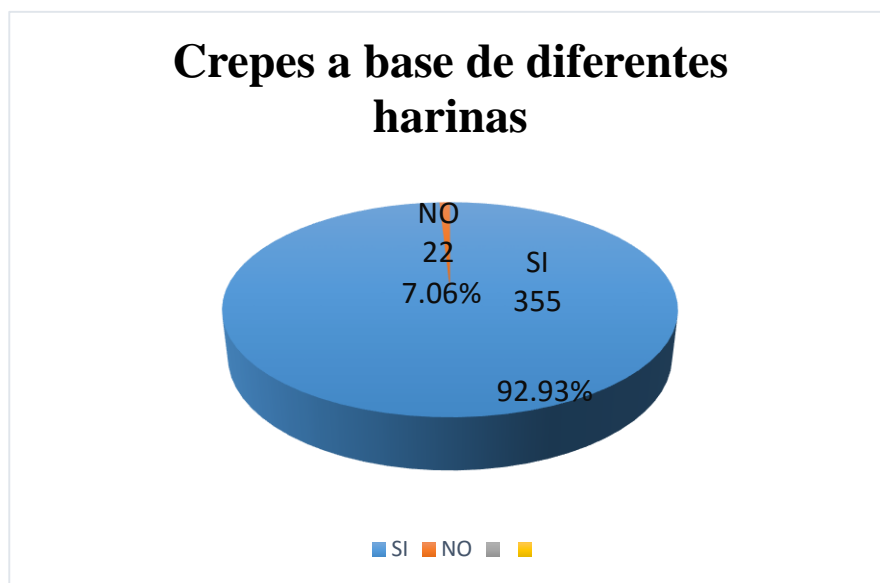


FIGURA N° 11 Resultado de la pregunta N° 5

FUENTE: Datos de la Tabla N°29

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que a 355 personas con un 92,93 % si les agradaría que las crepes sean elaboradas a base de cuatro diferentes tipos de harinas ya que no hay postre que tenga este tipo de variación en el mercado, y a 22 personas con un 7,06 % no les agradaría que las crepes sean elaboradas a base de estas cuatro diferentes harinas.

6. ¿Influye en su compra el aroma de las crepes?

TABLA N° 26 Pregunta N° 6

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	375	98.16%
No	7	1.83%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 6
Elaborado Por: Marcos Martínez

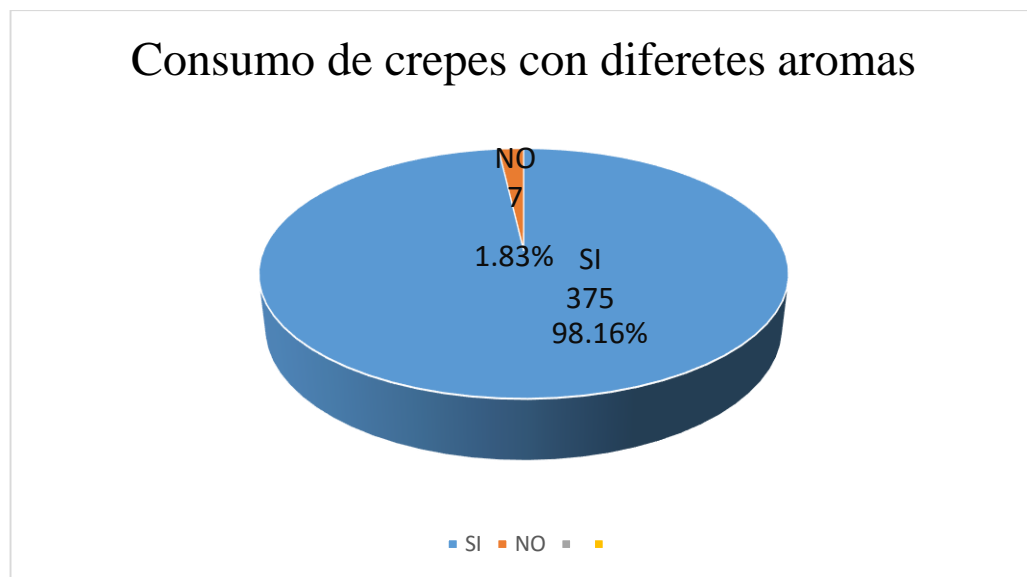


FIGURA N° 12 Resultado de pregunta N° 6
FUENTE: Datos de la Tabla N°31

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que a 375 personas con un 98, 16 % les agradaría mucho que se varíen las características organolépticas de las nuevas crepes, esto porque dichas harinas poseen sus propios aromas, sabores, y un color distinto al ya conocido, de este modo las nuevas crepes poseerán características organolépticas diferentes en un postre, los comensales sentirán los aromas de las harinas y las especias como finas hierbas o a su vez especias dulces, y a 7 personas con un 1, 83 % no les agradaría que varíen las características organolépticas.

7. ¿Adquiriría las crepes mencionadas con diferentes presentaciones, para el consumo de su familia?

TABLA N° 27 Pregunta N° 7

RESPUESTA	NUMÉRICA	PORCENTAJE
Si	339	88.74%
No	43	11.25%

Fuente: Sondeo de Opinión Pregunta N° 7
Elaborado Por: Marcos Martínez

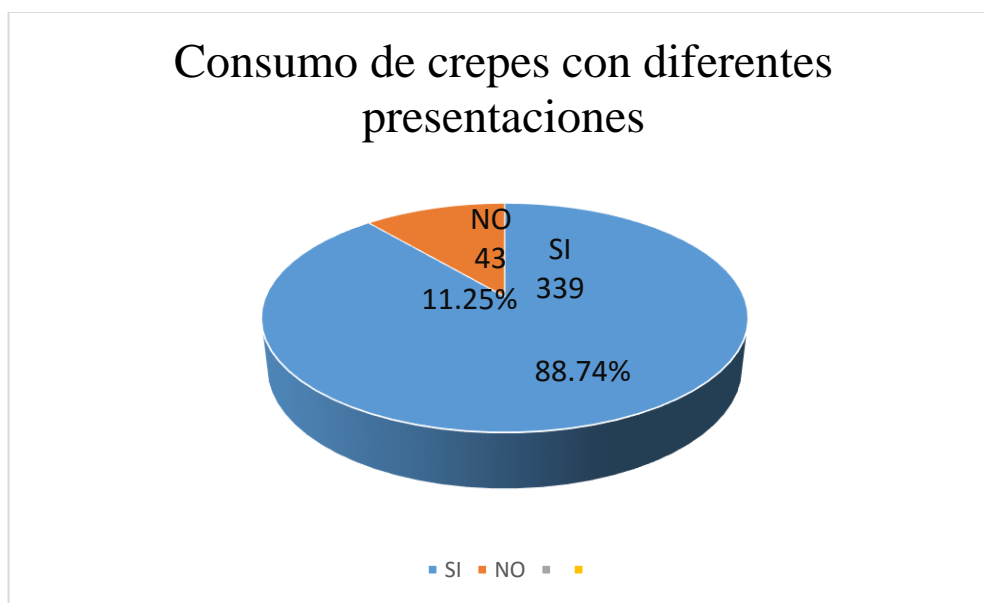


FIGURA N° 13 Resultado de la pregunta N° 7
FUENTE: Datos de la Tabla N°32

Análisis:

Mediante los siguientes resultados se logró determinar que a 339 personas con un 88, 74 % han aceptado de buena manera la adquisición de las nuevas crepes para el consumo familiar, ya que al ser postres innovadores con características organolépticas que no se ha degustado, también tienen propiedades nutricionales altas lo cual no afecta a la salud como es común al consumir postres en general, mientras que a 43 personas con un 11, 25 % muestran ser poco indiferentes con la pregunta.

4.2 Tabulación de entrevista realizada a la gerente de la cafetería “El Español” del Centro Comercial El Recreo.

1. ¿Conoce las crepes?

Si las conozco pero muy poco ya que no hay variedad de oferta en el mercado de Quito, solo hay unos pocos lugares donde se ofertan este tipo de postres, y el más conocido es Crepes & Waffles.

2. ¿Conoce que tipos de crepes existen en el mercado?

Solo he probado las crepes que son rellenas solo de frutas y decoradas con crema de leche y jalea pero nada más.

3. ¿Sabe que ingredientes se necesita para la elaboración de las crepes?

No la verdad no lo sé, pero me parece que está hecha con harina de trigo y solamente el relleno que es con frutas, chocolate, helado, pero no más.

4. Si conoce las crepes con su forma, textura, sabor, color y relleno, ¿Le gustaría degustar nuevas crepes con distinta presentación, sabor, aroma y relleno?

Claro, sería una excelente idea ya que es muy innovador y llamaría mucho la atención a todos los clientes internos y externos que acudan al local diariamente, con sus nuevos sabores y colores.

5. ¿Cree usted que las nuevas crepes producirán y generaran rentabilidad al establecimiento?




Pienso que si se estandarizara todas las recetas de las nuevas crepes, este postre si generaría alta rentabilidad dentro de la cafetería.

4.2.1 Análisis de la entrevista realizada a la gerente de “El Español” del Centro Comercial El Recreo:

Mediante la siguiente entrevista realizada a la gerente del local, se logró determinar que las nuevas y mejoradas crepes si tendrán una buena aceptación en la cafetería ya que es un producto innovador, nutritivo y saludable para todo tipo de cliente que ingrese a la cafetería. Por otra parte se logró la aprobación para su posible comercialización de las crepes por parte de la gerente, y de esta manera ya se obtuvo la posibilidad de que “El Español” auspicie este nuevo postre en la mayoría de sus locales a nivel nacional.




4.3. Fichas de experimentación.

TABLA N° 28 Ficha de experimentación N°1 Crepe de plátano verde

TÉCNICA: Variación de las harinas	FICHA N° 1
CREPES A BASE DE HARINA DE PLÁTANO VERDE	
PROCESO	FOTOGRAFÍAS
1.- Se selecciona el tipo de harina con la que se quiere elaborar la otra masa (plátano verde).	
2.-Agregamos los huevos, la leche, el azúcar, sal, aceite, y por ultimo agregamos la harina seleccionada para proceder a la mezcla.	
3.-Tratar que la masa salga homogénea y que caiga en forma de hilo, sin ningún grumo.	
4.-Despues de haber conseguido la masa se prosigue a dejar en reposo durante una hora.	
5.-Después de que ya haya reposado se toma con un cucharon media cuchara y se vierte en la sartén que debe estar con un poco de aceite para que no se pegue.	
TEXTURA	Blanda
SABOR	Plátano verde
COLOR	Café oscuro
AROMA	Agradable – Suave
CONTEXTURA	Medianamente gruesa la masa




Fuente: Fichas Técnicas
Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 29 Ficha de experimentación N° 2 Crepe de harina de yuca

TÉCNICA: Variación de las harinas	FICHA N° 2
CREPES A BASE DE HÁRINA DE YUCA	
PROCESO	FOTOGRAFÍAS
<p>1.- Se selecciona el tipo de harina con la que se quiere elaborar la otra masa (yuca).</p>	
<p>2.-Agregamos los huevos, la leche, el azúcar, sal, aceite, y por ultimo agregamos la harina seleccionada para proceder a la mezcla.</p>	
<p>3.-Tratar que la masa salga homogénea y que caiga en forma de hilo, sin ningún grumo.</p>	
<p>4.-Despues de haber conseguido la masa se prosigue a dejar en reposo durante una hora.</p>	
<p>5.-Después de que ya haya reposado se toma con un cucharon media cuchara y se vierte en la sartén que debe estar con un poco de aceite para que no se pegue.</p>	
TEXTURA	Chiclosa
SABOR	Yuca
COLOR	Blanco
AROMA	Yuca




Fuente: Fichas Técnicas
Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 30 Ficha de experimentación N° 3 Crepes a base de harina de Máchica

TÉCNICA: Variación de las harinas	FICHA N° 3
CREPES A BASE DE HÁRINA DE MACHICA	
PROCESO	FOTOGRAFÍAS
<p>1.- Se selecciona el tipo de harina con la que se quiere elaborar la otra masa (máchica).</p>	
<p>2.-Agregamos los huevos, la leche, el azúcar, sal, aceite, y por ultimo agregamos la harina seleccionada para proceder a la mezcla.</p>	
<p>.-Tratar que la masa salga homogénea y que caiga en forma de hilo, sin ningún grumo.</p>	
<p>4.-Despues de haber conseguido la masa se prosigue a dejar en reposo durante una hora.</p>	
<p>5.-Después de que ya haya reposado se toma con un cucharon media cuchara y se vierte en la sartén que debe estar con un poco de aceite para que no se pegue.</p>	
TEXTURA	Blanda
SABOR	Machica
COLOR	Café oscuro
AROMA	Machica

Fuente: Fichas Técnicas
Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 31 Ficha de experimentación N° 4 Crepe a base de harina de Amaranto

TÉCNICA: Variación de las harinas	FICHA N° 4
CREPES A BASE DE HARINA DE AMARANTO	
PROCESO	FOTOGRAFÍAS
<p>1.- Se selecciona el tipo de harina con la que se quiere elaborar la otra masa (amaranto).</p> 	
<p>2.-Agregamos los huevos, la leche, el azúcar, sal, aceite, y por ultimo agregamos la harina seleccionada para proceder a la mezcla.</p>	
<p>3.-Tratar que la masa salga homogénea y que caiga en forma de hilo, sin ningún grumo.</p> 	
<p>4.-Despues de haber conseguido la masa se prosigue a dejar en reposo durante 2 horas.</p>	
<p>5.-Después de que ya haya reposado se toma con un cucharon media cuchara y se vierte en la sartén que debe estar con un poco de aceite para que no se pegue.</p> 	
TEXTURA	Suave
SABOR	Colada morada
COLOR	Café muy claro
OLOR	Colada morada
DENSIDAD	Grumosa

Fuente: Fichas Técnicas

Elaborado Por: Marcos Martínez

4.4 Conclusiones.

Mediante el sondeo de opinión ejecutado a los comensales de la cafetería se determinó que los nuevos productos que se seleccionó para su modificación fueron de aceptados de una excelente manera no solo por sus características organolépticas sino también por sus propiedades nutricionales.

Se concluyó que las nuevas crepes será un producto comercializado por parte de la cafetería “El Español”, ya que todos los productos utilizados en la preparación de las crepes son de bajo costo y de fácil adquisición, por lo que generara ingresos con poca inversión.

La creación de un recetario sería una excelente manera de que las personas conozcan las crepes y aun mas que se está modificando su receta original.

4.5 Recomendaciones

Se recomienda realizar más experimentaciones con nuevos productos al momento de combinarlos para crear nuevas crepes.

Buscar más patrocinadores que les interese introducir innovadores productos dentro de sus menús.

Seleccionar la mejor materia prima para la preparación de las crepes y de sus diferentes rellenos a utilizar.

QUINTA PARTE - PROPUESTA

5.1. Título de la propuesta

Recetario para repostería de innovadoras crepes con el uso de la harina de máchica, yuca, plátano verde y amaranto.

Innovando lo nuestro.

5.2 Justificación

El recetario fue elaborado con el fin de que varias personas conozcan las crepes pero con un innovador cambio en la receta de su masa como es el cambio de la harina tradicional de trigo, por las harinas de máchica, yuca, plátano verde, y amaranto.

Este nuevo innovador producto es de gran aporte nutricional, ya que todos los ingredientes que se utilizaron para su elaboración contienen en abundancia proteínas, minerales, vitaminas, esenciales para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento del organismo de todo tipo de personas, ya que estos innovadores productos lo pueden consumir sin miedo alguno bebés, niños en crecimiento, adolescentes, adultos, y adultos mayores.

Al estar elaboradas las nuevas crepes con los cuatro tipos de harinas se está también dando un aporte más a la economía del país, debido a que todas las harinas utilizadas, son netamente procesadas en el Ecuador, por lo que los agricultores de las tres regiones del Ecuador por lo tanto tendrán más oportunidades de trabajo, ya que en la sierra ecuatoriana se cosecha la cebada, la cual es procesada para elaborar la máchica, en la costa ecuatoriana se cosecha el plátano verde, y en el oriente

ecuatoriano cosechan la yuca, en la zona andina de la sierra ecuatoriana se produce la planta de amaranto, y más aún que ya se dio a conocer la harina de amaranto, la cual es considerada como el alimento del futuro porque es altamente rica en fibra dietética y almidón, minerales como el fósforo, rico en calcio, hierro, vitaminas A, C, B1, B2, B3 y E.

5.3 Impacto que causaran las nuevas crepes ofertadas en la cafetería el Español

Las crepes suzette son un postre tradicionalmente deliciosos elaborados con ingredientes básicos en el área de la repostería, ya que no poseen variación alguna en su receta.

El recetario con las nuevas crepes tendrán un impacto positivo ya que serán un postre muy llamativo ante los ojos de los comensales porque poseen una nueva presentación, un nuevo aroma, sabor y textura. Con la innovación de las crepes se dará un gran impacto social y económico, ya que las nuevas crepes serán conocidas por los habitantes del sur de la capital que acudan a la cafetería el Español, de tal forma que el local generará más ingresos por las ventas de las nuevas crepes.

El proyecto no generará impacto ambiental ya que se está utilizando productos naturales que se producen y se procesan en las diferentes regiones del Ecuador.

5.4 Objetivos

5.4.1 General

- Elaborar un recetario utilizando las recetas previamente hechas, para que las personas consuman estas crepes innovadoras; el mismo que será entregado a la cafetería “El Español”.

5.4.2 Específicos

- Seleccionar las mejores recetas de rellenos para obtener una excelente combinación de sabores.
- Diseñar el mejor recetario que exista en el mercado para que incluya las nuevas crepes.
- Realizar los costeos detallados sobre la elaboración del recetario para que sea entregado a la cafetería “el Español” donde va a ser auspiciado.

5.5 Ubicación sectorial y física

El recetario se implementará como primer lugar de expendio en la cafetería “El Español”, la cual se encuentra ubicada en el Centro Comercial El Recreo, situado en la Av. Maldonado frente a la estación del trole del Recreo.



FIGURA N° 14 Ubicación de la cafetería "El Español"

Fuente: Google maps.

5.6 Viabilidad

La viabilidad del recetario con innovadoras crepes hechas de harinas procesadas en el Ecuador es de manera excelente ya que todas las crepes tuvieron una gran aceptación por parte de los comensales que acuden frecuentemente a la cafetería el Español, y también por parte de la gerencia de la cafetería, esto gracias a que entiende que los nuevos postres tienen buena aceptación, por lo que generará un incremento de ganancias porque esos postres producen una alta rentabilidad, y un bajo costo.

5.7 Plan de ejecución

TABLA N° 32 Plan de ejecución

Objetivos específicos	Actividades	Fecha	Recursos	Responsables	Indicadores
Informar las propiedades nutricionales de las cuatro diferentes harinas que fueron utilizadas como materia prima principal para la elaboración de las nuevas crepes que contendrá el recetario.	Investigar las propiedades nutricionales, curativas, que ayuden al organismo	JUNIO	Tiempo, económicos, humanos.	Autor: Marcos Martínez Beltrán.	Las nuevas crepes no poseen una investigación de sus propiedades nutricionales por lo que provoca la falta de credibilidad por parte de los comensales.
Proponer la forma y la manera más adecuada para la presentación del recetario para que sea más comprensible ante los usuarios.	Desarrollar más de un recetario llamativos para de esta manera ver cuál es de mayor aceptación para el expendio de los productos propuestos	JUNIO	Tiempo, económicos, transporte, humanos	Autor: Marcos Martínez	No existe innovación alguna de las nuevas recetas que se está planteando, por lo tanto no existe comercialización
Costear todos los diseños de recetarios que se propongan, para que el mejor sea propuesto en el lugar de expendio.	Realizar estudios de diseños, costo, tiempo, para así determinar cuál sea la mejor oferta y ejecutar al recetario.	JUNIO	Tiempo, económicos, humano.	Autor: Marcos Martínez Diseñador de recetario: Marcos Martínez.	Análisis de los diferentes diseños de recetarios, para su mejor selección.

Elaborado Por: Marcos Martínez

5.7.1 Cronograma de actividades a realizarse.

TABLA N° 33 Cronograma de actividades a realizarse

ACTIVIDAD	MESES							
	Mayo				Junio			
Informar las propiedades nutricionales de las cuatro diferentes harinas que fueron utilizadas como materia prima principal para la elaboración de las nuevas crepes que contendrá el recetario.					X			
Proponer la forma y la manera más adecuada para la presentación del recetario para que sea más comprensible ante los usuarios.						X		
Costear todos los diseños de recetarios que se propongan, para que el mejor sea propuesto en el lugar de expendio.						X	X	

Elaborado Por: Marcos Martínez

**RECETARIO PARA REPOSTERÍA DE INNOVADORAS
CREPES CON EL USO DE LA HARINA DE MÁCHICA,
YUCA, PLÁTANO VERDE Y AMARANTO.**

El recetario fue elaborado con el fin de que se conozca las crepes pero con un innovador cambio en la receta de su masa como es el cambio de la harina tradicional de trigo, por las harinas de máchica, yuca, plátano verde, y amaranto.

Todas las recetas expuestas, se encuentran muy bien detalladas en todo lo que se refiere a costeo y preparación.

Las crepes en el mercado tienen un lugar muy reducido para su expendio y comercialización, aunque el postre sea muy delicioso. Ahora que realizará el recetario con las nuevas crepes, incrementará su comercialización ya que conocerán el nuevo postre, no solo por su excelente sabor sino también por ser un postre muy nutritivo y saludable para todas las personas sin excepción, niños, adolescentes, adultos.

TABLA N° 34 Crepes de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
6	Lomo de cerdo	G	1000
0,02	Dientes de ajo	U	
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	6
0,65	Apio	U	10
0,6	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de máchica rellenos de fritada en salsa de mote	Cocina	Caliente	Código prod.
Fecha actualización:	28-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Lomo de cerdo	G	1000	0,006	6
	Dientes de ajo	U	3	15	0,45
	Sal	G	50	0,0035	0,175
	Cebolla paitaña	U	2	0,16	0,32
	Apio	U	1	0,065	0,065
	Pimienta	G	30	0,012	0,36
				C.M.P.	7,9569998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	8,5649998
				C.P	1,71299996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,55199996
				COSTO 30%	1,06559999
				P.V.P. In	4,61759995
				IMPUESTOS 22%	1,01587199
				P.V.P	5,6335

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
4. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
5. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Sellar la carne con 10 g de aceite, agregar sal y pimienta.
2. Licuar la cebolla, ajo, sal, comino, pimienta, en un litro de agua.
3. Esperar a que el agua se evapore para que únicamente quede la grasa.
4. Dejar que la propia grasa del cerdo lo cueza hasta que pinte de color dorado.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 15 Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.

FUENTE: Receta de crepes.

TABLA N° 35 Crepe de máchica rellena con jamón y queso fresco.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
6,5	Jamón	G	1000
2	Queso fresco	G	454
2,65	Crema de leche	CC.	1000
0,65	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR		
Plato	Crepes de harina de máchica rellenas de jamón y queso	Cocina	Caliente
Fecha actualización:	28-Jul-15		Código prod:
Chef Responsable:	Marcos Martínez		
vida útil congelado:	48 horas		
vida útil refrigeración:	24horas		
PAX:	8		

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Jamón	G	454	0,0065	2,951
	Queso fresco	G	454	0,0044	1,9976
	Crema de leche	CC.	50	0,0026	0,13
	Pimienta	G	5	0,013	0,065
				C.M.P.	6,1805998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	6,7885998
				C.P	1,35771996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,19671996
				COSTO 30%	0,95901599
				PVP. In	4,15573595
				Impuestos 22%	0,91426191
				P.V.P	5,07

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente.

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Picar el jamón y el queso en brunoise.
2. En una sartén a fuego medio colocar el jamón y el queso.
3. Ya realizada la mezcla y derretido el queso agregar un chorrillo de crema de leche.
4. Mezclar y rellenar la crepe.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 16 Crepe de harina de máchica rellena con jamón y queso.

FUENTE: Recetas de las crepes.

TABLA N° 36 Crepe de harina de máchica rellenas con jamón, quesos mozzarella y piña hawaiana

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
6,5	Jamón	G	1000
5	Queso mozzarella	G	454
2,65	Crema de leche	CC.	1000
0,65	Pimienta	G	50
1	Piña hawaiana	U	3

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de máchica rellenas con jamón, queso y piña hawaiana	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Jamón	G	454	0,0065	2,951
	Queso mozzarella	G	454	0,011	4,994
	Crema de leche	CC.	50	0,0026	0,13
	Piña hawaiana	U	3	0,33	0,99
	Pimienta	G	5	0,013	0,065
				C.M.P.	10,1669998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	10,7749998
				C.P	2,15499996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,99399996
				COSTO 30%	1,19819999
				PVP. In	5,19219995
				Impuestos 22%	1,14228399
				P.V.P	6,3345

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o el sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Picar el jamón y el queso en brunoise.
2. Cortar la piña en cubos pequeños.
3. En una sartén a fuego medio colocar el jamón, el queso y la piña.
4. Ya realizada la mezcla y derretido el queso agregar un chorrillo de crema de leche.
5. Mezclar y rellenar la crepe.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 37 Crepe de harina de máchica rellena de banana, durazno y salsa de frambuesa.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1,5	Banana	U	20
1	Durazno	U	4
4	Frambuesas	G	454
0,55	Azúcar	U	454
2,65	Crema de leche	U	1000
0,25	Hierba luisa	U	10

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de máchica aromatizadas con hojas de hierba luisa y rellena con banana y durazno en una salsa de frambuesa.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Banana	U	5	0,075	0,375
	Durazno	U	7	0,25	1,75
	Frambuesas	G	500	0,0088	4,4
	Azúcar	G	300	0,0012	0,36
	Crema de leche	CC	200	0,0026	0,52
	Hierba luisa	U	2	0,025	0,05
				C.M.P.	8,4919998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	9,0999998
				C.P	1,81999996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,65899996
				COSTO 30%	1,09769999
				PVP. In	4,75669995
				Impuestos 22%	1,04647399
				P.V.P	5,8032

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Pelar la banana y cortar en rodajas delgadas.
2. Pelar el durazno y laminar muy delgado.
3. Lavar y desinfectar con cuidado las frambuesas para no romperlas.
4. Realizar un almíbar de frambuesas, después agregar la crema de leche y una hoja de hierba luisa.
5. Bañar la crepe con la salsa de la frambuesa.
6. Agregar las frutas sobre la crepe y cerrarla.
7. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 38 Crepe de harina de máchica rellena con chicharrón y salsa picante de maní.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de máchica	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Lonja de cerdo	G	454
0,2	Ajo	U	10
1	Cebolla paiteña	U	5
0,7	Sal	G	2000
2	Maní	G	454
0,5	Ají	U	10
0,25	Cilantro	U	8

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de máchica rellena con chicharrón en salsa picante de maní.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de máchica	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Lonja de cerdo	G	454	0,022	9,988
	Ajo	U	3	0,02	0,06
	Cebolla paiteña	U	1	0,2	0,2
	Sal	G	50	0,00035	0,0175
	Maní	G	150	0,0044	0,66
	Ají	U	1	0,05	0,05
	Cilantro	U	1	0,031	0,031
				C.M.P.	12,0434998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	12,6514998
				C.P	2,53029996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	4,36929996
				COSTO 30%	1,31078999
				PVP. In	5,68008995
				IMPUESTOS 22%	1,24961979
				P.V.P	6,9297

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Realizar un refrito con el ajo, cebolla.
2. Cortar la lonja de cerdo en cuadros y agregar al refrito.
3. Agregar un litro de agua.
4. Esperar que se reduzca y se cueza lentamente.
5. Realizar la salsa de maní y agregar el ají.
6. Rellenar las crepes con la mezcla.
7. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 39 Crepe de harina de amaranto rellena de frutillas con chocolate.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Frutillas	G	454
3	Chocolate	G	500
2,7	Crema de leche	G	1000

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de amaranto rellenos con frutillas con chocolate	Coci	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Frutillas	G	454	0,0022	0,9988
	Chocolate	G	454	0,006	2,724
	Crema de leche	CC.	150	0,0027	0,405
				C.M.P.	5,1647998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	5,7727998
				C.P	1,15455996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	2,99355996
				COSTO 30%	0,89806799
				PVP. In	3,89162795
				Impuesto 22%	0,85615815
				P.V.P	4,7478

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Lavar y secar las frutillas sin retirar sus hojas.
2. Fundir el chocolate a baño maría.
3. Incorporar la crema de leche y batir.
4. Laminar muy delgadas las frutillas.
5. Cubrir la crepe con el chocolate y las láminas de frutilla.
6. Cerrar la crepe y decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 17 Crepe de harina de máchica rellena de frutillas con chocolate

FUENTE: recetas de las crepes

TABLA N° 40 Crepe de harina de amaranto rellena con frutas tropicales.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Durazno	G	454
1	Papaya	U	3
1	Piña	U	454
2,5	Coco rallado	G	200
0,55	Azúcar	G	454
2,7	Crema de leche	CC	1000

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de amaranto rellenos con frutas tropicales	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Durazno	G	454	0,0022	0,9988
	Piña	U	1	1	1
	Papaya	U	3	0,33	0,99
	Coco rallado	G	50	0,01	0,5
	Crema de leche	CC.	100	0,0027	0,27
	Azúcar	G	454	0,0012	0,5448
				C.M.P.	5,3405998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	5,9485998
				C.P	1,18971996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,02871996
				COSTO 30%	0,90861599
				PVP. In	3,93733595
				IMPUESTOS 22%	0,86621391
				P.V.P	4,8035

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Pelar y picar la piña y la papaya en cubos pequeños.
2. Pelar y trocear el durazno
3. Realizar el almíbar de durazno.
4. Ya realizado el almíbar, incorporar crema de leche y batir.
5. Con la piña y la papaya picada, se coloca en la sartén y se agrega azúcar para dulcificar la fruta.
6. Bañar la crepe con la salsa de durazno y rellenar con la piña y la papaya
7. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 18 Crepe de harina de amaranto rellenas con frutas tropicales.

FUENTE: Recetas de crepes.

TABLA N° 41 Crepe de harina de amaranto almendrado rellena de frutos secos del bosque con jalea real.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1,5	Aceite de almendra	CC	20
1,5	Pasas	G	454
0,7	Arándanos	G	50
5	Pistachos	G	454
2	Jalea real	G	150

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de amaranto almendrada rellenos con frutos secos del bosque.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,0011013	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,0015419	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,0012115	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Aceite de almendra	CC	10	0,075	0,75
	Pasas	G	250	0,0033	0,825
	Arándanos	G	250	0,014	3,5
	Pistachos	G	250	0,011	2,75
	Jalea real	CC	150	0,013	1,95
				C.M.P.	10,812
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	11,42
				C.P	2,284
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	4,123
				COSTO 30%	1,2369
				PVP. In	5,3598999
				Impuestos 22%	1,179178
				P.V.P	6,5390779

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite de almendra
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida
6. Sobre la crepera o la sartén hirviendo.
7. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Picar los frutos secos.
2. Untar la crepe con la jalea real.
3. Esparcir sobre la jalea los frutos secos.
4. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 42 Crepe de harina amaranto rellena con dulce de mango.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Mango	U	2
3,5	Leche condensada	CC	400
0,55	Azúcar	G	454

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de amaranto rellena con dulce de mango.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,0011013	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,0015419	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,0012115	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Mango	U	8	0,5	4
	Leche condensada	CC	600	0,0087	5,22
	Azúcar	G	300	0,0012	0,36
				C.M.P.	10,617
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	11,225
				C.P	2,245
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	4,084
				COSTO 30%	1,2252
				PVP. In	5,3091999
				Impuestos 22%	1,168024
				P.V.P	6,4772239

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Pelar y deshuesar los mangos.
2. Cocer fuego lento el mango con el azúcar.
3. Ya cocido el mango, pasar el chino para evitar las fibras.
4. Agregar la leche condensada.
5. Untar el dulce de mango sobre la crepe.
6. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 43 Crepes rellenos con almíbar de piña, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
5	Harina de amaranto	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Frutilla	G	454
0,8	Mora	G	454
1	Babaco	G	350
2,85	Crema de leche	CC.	1000
1	Piña	G	400
0,3	Especias dulces	G	0,5
0,55	Azúcar	G	454

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de amaranto rellenos de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de amaranto	G	90	0,011	0,99
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Frutilla	G	200	0,0022	0,44
	Mora	G	200	0,00176	0,352
	Babaco	G	200	0,0028	0,56
	Crema de leche	CC.	70	0,0028	0,196
	Piña	G	200	0,0025	0,5
	Especias	G	30	0,6	18
	Azúcar	G	100	0,0021	0,21
				C.M.P.	22,1462333
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	22,7542333
				C.P	4,55084666
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	6,38984666
				COSTO 30%	1,916954
				Pvp. In	8,30680066
				IMPUESTOS 22%	1,82749614
				P.V.P	10,134

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Realizar un almíbar de piña.
2. Separar la mora en dos partes, realizar mermelada con la una mitad, cortar por la mitad la otra parte de la mora.
3. Realizar una salsa de babaco, aromatizada con especias dulces
4. Aplicar una fina capa de la salsa de babaco dentro de la crepe.
5. Rellenar la crepe con la piña y la fruta picada.
6. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 19 Crepe de harina de amaranto rellena con Crepes de harina de amaranto rellenos de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, mermelada de mora, con láminas de frutilla.
FUENTE: Receta de crepes.

TABLA N° 44 Crepes de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Almidón de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
4,5	Camarones	G	454
0,4	Ajo	U	2
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	6
0,5	Pimiento	U	6
1	Mantequilla	G	454
2,86	Crema de leche	CC.	1000
0,6	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de almidón de yuca rellenos con camarones al ajillo	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Almidón de yuca	G	90	0,0015	0,135
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Camarones	G	454	0,0099	4,4946
	Ajo	U	2	0,2	0,4
	Sal	G	15	0,0035	0,0525
	Cebolla paitaña	U	1	0,16	0,16
	Pimiento	U	1	0,065	0,065
	Crema de leche	CC.	400	0,0028	1,12
	Pimienta	G	10	0,012	0,12
	Mantequilla	G	200	0,0022	0,44
				C.M.P.	7,8853333
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	8,4933333
				C.P	1,6986667
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,5376667
				COSTO 30%	1,0613
				PVP. In	4,5989667
				Impuestos 22%	1,0117727
				P.V.P	5,6107

REPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. En una sartén con mantequilla poner el ajo y sofreír.
2. Ya sofrito el ajo incorporar la cebolla paiteña, el pimiento finamente picado.
3. Después se debe verter la crema de leche hasta que espese.
4. Agregar los camarones por tres minutos hasta que se cuezan
5. En cada crepe poner una cucharada de camarones, doblar y ponerle por encima la salsa al ajillo.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 20 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo.

FUENTE: Recetas de las crepes.

TABLA N° 45 Crepe de harina de yuca con pollo al champiñón

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1,7	Pollo	G	454
3	Champiñón	G	200
1	Cebolla perla	U	5
6,5	Vino blanco	G	1000
2	Aceite	CC.	1000
0,75	Sal	G	2000
0,65	Pimienta	G	50
0,2	Ajo	G	10
0,85	Leche de soja	CC.	1000
1	Harina	G	1000

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR
-------------	--

Plato	Crepes de harina de yuca rellenos con pollo en salsa de champiñón	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de yuca	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Pollo	G	454	0,0037	1,6798
	Champiñón	G	400	0,015	6
	Cebolla perla	U	1	0,2	0,2
	Vino blanco	CC.	50	0,065	3,25
	Aceite	CC.	30	0,002	0,06
	Ajo	G	2	0,02	0,04
	Harina	G	100	0,001	0,1
	Pimienta	G	5	0,013	0,065
	Leche	CC.	300	0,00085	0,255
	Sal	G	15	0,00037	0,00555
				C.M.P.	12,6923498
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	13,3003498
				C.P	2,66006996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	4,49906996
				COSTO 30%	1,34972099
				PVP. In	5,84879095
				Impuestos 22%	1,28673401
				P.V.P	7,1355

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o el sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Lavar y cortar en cuadros la pechuga de pollo.
2. Colocar en una sartén un chorrito de aceite y saltear el pollo.
3. Una vez salteado agregar un chorro de vino blanco, para despegar la proteína del sartén.
4. Aparte preparar la salsa de champiñones y agregar al pollo.
5. Rellenar las crepes con el pollo en salsa de champiñones.
6. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 21 Crepe de harina de yuca rellena con pollo al champiñón

FUENTE: Receta de las crepes.

TABLA N° 46 Crepe de harina de yuca rellena de espinaca.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
0,5	Espinaca	G	200
1	Cebolla perla	U	5
2	Aceite	CC	1000
0,7	Sal	G	2000
0,65	Pimienta	G	50
0,2	Ajo	U	10

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de yuca rellenos con espinaca	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de yuca	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Espinaca	G	400	0,0025	1
	Cebolla perla	U	1	0,2	0,2
	Aceite	CC.	20	0,002	0,04
	Sal	G	15	0,00035	0,00525
	Pimienta	G	5	0,013	0,065
	Ajo	U	2	0,02	0,04
				C.M.P.	2,3872498
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	2,9952498
				C.P	0,59904996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	2,43804996
				COSTO 30%	0,73141499
				PVP. In	3,16946495
				Impuestos 22%	0,69728229
				P.V.P	3,8667

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o el sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Retirar los tallos de las hojas de espinaca.
2. Lavar y desinfectar todas las hojas de espinaca.
3. Picar una cebolla perla en brunoise.
4. Saltear la cebolla, agregar la espinaca.
5. Cocer la espinaca a fuego medio.
6. Rellenar la crepe con la espinaca.
7. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 22 Crepe de harina de yuca rellena con espinaca.
FUENTE: Receta de las crepes.

TABLA N° 47 Crepe de harina de yuca rellena con trucha asada.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
3	Trucha	G	454
0,02	Dientes de ajo	U	10
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	5
1	Tomate	U	5
1	Limón	U	30
0,65	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR		
Plato	Crepes de harina de yuca rellana de trucha asada	Cocina	Caliente
Fecha actualización:	28-Jul-15		Código prod:
Chef Responsable:	Marcos Martínez		
vida útil congelado:	24 horas		
vida útil refrigeración:	4 horas		
PAX:	8		

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de yuca	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Trucha	G	1000	0,0066	6,6
	Cebolla paitaña	U	2	0,2	0,4
	Tomate	U	2	0,2	0,4
	Limón	U	3	0,033	0,099
	Ajo	U	2	0,002	0,004
	Sal	G	30	0,00035	0,0105
	Pimienta	G	10	0,013	0,13
				C.M.P.	8,6804998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	9,2884998
				C.P	1,85769996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,69669996
				COSTO 30%	1,10900999
				PVP. In	4,80570995
				Impuestos 22%	1,05725619
				P.V.P	5,863

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Retirar la piel y deshuesar la trucha, y cortar en cuadros.
2. Salpimentar la trucha y bañar con zumo de limón.
3. Picar la cebolla y el tomate en brunoise, agregar sal y limón.
4. Asar los pedazos de trucha.
5. Rellenar la crepe con la trucha.
6. Decorar la crepe con el encurtido de cebolla.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 48 Crepe de harina de yuca rellena con ensalada de cangrejo.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de yuca	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
10	Cangrejo	U	8
0,25	Papa	G	454
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paiteña	U	5
0,5	Lechuga	U	1
1	Limón	U	30
0,65	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR
-------------	--

Plato	Crepes de harina de yuca rellena con ensalada de cangrejo	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de yuca	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Cangrejo	U	8	1,25	10
	Papa	G	1000	0,00055	0,55
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Cebolla	U	2	0,2	0,4
	Lechuga	U	1	0,5	0,5
	Limón	U	2	0,033	0,066
	Pimienta	G	10	0,013	0,13
				C.M.P.	12,6899998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	13,2979998
				C.P	2,65959996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	4,49859996
				COSTO 30%	1,34957999
				PVP. In	5,84817995
				Impuestos 22%	1,28659959
				P.V.P	7,1348

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o el sartén hirviendo
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Lavar los cangrejos.
2. Cocer los cangrejos en una olla con agua hirviendo ya sazonada.
3. Extraer toda carne que sea posible de los cangrejos.
4. Cocinar bien las papas para que resulte más fácil aplastarla.
5. Picar la lechuga en chiffonade y mezclar con el puré de papa y la carne del cangrejo.
6. Salpimentar la mezcla.
7. Rellenar la crepe con la mezcla.
8. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 49 Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de lomo de res a la albahaca.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
3	Lomo de res	G	454
1	Cebolla paiteña	U	6
0,5	Pimiento	U	5
1	Tomate	U	5
0,7	Sal	G	2000
0,3	Pimienta	G	50
0,65	Laurel	G	25
0,25	Cilantro	Atado	1

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de plátano verde relleno con estofado de lomo de res.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de plátano verde	G	90	0,0015	0,135
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Lomo de res	G	454	0,0066	2,9964
	Cebolla paitaña	U	2	0,1666	0,3332
	Pimiento	U	1	0,1	0,1
	Tomate	U	2	0,2	0,4
	Sal	G	15	0,00035	0,00525
	Pimienta	G	10	0,006	0,06
	Cilantro	G	10	0,0033	0,033
	Laurel	G	5	0,026	0,13
				C.M.P.	5,0910833
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	5,6990833
				C.P	1,13981666
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	2,97881666
				COSTO 30%	0,893645
				Pvp. In	3,87246166
				IMPUESTOS 22%	0,85194156
				P.V.P	4,7244

REPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
2. Incorporar la lentamente la harina junto con la leche.
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto.
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente.
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Trocear el lomo en cuadros medianos, y sellarlos en poco aceite.
2. Agregar la cebolla paiteña, pimiento, tomate, picados finamente picados.
3. Agregar la sal, pimienta y el laurel.
4. Dejar que se cueza aproximadamente por 30 minutos.
5. Agregar el cilantro picado.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 23 Crepe de harina de plátano verde
rellena con estofado de res a la albahaca
FUENTE: Recetas de las crepes

TABLA N° 50 Crepe de harina de plátano verde rellena con albóndigas en su salsa.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano verde	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
2	Cerne molida	G	454
1	Cebolla perla	U	5
1	Apanadura	G	200
0,75	Sal	G	2000
0,65	Pimienta	G	50
2,65	Crema de leche	CC.	1000
2	Aceite	G	1000
0,2	Ajo	U	10

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de plátano verde rellenas con albóndigas de carne	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización :	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración :	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de plátano verde	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
	Carne molida	G	454	0,0044	1,9976
	Cebolla perla	U	1	0,2	0,2
	Apanadura	G	50	0,005	0,25
	Sal	G	20	0,00037	0,0074
	Pimienta	G	5	0,013	0,065
	Crema de leche	CC.	200	0,0026	0,52
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Ajo	U	2	0,02	0,04
				C.M.P.	4,1469998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	4,7549998
				C.P	0,95099996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	2,78999996
				COSTO 30%	0,83699999
				PVP. In	3,62699995
				Impuestos 22%	0,79793999
				P.V.P	4,4249

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Mezclar la molida de res con la Apanadura y salpimentarla.
2. Bolear la molida y rellanarlas con queso mozzarella.
3. En una olla con agua hirviendo colocar las esferas de carne para que se pre cosan.
4. En un sartén con poco aceite asar las esferas.
5. Realizar un refrito con cebolla perla, ajo, agregar un chorro de vino.
6. Agregar un poco de maicena como espesante.
7. Rellenar la crepe con las albóndigas.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 24 Crepes de harina de plátano verde rellenos con albóndigas en su salsa.

Fuente: Recetas de las crepes

TABLA N° 51 Crepe de harina de plátano verde rellena con tocino y huevo.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano verde	G	454
0,15	Huevos	U	3
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
1	Huevos	U	7
6	Tocino	G	454
0,65	Pimienta	G	50

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de plátano verde rellenas con huevo y tocino	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	48 horas			
vida útil refrigeración:	24horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,00110132	0,0991188
	Harina de plátano verde	G	90	0,00154185	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,00121145	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Huevos	U	7	0,15	1,05
	Tocino	G	454	0,013	5,902
	Pimienta	G	10	0,013	0,13
				C.M.P.	8,1189998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	8,7269998
				C.P	1,74539996
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,58439996
				COSTO 30%	1,07531999
				PVP. In	4,65971995
				Impuestos 22%	1,02513839
				P.V.P	5,6849

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Picar el tocino en brunoise.
2. En un bol colocar los huevos, revolver y salpimentar.
3. En un sartén poner mantequilla dejar que se derrita y agregar los huevos.
4. Agregar el tocino y revolver.
5. Rellenar la crepe.
6. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 25 Crepe de harina de plátano rellena con huevo y tocino.

FUENTE: Recetas de las crepes.

TABLA N° 52 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res y guacamole con un aroma suave a chile.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano verde	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
2	Molida de res	G	454
1,5	Chile	U	10
1	Aguacate	U	3
0,7	Sal	G	2000
0,65	Pimienta	G	50
1	Limón	U	30

ITHI	FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
Plato	Crepes de harina de plátano verde rellena con molida de res con chile y guacamole.	Cocina	Caliente	Código prod:
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

Nº	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,0011013	0,0991188
	Harina de plátano	G	90	0,0015419	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,0012115	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Molida de res	G	600	0,0044	2,64
	Chile	U	2	0,15	0,3
	Aguacate	U	4	0,33	1,32
	Sal	G	50	0,00035	0,0175
	Pimienta	G	10	0,013	0,13
	Limón	U	3	0,033	0,099
				C.M.P.	5,5434998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	6,1514998
				C.P	1,2303
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,0693
				COSTO 30%	0,92079
				PVP. In	3,9900899
				Impuestos 22%	0,8778198
				P.V.P	4,8679097

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharon que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy liquida
6. sobre la crepera o la sartén hirviendo.
7. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Salpimentar, la molida de res.
2. Cocer a fuego medio la carne con un poco de aceite y agua.
3. Realizar el guacamole.
4. Machacar el chile en un mortero, para extraer el zumo.
5. Agregar el zumo en el guacamole.
6. Rellenar la crepe.
7. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez

TABLA N° 53 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res, arvejas, zanahoria y maduro en cubos.

FICHA TECNICA DE COMPRAS			
PRECIO	PRODUCTO	UNIDAD	CONVERSIÓN
0,5	Harina de trigo	G	454
0,7	Harina de plátano verde	G	454
0,15	Huevos	U	
0,8	Leche de soja	CC.	1000
0,55	Azúcar	G	454
2	Aceite	CC.	1000
0,7	Sal	G	2000
2	Molida de res	G	454
2,7	Maduro	U	9
1	Arveja	G	454
0,5	Zanahoria	U	8
0,65	Pimienta	G	50
0,7	Sal	G	2000
1	Cebolla paitaña	U	5
2	Aceite	CC	1000

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
ITHI				Código o prod:
Plato	Crepes de harina de plátano verde rellena con molida de res, arveja, zanahoria y maduro.	Cocina	Caliente	
Fecha actualización:	28-Jul-15			
Chef Responsable:	Marcos Martínez			
vida útil congelado:	24 horas			
vida útil refrigeración:	4 horas			
PAX:	8			

N°	Ingredientes	Unid.	cantidad	Costo/Unid.	costo total
	Harina de trigo	G	90	0,0011013	0,0991188
	Harina de plátano	G	90	0,0015419	0,1387665
	Huevos	U	3	0,15	0,45
	Leche de soja	CC.	375	0,0008	0,3
	Azúcar	G	10	0,0012115	0,0121145
	Aceite	CC.	15	0,002	0,03
	Sal	G	20	0,00035	0,007
					0
	Molida de res	G	600	0,0044	2,64
	Maduro	U	3	0,3	0,9
	Arveja	G	200	0,0022	0,44
	Zanahoria	U	2	0,06	0,12
	Pimienta	G	10	0,013	0,13
	Sal	G	15	0,0035	0,0525
	Aceite	CC	50	0,002	0,1
	Cebolla paiteña	U	1	0,2	0,2
				C.M.P.	5,6194998
				M.E 5-15%	0,608
				C.T.M.P.	6,2274998
				C.P	1,2455
				CIF 15%	0,383
				M.O 45%	1,15
				G.AD 12%	0,306
				C.T.	3,0845
				COSTO 30%	0,92535
				PVP. In	4,0098499
				Impuestos 22%	0,882167
				P.V.P	4,8920169

PREPARACION DE LA MASA:

1. Batir los huevos con el azúcar, la sal y el aceite
2. Incorporar la lentamente las harinas junto con la leche
3. Si se desea aromatizar la masa, verter la esencia o la infusión de las finas hierbas que desee al gusto
4. Ya finalizado el proceso dejar reposar por una hora aproximadamente
5. Reposada la masa tomar un cucharón que contenga 80 g, verter la masa que debe estar muy líquida sobre la crepera o la sartén hirviendo.
6. Cocer la tortilla por un minuto por cada lado aproximadamente

PREPARACION DEL RELLENO:

1. Salpimentar, la molida de res.
2. Cocer a fuego medio la carne con un poco de aceite y agua.
3. Pelar y picar la zanahoria.
4. Cocer la arveja y la zanahoria.
5. Mezclar con la molida de res con la arveja y la zanahoria.
6. Picar el maduro en pequeños cubos.
7. Freír los cubos de maduro.
8. Agregar el maduro a la carne
9. Revolver y rellenar la crepe.
10. Decorar.

Fuente: Receta de los crepes

Elaborado Por: Marcos Martínez



FIGURA N° 26 Crepe de harina de plátano verde rellena con molida de res, guacamole y con un suave aroma a chile.
FUENTE: Recetas de las crepes.

5.8 Recursos

5.8.1 Materiales

TABLA N° 54 Materiales utilizados para la realización del trabajo de grado.

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
SUMINISTROS	Laptop	1
	Cámara fotográfica	1
	Calculadora	1
	Resma de papel	1
	Libreta de campo	1
	Impresora	1
	Esferos	2
	Lápiz	1
	Internet	
EQUIPOS Y UTENCILLOS	Crepera	1
	Sartén antiadherente	1
	Espátula	2
	Batidora	1
	Colador	1
	Cucharon	1
	Bowls	4
	Tasa de plástico	1
	Platos	4
	Tabla para picar	1
	Ollas	4
	Cuchillo	1
	INGREDIENTES	Huevos
Harina de yuca		1 Kg
Harina de máchica		1 Kg
Harina de amaranto		1Kg
Harina de plátano verde		1 Kg
Mantequilla		250 Gr
Aceite		250 MI
Azúcar		1k
Lomo de res		1 Kg
Lomo de cerdo		1 Kg
Camarones		500 Gr
Piña		1 unidad
Mora, frutilla		500 Gr
Babaco		1 unidad
Crema de leche		1 Lt
Sal		500 Gr
Albahaca		1 atado
Romero, tomillo		1 atado
Pimiento		4 unidades
Cebolla paiteña		2 unidades
Ajo		1 cabeza
Leche		5 Lts
Espicias dulces		100 Gr

Fuente: Trabajo de grado.

Elaborado Por: Marcos Martínez

5.8.2 Económicos

TABLA N° 55 Materiales utilizados con su respectivo costeo.

INSTRUMENTOS	MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD	C/ U (\$)	C/T (\$)
SUMINISTROS	Calculadora	1	Unidad	2	2
	Resma de papel	1	Unidad	5	5
	Libreta de campo	1	Unidad	1	1
	Impresora	1	Unidad	100	100
	Esferos	2	Unidad	.25	.50
	Lápiz	1	Unidad	.25	.50
	Internet	-	-	20	20
	Crepera	1	Unidad	220	220
	Sartén	1	Unidad	50	50
	Espátula	2	Unidad	5	10
	Batidora	1	Unidad	20	20
	Colador	1	Unidad	2	2
	Cucharon	1	Unidad	1.5	1.5
	Bowls	4	Unidad	4	16
	Tasa de plástico	1	Unidad	0.50	0.50
	Platos	4	Unidad	5	20
	Tabla para picar	1	Unidad	10	10
	Ollas	4	Unidad	10	40
	Cuchillo	1	Unidad	40	40
	Huevos	12	Unidad	10	1.20
	Harina de yuca	1	Kg	1	1
	INGREDIENTES	Harina de máchica	1	Kg	1
Harina de amaranto		1	Kg	1	1
Harina de plátano verde		1	Kg	1	1
Mantequilla		250	Gr	2	2
Aceite		250	MI	3	3
Azúcar		1	Kg	1	1
Lomo de res		1	Kg	10	10
Lomo de cerdo		1	Kg	8	8
Camarones		500	Gr	4	4
Piña		1	Unidad	.50	.50
Mora, frutilla		500	Gr	3	3
Babaco		1	Unidad	1	1
Crema de leche		1	Lt	2.5	2.5
Sal		500	Gr	.75	.75
Albahaca		1	Atado	.25	.25
Romero, tomillo		1	Atado	.25	.25
Pimiento		4	Unidad	1	1
Cebolla paitaña		2	Unidad	.20	.40
Ajo		1	Cabeza	.25	.25
Leche		5	MI	.80	4
Espicias dulces		100	Gr	1	1
SUBTOTAL					526,45
10 % DE IMPROVISTOS					52,65
TOTAL					579,10

Fuente: Trabajo de grado

Elaborado Por: Marcos Martínez

5.8.3 Talento humano

TABLA N° 56 Talento humano

Autor de la propuesta	Marcos Alexander Martínez Beltrán
Cafetería	“El Español Delicatesen”
Gerente de la Cafetería “El Español”	Pilar Solórzano
Director a cargo	Paulo Villacrés
Padres	Marco Martínez Soraya Beltrán
Esposa	Nancy Ilaquize

Fuente: Trabajo de grado
Elaborado Por: Marcos Martínez

REFERENCIAS

Figuroa V. Juan, Pantoja M. Érica, Freire O. Verónica, “Proyecto de Inversión para la apertura de local comercial en el patio de comidas del San Marino Shopping Center para venta de Crepes, Waffles y variedad en Café”.

Camila, A. (2 de octubre de 2013). MAC CAM GOURMET. Obtenido de sites.google.com/site/crepesandgraps/6-plan-de-negocio/6-7-antecedentes

Consumer, E. (16 de Enero de 2009). Yuca o mandioca un tuberculo parecido a la patata . Obtenido de www.consumer.es

Cristian Perez. (11 de julio de 2002). Natursan. Obtenido de <http://www.natursan.net>

David, H. L. (13 de Abril de 2014). Propiedades y usos de la cebada. Obtenido de <http://agnesmacrobiotica.blogspot.com>

DEXIGOURMET'S. (3 de Junio de 2010). Origen e historia de las crepes . Obtenido de <https://dexigourmet.wordpress.com>

DIMEAGRO. (Marzo de 2011). Informe del trigo candeal. Obtenido de <http://www.minagri.gob.ar>

FUNIBER. (2005). Composicion nutricional de la máchica. Obtenido de <http://composicionnutricional.com>

Laura. (1 de Abril de 2014). Hamburguesa de maranto cn arroz. Obtenido de <http://www.boquitavegana.com>

Lomdoño, S. G. (30 de Mayo de 2014). Propiedades de la yuca. Obtenido de <http://www.buenasalud.net>

Nattier, E. (20 de Diciembre de 2012). Historia de la repostería. Obtenido de <http://postresparatodos.over-blog.es>

Negro, C. e. (14 de Marzo de 2012). La rica yuca. Obtenido de <http://cebicheriaelnegro.blogspot.com>

Palmetti, N. (22 de Marzo de 2012). Blogspot. Recuperado el 15 de Febrero de 2014, de Blogspot: <http://agnesmacrobiotica.blogspot.com/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>

Perez, A. E. (13 de Abril de 2014). Propiedades y usos de la cebada. Obtenido de <http://agnesmacrobiotica.blogspot.com>

Polanco, P. (4 de Diciembre de 2012). El plátano verde, rico en glúcidos, potasio, vitamina A y ácido fólico. Obtenido de <http://elbauldelconsumidor.blogspot.com>

R. (9 de Octubre de 2013). Origen de la harina. Obtenido de <http://www.curiosodato.net>

Recetas, M. (25 de octubre de 2013). plátano macho, plátano verde, plátano para cocer, o Hartón. Obtenido de <http://www.euroresidentes.com>

red, E. (30 de Julio de 2015). La harina. Obtenido de <http://www.ecured.cu>

RINCÓN NATURAL. (1997). Amaranto alimento del futuro. Obtenido de <http://www.amaranto.cl>

Tejero, F. (29 de Abril de 2013). Iniciacion a la pastelería y la repostería. Obtenido de <http://www3.gobiernodecanarias.org>

Camila, A. (2 de octubre de 2013). MAC CAM GOURMET. Obtenido de sites.google.com/site/crepesandgraps/6-plan-de-negocio/6-7-antecedentes A, W. (2006). Mill Explosion. Minnesota : Minnesota Historical Society Library History Topics.

Consumer, E. (16 de Enero de 2009). Yuca o mandioca un tuberculo parecido a la patata . Obtenido de www.consumer.es

Cristian Perez. (11 de julio de 2002). Natursan. Obtenido de <http://www.natursan.net>

DEXIGOURMET'S. (3 de Junio de 2010). Origen e historia de las crepes . Obtenido de <https://dexigourmet.wordpress.com>

DIMEAGRO. (Marzo de 2011). Informe del trigo candeal. Obtenido de <http://www.minagri.gob.ar>

FUNIBER. (2005). Composicion nutricional de la máchica. Obtenido de <http://composicionnutricional.com>

María, A. (17 de Junio de 2013). Como hacer crepes. Obtenido de <http://www.pequerecetas.com>

Nattier, E. (20 de Diciembre de 2012). Historia de la repostería. Obtenido de <http://postresparatodos.over-blog.es>

Recetas, M. (25 de octubre de 2013). plátano macho, plátano verde, plátano para cocer, o Hartón. Obtenido de <http://www.euroresidentes.com>

RINCÓN NATURAL. (1997). Amaranto alimento del futuro. Obtenido de <http://www.amaranto.cl>

APENDICES

Apéndice A

CAUSAS	DEFINICION DEL PROBLEMA	CONSECUENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> ■ Falta de utilización de nuevos productos. ■ Falta de investigación acerca de nuevos productos. ■ Falta de conocimiento. ■ Poca producción de crepes. ■ Desconocimiento de materia prima nacional. 	<p style="color: #e69d00; font-weight: bold;">Desconocimiento de procesos de producción en la repostería, para la elaboración de crepes a base de diferentes harinas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Perdida de comensales. ■ Pocos ingresos generados. ■ Poca satisfacción en los comensales. ■ Posible quiebra del negocio.
INDICADORES		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Limitados productos en la elaboración. ● Poca demanda de comensales. ● Producto monocromático. ● Una sola presentación de la tortilla. 	

FIGURA N° 27 Apéndice A
FUENTE: Trabajo de grado.

Apéndice B

ENTREVISTA



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI

Entrevistador:

Entrevistado:

Fecha y hora:

Lugar:

Objetivo:

Desarrollo

1. ¿Conoce las crepes?
2. ¿Conoce que tipos de Crepes existen en el mercado?
3. ¿Sabe que ingredientes se necesita para la elaboración de las Crepes?
4. Si conoce las crepes con su forma, textura, sabor, relleno, ¿le gustaría degustar nuevas crepes con distinta presentación, sabor, y relleno?
5. ¿Cree usted que la implementación de las crepes serán postres que generen rentabilidad?

FIGURA N° 28 Apéndice B

FUENTE: Entrevista realizada a la gerente de la cafetería.

Apéndice C



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ITHI

SONDEO DE OPINIÓN

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán
manejados con absoluta reserva

Género:

Edad:

Lea con cuidado y responda.....

1. ¿Le gustaría probar Crepes a base de diferentes harinas, e innovadores diseños y presentaciones?
2. ¿Qué tipos de sabores le gustaría probar en la masa de una crepe?
3. ¿Consume habitualmente plátano verde, máchica, yuca y amaranto?
4. ¿Le llamaría la atención una masa de crepe con una presentación distinta?
5. ¿Le gustaría que la materia prima con la que se elaborará las crepes sea el amaranto, la máchica, yuca y el plátano verde?
6. ¿Influye en su compra el aroma de las crepes?
7. ¿Adquiriría las crepes mencionadas con diferentes presentaciones, para el consumo de su familia?

FIGURA N° 29 Apéndice C

FUENTE: Entrevista realizada a los comensales que acuden a la cafetería.

ANEXOS

Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de res



FIGURA N° 30 Crepe de harina de plátano verde rellena con estofado de lomo de res aromatizado con hojas de albahaca.

Fuente: Receta de los crepes

Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote.



FIGURA N° 31 Crepe de harina de máchica rellena con fritada y salsa de mote
Fuente: Receta de los crepes

Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo



FIGURA N° 32 Crepe de harina de yuca rellena con camarones al ajillo
Fuente: Receta de los crepes

Crepe de harina de amaranto rellena de frutas en almíbar aromatizadas con especias dulces



FIGURA N° 33 Crepe de harina de amaranto rellena de piña en almíbar, aromatizada con clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, salsa de babaco, y mermelada de mora con láminas de frutilla.
Fuente: Receta de los crepes