

*TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERIA INTERNACIONAL*



CARRERA: GASTRONOMIA

TEMA:

“COMPARACIÓN DEL MOJO Y EL CHIMICHURRI”

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA

**AUTORA:** AGUIRRE CÓRDOVA JENNY CRISTINA

QUITO, MARZO DE 2010

## AGRADECIMIENTO

A mí querido Instituto  
que plasmó en mi corazón los mejores  
recuerdos y enseñanzas.

Gratitud a mis distinguidos maestros,  
quienes fueron guías incansables  
en la lucha de mi búsqueda por el saber,  
la justicia y libertad.

A mi hermano, pues fue él  
quien aliento en mi los deseos de  
esfuerzo y superación  
que hoy los veo realizados.

## DEDICATORIA

### A MIS PADRES

Que con su amor y comprensión  
han sabido guiar mi vida  
por el camino de la verdad  
y la justicia con el fin de ser una mejor  
persona y honrar a mi familia.

Doy gracias  
el haberme brindado el fruto de su  
esfuerzo y sacrificio  
para darme un futuro mejor.

## INTRODUCCIÓN

El sabor en una comida es uno de los elementos primordiales en una adecuada preparación culinaria. Por ello, se confiere una atención esmerada al proceso de aderezar los alimentos y se destina especiales esfuerzos para la obtención del punto óptimo de una sazón criolla. El ajo, la cebolla, el cebollino, el tomate, el ají y las especias secas como el comino, laurel, orégano; son elementos que no deben faltar en la cocina.

Existen cinco sabores básicos: dulce, amargo, ácido, salado y picante. Cuando una persona come, estos sabores se combinan con los diferentes aromas que son percibidos por la nariz para producir el sabor del alimento que se está ingiriendo. Cabe destacar que el balance de los cinco sabores debe tener una cierta proporcionalidad, preservando el equilibrio y la salud en la alimentación.

Garum, fue una de las primeras salsas o aderezos, era muy popular en Roma, de origen griego. Su nombre proviene del pez garos o garon, sus intestinos eran el ingrediente principal, marinados en salmuera, fermentados al sol y aderezados con especias. Se empleaba para condimentar o acompañar varias comidas.

Existen preparaciones que mejoran el sabor y el aroma de los platos. Un atractivo singular provoca la elaboración de salsas y aliños como elementos básicos que definen, en la mayoría de los casos, el sabor de nuestra comida.

Los Adobos y Aderezos, generalmente son los responsables de dar el sabor específico a nuestra comida. Además de sus propiedades gustativas, pueden elevar el nivel calórico y la asimilación de los alimentos. Se sirven aparte en recipientes especiales o combinados directamente con el alimento principal.

El sentido del gusto se afina cuando en la mesa nos acompañan los aderezos, como el Chimichurri y el Mojo, para enaltecer los platos con sus aromas y sabores. Estas constituyen una parte primordial en la gastronomía de sus lugares de origen. El Mojo, por ejemplo, se dice que es originario de las Islas

Canarias e introducido por los españoles en su llegada a Cuba. Este país lo adoptó muy bien, se lo empezó a elaborar con productos de la región y acompañarlo con viandas, pescados y carne principalmente de cerdo. En la actualidad constituye una de las costumbres y es una salsa típica de la isla.

El Chimichurri, es un adobo o aderezo, fue creado por un comerciante inglés en su llegada a la república de Argentina; el momento en que los argentinos probaron esta salsa con sus magníficas piezas de carne vacuna se volvió un compañero inseparable a la hora de asar las carnes a la parrilla. En nuestro país sucedió algo parecido lo elaboramos a nuestra manera, conservando ese toque argentino.

El presente trabajo realiza un análisis comparativo entre el *Chimichurri* y el *Mojo*, usando como parámetros tanto los ingredientes como su preparación; de esta forma se presentarán los orígenes, las diferentes variantes, los ingredientes, preparaciones y al final se presentará un cuadro comparativo de las semejanzas y diferencias de las mismas.

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	II
<b>DEDICATORIA</b> .....	III
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	IV
<b>1. Objetivo General</b> .....	6
<b>2. Objetivos Específicos</b> .....	6
<b>3. Datos generales del país donde se realiza la pasantía</b> .....	6
<b>4. Informe cronológico de actividades de la visita</b> .....	10
<b>5. MARCO TEÓRICO</b> .....	12
<b>5.1. Marinada</b> .....	12
<b>5.2. Adobos</b> .....	13
<b>5.3. Clasificación de Adobos</b> .....	14
<b>5.4. Aderezo</b> .....	14
<b>5.5. Mojo Cubano y Chimichurri</b> .....	19
<b>5.5.1. El Mojo</b> .....	19
<b>5.5.1.1. Origen</b> .....	19
<b>5.5.1.2. Clasificación</b> .....	20
<b>5.5.1.3. Usos</b> .....	20
<b>5.5.1.4. Preparación</b> .....	20
<b>5.5.2. Chimichurri</b> .....	21
<b>5.5.2.1. Origen</b> .....	21
<b>5.5.2.2. Preparación</b> .....	21
<b>5.5.2.3. Usos</b> .....	21
<b>5.5.2.4. Clasificación</b> .....	21
<b>6. ANÁLISIS COMPARATIVO DEL CHIMICHURRI Y EL MOJO CUBANO</b> .....	22
<b>6.1. FORMULACION DEL PROBLEMA</b> .....	22
<b>6.2. ANALISIS</b> .....	22
<b>6.2.1. Influencias en la cocina cubana</b> .....	22
<b>6.2.2. Tipos de mojo y sus ingredientes</b> .....	23
<b>6.2.3. Tipos de Chimichurri y sus ingredientes</b> .....	24
<b>6.2.4. Cuadro Comparativo</b> .....	25
<b>6.2.4.1. Diferencias</b> .....	25
<b>6.2.4.2. Semejanzas</b> .....	25
<b>7. APRENDIZAJES ADQUIRIDOS</b> .....	26
<b>8. CONCLUSIONES</b> .....	31
<b>9. RECOMENDACIONES</b> .....	32
<b>10. BIBLIOGRAFIA</b> .....	32
<b>11. ANEXOS</b> .....	33
<b>11.1. RECETAS MOJO</b> .....	33
<b>11.2. RECETAS CHIMICHURRI</b> .....	37

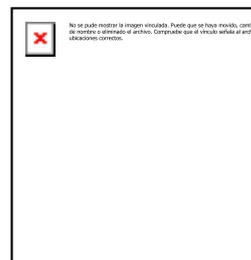
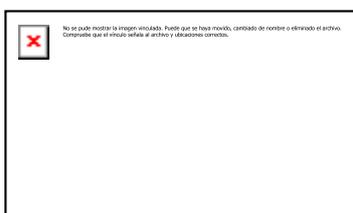
## 1.- OBJETIVOS GENERALES

- Realizar un análisis comparativo entre el *Chimichurri* y el *Mojo Cubano*, categorizando sus ingredientes y el tipo de preparación a emplearse.

## 2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer las principales características geográficas y gastronómicas del país donde se realizó la pasantía (Cuba)
- Investigar los diferentes tipos de adobos, su clasificación y preparación.
- Determinar las diferencias y semejanzas existentes entre el *Mojo* y el *Chimichurri* mediante un cuadro comparativo.
- Diferenciar el uso que se le da al *Chimichurri* y el *Mojo*.

## 3.- DATOS GENERALES DEL PAÍS DONDE SE REALIZÓ LA PASANTIA PROFESIONAL<sup>1</sup>



Cuba fue descubierta por Cristóbal Colón el 28 de octubre de 1492, durante su primer viaje hacia lo que él creía era el imperio del gran Khan. La isla estaba habitada entonces por alrededor de cien mil amerindios: Guanajuatabeyes, Ciboneyes, Tainos, Arawaks, así como por tribus antropófagas, los caribes.

<sup>1</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:LocationCuba.svg>

El nombre de Cuba proviene de la palabra en lengua taína Cubao que se traduce "donde la tierra fértil abunda" ó Coabana que se traduce a la lengua española como "gran lugar"

La República de Cuba es un país asentado en un archipiélago del mar de las Antillas, también conocido como mar Caribe. Su isla principal, conocida como Isla de Cuba, es la más grande de las Antillas Mayores. Este se halla en la zona tropical del planeta a la entrada del golfo de México, razón por la cual se ha llamado a Cuba la llave del golfo.

También forman parte del archipiélago la Isla de la Juventud (antiguamente llamada Isla de Pinos) y una multitud de cayos o pequeñas islas que rodean a las antes mencionadas, entre estos cayos destacan: Cayo Coco, Cayo Guillermo, Cayo Largo del Sur, Cayo Jutía, entre otros. Al norte se encuentran Estados Unidos y Bahamas, al oeste México, al sur las Islas Caimán y Jamaica y al sudeste la isla La Española.

La isla domina las dos entradas al golfo de México al oeste, el estrecho de Florida al norte y el canal de Yucatán al sur. Estados Unidos mantiene una base naval en la bahía de Guantánamo, situada en el sureste de la isla. La Habana es la capital de Cuba y la ciudad más grande del país. El 75% de la superficie del país está formada por llanuras y existen solo tres cadenas montañosas ubicadas en el occidente, centro y oriente de la Isla.

La superficie del archipiélago es de unos 111.000 km<sup>2</sup>. La isla principal, Cuba, tiene en el mapa la forma de un cocodrilo, mide unos 1.200 km de largo y su anchura es variable: 32 km por su parte más estrecha y 190 km por la más ancha lo que da lugar a la existencia de ríos de corto curso y reducido caudal, el río más grande es el Cauto situado en la provincia de Granma, y el más caudaloso es el Toa que se encuentra en Guantánamo.

El idioma oficial de la Isla es el español, la forma de gobierno es socialista, el presidente actual es Raúl Castro, se independizaron de España el 20 de

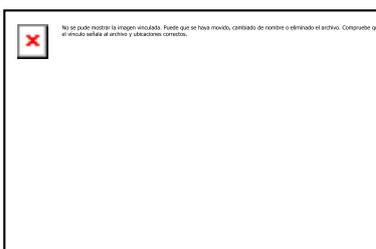
mayo de 1902, su moneda es para los cubanos el peso cubano CUP, para los turistas el peso cubano convertible CUC.

## **DIVISIONES ADMINISTRATIVAS Y PRINCIPALES CIUDADES**

El territorio está dividido administrativamente en 14 provincias y 169 municipios. Cuba tiene 10 ciudades, en primer lugar La Habana, capital de la república, la ciudad más grande y principal puerto del país, con una población de 2.189.716 habitantes. Sus barrios más importantes, la Habana Vieja, Vedado, Miramar, Centro Habana y el Malecón. La Habana es un esplendor tropical, que reúne lo mejor de España, África y las Antillas, junto a sus antiguos automóviles americanos, hermosa arquitectura, su historia hacen de este lugar el principal sitio turístico.

Otras ciudades importantes son: Santiago de Cuba (441.524 habitantes), Camagüey (306.049 habitantes), Holguín (259.300 habitantes), Guantánamo (208.030 habitantes), Santa Clara (210.100 habitantes), Cienfuegos (137.513 habitantes) y Matanzas (124.754 habitantes), Pinar del Río y Bayamo.

## **CLIMA**



El clima es semitropical. Puede decirse que existe un verano permanente, con una temperatura más alta y estable en los meses intermedios del año (que puede sobrepasar los 35°C en julio y agosto) y más baja y variable en los finales y principios del año, cuando resulta fría a intervalos, aunque casi nunca es inferior a los 6°C (enero y febrero).

Las temperaturas máximas y mínimas absolutas registradas son de 38,6° C y 0,6° C. Como es típico en los climas tropicales, la variación diaria de la temperatura es mayor que la anual. Existe un porcentaje de humedad del 90 al 95% el porcentaje más alto ocurre a la salida del sol y los mínimos descienden al medio día. Las zonas más húmedas son las regiones occidental y central junto a las principales cadenas montañosas.

El efecto de la alta humedad otorga a la Isla una intensa sensación de calor durante gran parte del año.

## FLORA Y FAUNA



La flor nacional de Cuba es la Flor de Mariposa. Existe más de 6.500 especies de plantas con semilla, bosques, plantas tropicales, de río y frutales.

Originariamente Cuba se encontraba llena de una espesa vegetación pero luego de un tiempo, principalmente durante la dominación española fue desapareciendo con el desarrollo de la agricultura. No obstante existen muchos programas para el cuidado y mantenimiento de estos bosques, que albergan gran diversidad. Las maderas preciosas son muy cotizadas en la parte oriental se encuentran grandes extensiones densamente cubiertas por bosques, el árbol predominante es la palma, de la que Cuba posee más de 30 especies endémicas, destacando la palma real y otras especies como el pino, cedro, nogal, roble blanco, caoba, ébano, encina y mangle.

Plantas de gran cultivo como caña de azúcar, tabaco, café, cacao, maíz, arroz, leguminosas, patatas, hortalizas en general. Gran variedad de frutas exóticas como: piñas, mangos, anones, mameyes, caimitos, ciruelas, plátanos, guayabas, aguacates, tamarindo, naranjas, zapotes, guanábanas. El mango es uno de los frutos más cultivados en la isla.

Se cultiva varios vegetales como la yuca, papa, calabaza, plátano, boniato, maíz el cual se lo consume de preferencia tierno. Plantas oleaginosas como; girasol, cocotero, maní y ajonjolí.



En la fauna cubana podemos encontrar mamíferos terrestres nativos como las jutias, venados que están desapareciendo por la caza, un gran número de murciélagos como el murciélago mariposa, cerca de 300

especies de aves endémicas como el **Tocoloro** que es el ave nacional, el Zunzún el ave más diminuta del mundo con 63mm, el Catey o periquito de Cuba, Loro, Grulla y la extraordinaria mariposa de alas transparentes. Entre los escasos reptiles de la isla se encuentra la tortuga, la iguana, el cocodrilo, una especie de boa que puede alcanzar los 3,7 m de longitud, anfibios entre ellos la rana más pequeña del mundo con menos de 1 cm de longitud.

En las aguas cubanas hay más de 700 especies de peces y crustáceos, más de diez mil personas se ocupan directa o indirectamente en la pesca, los más destacados son: tiburones, pargos, bonitos, carpas, serruchos, salmonetes, guaguanchos, mojarras, langostinos, lisas, róbalos, corvinas, sardinas, almejas, pulpos, calamares, tortugas, cangrejos moros, ostiones, langostas, ostras, cojinúas y camarones, en los ríos se puede encontrar al único mamífero acuático el Manatí. Una de las maravillas de la isla es que se puede encontrar en los lagos subterráneos de las Cavernas Cársicas peces ciegos y caracoles. Además de casi 7500 especies de insectos, la más peligrosa es la nigua, una variedad de pulga de arena.

## **RECURSOS NATURALES**

El territorio y el clima de Cuba, con intensas lluvias, está constituido por tierras bajas y fértiles donde pasta el ganado, favorece la plantación de extensos cultivos de caña de azúcar, café y tabaco, que cubren gran parte de su suelo. El país cuenta también con considerables reservas minerales; los depósitos de níquel, cromo, cobre y manganeso son los más importantes. Todas las minas son propiedad del gobierno.

## **POBLACIÓN**

La población cubana está conformada principalmente por los siguientes grupos: un 51% es mulata, un 37% es básicamente descendiente de españoles, un 11% es negra y un 1% es de origen chino. No existe población inmigrante considerable, pues casi la totalidad de sus habitantes ha nacido en el país. Un 75% de la población se clasifica como urbana. El gobierno

revolucionario, que se instauró en 1959, ha acabado con la rígida estratificación social heredada del gobierno colonial español.

Cuba tiene una población de 11.346.670 habitantes, con una densidad de 102 hab/km<sup>2</sup>. La esperanza de vida es de 75 años para los hombres y de 79,7 para las mujeres. A partir de 1957 el número de católicos ha descendido del 70% a casi el 40% de la población; el 50% de los cubanos se consideran no creyentes, un 6% son ateos, cerca del 3,5% son protestantes y un 1,5% practican el sincretismo afrocubano y la santería.

#### 4.- INFORME CRONOLOGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA
Domingo 12 de Julio	24:00 Llegada a la Habana-Cuba, con dirección a Varadero y hospedaje en el hotel Acuazul. 10:00 Día libre para recorrer y conocer el lugar.
Lunes 13 de Julio	10:00 Día libre, recorrido por Varadero
Martes 14 de Julio	09:30 Transferencia al Hotel Oasis Varadero para hospedaje. 11:00 Inauguración del curso en el cual tuvimos la bienvenida, presentación de los profesores y directivos de la universidad de Matanzas. 14:00 Tarde libre para disfrute de sol y playa y recorrido por las instalaciones del hotel.
Miercoles 15 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 1 Modelos de Gestión de la Calidad en la Hotelería. 14:30 Salida de campo, visita y recorrido por unos de los Hoteles más prestigiosos de la Isla
Jueves 16 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 2: Despliegue de la función de Calidad en la Hotelería. 14:30 Salida de campo, visita a uno de los mejores centros comerciales de la Isla, Centro Comercial Caracol. Recorrido por el Parque Ecológico Josone en el cual pudimos apreciar parte de la flora y fauna de la Isla. Posteriormente visitamos y recorrimos las instalaciones

	del Hotel Bellacosta apreciando su infraestructura y el equipo y maquinaria de sus cocinas.
Viernes 17 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 3: Tendencias Actuales de la Gastronomía Hotelera. Tarde libre y por la noche visita al famoso Cabaret Tropicana en el cual pudimos admirar la belleza de sus mujeres, sus trajes típicos así como su hermosa música.
Sabado 18 de Julio	07:30 Salida de campo con rumbo a la Ciénaga de Zapata en donde se encuentra el Criadero de Cocodrilos en el cual pudimos observar desde caimanes hasta enormes cocodrilos a más de admirar la vegetación y aprender de la cultura Tahina. 12:30 Posteriormente nos dirigimos al Hotel Playa Girón de la cadena Hotelera Cubanacan para saborear un delicioso almuerzo con productos típicos de la región. En la tarde disfrutamos del sol y de las aguas caribeñas.
Domingo 19 de Julio	07:30 City Tour por los municipios de Cienfuegos y Trinidad de Cuba. 09:30 Cienfuegos: Visitamos el parque José Martí, en donde existía museos, tiendas, galerías de arte, oficinas y el Bulevar tan visitado por turistas y lugareños. Para luego dirigirnos al almuerzo en un restaurante el cual antiguamente era una cárcel de mujeres. 14:00 Trinidad: Recorrido por la ciudad, admirando sus hermosas casas coloniales, su gente y en donde deleitamos su bebida típica la Chanchaca elaborada a base de miel, ron, hielo, limón. Además pudimos conocer sus artesanías al visitar una pequeña fábrica de orfebrería.
Lunes 20 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 4: La gestión de Intangibles en la Hotelería. 14:30 Salida de campo al Hotel Barceló Sol y Mar

	recorriendo sus instalaciones.
Martes 21 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 5: Modelo de Gestión del Cliente Interno. Ejercicio práctico en el Hotel Oasis. Tarde Libre
Miercoles 22 de Julio	09:00 Conferencia Nro 6: La Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería. Tarde Libre
Jueves 23 de Julio	14:30 Clausura del curso y entrega de Certificados 19:00 Cena de despedida
Viernes 24 de Julio	12:00 Chek out Hotel Oasis 14:00 Llegada a la Habana, hospedaje en el Hotel Vedado Tarde libre visita a la Habana Vieja
Sabado 25 de Julio	09:00 Recorrido y visita por la Habana Nueva 14:30 Salida hacia el aeropuerto José Martí y viaje de retorno al Ecuador.

## 5.- MARCO TEÓRICO DE LA TESIS

El presente informe aborda sobre la comparación de dos aderezos o adobos, como son el *mojo cubano* y el *chimichurri*, que para motivo de nuestro estudio es muy importante, por lo que a continuación se va a documentar sobre los conceptos relacionados con marinadas, adobos, aderezos, definiciones, clasificación y ejemplos.

### 5.1. Marinada<sup>2</sup>

La marinada es una técnica culinaria cuyo propósito es el de preparar la carne sumergiendo el alimento, generalmente crudo, en un líquido aromático durante un tiempo determinado de un día a varias semanas, con el objetivo de enternecer, aromatizar y cocer los alimentos. Antiguamente era considerado un método de conservación aunque hoy en día esto se pone en duda para algunos tipos de marinados.

<sup>2</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/marinado>

El marinado mejora tanto las cualidades sensoriales como el sabor, color, humedad y textura, como las funcionales estabilidad, retención de líquidos, etc. En la actualidad los procesos industriales de marinado hacen que el alimentos se exponga a una solución en un ambiente al vacío (baja presión) para mejorar las capacidades de absorción. Estos productos tienen una gran demanda por los consumidores ya que los pueden utilizar inmediatamente y existe una gran variedad.

Los líquidos utilizados para poner en remojo el alimento pueden ser varios y dependiendo de éste la marinada tomará diferente denominación.

- Si la Marinada se realiza en vinagre estaremos ante la técnica denominada **Escabeche** (típica de la cocina española).
- Si se la realiza con zumo de limón u otro ácido, la técnica se denomina **Cebiche** (típica de la cocina latinoamericana).
- Si es realizada con aceites y hierbas aromáticas, estamos ante el llamado **Adobo** que se lo utiliza generalmente en carnes.

Se cree que esta técnica fue utilizada por los cazadores de animales salvajes con la cual lograban enternecer las musculosas carnes de sus presas. Introduciendo el alimento en el líquido destinado a realizar el marinado se logra que el producto se aromatice, ablande, conserve y cocine.

Con el transcurrir del tiempo y el perfeccionamiento de las técnicas se descubre que si la técnica es realizada con vino o vinagre, el alimento es despojado de muchas bacterias y su conservación es más prolongada. De esta manera se realiza una función antiséptica.

La *Marinada* puede tener una duración muy variable, desde un día hasta varias semanas. Los ingredientes esenciales para realizar esta técnica son:

- Aceites vegetales
- Grasas animales
- Vino, agraz
- Vinagre, vinagretas
- Medios ácidos; zumo de frutas, salsa de tomate
- Productos lácteos; crema de leche, Crème double, suero de mantequilla (también es un método ácido)

Los medios ácidos son necesarios para detener la reproducción de las bacterias causantes de la degradación de los alimentos y suaviza los tejidos, mientras que el uso de las sales aumenta la preservación del alimento. Todo ello puesto en remojo durante un periodo de tiempo determinado. El marinado era en algunas ocasiones un paso previo a otros pasos característicos de la preservación de las carnes, por ejemplo, el ahumado o el secado.

## 5.2.- Adobar<sup>3</sup>



Los adobos son líquidos sazonados en los cuales el producto se remoja con el propósito de darle sabor o de ablandarlo.

Son combinaciones en crudo de varios elementos aromáticos que se ligan por medio de un líquido. Posee dos elementos básicos: el aceite y el ingrediente ácido. En el caso de los aceites se utilizan los de procedencia vegetal por ser grasas insaturadas, más fáciles de digerir, capaces de disolver y dispersar las grasas saturadas, lo que evita la acumulación peligrosa de colesterol en la sangre. El aceite de oliva y los aceites de semilla (girasol, maní, maíz, soja)

---

<sup>3</sup> [http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario\\_gastronomico/adobo.htm](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/adobo.htm)  
<http://www.abrasados.zoomblog.com/archivo/2006/06/05/aliños-o-aderezos.html>  
 Mendez Graciano, Gustavo. *Principios Científicos Básicos de la cocina*

se deben usar en cantidades moderadas, de preferencia crudos. A altas temperaturas los aceites se saturan y tienden a la formación de sustancias dañinas al organismo. Los más recomendables son los aceites “extra virgen”, que se obtienen por prensado frío y sin procesos químicos.

Los adobos más usados en la cocina son muy simples y rápidos, no necesitan mucho tiempo de preparación y se los pone sobre la carne unos minutos antes de cocinarla. Se lo usa para todo tipo de carnes o mariscos.

La preparación ideal de un adobo empieza moliendo todos los ingredientes vegetales en un mortero con la ayuda de unos granos de sal gruesa añadiendo luego los líquidos. Esta mezcla produce una reacción química que evita la descomposición del producto adobado (carne de cerdo, pescado, aves o mariscos). Pero, además de conservar los alimentos, este método confiere un sabor y textura característicos especialmente en las carnes de caza. Es por esto que se ha convertido en uno de los procesos más utilizados para dar un sabor especial a los platos.

En nuestra cocina típica, es común encontrar condimentos naturales como el achiote y el ají, ingredientes esenciales a la hora de preparar un refrito, clásico de la cocina ecuatoriana.

### **5.3. Clasificación de Adobos**

Existen tres tipos de adobos; de aceites, de ácidos y de sazones. Los que tienen base de aceite se usan básicamente para conservar la humedad del producto. Los ácidos sirven para ablandar. Los de sazones están hechos a base de hierbas, especias, vegetales y su propósito es dar sabor al producto exponiéndolo al adobo por un tiempo determinado. Un adobo puede ser de estas clases o una combinación de los tres tipos, todo depende de lo que deseemos obtener como producto final.

Podemos encontrar tres formas primarias de adobos; los cocinados, los crudos y los instantáneos.

- Los cocinados son preparados sobre el fuego y se los deja enfriar antes de agregarlos al producto que se quiere adobar. Esto permite que las hierbas suelten su sabor en una forma más efectiva dando así un sabor completo y más concentrado.
- Los adobos crudos son mejor hacerlos bajo refrigeración por un periodo de tiempo largo.
- Los adobos instantáneos se usan para sazonar y están hechos especialmente para adobar en periodo de tiempo corto.

Dependiendo del producto varían los ingredientes:

- ❖ Carne de cerdo: pimentón, ajo picado, orégano, sal, aceite y hierbas aromáticas picadas.
- ❖ Carne: mezcla de curry, comino, curcuma, pimentón, vino blanco y sal.
- ❖ Aves: salsa de soja, miel y vino blanco.
- ❖ Trozos grandes de carne (asados): Bebida gaseosa (coca cola), tomate frito, ketchup, pimienta, tomillo, romero, sal, aceite.
- ❖ Aceitunas: laurel, tomillo, gotas de vinagre, ajo y cebolla.
- ❖ Carne de caza: vino tinto, laurel, tomillo, pimienta, sal.
- ❖ Pescados: zumo de limón, ajo, aceite, vinagre, especias secas.
- ❖ Para escabeche: rehogar en aceite un poco de ajo, cebolla, laurel, tomillo, añadir vino blanco, vinagre y sal.

Algunos adobos para asar pollo:

1. Machacar en un mortero el romero, ajos finamente picados, especias variadas y aceite.
2. Ajo machacado, hierbas aromáticas frescas (albaca, orégano, tomillo) picadas con extracto de tomate.
3. Perejil finamente picado, pasta de curry y yogurt natural, mezclado con jugo de naranja o jugo de limón.

4. Ralladura de limón, manteca derretida, una pizca de pimienta blanca y negra, perejil picado.
5. Mezclar mostaza con pimentón, orégano, tomillo, chorrito de aceite de oliva, jugo de limón, hasta que quede todo integrado con la consistencia de una salsa.
6. Mezclar romero, tomillo, pimienta negra, oporto, vino tinto y sal.

Ejemplo:

<b>ADOBO CRIOLLO</b>			
Temperatura	16°C	Genero	Todo tipo de Carne
Tiempo	20'		
CANT.	UN.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
1	tz	agua tibia	Picar finamente todos los ingredientes a mano y batir un par de minutos antes de usar. Se emplea generalmente para carnes rojas y también para cerdo asado. Se usa de inmediato o se lo deja macerar de un día al otro.
2	cdas	vinagre blanco o vino	
1	cda	sal gruesa	
1	dte	ajo finamente picado	
1	cdta	perejil picado	
1	cdta	cebolla blanca	
1/2	un.	pimiento morrón picado	
1	cdta	pimiento rojo dulce	
1/2	cdta	ají picante molido	
1/2	cdta	comino molido	
1/2	cdta	orégano	
1	hoja	laurel	

<b>ADOBO</b>			
PAX	6	Temperatura	16°C
Tiempo	10'	Genero	Lomo de cerdo
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1	lt	agua	1. Mezclar el agua con sal, introducir el lomo en esta preparación para deshidratar y eliminar posibles bacterias, durante un tiempo de 10 a 24 horas. 2. En un mortero poner el ajo, orégano, pimentón dulce y mezclar todo muy bien hasta obtener una pasta si es necesario añadir un poco de agua. 3. Con esta mezcla cubrir toda la pieza de carne, previamente lavada para quitar el exeso de sal. 4. Dejar en un recipiente bien tapado por dos días en el refrigerador y luego colgar en un alambre para que se seque.
250	gr	sal	
2	cdas	pimenton dulce	
10	dte	ajo	
1/2	tz	orégano	

ADOBO BASICO			
Temperat.	16°C	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo	3'	Genero	Todo tipo de carne
CANT.	UND	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
5	dtes	ajo	1. Licuar el ajo, cebolla, comino, orégano, mostaza y agua 2. Guardar en un recipiente de vidrio, se usa para todo tipo de comidas.
1	un	cebolla paiteña	
1	cda	comino	
1	cda	orégano	
2	cda	mostaza	
1/2	tz	agua	

#### 5.4. Aderezo<sup>4</sup>

Es un compuesto de consistencia semilíquida que se usa básicamente en las ensaladas y en el que por norma general suelen aparecer como ingredientes básicos el aceite, el vinagre y la sal. En la cocina actual existen otros tipos de aderezos que no están destinados necesariamente a aliñar ensaladas y están compuestos por otros ingredientes como jugos desglasados, aceites aromáticos.

Los aderezos se añaden en algunas ocasiones antes de servir el plato, como es el caso de los sánduches que llevan ketchup o mostaza, otros se añaden en la mesa en cantidades pequeñas para darle cierto sabor, gusto o apariencia. Algunos se usan durante la preparación para añadir sabor o textura al plato, como es el caso de la salsa barbacoa, salsa teriyaki empleadas para mejorar el sabor de diversas carnes y verduras.

#### 5.5 Mojo Cubano y Chimichurri

##### 5.5.1. EL MOJO<sup>5</sup>

###### 5.5.1.1. Origen

Uno de los aderezos típicos de las Islas Canarias es el mojo, palabra que probablemente es una evolución del portugués Molho, esta es un

<sup>4</sup>Perez, Nuria. *Procesos de Cocina*, Pg.13

<sup>5</sup><http://es.wikipedia.org/wiki/Mojo>

acompañamiento imprescindible de algunas comidas típicas de este archipiélago. Debido a su alto contenido de pimienta muchos mojos son picantes.

La gastronomía cubana es rica y abundante pero en el tiempo de la conquista muchos de sus platos desaparecieron. Se cree que los españoles trajeron de las Islas Canarias una salsa similar durante la conquista de América, una vez aquí la receta original se enriqueció con ingredientes de la región transformándose a lo que ahora conocemos como Mojo Criollo. El hecho es que hoy en día el mojo continúa siendo un ingrediente favorito en las cocinas del mundo. A este también se le atribuyen beneficios para la salud ya que según la Diabetic Gourmet Magazine, el adobar carnes de origen animal antes de cocinarse ayuda a reducir la formación de nitrosaminos cancerígenos.

#### **5.5.1.2. Clasificación**

Los mojos se pueden clasificar en dos grandes familias según los ingredientes utilizados; los mojos verdes (perejil y cilantro) y los mojos rojos (pimentón, guindilla, morrón).



**Mojos Verdes:** Esta clase de mojo es la preferida en las mesas cubanas, preparado con pimientos verdes, perejil o albahaca, en el caso del mojo de cilantro y el mojo de perejil el picante se lo regula por la cantidad de ajos que haya en su composición. Si bien el mojo verde puede conservarse fuera de la nevera durante mucho tiempo la presencia de agua en la elaboración del mojo obliga a consumirlo como máximo a los pocos días de preparado



**Mojos Rojos:** Son los más habituales, se componen principalmente de pimienta palmera o piconá, tomate y pimentón. Al carecer de agua en su composición también se pueden conservar durante mucho tiempo fuera de la

nevera. Salvo en el caso de que lleven tomate.

Como regla general el mojo rojo se suele utilizar para acompañar carnes y el mojo verde para el pescado. No hay una receta común de los mojos sino que prácticamente cada familia posee la suya, con unas cantidades de ingredientes que difieren y que confieren a las salsas distintos tipos de picante, tonalidad y de homogeneidad.

Por otro lado, existen otras variantes del mojo como son el mojo queso típico de la Palma y El Hierro y el Almogrote gomero, que combinan quesos con mojo para lograr una pasta más líquida.

### 5.5.1.3 Usos

Cualquiera de los mojos; el de perejil, de cilantro, o el colorado llevan jugo de limón pero hoy en día eso se está perdiendo y muchos lo están substituyendo por el vinagre. Se los deja descansar por unas horas, antes de servir es recomendable mezclarlos un poco para que tomen color, textura y sabor.

1.-Mojo Verde: Acompañamiento ideal para el pescado hervido o sancochado, también para algunas carnes. Existe una variedad de mojo verde picante o picona pero el más sabroso es el mojo verde clásico. Otra variedad de mojo verde se obtiene, con la misma receta, empleando perejil en lugar de cilantro; el cual es llamado mojo cilantro.

Esta variedad de mojo se puede conservar durante varios meses en refrigeración gracias a que en su preparación no va agua.

2.- Salsa Mojo: Esta salsa es excelente para adobar pollo al horno

3.- Mojo Picón: En las diferentes islas recibe denominaciones diferentes como



mojo palmero, en La Palma mojo rojo, mojo encarnado y mojo picón. Esta receta es muy importante en la cocina canaria, en Cuba se la ha adoptado muy bien, se lo prepara con los productos de la zona.

Es ideal para acompañar con diferentes platos como las papas arrugas y carnes.

4.- Mojo Cilantro: Esto mojo es ideal para acompañar pescados



5.- Mojo criollo:



Va bien sobre vegetales, yuca, papa, batatas, etc.

También es excelente para adobar el pollo al horno, pescados y carnes.

6.- Mojo criollo para marinar: Poner en una bolsa plástica la carne y bañar con el mojo, dejar reposar por unas horas o preferiblemente toda la noche. También se puede adicionar a la carne o al pollo una vez servido. Comer con pan tostado o con brochetas canarias. Si desea realzar el sabor añadir una pizca de ajo.

7.- Mojo de Vino: Este mojo se lo utiliza para guisos de pescado, se lo añade al último momento para rectificar su sabor.

#### **5.5.1.4. Preparación**

La forma de preparación más utilizada en la Isla del mojo sin importar el tipo es la siguiente: en primer lugar calentar el aceite, es la base para cualquier tipo de mojo que vayamos a preparar, a continuación se agrega el ajo se lo deja cocinar sin que se quemé para después poner los ingredientes deseados según el tipo de mojo.

### 5.5.2.- CHIMICHURRI<sup>6</sup>



Es un aderezo o adobo culinario de consistencia líquida, típico de Argentina y Uruguay, parecida al pebre chileno. Generalmente es algo picante, se utiliza para acompañar carnes como el asado, los choripanes o marinar pescados y aves.

#### 5.5.2.1 Origen

A mediados del siglo XIX llegó a Argentina un comerciante inglés, llamado Jimmy Curry interesado en importar carne al Reino Unido. Para agasajarlo lo llevaron a una estancia cercana a Cañuelas y le prepararon un asado criollo. El inglés quedó maravillado con lo que vió sobre las parrillas pero principalmente con el aroma que inundaba el lugar. Preguntó con que se acompañaba esa carne, le dijeron que con nada y que simplemente se la salaba.

El señor Curry entonces, y a modo de agradecimiento a la comida que se estaba preparando en su honor, pidió algunos ingredientes (ajíes, morrones, tomates, cebollas y ajos), algunas especias (como orégano, romero y tomillo) y algunos condimentos (ají molido, sal y pimienta) y en una base de agua hervida preparó un aliño o un adobo para saborizar y perfumar esa exquisita carne asada.

En realidad preparó lo que hoy conocemos como el *Chimichurri*. A los presentes les encantó, lo siguieron preparando y desde ese momento se

---

<sup>6</sup> <http://etimologias.dechile.net/?chimichurri>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/chimichurri>

convirtió en el compañero ideal de las carnes asadas. Los lugareños recordaban como se hizo este manjar mas no les quedó claro el nombre del comerciante así que por deformación pasó de Jimmy Curry a Chimichurri que sonaba igual.

Esa es la historia de este adobo que se popularizó y se extendió por todo el país y en cada región se lo realiza con distintos ingredientes.

#### **5.5.2.2 Preparación**

El *chimichurri* se hacía con salmuera, luego ésta fue substituida por el vinagre. La preparación del chimichurri es la siguiente: como ingredientes base se utilizan, aceite y vinagre. Luego a gusto se agrega : tomillo, orégano, ají molido, Morrón, ajo, laurel, pimienta negra, mostaza en polvo, perejil, cebolla entre otros. Todos los ingredientes sólidos deben pasar por el mortero para desmenuzarlos al máximo, luego de este proceso son vertidos en la emulsión de aceite y vinagre. Ya que es hecha con ingredientes naturales basta con prepararlo con medio día de anticipación.

No se aconseja guardarla por mucho tiempo, puesto que algunos ingredientes acentúan su aroma y sabor, generalmente desagradables.

#### **5.5.2.3 Usos**

El *chimichurri* es un aderezo que se usa para acompañar asados, condimentar todo tipo de carnes especialmente el vacuno. Algunas personas la usan sobre la carne cocida o para marinarlas.

También se puede usar para ensaladas, adobar pollo, como condimento para arroces y guisos, o se lo puede untar sobre pan tostado.

Se conserva bien en una botella de vidrio en la refrigeradora máximo una semana.

#### **5.5.2.4 Clasificación**

El *chimichurri* es una salsa argentina usada para acompañar el asado. Esta compuesta de cebolla, ají, ajo, albahaca, perejil, orégano, aceite de olivo y vinagre.

Se diferencian dos clases de chimichurris, los suaves y los fuertes, los fuertes se caracterizan por tener en su composición una mayor proporción de pimentón y ají.

### **6.- ANÁLISIS COMPARATIVO DEL CHIMICHURRI Y EL MOJO CUBANO**

#### **6.1.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

Uno de los principales alimentos de la dieta diaria de los países latino americanos es la carne de res, siendo su consumo tradicional en países como Argentina; de igual forma las carnes de res y de cerdo son muy apetecidas en países como el Ecuador y Cuba que, debido a este generalizado consumo, las salsas y aderezos se han convertido en el acompañante ideal para este tipo de carnes, siendo las preferidas para tal propósito el *chimichurri* en el caso ecuatoriano y el Mojo en el cubano; sin embargo las características de su preparación aún no forman parte de la cultura culinaria popular, especialmente en la sociedad ecuatoriana por lo que resulta necesaria una mayor difusión de su preparación y bondades en la gastronomía.

Esta situación abre la posibilidad de realizar un análisis entre estos tipos de aderezos para buscar con base en sus ingredientes, íntimamente relacionados a la ubicación geográfica de los países donde se las prepara, las semejanzas y diferencias en su elaboración, sabor y consumo.

De esta manera abordaremos el análisis contextualizándolo en los países involucrados en este objetivo, para lo cual desarrollaremos el siguiente plan de acción:

- Influencias en la cocina Cubana.
- Tipos de Mojo e ingredientes

- Tipos de Chimichurri e ingredientes
- Cuadro comparativo de Semejanzas y Diferencias

## 6.2 ANÁLISIS

### 6.2.1 INFLUENCIAS EN LA COCINA CUBANA

La gastronomía típica cubana es el resultado de la interacción de las influencias española “los conquistadores”, africana “los esclavos” traídos luego de la conquista, y la asiática por la inmigración china de fines del Siglo XIX.

Los españoles llevaron a la dieta de la isla las legumbres, el arroz, las naranjas, los limones y el ganado vacuno. En la actualidad los cubanos la han adoptado como propia, además de incluir la naranja agria y el vinagre como parte de los ingredientes al momento de aliñar y marinar los alimentos. Los africanos incorporaron alimentos como el ñame (tubérculo), la malanga, algunas variedades de plátano y la gallina guinea, junto a estos los productos propios de la isla, como la yuca, el quimbombó, el boniato o batata y el maíz.

Todos estos elementos se fundieron con el tiempo en lo que hoy denominamos cocina cubana. En la actualidad, los productos base en la elaboración de sus platos son el arroz, los frijoles, la yuca, el maíz, el plátano y el cerdo, así como una rica variedad de frutas tropicales.

Con la llegada de los españoles, la gastronomía de cuba se fue perdiendo poco a poco ya que los conquistadores acostumbraban comer en exceso por lo que la comida empezó a escasear, es entonces cuando se introdujo varios alimentos. Lo único que se logró rescatar fue el *casabe* que es un tipo de galleta o pan elaborado a base de yuca y el *ajjaco* muy similar a la olla podrida de Europa.

Las salsas, adobos y aderezos son mayormente hechos con ingredientes básicos como el ajo, la cebolla, la salsa de tomate y los ajíes, y en muchos

casos se usa el aceite de oliva. El *mojo* es usado para cualquier clase de vegetales.

En Cuba es habitual llamar viandas a los vegetales feculentos como la yuca, la papa, calabaza, plátano o boniato. El maíz siendo un cereal, muchas veces se considera como vegetal, especialmente si es tierno. Al contrario de Ecuador que al pensar en vegetales nos viene a la mente la zanahoria, la remolacha, entre otros productos.

En Cuba se consume un promedio de 10 libras por persona de pescado al año, lo que nos muestra una cifra muy pequeña para unos ciudadanos que viven rodeados de agua, llena de sabrosos peces comestibles. El consumo de pescado y en general productos del mar es muy limitado.

Las especies más solicitadas son el pargo, serrucho, cherna, y aguja, pero se pueden comer pescados de buen sabor también como la lisa, el lebranco, el pez perro, el pámpano y el atún que abundan en nuestros mares y otros de agua dulce.

### 6.2.2 MOJO Y SUS INGREDIENTES

MOJO		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
3	dte	ajo
1	un.	cebolla en juliana
1/4	tz	aceite
1	un.	jugo de limón
1	hoja	laurel
		sal y pimienta

MOJO VERDE		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
1	cabeza	ajo pelado
3	un.	pimientas verdes
1	cdta	comino en grano
1	un.	manejo de cilantro
4	cdas	vinagre o jugo de limón
15	cdas	aceite de oliva

<b>MOJO PICÓN</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
1	cabeza	ajo pelado
2	un.	pimientas picones o cayena
1	cdta	comino en grano
4	cdas	vinagre
15	cdas	vinagre o jugo de limón
		sal gorda

<b>MOJO CILANTRO</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
5	dtes	ajo pelado
1	un.	manejo de cilantro
3	cdta	vinagre
9	cdas	aceite de oliva
		sal gorda

<b>MOJO DE AJO</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
8	oz	jugo de toronja
8	oz	jugo de limón
14	dtes	ajo machacado
1	cda	sal gorda
2	cdas	aceite

<b>MOJO ISLEÑO</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
8	oz	jugo de limón
7	dtes	ajo machacado
1	un	tomate maduro
1	cda	sal
2	cdas	aceite

### 6.2.3 CHIMICHURRI Y SUS INGREDIENTES

<b>CHIMICHURRI ECUATORIANO</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
1	tz	mostaza
1/2	tz	agua
1	tz	aceite
1	un	ají rojo
1/2	cda	sal

<b>CHIMICHURRI ARGENTINO</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
50	gr	ají molido
60	gr	oregano
1	un	caneza de ajo picada
2	hojas	laurel
1	cdta	pimienta negra
		pimentón picante al gusto
		sal al gusto

<b>CHIMICHURRI SUAVE</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
2	tz	agua
2	cdas	sal gruesa
1	tz	aceite
1/2	tz	choclo
1	tz	vinagre
1/2	tz	ajo picado
3/4	tz	perejil picado
3/4	tz	orégano
2	cdas	pimienta blanca molida

<b>CHIMICHURRI PICANTE</b>		
CANT.	UND.	INGREDIENTES
2	tz	agua
2	cdas	sal gruesa
1	tz	aceite
1	tz	vinagre de vino tinto
1/2	tz	ajo picado
1/2	tz	perejil picado
1/2	tz	orégano
1/2	tz	ají molido picante
3	hojas	laurel
2	cdas	pimienta negra molida
2	cdas	pimentón

## 6.2.4 CUADRO COMPARATIVO

### 6.2.4.1 Semejanzas

- **Ambos son hechos con ingredientes naturales**
- **A los dos se los deja reposar por un tiempo prudencial**
- **Ambos sirven para acompañar o marinar cualquier tipo de carnes como aves, pescado, res.**
- **Ambos son usados como adobos o aderezos para la carne.**

### 6.2.4.2 Diferencias

- **El mojo es preparado a fuego directo, necesita un tiempo de cocción.**
- **En el chimichurri el jugo de limón es sustituido por el vinagre.**
- **En Ecuador el chimichurri es muy parecido solamente que en sus ingredientes es añadida la mostaza, la que le da ese toque de sabor.**
- **En Ecuador al chimichurri se lo prepara con ingredientes de la región, se le añade un poco de nuestro típico ají.**
- **El mojo es más simple de preparar, sus ingredientes principales son el ajo y la naranja agria o el limón, con casi nada de especias. Mientras que en el Chimichurri, el ingrediente ácido es el vinagre, aceto balsámico o vino, con una gran variedad de especias y hierbas aromáticas como el orégano, tomillo, romero, albacá, perejil.**

Diseño: AGUIRRE, Jenny

El tradicional mojo es preparado con una base de aceite y jugo de limón o lima, se lo acostumbra hacer con aceite caliente y dejando cocinar sus ingredientes unos pocos minutos. Hoy en día muchos han perdido esta costumbre que le da un sabor diferente al mojo. En realidad no son muchas las diferencias entre el mojo y el chimichurri sus ingredientes son casi iguales, ambos tienen una base de grasa y ácido, entre sus principales ingredientes

descata el ajo, en el Mojo un poco más ya que es el que le da la intensidad y picante.

Al parecer, la principal diferencia está en la forma de elaboración una caliente y otra fría. Otra diferencia, esta en los condimentos el mojo no lleva muchos. Esa función se la deja al ajo, por lo contrario al Chimichurri se lo aromatiza con varias especias como el orégano, la albahaca, el tomillo y el infaltable comino, la razón seguramente se encuentra en el gusto de los sudamericanos por los alimentos picantes.

Ocurre que a la hora de preparar salsas, adobos o aderezos, en el caso cubano, el clima es más cálido y un calor más intenso en el que los productos vegetales tienden a descomponerse con mayor rapidez que en nuestro país; una manera de preservarlos es mediante la cocción. En otras latitudes como en el Ecuador la cocción no es imprescindible y solamente se mezclan los ingredientes a temperatura ambiente.

## **7.- APRENDIZAJES ADQUIRIDOS**

La oportunidad de conocer otra cultura fue extraordinaria, sus playas, su gente, su comida y su lucha contra la opresión lo vuelven un país digno de admirar.

En cuanto a la gastronomía de la Isla tuve la oportunidad de hablar e intercambiar técnicas y recetas con varios Chefs, empezando con los cocineros de los Hoteles en los cuales estuvimos hospedados y otros que tuve la oportunidad de conocer a lo largo del viaje. Muchos de ellos poseen “trucos” y secretos a la hora de cocinar, pero siempre conservan ese toque que le da el sabor característico a la comida isleña: un poco picante o agridulce.

Los cursos impartidos por los docentes de la Universidad de Matanzas nos acercaron de manera muy clara y agradable a las características de la hotelería y gastronomía, condiciones que son similares en los dos países.

## **Conferencia No. 1: Despliegue de Función de Calidad**

Calidad es un proceso que viene desde las personas que están involucradas hasta el producto final, esto quiere decir que calidad es asegurarse de que los productos y servicios tengan todos los requisitos establecidos por la empresa. La calidad esta orientada más a lo intangible.

El Dr. Yoji Akoro da a conocer la función de calidad y su despliegue en 1972 en Japón, este es un método para desplegar antes de la producción en masa los puntos más importantes y necesarios para asegurar la calidad del diseño a través del proceso de producción.

- Es un método para prever lo que va a pasar.
- Es un proceso de búsqueda de las necesidades del usuario.
- Es un sistema estructurado que facilita el medio para identificar necesidades y expectativas de los clientes.
- Para hacer todo esto hay que tener una metodología, un sistema.

### **Sistema de Relaciones**

Identificar la necesidad o expectativa de un cliente.

Preguntarle:

Requisito: Que busca y como lo voy a transformar, convertir y hacerlo realidad.

Grado en que un conjunto de características inherentes al proceso cumple con los requisitos.

Satisfacción, percepción del cliente sobre el grado en que se ha cumplido la necesidad o expectativa.

## **Conferencia No. 2: Modelos de Gestión en la Hotelería**

Se trató de los propósitos y el porque viajar a Cuba. Este país quiere potencializarse no sólo como un destino de sol y playa, sino que también

puede ofrecer un turismo de salud, que por cierto cuba se caracteriza por tener los mejores profesionales en esta rama. Turismo gastronómico, turismo ecológico, de familia, Cultural, Eventos, Deportivo, Bodas. La hospitalidad y calidad de su gente, los atractivos naturales, el patrimonio histórico y social, su música, su cultura, y como olvidarnos de la política tan conocida en el mundo entero gracias a sus principales luchadores Fidel Castro, José Martí y Ernesto Che Guevara, son sus principales fortalezas.

Uno de los principales sitios turísticos es Varadero, situado al norte de Matanzas. Un 43% de los visitantes provienen de Canadá y un 45% de Europa.

Existen 47 hoteles; distribuidos en 3 grupos hoteleros:

- Cubana Can, el más importante hoteles de 4 y 5 estrellas.
- Gran Caribe, hoteles de 4 estrellas con un hotel arrendado a un grupo hotelero español Palma Real. Un hotel de 5 estrellas Barceló Sol y Mar, tiene 17 hoteles.
- Isla Azul: 10 hoteles

La proyección del turismo existiendo 25000 habitaciones solo en Varadero y en el resto del país 54000 habitaciones, se espera para el 2015 tener 5 millones de turistas con un ingreso de 15 millones de dólares anuales

En Varadero existen pocos restaurantes especializados como lo son:

- 5 en comida internacional
- 3 en comida criolla
- 4 en comida italiana
- 1 en productos del mar
- 1 chino Lai-Lai
- Servicios de comida rápida, centros nocturnos y cabarets.

También se nos habló sobre las Tendencias actuales de la Gastronomía Hotelera, empezó con un ejemplo de la estructuración en el departamento de

cocina, los cuales siempre van a ir en orden de jerarquía empezando por el director de A+B, continuando con el Jefe de Cocina, el Maitre y sus subalternos. En el proceso de cocina se empezó explicando la manera en como se debe controlar las entradas y salidas de víveres e insumos, las actividades que se realizaran en todo el día, como van a salir los platos ya terminados según el menú y la cantidad de comensales. El proceso de almacenaje en cocina empieza con la selección de proveedores y las ofertas que ellos puedan ofrecer al restaurant obviamente teniendo en cuenta la calidad. Un buen proceso de almacenaje se reflejará en el producto terminado cuando llega al cliente. No debemos olvidar un buen manejo de desperdicios para que no exista ninguna contaminación o problemas de higiene.

El proceso para la apertura de un buffet empieza brindando un buen servicio, cumpliendo todos los estándares establecidos. En primer lugar estableciendo horarios amplios y flexibles para cada comida. Siguiendo todos los pasos para la preapertura del restaurant como son preparación del salón, limpieza, luces, menaje, equipo complementario, etc. Asignando roles al personal de cocina y servicio para brindar una atención de la calidad.

### **Conferencia No. 3: Comportamiento del Cliente Interno en la prestación de servicios**

En esta conferencia nos mostraron los aspectos menos tangibles y más difíciles de definir.

Se le presta una mayor atención a las enfermedades profesionales y a los accidentes laborales. En muchas instalaciones hoteleras se dispone de una metodología de carácter cualitativo lo que ayudara a la identificación y evaluación de los factores de riesgo. Lo que se propone con todo esto es que cada institución ponga mayor atención en el personal o cliente interno, que se empiece a pensar en el como en un cliente más evitando al máximo cualquier riesgo que pueda perjudicarlo dentro de las organizaciones.

Algunos factores de riesgo que se debe identificar son: Ambiente físico de trabajo, Carga laboral, Gestión del Personal. Se debe hacer un análisis a

todos estos factores y determinar las consecuencias que podría suceder ya sean físicas o psicológicas.

Se propone un programa de intervención lo cual ayudará a reducir los factores ya mencionados lo que se reflejará en el éxito de la empresa.

- 1.- Mejorar condiciones ambientales
- 2.- Planificar y organizar las tareas para cada puesto de trabajo
- 3.- Información de los riesgos que se pueden presentar en el área de cocina
- 4.- Incentivar y organizar el trabajo en equipo
- 5.- Promover las relaciones interpersonales
- 6.- Política de estimulación y desarrollo de competencias
- 7.- Seminarios de prevención de accidentes en el lugar de trabajo

#### **Conferencia No. 4: La conferencia de Gestión de intangibles en la Hotelería**

Su objetivo fue reconocer la importancia de los intangibles para las organizaciones en general y para la hotelería en particular. Destacar las principales técnicas y teorías en desarrollo para la medición y gestión de intangibles. Los elementos intangibles en las empresas son el liderazgo, el compromiso, la realización, la satisfacción, es el capital intelectual que tiene como base fundamental el conocimiento este surge desde la contabilidad como un activo intangible.

El aprendizaje es el proceso mediante el cual se integran conocimientos, habilidades y actitudes para conseguir cambios o mejoras de conducta. Este requiere de herramientas o mecanismos que permitan convertir el conocimiento de las personas y equipos de la empresa en conocimiento colectivo.

Los activos intangibles no se los puede medir ni reflejar en contabilidad, son el capital intelectual de la empresa, difíciles de copiar o imitar. Estos activos no tienen un impacto directo en los resultados financieros, tienen impactos de segundo y tercer orden. El capital intelectual es la base de una gran empresa si solo nos concentramos en las ganancias, los resultados financieros,

ignorando a las personas que están detrás de todos estos logros la empresa no subsistirá a largo plazo.

Los componentes del Capital Intelectual son: Componente Humano, Estructural y Relacional.

Capital Humano; las personas y su conocimiento son el activo más importante de las organizaciones. No son propiedad de la empresa.

Capital Estructural: estructura interna; modelos, cultura, sistemas tecnológicos y administrativos, recursos de información que son patrimonio de la empresa.

Capital Relacional: se refiere al valor que tiene para una empresa el conjunto de relaciones que mantiene con el exterior como clientes, proveedores, competidores.

La gestión de intangibles en la hotelería y en general en el sector turístico se hace imprescindible pues los beneficios de estas organizaciones se soportan mayormente en intangibles, fundamentalmente; cualidades, actitudes y habilidades de las personas.

### **Conferencia No. 5: Gestión de la Hospitalidad:**

En esta conferencia se dijo que la hospitalidad es la base de todas las relaciones. Desde los 70 se viene trabajando el concepto de amabilidad, con el pasar del tiempo se empieza a tratar al empleado como un cliente, se debe conocer sus necesidades de esta manera el empleado va a estar más satisfecho, contento por consiguiente será más amable.

El cliente interno es parte de la teoría del marketing. Este debe estar motivado para que lo transmita al cliente externo.

El liderazgo es la base del éxito, esto influye en la calidad interna por lo tanto en la lealtad, la productividad de los empleados representa el valor, es decir, tangibilizar lo intangible, que la productividad se convierta en dinero.

La empresa tiene dos direcciones a los empleados y al mercado.

Segmentar el mercado y saber que quieren los clientes con esto se elabora la misión y la planeación estratégica.

En la hospitalidad del empleado influyen dos motivaciones la Intrínseca; que son los aspectos internos, lo que siente que le motiva a estar en el puesto. Y la Extrínseca; son los factores externos, lo que le rodea, el salario.

La hospitalidad surge con el ser humano, es un término muy antiguo en latín Hospitalitis: atención al peregrino. Con el pasar de los tiempos aparecieron posadas, monasterios e iglesias con el fin de dar atención y comodidad al peregrino.

La dadiva es un proceso de dar y retribuir, cualquier cosa que podamos dar como una sonrisa, objeto, es la primera ley de la amabilidad. Otra cosa que podemos ofrecer es nuestro tiempo, el respeto a la persona, autonomía, libertad y recreación.

### **Conferencia No. 6: Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería**

Empezó con un análisis de la evolución del hombre, la tecnología y la innovación. La tecnología es la aplicación de los conocimientos, ideas transformadas en productos o servicios. Se divide en dos: la Tecnología Dura; que tiene que ver con máquinas, equipos, etc. y la Tecnología Blanda; que se refiere a las metodologías, conocimientos, experiencia.

Existen varios tipos como son;

Tecnología Clave: Permite controlar a la empresa de forma específica y tiene gran impacto sobre la competencia.

Tecnología Básica: Es conocida por todos los competidores y la puede tener todo el mundo.

Tecnología Emergente: Se encuentra en estado de investigación, esta surgiendo.

Tecnología Incipiente: Se está iniciando pero si se la conoce en el mercado tendría un gran impacto.

En cuanto a la innovación no es más que una idea transformada en algo, esta surge a partir de una necesidad. El objetivo de la innovación tecnológica es aplicar frecuentemente cambios nuevos a la empresa para lograr beneficios, crecimiento, sostenibilidad y competitividad.

La Gestión es un proceso mediante el cual la entidad controla, administra y planifica sus recursos tecnológicos para un mejoramiento y desarrollo de la misma.

Las motivaciones de un empresario para innovar son tres: **Supervivencia** entendiéndose como la sostenibilidad en el mercado, es decir, obteniendo ventaja competitiva. **Mejorar**, ya sea los productos, una mejor imagen de la empresa, más eficiencia habiendo así un desarrollo y progreso a futuro, y la última un **Mayor nivel de Beneficios**, lo que puede ayudar a tener más rentabilidad, reducción de costes, principalmente fijos.

Las Funciones Básicas son:

Vigilar (conocer la tecnología de mis competidores),

Evaluar (determinar la competitividad de la entidad y estudiar estrategias),

Optimizar (gestionar los recursos de forma eficiente),

Enriquecer (diseñar estrategias de investigación y desarrollo, comprar tecnología) y Proteger (patentes).

Existen varias formas de adquirir tecnología puede ser a través de Alianzas estratégicas, Compra de Tecnología y Creación de Tecnología propia.

## **8.- CONCLUSIONES**

- ❖ Estos aderezos tienen un gran parecido por sus ingredientes, pero a la hora de su preparación son muy diferentes en textura, aroma y sabor.
- ❖ Su origen es diverso; una procede del mediterráneo y otra de la pampa argentina. Son exquisitas y muy apreciadas como parte alimenticia en todas las latitudes.
- ❖ Según los sitios de procedencia, en cada región se incorpora ingredientes propios del lugar, sumándose a la receta original o sustituyéndolos.
- ❖ El Chimichurri y el Mojo en la actualidad son consumidos con todo tipo de carne y verduras por su sabor, textura y aroma, lo que nos da a entender que se han convertido en salsas o aderezos básicos a la hora de adicionar a los alimentos.
- ❖ El Mojo es muy fácil de prepararlo, siguiendo su técnica apropiada se puede obtener un aderezo de gran calidad como la que preparaban los caribeños.

## **9.- RECOMENDACIONES**

- ❖ El mojo se lo utiliza principalmente para acompañar carnes, pescados, viandas o como vinagreta para ensaladas. Pero es más que un simple aderezo, se puede convertir en un ingrediente básico a la hora de preparar las comidas, por ejemplo; sobre un canapé, relleno de un pan o una empanada, o dentro de un vol au vant.
- ❖ Se debería incorporar el consumo de estas salsas en nuestra gastronomía, preparándolas con productos nacionales como el chocho o la papa.

- ❖ Se ha demostrado que el consumo diario de ajo y cebolla ayudan a prevenir gripes y alergias relacionadas con el sistema inmunológico. No es necesario consumirlos directamente se los puede agregar a la preparación de los alimentos esto basta para crear defensas en nuestro organismo. Una buena fuente de estas vitaminas podemos encontrar en el mojo y el chimichurri, al ser estos sus ingredientes básicos.

## 10.- REFERENCIAS DEL INTERNET

<http://www.tuabuela.com>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Condimento>  
<http://www.cubanmotives.com>  
<http://www.escueladecocina.net>  
<http://www.consumer.es>  
<http://www.hicuba.com/geografia2.htm>  
<http://www.sprachcaffe-kuba.com/ES/flora-fauna-cuba.htm>  
<http://www.easyviajar.com/pais/cuba/fauna-y-flora.html>  
<http://www.dtcuba.com/CubaInfoDetails.aspx?c=106>  
<http://www.americas-fr.com/es/geografia/cuba.html>  
<http://www.geotech.cu/>  
<http://www.congressesincuba.com/index.php?module=es/cuba-guide/cuba-info-detail/cuba-geography>  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Bah%C3%ADa\\_de\\_La\\_Habana](http://es.wikipedia.org/wiki/Bah%C3%ADa_de_La_Habana)  
<http://www.cubasolar.cu/biblioteca/energia/Energia43/HTML/Articulo11.htm>  
<http://www.solocarnes.com>  
<http://www.alimentacion-sana.org>  
<http://etimologias.dechile.net/?chimichurri>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/chimichurri>  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Mojo>  
<http://www.venezuelatuya.com/cocina/aderezos.htm>  
[http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario\\_gastronomico/adobo.htm](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_gastronomico/adobo.htm)  
<http://www.hogarfacil.es/cocina/recetas/pescado/adobo-pescado.html>

### 10.1. BIBLIOGRAFIA

- ❖ Perez, Nuria. *Procesos de Cocina*, Pg.13
- ❖ Mendez Graciano, Gustavo. *Principios Científicos Básicos de la cocina*

## 11. ANEXOS

### 11.1. Recetas Mojo

MOJO DE YUCA			
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo	30'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1	un	yuca	1. Cortar en dados las yucas y sancochar 2. Picar la cebolla, el perejil y el ajo. Mezclar el aceite con el vinagre, moler un pedazo de ají y agregar a la vinagreta. 3. Cortar los pimientos en juliana. Unir todo Agregar el aguacate picado y servir como acompañamiento de carne.
3	un	cebollas	
3	dtes	ajo	
1	un	aguacate maduro	
1	un	pimiento verde	
1	tz	aceite	
1/2	tz	vinagre	
1	un	ají dulce	
20	gr	perejil	
		sal y pimienta	

MOJO PICON			
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo	10'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
8	dtes	ajo	1. En un mortero se maja los ajos, el comino, la pimienta y la sal gorda, hasta que todo se convierta en una pasta suave. 2. Se le agrega el pimentón y de forma lenta el aceite y el vinagre, convirtiendolo en una pasta espesa. El mojo se lo puede hacer más ligero agregandole un poco de agua.
2	un	pimientas piconas	
1	cdta	comino en grano	
4	cdas	vinagre	
15	cdas	aceite de olva	
		sal gorda	

MOJO VERDE			
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo Elb	20'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1	un	cabeza de ajos pelados	1.- Machacar en un mortero los ajos pelados y picados, los cominos, la sal. Añadir las pimientas troceadas y el cilantro picado sin dejar de machacar.
3	un	pimientas verdes	
1	cda	comino en grano	
1		manejo de cilantro	2.- Por último se agrega el aceite, vinagre y un poco de agua hasta obtener la consistencia deseada. Se recomienda para pescado hervido o sancochado y carnes
4	cdas	vinagre o jugo de limón	
15	cdas	aceite de oliva	
		sal gorda al gusto	

<b>SALSA MOJO</b>			
PAX	8	Grado de Dificult.	Muy Fácil
Tiempo	5'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
4	dtes	ajo	1.- Colocar todos los ingredientes en la licuadora y licuar hasta obtener una salsa suave. Condimentar con sal y pimienta
2	un	chile sin semilla	
1		manejo de cilantro	
1	un	jugo de lima	
1	un	jugo de naranja	
1/2	tz	aceite de oliva	
		sal y pimienta	

<b>MOJO CRIOLLO PARA MARINAR</b>			
PAX	1	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo	25'		
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
3	un	cebolla cortada en 4	1. Coloque la cebolla, ajo, cilantro, perejil en un mortero hasta que forme una pasta gruesa. Añadir el pan rallado, mezclar hasta que estén unidos todos los ingredientes. 2. En un bol mediano colocar la mezcla anterior y agregar el con some de carne, el aceite, vinagre, pimienta negra, sal, paprika. Mezclar todo 3. Poner la mezcla en una olla y cocinar a fuego fuerte durante 12 minutos o hasta que adquiera un color verde oscuro y de consistencia espesa.
16	dtes	ajo machacados	
3	tz	hojas de cilantro	
1	tz	hojas de perejil	
3	un	ajies dulces	
1/2	tz	aceite	
1/2	tz	vinagre	
1	tz	fondo oscuro	
1/2	cdta	pimienta negra	
1	cdta	sal	
1	cdta	pimentón rojo seco	
1/4	tz	pan rallado	

<b>MOJO CILANTRO</b>			
PAX	4	Grado de Dificult.	Muy Fácil
Tiempo	10'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
8	dtes	ajo	1. En un mortero machacar los ajos, el cilantro y la sal gorda. 2. Añadimos aceite y vinagre poco a poco 3. Podemos guardar en una botella de vidrio para su conservación.
50	gr	cilantro	
4	cdas	vinagre	
15	cdas	aceite de oliva	
		sal gorda	

<b>MOJO CRIOLLO</b>			
PAX	6	Grado de Dificult.	Muy Fácil
Tiempo	10'	Temperatura	45º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
4	dtes	ajo	1. Poner el ajo, la cebolla, el jugo de limón en un bol que no sea plástico. Calentar el aceite en una sartén, y verterlo sobre la mezcla anterior. 2. No cocinar la cebolla ni el ajo, solamente mezclarlo y servir.
1	un	cebolla	
1/4	tz	aceite	
1	un	jugo de limón	

<b>MOJO DE AJO</b>			
PAX	2	Grado de Dificult.	Fácil
Tiempo	20'	Temperatura	45º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
3	dtes	ajo machacado	1. Poner el aceite en un sartén, calentar a temperatura media 2. Añada el ajo, cebolla y cocinar por 3 m. o hasta que este ligeramente dorado. 3. Colocar el jugo de limón, laurel, sal y pimienta. Mover hasta que se mezcle todo. Rectificar, retirar del fuego y dejar reposar hasta que se enfrie.
1	un	cebolla en juliana	
1/4	tz	aceite	
1	un	jugo de limón	
		sal, pimienta, laurel	

<b>MOJO ISLEÑO</b>			
PAX	4	Grado de Dificult.	Muy Fácil
Tiempo	10'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
8	oz	jugo de limón	1. Mezclar el ajo, tomate concase picado en cubos. 2. Añadir el aceite y el jugo de limón, rectificar con sal y pimienta
14	dtes	ajo machacado	
1	un	tomate	
1	cdta	sal	
2	cdas	aceite	

## 11.2. Recetas Chimichurri

CHIMICHURRI ECUATORIANO			
PAX	4	Grado de Dificult.	Muy Fácil
Tiempo	5'	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
1	tz	mostaza	1. Poner todos los ingredientes en la licuadora, licuar por tres minutos y servir.
1/2	tz	agua	
1	tz	aceite	
1	un	ají rojo	
2	cdas	orégano	
1/2	cda	sal	

CHIMICHURRI CLASICO				
PAX	6	Grado de Dificult.	Fácil	
Tiempo	5'	Tipo de Carne	Res	Temperatura 16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	
1/2	tz	aceite	1. Poner en un recipiente todos los ingredientes que van picados, luego los líquidos, las especias y sal. Debera quedar algo salado 2. Dejar macerar por doce horas revolviendolo acasionalmente 3. Poner en una botella de vidrio y tapar con un corcho, el cual debe tener dos orificios por los cuales saldrá la salsa.	
1	tz	agua tibia		
1/2	tz	vinagre		
1/2	tz	aceto balsámico		
1	un	pimiento morrón		
1	un	tomate en brunoisse		
1	un	cebolla blanca		
1	cda	perejil picado		
2	dtes	ajo picados		
1	cda	paprika		
1	cda	ají molido		
2	un	hojas de laurel		
		sal y orégano		

CHIMICHURRI				
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil	
Tiempo	2'	Tipo de Carne	Cerdo	Temperatura 16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	
4	cdas	orégano	1. Mezclar en un bol el orégano, pimenton, ají molido, perejil y el ajo. 2. Salpimentar e hidratar con el vinagre y el aceite 3. Dejar reposar por tres horas.	
2	cdas	pimentón dulce		
2	cdas	ají molido		
8	cdas	perejil picado fresco		
2	dtes	ajo picado		
1/2	tz	vinagre blanco		
1	tz	aceite		
		sal y pimienta		

CHIMICHURRI					
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil		
Tiempo	5'	Tipo de Carne	Mariscos	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
1	tz	agua	1. Poner todos los ingredientes secos finamente picados en una botella de vidrio, añadir el aceite, agua y el vinagre 2. Dejar macerar durante 24 horas		
1/2	tz	vinagre blanco			
1/2	tz	aceite			
1	un	cebolla picada			
1/2	un	pimiento morrón			
7	un	ajos picados			
1	cda	orégano			
1	cda	pimentón			
2	un	hojas de laurel			
		sal			

CHIMICHURRI					
PAX	2	Grado de Dificult.	Fácil		
Tiempo	2'	Tipo de Carne	Pollo	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
1/2	tz	aceite	1. mezclar todos los ingredientes del chimichurri en un recipiente de vidrio con tapa. 2. cerrar y dejar macerar durante 12 horas, removiendo ocasionalmente para equilibrar aromas y sabores.		
1	tz	agua tibia			
1/4	tz	vinagre			
1	un	ají picado finamente			
1	un	cebolla blanca			
1	cda	perejil picado			
3	dtes	ajo picados			
2	un	hojas de laurel			
1	cdta	orégano			
		sal			

CHIMICHURRI ARGENTINO					
PAX	4	Grado de Dificult.	Fácil		
Tiempo	2'	Tipo de Carne	Pollo, Res, Pescado	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
7	dtes	ajo picados	1. Picar el ajo y el perejil finamente. 2. Mezclar todos los ingredientes solidos 3. Incorporar poco a poco los líquidos y poner en un recipiente cerrado. En unas horas los sabores se incorporan con el liquido y se usa con todo tipo de carnes. Si lo usamos con pescado añadir una cucharadita de curry.		
1	tz	perejil picado			
1	cdta	ají molido			
1	cdta	orégano			
1	cdta	paprika			
1/2	cdta	pimienta negra			
1	un	jugo de limón			
3	tz	aceite			
1/2	tz	vinagre blanco			
2	un	laurel			

CHIMICHURRI ADEREZO					
PAX	2	Grado de Dificult.	Fácil		
Tiempo	2'	Tipo de Carne	Pollo, Res, Pescado	Temperatura	16º
CANT.	UND.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN		
50	gr	cilantro	1. Picar finamente el cilantro y perejil, moler el diente de ajo 2. Mezclar todos los ingredientes y agregar sal, pimienta, aceite y vinagre al gusto. 3. Delicioso para acompañar cualquier ensalada fresca, pan o carne		
50	gr	perejil picado			
1	pizca	pimienta fresca			
1	dte	ajo			
1	tz	aceite de oliva			
1/2	tz	vinagre blanco			
1	pizca	sal			

### Envasado y Conservación:

Para envasar el chimichurri se utiliza un frasco de vidrio previamente esterilizado y se tapa. Dejándola reposar por dos semanas. Se conserva en un lugar fresco, seco y oscuro, es recomendable etiquetar con el nombre y la fecha de elaboración y caducidad.

El chimichurri tiene una vida útil de 4 meses, una vez abierto el recipiente se recomienda conservarlo dentro del refrigerador.

Se lo puede consumir después de prepararlo pero es recomendable dejarlo reposar dos horas como mínimo. Al dejarla reposar se concentran y combinan los aromas y sabores de los ingredientes, dando un sabor más agradable.

