

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene por objeto realizar una investigación acerca del grado de conocimiento, aceptación y consumo de la carne de cordero a los profesionales en el área de gastronomía en la ciudad de Quito.

Cabe destacar que el cordero no es un género cárnico muy común en nuestro medio, pero vale la pena saber cuán aceptable es por dichos profesionales.

El cordero tiene un origen europeo que durante la conquista y entre otros sucesos fue introducida a Sudamérica y con el paso del tiempo llega al Ecuador estableciéndose en las provincias de la sierranía la de mayor porcentaje en cuanto a la crianza es Chimborazo, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Pichincha.

Además de demostrar que tiene un proceso muy importante de maduración y de esta manera saber cuál es la edad más adecuada para su consumo.

Se conocerá también las distintas razas que existen a nivel mundial, pero lo más importante las que se encuentran en proceso de mestizaje en nuestro país; la más reconocida es en este caso la dorper de cabeza negra; también del proceso de faenamiento para así identificar los cortes que se pueden aplicar.

Existen normas sanitarias y de conservación para la carne de cordero; no debe pasar un dato muy importante como en la información nutricional.

Finalmente se presenta un recetario con recetas tradicionales, fusionadas y creativas en base al cordero.

CAPÍTULO I

PLAN DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA

TEMA:

MANEJO DE LA CARNE DE CORDERO Y PROPUESTA DE RECETAS PARA SU CONSUMO EN LA ALIMENTACIÓN

1. EL PROBLEMA

Desconocimiento sobre el manejo de la carne de cordero y su utilización dentro de la alimentación humana

1.2 EL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

La ganadería ovina tradicionalmente ha constituido en nuestro país un medio de vida y de ingresos para personas e instituciones.

Según datos de ANCO en nuestro territorio existía al rededor de 7 millones de ovejas de las razas merino española, churra y manchega, que fueran traídas por los españoles, Estos ovinos se reproducían y producían lana para los llamados obrajes.

Con la independencia de España, se cierra el comercio de estas telas las ovejas pasan a poder de propietarios particulares y de los indígenas, siendo la principal causa la declinación de los inmensos rebaños originalmente existentes.

La ovejería en la vida republicana ha sido considerada como la ganadería huérfana y consecuentemente los terrenos más inhóspitos, los páramos; llegándose inclusive a

creer que su cuidado debía estar a cargo de las personas menos preparadas de la hacienda, en este caso los indígenas.

Los propietarios, seguramente, por la falta de incentivos económicos en la venta de lana, no mejoraron sus rebaños mediante la renovación de machos y consecuentemente las ovejas merino española degeneraron, convirtiéndose en lo que ahora conocemos como la oveja criolla, de hecho es la raza que mas predomina en Ecuador.

Estas ovejas criollas tienen la característica de rusticidad, adaptabilidad, pero una muy pobre producción de lana gruesa y casi nula producción de carne, pero constituye al momento el 90% del inventario ovino nacional y que está a cargo de los campesinos más pobres del país.

El ovino criollo es descendiente de las ovejas de las razas churra y manchega originarias de España introducidas al país en época de la conquista. Es un animal pequeño, magro y produce un vellón muy liviano formado por una mezcla de pelos largos y gruesos con lanilla corta y fina, algo característico de los ovinos antiguos.

En el Ecuador existe aproximadamente el 90 % de ovinos criollos en su mayoría en estado puro y otras manadas en proceso de mestizaje (ANCO).

Dichas razas se encuentran ubicadas en la Sierra principalmente en las provincias de Chimborazo, Cotopaxi, Bolívar, Tungurahua, Pichincha.

En nuestro país a demás de la raza criolla se encuentran ovinos de las siguientes razas: Rambouillet, Dorper, Corriedalle, Poll dorset y Criolla.

1.2.2 DESCRIPCIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN

El Ecuador posee la tierra, los recursos naturales y la fuerza de trabajo necesarios para fomentar una productiva industria ganadera en relación a la especie ovina. Tal industria podría constituir un importante factor de desarrollo de la economía. El bajo nivel de alimentación del pueblo ecuatoriano de productos proteicos de origen animal y el análisis de estos aspectos, establecen las bases más importantes para orientar la política hacia el aumento de la producción de aquellos productos que, como la carne constituyen y contribuyen a mejorar el desarrollo industrial y elevar la dieta nutricional.

El cordero de primera tiene la carne rosada, los huesos delgados y rojos, la grasa blanca, sedosa y elástica. La edad del cordero que mas demanda tiene es el pascual, tierno de un color rosado. Es especialmente bueno cuando se cocina a la antigua, sobre brasa y espolvoreada con hiervas en especial con romero.

1.2.3 PROBLEMATIZACIÓN

La carne de cordero según estudios es una de las más saludables sin embargo se debe tomar en cuenta que es muy importante saber la edad del animal para poder consumirla además su utilización es limitada, el consumo es mínimo y la oferta gastronómica se realiza básicamente y en su mayoría en dos preparaciones: guisado y en asados.

1.2.4 PROBLEMÁTICA DEL ESTUDIO

Existe desconocimiento del manejo de la carne de cordero, su utilización y aceptación por parte de las personas, en especial de lo profesionales en el área de gastronomía en la ciudad de Quito

1.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACION-SISTEMATIZACION

- ¿Como se manipula la carne de cordero a nivel de matadero?
- ¿Cuáles son las condiciones mínimas para la conservación de la carne de cordero?
- ¿Qué tiempo máximo se puede conservar en congelación la carne de cordero?
- ¿En que lugares de la ciudad de Quito o sus alrededores puedo encontrar carne de cordero de calidad?
- ¿Qué razas de cordero existen en la serranía ecuatoriana?
- ¿Existen criaderos de corderos en la serranía ecuatoriana?
- ¿Es saludable consumir carne de cordero?
- ¿Qué tan económico resulta la carne de cordero?
- ¿Cuáles son las preparaciones más comunes que conoce la gente?
- ¿Qué recetas se puede preparar según el tipo de corte que se aplique a la carne de cordero?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

- Elaborar una propuesta gastronómica en base al manejo técnico de la carne de cordero.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los tipos de cortes que se da al cordero, su tratamiento, características, manipulación adecuada, tipos de conservación, y almacenamiento.
- Elaborar una propuesta con las recetas mas representativas en base al cordero

1.5 JUSTIFICACIÓN

El motivo por el cual se escogió este tema es el de fomentar el consumo de la carne de cordero que además de ser una carne deliciosa es una de las mas sanas; si se la consume en una edad adecuada. Esta carne puede añadirse al régimen alimenticio; por que su nivel de grasa es aun bajo. Cabe destacar que el consumo de la carne de cordero se da según el gusto o preferencia del consumidor

Dentro de la gastronomía aparece una nueva tendencia como el consumo de cordero; por esta razón resulta necesario que las personas especializadas y en general, conozcan un adecuado manejo de la carne de cordero y así poder preparar recetas en base a este tipo de carne.

1.6 METODOLOGÍA

1.6.1 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

1.6.1.1 INVESTIGACIÓN DE CAMPO

En el presente trabajo se utilizarán la investigación de campo por que se buscare la información en las fuentes primarias como son los mercados de carne, criaderos de ganado ovino, personas que faenan directamente este tipo de ganado. Los datos serán recopilados mediante la observación directa, el registro de datos, las encuestas.

1.6.1.2 INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA:

La investigación descriptiva se refiere a las prácticas que prevalecen al sector de investigación, (haciendas, lugares de expendio de carne de cordero) a fin de obtener opiniones que nos permitan continuar con el procedimiento que requiere de un análisis cuidadoso y de una interpretación clara de los datos obtenidos.

1.6.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La presente propuesta se desarrollará en la ciudad de Quito.

1.6.2.1 POBLACIÓN.- Se definirá como universo (U) la totalidad de restaurantes y hoteles del Distrito Metropolitano de Quito, y se pondrá énfasis en el componente de los considerados de primera clase y de lujo, siendo ésta la de mayor relación con la propuesta.

1.6.2.2 MUESTRA.- Es una parte importante y representativa del Universo.

1.6.2.3 FÓRMULA PARA CALCULAR LA MUESTRA.

Fórmula Universal.- Se empleará esta fórmula mediante el método no probabilístico, el cual proporcionará un nivel más acertado de los resultados de la encuesta, ya que este permite tener mayor certeza de no repetirse las encuestas entre las personas de la muestra determinada.

Fórmula

$$M = \frac{N * PQ}{(N-1) [E/K]^2 + PQ}$$

$$M = \frac{101 * 0,25}{(101 - 1) [0,05/2]^2 + 0,25}$$

M=80 encuestas

Donde:

N = Población o Universo. Se considerara la población de 101 restaurantes y hoteles considerados de primera clase y de lujo. (FUENTE: INEC) Ver anexo.

PQ = Varianza poblacional - es una constante igual a 0.25

(N-1) = Corrección que se usa para la población

E = Error máximo para las inferencias y las extremaciones (rangos). Es el límite aceptable de error de las muestras. Se considerará el 5% de error.

K = Coeficiente de correlación de error, constante equivalente a 2.

1.6.3 PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Una vez recolectada la información se procederá al análisis y organización de la misma para llegar a los resultados que permitirán realizar las conclusiones y recomendaciones.

1.6.3.1 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

Se aplicaran las siguientes técnicas e instrumentos de investigación

Nº	TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS	INVOLUCRADOS	OBSERVACIONES
1	OBSERACIÓN DIRECTA	Ficha de observación (guías) Registro de datos	Empleados y trabajadores de los mercados y criaderos de ganado ovino	
2	ENCUESTA	Cuestionario (formulario)	Chefs , estudiantes de gastronomía, criadores de corderos	
3	ENTREVISTA	Guión de entrevista	Chefs, criadores de cordero	

1.7 MARCO ADMINISTRATIVO

1.7.1 RECURSOS INSTITUCIONALES:

Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI

Haciendas, camales, restaurante de especialidad

1.7.2 RECURSOS HUMANOS:

Autora de la Tesis Cecibel Guerrero

Tutor de la alumna Guido Santamaría

Señores Lectores del proyecto

Autoridades de la Institución

1.7.3 RECURSOS TÉCNICOS:

- Ficha de observación
- Registro de datos
- Cuestionario (formulario de encuesta)
- Software científico y didáctico
- Internet.

1.7.4 RECURSOS MATERIALES

- Fotos
- Cámara - filmadora
- Hojas de papel bond
- cartuchos para imprimir(color y negro)
- Empastados
- Transporte

1.7.5 ECONOMICOS

Para la presente investigación se estima una inversión aproximada de \$300,00 (trescientos dólares).

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

Se basara principalmente en técnicas, manipulación, conservación y tratamiento que se puede dar a la carne de cordero.

Según la pagina de Internet define al cordero como“La carne de ovino es la que se obtiene a partir de los animales de esta especie, cordero lechal, cordero y carnero, criados especialmente para este fin. Por lo general es una carne bastante apreciada ya que es tierna y da muy buen resultado en la cocina”¹De acuerdo con este concepto se puede tomar en cuenta la importancia que tiene la clasificación de según su a la edad o raza.

Además se debe tomar en cuenta el concepto de faenamiento que dice: “Es el arte de procesar higiénicamente animales para la obtención de carne para el consumo humano”²Esto quiere decir que es todo el proceso que se debe tomar en cuenta desde la elección del animal, hasta la limpieza y desposte el mismo que consiste en los cortes que se da al animal en este caso el cordero.

2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS OVINOS DENTRO DEL REINO ANIMAL.

Tipo: Vertebrados.

Clase: Mamíferos.

Subclase: Placentarios.

Orden: Artiodáctilos.

¹ www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/alimentos_de_temporada/2004/05/01/99349.

² WILSON, A. Departamento de Salud Pública, Birmingham; Inspección Práctica de la carne

Suborden: Rumiantes.

Familia: Bóvidos.

Subfamilia: Caprinos.

Género: Ovis.

Especie: Aries.

2.1.1 RAZAS EXISTENTES A NIVEL MUNDIAL

Cuadro # 1

RAZA	PRODUCTO		PAÍS PRODUCTO R	PAÍS CONSUMIDOR
	LANA	CARNE		
Corriedale Romey Marsh.	X X	X X	NUEVA ZELANDA	ESPAÑA Y PARTE DE AMERICA DEL SUR
Poll dorset Merino	X	X X	AUSTRALIA	CANADA ECUADOR ESPAÑA
Ile de France, Texel, Hampshire Down, Suffolk. Rambouillet	X X X X	X X X X	FRANCIA	FRANCIA ESPAÑA CANADA Y PARTE DE AMERICA DEL SUR
Karakul,	X	X	ASIA	ESPAÑA Y PARTE DE AMERICA DEL SUR
Manchengo Merino Churra	X X	X X X	ESPAÑA	ESPAÑA Y PARTE DE AMERICA DEL SUR
Dorper	X	X	CANADA	ECUADOR, ARGENTINA, MEXICO, ESPAÑA
Criolla	X	X	ECUADOR	ECUADOR, PERU, BOLIVIA
Charollais, pelibuey, saint croix	X X X	X X X	MEXICO	CANADA, ESPAÑA Y PARTE DE AMERICA DEL SUR

Elaborado por. Cecibel Guerrero

Fuente: ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE OVEJAS DEL ECUADOR

2.1.2 RAMBOUILLET



“El Rambouillet se origina del Merino. La evidencia indica que el Merino se originó en Asia Menor en el siglo 8 AC, luego apareció en el norte de África, llegando al sur de España llevado por los fenicios. Fue desde España, precisamente que el merino tomo una gran importancia y también en una distribución mundial.. El merino español es la base genética de muchas razas. Tal es el caso que En el siglo 18 se introduce el Merino Español a Francia a un sector llamado Rambouillet y aparece el Merino Rambouillet.”³

2.1.3 CORRIEDALE.



A medida que pasa el tiempo según ANCO Se creó por la necesidad de obtener un ovino capaz de dar en forma constante corderos y vellones producidos comúnmente por mestizos merinos con razas de lana larga. Interviene principalmente dos razas que son el Merino y la Lincoln, dando como resultado final un animal de doble propósito es decir que produzca carne y lana en este caso Corriedale; el fundador de la raza es el Neozelandés James Little

³ ASOCIACION NACIONAL DE CRIADORES DE OVEJAS DEL ECUADOR

2.1.4 POLL DORSET.



Aunque ahora las razas son diferentes debido a distintos ambientes y cruces, teniendo actualmente el propósito de producir carne sin descartar la lana que produce. “El nuevo tipo de Dorset (1948), aparentemente resultó de una mutación que ocurrió en una manada de pura sangre en Carolina (1956), se acepta esta nueva característica en los estándares de la raza.”⁴ En Inglaterra se la llamó Horned Dorset (Dorset con cuernos).

2.1.5 DORPER



“La raza DORPER por su origen sudafricano, se adapta fácilmente a cualquier clima extremo de zonas áridas, húmedas o secas; por su gran capacidad reproductora, se logran 3 partos en 2 años. Poseen un cuerpo de pelo blanco y cabeza negra o son por completo blancos.”⁵

Esta raza es la que mas se puede acceder debido a su crianza, pues como se indico anteriormente se adapta fácilmente; en la presente investigación; visite la hacienda UMBRIA ubicada en El Chaupi cantón Mejía .En este lugar hay un criadero donde existen corderos 100% dorper pero además se esta implementando mucho la mezcla con

⁴ ASOCIACION NACIONAL DE CRIADORES DE OVEJAS DEL ECUADOR

⁵ HACIENDA UMBRIA VETERINARIA ELIANA LOPEZ

otro tipo de cordero que puede ser el criollo; y de esta manera obtener mas variedad y probar así la calidad de carne de las mismas.

2.1.6 CRIOLLA



El ovino criollo es descendiente de las ovejas de las razas Churra y Manchega originarias de España introducidas al país en época de la conquista. Es un animal pequeño, magro y produce un vellón muy liviano formado por una mezcla de pelos largos y gruesos con lanilla corta y fina, algo característico de los ovinos antiguos. En el país existe aproximadamente el 90 % de ovinos criollos en su mayoría en estado puro y otras manadas en proceso de mestizaje (ANCO).

Se hallan ubicadas en la sierra principalmente en las provincias de Chimborazo, Cotopaxi, Bolívar, Tungurahua, Pichincha. En relación a las comunidades indígenas concentradas en dichas provincias (INEC1993).

2.2 CLASIFICACIÓN DEL CORDERO SEGÚN LA EDAD

2.2.1 CORDERO LECHAL

El cordero lechal o lechazo, es el animal joven alimentado sólo con leche materna. Es la carne de ovino más apreciada. Tierna, de sabor suave, de color blanquecino y tiene muy poca grasa. Se consume generalmente asada.

“El cordero lechal se sacrifica a los 25-30 días de vida con un peso vivo de 10-12 kilogramos, que se traduce en un peso en canal de 5-6 kilos.

Puede tener hasta un 9% de grasa debido a que al alimentarse exclusivamente de leche, acumula mucha grasa, nutriente abundante en la leche de oveja. En este sentido, hay que tener en cuenta que la composición nutritiva de la leche de oveja varía según la época del año: contiene la máxima cantidad de grasa en octubre y la mínima en junio, y esto repercute en la cantidad de grasa acumulada en los corderos.

La primavera influye de manera positiva ya que la oveja sale a pastar, la hierba es más rica en fibra y menos calórico, por lo que disminuye el porcentaje graso de la leche.”⁶

La carne de cordero lechal es una carne muy fina, tiene un color rosado suave, con la grasa cremosa y tierna, pero es la menos nutritiva, aunque más jugosa.

CUADRO # 2

CORDERO LECHAL

EDAD	PESO	ALIMENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS
25-30 DIAS	10-12Kgr	Leche materna	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne tierna ▪ Color rosado ▪ Grasa cremosa y tierna

Elaborado por Cecibel Guerrero

Fuente: ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero

⁶ ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero/

SWATLAND, H.J., Ph.D. Ontario Agricultural College, University of Guelph; Evaluación de la carne en la cadena de producción.

2.2.2 CORDERO TERNASCO

El ternasco es el cordero que además de leche se ha alimentado de pastos. Se sacrifica a una edad no superior a los cuatro meses.

“El cordero ternasco es destetado hacia los 45 días con unos 14-15 kilogramos de peso vivo y pasa a ser cebado hasta alcanzar los 22-23 kilos de peso en vivo y unos 90 días de vida. Tiene un porcentaje de grasa menor que el lechal ya que adelgaza y pierde ligeramente grasa⁷. Además, la formación de músculo comienza a ser importante. La carne es más densa y tiene un color rojo pardo con grasa blanca y abundante.

CUADRO # 3

CORDERO TERNASCO

EDAD	PESO	ALIMENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS
30-90 DIAS	22-23Kgr De peso en vivo (10-11kgr en canal)	Leche materna y pasto	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne mas densa▪ Color rojo pardo▪ Grasa blanca y abundante▪ Mayor olor y sabor

Elaborado por Cecibel Guerrero

Fuente: ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero

⁷ ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero/

SWATLAND, H.J., Ph.D. Ontario Agricultural College, University of Guelph; Evaluación de la carne en la cadena de producción.

2.2.3 CORDERO PASCUAL

“El cordero pascual tiene una edad de sacrificio que ronda entre los 4-6 meses. También se le conoce como cordero de pasto. Su carne es de sabor más pronunciado y la coloración de la carne se torna más rojiza”⁸

Este tipo de cordero es el mas demanda en nuestro medio; por razones tales como por el precio, peso y sabor. Los corderos más deliciosos provienen a veces, de animales que han pastado en marismas saladas; la mayor parte de los corderos llegan a la mesa proveniente de granjas o haciendas, donde los corderos son gordos, pero hay quienes prefieren los más magros de las colinas.

CUADRO # 4

CORDERO PASCUAL

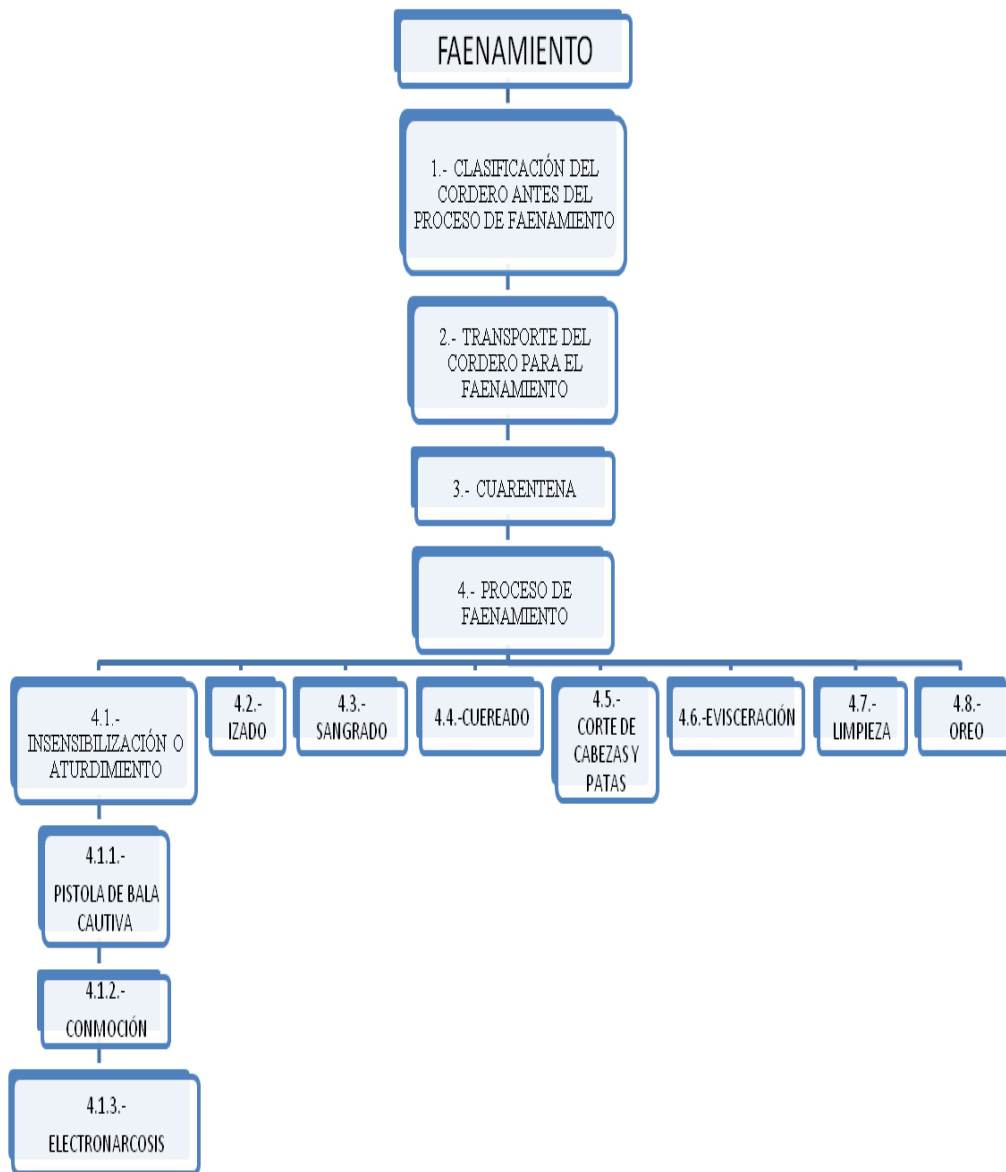
EDAD	PESO	ALIMENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS
4-6 meses	25-30Kgr De peso en vivo (12-25kgr en canal)	pasto	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne mas densa▪ Color rojo pardo▪ Grasa amarilla y abundante▪ Sabor mas pronunciado

Elaborado por: Cecibel Guerrero

Fuente: ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero

⁸ ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero/
SWATLAND, H.J., Ph.D. Ontario Agricultural College, University of Guelph; Evaluación de la carne en la cadena de producción.

2.3 FAENAMIENTO



2.3.1 CLASIFICACIÓN DEL CORDERO ANTES DEL FAENAMIENTO

En este punto, se debe tomar en cuenta muchos factores como: la edad, raza, peso, aspecto, La calidad de la canal puede determinarse, debido a los diferentes niveles de madurez se supone por ejemplo: que una canal de cordero lechal tiene menos músculo y hueso que un cordero pascual. Por tanto para la clasificación deben tomarse en cuenta las canales que quedaran al terminar la faena.

2.3.2 TRANSPORTE DEL CORDERO PARA EL FAENAMIENTO

Los vehículos u otros medios de transporte para animales de beneficio, deben reunir los siguientes requisitos:

- ♦ Que los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente.
- ♦ Que disponga de pisos no deslizantes y estén previstos de algún material suave para evitar resbalones y suciedad.
- ♦ Ventilación adecuada.
- ♦ Durante el embarque, transporte y descargue de los animales se evitará el maltrato de los mismos.
- ♦ Lo ideal es que los animales estén separados uno a otro y colocados alternadamente cabeza y cola.

2.3.3 CUARENTENA

Es necesario que los animales tengan un reposo mínimo de 12 horas, siendo aconsejable el faenamiento pasadas las 24 horas de su recepción.

Esta condición es importante para obtener carne de buena calidad debido al mejor sangrado que se consigue; además la limpieza de las viseras será mas rápida.

2.3.4 PROCESO DE FAENAMIENTO

Faenamiento: Es el arte de procesar higiénicamente animales para la obtención de carne para el consumo humano

El aspecto básico para obtener carne limpia y de calidad es un correcto faenamiento de los animales, bajo las siguientes condiciones:

- ◆ Que los mataderos dispongan de instalaciones e quipos adecuados.
- ◆ Los animales para faenar serán sometidos a la inspección ante y post-mortem.
- ◆ Todos los animales antes de ingresar a la sala de matanza deben ser bañados con agua fría, para su limpieza y mejor sangría en el faenamiento.
- ◆ Para la insensibilidad e inmovilización de los animales se deben usar métodos que eviten el sufrimiento de los mismos.
- ◆ El desangre debe ser lo más completo posible.
- ◆ Todas las operaciones del faenamiento deben realizarse técnica e higiénicamente a fin de obtener productos limpios y en perfecto estado sanitario. Es necesario recordar que la carne es el mejor medio de cultivo para muchos microorganismos.

2.3.4.1 ATURDIMIENTO

Consiste en producirle la pérdida del conocimiento al animal por medio de diferentes métodos para evitar el estrés innecesario, lesiones de la canal de manera higiénica Y segura para los trabajadores del matadero.

“El método más común y efectivo es el pistón cautivo, porque los animales no sienten dolor, pierden el conocimiento inmediatamente y los trabajadores pueden manejarlos con mayor seguridad. Sin actividad cerebral, el cuerpo se mantiene vivo”⁹.

Los métodos permitidos en la actualidad para el aturdimiento son 1) pistola de bala cautiva 2) conmoción 3) electro narcosis. el último método mencionado es el mas usado para el aturdimiento del cordero.

⁹ Introducción a la Ingeniería Agroindustrial II Pág.25.

2.3.4.2 IZADO

Una vez insensibilizado el animal es colgado de las patas traseras

2.3.4.3 SANGRADO

Luego del izado el animal es sacrificado, con el método de degollado el mismo que consiste en hacer corte del cuello afectando a las arterias carótidas y venas yugulares para sacarle la sangre misma que es la base para el yahuarlocro plato representativo de la serranía ecuatoriana.

2.3.4.4 CUEREADO

Luego del sangrado comienza el procedimiento de sacarle todo el cuero al animal., con un golpe de aire se procede a retirar todo la lana tratando de no echar a perder el matambre. Este proceso debe ser rápido para evitar que se enfríe el animal y poder retirar con más facilidad. El cuero es trasladado a otro sector del frigorífico donde se sala o se cuelga estirado para que se seque o deshidrate, siendo ambos, métodos de conservación.

2.3.4.5 CORTE DE CABEZA Y PATAS

Se realiza el corte de la cabeza y las patas que también se comercializan (se utilizan de la cabeza, el encéfalo y la lengua).

2.3.4.6 EVISCERACIÓN

Se inicia de la parte de debajo de los genitales del animal; hasta llegar al pecho esto debe ser con cuidado para evitar que rompa una parte del intestino.

Continúa dicha labor sacando las entrañas del animal pero un punto muy importante en esta parte: es que si el cordero fuese para un asado siempre se debe dejar los riñones para que se preparación sea de la mejor, tampoco se debe retirar la grasa.

Se le extraen todas las vísceras al animal, en este punto se debe tener mucho Las vísceras del cordero que se comercializan son el timo (conocida en la carnicería como molleja), el hígado, riñones y parte del el intestino delgado (chinchulines).

2.3.4.7 LIMPIEZA

Se limpia al animal para sacar los restos de sangre o tejidos con agua a presión.

2.3.4.8 OREO

Luego de la limpieza, el animal se deja secar al menos 8 horas, en un lugar limpio y fresco y comienza el rigor mortis (rigidez cadavérica). O sea se seca por dentro y fuera y se endurece. Una vez así, puede ser envuelto en bolsas plásticas para dejarlos listos para la refrigeración y posterior comercialización.

2.4 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN PARA LA CARNE DE CORDERO

2.4.1 AHUMADO

“**Ahumar** es cocer alimentos lentamente en forma indirecta sobre el fuego. Este proceso se puede realizar mediante un "ahumador", que es un aparato para cocinar al aire libre diseñado especialmente para ahumar. También se puede ahumar en una parrilla cubierta colocando una cacerola con agua debajo de la parrilla que contiene las carnes”¹⁰.

Entonces el según el anterior concepto el ahumado es un método de conservación que se ha usado para aprovechar los momentos de abundancia y conservar los alimentos, pero al mismo tiempo este método da como resultado; que los ahumados adquieren una textura, aroma y sabor bastante agradable al paladar.

Para la obtención del humo es recomendable serrín y virutas obtenidas a partir de madera de haya, roble, naranjo y arce.

El tiempo de cocción depende de muchas características tales como: el tipo de carne, el tamaño y forma de la carne, la distancia de los alimentos a la fuente de calor, la temperatura del carbón y el clima. Puede tomar de 4 a 8 horas ahumar las carnes o aves, por lo que es preciso usar termómetros para supervisar las temperaturas.

“Al ahumar los alimentos deben alcanzar una temperatura interna mínima adecuada.

Las carnes de res, ternero, y cordero, en filetes, asados y chuletas se pueden cocer hasta alcanzar 145 °F (62.77 °C).”¹¹

¹⁰ www.fsis.usda.gov/es/Ahumado_de_Carne/index.asp

¹¹ www.fsis.usda.gov/es/Ahumado_de_Carne/index.asp

Si va a usar una salsa, añádala durante los últimos 15 a 30 minutos del proceso de ahumar para prevenir que se doren demasiado o quemen.

2.4.2 REFRIGERACIÓN

Las condiciones de refrigeración de las canales en el período de desarrollo del rigor mortis, son importantes sobre todo en corderos, debido a que por su bajo peso son más susceptibles al acortamiento por frío.

CUADRO # 5

TIEMPO INDICADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA CARNE	
PRODUCTO	REFRIGERADOR
	40°F(4.4 °C)
cordero fresco, filetes, chuletas, asados	3 a días
hígado o vísceras frescas de cordero	1 a 4 días
cordero cocido en sopas, guisos o platos al horno	3 a 4 días

Elaborado por: Cecibel Guerrero

Fuente: www.ocu.org/cordero

2.4.3 CONGELACIÓN

“En alimentación se define la congelación como la aplicación intensa de frío capaz de detener los procesos bacteriológicos y enzimáticos que destruyen los alimentos.

Los alimentos deben congelarse en perfectas condiciones de calidad, deben de estar maduros y absolutamente frescos y deberán mantener estas cualidades una vez descongelados.”¹²

Los cortes de carne protegidos por una envoltura adecuada y que se han congelado a una temperatura de 0 °F o menos, mantendrán su calidad durante varios meses. Sin embargo, esto varía según el tipo de carne. La siguiente tabla muestra las temperaturas a las cuales se podrán almacenar la carne con la expectativa razonable de que mantendrá

¹² JASPER, W. Diplomado Ingeniero y PLACZEK, R. Ingeniero; Conservación de la carne por el frío

su calidad. Las carnes se pueden mantener congeladas de manera inocua por períodos más largos que los indicados, pero su calidad puede disminuir.

CUADRO # 5

TIEMPO INDICADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA CARNE	
PRODUCTO	CONGELADOR
	0°F (-17.8°C)
cordero, asados y chuletas	6-9 meses
cerdo, asados y chuletas	4-6 meses
carne molida de res y cordero	3-4 meses

Elaborado por: Cecibel Guerrero

Fuente: www.ocu.org/cordero

2.4.4 ESCABECHE

El escabeche se denomina así bien al método para la conservación de alimentos en vinagre, bien al producto obtenido. El método para procesar un alimento en escabeche está dentro de las operaciones denominadas en cocina como: marinado y la técnica consiste básicamente en el precocinado mediante un caldo de vinagre, aceite frito, vino, aceite de oliva, ajos, , zanahorias, cebolla, laurel y pimienta en grano, pimentón, etc.

Los escabeches son un medio de conservación de alimentos en el que el principal agente conservante es el vinagre.

Su preparación suele ser sencilla aunque algo laboriosa. Como norma general deberemos limpiar los alimentos elegidos para el escabeche, freírlos ligeramente, cocer junto o por separado con un caldo corto en el que intervienen los ingredientes mencionados más arriba, enfriar, reposar y embotellar o consumir; en el caso del cordero se puede preparar un escabeche con lengua.

2.4.5 SALADO Y SALMUERA

“La salmuera es una disolución altamente concentrada de sal, por encima de 100 000 mg de sal por litro de agua. La salmuera es producida en la mayoría de los casos por simple evaporación parcial (como puede ocurrir en las salinas) o por congelación del agua del mar. El agua salobre se distingue de la salmuera en que la primera tiene una menor concentración de sal.”¹³

El uso de la sal para la conservación de la carne de cordero está muy extendido, debido a que aporta sabor, ejerce un efecto conservador e influye en la textura y otras características de los encurtidos.

La sal empleada debe de ser de buena calidad, es decir, debe presentar un bajo contenido en calcio, magnesio y hierro, un color blanco y debe encontrarse libre de bacterias y materias extrañas.

2.5 EMPAQUETAMIENTO DE LA CARNE DE CORDERO

El empaquetamiento correcto de las carnes rojas es crucial para la calidad general y el tiempo de conservación del producto, lo que a su vez afecta el rendimiento para el cliente. La cobertura de polietileno (película o bolsa) debe tener el tamaño adecuado para asegurar apropiadamente el contenido de carne y evitar su exposición a la contaminación exterior o daños por congelamiento.

Los métodos de empaquetado y los símbolos se describen de la siguiente manera:

2.5.1 ENVOLTURA INDIVIDUAL

El corte de carne ha sido envuelto individualmente en un material aprobado, por ejemplo una película, red o bolsa. Estos se utilizan comúnmente en los cortes primarios grandes

¹³ www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/V/VE/Verdura.htm

2.5.2 EMPAQUETADO EN CAPAS

El producto se empaca en una caja de cartón que contiene dos o más capas de carne, y cada capa se separa con un material aprobado. La carne empaquetada en capas se usa comúnmente para los productos con cortes pequeños por. Ej., bifés de vacío o lomos.

2.5.3 ENVOLTURA MÚLTIPLE

La carne se empaca en una sola bolsa o cobertura, y contiene dos o más productos cortados. Este método se usa comúnmente para los cortes primarios de tamaño pequeño y mediano, por Ej. Chingolos y costillares de cordero

2.5.4 EMPAQUETADO EN BANDEJA

La carne se empaca en un contenedor abierto o bandeja, y se cubre con una envoltura plástica transparente. Esto se usa principalmente en cortes primarios más pequeños o carne cortada en porciones.

2.5.5 EMPAQUETADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

Los cortes primarios o las bandejas listas para minoristas se envuelven y se rocían con una mezcla de gases para eliminar el oxígeno. Los paquetes son impermeables y retienen la atmósfera modificada alrededor de la carne, preservando la calidad de la misma y su tiempo de conservación al restringir el crecimiento de las bacterias.”¹⁴

¹⁴ PREUSS, B. Doctor en Medicina Veterinaria. Higienista; Fundamentos de la inspección de la carne

2.5.6 EMPAQUETADO AL VACÍO

Se elimina el aire y el oxígeno del paquete. Esto crea un vacío que ayuda a la preservación de la carne y mejora la calidad de la misma debido a la falta del oxígeno que promueve el crecimiento bacterial. El empaquetado al vacío se adapta a todos los métodos de empaquetamiento de arriba, con excepción del MAP (atmósfera modificada).¹⁵

2.6 VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE CORDERO

La cantidad de grasa en la carne varía en función de la pieza, y se sitúa entre el 2,5% y el 5%. La relación entre carne y salud es un tema que genera cada vez más controversia. Frente a una demanda estabilizada de los consumidores, los expertos en nutrición están recomendando reducir, cada vez más, el consumo de alimentos de origen animal. La carne es un alimento especialmente rico en proteínas y, dependiendo de la pieza, en grasa. En este sentido, la carne posee una concentración aproximada de un 20% de proteína, frente al 2,5%-5% de grasa.

La proporción de proteína suele ser relativamente constante, mientras que la de grasa es más variable.

En las piezas de menor valor, normalmente de las extremidades anteriores o de las zonas más ventrales del animal, la proporción variará hacia proporciones superiores que pueden incluso acercarse al 10 o 15%. Las piezas con más concentración de grasa no suelen ser habituales, especialmente porque no son muy apreciadas por el consumidor.

15

PREUSS, B. Doctor en Medicina Veterinaria. Higienista; Fundamentos de la inspección de la carne
NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y ANTILA, P; Valor nutritivo de la carne

El cordero, junto con el cerdo, es uno de los animales que mayor porcentaje de grasa contiene, principalmente en forma de grasa saturada. La mayor cantidad de grasa del cordero es visceral (alrededor de las vísceras) y subcutánea (debajo de la piel). Así, la grasa que recubre las chuletas con o sin hueso y las costillas se puede retirar fácilmente antes o después del cocinado. De esta manera, se reduce considerablemente el aporte de grasa saturada, colesterol y calorías y se puede seguir disfrutando de este succulento alimento.

CUADRO # 6

TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE DE CORDERO

Carne	Agua	Proteínas	Grasas	Cenizas	Contenido energético Kcal./100g
PIERNA	64.5	17.4	17.3	0.9	232
CHULETAS	55.9	16.0	26.8	0.8	314
ESPALDA	62.8	17.1	19.2	0.9	248
HIGADO	70.4	21.2	4.0	4.0	131
RIÑONES	78.5	16.5	3.0	3.0	102
CORAZON	72.0	16.8	10.0	10.0	169
LENGUA	69.2	13.5	14.8	14.8	200

Elaborado por: Cecibel Guerrero

Fuente: NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y ANTILA, P; Valor nutritivo de la carne.

El hígado es una víscera de las denominadas "rojas", que junto con el corazón, los pulmones y las tripas son de las más consumidas. Desde el punto de vista nutricional tiene un contenido en proteínas semejante al de la carne, lo que no ocurre con las grasas que tienen una presencia mayor. ¹⁶

¹⁶ www.zonadiet.com/tablas/carnes.htm - 3

NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y ANTILA, P; Valor nutritivo de la carne

2.7 ESQUEMA DE CORTES

2.7.1 PALETA



LOCALIZACIÓN: La Paleta se obtiene de la parte anterior de la canal al remover el costillar, pescuezo, pecho y antebrazos delanteros. El corte entre la Paleta y el Costillar se realiza por lo general entre la 4ta y 5ta costilla. El corte o separación del pecho se realiza con un corte perpendicular a la separación del costillar.

CARACTERÍSTICAS: Carne de grano relativamente fino y tejido algo fibroso, de características secas, pero de buen sabor.

PREPARACIONES: Su preparación puede ser al horno, a la parrilla, al grill o braceado

2.7.2 LOMO



LOCALIZACIÓN: Los lomos se obtienen de la parte posterior de la canal después de eliminar las piernas. La separación Lomo/Costillar se hace al realizar un corte recto perpendicular a lo largo de la pierna frente al hueso y cartílago. La 13va costilla permanece unida al Lomo como resultado de la separación Lomo/Costillar.

CARACTERÍSTICAS: Corte sin hueso, de consistencia blanda.

PREPARACIONES: Asado, al grill

2.7.3 PIERNA



LOCALIZACIÓN: Las piernas se obtienen de la parte posterior de la canal, después de cortar el lomo. La separación Pierna/Lomo se realiza haciendo un corte recto aproximadamente perpendicular a la longitud de la pierna, permaneciendo el hueso de la cadera y el cartílago.

CARACTERÍSTICAS: Carne relativamente fibrosa y seca, pero tierna y de buen sabor.

PRERARACIONES: Asado, al grill, al horno o a la parilla.

2.7.4 COSTILLAR



LOCALIZACIÓN: El Costillar se obtiene de la parte delantera de la canal después de recortar la Paleta, el Pecho, Antebrazo y el Pescuezo. La separación Costillar/Paleta se hace entre la 4ta y 6ta costilla. La separación Costilla/Lomo se hace entre la 12va y 13va costilla. El Pecho se separa del Costillar haciendo un corte perpendicular en la separación Costillar/Paleta.

CARACTERÍSTICAS: Carne de grano fino y tejido relativamente fibroso, de características tiernas y buen sabor.

PRERARACIONES: Asado, al grill, al horno o a la parilla y frita

2.7.5 PECHO



LOCALIZACIÓN: Constituye la porción anterior, inferior y lateral del tórax

CARACTERÍSTICAS: Carne de tipo fibroso, de características secas y relativamente tiernas.

PRERARACIONES: Se prepara al horno, guisada, hervida o a la parrilla.

2.7.6 COGOTE



LOCALIZACIÓN: Este corte constituye la porción muscular del cuello de la res.

CARACTERÍSTICAS: Carne de grano grueso y tejido fibroso.

PRERARACIONES: Puede prepararse hervida, guisada, o bien usarse picada en distintos platos

2.7.7 VACIO



LOCALIZACIÓN: Este corte constituye la porción muscular del cuello de la res.

CARACTERÍSTICAS: Carne de tejido y grano fino, de características tiernas y jugosas..

PRERARACIONES: Se prepara al horno, a la parrilla o arrollado y relleno al horno

2.7.8 CHULETA

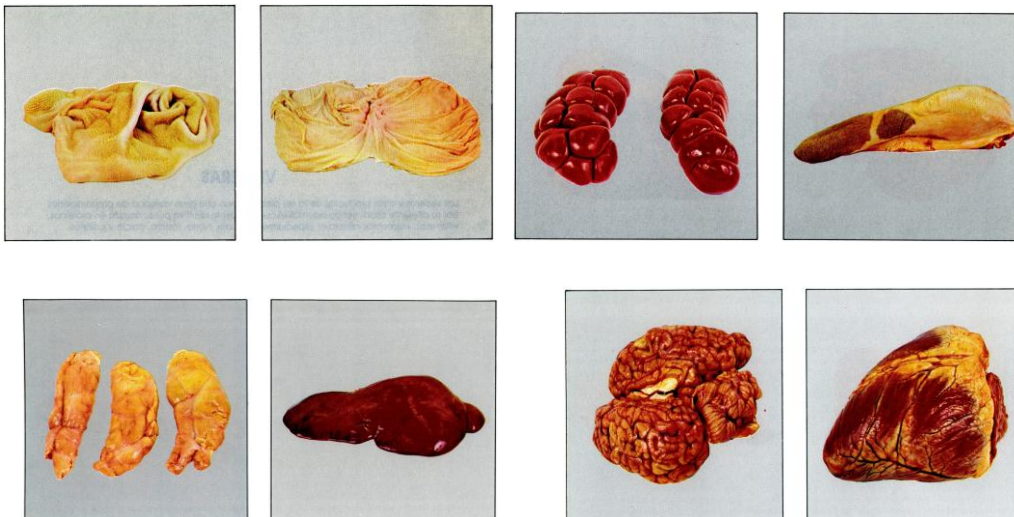


LOCALIZACIÓN: Las chuletas de la parte trasera del animal

CARACTERÍSTICAS: son las más magras a medida que se acercan a la parte anterior.
tiende a ser bastante grasa

PRERARACIONES: Se prepara al horno, a la parrilla

2.8 VÍSCERAS



2.8.1 UTILIZACION DE LAS VISCERAS

- Los **riñones**, muy sabrosos fritos, a la plancha o en brochetas.
- El **corazón**, al menos el de los animales jóvenes se suele emplear sobre todo en la elaboración de embutidos.

- El **hígado** es una de las partes del ovino con más demanda comercial. Tiene un gran valor nutritivo y es de fácil digestión.
- La **lengua** se emplea generalmente como relleno o en escabeche.
- De la **cabeza** se consume por lo general y los sesos.
- Las **manos** se comercializan peladas y se preparan guisadas en salsa.
- El **raño** no tiene mucho valor en la cocina ya que es casi todo hueso.

2.9. MÉTODOS DE COCCIÓN SEGÚN EL CORTE

MÉTODO DE COCINADO	ELABORACIÓN	APLICACIONES
HERVIDO	Cocción lenta por inmersión en caldo aromatizado.	Piezas duras de animales adultos enteras o troceadas
SALTEADO	Cocción en poca cantidad de grasa, pudiendo o no añadir posteriormente elementos para la formación de la salsa	Generalmente la pierna troceada de animales jóvenes.
FRITO	Inmersión en grasa a temperatura elevada con o sin una capa protectora	Generalmente chuletas de animales jóvenes.
PLANCHA, PARRILLA	Puesta encima de la plancha o parrilla con poca cantidad de grasa.	Generalmente chuletas de animales jóvenes o animales enteros
ASADO	Dentro del horno a unos 180 °C con poca grasa y agua	Generalmente carré y pierna de animales jóvenes.
BRASEADO	Dentro del horno a unos 180°C con hortalizas de condimentación, algo de grasa y posterior adición de vino o de fondo	Generalmente piezas enteras de animales adultos.

Elaborado por Cecibel Guerrero

Fuente: Instituto Argentino de Gastronomía. Manual de cocina II.

2.10 CUADRO DE PRECIOS SEGÚN EL CORTE

CUADRO DE PRECIOS					
Descripción del producto	Marca	Cortes	Tiempo de duración	Precios \$/kg.	País de Procedencia
CARNE DE CORDERO PASCUAL	Don Cordero	Racks	3 meses	20,00	Ecuador
	Don Cordero	Lomo	3 meses	19,00	Ecuador
	Don Cordero	Bife	3 meses	12,00	Ecuador
	Don Cordero	Chuleta de palo	3 meses	9,50	Ecuador
	Don Cordero	Chuleta Pierna	3 meses	8,50	Ecuador
	Don Cordero	Pierna entera	3 meses	8,00	Ecuador
	Don Cordero	Chuleta brazo	3 meses	7,00	Ecuador
	Don Cordero	Seco de chivo	3 meses	5,50	Ecuador
	Don Cordero	Costilla	3 meses	5,0	Ecuador
	Don Cordero	Canillas	3 meses	1,75 U	Ecuador
	Don Cordero	Entero	3 meses	7,00	Ecuador
	Don Cordero	Menudo completo	1 semana	15,00	Ecuador
	Don Cordero	Piel procesada (adorno)	5 años	30,00	Ecuador
	CARNE DE CORDERO LECHAL	Don Cordero	Entero	3 meses	13,00

Elaborado por Cecibel Guerrero
Fuente: GENUA

CAPÍTULO III

3.1 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA RESPALDAR LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 REGISTRO DE INFORMACIÓN

FICHA DE OBSERVACION # 1

TIPO DE CORDERO	CORTES	TECNICA	PREPARACIONES	OBSERVACIONES
DORPER	CANAL	ARTESANAL	VENTA DIRECTA	DORPER EN PROCESO DE MESTIZAJE
CRIOLLA	MEDIA CANAL	ARTESANAL	REPRODUCTORAS	

Lugar: hacienda UMBRÍA - MACHACHI **Fecha:** 12 de abril 2010

Objetivo: conocer las diferentes razas de cordero que tienen en su criadero

Responsable: Cecibel Guerrero

FICHA DE OBSERVACION # 2

TIPO DE CORDERO	CORTES	TECNICA	PREPARACIONES	OBSERVACIONES
CORRIEDALLE	CANAL	ARTESANAL		EN PROCESO DE MESTIZAJE
DORSET	MEDIA CANAL	ARTESANAL		EN PROCESO DE MESTIZAJE

Lugar: hacienda MONJAS- PIFO **Fecha:** 15 de mayo de 2010

Objetivo: conocer las diferentes razas de cordero que tienen en su criadero

Responsable: Cecibel Guerrero

3.1.2 REGISTRO DE DATOS

RESTAURANTES	CANTIDAD POR DIA	PREPARACIONES
MANUELA	10	SECO DE CHIVO
RINCON DEL GAUCHO	30	CORDERO ASADO
JAYAC	5	YAHUARLOCRO
VICENTES	20	YAHUARLOCRO
CAFÉ DE LA VACA	10	CORDERO A LA MENTA

TOTALES: 65

ANALISIS: Se puede ver que el mayor uso que se le da al cordero es en la elaboración del yahuarlocro, plato típico ecuatoriano de consumo masivo

3.2 ENTREVISTA

Las entrevistas se han realizado a personas que conocen y trabajan en el campo de la cocina, su experiencia es importante y nos ayudara en la investigación. Todos son chefs y sus conocimientos nos serán útiles ya que a la vez consideran interesante el tema. (ver anexo)

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?

3.2.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS:

- Las personas entrevistadas son gastrónomos que ejercen su profesión, y saben preparar platos con cordero; pero llama la atención en la mayoría, el poco conocimiento que tienen sobre el manejo y uso de la carne de cordero.
- Todos los entrevistados coinciden en el exquisito sabor y la importancia de su valor alimenticio.
- Se han visto en muchos de los casos la necesidad de investigar en algún momento sobre el tema, pero no han cumplido sus expectativas ya que

consideran que no hay información suficiente que les permita satisfacer sus necesidades.

- Consideran empírico al país en el manejo, uso y preparación de la carne de cordero.

- Consideran importante la elaboración de una guía sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero.

3.2.2 INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS:

Es importante que todos sepan sobre la preparación de la carne de cordero, pero llama la atención que la mayoría no tengan conocimiento sobre el manejo y uso de la misma, para que se realice un aprovechamiento óptimo de este tipo de carne que es muy apetecible en el Ecuador.

Coinciden en que existe falta de fuentes de información donde puedan adquirir datos concernientes al tema que sean útiles. La elaboración de este tema es un aporte investigativo importante cuando surja la necesidad de conocer a profundidad sobre el tema. Además representa una guía práctica que aporta con una fuente útil considerando su contenido: datos básicos y en especial usos gastronómicos a nivel nacional e internacional, su manejo y conservación.

3.3 ENCUESTA

Es un instrumento cuantitativo de investigación social, mediante la consulta de un grupo de personas elegidas de forma estadística, realizada con ayuda de un cuestionario¹⁷

Para el presente trabajo de investigación se empleará la encuesta en el estudio de mercado ya que esta es una herramienta muy acertada para la obtención de información.

Debido a que la formulación de las preguntas que contendrá la encuesta serán de tipo cerradas para obtener datos más exactos y estos a la vez estarán enfocadas a lo que se espera obtener del público encuestado, se realizarán preguntas específicas y de relación directa con la implementación manejo de la carne de cordero y lo que desea la gente para satisfacer sus necesidades.

ENCUESTA

ENCUESTA REALIZADA A PROFESIONALES DEL AREA DE GASTRONOMIA EN LA PROVINCIA DE PICHINCHA, CIUDAD QUITO PARA CONOCER LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMO Y PREPARACIONES EN BASE A LA CARNE DE CORDERO

Por favor marque con una X la respuesta que usted crea conveniente

EDAD..... SEXO.....
FECHA..... LUGAR.....

- 1.- ¿Ha degustado usted alguna vez la carne de cordero?
Siempre..... Alguna vez..... Nunca.....
- 2.- ¿Fue de su agrado?
Muy agradable.....
Agradable
- 3.- ¿En que tipo de preparaciones consumió la carne de cordero?
A la parrilla.....
Al horno
- 4.- ¿Por qué razón piensa que es recomendable consumir carne de cordero?
Por salud

¹⁷ Microsoft Encarta enciclopedia 2009 (economía)

5.- ¿Conoce lugares donde se expenda exclusivamente preparaciones con carne de cordero?

SI..... NO.....

¿Donde?.....

6.- ¿Ha preparado alguna vez carne de cordero?

SI..... NO.....

7.- ¿Podría mencionar algunas preparaciones?

.....
.....
.....

8.- ¿Le parece interesante y necesario que se edite un texto con recetas exclusivas en base a la carne de cordero?

Muy interesante.....

Interesante

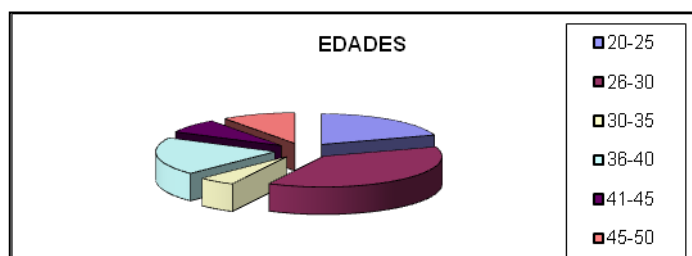
Poco interesante.....

3.3.1 TABULACIÓN DE DATOS

DATOS GENERALES

1 EDAD

	FRECUENCIA	DIVISIÓN	PORCENTAJE
20-25	16	0,20	20%
26-30	30	0,38	38%
30-35	4	0,05	5%
36-40	16	0,20	20%
41-45	6	0,08	8%
45-50	8	0,10	10%
TOTAL	80	1	100%

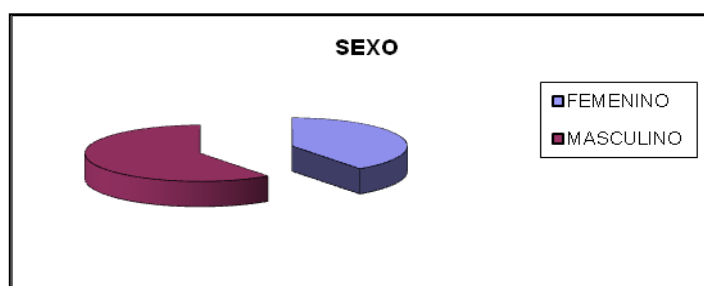


Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

De las encuestas realizadas el 38% oscilan entre 26 y 30 años de edad, es decir la mayoría son profesionales jóvenes

2 SEXO

	FRECUENCIA	DIVISIÓN	PORCENTAJE
FEMENINO	32	0,4	40%
MASCULINO	48	0,6	60%
TOTAL	80	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Del 100% de las encuestas el 60% es masculino, por lo tanto un alto porcentaje de profesionales que ejercen son hombres.

Pregunta # 1

¿Ha degustado usted la carne de cordero?

	FRECUENCIA	DIVISIÓN	PORCENTAJE
Siempre	24	0,30	30%
Alguna vez	56	0,70	70%
Nunca	0	0,00	0%
TOTAL	80	1	100%



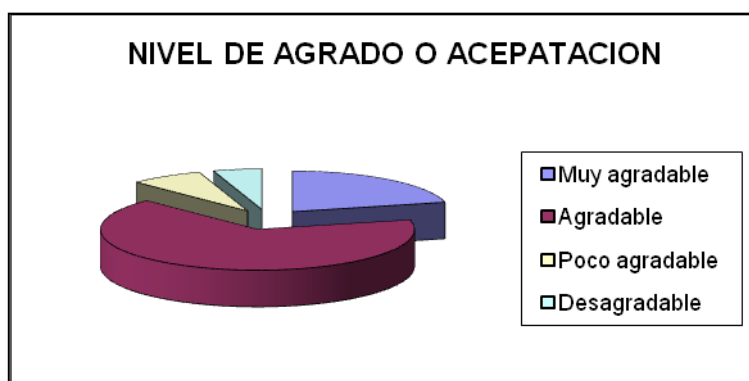
Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Del 100% de las encuestas el 70% degustado alguna vez preparaciones en base a la carne de cordero, por lo tanto un alto porcentaje de falta de costumbre

Pregunta # 2

¿fue de su agrado?

	FRECUENCIA	DIVISIÓN	PORCENTAJE
Muy agradable	17	0,21	30%
Agradable	53	0,66	60%
Poco agradable	6	0,08	10%
Desagradable	4	0,05	0%
TOTAL	80	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

se puede apreciar la tabla a la mayoría de encuestados le pareció agradable el cordero mas hubo un encuestado al que le pareció agradable y otro poco agradable lo cual es un indicativo de que el consumo si puede ser tentativo.

Pregunta # 3

¿En que tipo de preparaciones consumió la carne de cordero?

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
A la parrilla	45	0,56	56%
Al horno	10	0,13	13%
Estofado	15	0,19	19%
Al romero	9	0,11	11%
Rebosado	1	0,01	1%
TOTAL	80	1	100%



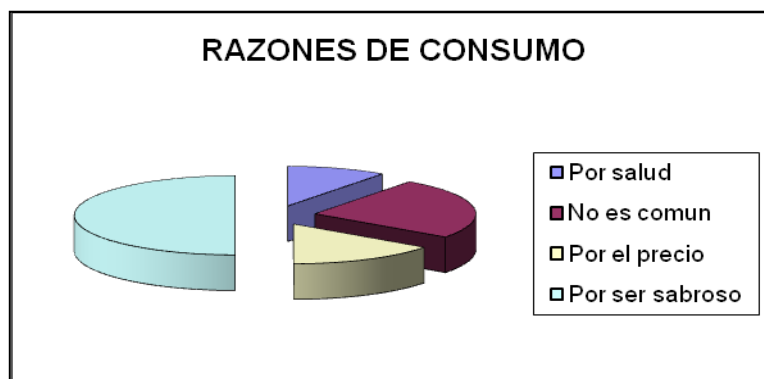
Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Según las encuestas hay una fuerte tendencia para consumir cordero a la parrilla o al carbón

Pregunta # 4

¿Por qué razón piensa que es recomendable consumir carne de cordero?

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
Por salud	8	0,10	10%
No es común	20	0,25	25%
Por el precio	12	0,15	15%
Por ser sabroso	40	0,50	50%
TOTAL	80	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

según los encuestados la razón mas fuerte por la que consumirían cordero es definitivamente por su sabor ,seguido por la razón de que no es común

Pregunta # 5

¿conoce lugares en los que se expendan exclusivamente preparaciones con carne de cordero?

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
SI	20	0,25	25%
NO	60	0,75	75%
TOTAL	80	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Del 100% de encuestados apenas el 25% de ellos conoce lugares y de ese porcentaje son en hoteles o lugares donde se preparen asados al estilo argentino

Pregunta # 6

¿ha preparado alguna vez carne de cordero?

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
SI	40	1	100%
NO	0	0	0%
TOTAL	40	1	100%



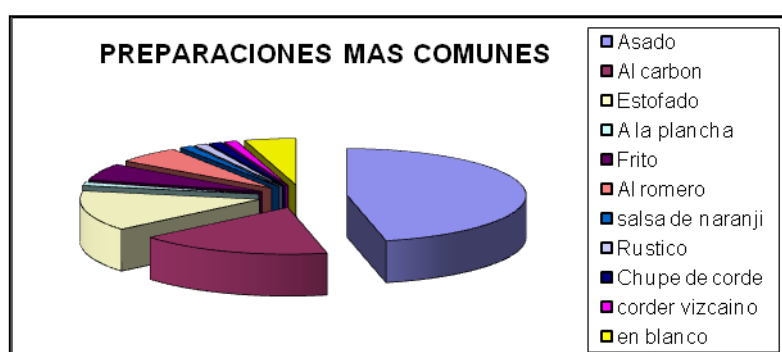
Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

El resultado de esta encuesta es bastante alentador pues todos estos profesionales si han preparado cordero

Pregunta # 7

¿Podría mencionar algunas preparaciones?

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
Asado	40	0,47	47%
Al carbón	15	0,17	17%
Estofado	12	0,14	14%
A la plancha	1	0,01	1%
Frito	5	0,06	6%
Al romero	5	0,06	6%
salsa de naranjilla	1	0,01	1%
Rustico	1	0,01	1%
Chupe de cordero	1	0,01	1%
Cordero vizcaíno	1	0,01	1%
en blanco	4	0,05	5%
TOTAL	86	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Los resultados tabulados por esta pregunta en la presente encuesta demuestra gran variedad de preparaciones en base a la carne de cordero pero ,definitivamente la más común es asado

Pregunta # 8

	FRECUENCIA	DIVISION	PORCENTAJE
Muy interesante	60	0,75	71%
Interesante	15	0,19	14%
Poco interesante	5	0,06	14%
TOTAL	80	1	100%



Elaborado por: Cecibel Guerrero
Fuente: Investigación de campo

Del 100% de los encuestados al 71% le pareció muy interesante que se edite un folleto exclusivo con recetas en base a la carne de cordero

3.3.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS

En la encuesta realizada a profesionales del área de gastronomía en la provincia de Pichincha ciudad Quito para conocer las preferencias del consumo y preparaciones en base a la carne de cordero se pudo observar que dichos profesionales en su mayoría son hombres pues de los cuarenta encuestados apenas dieciséis fueron mujeres.

La edad promedio de los mismos oscila entre los 26 y 30 años de edad mismo que es un indicativo que hay gente bastante joven en la profesión de gastronomía.

En la primera pregunta de la encuesta dió como resultado que dichas personas en su mayoría han degustado el cordero alguna vez es decir no siempre; indicativo de que este producto no es tan explotado como las otras carnes; además en cuanto al sabor tan solo el 11% fue de su agrado, y a un gran 60% de los encuestados le fue agradable, tomando en cuenta que una pequeña parte le parece desagradable.

En la pregunta 3 y 7 se relacionan mucho puesto que en las dos el porcentaje de preparación al carbón es más alta; seguida por el estofado mismo que es la preparación más común en nuestro medio.

Gran parte de estas personas consumiría el cordero por su sabor seguido por no ser común y finalmente por el precio y salud.

En cuanto a ubicación de lugares en los que se vendan preparaciones en base a este tipo de carne apenas el 25% de los encuestados dieron una respuesta; lo que nos indica que no hay sitios específicos en la ciudad Quito en los que se pueda degustar solo carne de cordero pero con diferentes preparaciones.

3.4 EN FUNCIÓN DE LOS RESULTADOS LA PROPUESTA ES: ELBORACIÓN DE RECETAS EN BASE A LA CARNE DE CORDERO PARA SU CONSUMO EN LA ALIMENTACIÓN

RECETARIO

En el presente capítulo se tomo en cuenta algunas de las recetas mas conocidas y fáciles de preparar; las mismas que en su mayoría tienen origen Europeo, además de fusiones con otros ingredientes como la mandarina, zarzamora, uvilla, mortino entre otros.

En lo personal la receta que considero una de las más sabrosas y sobretodo fuera de lo común en cuanto a su preparación y presentación es el cordero a la estaca; he tenido la oportunidad de mirar su proceso de elaboración y en realidad es bastante llamativa.

A continuación presento algunas recetas de las cuales algunas son creadas por mi persona tales como: achogchas rellenas con una especie de boloñesa de cordero en una base de champiñones salteados en ajo, chorizo de cordero entre otros.

3.4.1 RECETAS CON PALETAS DE CORDERO

3.4.1.1 CORDERO A LA PARRILLA

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO A LA PARRILLA

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

cuchareta. 1 bowl ,tabla cuchillo parrilla

ALMACENAMIENTO

temperatura ambiente

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NUMERO DE

PORCIONES

5 TIPO DE PLATO : PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PALETILLA DE CORDERO	kg	2	1.-disolver en una olla el azúcar ,el caldo, fondo
2	JENGIBRE MOLIDO	unidad	2	y soya todo llevar a ebullición
3	JEREZ	ml	0,25	2.-mezclar la maicena con el jerez y agregue a la
4	FONDO OSCURO	ml	0,2	a la salsa baje el fuego y cocina a fuego lento
5	AZUCAR MORENA	kg	0,5	3.-con una brocha unte esta preparación a las
6	SALSA DE SOYA	ml	0,3	paletilla con el aceite
7	MAICENA	kg	0,3	rectificar con sal y pimienta
8	ACEITE	ml	0,3	4.- llevar al carbón unte la salsa frecuentemente
9	SAL Y PIMIENTA			Recomienda que se bañe con la salsa sobrante.
				5.-servir con ensalada fresca

3.4.1.2 TARJETA DE COSTOS CORDERO A LA PARRILLA

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO A LA PARRILLA

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CHULETAS DE CORDERO	kg	2	8,50	17,00
2	JENGIBRE MOLIDO	unidad	2	0,20	0,40
3	JEREZ	ml	0,25	15,00	3,75
4	FONDO OSCURO	ml	0,2	1,50	0,30
5	AZÚCAR MORENA	kg	0,5	0,50	0,25
6	SALSA DE SOYA	ml	0,3	0,60	0,18
7	MAICENA	kg	0,3	0,60	0,18
8	ACEITE	ml	0,3	0,60	0,18
9	SAL Y PIMIENTA				

Costo 22,24

3% Varios 0,67

Costo Total 22,91

80% Utilidad 18,33

Precio 41,23

Precio / Pax **8,25**

3.4.1.3 CORDERO ASADO CON SALSA DE FRAMBUESAS

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DEL PLATO CORDERO ASADO CON SALSA DE FRAMBUESAS

FECHA 05/10/2010

UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO refrigeración

TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES 5 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PALETA DE CORDERO	kg	1,5	precaliente el horno a temperatura media
2	AJO	unidad	3	1,-frote la carne con el ajo machacado, mezclar los condimentos. Poner la carne en una bandeja y
3	HARINA	kg	0,02	espolvorear los condimentos rosear la carne con
4	MOSTAZA EN POLVO	gr	0,025	aceite y hornee
5	ACEITE	ml	0,025	2,-hacer puré las frambuesas en un procesador y
6	PAPRIKA	ml	0,015	cernir adicione la maicena el brandy y el azúcar
7	FRAMBUESAS	kg	0,2	dejar espesar y servir sobre la carne
8	MAICENA	gr	0,05	SUGERENCIAS: Servir en una base de creps
9	AZUCAR MORENA	gr	0,003	
10	BRANDY	ml	0,03	
11	OREGANO	gr	0,003	
12	SAL Y PIMIENTA			

3.4.1.4 TARJETA DE COSTOS CORDERO ASADO CON SALSA DE FRAMBUESAS

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO ASADO CON SALSA DE FRAMBUESAS

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PALETA DE CORDERO	kg	1,5	8,50	12,75
2	AJO	unidad	3	0,01	0,03
3	HARINA	kg	0,02	1,00	0,02
4	MOSTAZA EN POLVO	gr	0,025	2,00	0,05
5	ACEITE	ml	0,025	2,00	0,05
6	PAPRIKA	ml	0,015	3,00	0,05
7	FRAMBUESAS	kg	0,2	3,00	0,60
8	MAICENA	gr	0,05	0,80	0,04
9	AZÚCAR MORENA	gr	0,003	0,40	0,00
10	BRANDY	ml	0,03	15,00	0,45
11	ORÉGANO	gr	0,03	0,80	0,02
12	SAL Y PIMIENTA				

Costo 14,04

3% Varios 0,42

Costo Total 14,46

80% Utilidad 11,57

Precio 26,02

Precio / Pax **5,20**

3.4.1.5 CORDERO DE AZAFRÁN



RECETA ESTÁNDAR
NOMBRE DEL PLATO

CORDERO DE AZAFRÁN

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1bowl grande, tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

temperatura ambiente

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: MEDIO

NÚMERO DE PORCIONES

4 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PALETA DE CORDERO	kg	1	1mezclar el harina con el azafrán y pase el cordero
2	LIMON	unidad	1	sobre la mezcla pero cortador en cubos
3	HARINA	kg	0,02	2,-calienta el sartén antiadherente y dore los trozos
4	AZAFRÁN EN POLVO	gr	0,05	de carne por todos los lados; baje el fuego y continúe
5	ACEITE	ml	0,025	la cocción hasta que se dore y retire.
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,1	3,-salpimentar y reservar al calor
7	FONDO OSCURO	ml	0,2	4,-vierta el vino y el fondo en la sartén y añada el
8	YOGURT NATURAL	gr	0,05	zumo del limón y la corteza rallada; reduzca la salsa
9	COLIFLOR COCIDA	kg	0,5	cuando empiece a espesar agregar el yogurt
10	MIEL	ml	0,03	la miel y la pimienta de cayena
11	PIMIENTA DE CAYENA	gr	0,05	SUGERENCIA:
12	SAL			sirva la carne acompañada de coliflor hervida

3.4.1.6 TARJETA DE COSTOS CORDERO DE AZAFRÁN

TARJETA DE COSTOS
CORDERO DE AZAFRÁN
NOMBRE DEL PLATO
FECHA 05/10/2009
NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PALETA DE CORDERO	kg	1	8,50	8,50
2	LIMÓN	unidad	1	0,10	0,10
3	HARINA	kg	0,02	1,20	0,02
4	AZAFRÁN EN POLVO	gr	0,05	12,00	0,60
5	ACEITE	ml	0,025	2,00	0,05
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,1	10,00	1,00
7	FONDO OSCURO	ml	0,2	2,00	0,40
8	YOGURT NATURAL	gr	0,05	1,50	0,08
9	COLIFLOR COCIDA	unidad	0,5	0,40	0,20
10	MIEL	ml	0,03	3,00	0,09
11	PIMIENTA DE CAYENA	gr	0,05	3,00	0,15
12	SAL				

Costo		11,04
3% Varios		0,33
Costo Total		11,37
80% Utilidad		9,10
Precio		20,47
Precio / Pax		5,12

3.4.1.7 CORDERO AL HORNO



RECETA ESTANDAR
NOMBRE DEL PLATO

CORDERO AL HORNO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1bowl ,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE PORCIONES

5 TIPO DE PLATO : PLATO FUERTE

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PALETILLA LECHAL	kg	2	1,-en un mortero machacar los ajos ,el perejil ,la sal en grano y la manteca; con esta pasta se unta la carne por todos los lados
2	AJO	unidad	4	
3	MANTE DE CERDO	kg	0,025	2,- añadir el vino blanco y se mete al horno a temperatura alta y luego se la debe bajar para así terminar la cocción
4	PEREJIL	gr	0,03	
5	VINAGRE	ml	0,025	
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,1	SUGERENCIA: sirva la carne acompañada con ensalada cesar
7	SAL EN GRANO Y			
	PIMIENTA			

3.4.1.8 TARJETA DE COSTOS CORDERO AL HORNO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO AL HORNO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PALETILLA LECHAL	kg	2	13,00	26,00
2	AJO	unidad	4	0,00	0,00
3	MANTECA DE CERDO	kg	0,025	3,00	0,08
4	PEREJIL	atado	0,03	0,40	0,01
5	VINAGRE	ml	0,025	2,00	0,05
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,1	3,00	0,30
7	SAL EN GRANO				
8	PIMIENTA				

	Costo	26,44
3%	Varios	0,79
	Costo Total	27,23
80%	Utilidad	21,79
	Precio	49,02
	Precio / Pax	9,80

3.4.1.9 CORDERO EN SALSA DE ROMERO



RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO EN SALSA DE ROMERO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1bowl grande, tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DÍA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PALETA	kg	1	1,-Sellar el cordero en mantequilla
2	VINO TINTO	ml	0,05	2,-luego salpimentar ,retirar del sartén en e
3	ROMERO	gr	0,05	mismo desglasar con vino adicionar el
4	DEMIGLASE	ml	0,1	demiglase y el romero reducir t napar con
5	MANTEQUILLA	gr	0,035	esta salsa romero
6	SAL Y PIMIENTA			SUGERENCIA: Servir con arroz

3.4.1.9 TARJETA DE COSTOS CORDERO EN SALSA DE ROMERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO EN SALSA DE ROMERO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PALETA	kg	1,5	8,50	12,75
2	VINO TINTO	ml	0,05	5,00	0,25
3	ROMERO	gr	0,05	1,00	0,05
4	DEMIGLASE	ml	0,1	7,00	0,70
5	MANTEQUILLA	gr	0,035	2,00	0,07
6	SAL Y PIMIENTA				

Costo 13,82

3% Varios 0,41

Costo Total 14,23

80% Utilidad 11,39

Precio 25,62

Precio / Pax **6,41**

3.4.2 RECETA CON LOMO DE CORDERO

3.4.2.1 CORDERO EN SALSA DE MORTIÑO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO EN SALSA DE MORTIÑO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1bowl grande, tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

temperatura ambiente

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

6 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	RODAJAS DE CORDERO	KG	1,5	1,-en una sartén sellar las rodajas a fuego alto
2	MORTIÑO	KG	0,3	seguir cociendo a llama baja ;una vez cocido retirar desglasar con el vino tinto y dejar reducir con el mortino
3	VINO TINTO	ML	0,2	2,-finalmente agregar la crema de leche y servir
4	CREMA DE LECHE	ML	0,2	con el cordero ya rectificado.
5	ACEITE	ML	0,05	SUGERENCIA: Servir con puré de zanahoria blanca
6	SAL Y PIMIENTA			

3.4.2.2 TARJETA DE COSTOS CORDERO EN SALSA DE MORTIÑO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO EN SALSA DE MORTIÑO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 6

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	LOMO DE CORDERO	kg	1,5	19,00	28,50
2	MORTIÑO	kg	0,3	2,00	0,60
3	VINO TINTO	ml	0,2	4,00	0,80
4	CREMA DE LECHE	ml	0,2	2,00	0,40
5	ACEITE	ml	0,05	2,00	0,10
6	SAL Y PIMIENTA				

Costo 30,40

3% Varios 0,91

Costo Total 31,31

80% Utilidad 25,05

Precio 56,36

Precio / Pax **9,39**

3.4.3 RECETAS CON PIERNA DE CORDERO

3.4.3.1 CORDERO LECHAL ASADO CON JEREZ



RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO LECHAL ASADO CON JEREZ

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

sarten, cuchareta, 1 bowl, tabla, cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DÍA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 TIPO DE PLATO : ENTRADA

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PIERNA DE CORDERO	kg	2	1,-limpiar bien las piernas y luego golpear para
2	MANTECA DE CERDO	kg	0,1	ablandar la carne y frotar con la manteca de cerdo
3	AJO	unidad	4	2,-se añade sal y pimienta en grano, laurel ajos
4	JEREZ	ml	0,05	todo finamente picado sobre el cordero
5	LAUREL	gr	0,01	3,-se mete al horno, cuando empiece a dorarse se
6	SAL Y PIMIENTA			rocía el jerez además se debe bañar con el jugo que expide en la cocción
				SUGERENCIA: Servir con papitas salteadas con mantequilla y perejil

3.4.3.2 TARJETA DE COSTOS CORDERO LECHAL ASADO CON JEREZ

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO LECHAL ASADO CON JEREZ

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PIERNA DE CORDERO	kg	2	13,00	26,00
2	MANTECA DE CERDO	kg	0,1	3,00	0,30
3	AJO	unidad	4	0,00	0,00
4	JEREZ	ml	0,05	15,00	0,75
5	LAUREL	gr	0,01	0,50	0,01
6	SAL Y PIMIENTA				

Costo 27,06

3% Varios 0,81

Costo Total 27,87

80% Utilidad 22,30

Precio 50,17

Precio / Pax **12,54**

3.4.3.3 CORDERO ESTOFADO



RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO ESTOFADO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: MEDIO

NUMERO DE

PORCIONES

6 TIPO DE PLATO : PLATO FUERTE

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PIERNA DE CORDERO	kg	1,5	1,-se pone en una sartén el aceite una vez caliente
2	PAPAS	kg	0,5	se añade todo junto y al mismo tiempo la carne,
3	TOMATE	kg	0,15	las cebollas picada en juliana
4	CEBOLLA COLORADA	kg	0,15	2,- se prepara una cazuela con el agua y el vino y
5	AJO	unidad	5	se agregan lo anterior adicionando el tomate concase
6	LAUREL	gr	0,012	ase adicionar las especiar y dejar cocer la carne
7	VINO TINTO	ml	0,1	finalmente poner la papa y termina la cocción
8	ACEITE	ml	0,05	SUGERENCIA:
9	SAL Y PIMIENTA			Servir con cuscús

3.4.3.4 TARJETA DE COSTOS CORDERO ESTOFADO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO ESTOFADO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 6

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PIERNA DE CORDERO	kg	2	8,00	16,00
2	PAPAS	kg	0,5	0,80	0,40
3	TOMATE	kg	0,15	0,50	0,08
4	CEBOLLA COLORADA	kg	0,15	0,80	0,12
5	AJO	unidad	5	0,01	0,05
6	LAUREL	gr	0,012	0,50	0,01
7	VINO TINTO	ml	0,1	10,00	1,00
8	ACEITE	ml	0,05	1,80	0,09
9	SAL Y PIMIENTA				

Costo 17,74

3% Varios 0,53

Costo Total 18,27

80% Utilidad 14,62

Precio 32,89

Precio / Pax **5,48**

3.4.3.5 CORDERO ESTOFADO (SECO DE CHIVO)

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CORDERO ESTOFADO (seco de chivo)

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta. 1bowl ,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

temperatura ambiente

TIEMPO DE VIDA

2 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

6 TIPO DE PLATO : PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PIERNA DE CORDERO	kg	1,5	1,-picar el tomate, pimienta ,ajo y cebolla en brunoise fino y hacer un refrito con achiote añadir la carne picada en cubos añadir el zumo de la naranjilla y cocer a fuego lento 2,-rectificar y finalmente poner panela y cerveza y las especias SUGERENCIA: servir con arroz amarillo o al curry
2	PIMIENTO	unidad	2	
3	TOMATE	kg	0,15	
4	CEBOLLA COLORADA	kg	0,15	
5	AJO	unidad	5	
6	LAUREL	gr	0,012	
7	CERVEZA	ml	0,2	
8	ACHIOTE	ml	0,05	
9	NARANJILLA	kg	0,5	
10	PANELA	kg	0,1	
11	SAL Y PIMIENTA			

3.4.3.6 TARJETA DE COSTOS CORDERO ESTOFADO (SECO DE CHIVO)

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO ESTOFADO (receta ecuatoriana - seco de chivo)

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 6

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PIERNA DE CORDERO	kg	2	10,00	20,00
2	PIMIENTO	unidad	2	0,10	0,20
3	TOMATE	kg	0,15	0,50	0,08
4	CEBOLLA COLORADA	kg	0,15	0,60	0,09
5	AJO	unidad	5	0,01	0,05
6	LAUREL	gr	0,012	0,50	0,01
7	CERVEZA	ml	0,2	1,00	0,20
8	ACHIOTE	ml	0,05	1,80	0,09
9	NARANJILLA	kg	0,5	0,80	0,40
10	PANELA	kg	0,1	0,90	0,09
11	SAL Y PIMIENTA				

	Costo	21,20
3%	Varios	0,64
	Costo Total	21,84
80%	Utilidad	17,47
	Precio	39,31
	Precio / Pax	6,55

3.4.3.7 CORDERO EN SALSA DE MANDARINA

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO CORDERO EN SALSA DE MANDARINA
FECHA 05/10/2010
UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.,tabla cuchillo
ALMACENAMIENTO refrigeración
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO
NÚMERO DE PORCIONES 4 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PIERNA DE CORDERO	kg	1	1,-macerar el cordero en ajo romero vino sal
2	ROMERO	gr	0,3	pimienta mostaza por 12 horas
3	MOSTAZA DIJON	gr	0,2	2,-hornear por 40 min, y bañar con el jugo
4	AJO	unidad	0,2	con este jugo sobrante colarlo en una olla
5	VINO TINTO	ml	0,05	reducir con mandarina y maicena napar
6	ZUMO DE MANDARINA	ml	0,1	SUGERENCIA:
7	MAICENA	gr	0,05	Servir con ensalada mediterránea
8	SAL Y PIMIENTA			

3.4.3.8 TARJETA DE COSTOS CORDERO EN SALSA DE MANDARINA

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO EN SALSA DE MANDARINA

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PIERNA DE CORDERO	kg	1	8,00	8,00
2	ROMERO	gr	0,3	3,00	0,90
3	MOSTAZA DIJON	gr	0,2	4,00	0,80
4	AJO	unidad	0,2	2,00	0,40
5	VINO TINTO	ml	0,05	2,00	0,10
6	ZUMO DE MANDARINA	ml	0,1	1,50	0,15
7	MAICENA	gr	0,05	0,80	0,04
8	SAL Y PIMIENTA				

Costo 10,39

3% Varios 0,31

Costo Total 10,70

80% Utilidad 8,56

Precio 19,26

Precio / Pax **4,82**

3.4.4 RECETAS CON CHULETAS DE CORDERO

3.4.4.1 CHULETAS CORDERO TANDOORI

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

CHULETAS CORDERO TANDOORI

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

sarten,cuchareta.,tabla cuchillo parrilla

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 TIPO DE PLATO : PLATO FURTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CHULETAS DE CORDERO	kg	1,5	marinada:
2	AJO	unidad	2	mezcle el yogurt con el jengibre,ajo,jugo de toronja, el curry miel sal y pimienta
3	YOGURT NATURAL	ml	0,05	2,- añada el colorante hasta que la marinada este
4	TORONJA	unidad	1	rosa adicionar las chuletas y dejar macerar por
5	AJI SECO	unidad	2	30 minutos
6	MIEL	ml	0,03	3,-finalmente asar las chuletas a la parrilla o en
7	CURRY	gr	0,02	el asador dando la vuelta y bañando con la salsa
8	COLORANTE ROJO	ml	0,02	SUGERENCIA.
9	SAL Y PIMIENTA			Acompañar con papa frita

3.4.4.2 TARJETA DE COSTOS CHULETAS CORDERO TANDOORI

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CHULETAS CORDERO TANDOORI

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
Nº	CHULETAS DE CORDERO	kg	1,5	10,00	15,00
1	AJO	unidad	2	0,01	0,02
2	YOGURT NATURAL	ml	0,05	1,50	0,08
3	TORONJA	unidad	1	0,20	0,20
4	AJI SECO	unidad	2	0,05	0,10
5	MIEL	ml	0,03	1,00	0,03
6	CURRY	gr	0,02	2,00	0,04
7	COLORANTE ROJO	ml	0,02	0,60	0,01
8	SAL Y PIMIENTA				

Costo 15,48

3% Varios 0,46

Costo Total 15,94

80% Utilidad 12,75

Precio 28,69

Precio / Pax **7,17**

3.4.4.3 CORDERO DEL HUERTO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO CORDERO DEL HUERTO
FECHA 05/10/2010
UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.,tabla cuchillo
ALMACENAMIENTO refrigeración
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO
NÚMERO DE PORCIONES 4 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CHULETA DE CORDERO	kg	1,5	1,- en una sartén hacer una base con la madera
2	VINO BLANCO	ml	0,05	limpia sobre esta las hiervas y el vino blanco
3	ROMERO	gr	0,02	2 ,-sellar la carne y poner sobre
4	MENTA	gr	0,02	esta base tapar co papel aluminio y hornear
5	TOMILLO	gr	0,025	por 25min servir caliente
6	MADERA (LAUREL)			
7	SAL Y PIMIENTA			

3.4.4. 4 TARJETA DE COSTOS CORDERO DEL HUERTO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO DEL HUERTO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CHULETA DE CORDERO	kg	1,5	9,00	13,50
2	VINO BLANCO	ml	0,05	4,00	0,20
3	ROMERO	gr	0,02	0,00	0,00
4	MENTA	gr	0,02	3,00	0,06
5	TOMILLO	gr	0,025	0,50	0,01
6	MADERA (LAUREL)				
7	SAL Y PIMIENTA				

Costo 13,77

3% Varios 0,41

Costo Total 14,19

80% Utilidad 11,35

Precio 25,53

Precio / Pax **6,38**

3.4.4.5 CHULETAS DE CORDERO CON CEBOLLA CARMELIZADA

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO CHULETAS DE CORDERO CON CEBOLLA CARMELIZADA

FECHA 05/10/2010

UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.1bowl ,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO refrigeración

TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CHULETA DE CORDERO	kg	1	1,-sellar y salpimentar el cordero hornear con
2	MOSTAZA DIJON	kg	0,3	hiervas y vino por 40min.y el consomé
3	LAUREL	ml	0,2	2,-cocer a fuego lento las cebollas con azúcar
4	CEBOLLA OCAÑERA	ml	0,2	hasta que se caramelice y servir con
5	VINO TINTO	ml	0,05	las chuletas
6	CONSOME	ml	0,1	
7	AZUCAR	kg	0,1	
8	SAL Y PIMIENTA			

3.4.4. 6 TARJETA DE COSTOS CHULETAS DE CORDERO CON CEBOLLA CARMELIZADA

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CHULETAS DE CORDERO CON CEBOLLA CARMELIZADA

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CHULETAS DE CORDERO	kg	1	8,00	8,00
2	MOSTAZA DIJON	kg	0,3	3,00	0,90
3	LAUREL	ml	0,2	4,00	0,80
4	CEBOLLAS OCAÑERA	ml	0,2	2,00	0,40
5	VINO TINTO	ml	0,05	4,00	0,20
6	CONSOME	ml	0,1	2,00	0,20
7	AZUCAR	kg	0,1	0,50	0,05
8	SAL Y PIMIENTA				

	Costo	10,55
3%	Varios	0,32
	Costo Total	10,87
80%	Utilidad	8,69
	Precio	19,56
	Precio / Pax	4,89

3.4.5 RECETAS CON PECHO DE CORDERO

3.4.5.1 BROCHETAS DE CORDERO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

BROCHETAS DE CORDERO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,cuchareta., tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DÍA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

5 TIPO DE PLATO : ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PECHO DE CORDERO	kg	1,50	marinada:
2	PIMIENTO ROJO	unidad	2,00	1.-mezclar limon,miel,soya, pimientos ajo
3	PIMIENTO VERDE	unidad	2,00	y sal
4	CHAMPIÑON ENTERO	kg	0,50	2.-añada la carne cortada en trocitos refrigere y deje macerar por dos horas
5	LIMÓN	unidad	3,00	
6	MIEL	ml	0,03	3,- finalmente arme las brochetas con los trozos
7	SALSA D SOYA	ml	0,03	de carne pimiento y champiñones alternando
8	PIMIENTA NEGRA	gr	0,03	4,- llevar a la parrilla o asador barnícela con la
9	ROMERO	gr	0,08	marinada durante la cocción
10	AJO	unidad	2,00	SUGERENCIA:
11	PIMIENTA DE CAYENA	gr	0,05	acompañar con verduras salteadas
12	BROCHETTES DE BAMBÚ		10	

3.4.5.2 TARJETA DE COSTOS BROCHETAS DE CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO BROCHETAS DE CORDERO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PECHO DE CORDERO	kg	1,5	10,00	15,00
2	PIMIENTO ROJO	unidad	2	0,10	0,20
3	PIMIENTO VERDE	unidad	2	0,10	0,20
4	CHAMPIÑON ENTERO	kg	0,5	2,50	1,25
5	LIMÓN	unidad	3	0,10	0,30
6	MIEL	ml	0,03	1,00	0,03
7	SALSA D SOYA	ml	0,03	0,60	0,02
8	PIMIENTA NEGRA	gr	0,03	0,80	0,02
9	ROMERO	gr	0,08	0,80	0,06
10	AJO	unidad	2	0,01	0,02
11	PIMIENTA DE CAYENA	gr	0,05	1,50	0,08
12	SAL				

Costo	17,11
3% Varios	0,51
Costo Total	17,62
80% Utilidad	14,10
Precio	31,71
Precio / Pax	6,34

3.4.5.3 FRICASÉ DE CORDERO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

FRICASÉ DE CORDERO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1 bowl,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	PECHO DE CORDERO	KG	1	1,-picar la cebolla en juliana y los champiñones en
2	CHAMPIÑONES	KG	0,3	vichips rehogar con aceite mas el vino blanco
3	VINO BLANCO	ML	0,2	2,-picar el cordero en ragú y agregar al refrito ante
4	CREMA DE LECHE	ML	0,2	rior cocer a temperatura baja
5	ACEITE	ML	0,05	3,-finalmente adicionar la crema de leche cocer
6	CEBOLLA PERLA	KG	0,1	SUGERENCIA:
7	SAL Y PIMIENTA			servir

3.4.5.4 TARJETA DE COSTOS FRICASÉ DE CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO FRICASÉ DE CORDERO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	PECHO DE CORDERO	kg	1	5,50	5,50
2	CHAMPIÑONES	kg	0,3	3,20	0,96
3	VINO BLANCO	ml	0,2	10,00	2,00
4	CREMA DE LECHE	ml	0,2	2,50	0,50
5	ACEITE	ml	0,05	2,00	0,10
6	CEBOLLA PERLA	kg	0,1	1,50	0,15
7	SAL Y PIMIENTA				

Costo 9,21

3% Varios 0,28

Costo Total 9,49

80% Utilidad 7,59

Precio 17,08

Precio / Pax **4,27**

3.4.6 RECETAS ESPECIALES CON CORDERO

3.4.6.1 ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE CORDERO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE CORDERO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta., tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

refrigeración

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: ALTO

NÚMERO DE

PORCIONES

5 TIPO DE PLATO : ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CORAZÓN DE CORDERO	kg	1	1.-sacar la grasa del corazón y cortar el
2	AJO	unidad	5	cubos
3	VINAGRE DE VINO	ml	0,5	2.-machacar el ajo y cocer junto con
4	AJÍ	unidad	5	el corazón .
5	AJI SECO	unidad	2	3.-agregar achiote en pepa poner ají, pimentón
6	PIMENTÓN	kg	0,05	adicionar el vinagre, dejar reposar por dos
7	ACHIOTE	ml	0,3	horas y rectificar con sal.
8	PAPA CHOLA	kg	0,6	4.-armar los pinchos y llevar al carbón bañar con la salsa sobrante.
9	CHOLO	unidad	5	SUGERENCIA:
10	SAL Y PIMIENTA			Servir con papa y choclo.

3.4.6.2 TARJETA DE COSTOS ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE CORDERO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CORAZÓN DE CORDERO	kg	1	3,20	3,20
2	AJO	unidad	5	0,01	0,05
3	VINAGRE DE VINO	ml	0,5	0,85	0,43
4	AJI	unidad	5	0,08	0,40
5	AJI SECO	unidad	2	0,05	0,10
6	PIMENTÓN	kg	0,05	0,50	0,03
7	ACHIOTE	ml	0,3	0,60	0,18
8	PAPA CHOLA	kg	0,6	0,80	0,48
9	CHOLO	unidad	5	0,20	1,00
10	SAL Y PIMIENTA				

Costo	5,86
5% Varios	0,29
Costo Total	6,15
80% Utilidad	4,92
Precio	11,08
Precio / Pax	2,22

3.4.6.3 ACHOGCHAS RELLENAS CON CORDERO

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO ACHOGCHAS RELLENAS CON CORDERO

FECHA 05/10/2010

UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.,tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO refrigeración

TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO

NÚMERO DE

PORCIONES

4 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CORDERO MAGRO	kg	1	1,-picar todo en brunoise fino hacer un refrito
2	CEBOLLA PERLA	kg	0,3	y adiciona el codero previamente cocido y mecha
3	PIMIENTO	unidad	0,2	do; incorporar la pasta de tomate y reducir
4	TOMATE	kg	0,2	2,-agregarlas especias dejar enfriar
5	ROMERO	kg	0,05	3,-rellenar las achogchas ,llevar a cocción a vapor
6	OREGANO	kg	0,1	SUGERENCIAS. saltear los champiñones con ajo y mantequilla y servir sobre estos las achogchas rellenas
7	PASTA DE TOMATE	kg	0,1	
8	ACEITE	ml	0,1	
9	ACHOGCHAS	kg	0,5	
10	CHAMPIÑONES	kg	0,5	
11	AJO	unidad	0,8	
12	SAL Y PIMIENTA			

3.4.6.4 TARJETA DE COSTOS ACHOCHAS RELLENAS CON CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO ACHOCHAS RELLENAS CON CORDERO

FECHA 05/10/2009

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CORDERO MAGRO	kg	1	10,00	10,00
2	CEBOLLA PERLA	kg	0,3	1,00	0,30
3	PIMIENTO	UNIDAD	0,2	0,10	0,02
4	TOMATE	kg	0,2	2	0,40
5	ROMERO	kg	0,05	4	0,20
6	OREGANO	kg	0,1	2	0,20
7	PASTA DE TOMATE	kg	0,1	2,5	0,25
8	ACEITE	ml	0,1	2	0,20
9	ACHOGCHAS	kg	0,5	2	1,00
10	CHAMPIÑONES	kg	0,5	3,2	1,60
11	AJO	UNIDAD	8	0,01	0,08
12	SAL Y PIMIENTA				

Costo 14,25

3% Varios 0,43

Costo Total 14,68

80% Utilidad 11,74

Precio 26,42

Precio / Pax **6,60**

3.4.6.5 CHORIZO DE CORDERO

RECETA ESTÁNDAR 24
NOMBRE DEL PLATO CHORIZO DE CORDERO
FECHA 05/10/2010
UTENSILLOS .tabla cuchillo, procesador embutidora, bowl
ALMACENAMIENTO refrigeración
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO
NÚMERO DE PORCIONES 150 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CORDERO MAGRO	KG	4	1. Procesar la carne de cordero y cerdo reservar en refrigeración
2	LONJA DE CERDO	KG	2	2.picar en brunoise fino la lonja de cerdo
3	CARNE DE CERDO	KG	4	3.hacer una pasta con el ajo, vino, sal y pimienta negra
4	AJO	UNIDAD	15	4.Mezclar todo hasta lograr una pasta homogénea
5	VINO TINTO	ML	0,2	5. Dejar reposar por una hora en refrigeración
6	CEBOLLA PERLA	KG	0,2	6. rellenar en la tripa.
7	PIMIENTA NEGRA	KG	0,1	SUGERENCIA:
8	SAL			Va muy bien con pan francés y una copa de vino tinto

3.4.6.6 TARJETA DE COSTOS CHORIZO DE CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CHORIZO DE CORDERO

FECHA 05/10/2009

NÚMERO DE PORCIONES 150

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CORDERO MAGRO	kg	4	10,00	40,00
2	LONJA DE CERDO	kg	2	2,00	4,00
3	CARNE DE CERDO	kg	4	4,00	16,00
4	AJO	unidad	15	0,01	0,15
5	VINO TINTO	ml	0,2	4	0,80
6	CEBOLLA PERLA	kg	0,2	2	0,40
7	PIMIENTA NEGRA	kg	0,1	2	0,20
8	SAL				

Costo 61,55

3% Varios 1,85

Costo Total 63,40

80% Utilidad 50,72

Precio 114,11

Precio / Pax **0,76**

3.4.6.7 CORDERO A LA CRUZ

RECETA ESTÁNDAR 11
NOMBRE DEL PLATO CORDERO A LA CRUZ
FECHA 05/10/2010
UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.,tabla cuchillo
ALMACENAMIENTO temperatura ambiente
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD: ALTO**
NÚMERO DE PORCIONES 20 **TIPO DE PLATO :** PLATO FUERTE



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CORDERO TERNASCO	kg	6	1,- abrir el cordero por la mitad sin llegar a cortar
2	AJO	unidad	5	espinazo, se coloca en la cruz apretando por las
3	PIMIENTO	unidad	1	extremidades y en el centro para que no se suelte
4	AZAFRAN EN POLVO	gr	0,05	2,-mezclar todos los condimentos a excepción del
5	ACEITE	ml	0,09	vino reservar
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,2	3,-asar el cordero carbón hasta sellar aderezar
7	ROMERO	gr	0,05	poco el chimichurri y poco a poco el vino blanco
8	SAL EN GRANO			
9	PIMIENTA			
10	AGUA			

3.4.6.8 TARJETA DE COSTOS CORDERO A LA CRUZ

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CORDERO A LA CRUZ

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 15

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CORDERO TERNASCO	kg	6	14,00	84,00
2	AJO	unidad	5	0,00	0,01
3	PIMIENTO	unidad	1	0,10	0,10
4	AZAFRAN EN POLVO	gr	0,05	2,50	0,13
5	ACEITE	ml	0,09	2,00	0,18
6	VINO BLANCO SECO	ml	0,2	3,00	0,60
7	ROMERO	gr	0,05	1,50	0,08
8	SAL EN GRANO				
9	PIMIENTA				

	Costo	85,09
3%	Varios	2,55
	Costo Total	87,64
80%	Utilidad	70,11
	Precio	157,75
	Precio / Pax	10,52

3.4.6.9 COSTILLAS DE CORDERO AL HORNO



RECETA ESTÁNDAR
NOMBRE DEL PLATO

14

COSTILLAS DE CORDERO AL HORNO

FECHA

05/10/2010

UTENSILLOS

olla ,sarten,cuchareta.1boul grande, tabla cuchillo

ALMACENAMIENTO

temperatura ambiente

TIEMPO DE VIDA

1 DIA

GRADO DE DIFIDULTAD: MEDIO

NÚMERO DE

PORCIONES

6 TIPO DE PLATO : PLATO FUERTE

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	COSTILLAR DE CORDERO	kg	3	1,-salpimentar el costillar en una pirex
2	VINO TINTO	ml	0,05	2,-agregar el vino junto con las hiervas sobre estas
3	ROMERO	gr	0,02	el costillar y hornear hasta que este dorado
4	MENTA	gr	0,02	
5	TOMILLO	gr	0,025	
6	SAL Y PIMIENTA			

3.4.6.10 TARJETA DE COSTOS COSTILLAS DE CORDERO AL HORNO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO COSTILLAS DE CORDERO AL HORNO

FECHA 05/10/2010

NÚMERO DE PORCIONES 6

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	COSTILLAR DE CORDERO	kg	3	5,00	15,00
2	VINO TINTO	ml	0,05	10,00	0,50
3	ROMERO	gr	0,02	1,00	0,02
4	MENTA	gr	0,02	0,80	0,02
5	TOMILLO	gr	0,025	2,00	0,05
6	SAL Y PIMIENTA				

Costo 15,59

3% Varios 0,47

Costo Total 16,05

80% Utilidad 12,84

Precio 28,90

3.4.6.11 ROLLITO ARABE CON CORDERO

RECETA ESTÁNDAR **19**
NOMBRE DEL PLATO ROLLITO ÁRABE CON CORDERO
FECHA 05/10/2009
UTENSILLOS olla ,sarten,cuchareta.1bowl, tabla cuchillo
ALMACENAMIENTO temperatura ambiente
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD:** BAJO
NÚMERO DE
PORCIONES **5 TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	CORDERO	KG	1	sellar el cordero y cortar en laminas finas
2	PAN ARABE	KG	0,4	hacer una pasta con el requesón y queso
3	ESPINACA	GR	0,1	crema blanquear la espinaca
4	QUESO CREMA	GR	0,12	externer el pan untar la crema mas espinaca
5	REQUESON	GR	0,12	y el cordero enrollar y servir
6	ACEITE	ML	0,1	

3.4.6.12 TARJETA DE COSTOS ROLLITO ARABE CON CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO ROLLITO ÁRABE CON CORDERO
FECHA 05/10/2010
NÚMERO DE PORCIONES 5

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	CORDERO LECHAL	kg	1	13,00	13,00
2	PAN ARABE	kg	0,4	2,50	1,00
3	ESPINACA	gr	0,1	0,80	0,08
4	QUESO CREMA	gr	0,12	2,50	0,30
5	REQUESON	gr	0,12	3,00	0,36
6	ACEITE	ml	0,1	1,80	0,18
7	SAL Y PIMIENTA				

	Costo	14,92
3%	Varios	0,45
	Costo Total	15,37
80%	Utilidad	12,29
	Precio	27,66
	Precio / Pax	5,53

3.4.6.13 CANELONES CON SESOS DE CORDERO

RECETA ESTÁNDAR **12**
NOMBRE DEL PLATO CANELONES CON SESOS CORDERO
FECHA 05/10/2010
UTENSILLOS olla ,sarten,cuchare,tabla cuchillo
ALMACENAMIENTO refrigeración
TIEMPO DE VIDA 1 DIA **GRADO DE DIFIDULTAD: BAJO**
NÚMERO DE PORCIONES 4 **TIPO DE PLATO :** ENTRADA



Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1	SESO DE CORDERO	kg	1	1,-aliñar y dorar el cerdo con poco mantequilla
2	CARNE DE CERDO	kg	1	luego añadir la cebolla y el ajo en brunoise fino
3	AJOS	unidad	6	una vez dorado bajar el fuego y cocer añadir agua
4	PATE DE AVE	gr	0,05	si es necesario
5	HUEVO	unidad	1	2,-cocinar los sesos y el pate y luego añadir la
6	QUESO PARMESANO	gr	0,1	yema del huevo el queso y la salas blanca
7	FONDO OSCURO	ml	0,2	(preparada anteriormente)
8	LECHE	litro	1	3,-moler la carne de cerdo y añadir a lo anterior
9	HARINA	kg	0,1	4,-rellenar la pasta y bañar con mas salsa blanca
10	MANTEQUILLA	gr	0,1	pero mas ligera espolvorear el queso parmesano
11	NUEZ MOSCADA	gr	0,05	y hornear
12	PASTA PARA CANELONES	kg	0,5	servir con ensalada
13	SAL Y PIMIENTA			

3.4.6.14 TARJETA DE COSTOS CANELONES CON SESOS DE CORDERO

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE DEL PLATO CANELONES CON SESOS CORDERO

FECHA 05/10/2009

NÚMERO DE PORCIONES 4

Nº	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNITARIO	P/TOTAL
1	SESO DE CORDERO	kg	1	3,00	3,00
2	CARNE DE CERDO	kg	1	4,00	4,00
3	AJOS	unidad	6	0,00	0,01
4	PATE DE AVE	gr	0,05	3,00	0,15
5	HUEVO	unidad	1	0,10	0,10
6	QUESO PARMESANO	gr	0,1	3,50	0,35
7	FONDO OSCURO	ml	0,2	2,00	0,40
8	LECHE	litro	1	0,60	0,60
9	HARINA	kg	0,1	0,50	0,05
10	MANTEQUILLA	gr	0,1	2,00	0,20
11	NUEZ MOSCADA	gr	0,05	1,50	0,08
12	PASTA PARA CANELONES	kg	0,5	3,00	1,50

Costo 8,86

3% Varios 0,27

Costo Total 9,12

80% Utilidad 7,30

Precio 16,42

Precio / Pax **4,10**

3.5 RESULTADOS:

El resultado obtenido luego de una extensa investigación así como de una observación directa me ha permitido aclarar mi interés acerca del manejo adecuado de la carne de cordero; permitiendo de esta manera una mejor panorama de la importancia de consumir alimentos de buena calidad en este caso la carne. En el recetario, muestro las recetas que en lo personal pienso que son las mas relevantes, claro sin dejar de lado que hay varias que me hubiese encantado mencionar.

Por tanto el aporte llena mis expectativas, además anhelo que la información sea útil y del interés completo del lector.

3.6 CONCLUSIONES

- La carne de cordero es una de las carnes, mas saludables, y entre mas joven es el cordero su carne es mas tierna, suave y de poca grasa.
- Existen a nivel nacional algunas razas que son importadas y otras que son nacionales y que han permanecido a lo largo del tiempo, con diferentes características que han ido evolucionando, de acuerdo al tipo de alimentación y a las condiciones climáticas. En Ecuador se ha dado mas prioridad a razas que sean más productivas en lana, por tanto no se ha considerado la utilización de su carne y su respectiva promoción.
- El cordero es utilizable en toda su anatomía, sus cortes permiten aprovechar de mejor forma la calidad de la carne.; subproductos como la lana, el cebo, tripas etc. Hacen del cordero un animal completo.
- En la investigación realizada pude notar que la cultura de consumir cordero esta en auge dentro de nuestro medio; lo cual es bastante alentador; se ve claramente

una inclinación por el cordero a la parrilla pues fue considerada por los encuestados como la preparación mas sabrosa.

3.7 RECOMENDACIONES

- Fomentar el consumo de carne de cordero en restaurantes de todas las categorías.
- Crear alianzas entre los ganaderos, dueños de restaurantes y chef, para impulsar el consumo de esta carne.
- Dar a conocer a los futuros cocineros las bondades de la carne de cordero, e impulsar su uso en las preparaciones gastronómicas.
- Las escuelas de cocina deberían impulsar más la materia de carnicería para que los futuros profesionales tengas bases más sólidas en cuanto a cortes.

BIBLIOGRAFIA

1. ASOCIACION NACIONAL DE CRIADORES DE OVEJAS DEL ECUADOR
2. EMRASTRO QUITO (Empresa Municipal de rastro)
3. HACIENDA UMBRIA VETERINARIA ELIANA LOPEZ
4. RESTAURANTE MANUELA Ramón Martínez

5. TABLAS DE COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LOS ANIMALES DE INTERÉS GANADERO
AUTOR/ES: SAUVANT, D. / Y OTROS (EDS.) ISBN: 9788484761778 AÑO: 2004
EDICION: 1ª IDIOMA: castellano

6. CONGELACION Y CALIDAD DE LA CARNE
AUTOR/ES: GENOT, CL. Doctor Ingeniero en Ciencias y Técnicas de la Industria Alimentaria. ISBN: 9788420010168 AÑO: 2003 IDIOMA: castellano

7. CONSERVACIÓN DE LA CARNE POR EL FRÍO
AUTOR/ES: JASPER, W. Diplomado Ingeniero y PLACZEK, R. Ingeniero. ISBN: 9788420004501 AÑO: 1980 IDIOMA: castellano

8. TECNOLOGÍA DE MATADEROS
AUTOR/ES: LOPEZ VAZQUEZ, R. / CASP VANACLOCHA, A. ISBN: 9788484761648 AÑO: 2003 IDIOMA: castellano

9. VALOR NUTRITIVO DE LA CARNE (8)
AUTOR/ES: NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y ANTILA, P.
ISBN: 9788420003214 AÑO: 1973

WEBGRAFIA

10. ideasana.fundacioneroski.es/Web/es/10/cordero/

11. www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/alimentos_de_temporada/2004/05/01/99349.php - 83k - 4 Jun 2007 –

12. www.gastronomiavasca.net/files/CarnesViscerasD

13. www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm

14. www.ocu.org/cordero
15. www.australian-beef.com/espanol/trade/products

ANEXOS

ENTREVISTA
ENTREVISTA A PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO DE LA
COCINA
Entrevista a Ramón Martínez

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne cordero?

Sí; el manejo y uso dependen de la raza y edad del cordero, de la misma forma en cuanto a la preparación depende de los mismos factores, ya que la carne que se usa en un asado no es la misma que en un seco de chivo por ejemplo.

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?

Sí. Y depende de estos cortes el correcto uso a la carne.

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?

No, aquí en Ecuador no.

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?

No, en este país no, porque todo lo realizan empíricamente sin conocer específicamente para que sirve cada parte del cordero, ni la forma como se lo debería cortar para determinar un uso adecuado.

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?

Su sabor sí. En cuanto al valor alimenticio no, porque para el consumo vitamínico en nuestro país se toma más en cuenta a la res y el cerdo.

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Que se informen del tema para que esta carne se explote y aproveche de una correcta manera.

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Sí, para que se difunda en el país y le den importancia al correcto uso y consumo de esta carne.

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?

Que en los centros de estudios gastronómicos existentes en el país, se profundice este tema para que se dé la relevante importancia que este necesita, para que cuando se hable de cordero no se haga referencia solo al seco de chivo o yahuarlocro.

ENTREVISTA
ENTREVISTA A PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO DE LA
COCINA

Entrevista a Erika Rivadeneira

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

En cuanto al manejo y uso no conozco mucho del tema; en lo que se refiere a la preparación, conozco acerca de algunos, pero no estoy empapada en el tema.

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?

No.

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?

Existe poca información y no se le da un uso adecuado.

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?

Solo a nivel hotelero, porque en nuestro país se le considera a este tipo de carne dentro de una élite privilegiada.

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?

Si, en nuestro país sobre todo por el seco de chivo y yahuarloco.

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Que se informen acerca de los beneficios de esta carne, y sepan que económicamente es accesible.

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Si, es muy útil porque no hay mucha información

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?

Una vez que se termine de elaborarla, se publique porque sería un gran aporte para todas las personas que quieran preparar la carne de cordero.

ENTREVISTA
ENTREVISTA A PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO DE LA
COCINA
Entrevista a Carlos Chicaiza

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?
Solo la preparación de ciertos platos.

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?
No. Solo se lo realiza empíricamente.

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?
No.

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?
No, todo se lo realiza empíricamente.

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?
Sí, su sabor es muy apetecido.

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?
Que se informen de los beneficios y preparación de este tipo de carne.

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?
Sí, porque no hay suficiente información.

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?
Que se debería profundizar el tema, ya que no existen suficientes fuentes.

ENTREVISTA
ENTREVISTA A PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO DE LA
COCINA

Entrevista a Miguel Vinueza

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Sí, en cuanto a la preparación se refiere. Al manejo y uso no estoy muy informado.

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?

No. En nuestro país se lo realiza artesanalmente.

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?

Sí. No se la da el debido uso. En nuestro país se lo realiza de una manera artesanal.

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?

En los hoteles sí; ya que existen chefs internacionales que conocen acerca del tema.

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?

Sí, el sabor. Se le debería dar más importancia a los beneficios en cuanto a la alimentación.

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Que se informen acerca del tema, ya que tiene un alto valor nutritivo.

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Sí. Y que se difunda en el país.

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?

Que se difunda más en el país, para que se la consuma en mayores cantidades por su alto valor nutritivo, ya que en Ecuador se consume en su mayoría res y cerdo.

ENTREVISTA
ENTREVISTA A PERSONAS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO DE LA
COCINA

Entrevista a Juan Negrete

1.- ¿Conoce usted acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Solo preparación de algunos platos.

2.- ¿Conoce usted sobre los tipos de cortes de la carne de cordero?

No.

3.- Al consultar sobre el manejo, uso y preparación de la carne de cordero, ¿cree usted que existe suficiente información?

No existe suficiente información.

4.- ¿Considera usted que se realiza un adecuado manejo y uso a la carne de cordero; si, no y porqué?

En nuestro país, el cordero es conocido por el seco de chivo. El manejo y uso de la carne se lo realiza desde una perspectiva en base a la experiencia, no somos un país que se caracteriza por el correcto uso y consumo.

5.- ¿Considera usted que las personas aprecian el sabor y valor alimenticio de la carne de cordero?

Sí, por su puesto. El seco de chivo como lo dije anteriormente es uno de los platos preferidos por los ecuatorianos.

6.- ¿Qué recomendación sugiere usted a las personas acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Que procuren empaparse del tema para que esta carne también se la consuma de una manera adecuada.

7.- ¿Considera importante la elaboración de una guía acerca del manejo, uso y preparación de la carne de cordero?

Sí, para que sirva de modelo en cuanto al tema se refiere.

8.- ¿Puede realizar alguna observación en cuanto al tema?

Deberíamos dar más importancia a este tipo de carne, por su sabor y valor alimenticio.

**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS, PERSONAL OCUPADO, REMUNERACIONES, PRODUCCIÓN TOTAL.
REGION SIERRA SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES 1ra. CLASE Y DE LUJO**

REGIONES Y PROVINCIAS	NÚMERO DE ESTABLEC.	PERSONAL OCUPADO	REMUNERACIONES	PRODUCCIÓN TOTAL
TOTAL	1.000	82.834	598.736.912	3.872.211.715
HOTELES Y RESTAURANTES 1ra. Clase y de lujo	293	16.558	84.566.378	406.619.856
REGIÓN SIERRA	176	11.006	55.900.483	273.172.972
CARCHI	x	15	49.637	123.083
IMBABURA	12	295	1.236.899	5.153.664
PICHINCHA(Quito)	101	9.020	48.137.723	244.337.208
COTOPAXI	x	62	255.642	970.343
TUNGURAHUA	12	399	1.373.976	4.710.174
BOLÍVAR	x	12	26.730	82.477
CHIMBORAZO	3	84	291.003	1.094.529
AZUAY	27	789	3.562.071	13.515.615
LOJA	17	330	966.802	3.185.879

Fuente:INEC

