



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

PROPUESTA DE SEIS ELABORACIONES CULINARIAS BASADAS EN COCINA
DE MERCADO DEL CANTÓN ZAMORA PARA LA HOSTERÍA “CASTILLO
REAL”

AUTOR:

GIANCARLO ENMANUEL BRICEÑO QUILAMBAQUI
ANDRÉS LEONARDO PERALTA CULCAY

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

• LIC. GOMEZ PARRA MARCO ANTONIO

CUENCA – ECUADOR, 2023

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

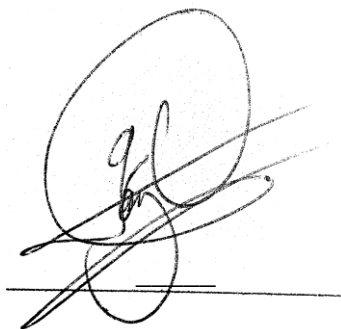
CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **BRICEÑO QUILAMBAQUI GIANCARLO ENMANUEL** y **PERALTA CULCAY ANDRÉS LEONARDO**, con el título “**PROPUESTA DE SEIS ELABORACIONES CULINARIAS BASADAS EN COCINA DE MERCADO DEL CANTÓN ZAMORA PARA LA HOSTERÍA “CASTILLO REAL”**”, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



MARCO GOMEZ PARRA

C.I 0105263834

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Peralta Culcay Andrés Leonardo**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE SEIS ELABORACIONES CULINARIAS BASADAS EN COCINA DE MERCADO DEL CANTÓN ZAMORA PARA LA “HOSTERÍA CASTILLO REAL”**, así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Peralta Culcay Andrés Leonardo

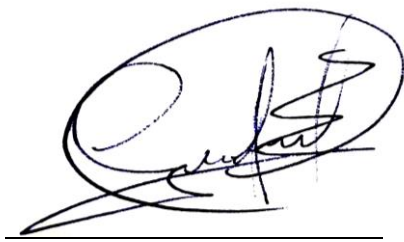
Cédula: 0107510356

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Briceño Quilambaqui Giancarlo Enmanuel**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE SEIS ELABORACIONES CULINARIAS BASADAS EN COCINA DE MERCADO DEL CANTÓN ZAMORA PARA LA “HOSTERÍA CASTILLO REAL”**, así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Briceño Quilambaqui Giancarlo Enmanuel

Cédula: 1900615376

Agradecimientos

Primeramente, agradecido por Dios, por permitirme tener salud en todo el proceso de titulación y lo que conlleva el realizar la tesis, agradecido con la Institución por permitirme tener muchas facilidades en el momento de realizar pruebas o ensayos correspondientes a mi materia, como no, a mis docentes cuyo profesionalismo se vio reflejado en todo momento mientras demostraban su experiencia en cada clase, tutoría o curso planificado. Agradecido con mi compañero de tesis Giancarlo Briceño, por ser parte de este camino en donde se demuestra todo lo aprendido a lo largo de la carrera, a mis hermanos que son el ejemplo profesional al que uno quiere llegar, agradecido eternamente con mis padres por darme la oportunidad de cumplir un sueño mediante la constancia y paciencia que se necesita. Finalmente, a mi abuelita, se le agradece por su atención tan cariñosa a sus nitos en general.

Peralta Culcay Andrés Leonardo

Agradezco a la persona más importante quien fue el pilar fundamental en mi carrera, mi madre quien gracias a su esfuerzo y dedicación inculcó a todos sus hijos salir siempre adelante, a mi padre que desde el cielo sé que guía nuestro camino. Agradezco también a los docentes quienes gracias a su paciencia y don de enseñar compartieron sus conocimientos siempre muy profesionales. De igual manera me gustaría agradecer a los compañeros con quien compartimos muchos sueños y siempre apoyándonos, hoy se cerramos un capítulo de nuestra vida pre profesional siempre teniendo en mente que valió la pena todo el esfuerzo. También me gustaría extender el agradecimiento a la Hostería Castillo Real quien nos recibieron de la mejor manera y nos permitieron realizar este proyecto con éxito. Y finalmente quiero agradecer a las personas que llegaron a mi vida en un momento que menos me lo esperaba, pero llegaron para cambiar todo lo que conocía y creía que estaba bien, pero sé que ahora todo tiene sentido.

Briceño Quilambaqui Giancarlo Enmanuel

Dedicatoria

Este proyecto de tesis se lo dedico a Dios, por estar presente en todo momento, ser la fortaleza inigualada que constantemente se necesita para continuar adelante y escuchar las oraciones que siempre que se podía te dedicaba.

A mis padres, por ser las columnas que hacen posible la construcción del aprendizaje y ser los portadores de grandes consejos, los cuales eran impartidos hacia mí cada que sentía un obstáculo en el camino.

Como no a mis hermanos, las personas que distribuyen su conocimiento en incógnitas que ignoro brindando siempre el apoyo para no quedarme atrás y siempre mantenerme firme ante las circunstancias a las que me expongo.

Y finalmente a mi abuelita, la señora que siempre está al pendiente de mi regreso, preguntando constantemente cual es mi hora de llegada, la persona más cariñosa que haya conocido nunca y la servicial siempre.

Peralta Culcay Andrés Leonardo

A mi madre, mi ejemplo a seguir, quien con su sabiduría, fortaleza y amor incondicional me ha guiado en cada paso de mi vida. Este triunfo es de los dos.

A mi padre querido, mi corazón aún llora por tu ausencia, y esta dedicatoria es mi pequeña forma de decirte que nunca te olvidaré.

A mis hermanos, quienes han sido una parte integral de mi camino académico y personal, y sobre todo su apoyo incondicional.

A mi novia, quien llegó en un momento que menos lo esperaba, y sin darme cuenta cambio muchos aspectos de mi vida, pero ahora solo sé que de aquí soy.

Briceño Quilambaqui Giancarlo Enmanuel

ÍNDICE

Agradecimientos.....	6
Dedicatoria.....	7
ÍNDICE.....	8
ÍNDICE DE TABLAS.....	11
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	12
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
Objetivos de la investigación.....	5
Objetivo general.....	5
Objetivos específicos.....	5
Preguntas de investigación.....	5
Justificación.....	7
CAPÍTULO I:.....	9
1. PROBLEMÁTICA.....	9
CAPÍTULO II.....	13
2. MARCO REFERENCIAL.....	13
2.1 Chonta.....	13
2.1.1 Origen.....	13
2.1.2 Familia botánica.....	14
2.1.3 Usos medicinales.....	14
2.1.4 Usos gastronómicos tradicionales.....	14
2.1.5 Tabla nutricional.....	15
2.1.6 Técnicas a aplicar.....	16
2.2 Papa china.....	16
2.2.1 Origen.....	16
2.2.2 Familia botánica.....	16
2.2.3 Usos medicinales.....	17
2.2.4 Usos gastronómicos tradicionales.....	17
2.2.5 Tabla nutricional.....	17
2.2.6 Técnicas a aplicar.....	18
2.3 Café.....	18
2.3.1 Origen.....	19

2.3.2	<i>Familia botánica</i>	19
2.3.3	<i>Usos medicinales</i>	20
2.3.4	<i>Usos gastronómicos tradicionales</i>	20
2.3.5	<i>Tabla nutricional</i>	20
2.3.6	<i>Técnicas a aplicar</i>	21
2.4	Tilapia	21
2.4.1	<i>Origen</i>	21
2.4.2	<i>Familia botánica</i>	22
2.4.3	<i>Usos medicinales</i>	22
2.4.4	<i>Usos gastronómicos tradicionales</i>	22
2.4.5	<i>Tabla nutricional</i>	22
2.4.6	<i>Técnicas a aplicar</i>	23
2.5	Ancas de rana	23
2.5.1	<i>Origen</i>	24
2.5.2	<i>Familia botánica</i>	24
2.5.3	<i>Usos medicinales</i>	25
2.5.4	<i>Usos gastronómicos tradicionales</i>	25
2.5.5	<i>Tabla nutricional</i>	25
2.5.6	<i>Técnicas a aplicar</i>	26
2.6	Sacha inchi	26
2.6.1	<i>Origen</i>	26
2.6.2	<i>Familia botánica</i>	27
2.6.3	<i>Usos medicinales</i>	27
2.6.4	<i>Usos gastronómicos tradicionales</i>	27
2.6.5	<i>Tabla nutricional</i>	27
2.6.6	<i>Técnicas a aplicar</i>	28
2.7	Marco Contextual	28
2.7.1	<i>Información del campo de estudio</i>	28
2.8	Marco Conceptual	29
CAPÍTULO III		32
3.	METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	32
3.1	Tipo de investigación	32
3.2	Enfoque de investigación	33
3.3	Método	33

3.4	Técnicas e Instrumentos.....	33
3.4.1	<i>Técnicas de campo</i>	34
3.4.1.1	<i>Técnicas de Información Documental</i>	34
3.4.2	<i>Técnicas de Laboratorio</i>	34
3.5	Población y muestra.....	38
3.6	Tratamiento muestral	40
CAPÍTULO IV		41
4.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	41
CAPÍTULO V		77
5.	PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	77
5.1	Propuesta Gastronómica	77
5.2	Bitácoras	78
5.3	Fichas estandarizadas.....	81
5.4	Hojas de ruta	94
5.5	Hojas de gramajes y costos	95
5.6	Recursos.....	105
5.6.1	<i>Talento Humano</i>	105
5.6.2	<i>Recursos financieros</i>	105
5.6.3	<i>Recursos institucionales</i>	105
5.7	Cronograma de actividades	107
CONCLUSIONES.....		108
RECOMENDACIONES		110
BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA.....		111
ANEXOS.....		114
Anexo 1:	Ficha de productos.....	114
Anexo 2:	Visita al establecimiento.....	114
Anexo 3	Entrevista a la dueña del local	115
Anexo 4:	Visita a la “Feria Libre La Península” en Zamora.....	115
Anexo 6:	Visita a la feria libre de Zamora	115

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Tabla de productos para elaborar el proyecto</i>	12
Tabla 2 <i>Registro nutricional de la Chonta</i>	15
Tabla 3 <i>Valor nutricional de la papa china</i>	17
Tabla 4 <i>Valor nutricional de 100 gramos de Café</i>	20
Tabla 5 <i>Indicador de componente nutritivo de la tilapia</i>	22
Tabla 6 <i>Tabla demostrativa nutricional del anca de rana</i>	25
Tabla 7 <i>Tabla nutricional demostrativa del Sacha Inchi</i>	27
Tabla 8 <i>Tabla especifica de las características del Cantón Zamora y el campo de estudio</i>	39
Tabla 9 <i>Tabla que especifica más a profundidad la composición profesional y servicial en la Hostería.</i>	40
Tabla 10 <i>Recursos Financieros</i>	105

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 <i>Varias unidades de Chonta</i>	14
Ilustración 2 <i>Dos unidades de papa china</i>	16
Ilustración 3 <i>Funda de café</i>	18
Ilustración 4 <i>Filete de tilapia</i>	21
Ilustración 5 <i>Foto de una rana toro</i>	23
Ilustración 6 <i>Paquete de ancas de rana</i>	24
Ilustración 7 <i>Sacha Inchi o “maní del Inca”</i>	26
Ilustración 8 <i>Imagen que presenta la ubicación del campo de estudio</i>	29
Ilustración 9 <i>Bitácora gastronómica</i>	35
Ilustración 10 <i>Ficha Base de Datos</i>	36
Ilustración 11 <i>Ficha de costos</i>	37
Ilustración 12 <i>Ficha de hoja de ruta</i>	38
Ilustración 13 <i>Resultados de la pregunta 1 de la encuesta para el platillo de Gnocchi de papa china en salsa Alfredo</i>	41
Ilustración 14 <i>Resultados de la pregunta 2 de la encuesta</i>	42
Ilustración 15 <i>Resultados de la pregunta 4 de la encuesta</i>	43
Ilustración 16 <i>Resultados de la pregunta 5 de la encuesta</i>	44
Ilustración 17 <i>Resultados de la pregunta 6 de la encuesta</i>	44
Ilustración 18 <i>Resultados de la pregunta 7 de la encuesta</i>	45
Ilustración 19 <i>Resultados de la pregunta 8 de la encuesta</i>	45
Ilustración 20 <i>Resultados de la pregunta 9 de la encuesta</i>	46
Ilustración 21 <i>Resultados de la pregunta 10 de la encuesta</i>	46
Ilustración 22 <i>Resultados de la pregunta 11 de la encuesta para el platillo de Croquetas de arroz rellenas de palmito en salsa de café</i>	47
Ilustración 23 <i>Resultados de la pregunta 12 de la encuesta</i>	47
Ilustración 24 <i>Resultados de la pregunta 13 de la encuesta</i>	48
Ilustración 25 <i>Resultados de la pregunta 14 de la encuesta</i>	49
Ilustración 26 <i>Resultados de la pregunta 15 de la encuesta</i>	49
Ilustración 27 <i>Resultados de la pregunta 16 de la encuesta</i>	50
Ilustración 28 <i>Resultados de la pregunta 17 de la encuesta</i>	50
Ilustración 29 <i>Resultados de la pregunta 18 de la encuesta</i>	51

Ilustración 30 <i>Resultados de la pregunta 19 de la encuesta</i>	51
Ilustración 31 <i>Resultados de la pregunta 20 de la encuesta</i>	52
Ilustración 32 <i>Resultados de la pregunta 21 de la encuesta para el platillo de Ancas de Rana con puré de haba en salsa al ajillo.</i>	52
Ilustración 33 <i>Resultados de la pregunta 22 de la encuesta</i>	53
Ilustración 34 <i>Resultados de la pregunta 23 de la encuesta</i>	54
Ilustración 35 <i>Resultados de la pregunta 24 de la encuesta</i>	54
Ilustración 36 <i>Resultados de la pregunta 25 de la encuesta</i>	55
Ilustración 37 <i>Resultados de la pregunta 26 de la encuesta</i>	55
Ilustración 38 <i>Resultados de la pregunta 27 de la encuesta</i>	56
Ilustración 39 <i>Resultados de la pregunta 28 de la encuesta</i>	56
Ilustración 40 <i>Resultados de la pregunta 29 de la encuesta</i>	57
Ilustración 41 <i>Resultados de la pregunta 30 de la encuesta</i>	57
Ilustración 42 <i>Resultados de la pregunta 31 de la encuesta para el platillo de Ceviche de camarón en salsa de chonta</i>	58
Ilustración 43 <i>Resultados de la pregunta 32 de la encuesta</i>	59
Ilustración 44 <i>Resultados de la pregunta 33 de la encuesta</i>	59
Ilustración 45 <i>Resultados de la pregunta 34 de la encuesta</i>	60
Ilustración 46 <i>Resultados de la pregunta 35 de la encuesta</i>	60
Ilustración 47 <i>Resultados de la pregunta 36 de la encuesta</i>	61
Ilustración 48 <i>Resultados de la pregunta 37 de la encuesta</i>	62
Ilustración 49 <i>Resultados de la pregunta 38 de la encuesta</i>	62
Ilustración 50 <i>Resultados de la pregunta 39 de la encuesta</i>	63
Ilustración 51 <i>Resultados de la pregunta 40 de la encuesta</i>	63
Ilustración 52 <i>Resultados de la pregunta 41 de la encuesta para el platillo de Tiradito de tilapia con salsa de ají criollo y encurtido de pimientos</i>	64
Ilustración 53 <i>Resultados de la pregunta 42 de la encuesta</i>	65
Ilustración 54 <i>Resultados de la pregunta 43 de la encuesta</i>	65
Ilustración 55 <i>Resultados de la pregunta 44 de la encuesta</i>	66
Ilustración 56 <i>Resultados de la pregunta 45 de la encuesta</i>	66
Ilustración 57 <i>Resultados de la pregunta 46 de la encuesta</i>	67
Ilustración 58 <i>Resultados de la pregunta 47 de la encuesta</i>	68
Ilustración 59 <i>Resultados de la pregunta 48 de la encuesta</i>	68
Ilustración 60 <i>Resultados de la pregunta 49 de la encuesta</i>	69

Ilustración 61 <i>Resultados de la pregunta 50 de la encuesta</i>	69
Ilustración 62 <i>Resultados de la pregunta 51 de la encuesta del platillo de Ensalada con crocante de Sacha Inchi</i>	70
Ilustración 63 <i>Resultados de la pregunta 52 de la encuesta</i>	71
Ilustración 64 <i>Resultados de la pregunta 53 de la encuesta</i>	71
Ilustración 65 <i>Resultados de la pregunta 54 de la encuesta</i>	72
Ilustración 66 <i>Resultados de la pregunta 55 de la encuesta</i>	72
Ilustración 67 <i>Resultados de la pregunta 56 de la encuesta</i>	73
Ilustración 68 <i>Resultados de la pregunta 57 de la encuesta</i>	74
Ilustración 69 <i>Resultados de la pregunta 58 de la encuesta</i>	74
Ilustración 70 <i>Resultados de la pregunta 59 de la encuesta</i>	75
Ilustración 71 <i>Resultados de la pregunta 60 de la encuesta</i>	75

RESUMEN

En el presente documento se presenta una propuesta de seis elaboraciones gastronómicas basadas en cocina de mercado para la hostería “Castillo Real” ubicado en el cantón Zamora, en este proceso de investigación se tiene en cuenta que la finalidad principal es la validación de seis entradas culinarias con producto local propuesta para el menú de dicho establecimiento. La información obtenida del local fue gracias a la investigación de campo: entrevista, observación, captura de evidencia y análisis del reporte adquirido, gracias a esto el equipo de estudio confirmaría el uso de un enfoque cualitativo y cuantitativo volviendo una orientación mixta para el alcance de datos locales tanto de forma precisa como aproximados. Al ser socializada se obtuvo como resultado que al 80% de las personas encuestadas dieron una respuesta muy favorable de las propuestas elaboradas, dando como el ceviche de camarón en salsa de chonta una de las más aceptadas por los comensales, ayudando así a culminar de manera satisfactoria el proyecto, por lo tanto se concluye en que la utilización de los productos locales para la elaboración de entradas ha abierto un poco más la brecha de como los conocíamos o de las pocas formas de preparación, así como también abriendo las puertas al turismo gastronómico de la zona y brindando experiencias con cada producto local.

Palabras clave: entradas culinarias, exótico, innovación, producto local, propiedad.

ABSTRACT

This document presents a proposal of six gastronomic elaborations based on market cuisine for the "Castillo Real" inn located in the Zamora canton, in this research process it is taken into account that the main purpose is the validation of six culinary entries with local product proposed for the menu of the establishment. The information obtained from the local was thanks to field research: interview, observation, evidence capture and analysis of the acquired report, thanks to this the study team would confirm the use of a qualitative and quantitative approach becoming a mixed orientation for the scope of local data both accurately and approximate. When socialized it was obtained as a result that 80% of the people surveyed gave a very favorable response to the proposals made, giving as the shrimp ceviche in chonta sauce one of the most accepted by diners, thus helping to successfully complete the project, therefore it is concluded that the use of local products for the preparation of entries has opened a little more the gap as we knew them or the few ways of preparation, as well as opening the doors to gastronomic tourism in the area and providing experiences with each local product.

Keywords: entradas culinarias, exótico, innovación, producto local, propiedad.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de titulación tiene como tema principal la realización de elaboraciones gastronómicas para la Hostería “Castillo Real”, establecimiento ubicado en la Región Amazónica, precisamente en Zamora-Ecuador. Los objetivos planteados ayudan a mantener un constante enfoque en todo momento volviéndose así alcanzable para el equipo de investigación que mediante el uso de técnicas de campo obtuvo la información necesaria para redactar el documento y encaminar el estudio a los distintos parámetros proporcionados en este escrito como lo son los capítulos.

En el Capítulo I se describe la problemática y todos los aspectos que se tomaron en cuenta para dar con esta dificultad. El tema central es la ausencia de entradas gastronómicas en el menú del establecimiento, mediante sugerencias a la opción de relacionar producto local con la problemática le pareció bastante llamativa a la dueña de la hostería. El estudio se remonta de manera global, región amazónica de todo el continente relacionado, Ecuador; luego Zamora y finalmente un enfoque pleno en el establecimiento de investigación.

En el Capítulo II presenta el marco teórico, este expone los productos seleccionados con sus respectivas características gastronómicas, de origen, medicinales, entre otros. Aparte que cuenta con un apartado específico de la información del campo de estudio detallando la cantidad de personas que visitan la hostería, el horario de atención, el personal involucrado en el establecimiento, entre otros datos importantes en este segmento.

Para el Capítulo III se tiene en cuenta todas las técnicas, métodos y enfoques empleados durante todo el proceso de investigación. Aquí se especifica la manera en que se sigue o encamina este documento con técnicas de campo, métodos en los que se basa esta investigación como lo es de manera exploratoria mediante un enfoque

cualitativo y cuantitativo. Sin embargo, se centra también en las herramientas que se usaron para la evidencia de las elaboraciones gastronómicas que son el tema fundamental del proyecto. Estas se denominan como fichas, las mismas que están distribuidas en fichas de costos, base de datos, bitácoras gastronómicas y fichas técnicas.

El Capítulo IV demuestra mediante imágenes y cuadros la encuesta realizada a las personas involucradas en la hostería “Castillo Real” y cuáles fueron los resultados. Se espera obtener una aceptación favorable y necesaria para su correcta aplicación de elaboraciones gastronómicas en el menú del establecimiento.

Capítulo V expone la propuesta gastronómica a detalle junto a las fichas que se emplean como evidencia, por consiguiente, estas fichas se encuentran llenadas en todos los aspectos rigiéndose en los ingredientes que fueron empleados junto a los productos protagonistas. En la siguiente sección se encuentra los recursos que están relacionados con el equipo de investigación, se distribuyen en recursos humanos, financieros, institucionales, entre otros.

El proponer seis elaboraciones gastronómicas en la hostería “Castillo Real” fue una idea bastante bien aceptada ya que la encargada del establecimiento dió, al equipo de estudio, luz verde para que el tema principal fuera el enfoque en productos locales de la región y la relación que estos tendrían al ser incluidos en las entradas gastronómicas que el menú de dicho sitio necesitaba.

En conclusión, siguiendo los pasos del documento y con la ayuda de profesionales en el área gastronómica se tiene en cuenta que Ecuador tiene mucho que brindar y bastante que innovar con productos de toda la vida que fueron olvidados. Para esto se empieza primero por los que se encargan de preparar alimentos, estos son los que lo distribuyen e inconscientemente dan a conocer a sus comensales la elaboración

que están degustando. En el caso de este estudio, esta es la idea, pues en la hostería “Castillo Real” recibe muchos comensales entre estos turistas, lo que motiva más a que esta investigación sea todo un éxito en base a los resultados que se vayan dando.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Proponer seis elaboraciones gastronómicas con base en productos locales del cantón Zamora para la hostería “Castillo Real”.

Objetivos específicos

- Recopilar información bibliográfica y de campo referente a los productos elegidos en los diversos mercados de Zamora.
- Analizar la utilización de productos generados en el cantón Zamora.
- Diseñar seis elaboraciones entrantes con base en cocina de mercado para la hostería “Castillo Real” del cantón Zamora.
- Validar la propuesta gastronómica con los beneficiarios directos e indirectos.

Preguntas de investigación

- ¿Cuál es la importancia de realizar elaboraciones gastronómicas con base a cocina de mercado del Cantón Zamora?

El cantón Zamora se encuentra en una región con productos bastante variados, la utilización de estos se ha visto afectado por el mercado y la popularización de alimentos que se enfocan plenamente en una preparación rápida ocasionando que el comensal acuda a lo más monótono dejando de lado ingredientes que son incluso de mejor aporte nutricional que lo que regular se consume.

- ¿Qué tipo de productos se toman en cuenta como protagonistas de la investigación?

Como se menciona anteriormente los productos que se encuentran en la Amazonía son abundantes, muchos de estos tan populares como el café o la tilapia y otros no tan conocidos como el sacha inchi o la papa china, entre estos se ingresan dos más que son indispensables y al transcurso del documento se da a conocer con sus respectivas características.

- ¿Cuál es la cantidad de personas ubicadas en la Hostería “Castillo Real” en el cantón Zamora a las que involucra el proyecto?

Un proyecto como el que se presenta a continuación estaría muy adecuado brindar a toda la ciudad de Zamora, pero por donde se empieza primero es por los que se encargan de transformar un simple producto en una combinación de sabores, en este caso a los cocineros de dicho establecimiento, comensales frecuentes y por supuesto a la encargada del local. La cantidad de personas a las que beneficia este estudio se encuentra en uno de los apartados del documento.

Justificación

Las elaboraciones gastronómicas con productos del Oriente ecuatoriano nacen de la importancia de darlos a conocer para que la gente esté al tanto de lo que el Ecuador tiene para ofrecer, por supuesto que los locales lo estén aprovechando como es debido. La Amazonía tiene productos como la yuca, chonta, verde, ancas de rana, tilapia, café, entre otros ubicados en distintas zonas de dicha región como Yantzaza o Zamora por ejemplo que distribuyen un buen producto (Rojas, 2013). Sin duda esto se realiza por apoyar a la sociedad, por gusto a la cultura gastronómica, desde luego, por aprendizaje.

El proyecto se relaciona por completo con productos locales del Ecuador, específicamente del Oriente ya que lo fundamental es dar un uso gastronómico a los alimentos que la naturaleza del país provee. Esta es la prioridad que se toma cuando es necesario la implementación de nuevos sabores a restaurantes que buscan llegar a algo más sin quedarse en la monótono o dejarse contagiar por lo comercial.

Los datos que obtenidos del estudio se determinan como muy variados, ya que se está tratando con un tema amplio, esto implica más información y más material de trabajo. Los productos que brindan las diferentes regiones son de por si una gran variedad así que como el enfoque es de la región de la Amazonía en específico, está claro que se protagoniza a los alimentos como las frutas, vegetales, cárnicos, entre otros.

Dar a conocer la variedad de productos al momento de leer lo que oferta Zamora aplicándolos en elaboraciones gastronómicas para que sea más didáctico antes que simplemente un estudio teórico. De igual manera en la propuesta para la Hostería Castillo Real el equipo de investigación está al tanto de todos los datos que más enfatizan en las distintas problemáticas del campo. Quiere decir que la información

obtenida está evidenciada para mayor credibilidad al momento de plantear distintas propuestas.

En el plan está ir presentando presencialmente los avances que se vayan teniendo siempre y cuando sean aprobados por el ente profesional al igual que al tutor. Los datos obtenidos de la experimentación serán evidenciados, desde luego mostrados en el momento de ser presentados al personal encargado del local.

En cuanto a los beneficiarios se cuenta con los directos los cuales serán los dueños del local y el grupo de investigación e indirectos se centran en básicamente, los comensales de la Hostería Castillo Real. Por lo tanto, en la obtención de datos para que la investigación se encamine al objetivo planteado los dueños del establecimiento aportan con ideas e instrucciones de cómo les parecería correcto tal situación.

Los resultados se emplean como el propósito de un largo proceso experimental que se llevó a cabo durante todo el tiempo de la investigación. Serán importantes para la demostración del avance que se tuvo gradualmente en el transcurso del proyecto dando, así como finalizado tanto el apartado teórico como el práctico antes de finalmente ser concluido.

CAPÍTULO I:

1. PROBLEMÁTICA

La gastronomía debe tener un enfoque muy amplio en productos autóctonos de la zona para que emplee variedad de elaboraciones y así los turistas lleguen a un sitio en donde la degustación de un plato sea un sello que marque o distinga ese lugar del resto a los que hayan visitado. Por lo tanto, la fomentación del turismo gastronómico es esencial y no hay que desperdiciar los productos tan deliciosos que brindan las distintas zonas del planeta.

La Universidad de Málaga en España se basa en la OMT (Organización Mundial del Turismo), la cual indica que “el turismo gastronómico constituye una de las tipologías más dinámicas y en constante crecimiento en los últimos años, dado que el turista actual se mueve en la búsqueda constante de nuevas experiencias y sensaciones, a las que la gastronomía puede dar respuesta” (Medina, 2020, p. 4). Prácticamente da a entender lo importante que es la comida para la apariencia de un lugar en específico.

El turismo gastronómico es más abundante en países que representan de mejor manera el hecho de tener lugares y comidas diversificados como lo podría ser el caso de México, el cual es un país grande con una gastronomía bastante bien marcada. De igual manera pasa con Brasil, quizá en cuanto a su gastronomía no llame tanto la atención o no sea tan reconocida, pero su demanda turística es muy alta. Sin embargo, en los países que son atractivos gastronómicos y en Latinoamérica son Perú, Argentina, Colombia y Ecuador.

El turismo en el Ecuador se entiende más por la patrimonialización que hace que una cultura determinada se enfoque plenamente en elaboraciones gastronómicas autóctonas a la que esta pertenezca haciéndose así con un símbolo de identidad hecho de conocer las cualidades de un lugar en específico involucra en lenguaje universal con un

arte social vinculando al hombre con su pasado por intermedio de humanidad, creatividad y tradiciones seculares (Acosta, 2017).

La gastronomía en la amazonia Peruana es llevado de la mano de muchos aspectos que favorecen en gran parte a lo extenso que es su territorio ya que abarca el 71% del Perú, en este caso algunas de las ciudades ubicadas en esta región se ha desarrollado una oferta de gran interés fomentado por los cocineros que han encontrado la imaginación basándose en el potencial de la zona, así mismo Iquitos o Tarapoto se encuentra gran calidad de elaboraciones locales que demuestran lo educados y respetuosos que son con el fruto de la región (Cartay, 2020).

La cocina del Amazonia es abundante sin embargo límites de estudio o documentación impiden una vista más amplia sobre la existencia de elaboraciones gastronómicas ajenas a solo la utilización del pescado, yuca o verde y esto es así ya que en uno de los países biodiversos de Latinoamérica, como lo es Colombia emplean hojas, insectos, animales de distintos tipos, semillas, entre otros. Otro limitante para popularizar la comida de la amazonia es que en las zonas urbanas hay escases de tierra por lo que es muy difícil la producción de productos en esa zona en específico, por lo que el humano opta por lo más fácil de encontrar para su supervivencia (Yagüe, 2014). Lo que se entiende por esto que la gastronomía del amazonia no cuenta con referentes que aporten con el realce de alimentos originarios de la región y se restrinja solo a verdaderos conocedores.

La región amazónica brasileña en el sentido gastronómico está siendo rescatada poco a poco por cocineros del país que quieren expandir los alimentos del bosque a las grandes ciudades, por lo que en el estudio de alimentos los interesados en conseguir ingredientes hacen un breve repaso e interactúan con la gente local buscando lo más auténtico y admirando de qué manera se emplean a diario en la alimentación, este

proceso lleva meses con la finalidad de buscar un buen resultado. Cabe recalcar que en Brasil muchos restaurantes trabajan con chefs de otras nacionalidades que desconocen el potencial de la gastronomía amazónica, pero Alex Átala, cocinero brasileño, tiene confianza en sus aprendizajes vividos en carne propia y el gran trabajo que he realizado enfocándose principalmente en cocina de la Amazonia brasileña (Mazzi, 2017).

En cuanto a una de las regiones del Ecuador, la cocina de la Amazonia está siendo visto más como un patrimonio cultural en el que se hace lo necesario para que se mantenga de esa manera, pues la gente va en busca de nuevas experiencias alimenticias ya que la comida es el único arte en el que se emplea sabores, olores, texturas y colores que la hacen auténtica de su espacio. En el Oriente, así como en las tres regiones más se destaca la mega diversidad de productos, por lo que las oportunidades que existen al momento de implementar en elaboraciones gastronómicas son amplias también (Lineth, David, Julia, & Javier, 2014).

El equipo de investigación visitó el campo de estudio, el cual se está empleando en la Hostería Castillo Real ubicado en Zamora, Ecuador. Para la obtención de información se aplicaron técnicas de campo tales como la entrevista y observación a los encargados del local. Dando como resultado la ausencia de entradas en el menú, por lo que se tomó en cuenta los productos de esta región para dar solvencia a esta problemática mediante la realización de seis elaboraciones gastronómicas basadas contundentemente en productos de mercado.

Los alimentos son escogidos de acuerdo a las necesidades que presenta el campo de estudio seleccionado, por lo que los productos son el café, chonta, Sacha Inchi, papa china, entre otros. Al ser el clima cálido ayuda a los ingredientes a un mejor desarrollo en la zona adquiriendo así elaboraciones de calidad basados en preparaciones inspiradas en la región y obviamente en la ciudad en la que el grupo de investigación está

trabajando. Los alimentos a ser empleados están proporcionados en la *Tabla 1* con algunas de sus características.

Tabla 1

Tabla de productos para elaborar el proyecto

Productos	Tipo de Cocción	Elaboraciones
Chonta	Cocida, horneada	Harinas, coladas
Café	Cocinado	Salsa
Ancas de rana	Fritura, a la plancha, escaldado, etc.	Ancas de rana apanada, ceviche de ancas.
Papa china	Cocida	Puré
Tilapia	En jugo, a la plancha, asado en medio graso, apanado.	Tilapia a la plancha, al ajillo, ceviche, entre otros.
Sacha Inchi	Prensado	Tamales, jugos, quesillos

Nota. Esta tabla muestra los distintos alimentos provenientes del cantón Zamora que van a ser sometidos a distintas elaboraciones gastronómicas.

CAPÍTULO II

2. MARCO REFERENCIAL

Los productos a emplearse durante el proceso de estudio e investigación tienen muchas características, por lo que es muy importante conocerlas todas de cada alimento. A continuación, se presenta cada uno con su respectivo nombre, su origen, familia botánica perteneciente, usos tanto gastronómicos como medicinales, cuadro nutricional y las técnicas culinarias a ser aplicadas en las elaboraciones designadas.

El orden en el que se presentan los productos no influye en ningún aspecto de relevancia así que todos son importantes. El primero en presentarse es la chonta o chontaduro.

2.1 Chonta

2.1.1 Origen

La planta de chonta o palma se data a comunidades precolombinas amerindias siendo un alimento básico que era cultivado en las tierras bajas de los neotrópicos húmedos, de esta manera los amerindios domesticaron la chonta distribuyendo en gran parte de la cuenca del Amazonas, la región andina del noroeste y América Central; no obstante hay sugerencias que este producto se pudo haber originado en varios espacios de la Amazonia occidental, por lo tanto también en la región occidental de América del Sur asentadas a lo largo de la Cordillera de los Andes (Sanmiguel, 2021). Se entiende por esto que la chonta fue domesticada por nativos americanos diversificándose de gran manera y adaptándose a diferentes ambientes, esto porque hay registros que indican una domesticación que se remonta al periodo precolombino. La especie que se emplea en el proyecto se determina en su familia botánica.

Ilustración 1

Varias unidades de Chonta



Nota. Foto extraída de la Feria Libre del Cantón Zamora por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en la visita técnica en la que se aprecia varias unidades de Chonta.

2.1.2 Familia botánica

La chonta pertenece a la familia de las Palmáceas y su nombre científico es *Bactris gasipaes* H. B. K. Plantas altas con ausencia de ramas, hojas en forma de abanico. Tanto el fruto como la planta cuenta con usos medicinales en determinadas ocasiones.

2.1.3 Usos medicinales

Los usos medicinales se extraen tanto de la planta como del fruto de la chonta, pero este último presenta más rendimiento por sus innumerables propiedades, en específico, por la gran cantidad de nutrientes que posee; la chonta es empleada en el ámbito medicinal como aceite para frotar en quemaduras de una persona, aparte que es muy nutritivo por su alta concentración de oleico, ácidos poli insaturados y antioxidantes (Estrella, 2021).

2.1.4 Usos gastronómicos tradicionales

Es un alimento que cuenta con muchas elaboraciones de distintas texturas, como por ejemplo el aceite de chonta, proporcionando así variedad en producción. El

agrónomo Sanmiguel Josué en su Tesis llamada Caracterización de microorganismos fúngicos asociados a los frutos de chonta (*Bactris gasipaes kunth*), en cinco localidades de la provincia de Orellana del 2021 indica que “de los frutos del chontaduro, los pueblos amazónicos generan harinas, colorantes naturales, bebidas tradicionales como la chicha de chonta y otras bebidas alcohólicas”. Adicional a esto el uso de la palma también se emplea en cultivo para larvas de insectos, los mismos que son consumidos de gran manera en esta región.

2.1.5 Tabla nutricional

Tabla 2

Registro nutricional de la Chonta

Valor nutricional	Porcentaje (%)
Carbohidratos:	37.6
Agua:	52.2
Grasa:	4.6
Proteína:	3.3
Fibra:	1.4
Calcio:	23 mg
Fosforo:	47 mg
Hierro:	0,7
Calorías:	185
Aceite:	2-60

Nota. La tabla muestra el valor nutricional mediante porcentaje registrado en una unidad de chontaduro.

Fuente: Riquezas del Pacífico

Realizado: Kelly Johanna

2.1.6 Técnicas a aplicar

Su finalidad es cocinarla y extraer su cascara, posteriormente extraer un puré y texturizar a salsa para acompañar el plato final.

2.2 Papa china

2.2.1 Origen

América tropical es popular por las grandes especies silvestres que se encuentran ahí pues, la yautía se origina en este lugar hasta que se dispersó luego al suroeste de Asia, posteriormente a las islas del Pacífico y finalmente a África en donde se introdujo en el siglo XIX; de esto se adjudica la papa china que se refleja como un género de entre cincuenta especies que se conforman entre subtropicales y tropicales, siendo así absolutamente todas nativas de América tropical (Condor, 2010).

Ilustración 2

Dos unidades de papa china



Nota. La siguiente fotografía expone dos unidades de papa china, misma que fue capturada en el mercado del Cantón Zamora por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño.

2.2.2 Familia botánica

La papa china pertenece al género *Colocasia* y su familia es la Araceae. En específico se trata de un alimento muy querido en la industria medicinal.

2.2.3 Usos medicinales

Este tubérculo no solo tiene usos gastronómicos sino también medicinales “debido a que es antibacteriana e hipotensora. Se puede hacer una infusión de las hojas, con algunas partes de otras plantas, para aliviar los problemas estomacales y tratar los quistes. La savia del tallo de la hoja puede ser usada para tratar la conjuntivitis. Además, se utiliza para tratar heridas, gracias a sus propiedades antibacterianas” (Espinoza, 2019, p.10). Aparte puede pertenecer a la composición alimentaria en las harinas de bebidas para bebés.

2.2.4 Usos gastronómicos tradicionales

Lo más común puede ser los chips de papa china, con el almidón se emplea para coladas o espesantes de sopas, elaboraciones de locros, entre otros. En la *Tabla 3* se expone su poder nutritivo del tubérculo. En cuanto a la planta para realización de aguas aromáticas o medicinales y como remplazante de la papa común como acompañante.

2.2.5 Tabla nutricional

Tabla 3

Valor nutricional de la papa china

Componente	Porcentaje (%)
Almidón	77.9
Pentosa	2.6
Proteína cruda	1.4
Dextrina	0.5
Azúcares reductores	0.5
Sacarosa	0.1

Nota. La tabla indica el porcentaje del componente nutritivo de la papa china.

Fuente: Gale Academic Onefile.

Realizado: Orozco, M. C. A., Garcés, C. L. S., & Rivera, C. H.

2.2.6 Técnicas a aplicar

La papa china cuenta con un gran uso al igual que la papa genérica, pero la diferencia con su estructura y característica organoléptica la determina a un uso más específico, fuera de lo común, aunque en lo que se parece es en las técnicas de hervido, asado, horneado, frito, entre otros.

2.3 Café

El café en el que se optó por su uso en una entrada gastronómica para la hostería Castillo Real es Arábigo, su compuesto y característica organoléptica favorece positivamente a la composición que se necesita. A continuación, se presenta sus principales características e imagen referencial.

Ilustración 3

Funda de café



Nota. Foto obtenida por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en la Feria Libre de Zamora.

2.3.1 Origen

El siguiente producto a ser tomado en cuenta en las elaboraciones es el café, un fruto bastante empleado en el consumo humano, pero que también es importante el conocimiento de las características que se toma en cuenta en la investigación. Uno de estos respecto al origen.

Su origen se remonta a terreno africano en donde pese a existir un sin número de leyendas de su descubrimiento, (una de estas menciona el año 300 d.C.), lo cierto es que de todas las narraciones coincide la interacción del producto con el cuerpo humano alterando su actividad cardiaca y desempeñando de mejor manera los quehaceres de las personas que degustaban el grano como tal; para el consumo del café se tostaba, molía para posteriormente ser mezclado en agua y consumido, de esta manera se obtenía el mismo resultado energizante pero sometiendo a cocción el grano mejorando el sabor; el consumo y producción del café proviene de los árabes y el origen es de África (Cortijo, 2017).

El tipo de café a emplear es el arábigo que, en base a lo anterior mencionado, proviene de Etiopia, Yemen. A continuación, se refleja otra característica de este alimento, su familia botánica.

2.3.2 Familia botánica

El café arábigo pertenece a la familia Rubiceae del género Coffea. Una de muchas especies del café en el mundo. Este producto en su descubrimiento tuvo mucha popularidad, por lo que no pudo escapar de los médicos experimentalistas de la época que no dudaron en someterlo a investigaciones para saber cómo influye en la medicina.

2.3.3 Usos medicinales

Como y es de conocimiento general, el café debe consumirse en determinadas situaciones ya que es un estimulante que se relaciona con el sistema nervioso impidiendo de esta manera el sueño y avivando a la persona consumidora, no obstante, en la antigüedad se trataba de un remedio terapéutico, acción que está empezando a tomar fuerza últimamente, de la misma forma, por su poder estimulante, ayudaba a la melancolía; en tiempos antiguos por la infusión que tenía el grano con el agua en un sembrío se pudo curar una epidemia que azotaba la región de Argelia (Pérez, 2010).

Es un alimento tan popular actualmente que sus usos en la cocina han incrementado mucho.

2.3.4 Usos gastronómicos tradicionales

Entre los usos que se emplea al café es la típica de grano ya se tostado o no en infusiones, para vares se emplea el licor que proviene de este producto, en cocina se presenta como salsa y en repostería su empleo es aún mayor. En la *Tabla 4* se muestra por qué de su gran variedad de usos mediante datos nutritivos.

2.3.5 Tabla nutricional

Tabla 4

Valor nutricional de 100 gramos de Café

Componente	Cantidad
Valor energético	316 kcal
Grasas	11.8 g
Grasas saturadas	5.23 g
Hidratos de carbono	4.9 g
Azúcares	1.4 g
Fibra alimentaria	62,2 g

Proteínas

16,5 g

Fuente: Cafés BO

2.3.6 Técnicas a aplicar

El café es uno de los alimentos más populares en la industria gastronómica, en este caso se emplea el café arábigo en una cocción en agua hirviendo, para posteriormente dar textura hasta lograr una salsa lisa y brillante. Es el acompañante principal en la elaboración que más adelante se da a conocer.

2.4 Tilapia

Ilustración 4

Filete de tilapia



Nota. Foto que expone otro corte en filete de la tilapia una vez que fue debidamente limpiado y desinfectado. Imagen capturada por Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en el Mercado de Zamora

2.4.1 Origen

La tilapia es un pez que es nativo de África, posteriormente introducido en Ecuador hace más de 50 años, sin embargo, el origen de esta especie no es del todo

claro, pero se supo adaptar a los distintos climas en los que fue asignado dando como resultado una mejor viveza en la amazonia.

2.4.2 Familia botánica

La tilapia pertenece a la especie *Oreochromis niloticus* y a la familia Cichlidae. Se destaca por ser uno de los más consumidos de su especie por el ser humano relacionándose así en el ámbito medicinal nutricional, pero más impacto en el sentido gastronómico.

2.4.3 Usos medicinales

Es un pez que no tiene un uso medicinal como tal ya que su gran aporte nutritivo se basa más en un cuidado de la salud humana mas no como un elemento imprescindible que se haya probado hasta el punto de usar algún extracto de este animal como un medicamento.

2.4.4 Usos gastronómicos tradicionales

Se puede encontrar como Tilapia a la plancha y asada, tilapia apanada, maito de tilapia, ceviche, ayampaco, entre otros. Además de su gran aporte nutricional, elemento representado en la *Tabla 5* de forma más específica.

2.4.5 Tabla nutricional

Tabla 5

Indicador de componente nutritivo de la tilapia

Componente	Cantidad
Calorías	93 g
Proteínas	20 g
Grasas	1
Grasas saturadas	0.5 g
Sodio	40 mg

Colesterol

45 mg

Fuente: Aquaperú

Realizado: Adrián Burstein

2.4.6 Técnicas a aplicar

El clima en la región Amazónica es cálido, la implementación de elaboraciones gastronómicas frescas es un ámbito muy importante para el establecimiento “Castillo Real”, la tilapia será picada en cubitos de 1cm para luego ser curtido en limón y sal, posteriormente formar parte de un tiradito (plato peruano), con otros acompañantes.

2.5 Ancas de rana

Las ancas de rana, también conocidas como "patas de rana" o simplemente "ranas", son un plato culinario que consiste en las piernas traseras de estos anfibios. A pesar de que en algunas culturas las ranas son consideradas mascotas o animales protegidos, en otras partes del mundo, especialmente en la gastronomía de algunas regiones, las ancas de rana son apreciadas como un manjar, a continuación, se pueden observar imágenes de las ranas que se obtienen y las ancas empaquetadas y comercializadas.

Ilustración 5

Foto de una rana toro



Fuente: Inaturalist

Realzado: Foto referencial obtenida de “inaturalist”.

Ilustración 6

Paquete de ancas de rana



Fuente: Imagen tomada por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Zamora

2.5.1 Origen

La rana toro tiene su origen en el este de Norteamérica, es considerada una especie invasora por lo que se ha ido introduciendo en distintos territorios a lo largo de su evolución. En el siglo XX tuvo el ingreso en diferentes regiones de Estados Unidos, en los años 30s se posicionaba por Latinoamérica, precisamente en Brasil, en donde se registran los primeros cultivos de la rana toro convirtiéndose esta actividad en un fracaso a largo plazo. Sin embargo, la ranicultura empezó a tomar fuerza en los años 50s en Taiwán, lugar que cultivaba ranas para finalmente dar un uso comercial; ya para los años 80s la introducción de la rana toro era inevitable y países como Ecuador, Argentina y Uruguay estaban relacionados con la cultivación de esta especie (Robles, 2018).

2.5.2 Familia botánica

Proviene de la familia Ranidae. La rana toro, al pertenecer a esta especie, se dota de gran tamaño, por lo que en el aspecto medicinal nutricional destaca mucho.

2.5.3 Usos medicinales

Al ser un elemento cárnico las ancas de rana poseen grandes cantidades de proteína, hecho que ronda las 70 kcal por 100gr. En la descripción se determina que “es una fuente de proteína importante tanto por su cantidad, que ayudan en el buen desempeño del cuerpo humano, tiene pocas calorías, que ronda entre un 12-17% por cada 100 gramos, como por su calidad y bajo nivel de grasas. El contenido en colesterol de las ancas de rana es bajo oscilando entre 25,00 mg y 40,00 mg, por lo que esta carne blanca es propicia y favorable para dietas de hipertensos, diabéticos, personas con sobrepeso, con problemas de colesterol alto, o simplemente quien quiera llevar una salud alimentaria equilibrada” (Acosta, A & Zambrano. M, 2018, p.21).

2.5.4 Usos gastronómicos tradicionales

En el cantón Zamora, por ejemplo, es muy utilizado el anca de rana y se emplea de manera frita, rebosada, en ceviche, entre otros. Por lo que en el consumo se adquiere gran valor nutricional, así como lo muestra la *Tabla 6* a continuación.

2.5.5 Tabla nutricional

Tabla 6

Tabla demostrativa nutricional del anca de rana

Componente	Cantidad
Valor energético	52.3 kcal
Proteínas	11.9 g
H. de carbono	0.1 g
Grasas	0.3 g

Nota. Esta tabla indica la información nutricional que contiene 100gr de anca de rana.

Fuente: Openfoodsfacts

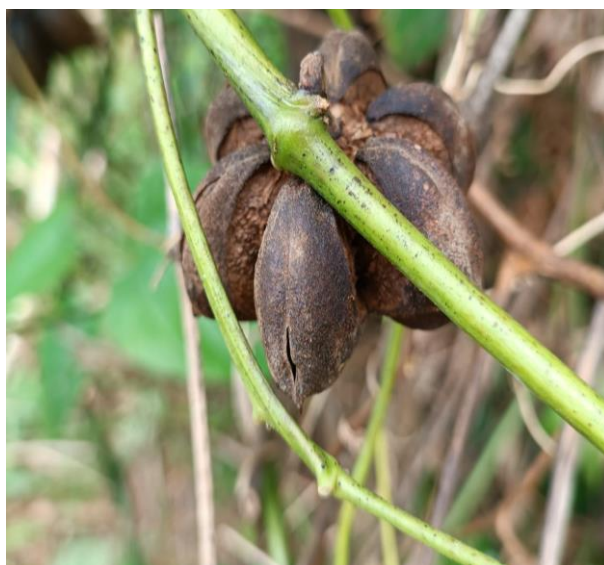
2.5.6 Técnicas a aplicar

Las ancas de rana son uno de los ingredientes que aún se mantienen algo “exóticos” por la región de Zamora, se opta por su uso ya que es algo novedoso y su cocción es empanizada, debido a que es un medio cárnico delicado no necesita cocción previa.

2.6 Sacha inchi

Ilustración 7

Sacha Inchi o “maní del Inca”



Nota. Foto del sacha inchi en su composición completa una vez cosechada. Foto capturada por Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en la feria libre “La Península”

2.6.1 Origen

El sacha inchi es una planta trepadora que se encuentra en países como Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia, género que se encuentra disperso por sus abundantes especies variadas en lugares como Centroamérica y Sudamérica. En cuanto a su origen “Biopat” de Perú indica que “es una planta generalmente trepadora o liana, catalogada por primera vez en 1753 por el naturalista Linneo en la Amazonía peruana. Su nombre deriva de dos palabras quechuas: “sacha” que significa silvestre, e “inchi”, cuyo término hace referencia al maní que produce” (Indecopi, 2018, p.2).

2.6.2 Familia botánica

Se trata del género *Plukenetia* el cual pertenece a la familia Euforbiáceas. Al ser un fruto seco cuenta con muchos usos ya sea gastronómicos o medicinales.

2.6.3 Usos medicinales

Utilizado desde el imperio inca, el *sacha inchi* es un alimento muy utilizado en un aspecto medicinal como tratamiento para heridas, empleado en masajes o infecciones cutáneas, como no en dolencias de los reumas; para el apartado cosmético se extraía del fruto el aceite y harina, se lo mezclaba para posteriormente ser aplicado en la piel, no obstante, por el gran aporte energético también era relacionado en elaboraciones gastronómicas para los indígenas (Núñez, 2022).

Está claro que en la antigüedad los productos se distinguían por su utilización de distintas maneras, entre estos los gastronómicos tradicionales.

2.6.4 Usos gastronómicos tradicionales

Entre los usos gastronómicos que se pueden encontrar con este alimento son claros la infusión, coladas, aceites, entre otros. Un alimento súper clásico que es considerado la fortaleza inca, esto por su valor alimenticio demostrado en la **Tabla 7**.

2.6.5 Tabla nutricional

Tabla 7

Tabla nutricional demostrativa del Sacha Inchi

Componente	Porcentaje (%)
Humedad	2,6
Materia seca	94,4
Proteína	28,50
Grasa Cruda	52,63
Fibra Cruda	1,02
Cenizas	2,80
Carbohidratos	12,44
Calorías	637,4 (Kcal/100g)

Nota. Esta tabla representa a detalle el componente nutricional que contiene el Sacha Inchi.

Fuente: Scielo

Autores: Clavijo, D; Rodríguez, F y Estupiñán, J.

2.6.6 Técnicas a aplicar

El sachu inchi es un fruto con un aporte proteico del 28% y la presencia de aceite es del 50%, por lo que se estableció como protagonista en un plato vegetariano como crocante, partido por la mitad y tostado en aceite del mismo producto.

2.7 Marco Contextual

En el marco contextual se establece la información del campo de estudio en el que sucede la problemática. Se remarca la ubicación, el horario de atención, historia del lugar, cantidad de personas involucradas en la atención y servicio al cliente, comensales, huéspedes, composición de espacios, en este caso, de la hostería “Castillo Real”, entre otros aspectos que se presentan en el párrafo a continuación.

2.7.1 Información del campo de estudio

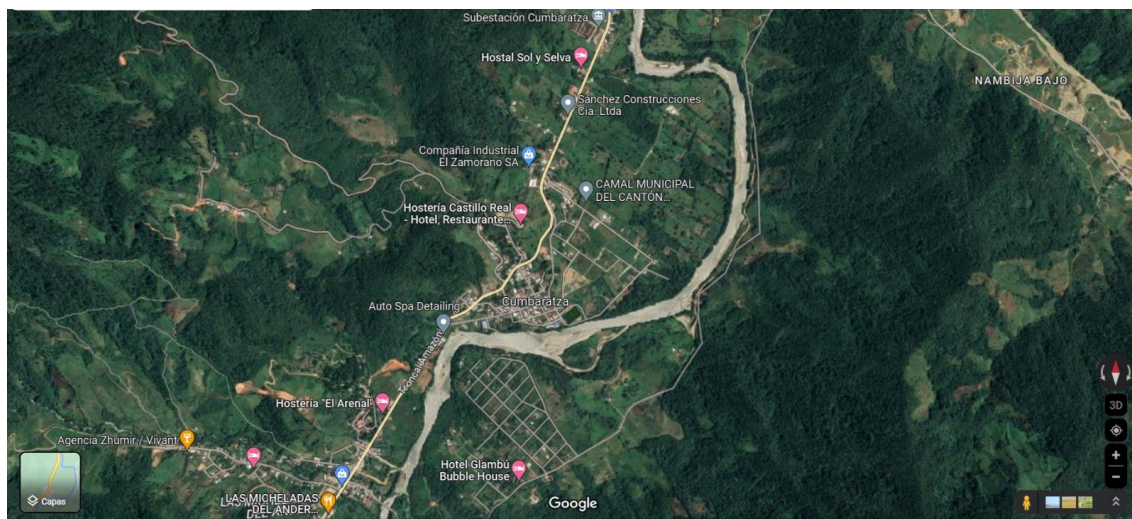
El campo de investigación en el que se está haciendo el estudio tiene por nombre Hostería Castillo Real y se encuentra ubicado en Cumbaratza, kilómetro 14, vía a Yantzaza en Zamora Chinchipe, (25.510 habitantes), región amazónica del Ecuador.

Castillo Real es una hostería que tuvo su apertura en el año 2011 con el nombre que fue inspirado en el apellido de la familia Castillo. El establecimiento trabaja de lunes a domingo con un personal de 6 personas, interesados en el proyecto, con horarios desde las 10:00am hasta las 20:00pm con un promedio de 25 comensales por día de lunes a jueves y los fines de semana abarca de 100 a 150 personas aproximadamente. En cuanto a su estructura es bastante amplio con juegos de recreación y espacios de descanso para los huéspedes que, por cierto, están asentados en siete habitaciones que dispone el local.

Con referencia desde Loja el viaje tarda en llegar a Zamora una hora y media aproximadamente cubriendo una distancia de 81 kilómetros.

Ilustración 8

Imagen que presenta la ubicación del campo de estudio



Nota. Esta captura registra ampliamente el sitio en donde se encuentra el campo de estudio “Castillo Real” en Zamora. Imagen obtenida de Google Maps.

Al analizar el campo de estudio se pudo apreciar la falta de productos cosechados en la zona y por lo cual se tiene una cultura gastronómica muy limitada, recopilando información con la que se busca plantear una solución para buscar la manera de implementar los productos en elaboraciones, que tengan relación con el medio en el que se producen. Por ello para resolver esta problemática se incorporará los productos de mayor producción en la zona aplicados a elaboraciones gastronómicas.

2.8 Marco Conceptual

Almidón: es un polisacárido de origen natural que se encuentra en gran cantidad en cereales y tubérculos.

Amerindias: persona que pertenece a una civilización asentada mucho antes de la llegada de los europeos.

Características organolépticas: en gastronomía se lo conoce como las cualidades de un alimento, principalmente describe su olor, sabor, color y textura.

Depurar: en un alimento este término se emplea en la limpieza ya sea de impurezas y de algún elemento que requiera ser retirado de este.

Dextrina: es una sustancia gomosa, sólida y soluble que se obtiene del almidón por la acción de los ácidos, el calor y un fermento.

Familia botánica: es el conjunto de especies que cuentan con las mismas características esenciales y se las relacionan entre sí para clasificarlas en familia.

Fúngico: básicamente hace referencia a los hongos.

Hipotensora: provienen de la sustancia que tiene la capacidad de reducir la presión arterial.

Infusión: extracción de bebida aromatizada, y en algunos casos saborizada, mediante el uso de algún vegetal en una cantidad de agua hirviendo para posteriormente ser dejada en reposo.

Liposoluble: la capacidad de disolverse en grasa o aceite.

Marinado: es un adobo líquido en el que se introducen productos, por lo general cárnicos, para ser dejados en reposo y de esta manera adopte sus características.

Mucilago: sustancia de textura viscosa con cierto parecido a la goma perteneciente a algunos vegetales.

Neotrópicos: denominado así a las especies de plantas, animales y personas que existen en la zona del Neotrópico o región neotropical.

Oleico: es un ácido que se presencia en grasa y los aceites vegetales, especialmente en el de oliva. Sus características organolépticas son básicamente de consistencia aceitosa, incoloro y líquido.

Pectina: es una sustancia neutra que proviene de los tejidos de los vegetales y se usa como texturizante para mermeladas y a la gelatina.

Pentosa: es un tipo de azúcar que en su estructura cuenta con cinco átomos de carbono.

Precolombina: época basada antes del descubrimiento de colón en 1492.

Savia: es una planta de flores azules muy usada de manera medicinal.

Tubérculo: Raíz comestible de alguna planta. Se considera tubérculo por lo general a la yuca, papa, remolacha, boniatos, entre otros.

Vitaminas: las vitaminas son sustancias que ayudan al correcto funcionamiento del organismo en los seres humanos. Estas se encuentran en los alimentos de distintas cantidades y presentaciones.

Yautía: es una planta herbácea originaria de América Tropical.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La metodología es un procedimiento que se sigue de manera ordenada para obtener el objetivo planteado con anterioridad, así el trabajo se encamina en lo más equitativo y justo. Por lo tanto, la metodología de la investigación se establece mediante una estructura en la que el equipo de estudio se basó para la correcta obtención de información, misma que era situada en el espacio correspondiente logrando así un trabajo más integro (Collado & Pilar, 2014).

3.1 Tipo de investigación

Para el presente estudio se pone en énfasis dos tipos de estudio, los cuales se van a presentar a continuación.

El primer tipo de investigación en el que los encargados del estudio se rigen es el longitudinal, este se denomina también como cohortes y es básicamente la investigación de un proceso en el transcurso del tiempo en donde existe la interacción de los individuos o partes de ellos o incluso el análisis en poblaciones u organizaciones; sin embargo, en todo el tiempo que se esté examinando un sitio, en este caso la “Hostería Castillo Real”, la observación debe ser en más de una ocasión se incluya o no en el documento (Dagnino, 2014).

El segundo tipo de estudio es el descriptivo, ya que la prioridad es contar con la mayor cantidad de características posibles que provengan del campo de acción, esto se obtiene claramente por tres métodos que son la observación, ya sea la cualitativa o cuantitativa; el estudio de caso, que se involucra más en un análisis profundo de los individuos o grupos y finalmente la encuesta, herramienta que se emplea con el fin de alcanzar la información más exacta mediante preguntas concisas con un equilibrio de estas entre abiertas y cerradas (Alban, Arguello, & Molina, 2020).

3.2 Enfoque de investigación

En la presente investigación se emplea un enfoque mixto, puesto que por la información recolectada es necesario el uso de números y las estadísticas, lo que se definiría como un enfoque cuantitativo. Sin embargo, el saber el significado de los datos que se encuentren en este segmento se da gracias al enfoque cualitativo en el que se toma en cuenta de manera más general situaciones en las que el estudio está involucrado (Ortega, 2018).

La investigación va redirigida de manera cuantitativa cuando se demuestra, por ejemplo, el porcentaje vitamínico de los alimentos en la tabla nutricional y de manera cualitativa al momento en que se menciona a grosso modo qué determinado ingrediente, por ejemplo, es más o menos nutritivo para el cuerpo humano; de tal forma que exista más variedad de información con su respectivo justificativo.

3.3 Método

En la investigación, el cómo se lleve el documento, es imprescindible para una correlación entre temas en donde comprende varios métodos, por lo que se selecciona solo los necesarios dependiendo la cantidad de información que se requiera contar. Pese a existir varios tipos de investigación como descriptiva, correlacional, explicativa, entre otros; en este caso se opta por el uso de un método exploratorio, ya que se basa en un tema antes no estudiado a profundidad dando la oportunidad de encaminarlo por una manera cualitativa y cuantitativa, por lo que en la investigación se está contando con análisis de datos e interacción del equipo de estudio (Ramos, 2020).

3.4 Técnicas e Instrumentos

Las técnicas de un proyecto se basan en la manera de redirigir, en este caso, la investigación mediante formas específicas de procesos ya sea en el apartado práctico o teórico; por lo tanto “Las técnicas de investigación comprenden un conjunto de

procedimientos organizados sistemáticamente que orientan al investigador en la tarea de profundizar en el conocimiento y en el planteamiento de nuevas líneas de investigación” (Maya, 2014, p.5).

3.4.1 Técnicas de campo

Para el levantamiento de información se aplica las técnicas de campo tales como la entrevista y observación, recursos muy importantes para la extracción de datos sobre el campo de estudio, aparte que, dependiendo de la problemática encontrada, determinará cuál es la finalidad del grupo de investigación en el sitio. Al aplicar dichas técnicas es imprescindible que, en el caso de la entrevista, cuente con preguntas concisas ya sea con respuestas cerradas o abiertas; mientras que, en la observación, el examinar cada detalle amplía las posibilidades de detectar mediante la visión las posibles problemáticas que pueden estar presentes en el sitio. El tomar fotos al lugar de estudio también beneficia a los investigadores, de esta manera hay evidencia y material que se puede analizar con detenimiento (Mendoza & Avila, 2020).

3.4.1 Técnicas de Información Documental

Las técnicas de información documental se determinan como aquellas en las que está registrada toda la información, ya sea mediante libros, audios, elementos visuales, entre otros, que formaron parte de una investigación anterior. Para Alfonso (1995) indica que “la investigación documental es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Al igual que otros tipos de investigación, éste es conducente a la construcción de conocimientos (Rizo, 2015, p.22).

3.4.2 Técnicas de Laboratorio

Las técnicas de laboratorio son elementos que se aplican durante el proceso práctico, en este es necesario la evidencia mediante fotos, datos gastronómicos,

descripciones e incluso observaciones de las elaboraciones que se proyectan en las fichas técnicas. Estas se diferencian por su estructura y composición, a continuación, se presentan las protagonistas de la investigación.

3.4.3 Bitácora Gastronómica.

En la presente investigación se hace el uso de diferentes fichas para la correcta evidencia de las elaboraciones gastronómicas que tienen el objetivo de enfocarse a cocina de mercado del cantón Zamora. En esta ocasión *Ficha Bitácora* se dispone a recolectar los datos de los ingredientes como lo es el peso, características organolépticas y la asignatura.

Ilustración 9

Bitácora gastronómica

BITÁCORA GASTRONÓMICA

INTEGRANTE(S):						Nº Bitácora:
INSTRUCTOR:						Fecha:
NOMBRE DE LA ELABORACIÓN:						ASIGNATURA:
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones

Nota. Esta ficha recolecta todos los datos de una elaboración sin la realización de cálculos.

Ficha extraída del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.

3.4.4 Base de datos.

En la evidencia es importante detallar el producto mediante el precio por el peso, cuanto es el desperdicio y como se presenta cada ingrediente en el momento de ser comprado o adquirido. Se dispone por el tipo de alimento o grupo al que pertenece

Ilustración 10

Ficha Base de Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRA	PESO DESPERDICIO COMPRA	PESO SUB PRODUCTO COMPRA	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DESPERDICIO EQUIVALENTE	PESO SUB PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO*KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Carnes																
Lácteos																
Frutas																
Hortalizas																
Abarrotes																

Nota. Esta ficha determina los datos de manera más específica y clasificando los productos por sus características de composición.



Ficha extraída del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.

3.4.5 Ficha de costos.

Esta ficha es la mezcla de las dos anteriores básicamente especificando el personal que lo prepara, porciones al finalizar la elaboración, raciones y como no, las características de los ingredientes.

Ilustración 11

Ficha de costos

 								
Costos:								
Chef:								
Tipo de Plato:			Tamaño porción					
Costo por			Raciones:					
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
0		Peso Total receta			0.00	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				0.00				

Nota. Ficha en la que se coloca los alimentos relacionados en la elaboración con todos los datos y finalmente se calcula el precio de dicho plato.


Ficha extraída del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.

3.4.6 Hoja de Ruta

La única ficha en la que se evidencia la imagen del producto final, proceso de la elaboración, utensilios y equipos usados, obteniendo también en su estructura la temperatura, tiempo en que toma hacer la receta, técnica, entre otros.

Ilustración 12

Ficha de hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		INGREDIENTES:	
	Cant.	Und.	Nombre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
Observaciones:			

Nota. Esta ficha expone de manera detallada el proceso de la elaboración y qué herramientas fueran empleadas durante el desarrollo de un plato.

Ficha extraída del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.

3.5 Población y muestra

En población y muestra se destaca de manera general los datos que ofrece, en este caso, el cantón Zamora y de la misma manera la información que oferta el establecimiento en el que se realiza el estudio, (Hostería Castillo Real). Estos datos se aprecian en la Tabla 8 donde se establece algunos datos del cantón Zamora y la hostería “Castillo Real”.

Tabla 8

Tabla específica de las características del Cantón Zamora y el campo de estudio

Población	Muestra
La población de Zamora se encuentra abarcada por 25 500 habitantes.	La hostería “Castillo Real” cuenta con un personal de trabajo de 12 personas, entre ellos cocineros, meseros y cajeros.
La población del Cantón Zamora presenta una cifra de 13,500 hombre y 12,000 mujeres.	La hostería en promedio hospeda 16 personas, entre ellas hombres, mujeres, niños y turistas.
Zamora cuenta con aproximadamente ocho locales de comida que más difusión tienen por su variedad.	El campo de estudio presenta una carta más elaborada de acuerdo a la temática que maneja. Al mes la hostería recibe de 1000 a 1300 turistas.

Nota. Este cuadro expone datos relacionados con la información general del Cantón Zamora y el campo de estudio “Hostería Castillo Real”.

3.6 Tratamiento muestral

Tabla 9

Tabla que especifica más a profundidad la composición profesional y servicial en la Hostería.

Tratamiento muestral
4 cocineros
3 meseros
2 cajeros
3 servicio de limpieza
El hospedaje en la hostería se distribuye en nueve hombres y siete mujeres
La carta que se presenta en la Hostería “Castillo Real” se ha sometido a varios cambios hasta ser finalmente determinada.

Nota. Cuadro encargado de exponer a detalle la muestra obtenida en la entrevista a la dueña de la hostería “Castillo Real”.

Realizado: Peralta, A y Briceño, G.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

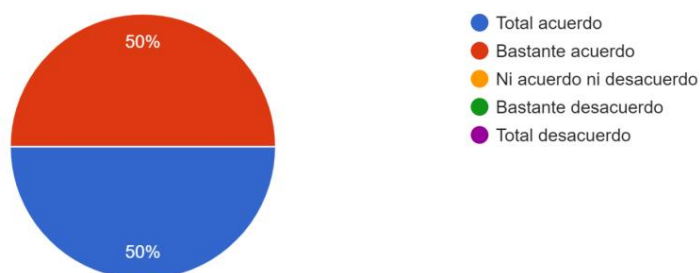
El proyecto de titulación está basado plenamente en proponer la implementación de entradas gastronómicas con productos específicos del cantón Zamora en la hostería “Castillo Real”, esta problemática se extrajo gracias a las técnicas de obtención de datos que fueron aplicados en dicho lugar directamente con la dueña del establecimiento antes mencionado. Básicamente el problema a resolver está determinado en la implementación de seis elaboraciones gastronómicas con base en la cocina de mercado para que, de esta manera, siga la línea de su temática.

A continuación, se van a presentar los resultados de la encuesta realizada a los involucrados en la Hostería “Castillo Real” acerca de la propuesta de seis elaboraciones gastronómicas con productos de cocina de mercado en la región de Zamora.

Ilustración 13

Resultados de la pregunta 1 de la encuesta para el platillo de Gnocchi de papa china en salsa Alfredo

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

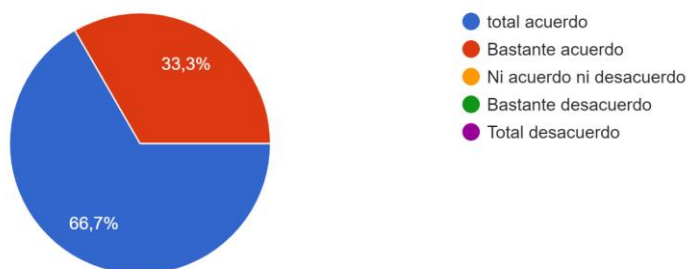
La presente figura expone los resultados de la encuesta en la que se analiza el uso de la papa china en una elaboración gastronómica. En este se revisa una de sus características organolépticas, el sabor; comensales, dueños de la hostería y personal de

cocina luego de la degustación indicaron su agrado al plato puntuando con un “Total acuerdo” 50% (3 personas) mientras que otros optaron por “Bastante acuerdo” 50% (3 personas).

Ilustración 14

Resultados de la pregunta 2 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



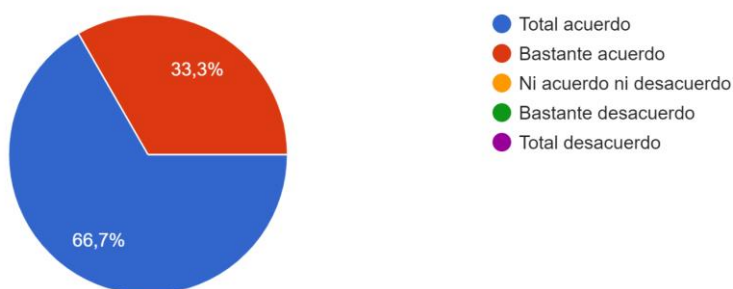
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Esta figura determina los resultados de la textura de la elaboración final a lo que se observa un 33.3% (2 personas) que están bastante de acuerdo con la textura y un 66.7% (4 personas) que confirman un total acuerdo en cómo se encuentra la textura del alimento. El total de los encuestados fueron seis personas.

Ilustración 15

Resultados de la pregunta 3 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



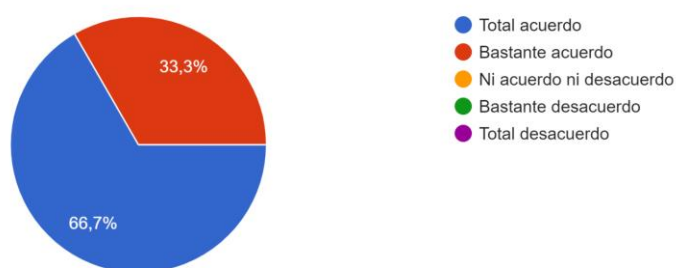
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El color es otra característica organoléptica de la elaboración, luego de la observación en la degustación de los involucrados de la hostería se determina que un 33.3% (2 personas) está de acuerdo con la apariencia del plato final, mientras un 66.7% (4 personas) afirman un color súper adecuado para el tipo de elaboración.

Ilustración 15

Resultados de la pregunta 4 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.
6 respuestas



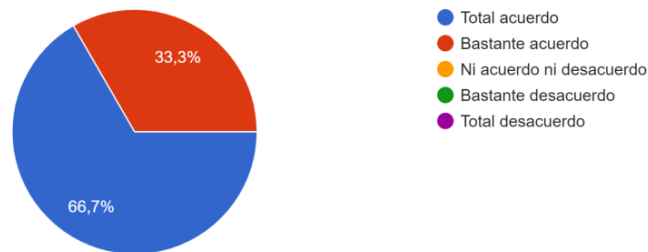
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El olor es parte fundamental de una elaboración, los involucrados en la hostería prestaban mucha atención al momento en que degustaban. Los resultados que desprendió la encuesta una vez realizada a los encargados del establecimiento, comensales y personal de cocina fueron los siguientes: con un 66.7% (4 personas) están en total acuerdo en el olor que desprende el producto presentado, un 33.3% (2 personas) les parece bastante adecuado.

Ilustración 16

Resultados de la pregunta 5 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).
6 respuestas



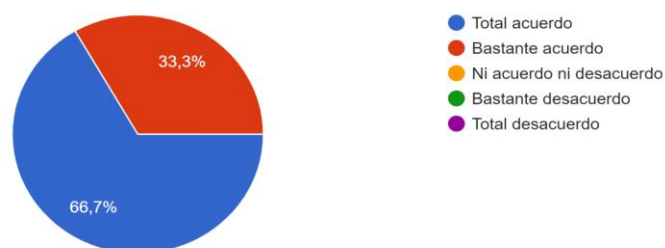
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

A continuación, esta figura representa los resultados de la encuesta enfocada al gnocchi de papa china en salsa Alfredo precisamente en el aspecto del porcionamiento o tamaño de porción. Los encuestados respondieron lo siguiente: con un 66.7% (4 personas) afirman que los 100gr es más que suficiente, para el 33.3% (2 personas) están bastante de acuerdo en la cantidad de presentación.

Ilustración 17

Resultados de la pregunta 6 de la encuesta

La temperatura de la preparación es optima en el servicio
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

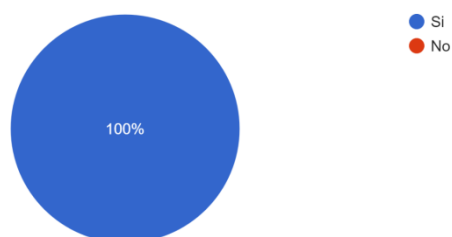
En cuanto al tema de la temperatura de servicio, las seis personas encuestadas involucradas en la hostería “Castillo Real” lo puntuaron de esta manera: un 66.7% (4

personas) confirman su total satisfacción en la temperatura con la que se presenta la elaboración, un 33.3% está bastante de acuerdo en que es la adecuada de servicio.

Ilustración 18

Resultados de la pregunta 7 de la encuesta

Usted como restaurantera, introduciría este plato en la carta? (solo dueña del restaurante)
4 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En esta sección se representa las respuestas de los dueños del restaurante en el que se pregunta si están de acuerdo en ingresar este plato al menú de su restaurante. El 100% (4 personas) indican que sí lo ingresarían al menú. Estos confirman su satisfacción con la elaboración en su totalidad. En la *ilustración 19* se expone las razones de su respuesta.

Ilustración 19

Resultados de la pregunta 8 de la encuesta

Por qué?

2 respuestas

Es una nueva opción de utilizar un producto que se da en la amazonía

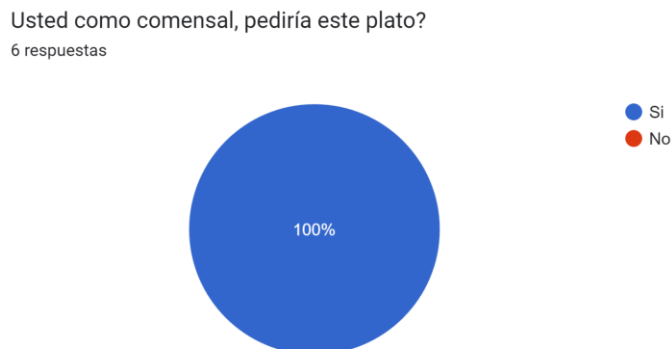
Por qué la textura es muy buena

Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Si bien las razones son pocas a las cuatro personas que fueron encuestadas en este apartado compartían las mismas opiniones acerca de la elaboración degustada.

Ilustración 20

Resultados de la pregunta 9 de la encuesta



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

¿En posición de comensal, pedirían este plato? Los encuestados respondieron que si lo pedirían; a las 6 personas encuestadas (100%) mostraron su satisfacción con las características gastronómicas de la elaboración. En la *ilustración 21* se expone las razones de su respuesta.

Ilustración 21

Resultados de la pregunta 10 de la encuesta



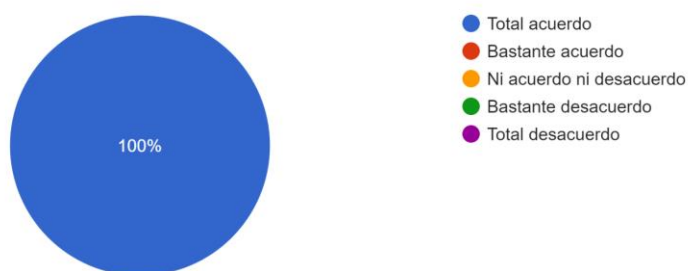
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Son varias razones, todos los encuestados brindaron su respuesta y mantuvieron su postura en que es bastante bueno el uso de productos de la zona ya que no cuentan con la atención adecuada.

Ilustración 22

Resultados de la pregunta 11 de la encuesta para el platillo de Croquetas de arroz rellenas de palmito en salsa de café

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



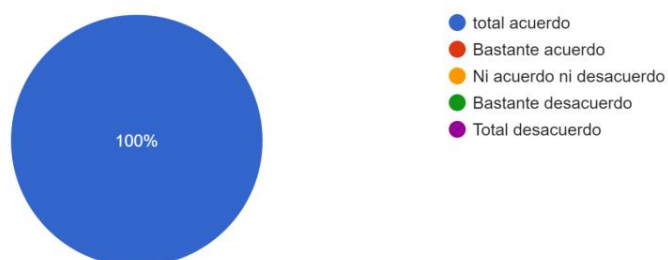
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El plato que se presenta a continuación está presente en la propuesta presentada a la hostería “Castillo Real”. Una vez finalizada la degustación se procedió con la encuesta, en este caso, el equilibrio de sabores del plato, los resultados: 100% (6 personas) concuerdan en que está bastante sabroso dando como resultado un total acuerdo en cuanto a sabores.

Ilustración 23

Resultados de la pregunta 12 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



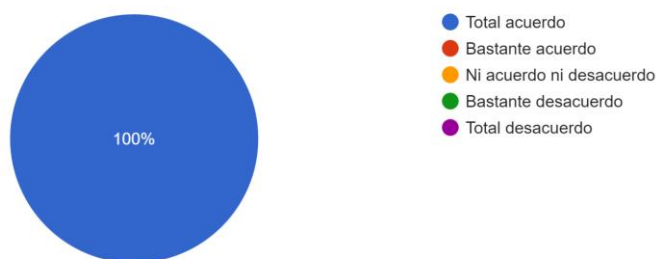
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En este caso los encuestados evalúan la textura del plato que degustan y afirman que las mezclas de sabores conforman una textura muy agradable para el paladar ya que se siente claramente el café como predominante de toda la elaboración. Los resultados: el 100% (6 personas) concuerdan en que no hay nada en que se pueda modificar así que la textura es un total acuerdo.

Ilustración 24

Resultados de la pregunta 13 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



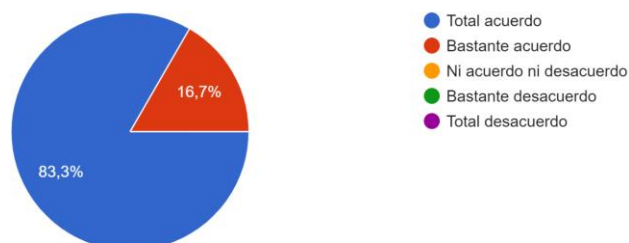
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En esta figura se representa el color de la elaboración, la fritura de la croqueta y la apariencia de la salsa de café lo vuelve muy atractivo a la vista según palabras de las personas encuestadas. Los resultados se reflejan en que las seis personas confirman un total acuerdo con el color dando un grado de satisfacción del 100% para la elaboración que acaban de degustar.

Ilustración 25

Resultados de la pregunta 14 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.
6 respuestas



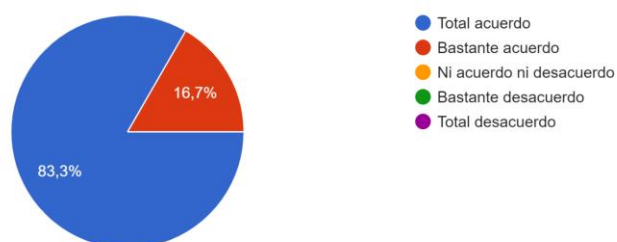
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El olor del café fue sin duda un protagonista esencial para los involucrados de la hostería, su aroma y su textura en salsa llamó la atención de los involucrados dando como resultado un 16.7% (1 persona) que está bastante de acuerdo en el olor del plato y un 83.3% (5 personas) que afirman una exquisitez entre aromas, de igual manera el cómo se relaciona los distintos componentes del plato.

Ilustración 26

Resultados de la pregunta 15 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).
6 respuestas



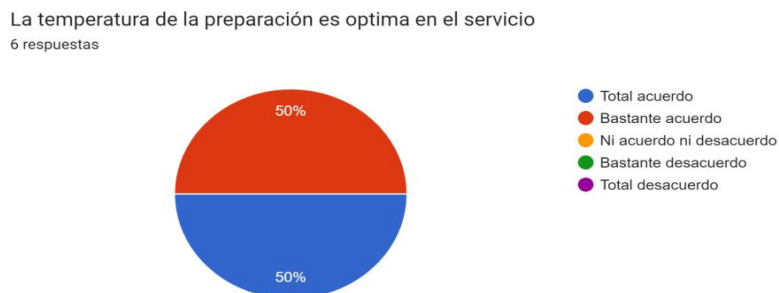
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

La porción de servicio ronda los 100 gramos. Lo encuestados están de acuerdo en que la porción les atrae mucho y se refleja en la imagen de encuesta, un 83.3% (5 personas) están satisfechas con el tamaño de porción y un 16.7% afirma que está

bastante de acuerdo y que posiblemente variaría algo dentro de la elaboración, pero es algo personal y que no afectaría en nada a la presentación final.

Ilustración 27

Resultados de la pregunta 16 de la encuesta



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En cuanto a la temperatura de servicio, los encuestados están de acuerdo, aunque lo demuestran en distinta escala, por ejemplo, un 50% (3 personas) afirman estar bastante de acuerdo en cómo llegó el plato a la mesa, mientras que el otro 50% (3 personas) asimilan opiniones en un total acuerdo y que la temperatura es ideal para el tipo de plato que el grupo de investigación está presentando.

Ilustración 28

Resultados de la pregunta 17 de la encuesta



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Los dueños del local respondieron a que, si estarían dispuestos a introducir este plato al menú del establecimiento a lo que están totalmente de acuerdo, las razones se exponen en la *ilustración 29* obtenida de la encuesta.

Ilustración 29

Resultados de la pregunta 18 de la encuesta

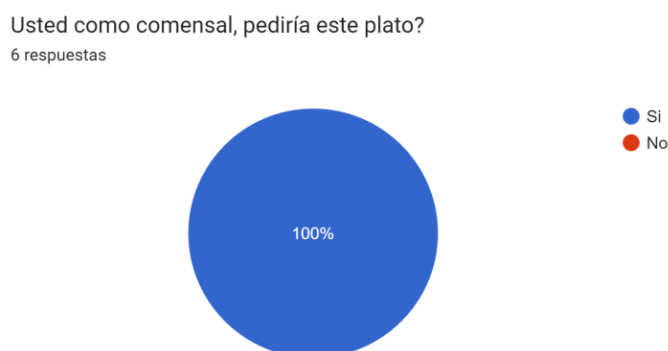


Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Todos los encuestados estaban de acuerdo en que era un plato bastante atractivo y que la forma de hacer que el café se involucre en una elaboración como ésta estaba bien lograda. En la degustación este plato fue merecedor de felicitaciones.

Ilustración 30

Resultados de la pregunta 19 de la encuesta



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En el sentido de comensal, de igual manera atrajo de muy buena manera las características de la elaboración, dando como resultado una rotunda afirmación en que

si pedirían este plato. Las seis personas encuestadas con su confirmación dan un 100% de satisfacción en esta pregunta. En la *ilustración 31* exponen sus razones.

Ilustración 31

Resultados de la pregunta 20 de la encuesta



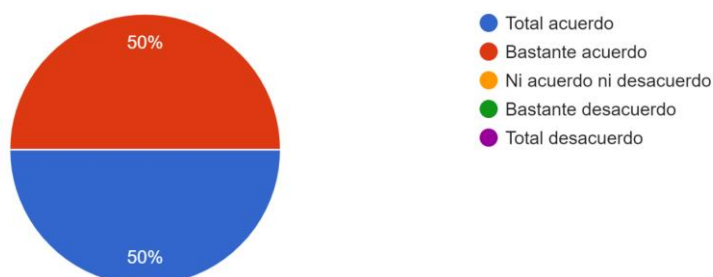
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Son razones bastantes variadas y que sin duda demuestran el nivel de satisfacción que causó la elaboración en estas personas. Se describe como un nuevo sabor, muy exquisito, entre otras opiniones.

Ilustración 32

Resultados de la pregunta 21 de la encuesta para el platillo de Ancas de Rana con puré de haba en salsa al ajillo.

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



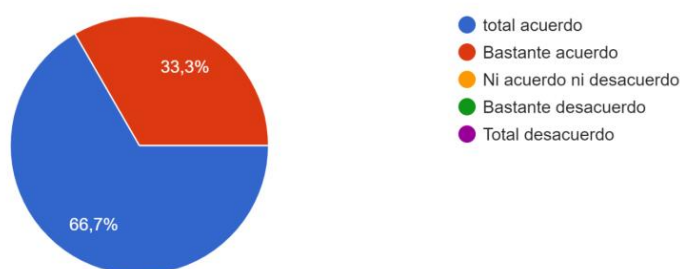
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En este cuadro se refleja el resultado de la encuesta en el apartado de sabores. Los resultados son los siguientes: un 50% (3 personas) brindan un total acuerdo con el sabor que desprende la elaboración, un 50% (3 personas) asegura un bastante acuerdo y que la mezcla de sabores y texturas es muy curiosa, pero para nada desagradable.

Ilustración 33

Resultados de la pregunta 22 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



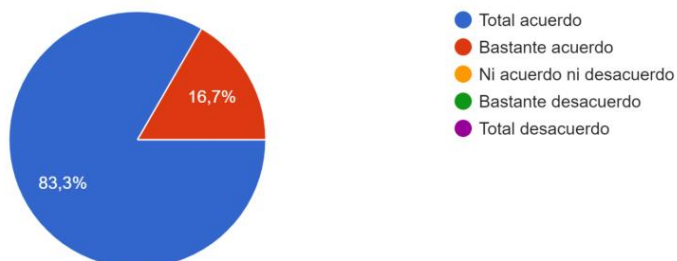
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En este cuadro proveniente de la encuesta realizada a los involucrados de la hostería se evalúa la textura de la composición del plato, la salsa, el puré y la fritura de la rana, no obstante, un 33.3% (2 personas) está bastante de acuerdo en la mezcla de texturas, mientras que un 66.7% (4 personas) determinan un total acuerdo en este apartado.

Ilustración 34

Resultados de la pregunta 23 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



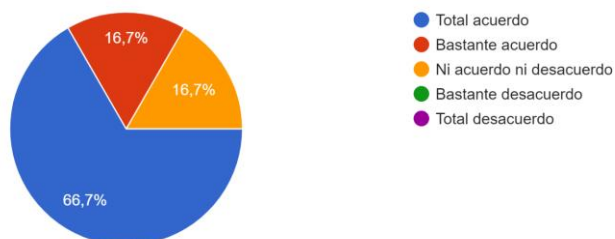
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El color es parte fundamental en la vista de un comensal, según indican los encuestados, la mezcla del verde del puré de habas con el marrón de la fritura forma la combinación verde-café, una de las combinaciones más típicas gracias a los árboles. Según los resultados: un 83.3% (5 personas) afirman que están en total acuerdo por los colores presentes y un 16.7% (1 persona) en bastante de acuerdo.

Ilustración 35

Resultados de la pregunta 24 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

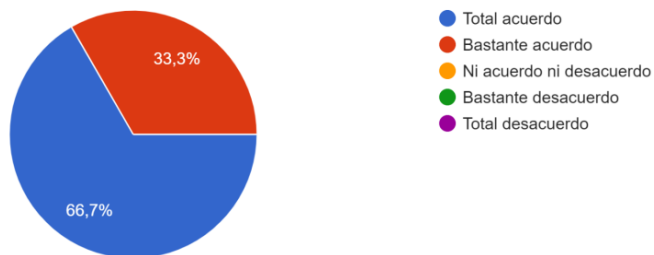
La combinación de olores en el plato es importante ya que es otro sentido el cual se emplea al momento de degustar. Los resultados fueron: 66.7% (4 personas) en total

acuerdo con los olores presentes en el plato, un 16.7% (1 persona) está bastante de acuerdo en este apartado y un 16.7% (1 persona) opta por ni acuerdo ni desacuerdo.

Ilustración 36

Resultados de la pregunta 25 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).
6 respuestas



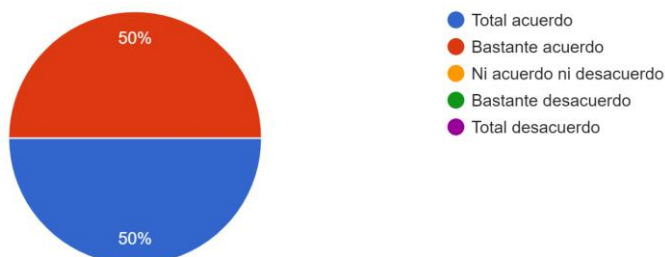
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

La porción de servicio es de 100 gramos por persona. Los encuestados estaban de acuerdo con el porcionamiento, pero con distinta escala. En los resultados se refleja que 66.7% (4 personas) están en total acuerdo con el tamaño de producto dentro del plato y un 33.3% (2 personas) están bastante de acuerdo en la cantidad que degustaron previamente.

Ilustración 37

Resultados de la pregunta 26 de la encuesta

La temperatura de la preparación es optima en el servicio
6 respuestas



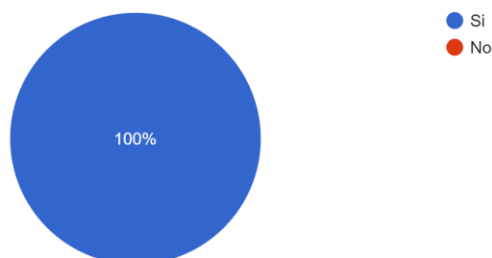
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Para los involucrados en la hostería “Castillo Real” la temperatura era adecuada y de igual forma está dividida en nivel de satisfacción, por ejemplo, tres personas (50%) aseguran que está muy bien y optan por total acuerdo, mientras que para las otras tres personas (50%) seleccionaron bastante de acuerdo. Quizá estos resultados varían en base al tiempo de servicio.

Ilustración 38

Resultados de la pregunta 27 de la encuesta

Usted como restaurantera, introduciría este plato en la carta? (solo dueña del restaurante)
4 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms. Los dueños del restaurante afirmaron en que sí lo introducirían a su menú del establecimiento, aunque hay algunos inconvenientes que habría que analizarlos a profundidad. En la *ilustración 39* se expone las razones de su elección.

Ilustración 39

Resultados de la pregunta 28 de la encuesta

Por qué?
3 respuestas

- Rico pero costoso
- Es una buena opción
- Por qué es un plato típico de Zamora y llama la atención de los turistas

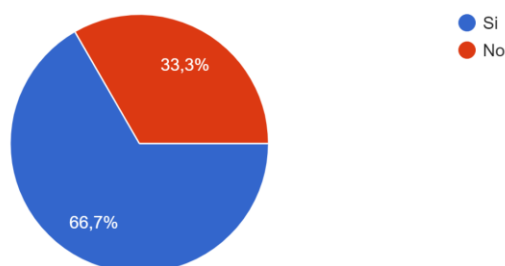
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Estas son las razones que brindan los encuestados una vez degustados y analizados los platos presentados. Tres personas aportaron con su opinión.

Ilustración 40

Resultados de la pregunta 29 de la encuesta

Usted como comensal, pediría este plato?
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En el puesto de comensal las respuestas son variadas en que si lo seleccionarían para comer o no. Los resultados saltan que un 66.7% (4 personas) estaría dispuesto a pedir esta elaboración mientras que un 33.3% (2 personas) no optarían por pedirlo, esto se debe por cuestión de gustos personales de cada encuestado. En la ilustración 41 se demuestra las razones de las respuestas de algunos encuestados.

Ilustración 41

Resultados de la pregunta 30 de la encuesta

Porqué?
4 respuestas

- Rico
- Es un sabor diferente de preparación
- Prefiero las ancas de rana como plato principal, pero como para experiencia de probar las ancas de rana di lo recomiendo
- El sabor es muy bueno

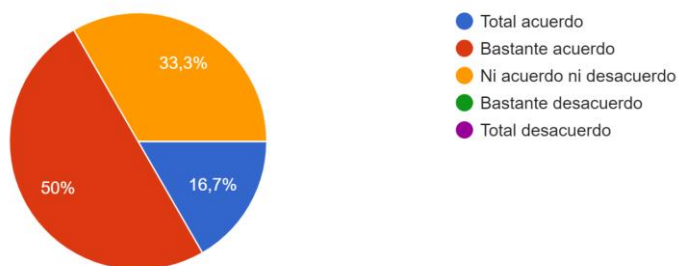
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Cuatro personas aportaron con sus razones por las que seleccionaron tal respuesta. Aunque en esencia todos comparten opiniones similares, pero en distinto ámbito.

Ilustración 42

Resultados de la pregunta 31 de la encuesta para el platillo de Ceviche de camarón en salsa de chonta

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



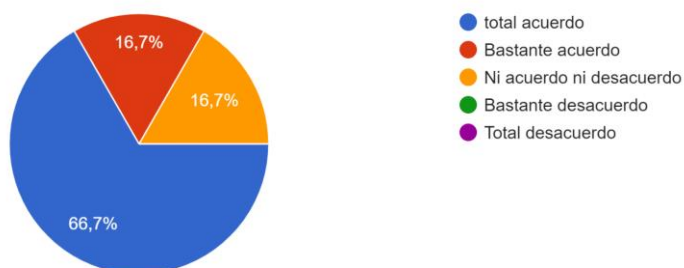
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Para la siguiente elaboración hubo muchas opiniones divididas en la encuesta luego de la degustación. Los resultados fueron los siguientes: un 50% (3 personas) indican que la combinación de sabores es bastante adecuada, un 16.7% (1 persona) afirma que está en total acuerdo con el sabor general del plato y un 33.3% (2 personas) optan por estar en acuerdo ni en desacuerdo en la encuesta.

Ilustración 43

Resultados de la pregunta 32 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



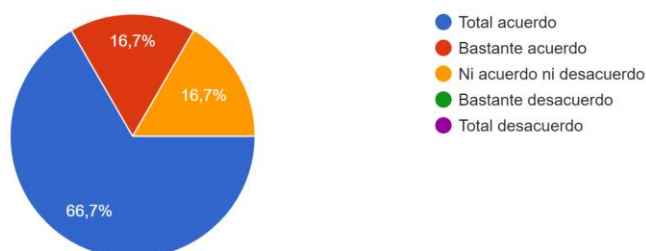
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En esta figura se manifiesta las opiniones de los encuestados a cerca de la textura presente en el plato. Los datos son los siguientes: 66.7% (4 personas) afirman que la mezcla de componentes en el plato es ideal y están en total acuerdo en este apartado, un 16.7% (1 persona) está bastante de acuerdo y un 16.7% (1 persona) se encuentra indeterminado sobre la premisa.

Ilustración 44

Resultados de la pregunta 33 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

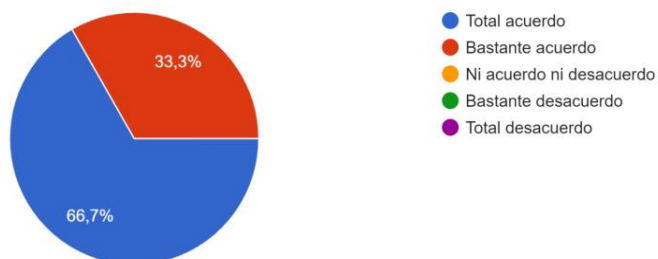
En el siguiente cuadro se pregunta acerca de otra característica organoléptica de la elaboración, en este caso, el color. La composición variada de componentes dentro

del mismo plato resalta, per a ver las opiniones. Un 66.7% (4 personas) indican un total acuerdo con los colores, un 16.7% (1 persona) está bastante de acuerdo y en cambio otro encuestado se encuentra incierto en el tema del color del plato degustado.

Ilustración 45

Resultados de la pregunta 34 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.
6 respuestas



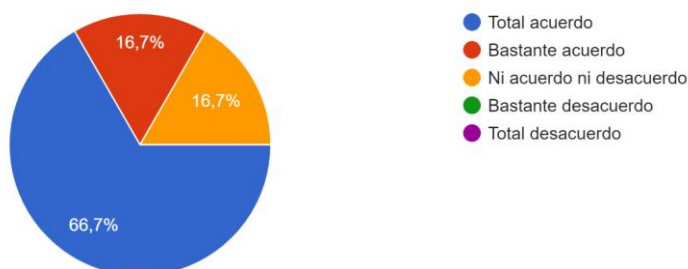
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El olor de igual manera es muy variado por lo componentes que se encuentran en el plato. Los datos obtenidos de los encuestados son los siguientes: Para el 66.7% (4 personas) el olor atrae mucho, aunque es muy ligero; para el 33.3% (2 personas) están bastante de acuerdo con el aroma de los platos.

Ilustración 46

Resultados de la pregunta 35 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).
6 respuestas



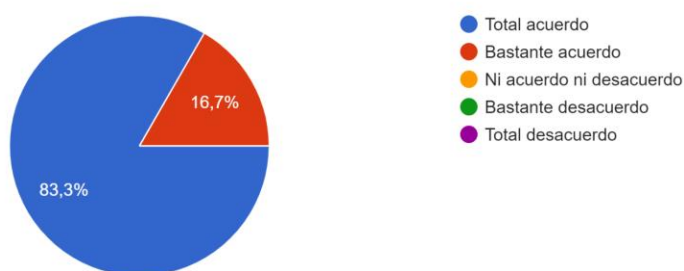
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

El ceviche se presentó a los comensales con un porcionamiento de 100 gramos por persona, a simple vista a los comensales los llamó mucho la atención, a continuación, los resultados: un 66.7% (4 personas) confirma en que esa porción es muy conveniente para entrada y está total acuerdo, 16.7% (1 persona) afirma que le parece bien y selecciona bastante acuerdo. Sin embargo, para un comensal (16.7%) se encuentra indeciso en su selección demostrado en la figura de color amarillo.

Ilustración 47

Resultados de la pregunta 36 de la encuesta

La temperatura de la preparación es optima en el servicio
6 respuestas



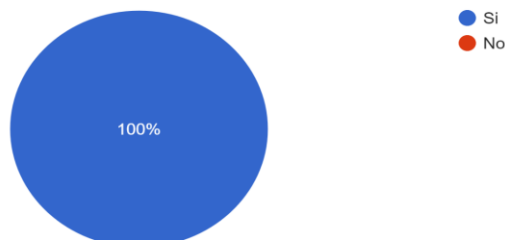
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Es una preparación que se sirve fría, como un plato refrescante en el menú es una muy buena opción, afirman los encuestados. Luego de la degustación cinco personas (83.3%) concuerdan en que la temperatura es más que adecuada, una persona (16.7%) está bastante de acuerdo en que el servicio del plato está bien logrado.

Ilustración 48

Resultados de la pregunta 37 de la encuesta

Usted como restaurantera, introduciría este plato en la carta? (responder solo dueña del restaurante)
3 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Luego de analizar y degustar la elaboración final los dueños de la hostería confirmaron que estarían dispuestos en introducir este plato a su menú ya que le da el toque refrescante que se necesita. Los resultados, tres personas respondieron esta pregunta dando como resultado el 100% de aprobación en este apartado. La *ilustración 49* expone las razones de su elección.

Ilustración 49

Resultados de la pregunta 38 de la encuesta

Por qué?
3 respuestas

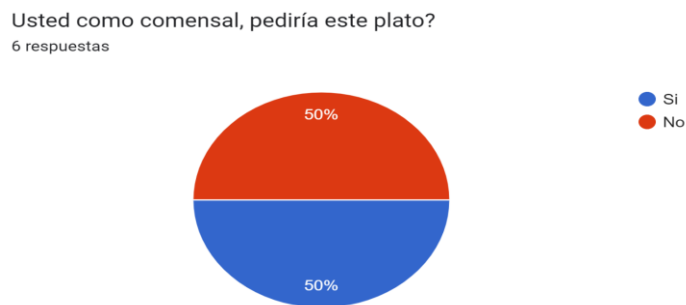
- Para degustacion e innovación
- Por aprovechar la fruta de temporada
- Llama la atención

Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Las opiniones tienen la misma esencia de satisfacción por parte de los encuestados y todos concuerdan en el uso del producto como fundamental para la gastronomía amazónica.

Ilustración 50

Resultados de la pregunta 39 de la encuesta

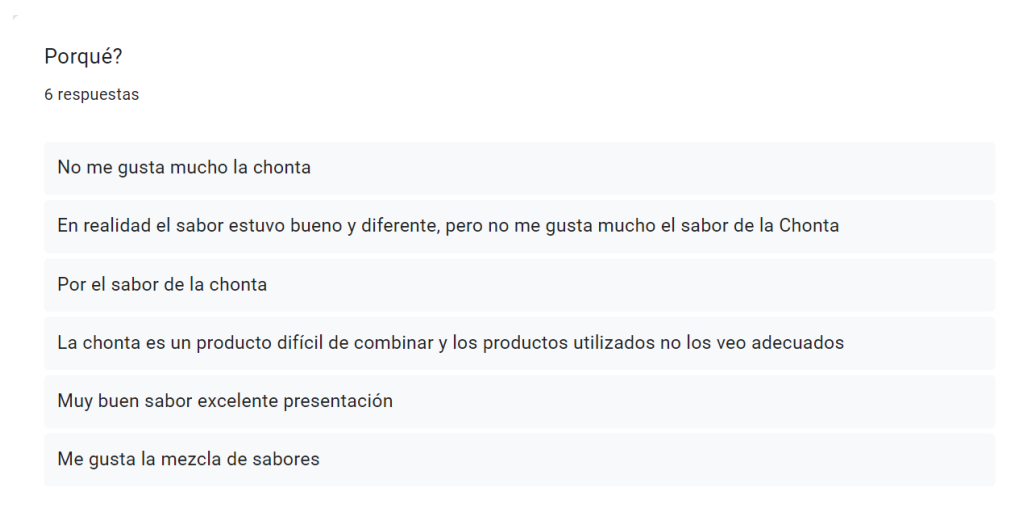


Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En el posicionamiento de comensal hay opiniones divididas en donde tres personas representadas por el 50% en la imagen están en total acuerdo en pedir este alimento, mientras que el otros 50% representado por tres personas definitivamente no pedirían este plato ya sea por razones de gustos o dieta. En la *ilustración 51* se disponen las razones de estas respuestas.

Ilustración 51

Resultados de la pregunta 40 de la encuesta



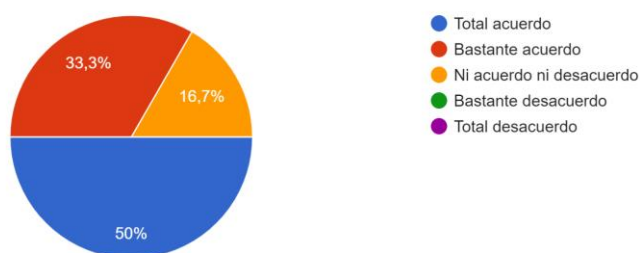
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En lo que la mayoría concuerda es en el sabor de la chonta, de igual forma se refleja el análisis realizado por parte de los encuestados al momento de rellenar la encuesta.

Ilustración 52

Resultados de la pregunta 41 de la encuesta para el platillo de Tiradito de tilapia con salsa de ají criollo y encurtido de pimientos

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



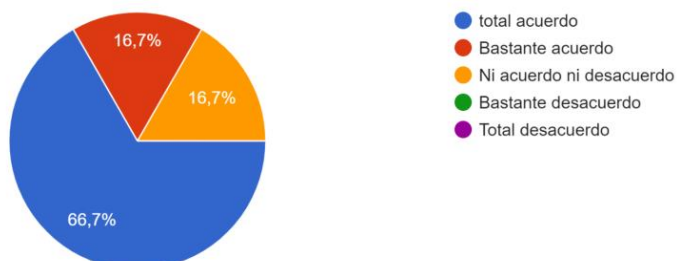
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Este cuadro expone los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los involucrados en la hostería “Castillo Real” acerca del uso de la tilapia en una entrada gastronómica. Comensales, dueños del establecimiento y personal de cocina. los datos que se obtuvieron son los siguientes: tres personas (50%) están en total acuerdo con la combinación de sabores, dos personas (33.3%) están bastante de acuerdo en este sentido y una persona (16.7%) se encuentra indecisa.

Ilustración 53

Resultados de la pregunta 42 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



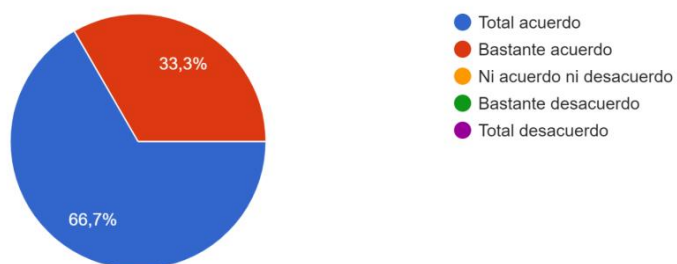
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En cuanto a la textura de la elaboración los encuestados evaluaron y dedujeron estos datos: un 66.7% (4 personas) están en total acuerdo con que la textura presente es la ideal. 16.7% (1 persona) indica que está bastante de acuerdo y finalmente 16.7% (1 persona) se encuentra indecisa en este apartado.

Ilustración 54

Resultados de la pregunta 43 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En cuanto al color que presenta el plato los involucrados en la hostería respondieron a que si la elaboración atrae visualmente. Los resultados fueron: 66.7% (4 personas) indican que totalmente acuerdo con la presentación del plato. Un 33.3% (2 personas) indican que bastante de acuerdo con la presentación del plato.

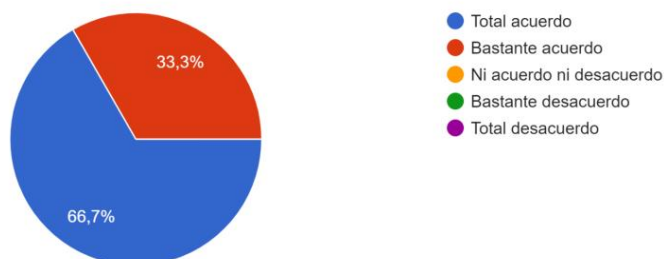
personas) afirman que están bastante de acuerdo en la combinación de colores con el resto de elementos seleccionados.

Ilustración 55

Resultados de la pregunta 44 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.

6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

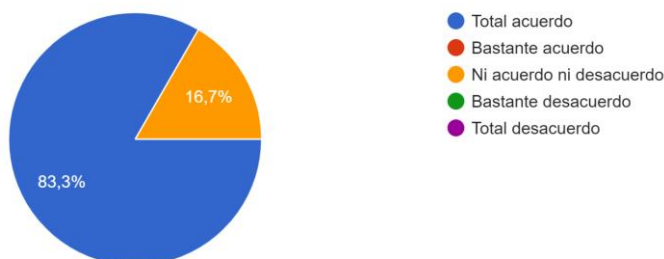
En el olor y color, dos características organolépticas, saltaron los mismos resultados de la encuesta. Un 66.7% (4 personas) afirman que el color es más que suficiente en la preparación degustada, mientras que el 33.3% (2 personas) están bastante de acuerdo con el color que se presenta, pero quizá se podría mejorar un poquito, sin embargo, no se involucraría en el montaje final.

Ilustración 56

Resultados de la pregunta 45 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).

6 respuestas



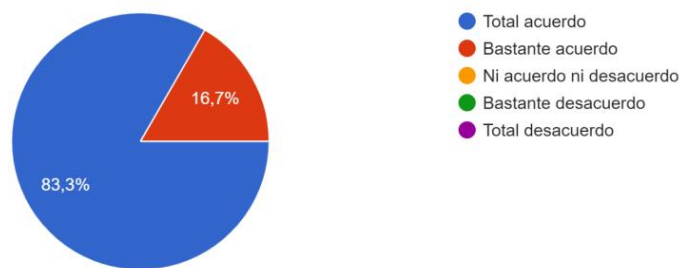
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Se presentaron 100 gramos de tiradito de tilapia por persona, a lo que la mayoría de encuestados (5 personas) estuvo en total acuerdo con una representación del 83.3%. Un encuestado se encontraba indeciso sobre si esa porción sería la adecuada, se refleja en la figura de color amarillo representado con un 16.7%

Ilustración 57

Resultados de la pregunta 46 de la encuesta

La temperatura de la preparación es optima en el servicio
6 respuestas



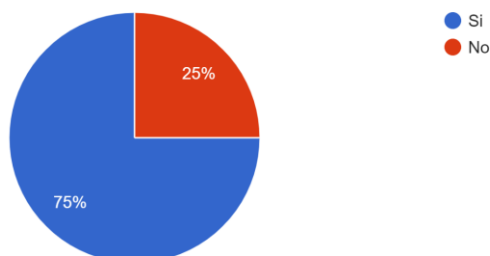
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Este, al igual que el ceviche, es un plato que se sirve frío. Los encuestados tomaron esto en cuenta como otro posible ingreso de un plato refrescante para el menú saltando los siguientes resultados: un 83.3% (5 personas) están en total acuerdo sobre la temperatura de servicio, mientras que 16.7% (1 persona) indica que está bastante de acuerdo con este apartado.

Ilustración 58

Resultados de la pregunta 47 de la encuesta

Usted como restaurantera, introduciría este plato en la carta? (solo dueña del restaurante)
4 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Cuatro encuestados respondieron esta pregunta a lo que tres de ellos (75%) confirmaron en que estarían dispuestos a ingresar este plato al menú del establecimiento, mientras que el 25% (1 persona) no lo estaría. En la *ilustración 59* se plantean las razones de estas respuestas seleccionadas.

Ilustración 59

Resultados de la pregunta 48 de la encuesta

Por qué?
4 respuestas

- Tiene un toque dulzón que en lo personal le daría un toque más ácido y salado y potenciado con un fondo
- Porque se utiliza un producto amazónico
- Por la nueva forma de elaborar la tilapia
- Satisface las necesidades gastronómicas de los clientes

Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En este recuadro están las razones que justifican las respuestas de la encuesta anterior relacionado con los dueños del establecimiento.

Ilustración 60

Resultados de la pregunta 49 de la encuesta



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Para esta figura se les preguntó a los comensales frecuentes de la hostería “Castillo Real” si pedirían este plato si lo vieran en el menú del establecimiento y estos fueron los resultados: con un 66.7% (4 personas) indican que sí lo pedirían, mientras que el 33.3% (2 personas) determinan que no lo adquirirían. En la *ilustración 61* se plasman las razones de sus respuestas.

Ilustración 61

Resultados de la pregunta 50 de la encuesta

Porqué?
6 respuestas

- Por ese toque dulzón
- Porque es una alternativa diferente
- Por el sabor del ácido no es de mi agrado
- La tilapia es un ingrediente que predomina en todos los sentidos, desde entrada como plato fuerte
- Sabores bastante equilibrados con un producto muy popular de la amazonia como la Tilapia
- Tiene una buena textura

Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

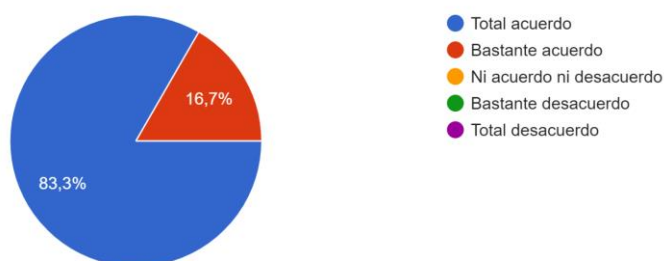
En este recuadro están las razones que justifican las respuestas de la encuesta anterior relacionado con los comensales de la hostería. Seis encuestados brindaron sus justificantes en esta sección.

Ilustración 62

Resultados de la pregunta 51 de la encuesta del platillo de Ensalada con crocante de Sacha

Inchi

El equilibrio de sabores es el adecuado.
6 respuestas



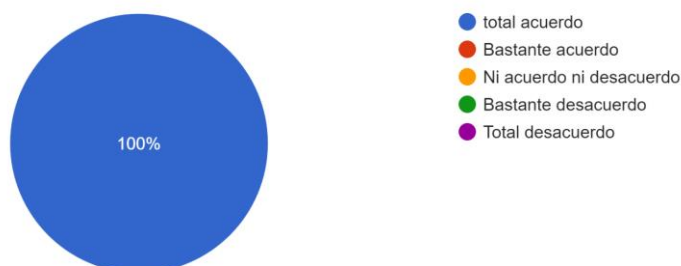
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En esta figura los involucrados en la hostería “Castillo Real” reflejan sus votos acerca del uso del sachu inchi en una elaboración gastronómica como entrada para el menú de dicho establecimiento, estos son los resultados: el 83.3% (5 personas) afirman la combinación de sabores como muy sabrosa y que están en total acuerdo con el equilibrio. El 16.7% (1 persona) indica que está bien logrado la mezcla de alimentos en el plato.

Ilustración 63

Resultados de la pregunta 52 de la encuesta

La elaboración cuenta con una textura adecuada.
6 respuestas



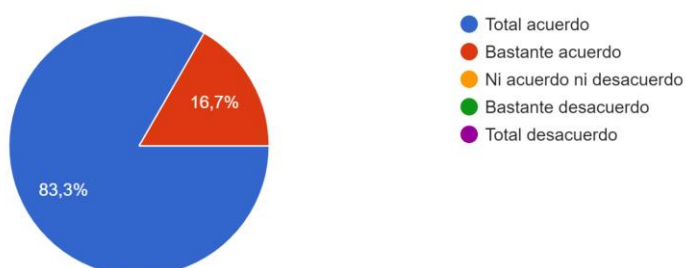
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Los encuestados afirmaron que, por la presencia de hojas, acidez y el crocante de sachá inchi tiene variedad de texturas y que la combinación es bien lograda. Todos los involucrados en la hostería confirmaron su total acuerdo con la textura, dando un 100% de satisfacción en este apartado.

Ilustración 64

Resultados de la pregunta 53 de la encuesta

El color general de la elaboración atrae visualmente.
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

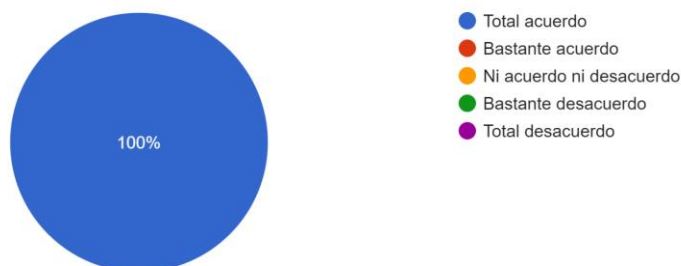
Los involucrados en la encuesta demostraron su agrado en el color que presentaba el plato final, ya que había una gran variedad de estos. Los resultados de la encuesta realizada luego de la degustación fueron los siguientes: un 83,3% (5 personas)

están en total acuerdo con el montaje y presentación del plato, un 16.7% (1 persona) afirma que está bastante bonito el resultado final.

Ilustración 65

Resultados de la pregunta 54 de la encuesta

El olor representa adecuadamente a la preparación.
6 respuestas



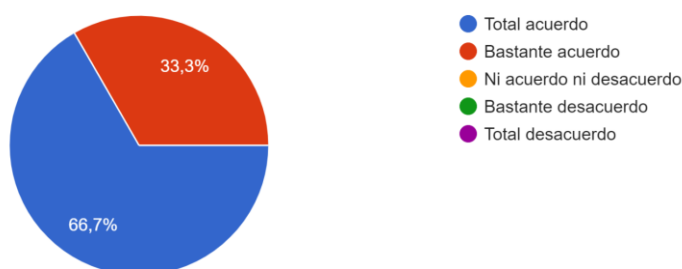
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Los encuestados durante la degustación estaban muy asombrados con el aroma que soltaba el sachá inchi tostado y el aceite de este mismo producto, indicaron que el estar presente en la ensalada le da un plus muy grande en el sentido aromático. Los resultados fueron bastante satisfactorios ya que las seis personas optaron por un total acuerdo en la representación del olor en el plato dando un 100% de satisfacción.

Ilustración 66

Resultados de la pregunta 55 de la encuesta

La porción de la elaboración es conveniente (100gr).
6 respuestas



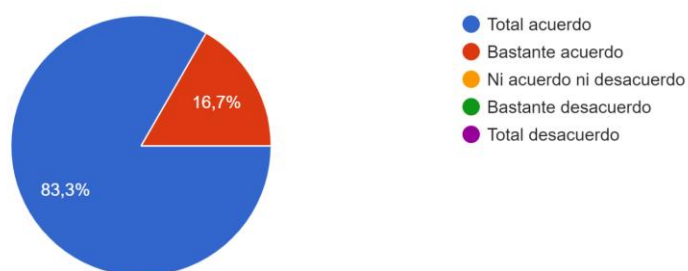
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

La porción que se sirvió en la degustación hecha a los involucrados de la hostería “Castillo Real” varia los 100 gramos, ya que un producto como las lechugas abulta la presentación y no se representa en el peso. Los encuestados estuvieron al tanto de esto y los resultados que soltó la encuesta fueron los siguientes: con un 66.7% (4 personas) confirmaron su total acuerdo con la porción servida, un 33.3% (2 personas) estaban bastante de acuerdo con este apartado.

Ilustración 67

Resultados de la pregunta 56 de la encuesta

La temperatura de la preparación es optima en el servicio
6 respuestas



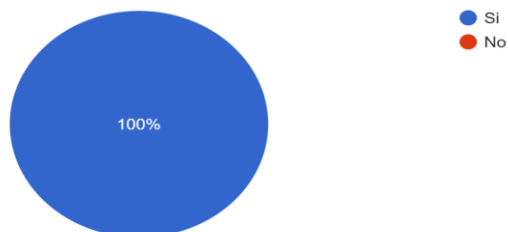
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

La ensalada se sirve fría al igual que el crocante. Los encuestados tomaron esto en consideración en la degustación para luego aportar con los siguientes datos de la encuesta: un 83.3% (5 personas) estaban en total acuerdo con la temperatura de servicio, un 16.7% (1 persona) indica que está bastante de acuerdo con este apartado.

Ilustración 68

Resultados de la pregunta 57 de la encuesta

Usted como restaurantera, introduciría este plato en la carta? (responder solo dueña del restaurante)
4 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Esta figura expone los resultados de la encuesta hecha a los dueños de la hostería “Castillo Real” acerca de si ingresarían o no este plato como entrada para su menú. El resultado fue un rotundo sí de las cuatro personas (100%) ya que cuenta con varias razones positivas para el local. En la *ilustración 69* se encuentra la justificación de porqué esta respuesta.

Ilustración 69

Resultados de la pregunta 58 de la encuesta

Por qué?
4 respuestas

- Visualmente bien
- Es una buena opción para una persona vegetariana o vegana
- Porque es una ensalada vegetariana
- Por qué tiene productos locales y llamativos

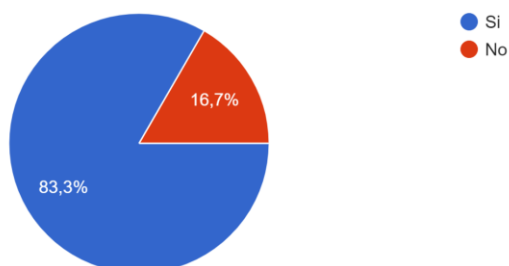
Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Se exponen las razones que llevaron a los cuatro dueños del establecimiento a determinar que sí ingresarían este plato a su menú.

Ilustración 70

Resultados de la pregunta 59 de la encuesta

Usted como comensal, pediría este plato?
6 respuestas



Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

En esta figura se presentan los resultados de la encuesta hecha a los comensales de la hostería cuestionándoles si estarían dispuestos a pedir este plato en caso de verlo en el menú y estos fueron los resultados: el 83.3% (5 personas) determinan que sí lo pediría, mientras que el 16.7% (1 persona) por cuestiones de gustos quizá no se lo permitiría. Pero en la *Ilustración 72* se expone las razones de las respuestas anteriores.

Ilustración 71

Resultados de la pregunta 60 de la encuesta

Porqué?

5 respuestas

Si rica y nutritiva

Porque es una opción saludable

Porque me gusta las ensaladas

Es una buena propuesta, pero no lo veo como plato de entrada, a simple vista parece una porción muy grande

La fusión de los ingredientes sacian todas mis expectativas de sabores

Nota. Elaborado por los autores Andrés Peralta y Giancarlo Briceño en Google Forms

Cinco personas comensales presentan sus opiniones del porque pedirían o no este plato, la mayoría rescata el hecho de lo saludable y sencillo que es sin perder la esencia del producto protagonista, en este caso el sachá inchi.

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5.1 Propuesta Gastronómica

La propuesta a presentar fue creada y desarrollada por los autores en distintos ámbitos, de manera de bocetos como también prácticos, de esta manera se respalda las seis elaboraciones durante las pruebas.

Propuesta I

Ancas de rana con puré de habas bañado en una reducción de salsa al ajillo. El protagonista es el anca de rana, producto cárnico poco consumido en la zona siendo así una de las sugerencias del equipo de investigación.

Propuesta II

Ceviche de camarón en salsa de chonta o chontaduro. El chontaduro como fruto tiene un consumo es muy reducido, pero el hecho de ser llevado a un plato popular en forma de salsa da un gran realce gracias a su sabor.

Propuesta III

Croquetas de arroz rellenas de palmito y queso maduro bañado en salsa de café. El café es otro alimento que se consume, pero solo de la manera tradicional (bebida), así que la sugerencia fue texturizarlo a salsa con una fritura, en este caso croqueta.

Propuesta IV

Ñoquis de papa china en salsa Alfredo. Un tubérculo no muy conocido y de igual manera poco empleado en Zamora es la papa china, se sugirió al equipo de investigación un toque italiano y esta preparación fue la indicada.

Propuesta V

Tiradito de tilapia en salsa de ají criollo y encurtido de pimientos. La amazonia es un lugar cálido, entonces las preparaciones frescas tenían que estar presentes.

Esta sugerencia tiene lugar ya que la tilapia tiene su posicionamiento en esta zona.

Propuesta VI

Ensalada fresca con crocantes de sachá inchi. Este producto es muy nutritivo y poco conocido; en esta preparación se emplea como crocante en un mix de lechugas convirtiéndose en un plato totalmente vegetariano.

5.2 Bitácoras

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Giancarlo Briceño y Andrés Peralta					Nº Bitácora:	
Instructor:	Marco Gómez					Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Ñoquis de papa china en salsa toscana					Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Papa china	400	gr	Cocción, corte, amasado, moldeado.	1h:30m.	Gracias al queso tiene un gran aporte al olor, la textura es predominante gracias a la papa china, sabor inigualable con la mezcla de todos los ingredientes y el color muy atractivo.		
Harina	350	Gr					
Huevo	65	Gr					
Mantequilla	25	Gr					
Espinaca	15	Gr					
Queso maduro con aji deshidratado	100	Gr					
Tomates cherry	125	Gr					
Ajo	7	Gr					
Crema de leche	100	MI					

Realizado por los autores 2023

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Giancarlo Briceño y Andrés Peralta					Nº Bitácora:	
Instructor:	Marco Gómez					Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Tiradito de tilapia					Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tilapia	60	gr	Cocción, corte, marinado, etc.	1h	La combinación de la salsa de aji con la tilapia encurtida da un toque fresco, de igual manera la textura es bastante maleable para la boca, el olor se potencia por el encurtido de pimientos y color es la principal mejora.	Para la decoración se puede optar por el uso de otros vegetales de igual manera.	
Ají criollo	80	Gr					
Zumo de limón	120	MI					
Sal	10	Gr					
Maicena	15	Gr					
Encurtido de pimientos (opcional)	20	Gr					

Realizado por los autores 2023

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Giancarlo Briceño y Andrés Peralta					Nº Bitácora:	
Instructor:	Marco Gómez					Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Croquetas de arroz rellenas de palmito y queso maduro bañadas en salsa de café					Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Arroz cocido	450	Gr	Cocción, fritura	30 min	La <u>crocancia</u> del <u>panko</u> y los sabores de la mezcla de el palmito con el queso hacen una fusión muy buena y los colores a primera vista con la salsa de café d vuelve muy apetecible.		
Cebolla	1	MI					
Ajo	5	Gr					
Palmito	75	Gr					
Queso maduro	100	Gr					
Cilantro	2	Gr					
Huevo	100	Gr					
<u>Panko</u>	200	Gr					
Salsa de café	100	MI					

Realizado por los autores 2023

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Giancarlo Briceño y Andrés Peralta					Nº Bitácora:	
Instructor:	Marco Gómez					Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Ceviche de Camarón en Salsa de Chonta					Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Camarón	90	Gr	Cocción	30 min	Gracias a la chonta tiene un gran aporte de color y sabor la textura es predominante y junto con el camarón hacen un sabor inigualable y el color muy atractivo.		
Salsa de chonta	20	MI					
Cilantro	1	Gr					
Aguacate	10	Gr					
Limón mandarina	10	Gr					
Pepino	10	Gr					

Realizado por los autores 2023

BITÁCORA GASTRONÓMICA



Integrante(s):	Giancarlo Briceño y Andrés Peralta					Nº Bitácora:	
Instructor:	Marco Gómez					Fecha:	
Nombre de la elaboración:	Ancas de rana con puré de habas en salsa al ajillo					Asignatura:	Titulación
Ingrediente	Peso	Und	Técnica	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Ancas de Rana	100	Gr	Cocción, fritura profunda.	10 min	La textura se ve beneficiada con la <u>croancia del panko</u> , y lo terso de del pure que además aporta mucho color al plato y junto a la salsa realza su sabor.		
Puré de habas	400	Gr					
<u>Panko</u>	300	Gr					
Huevo	200	MI					
Salsa al Ajillo	100	Gr					

Realizado por los autores 2023



5.3 Fichas estandarizadas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Ceviche de camarón en salsa de chonta			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.09	Kg	Camarón
	0.02	L	Salsa de chonta
	0.001	Kg	Cilantro
	0.01	Kg	Aguacate
	0.01	L	Limón Mandarina
	0.005	Kg	Pepino
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Camarón	Entero	Salsa de chonta	Cocida
Cilantro	Brucise pequeño	Aguacate	Rodajas
Limón Mandarina	Zumo	Pepino	Cubos pequeños
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chonta, cocción, 30min, ebullición			
Equipos y Utensilios:			
Olla, cuchillo,			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer, pelar y licuar la chonta con zumo de limon para formar la salsa. 2. Cocer los camarones y dejar en limón junto con el cilantro y el pepino cortado en cubos. 3. Emplatarse con un timbal el camarón y el pepino. 4. Colocar la salsa de chonta al rededor de los camarones. 5. Cortar el aguacate en forma de mano y decorar sobre los camarones. 6. 7. 			



Realizada por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Anca de Rana con puré de habas en salsa			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.1	Kg	Anca de Rana
	0.4	Kg	Pure de haba
	0.3	Kg	Panko
	0.2	Kg	Huevo
	0.1	L	Salsa al ajillo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Anca de Rana	N/A	Pure de haba	N/A
Panko	N/A	Huevo	Batido
Salsa al ajillo	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Anca de rana, fritura profunda, 8 min, 150°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> Sazonar las ancas de rana y dejar ropasar durante unos 30min Cocer las habas hasta que esten muy blandas y procesar con un mixer. Formar una pasta con las habas procesadas y pasar por un colador y agregar un cubito de mantequilla. Rebosar las ancas de rana por harina, para luego pasar por huevo y por ultimo por panko Freir en aceite previamente calentado. Emplatar 			



Realizado por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Tiradito de Tilapia			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.06	Kg	Tilapia
	0.08	Kg	Ají criollo
	0.125	L	Zumo de Limón
	0.01	Kg	Sal
	0.015	Kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Tilapia	Dado	Ají criollo	N/A
Zumo de Limón	N/A	Sal	N/A
Maicena	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Tilapia, cortado / cocción, marinado, cocción / 1h / ambiente			
Equipos y Utensilios:			
cuchillo, tabla, bowls, olla, cuchareta, plato			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la tilapia y cortar en trozos tamaño bocado, colocar en un plato con el limón y sal. Dejar curtir unos 45 minutos o hasta que la parte externa esté blanca y la interna aún mantenga textura. 2. Despepitar el ají y llevarlo a escaldar en agua hirviendo por 1 minuto. Retirar y pelar. 3. Licuar con una cantidad mínima del agua de cocción, el ají hasta obtener textura. Caso de estar muy líquida, en un poco de agua fría mezclar la maicena y añadir a la mezcla, rectificar sabores y dejar enfriar. 4. Colocar la tilapia retirando un poco del líquido del marinado y luego se riega por encima la salsa de ají para el emplatado. 5. En este caso se empleó un encurtido de pimientos casero que acompañaban muy bien al sabor final. 6. 7. 			



Realizado por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Noquis de Papa china en Salsa Alfredo			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.4	Kg	Papa china
	0.35	Kg	Harina
	0.065	Kg	Huevo
	0.025	Kg	Mantequilla
	0.015	Kg	Espinaca
	0.1	L	Crema de leche
	0.125	Kg	Tomate Cherry
	0.007	Kg	Ajo
	0.1	Kg	Queso maduro
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Papa china	Puré	Harina	N/A
Huevo	N/A	Mantequilla	N/A
Espinaca	N/A	Crema de leche	N/A
Tomate Cherry	Mitad	Ajo	Brunoise
Queso maduro	Rallado	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Papa china / cocido, amasado / 1h / 80°C			
Equipos y Utensilios:			
Cuchillo, tabla, tenedor, sarten, olla, platos			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y lavar bien las papas, por consiguiente ponerlas a cocer por unos 25 minutos aproximadamente. 2. Triturar las papas hasta hacerlas puré, agregar el harina, un huevo y mezclar hasta obtener una masa moldeable. 3. Extraer una porción de la masa y extenderla en forma de cuerda, con la ayuda de una rasqueta porcionar pequeñas cantidades de 4.5gr. Espolvorear harina de ser necesario para evitar la adherencia. 4. Usar la tecnica más cómoda de hacer la forma del ñoqui. En este caso se empleo un tenedor. 5. Espolvorear harina sobre los ñoquis y se lleva a agua con sal al gusto en ebullición por unos 3 minutos. 6. En una sartén fundimos la mantequilla, picamos el ajo en brunoise y lo sofreímos un poco, agregamos los tomates cherry partidos por la mitad, salteamos un poco e ingresamos la espinaca. Una vez esta haya reducido su tamaño incorporamos la crema de leche. Salpimentar de ser necesario. 7. Una vez alcance la temperatura deseada agregar el queso y mover hasta fundir, luego los ñoquis, cocinarlos por 5 minutos más y está listo. 			



Realizado por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Ensalada fresca con Crocante de Sacha Inchi			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.1	Kg	Lechuga Crespita
	0.1	Kg	Lechuga Roja
	0.09	L	Binagre Balsamico
	0.005	Kg	Sal
	0.05	L	Aceite Extra virgen de sacha inchi
	0.1	Kg	Sacha Inchi
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Lechuga Crespita	Troceada	Lechuga Roja	Troceada
Binagre Balsamico	N/A	Sal	N/A
Aceite Extra virgen de sacha inchi	N/A	Sacha Inchi	Mitad
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Sacha inchi / tostado / 10min / ambiente			
Equipos y Utensilios:			
Sacha inchi / tostado / 10min / ambiente			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desinfectar muy bien las lechugas, deshojar y dejarlas reposar en agua. 2. Lavar el sacha inchi, secarlo muy bien y partirlo por la mitad. 3. En un sartén colocar dos cucharadas de aceite de sacha inchi y calentar hasta que esté óptimo para fritura. Ingresar el sacha inchi picado y dorarlo hasta que esté crocante. Colocar sal al gusto, retirar del fuego y ubicar la cocción en papel absorbente. 4. Escurrir el agua de las lechugas y en un bowl trocearlas en tamaño bocado. 5. Ahora se ingresa a las lechugas un chorro del aceite de sacha inchi y el vinagre balsámico. 6. Integrar bien e introducir el sacha inchi tostado. Integrar todo. 7. 			



Realizado por los autores 2023



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Croquetas de arroz rellenas de palmito			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.45	Kg	Arroz Cocido
	0.1	Kg	Cebolla
	0.005	Kg	Ajo
	0.075	Kg	Palmito
	0.1	Kg	Queso maduro
	0.002	Kg	Cilantro
	0.1	Kg	Huevo
	0.2	Kg	Panko
0.1	L	Salsa de café	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Arroz Cocido	N/A	Cebolla	Brunoise
Ajo	Diente	Palmito	Cubos pequeños
Queso maduro	Fundido	Cilantro	Brunoise pequeño
Huevo	Batido	Panko	N/A
Salsa de café	N/A	0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Arroz Cocido, fritura profunda, 8 min, 100°C			
Equipos y Utensilios:			
Olla, espátula			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir en la licuadora el arroz con huevo y agua 2. Sofreír la cebolla y el ajo, luego agregar el palmito y el queso para luego ser fundido 3. Formar con las mano una circunferencia con un hoyo en medio para ser relleno con la preparación anterior. 4. Sumergir en huevo batido la croqueta para luego pasarlo por el panko. 5. Freír en aceite previamente calentado. 6. Bañar con la salsa de café y emplatar 7. 			



Realizado por los autores 2023



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Chonta			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.2	Kg	Chonta
	0.1	Kg	Miel de abeja
	0.1	L	Limón mandarina
	0.005	Kg	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chonta	Pelada	Miel de abeja	N/A
Limón mandarina	Zumo	Sal	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chonta, cocción, 30min, 85°C			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la chonta durante 30min o hasta que esté blanda 2. Pelar la chonta y retirar la pepa 3. Colocar la chonta la licuadora y mezclar con el zumo de limon, la miel de abeja y la sal. 4. Licuar hasta que todos los ingredientes estén completamente unificados, y la salsa tenga una textura ligera. 5. 6. 7. 			



Realizado por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Café			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.1	Kg	Café
	0.025	Kg	Azucar
	0.005	Kg	Sal
	0.01	Kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Café	N/A	Azucar	N/A
Sal	N/A	Maicena	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Café, infusión, 10min, 70°C			
Equipos y Utensilios:			
olla, espatula			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Infusionar el café con el agua caliente 2. Agregar el azucar y la sal para equilibrar los sabores 3. Reducir a fuego bajo y agregar maicena para encontrar la textura adecuada 4. 5. 6. 7. 			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Chonta			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.2	Kg	Chonta
	0.1	Kg	Miel de abeja
	0.1	L	Limón mandarina
	0.005	Kg	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chonta	Pelada	Miel de abeja	N/A
Limón mandarina	Zumo	Sal	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chonta, cocción, 30min, 85°C			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la chonta durante 30min o hasta que esté blanda 2. Pelar la chonta y retirar la pepa 3. Colocar la chonta la licuadora y mezclar con el zumo de limon, la miel de abeja y la sal. 4. Licuar hasta que todos los ingredientes estén completamente unificados, y la salsa tenga una textura ligera. 5. 6. 7. 			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Café			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.1	Kg	Café
	0.025	Kg	Azucar
	0.005	Kg	Sal
	0.01	Kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Café	N/A	Azucar	N/A
Sal	N/A	Maicena	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Café, infusión, 10min, 70°C			
Equipos y Utensilios:			
olla, espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Infusionar el café con el agua caliente 2. Agregar el azúcar y la sal para equilibrar los sabores 3. Reducir a fuego bajo y agregar maicena para encontrar la textura adecuada 4. 5. 6. 7.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Café			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.1	Kg	Café
	0.025	Kg	Azucar
	0.005	Kg	Sal
	0.01	Kg	Maicena
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Café	N/A	Azucar	N/A
Sal	N/A	Maicena	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Café, infusión, 10min, 70°C			
Equipos y Utensilios:			
olla, espátula			
PREPARACIÓN:			
1. Infusionar el café con el agua caliente 2. Agregar el azúcar y la sal para equilibrar los sabores 3. Reducir a fuego bajo y agregar maicena para encontrar la textura adecuada 4. 5. 6. 7.			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Salsa al ajillo			
Tipo de Plato:			
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.02	Kg	Ajo
	0.05	Kg	Camarones
	0.01	Kg	Maicena
	0.005	Kg	Sal
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Ajo	N/A	Camarones	N/A
Maicena	N/A	Sal	N/A
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Ajo, sofrito, 5min, 60°C			
Equipos y Utensilios:			
Sarten			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofreir los ajos hasta que tomen una color ligeramente dorados. 2. Agregar los camarones hasta que esten completamnte cocidos 3. Agregar agua con maicena diluida para espezar y tome consistencia 4. Sazonar con sal y pimienta 5. 6. 7. 			

Realizado por los autores 2023

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Puré de habas			
Tipo de Plato:		Entrada	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0.45	Kg	Habas
	0.02	Kg	sal
	0.01	L	Limón mandarina
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Habas	N/A	sal	N/A
Limón mandarina	N/A	0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Habas, cocción, 20min, 75°C			
Equipos y Utensilios:			
olla			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer las habas hasta que esten muy blandas 2. Agregar sal y limon y triturar hasta formar un puré 3. Colar para evitar los grumos 4. 5. 6. 7. 			

Realizado por los autores 2023

5.4 Hojas de ruta

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	Camarón	Entero	Feria libre	0.1	KG	13.10	0.4	0.5	0.1	400	0.025	29.48	
	Tilapia	Funda	Dicavi	0.45	KG	10.00	0.45	0.01	0	100	0.45	22.22	
	Rana	Anca	Dicavi	0.1	KG	17.33	0.5	0	0.1	100	0.10	31.19	
LÁCTEOS													
	Queso maduro	Funda	Dicavi	0.1	KG	11.11	0.40	0	0.1	400	0.03	25.00	
	Crema de leche	Funda	Dicavi	0.2	KG	3.75	0.20	0	0	100	0.20	18.75	
FRUTAS													
	Limón mandarina	Entero	Feria libre	0.435	L	1.25	0.435	0.01	0.435	100	0.44	1.62	
	Chonta	Entero	Feria libre	0.02	KG	2.22	0.4	0.01	0.02	2000	0.00	5.44	
	Aguate	Entero	Feria libre	0.01	KG	2.00	0.60	0.01	0.01	6000.00	0.00	3.30	
HORTALIZAS													
	Cilantro	Ramas	Feria libre	0.001	KG	5.44	0.10	0.00	0.00	100.00	0.40	6.53	
	Puré de habas	Enteras	Feria libre	0.4	KG	4.02	0.40	0.05	0.35	100.00	0.40	6.53	
	Cebolla	Entera	Feria libre	0.1	KG	1.25	0.50	0.00	0.10	500.00	0.02	2.25	
	Ajo	Dientes	Feria libre	0.08	KG	3.40	0.40	0.00	0.08	500.00	0.02	7.82	
	Aji criollo	Funda	Feria libre	0.13	KG	7.00	0.13	0.05	0.00	100.00	0.13	53.85	
	Lechuga Crespe	Funda	Supermaxi	0.2	KG	4.70	0.20	0.10	0.20	100.00	0.20	18.80	
	Lechuga Roja	Funda	Supermaxi	0.2	KG	8.00	0.20	0.10	0.20	100.00	0.20	32.00	
	Sacha Inchi	Funda	Productor	2.75	KG	10.00	0.75	0.00	0.75	27.27	10.08	3.33	
	Pepino	Entero	Feria libre	0.01	KG	0.91	0.33	0.00	0.01	3300.00	0.00	2.73	
ABARROTES													
	Panko	Funda	C. Arandano	0.5	KG	16.40	0.50	0	0.5	100	0.50	16.40	
	Palmito	Funda	Supermaxi	0.08	KG	9.76	0.40	0	0.08	500	0.02	22.45	
	Arroz	Funda	Dicavi	0.45	KG	1.32	0.45	0	0.5	100	0.45	1.47	
	Café	Funda	Dicavi	0.1	KG	1.73	0.10	0	0.1	100	0.10	15.57	
	Maicena	Funda	Dicavi	0.2	KG	5.85	0.20	0	0.2	100	0.20	23.40	
	Sal	Funda	Dicavi	0.5	KG	0.90	0.50	0	0.5	100	0.50	0.90	
	Vinagre balsamico	Botella	Supermaxi	0.25	ML	9.00	0.25	0	0.25	100	0.25	27.00	
	Acete extravirgen de Sacha inchi	Botella	Dicavi	0.25	ML	28.00	0.25	0	0.25	100	0.25	84.00	
	Huevo	Cubeta	Supermaxi	0.3	KG	3.82	0.30	0	0.3	100	0.30	8.91	

Realizado por los autores 2023

5.5 Hojas de gramajes y costos

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Ceviche de camarón en salsa de chonta

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.27	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.09	Kg	Camarón	13.10	1.18	Entero	0.090	
2	0.02	L	Salsa de chonta	2.22	0.04	Entero	0.020	
3	0.00	Kg	Cilantro	5.44	0.01	Atado	0.001	
4	0.01	Kg	Aguacate	2.00	0.02	Entero	0.010	
5	0.01	L	Limón Mandarina	1.25	0.01	Entero	0.010	
6	0.01	Kg	Pepino	0.91	0.00	Entero	0.005	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.14	Peso Total receta			1.27	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3.80
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9.31
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Croquetas de arroz rellenas de palmito	

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.61	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.45	Kg	Arroz Cocido	1.32	0.59	Funda	0.450	
2	0.10	Kg	Cebolla	1.25	0.13	Entera	0.100	
3	0.01	Kg	Ajo	3.40	0.02	Diente	0.005	
4	0.08	Kg	Palmito	9.76	0.73	Funda	0.075	
5	0.10	Kg	Queso maduro	11.11	1.11	Enpaque	0.100	
6	0.00	Kg	Cilantro	5.44	0.01	Atado	0.002	
7	0.10	Kg	Huevo	3.82	0.38	Cubeta	0.100	
8	0.20	Kg	Panko	16.40	3.28	Funda	0.200	
9	0.10	L	Salsa de café	1.73	0.17		0.100	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	1.13	Peso Total receta			6.42	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	4.82
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	5.68
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Anca de Rana con puré de habas en salsa al ajillo

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	4.40	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.10	Kg	Anca de Rana	17.33	1.73	Empaque	0.100	
2	0.02	Kg	Pure de haba	4.02	0.08	Funda	0.020	
3	0.10	Kg	Panko	16.40	1.64	Funda	0.100	
4	0.20	Kg	Huevo	3.82	0.76	Cubeta	0.200	
5	0.10	L	Salsa al ajillo	1.84	0.18		0.100	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.52	Peso Total receta			4.40	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	13.20
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	8.46
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Tiradito de Tilapia

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.36	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.06	Kg	Tilapia	14.34	0.86	Funda	0.060	
2	0.08	Kg	Ají criollo	3.70	0.30	Empaque	0.080	
3	0.13	L	Zumo de Limón	1.25	0.16	Funda	0.130	
4	0.01	Kg	Sal	0.54	0.01	Funda	0.010	
5	0.02	Kg	Maicena	2.78	0.04	Funda	0.002	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.29	Peso Total receta			1.36	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	4.08
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	4.69
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Ensalada fresca con Crocante de Sacha Inchi

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.59	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.10	Kg	Lechuga Crespa	1.96	0.20	Funda	0.100	
2	0.10	Kg	Lechuga Roja	6.40	0.64	Funda	0.100	
3	0.09	L	Binagre Balsamico	7.90	0.71	Botella	0.090	
4	0.01	Kg	Sal	0.54	0.00	Funda	0.005	
5	0.05	L	Aceite Extra virgen de sachu inchi	60.00	3.00	Botella	0.050	
6	0.10	Kg	Sacha Inchi	2.22	0.22	Funda	0.100	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.45	Peso Total receta			4.77	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	4.77
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	10.72
--------------------------------------	--------------

Realizado por los autores 2023

 INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Noquis de Papa china en Salsa Alfredo

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.98	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.40	Kg	Papa china	2.22	0.89	Granel	0.400	
2	0.35	Kg	Harina	1.39	0.49	Funda	0.350	
3	0.07	Kg	Huevo	3.82	0.25	Cubeta	0.070	
4	0.03	Kg	Mantequilla	10.36	0.26	Caja	0.030	
5	0.02	Kg	Espinaca	0.92	0.01	Granel	0.020	
6	0.10	L	Crema de leche	5.48	0.55	Funda	0.100	
7	0.13	Kg	Tomate Cherry	3.09	0.39	Empaque	0.125	
8	0.01	Kg	Ajo	3.56	0.02	Funda	0.010	
9	0.10	Kg	Queso maduro	11.11	1.11	Empaque	0.100	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	1.19	Peso Total receta			3.97	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5.95
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3.34
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Salsa de Chonta	

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	0.79	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.20	Kg	Chonta	2.22	0.44	Funda	0.200	
2	0.10	Kg	Miel de abeja	10.16	1.02	Frasco	0.100	
3	0.10	L	Limón mandarina	1.25	0.13	Funda	0.100	
4	0.01	Kg	Sal	0.90	0.00	Funda	0.005	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.41	Peso Total receta			1.59	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2.38
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3.92
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Salsa de Café	

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	0.09	Raciones:	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.10	Kg	Café	1.73	0.17	Funda	0.100	
2	0.03	Kg	Azucar	1.39	0.03	Funda	0.025	
3	0.01	Kg	Sal	0.90	0.00	Funda	0.005	
4	0.01	Kg	Maicena	5.39	0.05	Funda	0.010	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.14	Peso Total receta			0.27	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0.27
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1.90
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023



Costos: Salsa al ajillo

Chef:			
Tipo de Plato:	0	Tamaño porción	
Costo por Plato:	0.39	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.02	Kg	Ajo	3.40	0.07	Diente	0.020	
2	0.05	Kg	Camarones	13.10	0.66	Enteros	0.050	
3	0.01	Kg	Maicena	5.85	0.06	Funda	0.010	
4	0.01	Kg	Sal	0.90	0.00	Funda	0.005	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.09	Peso Total receta			0.79	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1.18
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	9.25
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
Costos:	Puré de habas

Chef:	Giancarlo Briceño, Andres Peralta		
Tipo de Plato:	Entrada	Tamaño porción	
Costo por Plato:	1.84	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0.45	Kg	Habas	4.02	1.81	Peladas	0.450	
2	0.02	Kg	sal	0.90	0.02	Funda	0.010	
3	0.01	L	Limón mandarina	1.25	0.01	Zumo	0.020	
4	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
5	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
6	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
7	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
8	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
9	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
10	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
11	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
12	0.00	0	0	0.00	0.00		0.000	
	0.48	Peso Total receta			1.84	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5.52
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	3.83
--------------------------------------	-------------

Realizado por los autores 2023

5.6 Recursos

5.6.1 Talento Humano

- Investigadores, responsables del proyecto de titulación
- Tutor de tesis
- Encargado de la materia de titulación
- Encargada del establecimiento en el que se realizó la investigación.
- Profesores vinculados con la carrera de gastronomía.
- Especialista en Marketing.
- Especialista en Normas APA.

5.6.2 Recursos financieros

Tabla 10

Recursos Financieros

Recursos	Costo (\$)
Transporte Zamora-Cuenca	200
Movilidad	30
Compra de ingredientes	150
Comida	25
Recursos básicos	60
Papelería	7

Realizado por los autores 2023

5.6.3 Recursos institucionales

- Uso de laboratorio
- Uso de utensilios

- Uso de equipos
- Aulas institucionales
- Uso de impresora
- Empleo de computadoras
- Instrumentos a utilizar en el proyecto de titulación.

CONCLUSIONES

El estudio realizado a la hostería “Castillo Real” tuvo muchos aspectos significativos para la perspectiva que tenía el grupo de investigación. Hablando de manera general, el uso de producto local del cantón Zamora es muy menor a como se tenía previsto, una de las conclusiones es que gracias a este estudio se toma en cuenta los alimentos y se emplea en elaboraciones gastronómicas.

Se hizo la respectiva encuesta con los involucrados en la hostería “Castillo Real”, dueña, clientes frecuentes y trabajadores; dando como resultado una aceptación muy importante para el equipo de investigación. Estos datos reflejan la necesidad del ingreso de los productos en elaboraciones gastronómicas en el menú del establecimiento.

El objetivo principal que se planteó se alcanza gracias a la perseverancia de los responsables del estudio, pues las propuestas gastronómicas tuvieron su aceptación gracias a las personas profesionales que aportaban ideas y tenían una visión clara de cómo esto podía funcionar. Los objetivos específicos son prácticamente una estructura que se fue siguiendo a través del estudio al pie de la letra, finalmente la propuesta se validó con los beneficiarios directos (involucrados en el establecimiento), e indirectos (comensales).

En la recopilación de información fue fundamental el seguimiento en fuentes bibliográficas y de campo referente a los productos en lo que se estaba trabajando ya que en base a esto se determina la utilización de los productos dentro de la zona, en este caso de la región Amazónica en la ciudad de Zamora.

De igual manera se establece con el análisis del aprovechamiento de los productos a utilizar como lo es la tilapia, el café, sachá inchi, ancas de rana, la papa china y el chontaduro. Que en base al análisis se obtiene un uso muy limitado de alguno

de estos alimentos, por lo que se optó por adaptarlos de lleno al estudio y formar parte principal de elaboraciones involucradas en la hostería “Castillo Real”, misma que no cuenta con entradas gastronómicas para su menú.

En base a los objetivos específicos la realización de seis entradas gastronómicas para dicho establecimiento con productos de mercado, antes mencionados, son un gran aporte tanto para el local como para la dueña. Misma que en la visita de campo se involucró mucho con los encargados del estudio para que se estableciera esta idea y hubiera más variedad en la degustación de sus comensales.

La validación de estas elaboraciones fue expuestas a la encargada de la hostería mediante fotos, imágenes e ilustraciones de las pruebas prácticas que se iban realizando en el transcurso de la investigación. Esto es conveniente tanto para los beneficiarios directos, la dueña del establecimiento, y los indirectos, los comensales.

RECOMENDACIONES

A nivel institucional establecidas la conclusión dio a conocer un poco más de los productos que se desconocía por parte de los estudiantes como de algunos docentes, de los cuales se deja abierta la puerta para próximas investigaciones y elaboraciones. Es muy importante la ayuda profesional en un tema complejo en el que se basa este estudio. Para el grupo de investigación el conocimiento que brindó el tutor fue de gran ayuda en el sentido de experiencia, de igual manera el uso de herramientas que brinda el propio medio de educación como lo es la biblioteca, laboratorios, aulas, entre otros recursos.

A nivel técnico de los productos estudiados cada uno presenta características diferentes de las cuales, se puede obtener muchos más conocimientos en cuanto a la mezcla de sabores y texturas. Cada producto empleado tiene una distinta forma de preparación y es muy recomendable el buen empleo como respeto al producto.

A nivel teórico de los datos encontrados acerca de cada uno de los productos nos revelan su verdadera identidad tanto a nivel nutricional como en gastronómico siendo muy aceptados con los comensales.

Promover la utilización de productos locales no solo enriquece la experiencia gastronómica de los clientes, sino que también contribuirá al desarrollo económico y sostenible de la comunidad local, generando un impacto positivo en el entorno y la cultura de la región.

Al aprovechar la aceptación positiva de los involucrados y al incorporar productos locales en el menú, la hostería "Castillo Real" podrá ofrecer una experiencia culinaria auténtica y diferenciada, a la vez que contribuye al desarrollo y promoción de la rica cultura gastronómica de la región.

BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA

- Acosta, J. (2017). *LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO TURISTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACION*. Creative Commons Atribución. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/235204323.pdf>
- Alban, G., Arguello, A., & Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 166-167. Obtenido de [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Cartay, R. (2020). Gastronomía Amazónica de Perú. *Del Amazonas. Enciclopedia Amazónica en Línea*, 1-1. Obtenido de <https://delamazonas.com/gastronomia/gastronomia-amazonica-peruana/>
- Cortijo, J. (2017). El mundo del café. *Infocafes*, 2-3. Obtenido de <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2017/01/cafe.pdf>
- Condor, P. (2010). *Investigación de la papa china y propuestas gastronómicas*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Posgrados. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11581>
- Collado, C., & Pilar, L. (2014). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: MCGRAW-HILL. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Dagnino, J. (2014). TIPOS DE ESTUDIO. *Revista Chilena de Anestesia*, 3-5. Obtenido de <https://revistachilenadeanestesia.cl/PII/revchilanestv43n02.05.pdf>
- Estrella, M. (2021). *El mundo simbólico alrededor de la Chonta en la provincia de Napo*. Quito: Flacso Ecuador. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10469/17974>
- Lineth, F., David, S., Julia, E., & Javier, B. (2014). *La Amazonía Típica de la Amazonia, Una Alternativa Turística en el Ecuador*. *Ecotec*, 124-126. Obtenido de <https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion6/LA%20GASTRONOM%C3%8DA%20T%C3%8DPICA%20DE%20LA.pdf>
- Mazzi, C. (9 de Enero de 2017). La comida amazónica brasileña llega a las mesas de las grandes ciudades. *Mongabay. Periodismo Ambiental en Latinoamérica*, págs. 1-1. Obtenido de <https://es.mongabay.com/2017/01/la-comida-amazonica-brasilena-llega-las-mesas-las-grandes-ciudades/>

- Mendoza, L. (2022). *Establecimiento de una plantación ecológica de membrillo en la pedanía de Hurchillo (Alicante) aprovechando las ayudas de la PAC*. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid. Obtenido de https://oa.upm.es/72013/1/TFG_LAURA_MENDOZA_ORGANERO.pdf
- Mendoza, S., & Avila, D. (2020). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos*. Estado de Hidalgo: Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA. Obtenido de <https://doi.org/10.29057/icea.v9i17.6019>
- Núñez, D. (2022). *Plukenetia volubilis L.: Usos tradicionales, metabolitos secundarios y efectos farmacológicos*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. Carrera de Ingeniería Bioquímica. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/34975>
- Ortega, A. (2018). *Enfoques de investigación*. Barranquilla: Universidad del Atlántico. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION
- Pérez, Y. (2010). *Café y estilo de vida saludable*. EDIMSA, 17-18. Obtenido de https://www.academia.edu/9357327/Caf%C3%A9_y_estilo_de_vida_saludable_EDIMSA
- Ramos, C. (2020). *LOS ALCANCES DE UNA INVESTIGACIÓN*. Quito: Universidad Tecnológica Indoamericana. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7746475.pdf>
- Robles, D. (2018). *ESTABLECIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CULTIVO DE RANA LEOPARDO (LITHOBATES FORRERI) EN CAUTIVERIO*. Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro. Obtenido de <https://ring.uaq.mx/handle/123456789/1292>
- Rojas, J. (2013). *Marketing rural de los principales productos agrícolas en Yantzaza: café, plátano, yuca, cacao, banano, maíz y caña de azúcar (2011-2012)*. Loja: Universidad técnica de Loja.

- Sanmiguel, J. (2021). *Caracterización de microorganismos fúngicos asociados a los frutos de chonta (Bactris gasipaes kunth), en cinco localidades de la provincia de Orellana*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/15660>
- Yagië, B. (2014). Hacer "comestible" la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana. *RCA*, 144-145. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/275656918_Hacer_comestible_la_ciudad_Las_redes_como_estrategias_alimentarias_de_los_indigenas_urbanos_de_Leticia_Amazonia_colombiana

ANEXOS

Anexo 1: Ficha de productos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
	Camarón	Entero	Feria libre	0.1	KG	13.10	0.09	0.01	0.1	90	0.111111111	131.00	
	Tilapia	Funda	Dicavi	0.45	KG	10.00	0.45	0.2	0	100	0.45	22.22	
	Rana	Anca	Dicavi	0.1	KG	17.33	0.1	0	0.1	100	0.10	155.97	
LÁCTEOS													
	Queso maduro	Funda	Dicavi	0.1	KG	11.11	0.10	0	0.1	100	0.10	99.99	
	Crema de leche	Funda	Dicavi	0.2	KG	3.75	0.20	0.1	0	100	0.20	18.75	
FRUTAS													
	Limón mandarina	Entero	Feria libre	0.435	L	1.25	0.435	0	0.435	100	0.44	1.62	
	Chonta	Entero	Feria libre	0.02	KG	2.22	0.02	0.001	0.02	100	0.02	108.78	
	Aguacate	Entero	Feria libre	0.01	KG	2.00	0.01	0.00	0.01	100.00	0.01	198.20	
HORTALIZAS													
	Cilantro	Ramas	Feria libre	0.001	KG	5.44	0.00	0.00	0.00	100.00	0.40	6.53	
	Puré de habas	Enteras	Feria libre	0.4	KG	4.02	0.40	0.05	0.35	100.00	0.40	6.53	
	Cebolla	Entera	Feria libre	0.1	KG	1.25	0.10	0.00	0.10	100.00	0.10	11.25	
	Ajo	Dientes	Feria libre	0.08	KG	3.40	0.08	0.00	0.08	100.00	0.08	39.10	
	Ají criollo	Funda	Feria libre	0.13	KG	7.00	0.13	0.05	0.00	100.00	0.13	53.85	
	Lechuga Crespe	Funda	Supermaxi	0.2	KG	4.70	0.20	0.10	0.20	100.00	0.20	18.80	
	Lechuga Roja	Funda	Supermaxi	0.2	KG	8.00	0.20	0.10	0.20	100.00	0.20	32.00	
	Sacha Inchi	Funda	Productor	2.75	KG	10.00	0.75	0.00	0.75	27.27	10.08	3.33	
	Pepino	Entero	Feria libre	0.01	KG	0.91	0.01	0.00	0.01	100.00	0.01	90.09	
ABARROTES													
	Panko	Funda	C. Arandano	0.5	KG	16.40	0.50	0	0.5	100	0.50	16.40	
	Palmito	Funda	Supermaxi	0.08	KG	9.76	0.08	0	0.08	100	0.08	112.24	
	Arroz	Funda	Dicavi	0.45	KG	1.32	0.45	0	0.5	100	0.45	1.47	
	Café	Funda	Dicavi	0.1	KG	1.73	0.10	0	0.1	100	0.10	15.57	
	Maicena	Funda	Dicavi	0.2	KG	5.85	0.20	0	0.2	100	0.20	23.40	
	Sal	Funda	Dicavi	0.5	KG	0.90	0.50	0	0.5	100	0.50	0.90	
	Vinagre balsamico	Botella	Supermaxi	0.25	ML	9.00	0.25	0	0.25	100	0.25	27.00	
	Aceite extravirgen de Sacha inchi	Botella	Dicavi	0.25	ML	28.00	0.25	0	0.25	100	0.25	84.00	
	Huevo	Cubeta	Supermaxi	0.3	KG	3.82	0.30	0	0.3	100	0.30	8.91	

Nota. Ficha que representa todos los productos empleados durante el estudio y aplicados en la propuesta gastronómica.

Anexo 2: Visita al establecimiento



Nota. Imagen de la primera visita al establecimiento “Castillo Real”

Anexo 3 Entrevista a la dueña del local



Nota. Aplicación de técnicas de campo en la hostería “Castillo Real” a la encargada y dueña del establecimiento.

Anexo 4: Visita a la “Feria Libre La Península” en Zamora



Nota. Observación de productos en el mercado de Zamora “La Península”

Anexo 6: Visita a la feria libre de Zamora



Nota. Varios productos expuestos en una sección del mercado “La Península” en Zamora.

Anexo 7: Plato para el emplatado de los Ñoquis de papa china



Nota. Plato de presentación para una de las elaboraciones en la Hostería “Castillo Real”.

Anexo 8: Plato para el emplatado del ceviche de camarón en salsa de chonta



Nota. Otro plato relacionado con la hostería “Castillo Real” en el que se sirve el ceviche de camarón

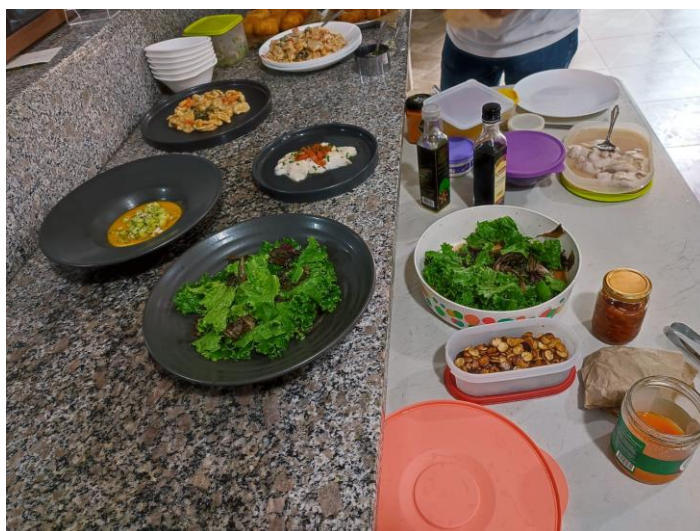
Anexo 9: Plato para el emplatado de la ensalada fresca con crocante de sachu inchi

Nota. Plato de presentación para el establecimiento de estudio.

Anexo 10: Plato para el emplatado del tiradito de tilapia

Nota. Plato de presentación para el tiradito de tilapia, otra de las elaboraciones presentes en el estudio.

Anexo 11. Montaje previo a la degustación



Nota. Montaje y emplatado en la hostería “Castillo Real”

Anexo 12. Montaje previo a la degustación.



Nota. Emplatando las elaboraciones en el campo de estudio.

Anexo 13. Exposición de elaboraciones.



Nota. Exposición de elaboraciones a los involucrados en la hostería “Castillo Real”

Anexo 14. Degustación a los involucrados el establecimiento.



Nota. Dueños y comensales frecuentes en la hostería “Castillo Real” degustando las distintas elaboraciones.

Anexo. Foto 2 de la degustación.

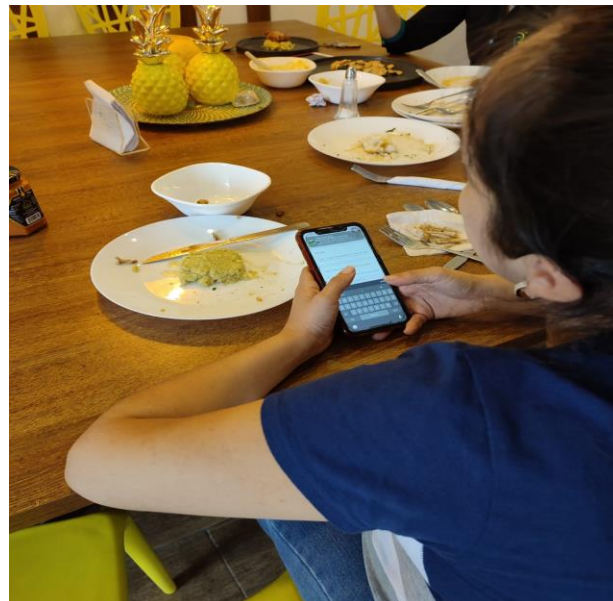
Nota. Segunda evidencia de los involucrados en la hostería Castillo Real degustando las elaboraciones gastronómicas.

Anexo 15. Foto 3 de la degustación en el campo de estudio.

Nota. Evidencia de la degustación gastronómica en el campo de estudio.

Anexo 16. Rellenado de encuesta luego de la degustación.

Nota. Una de las dueñas del establecimiento relleno la encuesta en google forms

Anexo 17. Llenado de encuesta luego de la degustación.

Nota. Una de las dueñas de la hostería “Castillo Real” completando la encuesta.

Anexo 18. Solucionando dificultades durante la encuesta.

Nota. Colaborando con el llenado de la encuesta realizada en google forms en el campo de estudio.

Anexo 19. Degustación del personal de cocina.

Nota. Realizando la degustación al personal de cocina de la hostería “Castillo Real.

Anexo 20. Degustación de personal de cocina.



Nota. Observaciones del personal de cocina a las elaboraciones presentadas por el equipo de estudio.

Anexo 21. Degustación de personal de cocina.



Nota. Personal de cocina de la hostería “Castillo Real” probando las distintas elaboraciones de la propuesta gastronómica.

Anexo 22. Video evidencia de la degustación.

<https://www.youtube.com/watch?v=hYEVaWT5ZzQ>