

**Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación
en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La
Natividad de Chumblín” del Cantón San Fernando.**



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“ELABORACIÓN DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVA Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS, PARA LA ASOCIACIÓN “LA NATIVIDAD DE CHUMBLÍN” DEL CANTÓN SAN FERNANDO”.

AUTORES:

ESTHER MARICELA ESPINOZA LUCERO
MAYRA PATRICIA MORALES LÓPEZ

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA PROFESIONAL**

TUTORES:

- PROF. ING. CARLOS GABRIEL MONCAYO GUILLÉN
- PROF. LIC. MARCELO ESTEBAN BEDÓN ECHEVERRÍA

CUENCA – ECUADOR, 2019

DICTAMEN DE ACEPTACIÓN



CARRERA DE GASTRONOMÍA

COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO

Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

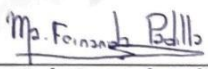
Damos fe que el trabajo desarrollado por el/la estudiante: **ESPINOZA LUCERO ESTHER MARICELA** y **MORALES LÓPEZ MAYRA PATRICIA** con el título: **“ELABORACIÓN DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVA Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA LA ASOCIACIÓN “LA NATIVIDAD DE CHUMBLÍN” DEL CANTÓN SAN FERNANDO”** cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

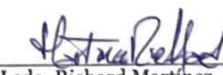
Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO resuelve **APROBAR** el Trabajo de Titulación.

Atentamente,


Lcdo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcda. Fernanda Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Lcdo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario


Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DERECHOS DE AUTOR



www.sudamericano.edu.ec

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a sus **AUTORAS**, 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.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **ESPINOZA LUCERO ESTHER MARICELA**, 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 **“ELABORACIÓN DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVA Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA LA ASOCIACIÓN “LA NATIVIDAD DE CHUMBLÍN” DEL CANTÓN SAN FERNANDO”** 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,



ESPINOZA LUCERO ESTHER MARICELA

Cédula: 010487739-4

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **MORALES LÓPEZ MAYRA PATRICIA**, 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 **“ELABORACIÓN DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVA Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS PARA LA ASOCIACIÓN “LA NATIVIDAD DE CHUMBLÍN” DEL CANTÓN SAN FERNANDO”** 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,



MORALES LÓPEZ MAYRA PATRICIA

Cédula: 030157796-1

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado especialmente a Dios, mi esposo Milton por apoyarme en todo este tiempo y estar junto a mí en todos estos años, a mis hijos Dylan y Santiago que siendo aún unos niños me motivan a seguirme superando cada día y siendo para ellos ejemplo de que, si se puede alcanzar las metas trazadas, también a mis padres, mis hermanas y a mis compañeras Mayra y Carla por su apoyo para poder culminar este trabajo.

Esther Maricela Espinoza Lucero

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a Dios por ser mi guía y mi acompañarme todos los días de mi vida, a mis hijos Pablo, Renata y Santiago que con su paciencia me ayudaron a culminar con éxito mis metas propuestas, a mi esposo y compañero de vida Renán por ser mi apoyo incondicional durante todos estos años, a mis padres que siempre me han inculcado los mejores valores y me han motivado para terminar cada meta que me he propuesto, a mis compañeras Esther y Carla que han sido el pilar fundamental para la elaboración y culminación de este trabajo de tesis.

Mayra Patricia Morales López

Resumen

El presente proyecto de titulación se basa en el diseño y elaboración de cuatro conservas y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, dirigidas a la Asociación “La Natividad de Chumblín de dulces y conservas”; considerando para su construcción el aprovechamiento de los recursos naturales que se cultivan en el Cantón San Fernando Provincia del Azuay. La utilización de productos cultivados de la zona nace con la necesidad de presentar a los consumidores conservas diferentes que gocen de versatilidad dándole valor agregado a los productos ofertados por esta microempresa agro-comercial, originando competitividad y posicionamiento en el mercado actual, que permitan incrementar el sustento económico de sus socios

Para la fabricación de las conservas se detallan procesos de conservación y cocción, en su gran mayoría naturales acordes a los recursos materiales y humanos disponibles, exhibiendo varios tipos de conservas con altos estándares de calidad dentro de un marco de seguridad e inocuidad.

Finalmente se establecen seis propuestas gastronómicas empleando las conservas obtenidas para su composición afianzando así su funcionalidad y aplicación dentro de la gastronomía local y la posible vinculación con microempresas de restauración y catering de la zona, convirtiéndose sin lugar a dudas en una estrategia de publicidad y ampliación del estrecho del mercado.

Palabras claves: procesos de conservación, cultivos de la zona, versatilidad, valor agregado, propuesta gastronómica.

Abstract

This project is based on the design and preparation of four preserves and its application in six gastronomic proposals, addressed to the Association "La Natividad de Chumblín" de dulces y conservas, considering for its construction the use of natural resources that are them cultivate in the "San Fernando" Canton - Province of "Azuay". The use of cultivated products in the area born with the need to present to consumers' different preserves that enjoy versatility giving added value to the products already offered by this agro-commercial microenterprise, causing competitiveness and positioning in the current market, which allow increase the economic support of its partners.

For the manufacture of preserves, conservation and cooking processes are detailed, mostly natural according to the material and human resources available, exhibiting various types of preserves with high quality standards within a framework of safety and safety.

Finally, six gastronomic proposals are established using the canned food obtained for its composition, thus consolidating its functionality and application within the local gastronomy and the possible link with catering and catering microenterprises in the area, becoming without a doubt an advertising and expansion strategy from the market strait.

Keywords: conservation processes, local crops, versatility, added value, gastronomic proposals.

Índice general

Introducción	1
Justificación	5
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos.....	3
Preguntas de Investigación	4
Capítulo 1	6
Problemática	6
Capítulo II.....	8
2.1 Marco Referencial.....	8
2.1.1 La Parroquia Chumblín.....	8
2.1.2 Campo de Acción: Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas. .	9
2.1.3 Organigrama de la Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas.	13
2.2 Marco teórico:	14
2.2.1 Seguridad Alimentaria	14
2.2.2 Codex Alimentarius	15
2.2.3 Normas INEN para alimentos procesados.	16
2.2.3.1 Definición de la salsa de ají	16
2.2.3.2 Definiciones del helado.....	17
2.2.3.3 Norma para las confituras, jaleas y mermeladas.....	19
2.2.3.3.1 Definición de mermelada de frutas	19
2.2.3.4 Norma general para quesos madurados.....	19

2.2.3.4.1 Definiciones	19
2.2.4 Normativa según el ARCSA para empresas y microempresas artesanas que fabrican alimentos procesados	21
2.2.5 Cadena de Procesos en Seguridad alimentaria.....	24
2.2.6 Condiciones de compra y manejo de proveedores.....	24
2.2.7 Recepción de Materia prima	27
2.2.8 Almacenamiento y conservación de productos.....	27
2.2.9 Contaminación cruzada.....	31
2.2.10 La Conservación	33
2.2.10.1 Historia de la Conservación	33
2.2.10.2 Procesos de conservación utilizados en la fabricación de las cuatro nuevas conservas.....	35
2.2.11 Temperaturas de riesgo en la producción de alimentos	40
2.2.12 Rotulado de productos alimenticios conservados según la normativa.....	41
2.2.13 Principales productos cultivados en la Parroquia Chumblín del Cantón San Fernando, utilizados en las conservas y propuestas gastronómicas.....	46
2.2.14 Hoja de ruta aplicada a la elaboración de las cuatro conservas del trabajo de titulación	51
2.2.14.1 Definición	51
2.2.14.2 Procesos empleados dentro de la hoja de ruta	52
2.2.15 Sistema de estandarización aplicada en la elaboración de las seis propuestas gastronómicas del trabajo de titulación.....	53
2.2.15.1 Procesos empleados dentro de la estandarización de las seis propuestas gastronómicas.	54

Capítulo III.....	56
3. Metodología de la Investigación del trabajo de titulación.....	56
3.1 Metodología Descriptiva: Conceptualización.....	56
3.1.1 Enfoque Mixto: Metodología aplicada en el diseño de las conservas y propuestas gastronómicas	56
3.1.2 Metodología aplicada en la selección de los procesos de conservación: Método deductivo.....	58
3.1.2.1 Método deductivo	58
3.1.3. Técnicas de recolección de la información	59
3.1.3.1 Método Documental.....	59
3.1.4 De Campo	60
3.1.5 De laboratorio	62
3.1.6 La Sustentación.....	63
3.2 Esquema explicativo de la metodología aplicada al proyecto de titulación.	65
 Capitulo IV.....	 66
4. Análisis e interpretación de información	66
4.1 Información obtenida mediante la técnica de observación (diagnóstico inicial).....	66
4.2 Información obtenida mediante la entrevista (diagnóstico inicial y diseño de las propuestas de las nuevas conservas	66
4.2.1 Formato de la Entrevista	68
4.2.2 Análisis de datos obtenidos.....	69
4.3 Conclusiones finales en función a los datos analizados.....	72

Capítulo V	74
5.1 Propuesta de Investigación	74
5.1.1 Recetario	76
5.1.2 Bitácoras	76
5.1.2.1 Bitácoras de las cuatro conservas	79
5.1.2.1 Modelo de Bitácora empleada en la elaboración de las conservas y propuestas gastronómicas.	77
5.1.2.2 Bitácoras correspondientes a las seis propuestas gastronómicas	90
5.1.3 Base de datos.....	118
5.1.3.1 Modelo de la base de datos empleada en el Proyecto de titulación	118
5.1.3.2 Base de datos de las conservas.....	120
5.1.3.3 Base de datos de las propuestas gastronómicas	121
5.1.4 Fichas estandarizadas.....	122
5.1.4.1 Modelo de las fichas estandarizadas y fichas de costos.....	122
5.1.4.2 Fichas de las conservas	125
5.1.4.3 Fichas de las propuestas gastronómicas.....	133
5.1.5 Fijación de precio de venta al público sugerido.....	145
5.1.5.1 Precio de Venta al Público.....	145
5.1.5.2 Estructuración de P.V.P. sugerido para las conservas	145
5.1.5.3 Estructuración de P.V.P. sugerido para las propuestas gastronómicas.....	147
5.1.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas en las conservas y propuestas gastronómicas.	150
5.1.7 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados (cortes, cocción y temperaturas.....	156

5.1.8 Encuesta dirigida al público en general (muestra aleatoria) para evaluar el nivel de aceptación de las cuatro conservas mediante análisis sensoriales y diversidad de productos	160
5.1.8.1 Formato de la encuesta.....	161
5.1.8.2 Análisis de los datos obtenidos de la encuesta.....	165
5.1.9 Encuesta dirigida a los miembros de la Asociación (grupo focal), para medir el nivel de aceptación de las seis propuestas gastronómicas	173
5.1.9.1 Formato de la encuesta.....	174
5.1.9.2 Análisis de los datos obtenidos de la encuesta.....	177
6. Cronograma de actividades.....	186
7. Conclusiones y Recomendaciones	187
8. Bibliografía y Webgrafía	189
9. Glosario.....	191

Índice de tablas

Tabla 1: Producción y destinos nacionales e internacionales de los productos elaborados en el cantón San Fernando.....	12
Tabla 2: Requisitos fisicoquímicos para la elaboración de helados y mezclas para helados ..	18
Tabla 3: Almacenamiento de productos secos.....	28
Tabla 4: Almacenamiento de productos fríos	29
Tabla 5: Almacenamiento de productos congelados	30
Tabla 6: Tabla descriptiva de la materia prima empleada en la elaboración de las conservas y propuestas gastronómicas	150
Tabla 7: Tipos de corte empleados en las seis propuestas gastronómicas	156
Tabla 8: Tabla descriptiva de los métodos de cocción empleados en la elaboración de las 6 propuestas gastronómicas	157

Índice de Imágenes

Imagen 1.....	8
Imagen 2.....	9
Imagen 3.....	10
Imagen 4.....	28
Imagen 5.....	28
Imagen 6.....	29
Imagen 7.....	29
Imagen 8.....	29
Imagen 9.....	30
Imagen 10.....	45
Imagen 11.....	150
Imagen 12.....	150
Imagen 13.....	150
Imagen 14.....	150
Imagen 15.....	151
Imagen 16.....	151
Imagen 17.....	151
Imagen 18.....	151
Imagen 19.....	152
Imagen 20.....	152
Imagen 21.....	152
Imagen 22.....	153
Imagen 23.....	153
Imagen 24.....	153

Imagen 25.....	154
Imagen 26.....	154
Imagen 27.....	154
Imagen 28.....	154
Imagen 29.....	155
Imagen 30.....	156
Imagen 31.....	156
Imagen 32.....	156
Imagen 33.....	156
Imagen 34.....	157
Imagen 35.....	157
Imagen 36.....	157
Imagen 37.....	158
Imagen 38.....	158
Imagen 39.....	158
Imagen 40.....	158
Imagen 41.....	159
Imagen 42.....	159
Imagen 43.....	159
Imagen 44.....	159

Índice de Anexos

Anexos	196
Anexo 1: Oficio solicitando la autorización para el desarrollo del trabajo de titulación...	197
Anexo 2: Respuesta favorable del campo de acción, dirigido a la Mgs. Catalina Pauta, coordinadora de la unidad de titulación del instituto superior tecnológico sudamericano	198
Anexo 3: Recetario	199
Anexo 4: Entrevista realizada a la presidenta de la asociación sra. Patricia Giñin y la representante legal Sra. Gladys Lucero	204
Anexo 5: Socialización con cada uno de los miembros de la asociación en la elaboración de las nuevas conservas	205
Anexo 6: Evidencia de la encuesta realizada para la degustación de las nuevas conservas	207
Anexo 7: Evidencia de la encuesta realizada para la degustación de las seis propuestas gastronómicas.	209
Anexo 8: Certificado por parte del Sr. Juan Carlos Arévalo , Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Chumblín avalando la degustación realizada durante la Feria Artesanal Agrícola, Gastronómica y Artesanal	211
Anexo 9: Encuesta realizada en la degustación de las conservas.....	212
Anexo 10: Encuesta realizada en la degustación de las seis propuestas gastronómicas...	242

Introducción

Situándonos en la región Sierra, la gastronomía de esta zona es sin duda rica y extensa. Las notas cítricas y el dulzor de las frutas de temporada dan vida a excepcionales postres, mermeladas y licores, las leguminosas, tubérculos y hortalizas crean los más completos potajes y sopas; platos tradicionales casi inexistentes en alguna otra parte del territorio Ecuatorial. Razones que evidencian la oportunidad de ejecutar propuestas gastronómicas distintas, empleando métodos y técnicas de preparación y conservación adecuados, dentro de los parámetros de calidad e inocuidad, como compromiso que se tiene con la sociedad.

Para la investigación del proyecto de titulación, se recopila y clasifica información según su relevancia, lo que permite documentar y avalar los datos obtenidos, sustentados en procesos lógicos, estandarizados y comprobados, aplicados en nuevos productos, hecho que se origina mediante la socialización con los miembros de la Asociación “La Natividad de Chumblín”, donde se intercambia los conocimientos y experiencia adquirida con la predisposición del recurso humano y la disponibilidad de los espacios físicos para ejecutar las elaboraciones.

El presente trabajo de titulación se plantea con la finalidad de presentar cuatro productos sometidos a procesos de conservación y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, aprovechando los recursos naturales disponibles en el cantón San Fernando, provincia del Azuay; supliendo así la necesidad de exhibir preparaciones llamativas e innovadoras que generen competitividad en el mercado actual, cumpliendo con el requerimiento primordial del campo de acción. Para esto es fundamental reconocer que la gastronomía de cada pueblo va de la mano con la actividad agraria, oficio que brinda una gama inigualable de productos que crecen dependiendo de factores climáticos y geográficos.

Finalmente, se evalúa mediante encuestas el nivel de aceptación de cada producto y propuesta gastronómica donde los participantes puedan medir de forma cualitativa y

cuantitativa las características sensoriales, estética y calidad de los mismos; además se crea un espacio de degustación general para atraer al público y generar interés al exhibir géneros nuevos que rompan el estigma de no presentar variedad ni competitividad.

Objetivo General

Elaborar cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín” del Cantón San Fernando.

Objetivos Específicos

- Recopilar información necesaria relacionada con la tipología de productos, características organolépticas, procesos de cocción y conservación.
- Elaborar cuatro conservas utilizando de técnicas adecuadas con alimentos cultivados en la zona, para generar valor agregado.
- Desarrollar seis propuestas gastronómicas usando las conservas elaboradas, a través de técnicas de laboratorio.
- Evaluar el nivel de aceptación de las conservas y las propuestas gastronómicas, mediante la aplicación de una encuesta a los miembros de la asociación y clientes frecuentes.

Preguntas de Investigación

1. ¿Por qué la asociación no utiliza otros productos de la zona para la elaboración de nuevas conservas?
2. ¿Con qué propósito se busca información en relación a los procesos de cocción y conservación a emplearse dentro del proceso de titulación?
3. ¿Cuáles son los beneficios que se obtienen al realizar conservas utilizando los recursos disponibles de la zona?
4. ¿Cómo ayudaría la información y datos obtenidos de las encuestas dentro del análisis cualitativo y cuantitativo para el diseño y desarrollo del trabajo de titulación?
5. ¿Qué resultaría si se presentan propuestas gastronómicas empleando las conservas elaboradas?

Justificación

Este proyecto se origina con la necesidad de dar un valor agregado, presentando una propuesta relacionada a la optimización de recursos naturales mediante la instrucción de diferentes procesos de conservación y preparación adaptables a la transformación de los géneros cultivados en la zona (uvilla, ají rocoto, gullan, zapallo, chamburo, romero y orégano y producción de leche), en elementos comercializables, que aporten con diversificación, estandarización y que sean atractivos al público; generando competitividad en relación a otros establecimientos, debido a que esta actividad agroindustrial y comercial, es el único sustento económico de la Asociación.

Así mismo, con la aplicación de los productos en seis propuestas con balance y equilibrio gastronómico, se espera resaltar las propiedades únicas de los cultivos existentes, combinando géneros frescos y conservados en la composición de los nuevos platos, presentándolos al público mediante degustaciones, que permitan exponer y promocionar la nueva gama de preparaciones, las mismas que pueden ser implementadas o sujetas al criterio de la Institución.

Finalmente, los principales beneficiarios son los asociados, ya que, al obtener los conocimientos necesarios en la fabricación de otros tipos de conservas, amplían el espectro de mercado, generando mayores ganancias que atraigan a nuevos comensales, factor conveniente al ser una entidad autosustentable, dependiendo de esta el sustento económico de cada uno de sus socios.

Capítulo 1

Problemática

En la actualidad, los procesos empleados para la transformación de la materia prima en productos conservados son métodos generalizados que cumplen con estándares de calidad, preservación de nutrientes y propiedades organolépticas e inocuidad, como parte del derecho fundamental que poseemos todos los seres humanos de alimentarnos de manera segura, alargando la vida útil de los productos y asegurando la eliminación de agentes patógenos, bacterias y parásitos nocivos para la salud de los consumidores.

En el Ecuador dicha actividad se realiza por métodos empíricos y científicos como principal actividad agro-económica y gastronómica de cada región del país, dulces de todo tipo, vinos de frutas diversas, licores innovadores, etc. Llenan los estantes de ferias organizadas en cada ciudad donde microempresarios exponen sus productos al público en general.

En el campo de acción, la Asociación “La Natividad” está ubicada en la parroquia Chumblín del Cantón San Fernando – Provincia del Azuay, se ha dedicado por más de 13 años a la elaboración de dulces y conservas, empleando el chamburo como único género debido a la masiva producción de esta fruta, hecho que con el pasar del tiempo ha conseguido deteriorar el interés de sus clientes por ser preparaciones repetitivas y sencillas que no generan la competitividad deseada en el mercado actual; y que en consecuencia ha provocado que gran parte de sus miembros fundadores cesen de sus labores en esta institución al no conseguir los ingresos económicos necesarios.

Según lo expresado por la Presidenta Sra. Patricia Guiñin y la persona jurídica Sra. Gladys Lucero en la entrevista realizada como parte del diagnóstico inicial, la razón principal del problema radica en la no utilización de los productos cultivados en esta zona, gama de alimentos que es extensa y de fácil acceso pero que no es aprovechada por los socios de esta

entidad debido al desconocimiento de diferentes procesos de conservación aplicables a cualquier tipo de alimento, hecho que es avalado por cada uno de los miembros de la asociación argumentando que si bien han recibido capacitaciones los métodos que utilizan son empíricos en su gran mayoría, motivo que impide la expansión de conservas a la venta que se ofertan semanalmente.

Al ser una Asociación autosustentable, no cuentan con el apoyo de organismos nacionales, señalando que el GAD MUNICIPAL no ofrece cursos donde exista una preparación previa para el desarrollo de estas actividades, lo que origina que los métodos hasta ahora utilizados sean netamente empíricos y tradicionales, factor que resulta inverosímil ya que poseen el equipamiento necesario para crear insumos semi-industriales, equipos que son obsoletos al no saber su funcionalidad.

Finalmente, en este punto donde se origina la necesidad de dar a conocer los procesos de cocción y preparación empleando productos de la zona, conocimientos que serán impartidos mediante socializaciones con los miembros de la asociación, donde se detallarán las propiedades de los géneros y los métodos a aplicarse ; por consiguiente es preciso recolectar información que permita cumplir con los requerimientos del campo de acción dentro de un panorama real, proponiendo cuatro tipos de conservas diferentes y su aplicación en seis platos con equilibrio y balance gastronómico, como una forma de diversificar y mejorar la comercialización de estos productos y su posible vinculación con otras microempresas encargadas de brindar servicios de catering.

Capítulo II

2.1 Marco Referencial

2.1.1. La Parroquia Chumblín

La parroquia Chumblín se encuentra localizada al suroeste de la ciudad de Cuenca de la provincia del Azuay, cuanta con una superficie de 23 kilómetros cuadrados.

Altitud: 2500 a 4000 metros sobre el nivel del mar.

Clima: frío.

Temperatura: 3 °C a 16°C.

Topografía: La topografía es moderada irregular (quebrada), la mayor parte de los terrenos se caracterizan por ser pedregosos con pendientes hasta el 20%, dificultando gran parte de las actividades agrícolas; sin embargo, son terrenos fértiles y aptos para el cultivo de maíz, papas, frejol, habas, uvillas, tomates, gullanes, chamburos, pastos y gran producción de leche.

Vialidad: La vía de acceso desde Cuenca es totalmente asfaltada, la distancia desde esta urbe a la cabecera parroquial es de 75 kilómetros y el periodo de desplazamiento en vehículo es de 1 hora 30 minutos.



Imagen 1: Información obtenida: PDOT 2012. GAD Municipal del Cantón San Fernando

Festividades:

Fiesta de la parroquia es el 4 de diciembre de 1987

Fiestas en honor a la virgen de la Natividad, la misa y la gran procesión del día 8 de septiembre atraer a miles de devotos, romeriantes, peregrinos de diferentes partes del Ecuador, con la programación sociocultural y deportiva del 1 al 10 de septiembre. (GAD, 2012)



Imagen 2: Información obtenida: PDOT 2012. GAD Municipal del Cantón San Fernando

2.1.2. Campo de Acción: Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas.

El presente trabajo de titulación se desarrolla en la Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas, que se encuentra ubicada en las calles Gerardo Martínez y Jaime Roldós de la parroquia Chumblín del Cantón San Fernando de la provincia del Azuay, entidad que ha puesto a disposición sus recursos materiales y humanos en su ejecución, pudiendo hacer uso del espacio físico, utensilios y equipos requeridos para la fabricación de las conservas nuevas y la preparación de las propuestas gastronómicas; por consiguiente, resulta imperioso dar a conocer la información detallada del campo de acción.

Inicia sus actividades el 1 de febrero del 2006, donde un grupo de personas se reunieron con el objetivo de crear unidades familiares, es decir huertos para el autoconsumo, aprovechando los factores climáticos y geográficos que permite la siembra de una gama extensa de cultivos (hortalizas, frutas, legumbres). Durante

los recorridos por sus huertos encontraron que había muchos frutos de chamburo. Es en este punto donde la bióloga Samara Álvarez, trabajadora de la empresa minera INV Metals Inc., se percató que el chamburo se dañaba debido a la falta de uso, por lo que sugiere la transformación de este producto en dulces y conservas para comercializarlo. Cabe acotar que después de la obtención de la personería jurídica en el año 2007, empezó la recuperación de la planta de chamburo incrementando en un 900% para utilizarla como materia prima de dulces, conservas y yogures. (diario “El Telégrafo”, 2019)

La Sra. Patricia Guiñin, presidenta de la Asociación, notifica que esta Institución se conformó inicialmente con 29 miembros y que con el paso de los años se han reducido a solo 10 personas, las mismas que se encargan de la producción de 30 litros de yogurt semanal y 100 mermeladas de chamburo quincenales, distribuidas y vendidas en diferentes ferias realizadas por el GAD Municipal.



Imagen 3: Asociación “La Natividad de Chumblín” (Espinoza, 2019)

Cabe destacar que la Asociación, es una institución autosustentable, ya que no recibe apoyos financieros de ninguna entidad gubernamental, y que por sus labores en relación a la producción es considerada una microempresa netamente artesanal, donde

cada uno de sus miembros cultivan en huertos familiares gran parte de la materia prima que es transformada en productos comercializables empleando métodos de cocción y conservación empíricos en su gran mayoría.

En cuanto a su productividad, es actualmente es considerada la primera de las tres empresas artesanas dentro del registro de productividad del GAD Municipal del Cantón San Fernando, fabricando más de 100 conservas de mermelada de Chamburo quincenales y 50 Lts. de yogurt de chamburo semanales, aprovechando los recursos de ganadería de las microempresas comercializadoras de leche y el índice de cultivos de chamburo existentes en la región. Cabe destacar que los productos elaborados por las otras dos empresas tienen exportaciones a Estados Unidos y España debido a la variedad que presentan sus productos, problemática que se desea solucionar con el desarrollo de este proyecto.

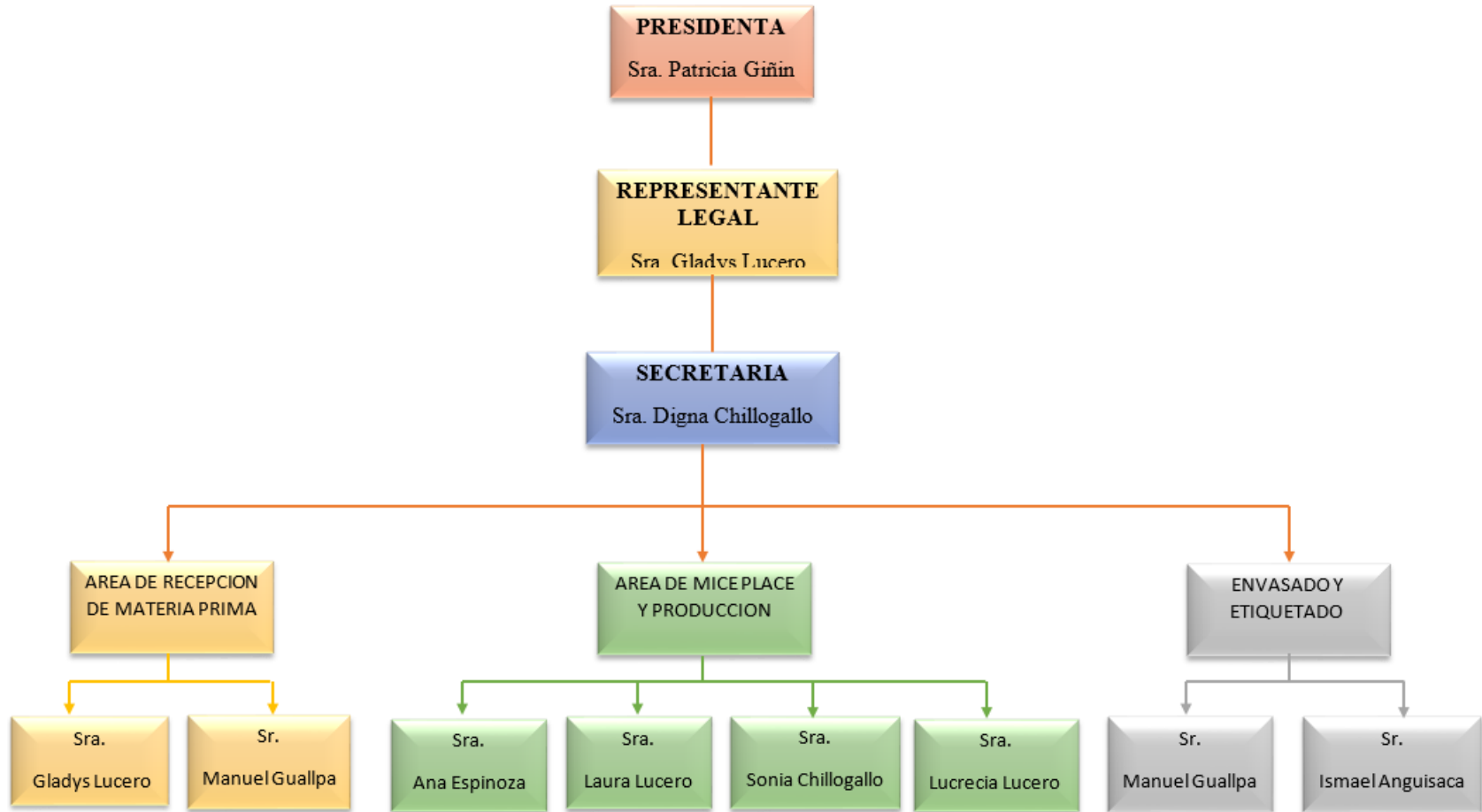
A continuación, presentamos la estadística expuesta en la página oficial del SNI de San Fernando.

Tabla 1: Producción y destinos nacionales e internacionales de los productos elaborados en el Cantón San Fernando.

	NOMBRE	PRODUCTOS Cabecera	No Promedio de productos por familia	Breve descripción de cómo se realiza la actividad	Usos o destino de los productos					
					Consumo %	Venta %	Donde se vende	A quien venden	Precio de ventas	Tamaño
1	Natividad de Chumblin	Mermeladas y dulces de Chamburo	4	Se lava el fruto, luego se pela y nuevamente se lava, se pica y se cocina en una olla de presión por cierto tiempo, se pone en una paila si es para hacer dulce y en una olla si se va hacer mermeladas, luego se envasa previo esterilización de los envases	5	95	Guayaquil, Cuenca, local	Intermediarios Ferias	2,00 3,00	2,50 G 400G
2	Natividad de Chumblin	Yogures de chamburo	2 por semana	Mezclas de yogurt natural con la fruta de chamburo	2	98%	Cuenca Local	Intermediarios Ferias	1,75	Litros
3	Plantas Medicinales	Horchatas	5	En cada familia que forma parte de la asociación siembran las plantas en su propia parcela, luego se cosecha las plantas y se los procede a lavar para después ponerlos a secar por cierto tiempo y después se les envasa en unas fundas que estaría listas para la venta	50	50	Local, EEUU, Canadá	Mercado	50 Centavos	Fundas
4	Asociación Artesanales 8 de Septiembre	Alfombras, Chalinas, Blusas, Ponchos	16	Con las propias manos de las obreras de san Fernando se va creando un sin número de tejidos que cada persona pone una parte de su imaginación para lo cual realizan este trabajo con hilos van dando forma bufandas, ponchos, alfombras, chalinas y una cantidad de obras, tejidos que son reconocidos en forma local, nacional e internacional.	30	70	Local, España	Intermediario, Ferias, Exposiciones	Alfombra 10, Chalinas 20, Bufandas 15,20 Ponchos 25	

TABLA 1: Información obtenida: PDOT 2012. GAD Municipal del Cantón San Fernando

2.1.3. Organigrama de la Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas.



2.2 Marco teórico:

2.2.1 Seguridad Alimentaria

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, llegando al concepto que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, que reafirma la seguridad alimentaria como un derecho humano. En la actualidad el área de alimentación cumple con el compromiso de brindar a la sociedad productos elaborados siguiendo estándares de calidad y seguridad; es por este motivo que las empresas, microempresas encargadas del área de fabricación y restauración se apegan a los requisitos exigidos por las entidades reguladoras en la obtención de alimentos seguros.

Según la Organización de las Naciones Unidas, para la Agricultura y la alimentación (FAO): “existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”. (Armendáriz, 2013)

Se puede hablar de seguridad alimentaria si se dan cuatro condiciones:

- Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados.
- La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones, sin que exista escasez, en función de la estación o del año.
- El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.
- La buena calidad e inocuidad de los mismos. (Armendáriz, 2013)

Para que un alimento sea considerado seguro, este debe cumplir con lo que dispone el Codex Alimentarius, en el cual están las normas y reglamentos que certifican la inocuidad en los procesos para la elaboración de productos

2.2.2 Codex Alimentarius

Se define al Codex Alimentarius como el conjunto de recomendaciones, reglas y directrices en relación a la normativa que rige sobre una alimentación segura. El Código se creó para proteger la salud de la población, garantizar comportamientos correctos en el mercado y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias en cuanto a elaboración; instando a los gobernantes de cada país a cumplir con el derecho de que todos los consumidores deben tener acceso a los alimentos seguros. Así es como: el Comité Nacional del Código de Alimentación es el ente asesor del Gobierno Nacional, encargado del estudio, propuesta, análisis y evaluación de todas aquellas materias relacionadas con el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. (MSP, 2014)

En el Ecuador se crea el Comité Nacional del Codex Alimentario mediante Decreto Ejecutivo 2132 del 29 de septiembre de 2004, publicado en el Registro Oficial N° 437 del 7 de octubre 2004.

Para finalizar, se señala que con Decreto Ejecutivo N° 82 de 15 de agosto del 2013 se expide la Reorganización del Comité Nacional del Código de Alimentación para facilitar la posición del país en el proceso de elaboración de normas, códigos de prácticas, directrices, y de otros textos consultivos y recomendaciones alimentarias contribuyendo a proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de normas aceptadas internacionalmente. (MSP, 2013)

Las entidades reguladoras encargadas de expedir los reglamentos, condiciones sanitarias y técnicas para la elaboración y manejo de alimentos procesados, son el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA con la normativa DE-057-2015-GGG.

A continuación, se puntualizan extractos citados de los reglamentos de la NTE INEN y la ARCSA.

2.2.3 Normas INEN para alimentos procesados.

Para el desarrollo de esta sección se reúne la normativa y requisitos establecidos por la INEN para la fabricación de las 4 conservas.

2.2.3.1 Definición de la salsa de ají

La salsa de ají es el producto:

- a) destinado a ser utilizado como aliño y condimento.
- b) elaborado a partir de la parte comestible de materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas.
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

Requisitos generales:

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto. (NTE INEN 2839 2013-11).

2.2.3.2 Definiciones del helado

Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

Helado: producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos en los códigos normativos vigentes, o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos en los códigos normativos vigentes, sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento y transporte.

A continuación, se presentan los requisitos fisicoquímicos para la elaboración de helados exigida por la INEN en el Ecuador.

Tabla 2: Requisitos fisicoquímicos para la elaboración de helados y mezclas para helados

Clase de helado	De Crema de leche	De leche	De leche con grasa vegetal	De yogur	De Yogur con grasa vegetal	No lácteo	Sorbete o "Sherbet"	De fruta	De agua o nieve
Grasa total, % m/m, mín.	8	1,8	6	1,5	4,5	4	0,5	---	-- -
Grasa láctea, % m/m, mín.	8	1,8	1,5	1,5	1,5	0	---	---	-- -
Grasa vegetal, % m/m, mín.	---	---	*	0	3	4	---	---	-- -
Sólidos totales, % m/m, mín.	32	27	30	25	25	26	20	20	15
Proteína láctea, % m/m, min (N x 6,38)	2,5	1,8	1,5	1,8	1,5	0	-----	-----	0
Ensayo de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	---	Negativo	---	-- -
Peso/volumen, g/l mín.	475	475	475	475	475	475	475	475	-- -- --
Acidez como ácido láctico, % m/m mín.	---	-----	-----	0,25	0,25	-----	-----	-----	-- -- -
Colesterol ** Mín	0,10	0,10	---	---	-----	-----	-----	-----	-- -- -
Colorantes ***									

* El fabricante establece el valor de grasa vegetal, siempre y cuando se cumpla con los valores mínimos de grasa total y de grasa láctea de la tabla 1.

** Solamente si se declara huevo en su fórmula de composición.

*** Se determinará "Ausencia" o "Presencia".

Tabla 2: Información obtenida de: NTE INEN 706:2013 Segunda revisión 2013-03

2.2.3.3 Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009, MOD)

2.2.3.3.1 Definición de mermelada de frutas

Se entiende por “fruta” todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas que se usan para fabricar confituras, incluyendo, pero sin limitación a aquellas frutas mencionadas en esta Norma ya sean frescas, congeladas, en conserva, concentradas, deshidratadas (desechadas), o elaboradas y/o conservadas de algún modo, que son comestibles, están sanas y limpias, presentan un grado de madurez adecuado pero están exentas de deterioro y contienen todas sus características esenciales excepto que han sido recortadas, clasificadas y tratadas con algún otro método para eliminar cualquier maca (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso/carozo) y que pueden estar peladas o sin pelar.

Requisitos generales:

El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado. El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas. En el caso de la jalea y la jalea “extra”, el producto deberá ser suficientemente claro o transparente. (NTE INEN 2825 2013-11).

2.2.3.4 Norma general para quesos madurados.

2.2.3.4.1 Definiciones

Para efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

a. Queso. Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro,

madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero o leche, de mantequilla o de cualquier combinación de estos ingredientes, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los ingredientes lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el literal a).

b. Queso madurado. Es el queso sometido a maduración, o que no está listo para el consumo inmediatamente después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

c. Queso madurado por mohos. Es el queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

d. Queso no madurado. Es el queso que está listo para el consumo

inmediatamente después de su fabricación.

- e. **Queso cheddar.** Es un queso duro, madurado, el cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el dedo pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella y puede tener revestimiento.
- f. **Queso danbo** Es un queso firme/semiduro, madurado, el cuerpo presenta un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme (al presionarse con el dedo pulgar) que se puede cortar, con pocos a abundantes agujeros ocasionados por el gas, redondos y suaves, del tamaño de arvejas (con un diámetro máximo de 10 mm) uniformemente distribuidos, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Tiene una forma cuadrada o de paralelepípedo. El queso se elabora y vende con o sin una corteza dura o ligeramente húmeda, madurada con un ligero desarrollo graso y puede tener un revestimiento.

2.2.4 Normativa según el ARCSA para empresas y microempresas artesanas que fabrican alimentos procesados.

En el Ecuador, la entidad encargada de regular y vigilar el cumplimiento de las normas sanitarias es el ARSCA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria), en su norma DE-057-2015-GGG para profesionales y empresas artesanas, reúne conceptualizaciones que va desde el derecho a servicios básicos hasta la manipulación y transformación de materia prima dentro de un marco de seguridad alimentaria (Ver Anexos 1, CAP II Art.3)

Las exigencias señaladas para los establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del sistema de economía popular y solidaria se encuentran expuestas en el Cap. III, Art. 4-15, puntualizando parámetros como:

- a) Ubicación del establecimiento: lejos de fuentes de contaminación
- b) Construcción y disposición de las instalaciones: depende de la naturaleza del producto, las operaciones y procesos deben estar diseñados para evitar la menor contaminación posible, la infraestructura debe evitar el ingreso de contaminación externa (polvo, agua, plagas) y los materiales, equipos y superficies de trabajo deben estar libres de cualquier tipo de tóxicos.
- c) Las estructuras internas: deben de ser de fácil limpieza, facilitando la desinfección y mantenimiento.
- d) Los equipos, recipientes y utensilios: las superficies que entran en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas, fáciles de limpiar y de material no absorbente.
- e) Control de equipos: para equipos térmicos deben ser diseñados para alcanzar y mantener las temperaturas óptimas para proteger la inocuidad y aptitud de los alimentos, permitiendo vigilar y controlar las temperaturas; así mismo los equipos medidores deben proporcionar medias exactas.
- f) Recipientes para residuos y Sustancias no comestibles: deben estar identificados y no pueden guardar sustancias peligrosas, sometidos a estrictos controles para evitar la contaminación cruzada.

- g) Los servicios: debe disponerse de un abastecimiento adecuado de agua potable en todas las instalaciones, poseyendo características dentro de la normativa y que aseguren la inocuidad.
- h) Requisitos relativos a las materias primas: Se debe rechazar un producto si está contaminado con parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, medicamentos veterinarios, sustancias tóxicas, materia descompuesta o extraña, que no se pueden eliminar o reducir a un nivel aceptable durante el proceso de elaboración y para el control de las materias primas se debe contar con las especificaciones de las mismas de acuerdo con la naturaleza del producto.
- i) Contaminación cruzada: Los patógenos pueden ser transferidos a un alimento, ya sea por contacto directo con superficies contaminadas o por los manipuladores de alimentos, superficies de contacto o el aire, por lo tanto, debe mantenerse condiciones de seguridad preventivas.
- j) Higiene del personal: Se debe asegurar que el personal que padezca o sea portador de alguna enfermedad que pueda transmitirse a los alimentos, no tengan acceso a ninguna de las áreas de manipulación de alimentos. El Aseo del personal debe ser adecuado, deben utilizar vestimenta limpia y para ser usada exclusivamente en el área de producción de alimentos, de preferencia debe ser de color claro.
- k) Capacitación: Algunos aspectos que debe conocer el personal son: Sus funciones y la responsabilidad que tiene de proteger los alimentos de la contaminación y el deterioro; cómo manipular el producto en condiciones higiénicas; cómo manipular productos químicos (el personal responsable de esta labor), etc.

- 1) El Control de las Operaciones: En aquellos casos en que aplique, el control debe realizarse en las operaciones destinadas a reducir la contaminación microbiana y a preservar los alimentos. (ARCSA DE-057-2015-GGG, Pág. 6-13).

Luego de identificar y resumir los requerimientos del ARCSA que deben cumplir las empresas artesanas en el Ecuador, resulta relevante exponer que todo proceso de transformación de la materia prima está sometido a una transición llamada cadena de los alimentos.

2.2.5 Cadena de Procesos en Seguridad alimentaria

La cadena de procesos o camino de los alimentos hace referencia dentro de la seguridad alimentaria a los pasos o etapas que existen en la transformación de la materia prima en productos elaborados. Para esto es indispensable señalar su conceptualización.

Según José Luis Armendáris en su libro “Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos” (2013) define que: “La cadena alimentaria es el conjunto operaciones y procesos que afectan a los alimentos que van desde el campo a la mesa. Cada eslabón de la cadena tiene un papel y una responsabilidad para conseguir la seguridad alimentaria” (Pág. 2).

La trazabilidad es la posibilidad de seguir la pista de un alimento a través de toda la cadena alimentaria (producción, transformación, distribución y consumo) gracias a un sistema de identificación y control.

A continuación, detallaremos cada uno de los procesos que son parte de la cadena de alimentos, que van desde recepción de materia prima hasta la fabricación de las conservas y propuestas gastronómicas.

2.2.6 Condiciones de compra y manejo de proveedores

Cuando se hace referencia a las condiciones de compra y manejo de proveedores es necesario definir los parámetros establecidos para comprar los productos de manera eficaz, para esto se señala la conceptualización general de comercialización o venta.

Aparte de la compra y venta propiamente dicha este proceso abarca otras actuaciones como manipulación, transformación y almacenamiento que incluye centros de distribución, tiendas, mercados, etc.

Durante este proceso la negociación en compras es una de las herramientas más importantes a desarrollar para llevar a cabo con éxito la adjudicación final de un proveedor que suministrará de materia prima o de servicios a nuestra empresa. Esta negociación forma parte del proceso global de compras y constituye la última etapa de dicho proceso antes de la adjudicación final.

Para comprar y manejar proveedores dentro de un esquema seguro se debe seguir las siguientes operaciones:

- **Identificar las necesidades:** Se trata de determinar las necesidades que presenta la empresa o el departamento solicitante a través de la especificación técnica recogida en un documento en el que se describen de forma detallada y estandarizada los requerimientos mínimos para la creación, documentación, adquisición, uso y evaluación del producto/servicio que cubrirá dichas necesidades.

- **Seleccionar el producto específico:** En este punto, partiendo del documento de especificación técnica, se trata de determinar el producto/servicio específico que mejor se ajuste a las necesidades

descritas. Los compradores deben conocer desde el primer momento, y con el mayor detalle posible, las características, los datos y las funcionalidades de los productos/servicios a adquirir.

- **Asignar un equipo de compra:** Una vez se tengan bien definidos los requisitos y los productos/servicios necesarios, es importante asignar la tarea de compra a un equipo profesional que se encargará de administrar el proceso de compra, incluyendo finalizar la lista de especificaciones técnicas requeridas para el producto y el proceso de solicitud de cotización y realización del contrato. Si la empresa cuenta con un departamento de compras éste será el encargado de llevarlo a cabo. Si no es así, esta operación puede ser subcontratada a empresas o profesionales que se encargan de todo el proceso. (Armendáriz, 2013).

Por otro lado, también es importante destacar la importancia de la integración del plan de compras y aprovisionamientos de la empresa en el plan de ventas del proveedor con el objetivo de reducir el coste de las mismas.

- **Establecer las condiciones de entrega:** se trata pues de establecer las condiciones en las que se llevará a cabo la entrega o suministro del servicio, tales como envase, embalaje, documentación necesaria, plazos y coste.

Luego de describir los aspectos necesarios para una compra con `proveedores calificados, resulta imperioso marcar los parámetros para una recepción de materia prima segura.

2.2.7 Recepción de Materia prima

La forma de cómo se realiza la recepción, dependerá de las políticas de la Asociación, debido a que los miembros proporcionan de sus huertos familiares y ganadería de la comunidad los insumos necesarios para la fabricación de sus conservas, procurando que los productos sean frescos y estén en buen estado.

El proceso en el cual se asegura que los productos hayan sido despachados adecuadamente conforme a la orden de pedido, se debe separa las materias primas en diferentes categorías de acuerdo a sus características físicas distintas como puede ser tamaño, forma, madurez, frescura, color, textura sabor y aroma. (Villalba, 2015, Pág. 20). A continuación, se señala los parámetros para una correcta recepción.

- Verificar que la calidad, el tamaño y la cantidad de los productos cumpla con las especificaciones.
- Revisar que la cantidad esté acorde a la factura.
- Registrar de manera exacta las cantidades y tipos alimentos que se reciben en la producción sea como los establece la Asociación.
- Trasladar los productos de manera rápida y adecuada a los lugares de producción y almacenamiento.

Luego de una correcta recepción de materia prima para la producción de las conservas es necesario puntualizar la forma eficaz para el almacenamiento y conservación de los productos obtenidos.

2.2.8 Almacenamiento y conservación de productos

Este apartado muestra las condiciones almacenar los alimentos secos, fríos y congelados. La persona encargada de la recepción tal como lo estipula el organigrama de la Asociación debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento.

Tabla 3: Almacenamiento de productos secos



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS	
Tipo	Características
<p>Alimentos secos Duración 12 meses.</p>  <p>Imagen 4: Salsa de ají y gullan, fuente: Espinoza</p>	Mantener la bodega limpia, seca y ordenada.
	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima.
	En los sitios o lugares de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
	Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
	Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la PEPS (primero en Entrar Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.
	Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
<p>Alimentos enlatados o envasados Duración de acuerdo a la fecha de caducidad</p>  <p>Imagen 5: mermelada de chamburo y uvilla, fuente: Espinoza y Morales (2019)</p>	Los lotes de productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
	Se debe llevar un registro de salidas de los productos.
	El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga.

TABLA 3: Fuente: *El Manejo higiénico de alimentos* (Bravo M, 2014) editado por Esther Espinoza y

Mayra Morales

Tabla 4: Almacenamiento de productos fríos




ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FRÍOS	
Tipo	Características
<p style="text-align: center;">Frutas y verduras Duración de 2 a 5 días.</p>  <p style="text-align: center;">Imagen 6: Chamburo-fruta, fuente: Agribuisness (2014)</p>	<p>Las frutas y verduras se conservan a una temperatura máxima de 4°C, con una humedad relativa de 85 a 90 %.</p> <p>Colocar las frutas y verduras preferentemente cerca de la puerta del equipo de refrigeración.</p> <p>Las frutas y verduras que no necesitan refrigeración son: plátanos, toronjas, piñas, naranjas, sandías, papas, cebollas, melones, ajos, tomates, limones, jícamas, y champiñones.</p>
<p style="text-align: center;">Cárnicos Duración de 3 a 5 días</p>  <p style="text-align: center;">Imagen 7: Propiedades nutricionales de las carnes, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>Conserve las carnes a una temperatura menor a 4°C, con una humedad relativa de 5 a 85%, por un período máximo de dos días; congele a una temperatura de -18°C después de este tiempo. Este proceso se podrá realizar solo una vez.</p> <p>La carne fresca coloque en charolas cubiertas de papel aluminio por debajo y papel film por encima; para evitar la contaminación.</p> <p>Se debe cubrir con hielo a la carne entera para evitar que la temperatura del congelador las quemé, alternando sus características organolépticas, y etiquetar con fecha de llegada.</p>
<p style="text-align: center;">Lácteos Duración de acuerdo a la fecha de caducidad</p>  <p style="text-align: center;">Imagen 8: Queso maduro de orégano y romero, fuente: Espinoza y Morales (2019)</p>	<p>Los quesos, cremas y mantequillas se conservan en su empaque original; o se protegen con empaques especiales después de ser abiertos.</p> <p>Mantener los productos lácteos alejados de los insumos de fuertes olor para evitar contaminaciones; la temperatura de refrigeración es menor a 4°C, con una humedad relativa de 75 a 85%, evitando su congelación.</p>

TABLA 4 Fuente: *El Manejo higiénico de alimentos (Bravo M, 2014) editado por Esther Espinoza y Mayra Morales*

Tabla 5: Almacenamiento de productos congelados


ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS	
Tipo	Características
<p>Paquetes y alimentos congelados</p> <p>Duración de 1 a 6 meses</p>  <p>Imagen 9: Helado de zapallo, fuente: Espinoza y Morales (2019)</p>	<p>Al recibir alimentos congelados, se debe depositar inmediatamente en la cámara de congelación para evitar que “ganen” temperatura y sufran descongelamiento total o parcial.</p>
	<p>Mantener los alimentos congelados en su empaque original envueltos en papel ziplock, etiquetándolos y añadiendo información que contenga el nombre del producto, gramaje y fecha de entrada.</p>
	<p>Almacenar los alimentos congelados a una temperatura menor a - 18°C.</p>
	<p>No golpear ni dejar caer los productos congelados.</p>
	<p>Para el descongelamiento óptimo y natural de las carnes, se tiene que retirar del equipo de congelación por un lapso de 24 horas antes de utilizarlas.</p>
	<p>Los alimentos descongelados jamás se deben volver a congelar, para evitar que pierdan las características organolépticas propias de cada producto e incrementar de esta forma los desperdicios.</p>
	<p>Por ninguna razón se debe congelar productos lácteos o de repostería.</p>

TABLA 5: Fuente: *El Manejo higiénico de alimentos* (Bravo M, 2014) editado por Esther Espinoza y Mayra Morales

2.2.9 Contaminación cruzada

Uno de los factores más importantes en el desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos “ETA” es el inadecuado manejo de éstos, y en sus diferentes procesos como almacenamiento, cocción, lavado de la materia prima, higiene de utensilios y del personal durante la manipulación son, entre otros tantos factores, los determinantes de una posible contaminación. (Bravo M, 2014)

Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios).

Prevenir la intoxicación por alimentos es uno de los retos más importantes en el negocio de la alimentación, la mayoría de estos se dan por comer comida que ha sido manipulada de forma inadecuada, para decir que un alimento está contaminado significa que tiene sustancias perjudiciales que no se encuentran originalmente en los alimentos, pocas palabras alimentos contaminados son alimentos que no son puros. (Armendáriz, 2014)

Este mecanismo casi siempre ocurre de manera imperceptible y se da, por ejemplo, con el goteo de las carnes que cae sobre alimentos listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir. (Bravo M., 2014)

Por tanto, para evitar la contaminación cruzada, es imprescindible lavarse siempre las manos antes de cocinar y después de tocar alimentos crudos, así como adoptar unas medidas de manipulación concretas, Algunas de ellas son:

- Colocar los alimentos cocinados o listos para consumir en las baldas superiores del frigorífico y los crudos, como carnes o pescados, en la parte inferior para evitar goteos.
- Conservar los alimentos separados en recipientes cerrados herméticamente, de modo que se eviten posibles contactos.
- Evitar siempre la utilización de los mismos utensilios para manipular los alimentos crudos y los cocinados. (Jiménez, 2015)

La limpieza de los equipos y utensilios de un lugar en el cual se comercializa productos comestibles debe ser la adecuada (Ver ANEXOS 2, ARCSA CAP III Art. 9-10), teniendo en cuenta la convivencia de personas exige un mantenimiento especial, de otra manera, el ambiente se degradaría y sería peligroso.

La cocina requiere una atención especial en cuanto a mantenimiento, se recomienda un detergente con propiedades bactericidas para lavar lo utensilios de cocina o bien un desinfectante añadido al agua de aclarado. Es por ello importante tener presente que “La higiene y el cuidado del equipo son indispensables debido a que son una fuente constante y peligrosa de contaminación” (Bravo M., El manejo higiénico de los alimentos, 2014. pág. 63)

2.2.10 La Conservación

Para el desarrollo de esta sección se señala en primera instancia el concepto de conservación. Para los autores, Marco R. Meyer, Gaetano Paltrinieri, en su libro “Manuales para Educación Agropecuaria, Elaboración de Frutas y Hortalizas” (2015) describen a la conservación como: “como el conjunto de tratamientos que prolongan la vida útil de los productos, manteniendo, en el mayor grado posible sus atributos de calidad: color, textura, sabor y especialmente valor nutritivo”. (Pág. 105).

Son aquellos productos que se realizan para aumentar la vida útil del alimento de forma de consumirlos posteriormente sin que sean nocivos para la salud. Ejemplos de ello son los dulces, jaleas, jugos, compotas, quesos, enlatados en general, etc.

2.2.10.1 Historia de la Conservación

Todas las civilizaciones han intentado conservar los alimentos, especialmente los excedentes de ciertas temporadas, para consumirlos en épocas de escasez. En la Edad Media se preparaban aceitunas poniéndolas en salmuera y conservaban la fruta con miel. La caña de azúcar, magnífico conservante, llegó en el siglo VI a.C. de la India. Los árabes la descubrieron en el siglo VII d.C. en invadir Persia.

El descubrimiento de América hizo que el cultivo de la caña de azúcar se extendiera en ese continente. En el siglo XVI, Nostradamus, terminó su libro sobre las confituras. La imagen de Nostradamus como alquimista nos ayuda a saber que la transformación y conservación de

los alimentos tenía una elaboración considerada mágica. Durante los siglos XVII y XVIII ya se preparaban confituras con toda clase de frutos. A mediados del siglo XVIII se descubre la técnica de extracción de azúcar de la remolacha, este hecho contribuyó a la reducción del precio del conservante.

Pero es a partir del siglo XIX cuando la conservación pasa del procedimiento empírico al científico. La transformación social que supuso la Revolución Francesa trajo consigo cambios profundos en aspectos como los hábitos alimentarios, el comportamiento en la mesa... En esta nueva situación, los cocineros de la nobleza y la burguesía buscaron ocupaciones alternativas e intensificaron el comercio en el sector de la alimentación. Otros, se establecieron como restauradores.

La reputación de estos cocineros y sus grandes conocimientos culinarios van seducir a los nuevos burgueses, que reclamaron sus servicios. Así, comenzaron a proliferar las recetas personales, los tratados o los libros, muchos de los cuales han llegado a nuestros días. Podríamos afirmar, pues, que el siglo XIX fue la época dorada de las confituras.

Todas las técnicas que venían de siglos atrás se completaron, a principios del siglo XIX, con el descubrimiento hecho en Francia por Nicolás Appert que comprobó que, hirviendo los alimentos dentro de envases de vidrio totalmente cerrados, éstos se mantenían sin alterar durante largos períodos de tiempo. Hoy en día, este descubrimiento lo

conocemos como el MÉTODO DE CONSERVACIÓN Appert. En la época, se dieron a conocer los microorganismos causantes de la alteración de los alimentos y su eliminación por acción de calor.

Con todos estos avances tecnológicos, la industria de la conserva industrial adquirió un gran desarrollo en el siglo XX, contrariamente a lo retroceso que sufrió la conserva artesanal, ya fuera debido a las guerras, y también a la incorporación de la mujer al mercado de trabajo.

Actualmente, todas aquellas tareas artesanales y familiares se han convertido en un símbolo, y tal vez esta nostalgia del “despensa de la abuela” hace revivir en nosotros el deseo firme de recuperar y recrear, mediante la conserva hecha en casa, todos estos sabores perdidos y añorados (*Fuente: revista digital sentir.com. artículo publicado 24 de noviembre del 2018*).

2.2.10.2 Procesos de conservación utilizados en la fabricación de las cuatro nuevas conservas.

Según el autor Augusto Alba (2016), cita que “el uso de los tratamientos térmicos depende de la naturaleza del alimento: algunos solo pueden ser sometidos a una temperatura específica; pues de otro modo, se producen cambios en su aspecto y sabor”. (pág. 123).

Delimitando, es indispensable definir los procesos de conservación adecuados a emplearse en la transformación de la materia prima escogida, procurando que las propiedades organolépticas expuestas guarden su estado natural.

Métodos y técnicas más utilizados

Por adición de calor:

- a. Escaldado:** El escaldado es un tratamiento térmico suave que consiste en someter al producto, durante un tiempo más o menos largo, a una temperatura inferior a 100°C. Se utiliza en la conservación de las hortalizas para fijar su color o para disminuir su volumen y, antes de su congelación, con el fin de disminuir enzimas que puedan deteriorarlas en el caso de su almacenamiento. El escaldado elimina los gérmenes sensibles al calor y vulnera a los termo resistentes; este proceso puede incrementar la eficacia de un posterior tratamiento térmico. (Alba, 2016, pág. 124)

- b. Esterilización:** La esterilización consiste en colocar el alimento en un recipiente cerrado y someterlo a elevada temperatura durante un tiempo prolongado, cuan más alta es la temperatura menor es el tiempo. A 140°C el proceso dura solamente unos segundos, debido a las condiciones de temperatura y reducido tiempo de calor, es bastante óptimo, ya que no existe alteración física y química. Al momento de aplicar la esterilización se debe tomar en cuenta factores como el pH del alimento; el momento que se lleva a cabo el tratamiento; la forma de aplicarlo y el empleo o no de la agitación mecánica. (Alba, 2016, pág. 126)

- c. Pasteurización:** La pasteurización consiste en la destrucción de bacterias patógenas en un líquido, mediante el calor, y se usa en el tratamiento de líquidos alimenticios, alterando muy poco la estructura física y los componentes químicos de los mismos. Los tiempos y las temperaturas de tratamiento varían según el producto y la técnica de pasteurización; existe un método de temperatura alta y tiempo corto (HTST), en el que la temperatura es de 71;1°C y el tiempo, al menos

es de quince segundos, y otro tratamiento (LTH) de 62,8°C durante 30 min. La pasteurización destruye muchos microorganismos, pero no logra una esterilización comercial. El objeto de este tratamiento es no alterar de forma profunda los caracteres organolépticos de los alimentos, sino la destrucción de los microorganismos patógenos. (Alba, 2016, pág. 132)

Mediante exposición al frío:

- d. Baño María Inverso:** Proceso inverso del baño María, consiste en introducir un líquido caliente que se encuentre en un recipiente pequeño, en uno más grande provisto de hielo para cortar temperatura, provocando un choque térmico. (Alba, 2016, pág. 122)

- e. Refrigeración:** proceso por el que se reduce la temperatura de un espacio determinado y se mantiene esta temperatura baja con el fin, por ejemplo, de enfriar alimentos, conservar determinadas sustancias o conseguir un ambiente agradable. El almacenamiento refrigerado de alimentos perecederos, pieles, productos farmacéuticos y otros se conoce como almacenamiento en frío. La refrigeración evita el crecimiento de bacterias e impide algunas reacciones químicas no deseadas que pueden tener lugar a temperatura ambiente. El rango de temperatura que se maneja para una refrigeración adecuada es de 20°C a 4°C. (Alba, 2016, pág. 134)

- f. Congelación:** la congelación de alimentos es una forma de conservación que se basa en la solidificación del agua contenida en éstos. Por ello uno de los factores a tener en cuenta en el proceso de congelación es el contenido de agua del producto. En función de la cantidad de agua se tiene el calor latente de congelación. El calor

latente del agua es la cantidad de calor necesario para transformar 1 kg de líquido en hielo, sin cambio de temperatura, en este caso es de 80 kcal/kg. Otros factores son la temperatura inicial y final del producto pues son determinantes en la cantidad de calor que se debe extraer del producto. En alimentación se define la congelación como la aplicación intensa de frío capaz de detener los procesos bacteriológicos y enzimáticos que alteran los alimentos. El rango de temperatura que se maneja para una congelación adecuada es menor a 4°C. (Alba, 2016, pág. 121)

Mediante adición de azúcar:

- g. Por concentración de azúcar:** químicamente el azúcar está compuesto por 99% de carbohidratos, habitualmente se recomienda el consumo de 60gr a 80 gr por persona. Cuando se introduce fruta en azúcar o almíbar se produce una reacción química llamada osmótica, el azúcar penetra los tejidos de la fruta eliminando su lado acuoso logrando equilibrar el sabor de los dos alimentos, y que por la pérdida de líquidos el producto se espesa mediante evaporación. (Alba, 2016, pág. 127).

Mediante adición de sal

- h. Salmuera (queso):** El salado es un método muy antiguo de conservación. Hace mucho los chinos descubrieron que grandes cantidades de sal impiden la descomposición de los alimentos, pero al usar grandes cantidades de sal. (Alba, 2016, pág. 127).

Mediante adición de vinagre:

- i. Mediante líquido de gobierno** El vinagre comercial que se obtiene de vinos, o el preparado en el hogar a partir de frutas o sus cáscaras, contiene entre 4 y 6% de

acidez (gramos de ácido acético por 100 gramos de vinagre), lo cual es suficiente para preparar conservas envasadas o encurtidos.

El vinagre incoloro o transparente, se logra diluyendo el ácido acético o producto químico concentrado comercial (sin impurezas de plomo) o recuperando el ácido de vinagres preparados a partir de guarapo o alcohol de caña y vinos de frutas. Cuando se utiliza este vinagre para la elaboración de conservas, se mantiene la transparencia y el producto se aproxima a su sabor y color natural. No obstante, el vinagre de vino, color ámbar, le imprime un sabor y aroma característico, agradable a las conservas y es posible prepararlo en el hogar.

Para facilitar el proceso de conservación y mejorar el sabor, se añade alrededor de 5% de sal a la solución de vinagre que se utiliza de relleno para cubrir los alimentos. También se puede incluir azúcar al gusto. La efectividad del vinagre en la conservación de los vegetales, se logra cuando se alcanza una concentración final del ácido entre 2-3% en la conserva.

Los condimentos y aromatizantes a emplear, dependen también del gusto de los consumidores. Es posible usar plantas aromáticas de condimento frescas o especias secas producidas en el huerto familiar como: orégano, culantro, albahaca, semillas de mostaza, eneldo, jengibre, ají picante, ajo, romero y otras. (SEPTRILLAS, 2015, pág. 14).

Mediante exposición a condiciones naturales:

- j. Secado al Natural:** el secado es uno de los métodos más antiguos utilizados por el hombre para la conservación de los alimentos. Es un proceso copiado de la naturaleza; nosotros hemos mejorado ciertas características de operación. El secado

es el método de conservación de alimentos más ampliamente usado. (Alba, 2016, pág. 128).

2.2.11 Temperaturas de riesgo en la producción de alimentos

Luego de la ejecución de los procesos de conservación utilizados, es fundamental documentar la temperatura de riesgo que existe en los alimentos al no presentar un método de almacenamiento y conservación adecuados.

Según la USDA, en su artículo “La Zona de Peligro” (2017), cita que: El dejar los alimentos fuera por mucho tiempo a temperatura ambiental puede causar que las bacterias (tales como *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Enteritidis*, *Escherichia coli* O157:H7 y *Campylobacter*) crezcan a niveles peligrosos que pueden causar enfermedades de transmisión por alimentos. Las bacterias crecen rápidamente en un rango de temperatura entre los 40 °F (4.4 °C) y los 140 °F (60 °C), duplicándose en número aún en 20 minutos, es denominada la zona de peligro. (Pág. 1).

Por lo tanto, resulta relevante almacenar los productos obtenidos a temperaturas térmicas seguras hasta su degustación o comercialización, tomando en cuenta que una vez fuera de su envase o empaquetado el consumo de las mismas debe ser casi de inmediato.

A continuación, se señala la Normativa NET INEN 1334-1, 2014 para el correcto rotulado de las conservas en el Ecuador.

2.2.12 Rotulado de productos alimenticios conservados según la normativa NET INEN 1334-1 2014.

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos mínimos que deben cumplir los rótulos o etiquetas en los envases o empaques en que se expenden los productos alimenticios para consumo humano.

2. ALCANCE

Esta norma se aplica a todo producto alimenticio procesado, envasado y empaquetado que se ofrece como tal para la venta directa al consumidor y para fines de hostelería. La presente norma no se aplica a aquellos productos alimenticios que se envasan en presencia del consumidor o en el momento de la compra.

REFERENCIAS NORMATIVAS

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN – CODEX 192 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (MOD). Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-2 Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2. Etiquetado.

Palabras claves:

Alimento procesado. Es toda materia alimenticia, natural o artificial, que ha sido sometida a las operaciones tecnológicas necesarias que la transforma, modifica y conserva para el consumo humano, puesto a la venta en envases rotulados bajo marca de fábrica determinada. El término alimento procesado se aplica por extensión a bebidas alcohólicas, bebidas

no alcohólicas, condimentos, especias que se elaboran o envasan bajo nombre genérico o específico y a los aditivos alimentarios.

Cara (panel) principal de exposición. Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada.

Cara (panel) secundario de exposición. Corresponde a las áreas del rótulo que se exhiben a más de la cara principal con el fin de proporcionar información adicional sobre el producto.

Envase. Es todo material primario (contacto directo con el producto) o secundario que contiene o recubre un producto, y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y facilitar su manipulación.

Fecha de fabricación o elaboración. Es la fecha en la que el producto ha sido procesado para transformarlo en el producto descrito. NTE INEN 1334-1 2014-02 2014-0929 3 de 18.

Tiempo máximo de consumo, fecha de vencimiento, fecha de expiración. Es la fecha en que se termina el período después del cual el producto almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se debe comercializar el producto. Esta fecha es fijada por el fabricante a menos que se indique algo diferente en la norma específica del producto.

Ingrediente. Comprende cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada.

Producto envasado. Comprende todo producto llenado, envuelto, y/o empaquetado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor.

Rotulado (Etiquetado). Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta.

Rótulo (Etiqueta). Se entiende por rótulo cualquier, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve adherido al envase de un producto, que lo identifica y caracteriza.

5. REQUISITOS

Los alimentos procesados, envasados y empaquetados no deben describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza.

Los alimentos procesados envasados y empaquetados no deben describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, terapéuticas, curativas, o especiales que puedan

dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

5.1 REQUISITOS OBLIGATORIOS.

En el rótulo del producto envasado debe aparecer la siguiente información según sea aplicable: NTE INEN 1334-1 2014-02 2014-0929 4 de 18 5.4.1

Nombre del alimento debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, y normalmente, debe ser específico y no genérico. En la cara principal de exhibición del rótulo, junto al nombre del alimento, en forma legible, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza, origen y condición física auténticas del alimento.

Lista de ingredientes. Debe declararse la lista de ingredientes, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, de acuerdo a las siguientes instrucciones: a) La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el título: ingredientes. b) Deben declararse todos los ingredientes por orden decreciente de proporciones en el momento de la elaboración del alimento.

Contenido neto y masa escurrida (peso escurrido). Debe declararse en el panel principal el contenido neto en unidades del Sistema Internacional.

Identificación del fabricante, envasador, importador o distribuidor. Debe indicarse el nombre del fabricante, envasador o propietario de la marca; en

el caso de productos importados además debe indicarse el nombre y la dirección del importador y/o distribuidor o representante legal del producto. Ciudad y país de origen. Debe indicarse la ciudad o localidad (para zonas rurales) y el país de origen del alimento.

Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación. Si no está determinado de otra manera en una norma específica de producto, regirá el siguiente marcado de la fecha: a) Se declarará la fecha máxima de consumo o fecha de vencimiento b) La fecha máxima de consumo o fecha de vencimiento constarán por lo menos de:

La declaración de la masa escurrida debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media.

- el mes y el día para los productos que tengan una fecha máxima de consumo no superior a tres meses.
- el año y el mes para productos que tengan una fecha máxima de consumo de más de tres meses.



Imagen 10: imagen tomada de la normativa NET INEN 1334-1; 2014

Una vez establecido el etiquetado se procede a señalar los productos escogidos para la elaboración de las conservas como parte del aprovechamiento de recursos naturales de la zona.

2.2.13 Principales productos cultivados en la Parroquia Chumblín del Cantón San Fernando, utilizados en las conservas y propuestas gastronómicas.

Ají rocoto

Definición: desde propiedades medicinales hasta condimentarías, el cultivo de ají rocoto se extiende desde Bolivia hasta Perú, dejando a su paso más de 20 especies reconocidas y valoradas por sus consumidores y semillas ancestrales que datan de 7000 años A.C.

Según el autor Iván Vallejo en su artículo “El Ají: especia del nuevo mundo” (2018), cita que: “El cultivo del rocoto se remonta desde épocas pre-incas hasta la actualidad, usado principalmente por su sabor pungente (picante), no se tiene en cuenta el valor vitamínico, nutricional y medicinal de nuestra dieta diaria”. El nombre científico *Capsicum pubescens*, su nombre comercial es rocoto perteneciendo a la familia Solanáceas, generalmente las zonas de producción son los valles andinos, la época de siembra es todo el año teniendo como ámbito un clima templado, favoreciendo una temperatura óptima que fluctúa entre los 18 a 20° C con una humedad relativa baja. (Págs. 1-2).

Principales características organolépticas.

- Color: rojo, naranja
- Sabor: dulce-picante
- Olor: vegetal-especia
- Textura: lisa

Chamburo

Definición: conocida como papaya amarilla, es una fruta originaria del noroeste de Sudamérica, siendo Colombia el país que mayormente lo produce. Es un cultivo que crece en un piso climático que va desde 1000 msnm a 3330 msnm.

Según la empresa Agro-empresarial Agribuisness en su manual “Manual técnico del cultivo del Chamburo” (2014) define: El chamburo es una fruta nativa de los Andes que, en nuestro país, está en vía de desaparecer, sin que se haya llegado a aprovechar su enorme potencial y las promisorias perspectivas que ofrece. Se lo cultiva en todas las casas señoriales de los valles, en especial en las provincias de climas templados, como Imbabura y parte del Carchi; en los valles del Chota y Mira. En Pichincha, el chamburo era muy popular, se lo cultivaba en los valles de Zámbriza y Nayón. En la sierra central, en Cañar, Azuay y Loja se produce chamburo de una forma silvestre, sin mayores cuidados. A esta fruta también se la conoce con el nombre de “toronche”. (Pág. 31).

Principales características organolépticas.

- Color: amarillo
- Sabor: dulce de baja intensidad
- Olor: cítrico
- Textura: lisa, superficie húmeda jugosa

Gullán

Definición: la planta del Gullán es un arbusto trepador que vive sobre sus árboles. Su flor es rosada y muy vistosa. El fruto es ovoidal; la pulpa es anaranjada y las semillas, pequeñas (internamente tiene un parecido con el maracuyá).

Según el autor Fonnegra Gómez, en su libro “Plantas medicinales aprobadas en el Ecuador” (2015) cita que: En el Ecuador se lo cultiva en la región andina, para su

producción se seleccionan los mejores frutos, de estos se extraen las semillas y se las deja secar bajo sombra. Al ser una planta trepadora, muchos indígenas las tienen sobre sus chozas. Esta planta puede producir frutos entre 8 y 10 años consecutivos, por lo que es necesario darle el mantenimiento adecuado mediante podas para favorecer su producción. (Pág. 130).

Principales características organolépticas.

- Color: verde-amarillo
- Sabor: dulce-ácido
- Olor: cítrico
- Textura: granulada, húmeda, lisa en el exterior

Leche de vaca

Definición: alimento de color blanquecino que forma parte de la dieta diaria de la mayoría de la población, las propiedades de la leche son muy conocidas: tiene calcio que permite fortalecer nuestros huesos, un porcentaje de grasa necesario para nuestro organismo, sirve para alimentar a los lactantes, tiene hierro y proteínas que ayudan a nuestro metabolismo y posee vitaminas del grupo B, C y A.

La Editorial SEPTRILLAS en su libro “Elaboración de productos lácteos” (2014), señala que: la leche es la base de numerosos productos lácteos, como la mantequilla, el queso, el yogur, entre otros. Es muy frecuente el empleo de los derivados de la leche en las industrias agroalimentarias, químicas y farmacéuticas en productos como la leche condensada, leche en polvo, caseína o lactosa. (Pág. 81).

Principales características organolépticas.

- Color: blanca
- Sabor: dulce- cremoso

- Olor: láctico
- Textura: líquida

Orégano

Definición: Originario de Asia y Europa, se cultiva en regiones templadas de varios países como planta medicinal, para aliñar aceitunas, perfumar la carne picada y las presas de caza. La planta también se cultiva por sus propiedades terapéuticas y apícolas. (Gómez, 2015).

Principales características organolépticas.

- Color: verde
- Sabor: amargo
- Olor: herbal fragante
- Textura: lisa

Uvilla

Definición: la uvilla nace en un pequeño arbusto de origen nativo, de hojas acorazonadas, su fruto es redondo con pequeñas semillas de color amarillo intenso y con un sabor agridulce. Esta planta se adapta muy bien en los climas fríos entre 2000 y 3200 metros sobre el nivel del mar. la uvilla crece de forma silvestre en el campo o en los jardines junto a las viviendas, sin embargo, en la última década, se la cultiva con fines comerciales en plantaciones de Tungurahua, Pichincha, Imbabura, Azuay y Loja. (Gómez, 2015).

Principales características organolépticas.

- Color: naranja
- Sabor: dulce-acido
- Olor: cítrico
- Textura: lisa en su exterior, pulposa y húmeda en su interior.

Romero

Definición: El Romero es una planta o hierba aromática, medicinal, terapéutica y con sabor fuerte y casi amargo entre alcanfor, lavanda, pino y nuez moscada, que acentúa los sabores de las comidas, dando un toque especial al paladar de sus comensales.

El romero es una planta o hierba que crece de manera silvestre en el mediterráneo junto al tomillo, la lavanda, el orégano, la menta, la mejorana, la salvia entre otras, también pertenecientes todas a las labiadas con esencia de aceite en su hojas y flores; sin embargo, entre todas estas plantas el romero tiene mayor poder antibiótico por su contenido de carnosol o ácido carboxílico, un antimicrobiano fuerte. Los principios activos que contiene el romero son: aceite esencial es 1 a 3 % y su composición puede variar de acuerdo a como es cultivado y a la variedad del romero o naturaleza de sus fitoquímicos, tiene 1,8 cineol, verbenona, camfor, limoneno, alcanfor de 20 a 50%, mirceno, camfemo, alfafineno. (Gómez, 2015)

Principales características organolépticas.

- Color: verde
- Sabor: amargo- alcanforado
- Olor: herbal-fragante
- Textura: lisa

h. Zapallo

Definición: La calabaza, zapallo o ahuyama es una hortaliza originaria de Centroamérica perteneciente al género cucurbitácea, como el pepino o el melón. Los diferentes nombres de este producto hacen referencia a diferentes especies, tamaños y colores. Se trata de un vegetal muy valorado por sus importantes valores nutricionales.

El zapallo es una hortaliza con una importante presencia en la gastronomía de una gran cantidad de países y culturas desde que fue exportada a Europa. A pesar de que existen diferentes variedades la mayor parte tienen propiedades nutricionales parecidas. Su sabor es dulce, si bien puede ser empleado tanto en platos dulces como salados. es rico en fibra y una de las hortalizas con mayor concentración de antioxidantes. Es baja en sodio e hidratos de carbono, hipocalórica y alta en potasio. Además, es rica en vitaminas y tiene un elevado porcentaje de agua, con lo que resulta un vegetal nutritivo sin ser muy calórico. Sus valores nutricionales por cada cien gramos son aproximadamente de veintiocho kilocalorías, 1,4g de fibra, 0 colesterol, 0,1g de grasas y 5,6g de hidratos de carbono. (SEPTRILLAS, 2015, pág. 64).

Principales características organolépticas.

- Color: verde-naranja
- Sabor: dulce de baja intensidad
- Olor: herbal
- Textura: lisa, húmeda y con hilos en su interior

2.2.14 Hoja de ruta aplicada a la elaboración de las cuatro conservas del trabajo de titulación.

2.2.14.1 Definición.

Una hoja de ruta es un documento en el que constan las instrucciones e incidencias de un viaje o transporte de personas o compra de mercancías. Por tanto, se usa hoja de ruta cuando en realidad se quiere decir plan, planificación, agenda, programación, etc. Dentro de gastronomía, la hoja de ruta detalla

todos los procesos marcados por la cadena de alimentos en la transformación de la materia prima en productos elaborados y aptos para el consumo.

Según el CEF-Marketing XXI en su artículo web “Marketing XXI para la toma de decisiones de una empresa” La finalidad de la hoja de ruta es servir de base para saber dónde está y qué debe hacer para llegar a donde quiere llegar. Todo ello con objeto de definir sus objetivos, así como ofrecer unas líneas estratégicas claras para el desarrollo de los distintos procesos en aras de alcanzar realmente esos objetivos. (CEF 2019, Pág. 1).

2.2.14.2 Procesos empleados dentro de la hoja de ruta.

- a) **Compra:** se consigue la materia prima en el Mercado Central de Chumblín, exceptuando los productos químicos para la elaboración de cuajo que se adquieren en la empresa “Nutrileche” y los insumos de abarrotes que se compraron en el Centro Comercial “Coral Centro”.
- b) **Limpieza y desinfección:** se realiza un proceso de limpieza y desinfección de las frutas y verduras que componen las conservas para su posterior producción, almacenamiento y conservación.
- c) **Preparación:** se ejecuta un mise and place general que incluye el pesaje de cada producto, generando mermas a considerarse para la elaboración de la base de datos gastronómica.

- d) Producción:** se somete la materia prima a procesos de conservación y cocción antes señalados para conseguir su transformación en productos comercializables terminados en un marco de inocuidad y seguridad alimentaria.
- e) Almacenamiento y conservación:** se almacena y conserva los productos finales dependiendo la tipología de cada uno, la salsa de ají rocoto y Gullan y la mermelada de uvilla y chamburo, se conservan en un lugar seco lejos de los rayos de sol y a temperatura ambiente (22°C); el helado de zapallo se almacena a congelación a temperatura menores a 5° C; y el queso maduro de romero y orégano se envuelve en lienzo conservado a temperatura ambiente en un lugar seco y oscuro, revisándolo periódicamente para evitar y eliminar las mohosidades que se puedan presentar al ser un producto libre de estabilizantes y conservantes.

2.2.15 Sistema de estandarización aplicada en la elaboración de las seis propuestas gastronómicas del trabajo de titulación.

Según el autor Laura Suarez en su artículo “La estandarización de alimentos y bebidas” señala que: La estandarización es la creación de una guía o modelo a seguir donde se reúnen las actividades que se deben realizar para la concepción de un plato. En una empresa de alimentos y bebidas puede sumar beneficios para poder percibir costos en relación de nuestros competidores, mejorar nuestra organización e implementar procesos que se

deben seguir para crear platos de forma repetitiva. A continuación, se detalla los beneficios de la estandarización:

- a. Facilita la ejecución de los procesos de trabajo
- b. Modela conductas del personal
- c. Facilita la toma de decisiones
- d. Permite hacer comparaciones entre la materia prima y el producto obtenido.
- e. Facilita la búsqueda de errores en resultados.
- f. Mejora la calidad de los productos (Suarez L. 2016, pág. 2-3)

2.2.15.1 Procesos empleados dentro de la estandarización de las seis propuestas gastronómicas.

Para el desarrollo de las fichas estándar se emplea un modelo que reúne datos que corresponden a los siguientes parámetros: ingredientes, gramajes, precio por kilo, peso neto, peso bruto, merma, técnicas de cocción, temperatura, tipos de corte, utensilios y equipos, procesos de elaboración y observaciones. Pasos que permiten detallar los diferentes métodos de conservación y cocción empleados con la finalidad de repetir estos productos con iguales características.

- Compra y recepción de los productos a utilizarse (check list).
- Preparación de la materia prima, pesaje en bruto para la obtención de mermas.
- Establecer el peso neto utilizado en los platos a elaborarse
- Definir tipos de cortes.

- Señalar los procesos de cocción que conllevan la realización de las propuestas, puntualizando temperaturas y tiempos de cocción.
- Señalar las temperaturas de conservación y de servicio.
- Obtención de costos de elaboración que permiten precisar el precio de venta al público.

Capítulo III

3. Metodología de la Investigación del trabajo de titulación.

3.1 Metodología Descriptiva: Conceptualización

Según el autor Van Dalen B. y Meyer J. en su artículo web “Estrategias de la metodología descriptiva” definen que: El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables. Los investigadores no son meros tabuladores, sino que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (2016, Pág. 1).

Aplicación: En este trabajo de titulación la metodología descriptiva es utilizada para la construcción y desarrollo del marco teórico, donde se reúnen definiciones que permitan el diseño y fabricación de las conservas y propuestas gastronómicas, en relación al análisis metódico de la problemática existente y los productos expuestos en la búsqueda de las posibles soluciones.

3.1.1 Enfoque Mixto: Metodología aplicada en el diseño de las conservas y propuestas gastronómicas.

a. Enfoque Mixto: Conceptualización

Según el autor Galeano María en su artículo “Estrategias de Investigación Social” define que “es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder a un

planteamiento” (2017, pág. 2). De utilidad amplia para definir las principales conceptualizaciones y procesos que posee cualquier tipo de investigación donde existe una problemática que necesita establecer las posibles soluciones.

Aplicación: Método orientado en determinar los productos a emplearse, que son sometidos a análisis de calidad y rentabilidad para definir si la propuesta es la más conveniente para los intereses de la asociación, tomando en cuenta parámetros como: viabilidad, costos, mermas, disponibilidad de producto y aceptación del público consumidor.

b. Análisis cuantitativo

El método cuantitativo es una metodología de investigación que utiliza preguntas y encuestas para recopilar datos cuantificables y en base a estos realizar análisis estadísticos para derivar conclusiones de investigación. (Galeano M. 2017, pág. 17).

Aplicación: método utilizado para la recopilación de información de fuentes como el GAD Municipal del Cantón Chumblín y la entrevista realizada, las mismas que son parte del diagnóstico inicial, sobre el porcentaje de la producción de cultivos de la zona actualizada, datos relevantes en la elección de los géneros a emplearse. Cabe indicar que los datos son representados en porcentajes utilizando barras como parte de la aplicación de una estadística descriptiva.

c. Análisis cualitativo

El método cualitativo es una metodología de investigación en la que comúnmente se realiza una investigación en base a la “calidad” o la opinión de personas para derivar conclusiones de investigación. Este tipo de investigación a menudo es de naturaleza conversacional y en comparación con el método de investigación cuantitativa, los datos de este tipo de investigación no son cuantificables. La tradición de los estudios de

disponibilidad léxica ha establecido, dentro del análisis cualitativo, buscar cuántos y cuáles son los posibles campos semánticos dentro de las listas de disponibilidad léxica originadas a partir de las respuestas entregadas por los sujetos encuestados. (Galeano M. 2017, pág. 19).

Aplicación: Se aplica en el procesamiento de datos de forma cualitativa se reúne una gran cantidad de información. Datos obtenidos de otros autores que presentan diferentes métodos de transformación de la materia prima dentro de un marco de seguridad e inocuidad alimentaria, procurando conservar sus características organolépticas. Acción que conlleva comparar procesos encontrados en diferentes bibliografías para su reducción y posterior descarte.

3.1.2 Metodología aplicada en la selección de los procesos de conservación: Método deductivo.

3.1.2.1 Método deductivo

Según el autor Gladys Dávila en su artículo “El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo” define que es la unificación de las ideas se tiene el concepto de veracidad. Los filósofos griegos hicieron la primera contribución de importancia al desarrollo de un método sistemático para descubrir la verdad. Aristóteles y sus discípulos implantaron el razonamiento deductivo como un proceso del pensamiento en el que de afirmaciones generales se llega a afirmaciones específicas aplicando las reglas de la lógica. Es un sistema para organizar hechos conocidos y extraer conclusiones, lo cual se logra mediante una serie de enunciados que reciben el nombre de silogismos, los mismos comprenden tres elementos: a) la premisa mayor, b) la premisa menor y c) la conclusión. (Dávila G. 2018, pág. 5).

Aplicación: la aplicación del método deductivo se realiza en función de la recopilación de información necesaria para el desarrollo del marco teórico, el mismo delimita las conceptualizaciones netamente aplicables con los parámetros establecidos para el desarrollo del marco teórico y le diseño de las conservas y propuestas gastronómicas.

3.1.3 Técnicas de recolección de la información

3.1.3.1 Método Documental

Para recopilar la información del presente trabajo de titulación, indispensable en el desarrollo del marco teórico, se emplea inicialmente una investigación documental, como lo cita el autor Paulo Freire en su artículo “Importancia y definición de la investigación documental” que “la investigación documental como parte esencial de un proceso de investigación científica, indaga, interpreta, presenta datos e información sobre un tema determinado de cualquier ciencia, utilizando para ello, métodos e instrumentos que tiene como finalidad obtener resultados” (2017, pág. 2), mediante su aplicación se reúnen datos que serán sometidos a análisis y posteriormente clasificados según su relevancia en función en relación a los objetivos planteados para el desarrollo del marco teórico de este proyecto.

Aplicación: utilizado en la recopilación de información, la misma que se obtiene mediante 15 referencias bibliográficas cuyos libros han sido publicados con no más de cinco años de antigüedad, tesis en línea y artículos que proviene de sitios web seguros; además la parte esencial de la información primaria se establece en función a la aplicación de técnicas de campo como entrevista y encuesta.

3.1.4 De Campo

Según el autor María Galeano en su libro “Estrategias de la Investigación social” establece que la investigación de campo se presenta mediante la manipulación de una variable externa no comprobada, en condiciones rigurosamente controladas, con el fin de describir de qué modo o porque causas se produce una situación o acontecimiento particular. Podríamos definirla diciendo que es el proceso que, utilizando el método científico, permite obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad social. (Investigación pura), o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efectos de aplicar los conocimientos con fines prácticos (investigación aplicada) (Galeano M. 2017, pág. 14).

Aplicación: La investigación de campo se aplica extrayendo datos e informaciones directamente de la realidad a través del uso de técnicas de recolección (entrevista y encuesta) con el fin de dar respuesta a alguna situación u obtener información esencial para encontrar la solución de una problemática planteada previamente.

- a. **Entrevista:** “Técnica empleada en el planteamiento preciso de la problemática mediante la formulación de preguntas” (Galeano M. 2017, pág. 6).

Aplicación: realizando cuestionamientos directos en una reunión personal con la persona jurídica de la Asociación “La Natividad de Chumblín”, donde se expone los requerimientos y necesidades de la entidad en pro de encontrar las soluciones; así mismo, se plantean las posibles propuestas de nuevas conservas utilizando productos de la zona que minimicen el factor repetitivo que existen en los actuales productos ofertados.

- b. **Encuesta:** Una encuesta es un procedimiento dentro de los diseños de una investigación descriptiva en el que el investigador recopila datos mediante un cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ni el fenómeno donde se recoge la

información ya sea para entregarlo en forma de tríptico, gráfica o tabla. (Galeano M. 2017, pág. 7).

Aplicación: Técnica de análisis probabilístico que ayuda a definir la viabilidad, análisis sensoriales y nivel de aceptación de la propuesta de conservas y platos, dirigida a los miembros de Asociación (grupo focal) en la degustación de las propuestas gastronómicas y al público (muestra aleatoria) en la degustación de las conservas, cuya muestra se determina mediante formulación para una encuesta del 90% de confiabilidad en un muestreo de 100 personas.

Datos

k = constante de confiabilidad (90% = 1,65).

N = 100 (número de personas).

E = 10% (margen de error).

p = 0,5 (constante que se le asigna al individuo que posee las características necesarias requeridas).

q = 0,5 (constante que se le asigna al individuo que no posee las características necesarias requeridas).

n = (número necesario para abarcar la muestra mínima representativa).

Formulación

$$n = \frac{k^2 x p x q x N}{E^2(N-1) + k^2 x p x q}$$

$$n = \frac{1.65^2 x 0.5 x 0.5 x 100}{0.1^2(100-1) + 1.65^2 x 0.5 x 0.5}$$

$$n = \frac{68.05}{1.67}$$

$n = 40.74 \approx 41 \text{ personas}$

3.1.5 De laboratorio

La investigación de laboratorio o trabajo de laboratorio es una clase de investigación dentro de la metodología utilizada en la investigación científica. El proceso investigativo se desenvuelve dentro de un lugar equipado, que ayudan al estudio del objeto mediante el control de las variables y condiciones que tienen influencia. La investigación de laboratorio parte de una premisa o hipótesis que da respuesta y/o describe determinados fenómenos. Mediante la experimentación, los investigadores manipulan las variables que se encuentran dentro de dicho fenómeno para así poder encontrar alguna relación entre estas. (Galeano M. 2017, pág. 15).

Aplicación: se emplea en la fabricación de las conservas y propuestas gastronómicas mediante la utilización de equipos y utensilios dentro de un lugar determinado (cocinas de la Asociación y la de los autores) guardando parámetros de inocuidad y seguridad alimentaria, procesos que permitan la concepción de los productos establecidos. Para su ejecución se apoya en técnicas como: Base de datos, bitácoras gastronómicas y Fichaje.

a. Base de datos

Hoja de cálculo que reúne la información detallada de los productos a utilizarse, tomando en cuenta factores como: proveedores, costos, peso bruto, peso neto, mermas, porcentaje de rendimiento, factor de corrección, precio por kilo. (Galeano M. 2017, pág. 4).

Aplicación: su aplicación para este proyecto de titulación se fundamenta en la elaboración de las fichas de costo de las conservas y propuestas gastronómicas.

b. Bitácoras gastronómicas

Dentro de gastronomía, las bitácoras son cuadros conceptuales que reúnen la información principal de propuestas gastronómicas, métodos de conservación y cocción, temperaturas de almacenamiento, métodos de regeneración y servicio. (Galeano M. 2017, pág. 4).

Aplicación: su aplicación en este trabajo de investigación se relaciona a recolectar datos técnicos de los diferentes procesos de conservación y cocción empleados en la fabricación de las conservas y propuestas gastronómicas.

c. Fichas estándar

Es una técnica utilizada especialmente por los investigadores. Es un modo de recolectar y almacenar información. Cada ficha contiene una serie de datos extensión variable pero todos referidos a un mismo tema, lo cual le confiere unidad y valor propio. (Galeano M. 2017, pág. 8).

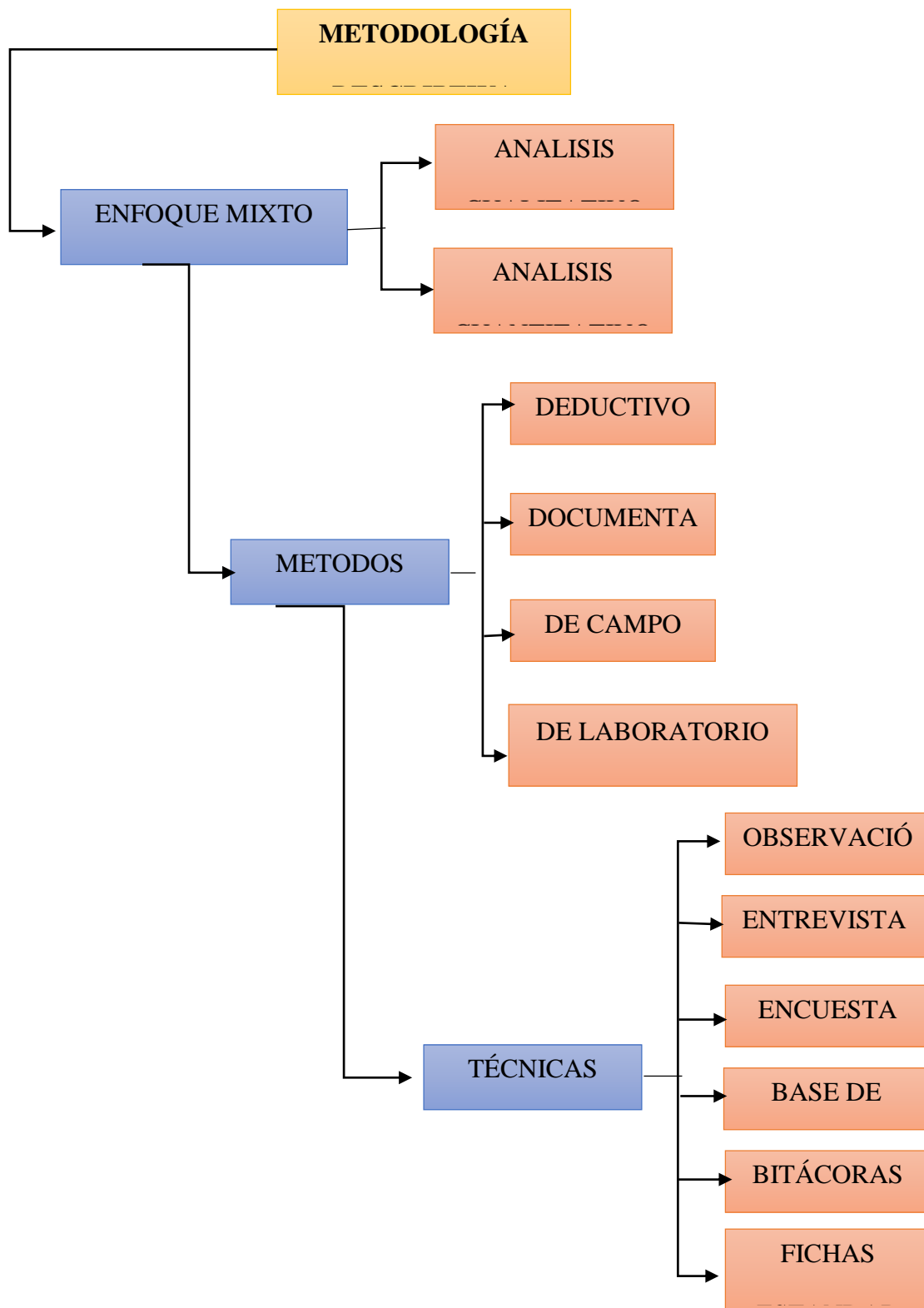
Aplicación: herramienta utilizada en la elaboración de fichas estandarizadas de preparación y costeo para regularizar y monitorear los precios de las conservas propuestas.

3.1.6 La Sustentación: Según el autor Luis Bernardo Peña, en su artículo “Ensayando el ensayo: La Sustentación” cita que: “sustentar” significa exponer las razones y evidencias que respaldan la tesis y su conclusión. (Peña L., 2017, pág. 5).

La sustentación es el centro de un proyecto investigativo, Sin una buena sustentación, la tesis resulta débil poco convincente y puede resultar débil, poco convincente y puede ser refutada con facilidad.

Aplicación: se aplicación se remonta en la presentación formal del proyecto de titulación, realizada por los autores que puede estar apoya en material audio visual y/o visual para reforzar las conceptualizaciones y procesos empleados en la construcción de este trabajo de titulación.

3.2 Esquema explicativo de la metodología aplicada al proyecto de titulación.



Capítulo IV

4. Análisis e interpretación de información:

En esta sección se analiza la información obtenida de forma secuencial de primera y segunda mano (observación, entrevista y encuesta), que complementa el desarrollo del marco teórico del trabajo de titulación; así mismo dichos datos deben generar un contraste entre la información recopilada a partir de fuentes bibliográficas vs la adquirida mediante la aplicación de técnicas de campo.

4.1 Información obtenida mediante la técnica de observación (diagnóstico inicial)

Inicialmente, al visitar el campo de acción se pudo constatar lo siguiente:

- a) Equipos y utensilios básicos al ser una empresa netamente artesanal
- b) Los productos ofertados carecen de diversidad al tener el chamburo como único género principal.
- c) Desconocimiento de la utilidad de otros productos de la región en la elaboración de conservas.
- d) Falta de conocimientos en los procesos de conservación a emplearse, la mayoría de los miembros solo posee conocimientos empíricos.
- e) Desorganización conforme lo que señala el organigrama al utilizar la materia prima proveniente de los huertos comunitarios y no llevar un registro adecuado de entrada y salida de productos

4.2 Información obtenida mediante la entrevista (diagnóstico inicial y diseño de las propuestas de las nuevas conservas).

Luego de evaluar el campo de acción mediante la técnica de observación se decide complementar la información al proponer una encuesta dirigida a la presidenta de la Asociación Sra. Patricia Guíñin y la persona jurídica Sra. Gladys Lucero obteniendo los siguientes datos (se adjunta la entrevista en anexos con la finalidad de respaldar su ejecución)

4.2.1 Formato de la Entrevista



Entrevista realizada a la Sra. Gladys Lucero, representante legal de la Asociación “La Natividad de Chumblín” de dulces y conservas.

1. **¿Qué tipo de conservas ustedes realizan dentro de la asociación?**

2. **¿La asociación cuenta con espacio físico adecuado para realizar más tipos de conserva?**

3. **¿Conocen otros tipos de productos que se podrían utilizar para realizar conservas que son de la región? Enumere según su preferencia**

4. **¿Estarían interesados en elaborar otros tipos de conserva con productos de la zona?**

5. **¿Les gustaría degustar una propuesta gastronómica utilizando las conservas que se elaborarían dentro de la asociación?**

4.2.2 Análisis de datos obtenidos

1. ¿Qué tipo de conservas ustedes realizan dentro de la asociación?

CONSERVAS DE LA ASOCIACIÓN "LA NATIVIDAD"	
Nombre	Producción semanal
Mermelada de chamburo	100 conservas
Yogurt de chamburo	50 litros



Análisis: se puede determinar que la asociación produce actualmente 100 mermeladas de chamburo quincenales con una vida útil aproximada de 6 meses y 50 Lts de yogurt de chamburo con una vida útil de un mes; posicionándose como una microempresa artesanal medianamente productiva, pero que a pesar de que se generan ingresos con la comercialización de sus productos en stock, los recursos no son los suficientes debido a que es una entidad autosustentable.

2. ¿La asociación cuenta con espacio físico adecuado para realizar más tipos de conserva?

ESPACIO FISICO DE LA ASOCIACIÓN "LA NATIVIDAD"	
Recursos materiales	100%



Análisis: se define que la asociación cuenta con un local adecuado con los permisos de funcionamiento correspondientes dentro de lo que exige las normativas y legislación del Ecuador, donde se evidencia que, a pesar de poseer los recursos materiales necesarios para la fabricación de otros tipos de conservas, la falta de conocimientos de los diferentes procesos no les permite fabricarlas.

3. ¿Conocen otros tipos de productos que se podrían utilizar para realizar conservas que son de la región? Enumere alguno según su preferencia

Análisis: las entrevistadas explican que la zona tiene diversidad de productos, en cuanto a hortalizas, frutas, legumbres y leche debido a las zonas ganaderas, que serían de gran interés aplicarlos en nuevas conservas. Los productos que más llamaron la atención de las entrevistados por su sabor y producción local se presentan a continuación, sus porcentajes de popularidad serán representados mediante barras:

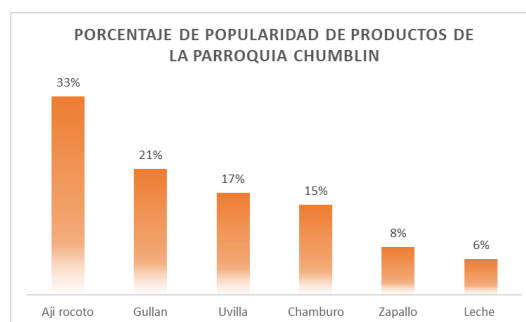


Gráfico 1: Información obtenida del GAD Municipal del Cantón San Fernando y las entrevistadas (2019)

4. ¿Estarían interesados en elaborar otros tipos de conserva con productos de la zona?



Análisis: se establece que existe el deseo de elaborar nuevas conservas, afirmaciones expresadas tanto por la presidenta como la representante legal mostrando interés y total apertura para desarrollar un proyecto que les permita elaborar conservas nuevas, que amplíe su espectro de mercado ya que solo cuentan con dos tipos de productos.

5. ¿Les gustaría degustar una propuesta gastronómica utilizando los productos que se elaborarían dentro de la asociación?



Análisis: se determina que las entrevistadas aseguran querer participar de una degustación planificada y abierta al público donde se puedan exhibir las nuevas conservas utilizadas en la elaboración de platos, expresando que sería una buena estrategia de mercado en relación a la comercialización y vinculación con otras empresas encargadas de servicios de restauración y catering.

4.3 Conclusiones finales en función a los datos analizados.

- a. Se determina fehacientemente las condiciones del campo de acción escogido, permitiendo establecer la problemática real y las posibles soluciones, al presentar detalladamente los factores que afectan a la Asociación “La Natividad”, hechos que se han podido corroborar con la renuncia de la mayoría de sus socios al pertenecer a una Institución que no genera los ingresos económicos necesarios para sus sustentos.

- b. El no aprovechamiento de los recursos naturales de la zona se debe únicamente a la falta de conocimientos en relación a los procesos de conservación y cocción que pueden emplearse en la concepción de nuevas conservas, factor que se evidencia al corroborar que si conocen que productos se cultivan en la zona ya que las comunidades reciben capacitaciones para el diseño e implementación de huertos familiares.

- c. Al proponer las cuatro nuevas conservas, se cumple con los requerimientos de la Presidenta Sra. Patricia Guiñin y Sra. Gladys Lucero, al escoger productos desde la perspectiva de los miembros de la Asociación y que guarden equilibrio visual y gustativo con las propuestas gastronómicas donde serán aplicadas. Por otra parte, se escoge la fabricación de un producto lácteo adicional al yogurt que la Asociación ya fabrica, beneficiándose en la producción local de leche de la Parroquia Chumblín.

- d. Para la elección de los procesos de conservación, se decide utilizar métodos sin adición de químicos (estabilizantes ni conservantes), variables que se implantan al determinar los recursos materiales (equipamiento y utensilios) de la Asociación, que sean de fácil aplicación y que conserven las características organolépticas de los productos.

- e. Al exponer las propuestas gastronómicas que empleen las nuevas conservas, se recibe una respuesta favorable como medida de publicidad en cuanto a la ampliación el espectro de mercado y posible vinculación con otras empresas de restauración y catering.

Capítulo V

5.1 Propuesta de Investigación

Descripción:

Como parte fundamental de solucionar la problemática del campo de acción escogido, se diseñan cuatro conservas aprovechando los recursos de la zona, datos porcentuales detallados anteriormente, las mismas que se aplican a la elaboración de 6 propuestas gastronómicas con la finalidad de atraer a los consumidores generando competitividad, publicidad y una posible vinculación con otras microempresas de restauración, factores que serán visualizados mediante las encuestas programadas para calcular el nivel de aceptación y viabilidad del proyecto de titulación.

Justificación:

Este proyecto se origina con la necesidad de dar un valor agregado, presentando una propuesta relacionada a la optimización de recursos naturales mediante la instrucción de diferentes procesos de conservación y preparación adaptables a la transformación de los géneros cultivados en la zona (uvilla, ají rocoto, Gullan, zapallo, chamburo, romero y orégano y producción de leche), en elementos comercializables, que aporten con diversificación, estandarización y que sean atractivos al público; generando competitividad en relación a otros establecimientos, debido a que esta actividad agroindustrial y comercial, es el único sustento económico de la Asociación.

Así mismo, con la aplicación de los productos en seis propuestas con balance y equilibrio gastronómico, se espera resaltar las propiedades únicas de los cultivos existentes, combinando géneros frescos y conservados en la composición de los nuevos platos, presentándolos al público mediante degustaciones, que permitan exponer y promocionar la

nueva gama de preparaciones, las mismas que pueden ser implementadas o sujetas al criterio de la Institución.

Los principales beneficiarios son los asociados, ya que, al obtener los conocimientos necesarios en la fabricación de otros tipos de conservas, amplían el espectro de mercado, generando mayores ganancias que atraigan a nuevos comensales, factor conveniente al ser una entidad autosustentable.

Desarrollo de las conservas y propuestas gastronómicas: luego un análisis cualitativo y cuantitativo se pudo escoger los productos a utilizarse (ají rocoto, gullán, chamburo, uvilla, leche de vaca y zapallo), materia prima que es transformada mediante la aplicación de procesos de conservación que guardan en su gran mayoría las propiedades iniciales de los alimentos. Se diseñan entonces cuatro nuevas conservas que son: **salsa de ají rocoto y gullán, queso maduro a las finas (romero y orégano), mermelada de uvilla y chamburo y helado de zapallo**, tomando en cuenta factores como: el índice de cultivos y producción local en relación al parámetro de aprovechamiento de recursos naturales de la zona y los recursos materiales y humanos del campo de acción al escoger procesos de conservación acordes al equipamiento de esta empresa artesanal y en relación al nivel de conocimientos de los socios que laboran en esta Asociación actualmente.

Una vez fabricadas las conservas, se diseñan dos menús de 3 tiempos empleando las mismas como salsas y guarniciones dulces y saladas que potencien el sabor de los platos ofreciendo platos diferentes compuestos de productos procesados con estándares de calidad y diversidad que generen equilibrio y balance gastronómico.

Cabe destacar que para el diseño de los platos se toma en cuenta la producción agrícola y ganadera de la zona, proponiendo los siguientes platos.

Entrada 1:

Crema de habas con Queso de Orégano y Romero y romero chips de remolacha.

Entrada 2:

Achogchas rellenas de charqui con salsa bechamel y queso de romero y orégano.

Plato fuerte 1:

Costilla de Cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, guarnecido con puré de coliflor y papa chaucha y ensalada fría (rábano, hojas de remolacha y choclo en vinagreta de cilantro perejil albahaca).

Plato fuerte 2:

Rack de borrego en salsa picante de ají de gullan, guarnecido con papas gratinadas con queso de orégano y romero y verduras salteadas (brócoli, tallos de nabo, zuquini y zanahoria).

Postre 1:

Brownie de harina de amaranto con helado de zapallo y coulis de gullan.

Postre 2:

Cake de oca con mousse mermelada de uvilla y chamburo y Coulis de mora.

Esta propuesta está diseñada con la finalidad de dar protagonismo a las conservas con fines de publicidad y funcionalidad como un valor agregado para su comercialización.

5.1.1 Recetario

El recetario que reúne los procesos para la obtención de las conservas y las seis propuestas gastronómicas se encuentra en ANEXOS 3.

5.1.2 Bitácoras

Dentro de gastronomía, las bitácoras son cuadros conceptuales que reúnen la información principal de propuestas gastronómicas, métodos de conservación y cocción, temperaturas de almacenamiento, métodos de regeneración y servicio. (Galeano M. 2017, pág. 4).

La función principal de las bitácoras es someter los productos elaborados a estrictos controles en su etapa de diseño para la obtención de propuestas gastronómicas finales de alta calidad.

5.1.2.1 Modelo de Bitácora empleada en la elaboración de las conservas y propuestas gastronómicas.

Marcelo Bedón		Fondo claro Res								Fotografía de la elaboración	
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Hueso Res	1000g	Olor: Color: calor Sabor:	Expan sión	95°C	42hor as	Congelació n	-5°C	1 mes	Baño maría	80°C	Resultados tiempo de cocción muy prolongado, cocinar por 24 horas. Disminuir cantidad de cebolla a 30g
Zanahoria	50g										
Puerro	50g										
Cebolla	50g										
Ajo	50g										
Agua	4ltr										

El modelo empleado para este proyecto de titulación se basa en puntualizar:


- **Ingredientes:** listado de productos con pesos netos para la elaboración de las preparaciones.
- **Características organolépticas de los productos finales:** parámetros de olor, color, sabor y textura de la elaboración obtenida
- **Método de cocción:** procesos de cocción aplicados para la transformación de la materia prima.
- **Temperatura de cocción:** rango de temperaturas correctas a los que son sometidos los productos cuidando sus propiedades.
- **Tiempo de cocción:** tiempo estimado de cada proceso de cocción
- **Método de conservación:** método empleado para la conservación de la preparación obtenida con la finalidad de alargar su vida útil.


- **Tiempos de conservación:** tiempo estimado en el cual se conservan los productos obtenidos sin que pierdan ninguna de sus características iniciales ni presenten grados de descomposición.
- **Método de regeneración del producto:** analiza los métodos idóneos para regenerar productos conservados que serán consumidos en su posterior servicio, cuidando sus características organolépticas.
- **Temperatura de servicio:** temperaturas ideales para el consumo de las preparaciones gastronómicas cuidando la proliferación de bacterias al momento del servicio, procurando que las mismas no se encuentren dentro del rango de temperaturas no seguras, cabe destacar que la temperatura de cada plato depende de su composición.
- **Observaciones:** medidas de control del producto que se debe señalar en la etapa de diseño que se dan debido a las diferentes pruebas a las que son sometidas las materias primas en la obtención de un producto final.

La aplicación de la bitácora tiene como la finalidad, generar preparaciones con resultados idóneos al mantenerlas bajo estricto control de pesaje y procesos.

5.1.2.1 Bitácoras de las cuatro conservas


1. Ají de Gullan

Esther Espinoza Mayra Morales		AJI DE GULLAN									
Prueba #1											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Gullan fresco	600 g	Color: rojo Olor: fruta Sabor: Dulce-picante Textura: grumosa-espesa	Sofreír	140 °C	5 min	Por liquido de gobierno	22 °C- 17 °C Ambiente	4 días	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Agregar 7gr de sal, esta dulce. Envasar
Azúcar blanca granulada	120 g			Reducción	>100 °C	30 min					
Ají rocoto	67 g										
Vinagre blanco	250 ml										
Ajo en pepa	20 g										
Cebolla perla	40 g										
Agua potable	80 ml										
Pimiento verde	30 ml										

Esther Espinoza Mayra Morales	AJI DE GULLAN										
----------------------------------	----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---


Prueba #2											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Gullan fresco	600 g	Color: rojo Olor: fruta Sabor: Dulce-picante Textura: grumosa-espesa	Sofreír	140 °C	5 min	Por liquido de gobierno	22 °C- 17 °C Ambiente	3 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Sin observaciones
Azúcar blanca granulada	120 g			Reducción	>100 °C	30 min					
Ají rocoto	67 g										
Vinagre blanco	250 ml										
Ajo en pepa	20 g										
Cebolla perla	40 g										
Agua potable	80 ml										
Pimiento verde	30 g										
Sal	7 g										


2. Helado de Zapallo

Esther Espinoza Mayra Morales		HELADO DE ZAPALLO									
Prueba #1											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Zapallo fresco	400 g	Color: amillo Olor: frutal-dulce Sabor: Dulce de intensidad moderada Textura: hilosa-espesa	Hervir	100 °C	25 min	Congelación	< 4 °C	4 días	N/A	< 4 °C	Se evidencio en el helado una textura hilosa por lo que procede a licuar.
Azúcar blanco granulado	120 g		Reducción	>100 °C	20 min						
Canela en rama	5 g		Baño María Inverso	< 4 °C	15 min						
Leche entera	250 ml										
CMC en sobre	1 ml										
Agua potable	700 ml										
Crema de leche	75 ml										


Prueba #2		HELADO DE ZAPALLO									
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Zapallo fresco	400 g	Color: amillo Olor: frutal-dulce Sabor: Dulce de intensidad moderada Textura: hilosa-espesa	Hervir	100 °C	25 min	Congelación	< 4 °C	4 días	N/A	< 4 °C	Sin observaciones
Azúcar blanco granulado	120 g		Reducción	>100 °C	20 min						
Canela en ramas	5 g		Baño María Inverso	< 4 °C	15 min						
Leche entera	250 ml										
CMC en sobre	1 ml										
Agua potable	700 ml										
Crema de leche	75 ml										

3. Mermelada de Chamburo y Uvillas deshidratadas

Esther Espinoza Mayra Morales		MERMELADA DE CHAMBURO Y UVILLAS DESHIDRATADAS									
Prueba #1											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chamburo	357g	Color: amarillo-naranja Olor: frutal-cítrico Sabor: Dulce-cítrico Textura: granulada	Secado en el horno Hervir Reducción	100 °C	2 h	Esterilización Secado Artificial	22 °C- 17 °C Ambiente	4 días	N/A	22°C- 17°C Ambiente	se utiliza otra forma de presentación, no tiene muy buen aspecto
Azúcar blanca granulada	120 g			>100 °C	30 min						
Canela en rama	2 g										
Pimienta dulce	2 g										
Uvilla deshidratada	150 g										
Agua potable	80 ml										

Esther Espinoza Mayra Morales	MERMELADA DE CHAMBURO Y UVILLAS DESHIDRATADAS										
----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---


Prueba #2											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chamburo	357 g	Color: amarillo-naranja Olor: frutal-cítrico Sabor: Dulce-cítrico Textura: granulada-espesa	Secado en el horno Hervir Reducción	100 °C	2 h	Esterilización Secado Artificial	22 °C- 17 °C Ambiente	6 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Licuar el chamburo y uvilla para mejorar la textura
Azúcar blanca granulada	120 g			>100 °C	30 min						
Canela en rama	2 g										
Pimienta dulce	2 g										
Uvilla deshidratada	150 g										
Agua potable	80 ml										


Esther Espinoza Mayra Morales		MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO									
Prueba #3											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chamburo	357 g	Color: amarillo-naranja Olor: frutal-cítrico Sabor: Dulce-cítrico Textura: espesa	Hervir	100 °C	30 min	Esterilización	22 °C- 17 °C Ambiente	6 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Mejorar la textura.
Azúcar blanca granulada	120 g			Reducción	>100 °C						
Canela en rama	2 g										
Pimienta dulce	2 g										
Uvilla fresca	300 g										
Agua potable	80 ml										

Prueba #4											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Chamburo	357 g	Color: amarillo-naranja Olor: frutal-cítrico Sabor: Dulce-cítrico Textura: espesa	Hervir	100 °C	30 min	Esterilización	22 °C- 17 °C Ambiente	6 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Sin observaciones
Azúcar blanca granulada	120 g		Reducción	>100 °C	20 min						
Canela en rama	2 g										
Pimienta dulce	2 g										
Uvilla fresca	420 g										
Agua potable	80 g										



4. Queso Maduro con Orégano y Romero

Esther Espinoza		QUESO MADURO CON ORÉGANO Y ROMERO									
Mayra Morales											
Prueba #1											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche entera	5000 ml	Color: blanco-verdoso Olor: herbal-fresco-láctico Sabor: Dulce-especiado-salado Textura: semidura	Hervir	63 °C	2 h	Pasteurizar	22 °C- 17 °C Ambiente	3 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Diluir el cloruro de calcio y el cuajo en agua mineral. Pulverizar el romero y el orégano. Dejar madurar en un lugar seco y oscuro por lo menos 10 días.
Cloruro de Calcio	1,5 ml					Salmuera					
Cuajo	1,5 g					Empacado al vacío					
Agua Mineral	25 ml					Maduración					
Sal	200 g										
Agua	1000 ml										
Orégano fresco	4 g										
Romero fresco	4 g										

Esther Espinoza Mayra Morales	QUESO MADURO CON ORÉGANO Y ROMERO	
----------------------------------	--	---

Prueba #2											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche entera	5000 ml	Color: blanco-verdoso Olor: herbal-fresco-láctico Sabor: Dulce-especiado-salado Textura: semidura	Hervir	63 °C	2 h	Pasteurizar	22 °C- 17 °C Ambiente	3 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Cambiar el tipo de prensado y reducir la cantidad del romero
Cloruro de Calcio	1,5 ml					Salmuera					
Cuajo	1,5 g					Empacado al vacío					
Agua Mineral	25 ml					Maduración (lugar seco y oscuro por lo menos 10 días)	22 °C- 17 °C Ambiente				
Sal	200 g										
Agua	1000 ml										
Orégano fresco	3 g										
Romero fresco	3 g										

Esther Espinoza Mayra Morales	QUESO MADURO CON ORÉGANO Y ROMERO										
----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---


Prueba #3											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Leche entera	5000 ml	Color: blanco-verdoso Olor: herbal-fresco-láctico Sabor: Dulce-especiado-salado Textura: semidura	Hervir	63 °C	2 h	Pasteurizar	22 °C- 17 °C Ambiente	3 meses	N/A	22°C- 17°C Ambiente	Sin observaciones
Cloruro de Calcio	1,5 ml					Salmuera					
Cuajo	1,5 g					Empacado al vacío					
Agua Mineral	25 ml					Maduración (lugar seco y oscuro por lo menos 10 días)					
Sal	200 g										
Agua	1000 ml										
Orégano fresco	3 g										
Romero fresco	2 g										


5.1.2.2 Bitácoras correspondientes a las seis propuestas gastronómicas

Entrada 1

Esther Espinoza Mayra Morales		CREMA DE HABAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO CHIPS DE REMOLACHA									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	125 ml	Olor: vegetal-sulfuroso-láctico Color: verde tenue Sabor: salado Textura: untuosa	Hervido	100 °C	50 min	N/A	N/A	N/A	N/A	80 °C	El tiempo de cocción depende del grado de maduración de las habas. No existe método de conservación ya que son platos que deben consumirse en el momento. Guarnecidas con crutones de pan, cambiar por otro producto.
Habas peladas	450 g										
Papas chaucha en cuartos	90 g										
Ajo pelado	3 g										
Cebolla morada	30 g										
Aceite de oliva	15 ml										
Pimienta	3 g										
Sal	5 g										
Queso de orégano y romero	40 g										


Crutones de pan	30 g										
-----------------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Esther Espinoza		CREMA DE HABAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO CHIPS DE REMOLACHA									
Mayra Morales											
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	125 ml	Olor: vegetal-sulfuroso-láctico Color: verde tenue Sabor: salado Textura: untuosa	Hervido	100 °C	50 min	N/A	N/A	N/A	N/A	80 °C	Cambiar el tipo de montaje
Habas peladas	450 g										
Papas chaucha en cuartos	90 g										
Ajo pelado	3 g										
Cebolla morada	30 g										
Aceite de oliva	15 ml										
Pimienta	3 g										
Sal	5 g										
Queso de orégano y romero	40 g										
Chips de remolacha	30 g										

Esther Espinoza		CREMA DE HABAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y CHIPS DE REMOLACHA									
Mayra Morales											
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Crema de leche	125 ml	Olor: vegetal-sulfuroso-láctico Color: verde tenue Sabor: salado Textura: untuosa	Hervido	100 °C	50 min	N/A	N/A	N/A	N/A	80 °C	Sin observaciones
Habas peladas	450 g										
Papas chaucha en cuartos	90 g										
Ajo pelado	3 g										
Cebolla morada	30 g										
Aceite de oliva	15 ml										
Pimienta	3 g										
Sal	5 g										
Queso de orégano y romero	40 g										
Chips de remolacha	30 g										

Entrada 2


Esther Espinoza		ACHOGCHAS RELLENAS DE CHARQUI CON SALSA BECHAMEL Y QUESO DE ORÉGANO										
Mayra Morales		Y ROMERO										
Prueba #	1											
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Achogchas frescas	500 g	Olor: vegetal fuerte a res-láctico-especiado Color: blanco, café, dorado Sabor: salado, lácteo Textura: untuosa, crujiente	Hervidor	100 °C	5 min	Refrigeración (Bechamel)	5 °C	12 horas	Baño maría	< 80°C	El queso de orégano brinda olores característicos de sus especies de composición, además de poseer propiedades aglutinantes. Agregar Fotografía.	
Charqui	250 g			Reducción	100 °C							20 min
Mantequilla	45 g		Al horno		180 °C							15 min
Leche entera	250 ml											
Harina sin levadura	45 g											
Queso de orégano y romero	60 g											
Pimienta	3 g											
Sal	5 g											
Nuez moscada	2 g											

Esther Espinoza Mayra Morales		ACHOGCHAS RELLENAS DE CHARQUI CON SALSA BECHAMEL Y QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Achogchas frescas	500 g	Olor: vegetal fuerte a res-láctico-especiado Color: blanco, café, dorado Sabor: salado, lácteo Textura: untuosa, crujiente	Hervido	100 °C	5 min	Refrigeración (Bechamel)	5 °C	12 horas	Baño maría	< 80°C	Mejorar la presentación y agregar algo más en el relleno
Charqui	250 g			100 °C	20 min						
Mantequilla	45 g		Reducción	180 °C	15 min						
Leche entera	250 ml										
Harina sin levadura	45 g		Al horno								
Queso de orégano y romero	60 g										
Pimienta	3 g										
Sal	5 g										
Nuez moscada	2 g										


Esther Espinoza Mayra Morales		ACHOGCHAS RELLENAS DE CHARQUI CON SALSA BECHAMEL Y QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso g/ml	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Achogchas frescas	500 g	Olor: vegetal fuerte a res-láctico-especiado Color: blanco, café, dorado Sabor: salado, lácteo Textura: untuosa, crujiente	Hervidor	100 °C	5 min	Refrigeración (Bechamel)	5 °C	12 horas	Baño maría	< 80°C	Sin observaciones
Charqui	250 g			Reducción	100 °C						
Mantequilla	45 g		Al horno		180 °C						
Leche entera	250 ml										
Harina sin levadura	45 g										
Queso de orégano y romero	60 g										
Pimienta	3 g										
Sal	5 g										
Nuez moscada	2 g										
Arveja zanahoria	10 g 8 g										

Pimiento verde	8 g										

Plato fuerte 1

Esther Espinoza		<p align="center">COSTILLAS DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE DE UVILLA Y CHAMBURO, GUARNECIDO CON PURÉ DE COLIFLOR Y PAPA CHAUCHA Y ENSALADA FRÍA (RÁBANO, HOJAS DE REMOLACHA Y CHOCLO EN VINAGRETA DE CILANTRO PEREJIL ALBAHACA)</p>									
Mayra Morales											
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Costillas de cerdo	250 g	Olor: microbiológico- dulce aromático-critico-láctico Color: variado Sabor: salado especiado Textura: firme, jugosa, untuosa	Al horno	180 °C	35 min	Vinagreta ensalada fría (Refrigeración)	20°C	12 h	natural	< 80 °C	El tiempo de cocción depende del tamaño de la costilla, la mermelada de chamburo le otorga un color y sabor parecido al laqueado.
Sal	8 g										
Pimienta negra	5 g										
Mermelada de uvilla y chamburo	20ml		Reducción	100 °C	20 min						
Coliflor	50 g		Hervido	100	25 min						
Papa chaucha	60 g										
Crema de leche	50 ml										
Hojas de remolacha	40 g										
Choclo tierno	40 g										

Rábano	30 g										
Vinagre blanco	30 ml										
Albahaca	4 g										
Perejil	4 g										
Cilantro	4 g										


Esther Espinoza	COSTILLAS DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE DE UVILLA Y CHAMBURO,										
Mayra Morales	GUARNECIDO CON PURÉ DE COLIFLOR Y PAPA CHAUCHA Y ENSALADA FRÍA										
	(RÁBANO, HOJAS DE REMOLACHA Y CHOCLO EN VINAGRETA DE CILANTRO PEREJIL ALBAHACA)										
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Costillas de cerdo	250 g	Olor: microbiológico- dulce aromático- crítico-láctico	Al horno	180 °C	35 min	Vinagreta ensalada fría (Refrigeración)	20°C	12 h	Natural	< 80 °C	Sin observaciones
Sal	8 g										
Pimienta negra	5 g	Color: variado	Reducción	100 °C	20 min						
Mermelada de uvilla y chamburo	20 ml										
Coliflor	50 g	Sabor: salado especiado	Hervido	100	25 min						
Papa chaucha	60 g										
Crema de leche	50 ml	Textura: firme, jugosa, untuosa									
Hojas de remolacha	40 g										
Choclo tierno	40 g										
Rábano	30 g										

Vinagre blanco	30 ml										
Albahaca	4 g										
Perejil	4 g										
Cilantro	4 g										


Plato fuerte 2

Esther Espinoza		RACK DE BORREGO EN SALSA PICANTE DE AJÍ DE GULLAN, GUARNECIDO									
Mayra Morales		CON PAPAS GRATINADAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y VERDURAS									
		SALTEADAS (BRÓCOLI, TALLOS DE NABO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Rack de borrego	200 g	Olor: microbiológico- dulce, picante, láctico, vegetal Color: variado Sabor: salado-dulce, aromatizado Textura: firme, jugosa, crocante	Al horno	180 °C	30 min	N/A	N/A	N/A	N/A	< 80 °C	El tiempo de cocción depende del tamaño del rack. El queso aporta a las papas aroma. Agregar fotografía.
Naranja	50 ml										
Ají de Gullan	30 g										
Papa chola	60 g										
Leche entera	30 ml										
Crema de leche	60 ml										
Queso maduro de orégano y romero	60 g										
Brócoli	10 g										
zanahoria	10 g										
espinaca	15 g										

Mellico	10 g										
---------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prueba #		RACK DE BORREGO EN SALSA PICANTE DE AJÍ DE GULLAN, GUARNECIDO CON PAPAS GRATINADAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y VERDURAS SALTEADAS (BRÓCOLI, TALLOS DE NABO, CEBOLLA Y ZANAHORIA)									
Esther Espinoza											
Mayra Morales											
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Rack de borrego	200 g	Olor: microbiológico- dulce, picante, láctico, vegetal Color: variado Sabor: salado-dulce, aromatizado Textura: firme, jugosa, crocante	Al horno	180 °C	30 min	N/A	N/A	N/A	N/A	< 80 °C	Cambiar la guarnición
Chicha de jora	50 ml										
Ají de Gullan	25 g										
Papa chola	60 g										
Leche entera	30 g										
Crema de leche	60 g										
Queso maduro de orégano y romero	60 g										
Brócoli	15g										
zanahoria	15g										
espinaca	10 g										
Mellico	10 g										
Sal	10 g										

Pimienta	8 g											
----------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Esther Espinoza Mayra Morales		<p align="center">RACK DE BORREGO EN SALSA PICANTE DE AJÍ DE GULLAN, GUARNECIDO CON PAPAS GRATINADAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y VERDURAS SALTEADAS (BRÓCOLI, TALLOS DE NABO, ZUQUINI Y ZANAHORIA)</p>									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Rack de borrego	200 g	Olor: microbiológico o- dulce, picante, láctico, vegetal Color: variado Sabor: salado-dulce, aromatizado Textura: firme, jugosa, crocante	Al horno	180 °C	30 min	N/A	N/A	N/A	N/A	< 80 °C	Sin observaciones
Chicha de jora	50 ml										
Ají de Gullan	25 g										
Papa chola	60 g										
Leche entera	30 g										
Crema de leche	60 g										
Queso maduro de orégano y romero	60 g										
Brócoli	10 g										
Zanahoria	10g										
Zuquini	8 g										

Tallo de rábano	10 g										
Sal	10 g										
Pimienta	8 g										

Postre 1

Esther Espinoza		BROWNIE DE HARINA DE AMARANTO CON HELADO DE ZAPALLO Y COULIS									
Mayra Morales		DE GULLAN									
Prueba # 1											
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de amaranto	40 g	Olor: dulce, caramelizado Color: café, naranja Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa	Al horno Reducción (Coulis)	200 °C 100 °C	40 min 13 min	refrigeración	20 °C	12 h	Baño maría	< 80 °C	El amaranto logra que el Brownie sea más liviano, agregar 10 g más. Cambiar el tocte. Agregar fotografía.
Harina de norte	75 g										
Cacao en polvo	60										
Azúcar blanca granulada	100 g										
Mantequilla sin sal	100 g										
Huevos	140 g										
Esencia de vainilla	10 g										
Tocte	75 g										
Helado de zapallo	60 g										
Coulis de uvilla	15 g										

Esther Espinoza Mayra Morales		BROWNIE DE HARINA DE AMARANTO CON HELADO DE ZAPALLO Y COULIS DE GULLAN									
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de amaranto	50 g	Olor: dulce, caramelizado Color: café, naranja Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa	Al horno Reducción (Coulis)	200 °C 100 °C	40 min 13 min	refrigeración	20 °C	12 h	Baño maría	< 80 °C	Bajar la temperatura del horno a 150 °C.
Harina de norte	75 g										
Cacao en polvo	60										
Azúcar blanca granulada	100 g										
Mantequilla sin sal	100 g										
Huevos	140 g										
Esencia de vainilla	10 g										
Pepa de zambo	75 g										
Helado de zapallo	60 g										
Coulis de uvilla	15 g										


Esther Espinoza Mayra Morales		BROWNIE DE HARINA DE AMARANTO CON HELADO DE ZAPALLO Y COULIS DE GULLAN									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de amaranto	50 g	Olor: dulce, caramelizado Color: café, naranja Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa	Al horno Reducción (Coulis)	150 °C 100 °C	40 min 13 min	refrigeración	20 °C	12 h	Baño maría	< 80 °C	Sin observaciones
Harina de norte	75 g										
Cacao en polvo	60										
Azúcar blanca granulada	100 g										
Mantequilla sin sal	100 g										
Huevos	140 g										
Esencia de vainilla	10 g										
Pepa de sambo	75 g										
Helado de zapallo	60 g										

Coulis de uvilla	15 g										
------------------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Postre 2

Esther Espinoza		CAKE DE OCA CON MOUSSE DE MORA Y MERMELADA DE UVILLA Y									
Mayra Morales		CHAMBURO.									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de norte	180 g	Olor: dulce, caramelizado Color: naranja – dorado, morado Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa aglomerada, lisa, espesa	Al horno	200 °C	45 min	Refrigeración (Mousse)	20 °C	Hasta el servicio	N/A	< 80 °C	La mermelada de chamburo y uvilla es el sabor más predominante en el plato, agregar 20 g de harina. Agregar fotografía.
Oca	150g										
Polvo de hornear	7 g										
Esencia de vainilla	7 g										
Azúcar blanca granulada	200g										
Huevos	140 g										
Sal	3 g										
Aceite vegetal	100 ml										
Mora	250 g										
Crema de leche	80 ml										
Gelatina sin sabor	8 g										

Mermelada de uvilla y chamburo	20 g										
--------------------------------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Esther Espinoza Mayra Morales		CAKE DE OCA CON MOUSSE DE MORA Y MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO.									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de norte	180 g	Olor: dulce, caramelizado Color: naranja – dorado, morado Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa aglomerada, lisa, espesa	Al horno	200 °C	45 min	Refrigeración (Mousse)	20 °C	Hasta el servicio	N/A	< 80 °C	La mermelada de chamburo y uvilla es el sabor más predominante en el plato, agregar 20 g de harina. Cambiar la mora por la mermelada de uvilla y chamburo.
Oca	150 g										
Polvo de hornear	7 g										
Esencia de vainilla	7 g										
Azúcar blanca granulada	200g										
Huevos	140 g										
Sal	3 g										
Aceite vegetal	100 ml										
Mora	250 g										
Crema de leche	80 ml										
Gelatina sin sabor	8 g										

Mermelada de uvilla y chamburo	20 g										
--------------------------------------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Esther Espinoza Mayra Morales		CAKE DE OCA CON MOUSSE MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO Y COULIS DE MORA.									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso ml/g	Características Organolépticas	Método de Cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Harina de norte	180 g	Olor: dulce, caramelizado Color: naranja – dorado, morado Sabor: dulce intenso Textura: esponjosa aglomerada, lisa, espesa	Al horno	200 °C	45 min	Refrigeración (Mousse)	20 °C	Hasta el servicio	N/A	< 80 °C	Sin Observaciones
Oca	150g										
Polvo de hornear	7 g										
Esencia de vainilla	7 g										
Azúcar blanca granulada	200g										
Huevos	140 g										
Sal	3 g										
Aceite vegetal	100 ml										
Mermelada de Uvilla y Chamburo.	250 g										
Crema de leche	80 ml										

Gelatina sin sabor	8 g										
Coulis de mora	20 g										

5.1.3 Base de datos

Hoja de cálculo que reúne la información detallada de los productos a utilizarse, tomando en cuenta factores como: proveedores, costos, peso bruto, peso neto, mermas, porcentaje de rendimiento, factor de corrección, precio por kilo. (Galeano M. 2017, pág. 4).

5.1.3.1 Modelo de la base de datos empleada en el Proyecto de titulación

La base de datos presentada para este trabajo de titulación, resume de forma precisa el inicio de la cadena de alimentos, al ser una tabla que reúne datos relevantes desde la compra de los distintos géneros, gramajes brutos y netos, factores de corrección y precio por kilo de los productos, convirtiéndose en el pilar fundamental para la realización de las fichas técnicas y de costos de las preparaciones gastronómicas propuestas.

GRUPOS	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUR PRODUCTO	RENDIMIENTO 0%	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CARNEOS													
LÁCTEOS													
FRUTAS													
VEGETALES													
ABARROTES													

El modelo de la base de datos utilizada en este proyecto de titulación consta de los siguientes ítems:

- **Ingrediente final:** refiere al producto que necesitamos en nuestra ficha técnica estandarizada
- **Presentación de compra:** refiere a la presentación original en la que se compró el producto de donde se espera obtener el ingrediente final
- **Proveedor:** Lugar de compra del producto en su "presentación de compra" (soportado con facturas, o notas de compra)
- **Peso bruto:** Cantidad estandarizada a 1 kg para facilitar cálculo matemático
- **Unidad de medida:** unidad de medida, siempre en kilos o litros
- **Precio kilo:** precio por kilo de compra de la "presentación de compra"
- **Cantidad neta:** refiere a el peso en "kilos" de producto esperado "neto"
- **Peso desperdicio:** refiere al peso en kilos de desperdicio (producto que terminará desechado)
- **Peso sub producto:** refiere al peso en "kilos" de productos obtenidos del procesamiento que pueden ir a inventario mas no son el "ingrediente final"
- **Rendimiento %:** Porcentaje de "ingrediente final" en base a la "presentación de compra"
- **Factor de corrección:** Factor matemático, para el análisis del rendimiento en ficha
- **Costo Kilo Ingrediente final:** Costo del "ingrediente final" por kilo, en base a la presentación de compra.
- **Observaciones:** comentarios sobre variaciones en productos de temporada, y otros.

5.1.3.2 Base de datos de las conservas

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	PESO NETO	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS													
LÁCTEOS													
	CREMA DE LECHE	FUNDA	CORAL	1	LT	2,50	1,00	0,000	0	100	1	2,50	
	LECHE ENTERA	FUNDA	CORAL	1	LT	0,75	1,00	0,000	0	100	1	0,75	
FRUTAS													
	CHAMBURO	CHAMBURO ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	1,60	0,577	0,423	0	58	1,73	2,77	
	GULLAN	GULLAN ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	1,33	0,600	0,400	0	60	1,67	2,22	
	UVILLA	UVILLA ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	2,20	0,850	0,150	0	85	1,18	2,59	
HORTALIZAS													
	AJI	AJI ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	24,00	0,951	0,049	0	95	1,05	25,24	
	AJO	AJO ENTERO EN PEPAS	M. CHUMBLIN	1	KG	4,50	0,999	0,002	0	100	1,00	4,51	
	CEBOLLA MORADA	CEBOLLA ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	0,65	0,975	0,025	0	98	1,03	0,67	
	OREGANO FRESCO	EN RAMAS	M. CHUMBLIN	1	KG	25,00	0,992	0,008	0	99	1,01	25,20	
	PIMIENTO VERDE	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,20	0,350	0,650	0	35	2,86	6,29	
	ROMERO FRESCO	EN RAMAS	M. CHUMBLIN	1	KG	35,00	0,988	0,012	0	99	1,01	35,43	
	ZAPALLO	ZAPALLO ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	1,25	0,640	0,360	0	64	1,56	1,95	
ABARROTOS													
	AZUCAR BLANCO GRANULADO	FUNDA	CORAL	1	KG	1,10	1,000	0,000	0	100	1	1,10	
	AGUA MINERAL	BOTELLA	CORAL	1	KG	1,50	1,000	0,000	0	100	1	1,50	
	CANELA EN POLVO	FUNDA	M. CHUMBLIN	1	KG	20,00	0,020	-0,980	0	2	50	1000,00	
	CLOCURO DE CALCIO	BOTELLA	M. CHUMBLIN	1	KG	350,00	1,000	0,000	0	100	1	350,00	
	CMC	FUNDA	M. CHUMBLIN	1	KG	243,37	1,000	0,000	0	100	1	243,37	
	CUAJO	SOBRES DE 1 gr.	M. CHUMBLIN	1	KG	333,33	1,0000	0,000	0	100	1	333,33	
	PIMIENTA DULCE	FUNDA	M. CHUMBLIN	1	KG	24,00	1,000	0,000	0	100	1	24,00	
	SAL	FUNDA	CORAL	1	KG	0,60	1,000	0,000	0	100	1	0,60	
	VINAGRE BLANCA	BOTELLA	CORAL	1	KG	1,30	1,000	0,000	0	100	1	1,30	

5.1.3.3 Base de datos de las propuestas gastronómicas

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	PESO NETO	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCIÓN	Costo kilo ingrediente final	OBSERVACIONES
CÁRNICOS	LOMO DE RES	ABIERTO	M. CHUMBLIN	1	KG	8,00	1	0,00	0	100	1,00	8,00	
	COSTILLAS DE CERDO	UNIDADES	CORAL	1	KG	8,00	1	0,00	0	100	1,00	8,00	
	RACK DE BORREGO	UNIDADES	CORAL	1	KG	4,50	0,920	0,080	0	92	1,09	4,89	
LÁCTEOS	CREMA DE LECHE	FUNDA	CORAL	1	LT	2,40	1	0,00	0	100	1,00	2,40	
	HELADO DE ZAPALLO	TARRINA	FABRICADO	1	LT	1,10	1,00	0,00	0	100	1,00	1,10	
	LECHE ENTERA	FUNDA	CORAL	1	LT	0,75	1,00	0,000	0	100	1,00	0,75	
	MANTEQUILLA SIN SAL	FUNDA	CORAL	1	LT	3,25	1,00	0,00	0	100	1,00	3,25	
	QUESO MADURO DE OREGANO Y ROMERO	EMPAQUE	FABRICADO	1	LT	0,82	1,00	0,000	0	100	1,00	0,82	
FRUTAS	GULLAN	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	1,33	0,660	0,340	0	66	1,52	2,02	
	NARANJA	ENTERO	CORAL	1	KG	1,50	0,400	0,600	0	40	2,50	3,75	
	MORA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	3,30	0,900	0,100	0	90	1,11	3,67	
HORTALIZAS	ACHOGCHAS	ENTERAS	M. CHUMBLIN	1	KG	2,30	0,800	0,100	0	80	1,25	2,88	
	AJO	AJO PELADO	M. CHUMBLIN	1	KG	4,50	0,958	0,043	0	96	1,04	4,70	
	ALBAHACA	EN RAMAS	M. CHUMBLIN	1	KG	3,20	0,700	0,300	0	70	1,43	4,57	
	ARVEJA	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,50	1,000	0,000	0	100	1,00	2,50	
	BROCOLI	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,50	0,790	0,210	0	79	1,27	3,16	
	CEBOLLA MORADA	CEBOLLA ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	0,65	0,615	0,385	0	62	1,63	1,06	
	CILANTRO	EN RAMAS	M. CHUMBLIN	1	KG	2,50	0,650	0,350	0	65	1,54	3,85	
	COLIFLOR	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,20	0,860	0,140	0	86	1,16	1,40	
	CHOCLO	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,60	0,720	0,280	0	72	1,39	3,61	
	ESPINACA	HOJAS	M. CHUMBLIN	1	KG	1,25	0,890	0,110	0	89	1,12	1,40	
	HABAS TIERNAS	PELADAS	M. CHUMBLIN	1	KG	2,25	0,990	0,010	0	99	1,01	2,27	
	INJIBO	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,50	1,000	0,000	0	100	1,00	2,50	
	JOCA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,20	0,900	0,100	0	90	1,11	1,33	
	PAPA CHAUCHA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,25	0,820	0,180	0	82	1,22	1,52	
	PAPA CHOLA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	0,75	0,835	0,165	0	84	1,20	0,90	
	PERA DE SAMBO	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,50	1,000	0,000	0	100	1,00	1,50	
	PIMIENTO VERDE	ENTERA	CORAL	1	KG	2,30	0,940	0,060	0	94	1,06	2,45	
	PEREJIL	EN RAMAS	M. CHUMBLIN	1	KG	2,50	0,760	0,240	0	76	1,32	3,29	
	RABANO	ENTERO	M. CHUMBLIN	1	KG	2,00	0,698	0,302	0	70	1,43	2,87	
	REMOLACHA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	0,70	0,703	0,297	0	70	1,42	1,00	
ZANAHORIA	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,25	0,892	0,108	0	89	1,12	1,40		
ZUQUINI	ENTERA	M. CHUMBLIN	1	KG	1,50	0,980	0,020	0	98	1,02	1,53		
ABARROTES	ACEITE VEGETAL	BOTELLA	CORAL	1	LT	3,50	1,00	0,000	0	100	1,00	3,50	
	AJI DE GULLAN	ENVASADO	FABRICADO	1	LT	3,77	1,00	0,000	0	100	1,00	3,77	
	AZÚCAR BLANCO GRANULADO	FUNDA	CORAL	1	KG	1,10	1,000	0,000	0	100	1,00	1,10	
	COCA EN POLVO	FUNDA	CORAL	1	KG	8,60	1,000	0,000	0	100	1,00	8,60	
	CHOCOLATE SDEMAMARGO	FUNDA	CORAL	1	KG	5,60	1,000	0,000	0	100	1,00	5,60	
	ESENCIA DE VAINILLA	BOTELLA	CORAL	1	LT	23,00	1,000	0,000	0	100	1,00	23,00	
	GELATINA SIN SABOR	EMPAQUE	CORAL	1	KG	24,00	1,000	0,000	0	100	1,00	24,00	
	HARINA BLANCA	FUNDA	CORAL	1	KG	1,10	1,000	0,000	0	100	1,00	1,10	
	HARINA DE AMARANTO	FUNDA	M. CHUMBLIN	1	KG	6,00	1,000	0,000	0	100	1,00	6,00	
	HUEVOS	CUBETA	M. CHUMBLIN	1	KG	4,13	0,885	0,115	0	89	1,13	4,67	
	MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO	ENVASADO	FABRICADO	1	LT	2,44	1,000	0,000	0	100	1,00	2,44	
	PIMIENTA NEGRA	FUNDA	CORAL	1	KG	32,00	1,000	0,000	0	100	1,00	32,00	
	POLVO DE HORNEAR	FUNDA	CORAL	1	KG	12,00	1,000	0,000	0	100	1,00	12,00	
	NUEZ	FUNDA	CORAL	1	KG	32,00	1,000	0,000	0	100	1,00	32,00	
	MOSCADA	FUNDA	CORAL	1	KG	0,60	1,000	0,000	0	100	1,00	0,60	
	SAL	FUNDA	CORAL	1	KG	0,60	1,000	0,000	0	100	1,00	0,60	
	VINAGRE BLANCA	BOTELLA	CORAL	1	LT	1,30	1,000	0,000	0	100	1,00	1,30	

5.1.4 Fichas estandarizadas

Es una técnica utilizada especialmente por los investigadores. Es un modo de recolectar y almacenar información. Cada ficha contiene una serie de datos extensión variable pero todos referidos a un mismo tema, lo cual le confiere unidad y valor propio. (Galeano M. 2017, pág. 8).

Aplicación: herramienta utilizada en la elaboración de fichas estandarizadas de preparación y costeo para regularizar y monitorear los precios de las conservas propuestas.

5.1.4.1 Modelo de las fichas estandarizadas y fichas de costos.

El modelo establecido para la elaboración de las fichas estándar consta de ítems como: peso bruto, peso neto, porción, ingrediente, costo por kilo, costo por porción y factor de corrección, técnicas de cocción, equipos y utensilios, tiempos y temperaturas; parámetros establecidos por los tutores de este proyecto de titulación y la Institución Educativa.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Pollo Parmesana			
Tipo de Plato:		Fuerte	
Foto	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	durazno
	150	g	pulpa de aguacate
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
durazno		pulpa de aguacate	
D		o	
D		o	
D		o	
D		o	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
Observaciones:			

Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	821
Costo por	3,15	Raciones:	0

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50	g	durazno	3,33	0,17	Funda	84	1,67
2	150	g	pulpa de aguacate	4,00	0,60	empacado	200	1,33
3	0	0	0	0,00	0,00		0	
4	0	0	0	0,00	0,00		0	
5	0	0	0	0,00	0,00		0	
6	0,0	0	0	0,00	0,00		0	
7	0	0	0	0,00	0,00		0	
8	0	0	0	0,00	0,00		0	
9	0	0	0	0,00	0,00		0	
10	0	0	0	0,00	0,00		0	
11	0	0	0	0,00	0,00		0	
12	0	0	0	0,00	0,00		0	
200 Peso Total receta				0,77	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	9,44
--	------

Costo por kilo de elaboración	3,83
-------------------------------	------

Ficha estándar

- **Ingredientes:** listado de productos o géneros a emplearse en las diferentes preparaciones.
- **Mise and Place:** procesos a realizarse previos a la cocción de los alimentos
- **Técnicas de Corte:** tipos de cortes empleados en las propuestas gastronómicas
- **Ingrediente/ técnica / temperatura/ tiempo:** resumen detallado de la técnica o proceso a realizarse para la transformación de la materia prima, donde se puntualiza la temperatura y el tiempo aproximado.
- **Equipos y utensilios:** equipamiento a utilizarse en los procesos de preparación y cocción.
- **Preparación:** enumeración de los pasos para la transformación de la materia prima.
- **Observaciones:** señalamientos que detallan eventualidades ocurridas en cada plato.

Ficha de costos:

- **Tipo de plato:** clasificación del plato según el tipo (entrada, plato fuerte, postre, etc.)
- **Tamaño de porción:** peso del plato
- **Costo por plato:** cálculo que determina el costo del plato según su peso
- **Raciones:** el número de porciones que se obtiene de cada preparación final, determinada por un peso específico.
- **Cantidad:** gramaje de cada ingrediente
- **Unidad:** unidad de medida puede ser gr o ml en el SI
- **Ingrediente:** nombre de cada género o producto
- **Costo por kilo:** costo de cada ingrediente por kilo que pesa
- **Costo Receta:** costo de la receta final sin importar el peso que se obtenga
- **Presentación:** forma inicial en la que se adquiere un producto

- **Gramaje bruto por comprar:** peso incluido mermas
- **Factor de Corrección:** relación entre el gramaje bruto y la cantidad neta

5.1.4.2 Fichas de las conservas

a. Salsa ají rocoto y Gullan

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Salsa de Ají rocoto y Gullan			
Tipo de Plato:		Conserva	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	600	g	Gullan pulpa
	120	g	Azúcar blanco granulado
	80	ml	Agua potable
	67	g	Ají rocoto
	250	ml	Vinagre blanco
	20	g	Ajo en pepa
	40	g	Cebolla morada
	30	g	Pimiento verde
7	g	Sal	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Gullan pulpa	N/A	Azúcar blanco granulado	N/A
Agua potable	N/A	Ají rocoto	Mirepoix
Vinagre blanco	N/A	Ajo en pepa	Ecrasse
Cebolla morada	Brunoise	Pimiento verde	brunoise
Sal	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Cebolla, ajo, pimiento verde y ají/sofreír, 10min, 90°C			
Gullan / Pulpa, 8min, 28°C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Incorporar el sofrito en la caserola.			
2. Agregar la pulpa de gullan y vinagre blanco.			
3. Incorporar azúcar y agua, mezcla (2).			
4. Reducir.			
5. Envasar.			
Observaciones:			
Reducir a temperatura baja, evitando que la mezcla se pegue a la caserola.			

Nombre del Plato	AJI DE GULLAN		
Tipo de Plato:	conserva	Tamaño porción	250
Costo por Plato:	0,97	Raciones:	5

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	600,0	g	Gullan pulpa	2,22	1,33	Entero	1000	1,67
2	120,0	g	Azúcar blanco granulado	1,10	0,13	Funda	120	1,00
3	67,0	g	Aji rocoto	25,24	1,69	Entero	47	1,44
4	250,0	ml	Vinagre blanco	1,30	0,33	Botella	250	1,00
5	20,0	g	Ajo en pepa	4,31	0,09	Entero	19	1,04
6	40,0	g	Cebolla morada	0,65	0,03	Entero	25	1,63
7	30,0	g	Pimiento verde	2,20	0,07	Entero	39	0,77
8	7,0	gr	Sal	0,60	0,00	Funda	7	1
9	80,0	ml	Agua potable		0,00			
10	16,0	und	envase de cristal	13,20	1,10	N/A	1	1
	1230	Peso Total receta			4,76	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido): 4,84

Costo por kilo de elaboración 3,87

b. Queso maduro de orégano y romero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Queso maduro con orégano y romero			
Tipo de Plato:		Conserva	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	5000	ml	Leche entera
	1,5	ml	Cloruro de calcio
	1,5	ml	Cuajo
	25	ml	Agua mineral
	200	g	Sal
	1000	ml	Agua potable
	2	g	Romero fresco
	3	g	Orégano fresco
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Leche entera	N/A	Cloruro de calcio	N/A
Cuajo	N/A	Agua mineral	N/A
Sal	N/A	Agua potable	N/A
Romero fresco	triturado	Orégano fresco	triturado
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Pasteurización (63 °C) por 30 min Cuajado (1 hora) Agua, sal/ Salmuera, 5 min, 27°C maduración 10 días			
Equipos y Utensilios:			
olla grande, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro, lienzo, prensa.			
PREPARACIÓN:			
1. Agregar el cloruro de calcio diluido en 12,5 ml de agua mineral y dejar reposar por 20 min 2. Agregar mezcla(1) a la leche pasteurizada. 3. Colocar el cuajo diluido en 12,5 ml de agua mineral y dejar reposar por 1 hora a 35°C 4. Desuerar (3) por 10 min 5. Agregar romero y orégano (4) 6. Prensar (5) por 8 horas 6. Colocar en salmuera (6) 7. Moldear y prensar 8. Madurar el queso en lienzo por 10 días 9. Envasar al vacío			
Observaciones:			
Enfriar la leche pasteurizada. para 5 Lts de leche , existió un desperdicio de 4 Lts de suero, dejándonos como producto final un queso de aproximadamente 1 Kilo.			

Nombre del Plato:	QUESO MADURO DE ORÉGANO Y ROMERO		
Tipo de Plato:	conserva	Tamaño porción	250
Costo por Plato:	0,20	Raciones:	25

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	5000,0	ml	Leche entera	0,75	3,75	Funda	5000	1,00
2	1,5	ml	Cloruro de Calcio	350,00	0,53	Botella	2	1,00
3	1,5	ml	Cuajo	333,33	0,50	Sobre	2	1,00
4	25,0	ml	Agua mineral	1,50	0,04	Botella	25	1,00
5	200,0	g	Sal	0,60	0,12	Funda	131	1,53
6	3,0	g	Orégano fresco	25,00	0,08	En ramas	2	1,53
7	2,0	g	Romero fresco	35,00	0,07	En ramas	1	1,48
8	1000,0	ml	Agua					
	6233	Peso Total receta			5,08	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,61
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,81
--------------------------------------	-------------

c. Helado de zapallo

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: Helado de Zapallo			
Tipo de Plato:		Conserva	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	400	g	Zapallo pelado
	120	g	Azúcar blanco granulado
	5	ml	Canela en ramas
	250	g	Leche entera
	1	g	CMC
	700	ml	Agua potable
	75	ml	crema de leche
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Zapallo pelado	Dados	Azúcar blanco granulado	N/A
Canela en ramas	N/A	Leche entera	N/A
CMC	N/A	Agua potable	N/A
crema de leche	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
zapallo/ corte en dados/5 min/26 °C zapallo, azucar,canela/ reduccion/20 min/ 100 °C			
Equipos y Utensilios:			
olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina,vols, espátulas, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Cocinar los zapallos y dejar consumir el 70% del agua. 2. Agregar el azúcar y la canela, preparación (1). 3. Reducir por 30 minutos aproximadamente la preparación (2). 4. Agregar la leche (3). 5. Enfriar (4). 6. Licuar (5). 7. Agregar el CMC (6). 8. En una cacerola sobre una cama de hielo y sal en grano batir hasta que congele (7).			
Observaciones:			
envasar una vez que se congele y mantener en congelacion a -4°C			


Nombre del Plato:	HELADO DE ZAPALLO		
Tipo de Plato:	Conserva	Tamaño porción	1000
Costo por Plato:	1,01	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	760,0	g	Zapallo pelado	1,25	0,95	Entero	487	1,56
2	120,0	g	Azúcar blanco granulado	1,10	0,13	Funda	120	1,00
3	5,0	g	Canela en ramas	20,00	0,10	Sobre	5	1,00
4	250,0	ml	Leche entera	0,75	0,19	Funda	250	1,00
5	1,0	g	CMC	243,37	0,24	Sobre	1	1,53
6	700,0	ml	Agua potable					
7	3,0	g	Tarrina 1L	2,60	0,25	N/A	1	1,00
	1839	Peso Total receta			1,86	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3,04
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,01
--------------------------------------	-------------

d. Mermelada de chamburo y uvilla

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mermelada de Uvilla y Chamburo			
Tipo de Plato:		Conserva	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	357	g	Chamburo entero
	120	g	Azúcar blanco granulado
	80	ml	Agua potable
	2	g	Canela en polvo
	2	ml	Pimienta dulce
	420	g	Uvillas entera
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chamburo entero	dados	Azúcar blanco granulado	N/A
Agua potable	N/A	Canela en polvo	N/A
Pimienta dulce	N/A	Uvillas entera	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Chamburo/dados/10 min/ 26 °C Uvilla/ escaldar/ 3 min / 90 °C Reducir a 100°C por 20 min aprox			
Equipos y Utensilios:			
olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro			
PREPARACIÓN:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar y tamizar la uvilla. 2. Colocar en una cacerola el chamburo, canela y azucar, reducir por 30 min 3. Añadir la preparacion (1), a la mezcla (2) 4. Reducir 20 min (3) 5. Esterilizar los envases 6. envasar (4) 			
Observaciones:			
Etiquetar.			

Nombre del Plato:	MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO		
Tipo de Plato:	conserva	Tamaño porción	250
Costo por Plato:	0,61	Raciones:	6



Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	780,0	ml	Chamburo limpio	1,60	1,25	Entero	451	1,73
2	120,0	ml	Azúcar blanco granulado	1,10	0,13	Funda	120	1,00
3	2,0	ml	Canela en ramas	20,00	0,04	Sobre	2	1,00
4	2,0	ml	Pimienta dulce	24,00	0,05	Sobre	2	1,00
5	560,0	g	Uvillas	2,20	1,23	Entero	415	1,35
6	80,0	ml	Agua potable					
7	1,0	g	Envase	13,20	1,10	N/A	1	1,00
	1545	Peso Total receta			3,80	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,84
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,46
--------------------------------------	-------------




5.1.4.3 Fichas de las propuestas gastronómicas

a. Crema de habas con Chips de Remolacha y queso maduro de orégano y romero

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA: CREMA DE HABAS CON QUESO DE ORGANO Y ROMERO Y CHIPS DE REMOLACHA			
Tipo de Plato:		ENTRADA 1	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	125	ml	Crema de leche
	450	g	habas peladas
	90	g	Papas chauchas
	3	g	ajo
	30	g	Cebolla morada
	15	g	Aceite vegetal
	3	g	Pimienta negra
	5	g	Sal
	250	ml	Agua potable
	40	g	Queso de orégano y romero
30	g	remolacha	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Crema de leche	N/A	habas peladas	N/A
Papas chauchas	cuartos	ajo	Ecrasse
Cebolla morada	Brunoise	Aceite vegetal	N/A
Pimienta negra	N/A	Sal	N/A
Agua potable	N/A	Queso de orégano y romero	rallado
remolacha	chips	0	0
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla, ajo, aceite/sofreir/10 min/90min. habas/blanquear y pelar/5 min a 100°C. remolacha/fritura profunda/5 min/170°C.			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Sofreir en cachelora. 2. Agregar las papas y el agua (1), cocinar por 10 min. 3. Incorporar las habas (2), cocinar 3 min. 4. Procesar (3). 5. Añadir crema de leche (4), llevar al fuego por 5 min. 6. Servir la crema de habas con las chips de remolacha y el queso rallado.			
Observaciones:			
Servir caliente.			




Nombre del Plato:		Crema de Habas						
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		120			
Costo por Plato:		0,23	Raciones:		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	125,0	ml	Crema de leche	2,40	0,30	Tetrapack	125	1,00
2	450,0	g	habas peladas	2,25	1,01	Entero	455	1,01
3	90,0	g	Papas chauchas	1,25	0,11	Entero	110	1,22
4	3,0	g	ajo	4,50	0,01	Entero	3	1,04
5	30,0	g	Cebolla morada	0,65	0,02	Entero	49	1,63
6	15,0	ml	Aceite vegetal	3,50	0,05	Botella	15	1,00
7	3,0	g	Pimienta negra	32,00	0,10	Funda	3	1,00
8	5,0	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00
9	250,0	g	Agua potable	0,83	0,21	potable	250	1,00
10	40,0	g	Queso de orégano y romero	3,11	0,12	empaquetado	40	1,00
11	30,0	g	remolacha	0,70	0,02	Funda	43	1,42
		1011	Peso Total receta		1,94	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,69				
Costo por kilo de elaboración				1,92				

b. Achojchas rellenas de charqui.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: ACHOGCHAS RELLENAS CON CHARQUI			
Tipo de Plato:		ENTRADA 2	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	500	g	Achojchas
	250	g	Charqui
	45	g	Mantequilla sin sal
	250	ml	Leche entera
	45	g	Harina de norte
	60	g	Queso maduro de orégano y romero
	3	g	Pimienta negra
	5	g	Sal
	2	g	Nuez moscada
	3	g	Cebolla morada
	10	g	Arveja
8	g	Pimiento verde	
6	g	Zanahoria	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Achojchas	entera	Charqui	cubos
Mantequilla sin sal	N/A	Leche entera	N/A
Harina de norte	N/A	Queso maduro de orégano y romero	rallado
Pimienta negra	N/A	Sal	N/A
Nuez moscada	N/A	Cebolla morada	Brunoise
Arveja	N/A	Zanahoria	Brunoise
Pimiento verde	Brunoise	0	0
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
cebolla/sofreir/3 min/90 °C.			
charqui/cubos/5 min/26 °C.			
achogchas/blanquear/3 min/100 °C.			
arveja/cocinar/15 min./100°			
mantequilla sin sal, harina, leche/roux,salsa bechamel/5min/100°C.			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, pirex, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Incorporar en una olla el sofrito.			
2. Agregar el charqui, la arveja, zanahoria y el pimiento verde en la preparación (1), cocinar por 20 min.			
3. Rellenar las achogchas con la mezcla (2).			
4. Colocar en un pirex (3), añadir la salsa bechamel y el queso.			
5. Hornear (4) por 15min.			
Observaciones:			
Servir caliente.			




Nombre del Plato:		Achojchas Rellenas							
Tipo de Plato:		entrada	Tamaño porción		120				
Costo por Plato:		0,36	Raciones:		6				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	120,0	g	Achogchas	2,30	0,28	Entera	150	1,25	
2	150,0	g	Charqui	8,00	1,20	fabricado	150	1,00	
3	45,0	g	Mantequilla sin sal	3,25	0,15	empaquete	45	1,00	
4	250,0	ml	Leche entera	0,75	0,19	Funda	250	1,00	
5	45,0	g	Harina de norte	1,10	0,05	Entero	45	1,00	
6	60,0	g	Queso maduro de orégano y romero	0,82	0,05	Botella	60	1,00	
7	3,0	g	Pimienta negra	32,00	0,10	Funda	3	1,00	
8	5,0	g	Sal	0,60	0,00	Funda	5	1,00	
9	2,0	g	Nuez moscada	32,00	0,06	funda	2	1	
10	3,0	g	Cebolla morada	0,65	0,00	Funda	5	1,63	
11	10,0	g	Arveja	2,50	0,03	Funda	6	1	
12	8,0	g	Pimiento verde	2,30	1,57	Funda	12	1,06	
13	10,0	g	Zanahoria	1,25	0,00	Funda	12	1,12	
		683	Peso Total receta		2,07	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,09					
Costo por kilo de elaboración				3,04					

c. Costilla de Cerdo en salsa de uvilla y chamburo, guarnecido con puré de coliflor y ensalada fresca.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE UVILLA Y FICHA TÉCNICA: CHAMBURO, GUARNECIDO CON PURÉ DE COLIFLOR Y PAPA CHAUCHA Y ENSALADA FRESCA			
Tipo de Plato:		PLATO FUERTE	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	250	g	Costillas de cerdo
	8	g	Sal
	5	g	Pimienta negra
	20	g	mermelada de uvilla y chamburo
	50	g	coliflor
	60	g	papa chaucha
	50	ml	crema de leche
	40	g	hoja de remolacha
	40	g	choclo tierno
	30	g	rabano
	15	ml	vinagre blanco
	45	ml	aceite vegetal
4	g	perejil	
4	g	albahaca	
4	g	cilantro	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Costillas de cerdo	entera	Sal	N/A
Pimienta negra	N/A	mermelada de uvilla y chamburo	N/A
coliflor	N/A	papa chaucha	cuartos
crema de leche	N/A	hoja de remolacha	chiffonade
choclo tierno	N/A	rabano	chips
vinagre blanco	N/A	aceite vegetal	N/A
perejil	ecrasse	cilantro	ecrasse
albahaca	ecrasse		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Costilla de cerdo,naranja, sal, pimienta, mermelada de uvilla y chamburo/horno,30 min, 180 °C.			
Coliflor, papa chaucha/blanquear, reduccion/ 20 min/ 100°C.			
Hojas de remolacha, choclo tierno, rabano/ chiffonade, chips/15 min/ 26 °C.			
vinagre blanco, aceite, sal/ emulsion/5 min/ 26 °C.			
perejil, albahaca, cilantro/ecrasse/5 min/ 26°C.			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, horno, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Precalear el horno a 180 °C.			
2. Colocar en un pirex las costillas.			
3. Añadir la mermelada sobre las costillas(2).			
4. Llevar al horno (1), la (3) por 30 min .			
5. Procesar la coliflor y la papa chaucha.			
6. Añadir la crema de leche a (5) y dejar reducir.			
7. Mezclar la vinagreta con las finas hierbas.			
Observaciones:			
Revisar las costillas y bañar constantemente con la mermelada para que caramelize.			




Nombre del Plato:		COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE UVILLA Y CHAMBURO, GUARNECIDO CON PURÈ DE COLIFLOR Y PAPA CHAUCHA Y ENSALADA FRESCA							
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		400				
Costo por Plato:		1,56	Raciones:		1				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	250,0	g	Costillas de cerdo	6,00	1,50	Entera	250	1,00	
2	8,0	g	Sal	0,60	0,00	Funda	8	1,00	
3	5,0	g	Pimienta negra	32,00	0,16	Funda	5	1,00	
4	20,0	g	mermelada de uvilla y chamburo	2,44	0,05	Fabricado	20	1,00	
5	50,0	g	coliflor	1,20	0,06	Funda	50	1,00	
6	60,0	g	papa chaucha	1,25	0,08	Funda	73	1,22	
7	50,0	ml	crema de leche	2,40	0,12	Tetrapack	50	1,00	
8	40,0	g	hoja de remolacha	0,70	0,03	Funda	28	0,70	
9	40,0	g	choclo tierno	2,60	0,10	Funda	56	1,39	
10	30,0	g	rabano	2,00	0,06	Funda	43	1,43	
11	15,0	ml	vinagre blanco	1,30	0,02	Botella	15	1	
12	4,0	g	perejil	2,50	0,01	Funda	5	1,32	
13	4,0	g	albahaca	3,20	0,01	Funda	6	1,43	
14	4,0	g	cilantro	2,50	0,00	Funda	6	1,54	
	553	Peso Total receta			2,16	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,69					
Costo por kilo de elaboración				3,91					

- d. Rack de borrego en salsa picante de ají de gullan, acompañado con papas gratinadas con queso de orégano y romero y verduras salteadas.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: RACK DE BORREGO EN SALSA PICANTE DE AJÍ DE GULLAN, ACOMPAÑADO CON PAPAS GRATINADAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y VERDURAS SALTEADAS			
Tipo de Plato:		PLATO FUERTE	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	200	g	Rack de borego
	50	g	ají de gullan
	40	ml	chicha de jora
	60	g	papa chola
	30	ml	leche entera
	60	ml	crema de leche
	60	g	queso de oregano y romero
	10	g	brocoli
	10	g	zanahoria
	8	g	zuquini
10	g	tallos de nabos	
10	g	sal	
8	g	pimienta negra	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Rack de borego	N/A	chicha de jora	N/A
papa chola	rondelle	leche entera	N/A
queso de oregano y romero	rallado	brocoli	N/A
zanahoria	bastones	zuquini	bastones
tallos de nabos	julianas	pimienta negra	N/A
sal	N/A	ají de gullan	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Rack de borrego/limpiar/10 min/ 26 °C.			
papas/rondel, gratinado/30 min/ 180°C.			
verduras/salteadas/ 10 min/ 90 °C.			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina,horno, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Precalentar el horno a 180 °C.			
2. Colocar en un pírex el rack de borrego.			
3. Añadir la salsa de ají en la preparación (2).			
4. Hornear la (3) en la (1) por 30 min.			
5. Colocar las verdurar en un sarten y saltear.			
6. Hornear las paspas (1) por 20 min.			
Observaciones:			
Servir el plato caliente, evitar manchas en los platos.			

Nombre del Plato:		Rack de borrego en salsa picante de ají de Gullan, acompañado con papas gratinadas con queso de orégano y romero y verduras salteadas						
Tipo de Plato:		Fuerte	Tamaño porción		380			
Costo por Plato:		0,96	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	180,0	g	Rack de borego	4,50	0,81	Entera	180	1,00
2	50,0	g	ají de gullan	1,50	0,08	fabricado	50	1,00
3	40,00	ml	chicha de jora	2,50	0,10	botella	40	1,00
4	60,0	g	papa chola	0,75	0,05	empaque	60	1,00
5	30,0	ml	leche entera	0,75	0,02	Funda	30	1,00
6	60,0	ml	crema de leche	2,40	0,14	Tetrapack	60	1,00
7	60,0	g	queso de oregano y romero	0,82	0,05	empaque	60	1,00
8	10,0	g	brocoli	2,50	0,03	Funda	13	1,27
9	10,0	g	zanahoria	1,25	0,01	Funda	11	1,12
10	8,0	g	zuquini	0,65	0,01	Funda	9	1,12
11	10,0	g	tallos de nabos	2,50	0,03	Funda	10	1,00
12	10,0	g	sal	0,60	0,01	Funda	10	1,00
13	8,0	g	pimienta negra	32,00	0,26	Funda	8	1,00
		518	Peso Total receta		1,31	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,89				
Costo por kilo de elaboración				2,54				

e. Brownie de harina de amaranto con helado de zapallo y Coulis de gullan.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: Brownie de harina de amaranto con helado de zapallo y coulis de gullan.			
Tipo de Plato:		POSTRE	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	50	g	harina de amaranto
	75	g	harina de trigo
	60	g	cacao en polvo
	20	g	chocolate semiamargo
	100	g	azucar granulada blanca
	100	g	mantequilla sin sal
	140	g	huevos
	10	g	esencia de vainilla
	75	g	pepa de sambo
	60	g	helado de zapallo
15	g	coulis de gullan	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina de amaranto	N/A	harina de trigo	N/A
cacao en polvo	N/A	azucar granulada blanca	N/A
mantequilla sin sal	N/A	huevos	N/A
esencia de vainilla	N/A	pepa de sambo	N/A
helado de zapallo	N/A	coulis de gullan	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Mantequilla sin sal/ baño maria, 30 sec, 90°C. Coulis de Gullan/ reduccion/ 20 min/ 100°C. pepa de sambo/ tostar/ 90 °C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro.			
PREPARACIÓN:			
1. Mezclar mantequilla, azucar y cocoa. 2. Dejar enfriar (1). 3. Agregar los huevos batidos junto con la esencia de vainilla, harina y tocte (2). 4. Colocar la mezcla (3) en un molde previamente engrasado. 5. Hornear a 180° C por 50 minutos. 6. Enfriar y servir con helado y coulins.			
Observaciones:			

Nombre del Plato:		BROWNIE DE HARINA DE AMARANTO CON HELADO DE ZAPALLO Y COULIS DE GULLAN						
Tipo de Plato:		Postre	Tamaño porción		120			
Costo por Plato:		0,48	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	50,0	g	harina de amaranto	6,00	0,30	Entera	50	1,00
2	75,0	g	harina de trigo	1,10	0,08	fabricado	75	1,00
3	60,0	g	cacao en polvo	8,60	0,52	empaque	60	1,00
4	20,0	g	chocolate semiamargo	5,60	0,11	Funda	20	1,00
5	100,0	g	azucar granulada blanca	1,10	0,11	Funda	100	1,00
6	100,0	g	mantequilla sin sal	3,25	0,33	Empaque	100	1,00
7	140,0	g	huevos	4,13	0,58	cubeta	158	1,13
8	10,0	g	esencia de vainilla	23,00	0,23	botella	10	1,00
9	75,0	g	pepa de sambo	6,50	0,49	entero	126	1,68
10	60,0	g	helado de zapallo	1,10	0,07	tarrina	60	1
11	15,0	g	coulis de gullan	1,26	0,02	N/A	15	1
		705	Peso Total receta		2,83	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				1,44				
Costo por kilo de elaboración				4,01				

f. Cake de oca con mousse de Mermelada de uvilla y chamburo y Coulis de mora.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA:		CAKE DE OCA CON MOUSSE MERMELEDA DE UVILLA Y CHAMBURO Y COULIS DE MORA	
Tipo de Plato:		POSTRE	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	180	g	harina de norte
	150	g	oca
	7	g	polvo de hornear
	200	g	azucar granulada blanca
	140	g	huevos
	3	g	sal
	100	ml	aceite vegetal
	250	g	mermelada de uvilla y chamburo
	80	ml	crema de leche
	8	g	gelatina sin sabor
20	g	mora	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
harina de norte	N/A	oca	N/A
polvo de hornear	N/A	azucar granulada blanca	N/A
huevos	N/A	sal	N/A
aceite vegetal	N/A	mermelada de uvilla y chamburo	N/A
crema de leche	N/A	gelatina sin sabor	N/A
mora	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Harina de norte/tamizar/3 min./26°C. oca/rallar/5 min./26°C. huevos/batir/10 min./26°C. mora/lreducir/10 min/100°C. gelatina sin sabor/hidratar/10 min./26°C			
Equipos y Utensilios:			
sarten, olla, cucharones, balanza, cucharas medidoras, cuchillo, tabla, cocina, termómetro,			
PREPARACIÓN:			
1. Precalentar el horno a 180 °C. 2. Mezclae la harina con el polvo de hornear, sal. 3. Batir los huevos y azucar hasta punto letra. 4. Mezclar la (2) en la preparacion (3). 5. Incorporar la oca y aceite (4) y mezclar. 6. Hornear (5) por 45 min. En (1). 7. Batir la crema de leche 3/4 y mezclar con la mermelada de uvilla y chamburo. 8. Agregar la gelatina sin sabor a la mezcla(7). 9. colocar la (8), la preparacion (6) y refrigerar por 1 hora.			
Observaciones:			
Servir acompañado de frutas y coulis de mora			

Nombre del Plato:		CAKE DE OCA CON MOUSSE DE MERMELEDA DE UVILLA Y CHAMBURO Y COULIS DE MORA						
Tipo de Plato:			Postre	Tamaño porción		120		
Costo por Plato:			0,22	Raciones:		9		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	180,0	g	harina de norte	1,10	0,20	funda	180	1,00
2	150,0	g	oca	1,20	0,18	funda	167	1,11
3	7,0	g	polvo de hornear	12,00	0,08	funda	7	1,00
4	200,0	g	azucar granulada blanca	1,10	0,22	funda	200	1,00
5	140,0	g	huevos	4,13	0,58	funda	158	1,13
6	3,0	g	sal	0,60	0,00	funda	3	1,00
7	100,0	ml	aceite vegetal	3,50	0,35	botella	100	1,00
8	250,0	g	mermelada de uvilla y chamburo	2,44	0,05	botella	20	1,11
9	80,0	ml	crema de leche	2,40	0,19	tetrapack	80	1
10	8,0	g	gelatina sin sabor	24,00	0,19	funda	8	1
11	20,0	g	mora	3,30	0,83	funda	278	1
1118		Peso Total receta			2,04	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,66				
Costo por kilo de elaboración				1,83				

5.1.5 Fijación de precio de venta al público sugerido

5.1.5.1 Precio de Venta al Público.

El precio de venta al público (PVP) es la cantidad total expresada en una moneda que su comprador debe satisfacer al vendedor, ya incluido los impuestos que graven el producto. (Anthony Rey M. 2012)

El precio de venta al público está compuesto por tres partes con un mismo porcentaje de intervención: costo de venta, gasto de operación o costo de servicios y utilidad deseada, para determinar el precio final es necesario señalar las siguientes conceptualizaciones:

- a. Costo de venta:** representa el pago para obtener la materia prima del producto (Alimentos y Bebidas, otros)
- b. Gasto de operación:** incorporan los gastos para la preparación de la materia prima (sueldo, refrigerios, uniformes, reposición de equipo, rentas, etc.)
- c. Utilidad:** se considera un excedente luego de cubrir los costos y gastos, que permite que el negocio sea rentable y crezca.

La fórmula del PVP = $(CT / (1 - (UTD+GDO)))$, ejemplo: $\$10 / (100\% - 25\%)$, transformada en decimales; = $\$10 / 0.75 = \$13,33$, (100%), o sea que la UTD es de $\$3,33$ que representa el 25% y el CT equivale al 75%. El Telégrafo (2016), Precio de Venta al público en el Ecuador.

5.1.5.2 Estructuración de P.V.P. sugerido para las conservas.

Luego de exponer la conceptualización y con la finalidad de fijar el precio de venta al público sugerido para las conservas, nos enfocamos en el modelo de competencia perfecta y libre Mercado, donde las estrategias de comercialización y venta, dependen únicamente del ingenio y criterios del campo de acción guardando estrechas relaciones con las necesidades de diversificación que exige el mercado actual, compromiso que posee esta Entidad al situarse como la primera microempresa artesanal y productora de conservas de la Parroquia Chumblín,

al exhibir productos llamativos que atraigan a los posibles consumidores, generando fuentes de trabajo e ingresos económicos adecuados para cada uno de sus miembros.

Inicialmente se señala el precio de las conservas que ellos fabrican actualmente, para luego ser comparadas con el precio de venta al público de las conservas propuestas en este trabajo de titulación, información que refleja que los costos manejados de producción y utilidades esperadas se encuentran dentro del rango del mercado que se maneja.

Datos:

Precio del litro de yogurt de Chamburo: 2\$

Precio de la mermelada de chamburo de 250 gr: 2.50\$

Precio de la mermelada de Chamburo de 450 gr: 4.50\$

Formula del P.V.P:

$$\frac{CT}{(1 - (UTD + GDO\%))}$$

Se fija el P.VP. por conserva, tomando en cuenta que el porcentaje de UTD para que una empresa sea rentable debe ser mayor o igual al 35 %, porcentaje que se adicional un 25% en costos de envasado, etiquetado y servicios básicos

a. Salsa de ají rocoto con Gullan

Costo por porción: 0.94

UTD+GDO: 60%

$$\frac{0.94}{(1 - 60\%)} = 2.35\$$$

b. Queso maduro de orégano y romero

Costo por porción: 2.56

UTD+GDO: 60%

$$\frac{2.56}{(1-60\%)} = 6.40\$$$

c. Helado de zapallo

Costo por porción: 1.01

UTD+GDO: 60%

$$\frac{1.01}{(1-60\%)} = 2.52\$$$

d. Mermelada de chamburo y uvilla

Costo por porción: 0.60

UTD+GDO: 60%

$$\frac{0.61}{(1-60\%)} = 1.53 \$$$

5.1.5.2 Estructuración de P.V.P. sugerido para las propuestas gastronómicas.

Se establece el precio de venta al público para las propuestas gastronómicas tomando en cuenta la fórmula empleada dentro de la gastronomía para su obtención; cabe destacar, que no se realiza una comparativa ya que la Asociación solo fabrica conservas.

El precio de venta al público está compuesto por tres partes con un mismo porcentaje de intervención: costo de venta 33,33%, gasto de operación 33,33% y utilidad 33,33%, para determinar el precio final.

En gastronomía, existen diferentes fórmulas para poder determinar el precio de venta, una de ellas es multiplicar el costo de venta (materia prima) por 3 para fijar el precio final:

Ejemplo: 1.15 (materia prima) *3 = 3.45 precio de venta al público.

Una vez señalados estos parámetros se define el P.V.P para cada plato:

Entrada 1:

Crema de habas con Queso de Orégano y Romero y romero chips de remolacha.

$$\text{P.V.P} = \text{Costo del plato} * 3 = 0.23 * 3 = \$ 0.69$$

Entrada 2:

Achogchas rellenas de charqui con salsa bechamel y queso de romero y orégano.

$$\text{P.V.P} = \text{Costo del plato} * 3 = 0.36 * 3 = 1.08$$

Plato fuerte 1:

Costilla de Cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, guarnecido con puré de coliflor y papa chaucha y ensalada fría (rábano, hojas de remolacha y choclo en vinagreta de cilantro perejil albahaca).

$$\text{Costo del plato} = 1.56 * 3 = 5.68$$

Plato fuerte 2:

Rack de borrego en salsa picante de ají de gullan, guarnecido con papas gratinadas con queso de orégano y romero y verduras salteadas (brócoli, tallos de nabo, zuquini y zanahoria).

$$\text{Costo del plato} = 0.96 * 3 = 2.88$$

Postre 1:

Brownie de harina de amaranto con helado de zapallo y Coulis de gullan.

$$\text{P.V.P} = \text{Costo del plato} * 3 = 0.48 * 3 = 1.44$$

Postre 2:

Cake de oca con mousse mermelada de uvilla y chamburo y Coulis de mora.

Esta propuesta está diseñada con la finalidad de dar protagonismo a las conservas con fines de publicidad y funcionalidad como un valor agregado para su comercialización.



$$\mathbf{P.V.P = Costo plato * 3 = 0.22*3 = 0.66}$$





5.1.6 Cuadro de principales materias primas utilizadas en las conservas y propuestas gastronómicas.





Tabla 6: Tabla descriptiva de la materia prima empleada en la elaboración de las conservas y propuestas gastronómicas,

INGREDIENTE	DESCRIPCIÓN	VALOR NUTRICIONAL
<p>Achogcha</p> <p>Imagen 11: Propiedades nutricionales de la achogcha, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>Enredadera trepadora perenne, con frutos de diverso tamaño dependiendo de la variedad. Los frutos son huecos y de cáscara suave, contienen en su interior semillas planas. Crece en zonas por debajo de los 3.000 metros sobre el nivel del mar. Provincias de Imbabura, Pichincha, Loja, Esmeraldas, Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas, Los Ríos, Santa Elena, Guayas, El Oro.(Carrera et al, 2016).</p>	<p>La achogcha es rica en fibra, ayuda a la digestión y protege la mucosa intestinal. Tiene bajo contenido de proteínas y carbohidratos, y pocas vitaminas y minerales. (Carrera, García y Unigarro, 2016)</p>
<p>Ajo</p> <p>Imagen 12: Propiedades nutricionales del ajo, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>El ajo es una planta que puede alcanzar los 30 cm a 120 cm, y la formación de una ampolla que contiene varios segmentos generalmente llamados “dientes de ajo”. Estos pueden ser consumidos crudos o cocidos. para la siembra, es necesario tener un período frío al principio o en el medio de estación de crecimiento, con temperaturas entre 0 ° C y 15 ° C, para estimular la formación de bulbos (una cabeza de ajo). Las plantas generalmente no forman las bombillas si la temperatura se mantiene por encima de 25 ° C</p>	<p>Es una excelente fuente de vitamina B6 (piridoxina), es fuente de manganeso, selenio y vitamina C. Además, provee varios minerales, incluidos el fósforo, calcio, potasio, hierro y cobre.</p>
<p>Ají rocoto</p> <p>Imagen 13: ají rocoto, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	<p>Desde propiedades medicinales hasta condimentarías, el cultivo de ají rocoto se extiende desde Bolivia hasta Perú, dejando a su paso más de 20 especies reconocidas y valoradas por sus consumidores y semillas ancestrales que datan de 7000 años A.C. Proviene de un árbol leñoso, siendo un fruto de forma alargada que contiene semillas en su interior.</p>	<p>Cada 100 gr de ají rocoto contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías: 36 kcal • Proteínas: 1,20 gr • Grasas: 0,5 gr • Hidratos de carbono: 8,20 gr • Fibra: 1,5 gr • Hierro: 0,5 mg
<p>Azúcar</p>	<p>La caña de azúcar es una gramínea anual en la que se manejan dos tipos de plantaciones: caña planta, que es el ciclo que comprende desde la siembra hasta el primer corte; y caña soca, que empieza después del primer corte y termina con el último (pueden ser cinco o más) antes de hacer una nueva siembra, lo que se conoce como renovación.</p>	<p>Cada 100gr de azúcar blanco contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías: 399 kcal • Hidratos de carbono: 99,8 gr • Grasas: 0 gr

Imagen 14: azúcar		<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas: 0 gr
blanca refinada: Espinoza, Morales (2019)	La caña de azúcar, aunque es originaria de Asia, ha tomado mucha relevancia en la gastronomía ecuatoriana. De hecho, su cultivo es uno de los más permanentes y con más importancia en el país, Guayas, Cañar, Imbabura y Loja son las provincias que más producen la caña de azúcar.	<ul style="list-style-type: none"> • Fibra: 0 gr
<p>Carne de res</p>  <p>Imagen 15: propiedades nutricionales de las carnes, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>La carne de res (Bos Taurus) es la carne procedente de un animal no menor a 3 años de edad y que pese 500 kg. antes de su sacrificio, la carne es de color rojo en diferentes tonalidades, su contenido graso medio o alto según la raza y alimentación de la res.</p> <p>Una variedad de la carne de res es la de ternera la cual proviene de un animal de no más de dos meses de vida, alimentado solo con leche materna y que pese no más de 120 kilos al momento del sacrificio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calorías 250 • Grasas totales 15 g • Ácidos grasos saturados 6 g • Ácidos grasos poliinsaturados 0.5 • Ácidos grasos mono insaturados 7 • Ácidos grasos tras 1.1 g • Colesterol 90 mg • Sodio 72 mg • Potasio 318 mg • Carbohidratos 0 g • Fibra alimentaria 0 g • Azúcares 0 g • Proteínas 26 g
<p>Costilla de borrego</p>  <p>Imagen 16: propiedades nutricionales de las carnes, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>La carne de ovinos es una importante fuente de proteínas, vitaminas y minerales de alta calidad. Sus proteínas son nutricionalmente completas, con los 8 aminoácidos esenciales en cada ración.</p> <p>A pesar de ser una fuente de proteínas importante la carne de borrego es poco consumida debido a su textura dura en relación a otras carnes</p>	<p>valor nutritivo de la carne de borrego son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías: 235 Kcalorías/ 100 gr • Proteínas: 17.6 gr/ 100 gr • Grasas: 16.6 gr/ 100 gr • Hidratos de Carbono: 0 gr/ 100 gr • Índice glucémico (IG): 0 <p>La principal desventaja del cordero es su alto contenido en grasa, siendo uno de los animales con mayor índice de grasa corporal, por lo que la mejor recomendación es moderar su consumo.</p>
<p>Costilla de cerdo</p>  <p>Imagen 17: propiedades nutricionales de las carnes, fuente: Instituto Pascual Sanz (2015)</p>	<p>La carne de cerdo, por sus características de composición y color se ha incluido en el grupo de las carnes blancas por diferentes instituciones como la Organización Mundial de la Salud y la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. En concreto, esta última señala que “las llamadas «carnes rojas» (vacuno y ovino/caprino) y «carnes blancas» (porcino y aves de corral) ofrecen diversas propiedades positivas y una gama de sabores y texturas”</p>	<p>La carne de cerdo es un alimento imprescindible en todas las etapas de la vida pues contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y aporta diversos minerales como potasio, fósforo, zinc y hierro, además de que es fuente de vitaminas del grupo B como la B1, B3, B6 y B12, según afirma el presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).</p>
<p>Cebolla</p> 	<p>Allium cepa, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más cultivada del género Allium, el cual contiene varias especies que se denominan «cebollas»</p>	<p>Cantidad por 100 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 40 • Grasas totales 0.1 g • Ácidos grasos saturados 0 g • Ácidos grasos poliinsaturados 0 g • Ácidos grasos mono insaturados 0

<p>Imagen 18: cebolla perla y morada, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Potasio 146 mg • Carbohidratos 9 g • Fibra alimentaria 1.7 g • Azúcares 4.2 g • Proteínas 1.1 g • Vitamina A 2 IU • Vitamina C 7.4 mg • Calcio 23 mg • Hierro 0.2 mg
<p>Chamburo</p>  <p>Imagen 19: ají rocoto, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	<p>Conocida como papaya amarilla, es una fruta originaria del noroeste de Sudamérica, siendo Colombia el país que mayormente lo produce. Es un cultivo que crece en un piso climático que va desde 1000 msnm a 3330 msnm. Según la empresa Agro-empresarial Agribuisness en su manual “Manual técnico del cultivo del Chamburo” (2014) define: El chamburo es una fruta nativa de los Andes que, en nuestro país, está en vía de desaparecer, sin que se haya llegado a aprovechar su enorme potencial y las promisorias perspectivas que ofrece. Se lo cultiva en todas las casas señoriales de los valles, en especial en las provincias de climas templados, como Imbabura y parte del Carchi; en los valles del Chota y Mira</p>	<p>Cada 100 gr de chamburo contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua: 95 g. • Proteína: 0.7 g. • Lípidos: 0.1 g. • Fibra: 2.3 g. • Calorías: 21 Kcal. • Sodio: 1 mg. • Potasio: 165 mg. • Hierro: 0.3 mg. • Calcio: 10 mg. • Fósforo: 7 mg. • Vitamina A: 27 mg. • Vitamina C: 28 mg.
<p>Choclo</p>  <p>Imagen 20: propiedades nutricionales del choclo, fuente: ElPopularpe (2019)</p>	<p>El maíz es uno de los cereales más abundantes y populares en el mundo, y asimismo de los más consumidos. De color amarillo pero también disponible en diferentes tonos de rojos, marrones y naranjas, el maíz es actualmente la base de muchas gastronomías, especialmente las de América Latina de donde la planta es originaria, aunque también se la cultiva en Europa</p>	<p>El choclo concentra 87% de fibra cruda de tipo soluble e insoluble, la última con propiedad laxante.</p> <p>La parte harinosa contiene 87% de almidón, 8% de proteínas y muy poca cantidad de grasa; el germen, la parte amarilla y alargada contiene casi 33% de grasa y 20% de proteína.</p> <p>Mientras, el 72% es almidón, pero también contiene azúcar, fructosa y glucosa que brindan el sabor dulce característico.</p> <p>Además, contiene minerales como el fósforo, potasio y magnesio. En cuanto a las vitaminas, destaca la vitamina E y vitamina A.</p>
<p>Gullan</p>	<p>la planta del Gullan es un arbusto trepador que vive sobre sus árboles. Su flor es rosada y muy vistosa. El fruto es ovoidal; la pulpa es anaranjada y las semillas, pequeñas (internamente tiene un parecido con el maracuyá).</p>	<p>Información nutricional por 100g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor energético 1926 kJ /458 kcal • Grasas 15 g de las cuales • Saturadas 1,5 g • Mono insaturadas 12 g • Poliinsaturadas 1,5 g

		<ul style="list-style-type: none"> • Hidratos de carbono 74 g • Azúcares 20 g • Fibra 2,0 g • Proteínas 5,7 g • Sal 0,7 g
<p>Imagen 21: gullán, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>		
<p>Haba</p>  <p>Imagen 22: propiedades nutricionales de la haba, fuente: ElPopularpe (2019)</p>	<p>Es una especie de planta herbácea anual del género Vicia de la familia Fabaceae. Se cultiva desde tiempos inmemoriales para alimentación humana y animal. Es la especie tipo de la familia Fabaceae. Las habas se designan a los frutos de esta planta muy cultivados en Colombia.</p>	<p>Cantidad por 100 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 88 • Grasas totales 0.7 g • Ácidos grasos saturados 0.1 g • Ácidos grasos poliinsaturados 0.3 • Ácidos grasos monoinsaturados 0 • Colesterol 0 mg • Sodio 25 mg • Potasio 332 mg • Carbohidratos 18 g
<p>Leche de vaca</p>  <p>Imagen 23: leche de vaca, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	<p>Definición: alimento de color blanquecino que forma parte de la dieta diaria de la mayoría de la población,</p>	<p>Cantidad por 100 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 42 • Grasas totales 1 g • Ácidos grasos saturados 0.6 g • Ácidos grasos poliinsaturados 0 g • Ácidos grasos mono insaturados 0.3 g • Colesterol 5 mg • Sodio 44 mg • Potasio 150 mg • Carbohidratos 5 g • Fibra alimentaria 0 g • Azúcares 5 g • Proteínas 3.4 g • Vitamina A 47 IU • Vitamina C 0 mg • Calcio 125 mg • Hierro 0 mg • Vitamina D 1 IU • Vitamina B6 0 mg • Vitamina B12 0.5 µg • Magnesio 11 mg
<p>Oca</p>  <p>Imagen 24: oca, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	<p>Tropaeolum tuberosum, llamada popularmente oca es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Colombia, Bolivia, Ecuador y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 m s. n. m. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 m s. n. m.12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carbohidratos 78.6 g • Almidón ~15 g • Grasas 4.3 g • Proteínas 11.4-16 g • Agua 0 • Retinol (vit. A) 9 µg (1%) • Tiamina (vit. B1) 0.43 mg (33%) • Riboflavina (vit. B2) 0.57 mg (38%)

	Debido a su sabor fuerte, producto de los glucosinolatos, los tubérculos no se comen crudos sino guisados, horneados o fritos.	<ul style="list-style-type: none"> • Niacina (vit. B3) 4.3 mg (29%) • Vitamina B6 0 mg (0%) • Vitamina C 476 mg (793%)
<p>Orégano</p>  <p>Imagen 25: orégano, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	Originario de Asia y Europa, se cultiva en regiones templadas de varios países como planta medicinal, para aliñar aceitunas, perfumar la carne picada y las presas de caza. La planta también se cultiva por sus propiedades terapéuticas y apícolas. (Gómez, 2015)	<p>Nutriente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 265.0 kcal • Hidratos de carbono 68.92 g • Proteínas 9.0 g • Grasa total 4.28 g
<p>Papa</p>  <p>Imagen 26: propiedades nutricionales de la papa, fuente: ElPopularpe (2019)</p>	<p>Dada su versatilidad, precio asequible y valor nutricional son uno de los alimentos más consumidos y cultivados del mundo.</p> <p>Las primeras patatas las cultivaron hace entre 4.000 y 8.000 años en los Andes cerca del lago Titicaca, donde aún se las llama mamá jatha o “madre del crecimiento”. Fueron introducidas en el continente europeo.</p>	<p>Cantidad por 100 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 77 • Grasas totales 0.1 g • Ácidos grasos saturados 0 g • Ácidos grasos poliinsaturados 0 g • Ácidos grasos monoinsaturados 0 • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Potasio 421 mg • Carbohidratos 17 g • Fibra alimentaria 2.2 g
<p>Romero</p>  <p>Imagen 27: romero especias, fuente: Instituto Pascual Sanz (2019)</p>	El romero es una planta o hierba que crece de manera silvestre en el mediterráneo junto al tomillo, la lavanda, el orégano, la menta, la mejorana, la salvia entre otras, también pertenecientes todas a las labiadas con esencia de aceite en su hojas y flores; sin embargo, entre todas estas plantas el romero tiene mayor poder antibiótico por su contenido de carnosol	<ul style="list-style-type: none"> • Energía 131 kcal 7 % • Grasa Total 5,86 g 8 % • Carbohidratos 20,7 gr 7 % • Colesterol 0 mg 0 % • Sodio 26 mg 2 % • Agua 67,77 mg 67 % • Proteína 3,31 g 6 %
<p>Uvilla</p>  <p>Imagen 28: uvilla, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>	la uvilla nace en un pequeño arbusto de origen nativo, de hojas acorazonadas, su fruto es redondo con pequeñas semillas de color amarillo intenso y con un sabor agridulce. Esta planta se adapta muy bien en los climas fríos entre 2000 y 3200 metros sobre el nivel del mar. la uvilla crece de forma silvestre en el campo o en los jardines junto a las viviendas, sin embargo, en la última década, se la cultiva con fines comerciales en plantaciones de Tungurahua, Pichincha, Imbabura, Azuay y Loja. (Gómez, 2015)	<p>Cantidad por 100 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calorías 53 • Grasas totales 0.7 g • Colesterol 0 mg • Carbohidratos 11 g • Proteínas 1.9 g • Vitamina A 720 IU • Vitamina C 11 mg • Calcio 9 mg Hierro 1 mg • Vitamina B12 0 µg
<p>Zapallo</p>	La calabaza, zapallo o ahuyama es una hortaliza originaria de Centroamérica perteneciente al	<ul style="list-style-type: none"> • Kcalorías 30 1.6% • Carbohidratos 10.6 3.4%





	<p>género cucurbitácea, como el pepino o el melón. Los diferentes nombres de este producto hacen referencia a diferentes especies, tamaños y colores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas 1 2.1% • Fibra 1 3.3% • Grasas 0.4 0.8%
<p>Imagen 29: zapallo, fuente: Espinoza, Morales (2019)</p>		

Tabla 6, información obtenida de: patrimonioalimentario.gob.ec y Agribuisness revista virtual.

5.1.7 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados (cortes, cocción y temperaturas).

Tabla 7: Tipos de corte empleados en las seis propuestas gastronómicas

TIPOS DE CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
BASTON	Corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en papas fritas y en otras verduras para guarnición.	 <p>Imagen 30: bastón, fuente: Espinoza, Morales (2020)</p>
BRUNOISSE	verduras cortadas en cubitos uniformes, que generalmente se cortan de las tiritas de la verdura cortada previamente en juliana.	 <p>Imagen 31: Brunoise, fuente: Espinoza, Morales (2020)</p>
CHIFFONADE	Corte muy fino aplicado por lo general a vegetales. Es más delgado que el Corte Juliana.	 <p>Imagen 32: Chiffonade, fuente:cooking-ez.com</p>
CHIPS	Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes, plátanos. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina.	 <p>Imagen 33: Chips, fuente: Espinoza, Morales (2020)</p>







<p>RONDELLE</p>	<p>se trata de un corte en rodajas o rebanadas, principalmente en alimentos alargados y redondos, aunque su uso es mucho más amplio.</p>	 <p>Imagen 34: Rondelle, fuente: Espinoza, Morales (2020)</p>
------------------------	--	--

Tabla 7, información obtenida de: www.Larouessecocina.mxdiccionario.com.

Tabla 8: Tabla descriptiva de los métodos de cocción empleados en la elaboración de las 6 propuestas gastronómicas

<p>METODOS DE COCCION</p>	<p>DESCRIPCION</p>	<p>IMAGEN</p>
<p>BAÑO MARIA</p>	<p>Consiste en situar el recipiente en el que se halla la preparación en otro recipiente de mayor tamaño, que contiene el agua en ebullición.</p>	 <p>Imagen 35: Baño María, fuente: cocinacasera.com (2016)</p>
<p>FRITURA PROFUNDA</p>	<p>son preparaciones cocinadas en manteca, mantequilla o aceite muy caliente y abundante, para que sea la fritura perfecta los alimentos deben flotar en la grasa.</p>	 <p>Imagen 36: Grasas Trans, fuente: cocina.G.com (2016)</p>

<p>GRATINADO</p>	<p>terminar de cocer al horno una preparación para que tenga en la superficie una corteza dorada.</p>	 <p>Imagen 37: Gratinados, fuente: Ok.diario.com (2014)</p>
<p>HERVIDO</p>	<p>Cocinar un alimento por el calor desarrollado por un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición.</p>	 <p>Imagen 38: Hervido, fuente: Misrecetas.com (2014)</p>
<p>HORNEADO</p>	<p>Se doran los alimentos en calor seco a temperatura de 120° a 150°C.</p>	 <p>Imagen 39: Horneado, fuente: Misrecetas.com (2015)</p>
<p>PRALINÉ</p>	<p>Caramelo que consiste en una almendra cubierta con azúcar caramelizado, similar a las almendras garrapiñadas. Su aspecto giboso procede de la técnica utilizada para su elaboración. En primer lugar, las almendras se calientan, y sobre ellas se vierte azúcar cocido hasta el punto de bola. Se mezclan con dicho azúcar y se caramelizan.</p>	 <p>Imagen 40: praliné, fuente: Cookpad.com (2013)</p>





<p>ROSTIZAR</p>	<p>La pieza recibe un calor fuerte al principio de la cocción, lo cual provoca la formación de una costra externa y una tostadura.</p>	 <p>Imagen 41: Rostizar, fuente: Misrecetas.com (2015)</p>
<p>SALTEAR</p>	<p>Cocer a fuego vivo, en un cuerpo graso, destapado y sin líquido, verduras o pequeñas piezas de carne, de ave, de caza o de pescado. El desglasado del recipiente de cocción puede proporcionar un jugo o una salsa de acompañamiento.</p>	 <p>Imagen 42: sofreír, fuente: WebConsultas.com (2013)</p>
<p>SOFREIR</p>	<p>Cocer en un cuerpo graso, lentamente, uno o varios alimentos, a menudo cortados en trozos pequeños, para que suelten parte o toda su agua natural sin llegar a dorarse.</p>	 <p>Imagen 43: sofreír, fuente: WebConsultas.com (2013)</p>
<p>TOSTAR</p>	<p>Tostar es un método que consiste en cocer un alimento al fuego sin usar grasa o aceite. Mediante este proceso se extrae la humedad del alimento de tal modo que adquiere un color dorado y una consistencia crujiente. En algunos casos, también permite realzar su sabor.</p>	 <p>Imagen 44: Tostar, fuente: Cocinafacil.com (2018)</p>

Tabla 8: información obtenida de: www.Larouessecocina.mxdiccionario.com.

5.1.8 Encuesta dirigida al público en general (muestra aleatoria) para evaluar el nivel de aceptación de las cuatro conservas mediante análisis sensoriales y diversidad de productos.

Cumpliendo con el objetivo de controlar y medir el nivel de aceptación de las nuevas conservas elaboradas para este trabajo de titulación, se diseña una encuesta orientada para 40 personas, muestra obtenida mediante el cálculo de muestreo mínimo para una encuesta cuyo grado de confiabilidad es del 90%

La encuesta se desarrolla en base de análisis sensoriales (apariencia, textura, sabor, color y olor), formatos similares a los empleados en la normativa ISO para la elaboración de productos en conserva y en adición se realizan preguntas a los participantes donde se verifica si el producto aporta con versatilidad como parte del aprovechamiento de recursos naturales, si presenta cualidades de calidad para su comercialización y si su funcionalidad es adecuada para la construcción y acompañamiento de propuestas gastronómicas.

La evidencia de la encuesta realizada se encuentra en el ANEXO 6

5.1.8.1 Formato de la encuesta



ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad.....

Sexo.....

2. Salsa de ají

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	5	5	5	5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA		TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	1	1	1	1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	2	2	2	2
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	3	3	3	3
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	4	4	4	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	5	5	5	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si

No

Porque.....

.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si

No

Porque.....

.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si

No

Porque.....

.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

5.1.8.2 Análisis de los datos obtenidos de la encuesta

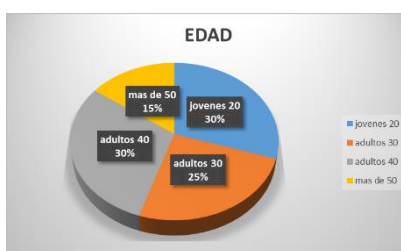
La encuesta ha sido realizada para 40 personas, los 10 miembros de la Asociación (grupo focal) y 30 personas (muestra aleatoria) para cumplir con el porcentaje del 90% de confiabilidad establecido para esta encuesta.

1. Datos informativos:

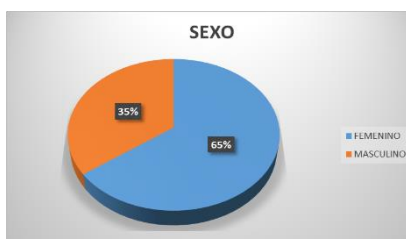
Edad.....

EDAD	
20 - 29	12
30 - 39	10
40 - 49	12
50 en adelante	6
TOTAL	40

Sexo.....



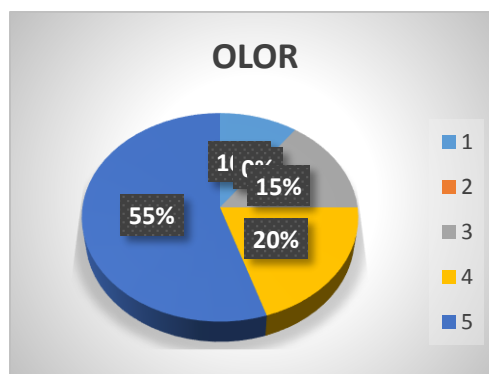
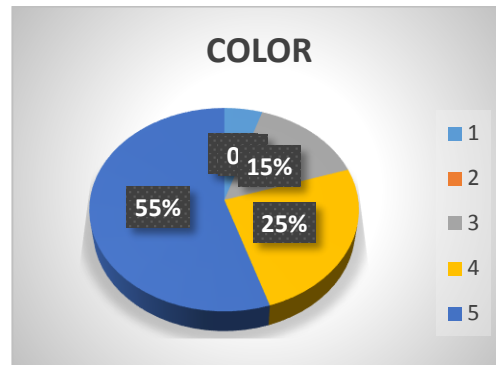
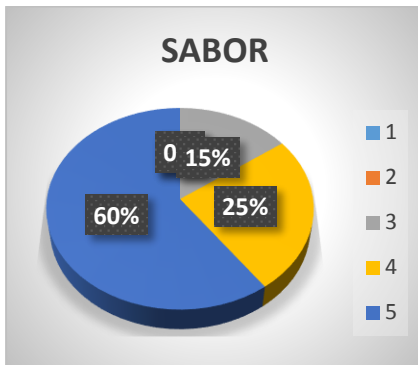
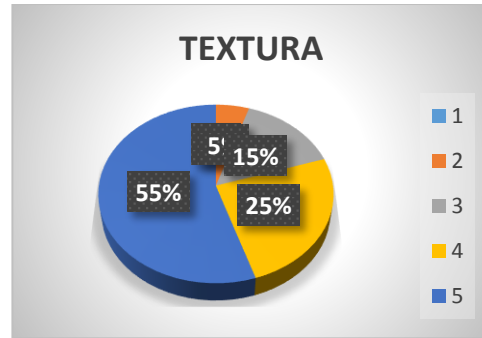
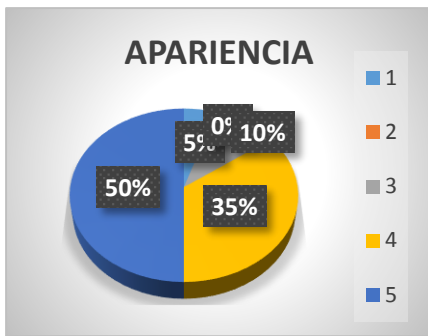
SEXO	
FEMENINO	26
MASCULINO	14
TOTAL	40



Análisis: dentro del muestreo se encuentran personas cuyas edades oscilan entre 20 y 50 años, siendo las edades de mayor porcentaje de 20 a 39 años y la de menor porcentaje de más de 50 años; cabe destacar que el 65% de los encuestados son del sexo femenino.

2. Análisis sensorial: Salsa de ají

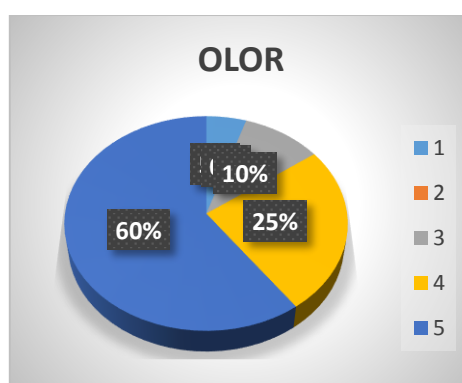
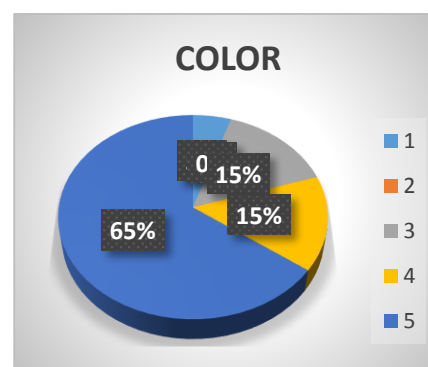
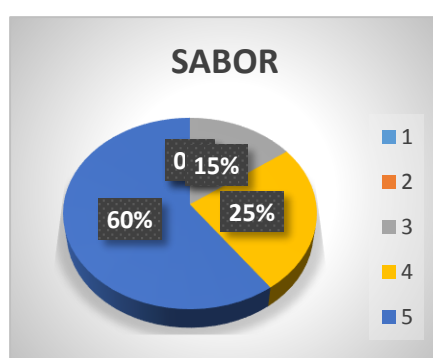
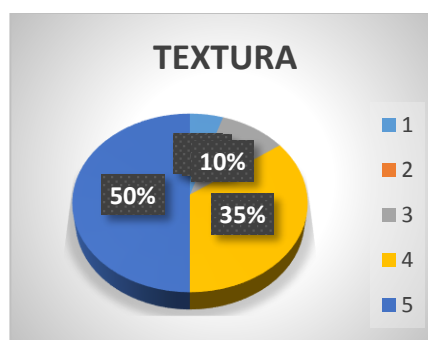
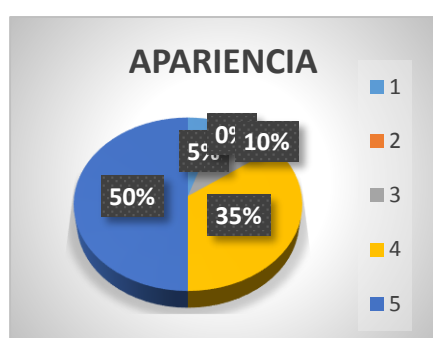
APARIENCIA			TEXTURA			SABOR			COLOR			OLOR		
1	5%	2	1	0%	0	1	0%	0	1	5%	2	1	10%	4
2	0%	0	2	5%	2	2	0%	0	2	0%	0	2	0%	0
3	10%	4	3	15%	6	3	15%	6	3	15%	6	3	15%	6
4	35%	14	4	25%	10	4	25%	10	4	25%	10	4	20%	8
5	50%	20	5	55%	22	5	60%	24	5	55%	22	5	55%	22
TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40



Análisis: según el muestreo, más del 85% de los encuestados encontraron que la salsa de ají posee una apariencia, sabor, color, textura y olor excelente, resaltando nunca antes haber probado una combinación de este tipo, conserva que reúne productos que se cultivan en la zona empleados de manera eficaz y diferente. Por otra parte, el 5% le desagradó la apariencia y textura argumentado que prefieren un producto cuya textura sea densa que se puede obtener mediante el procesamiento y colado.

3. Análisis sensorial: Queso Maduro de orégano y romero

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR						
1	5%	2	1	5%	2	1	0%	0	1	5%	2	1	5%	2
2	0%	0	2	0%	0	2	0%	0	2	0%	0	2	0%	0
3	10%	4	3	10%	4	3	15%	6	3	15%	6	3	10%	4
4	35%	14	4	35%	14	4	25%	10	4	15%	6	4	25%	10
5	50%	20	5	50%	20	5	60%	24	5	65%	26	5	60%	24
TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40

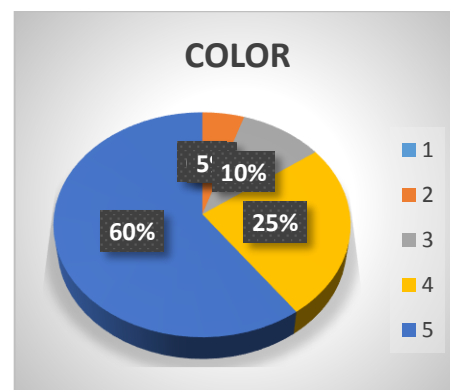
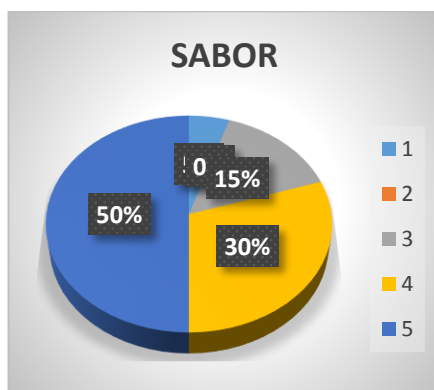
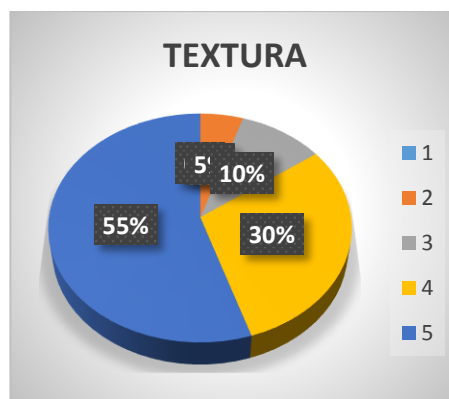
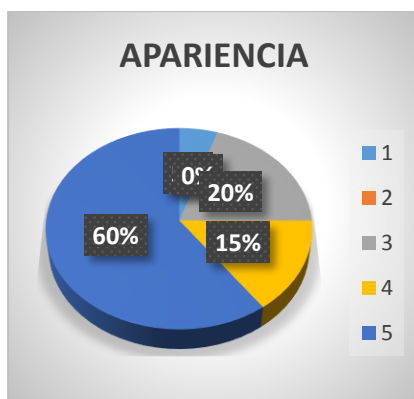


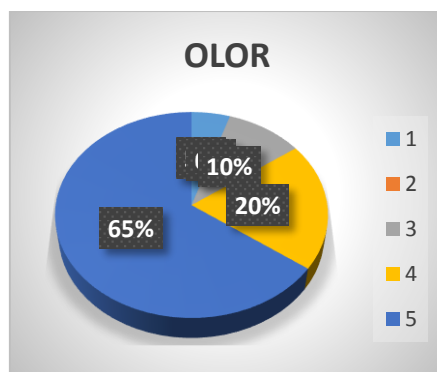
Análisis: según los encuestados, más del 75% califica al queso maduro de orégano y romero como un producto de excelencia, resaltando que posee una apariencia novedosa y de sabores poco usuales pero agradables al paladar, animándose a expresar que adquirirían este producto

como aglutinante o saborizante de sopas de la región. El 5% del muestreo expresó que no les gustó la apariencia, la textura, el sabor, el color y olor del producto debido a que es un queso maduro y la costumbre es adquirir quesos frescos y sin sal, que la mezcla de las especias es nueva y a pesar de no ser desagradable no se acostumbrarían al cambio.

4. Análisis Sensorial: Helado de Zapallo

APARIENCIA			TEXTURA			SABOR			COLOR			OLOR		
1	5%	2	1	0%	0	1	5%	2	1	0%	0	1	5%	2
2	0%	0	2	5%	2	2	0%	0	2	5%	2	2	0%	0
3	20%	8	3	10%	4	3	15%	6	3	10%	4	3	10%	4
4	15%	6	4	30%	12	4	30%	12	4	25%	10	4	20%	8
5	60%	24	5	55%	22	5	50%	20	5	60%	24	5	65%	26
TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40

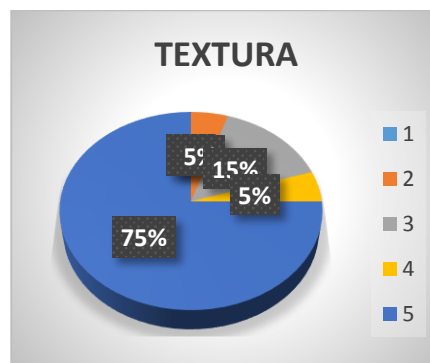
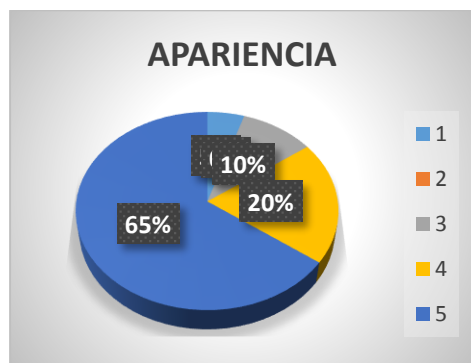


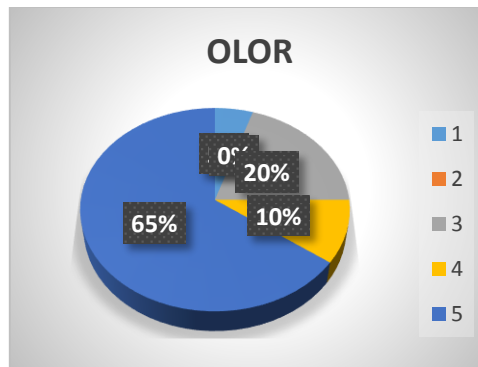
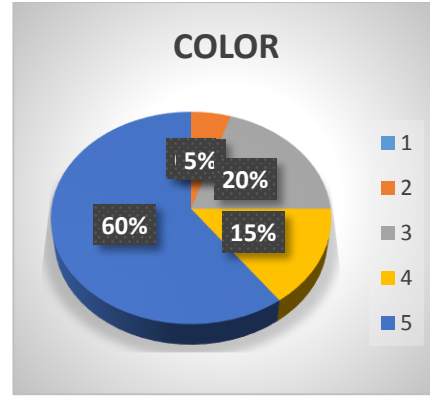
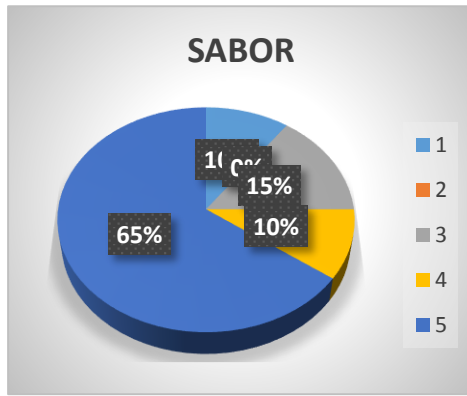


Análisis: en el caso del helado de zapallo, los encuestados expresaron tener una gran acogida encontrando posibles inconvenientes en la apariencia y el color, debido a que inusual consumir un helado de este tipo. La mayoría de los encuestados equivalentes al 85% opinaron que es un producto variado de excelente sabor, textura y olor, complemento idóneo para postres estructurados donde se requiere al helado como una guarnición fría de niveles de dulzor medios como acompañante de un pastel al buscar el equilibrio de la preparación.

5. Análisis sensorial: Mermelada de chamburo y uvilla

APARIENCIA			TEXTURA			SABOR			COLOR			OLOR		
1	5%	2	1	0%	0	1	10%	4	1	0%	0	1	5%	2
2	0%	0	2	5%	2	2	0%	0	2	5%	2	2	0%	0
3	10%	4	3	15%	6	3	15%	6	3	20%	8	3	20%	8
4	20%	8	4	5%	2	4	10%	4	4	15%	6	4	10%	4
5	65%	26	5	75%	30	5	65%	26	5	60%	24	5	65%	26
TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40	TOTAL		40





Análisis: la mermelada de chamburo y uvilla fue la conserva mejor puntuada, al obtener resultados por encima del 80% en todos los análisis sensoriales aplicados, debido que al igual que la salsa de ají rocoto y Gullan son preparaciones con combinaciones inusuales aplicables a propuestas gastronómicas saladas y dulces debido a su versatilidad. Por otra parte, solo el 5% expresó no gustarle la combinación de esta mermelada en relación a la acidez de la uvilla.

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

SI	100%	40
NO	0%	0
TOTAL		40



Análisis: el 100% de los encuestados afirmaron que las conservas poseen versatilidad y que aprovechan al máximo la producción de cultivos de la región, factor que se evidencia en la gran acogida y valoraciones previas en función al análisis sensorial; además de expresar su deseo de que las nuevas conservas sean prontamente elaboradas por la Asociación para su obtención.

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

SI	100%	40
NO	0%	0
TOTAL		40



Análisis: el muestreo expresa que el 100% de los participantes muestran su deseo de adquirir las conservas, hecho que se evidencia el día de la degustación de los productos donde los comensales adquirieron las conservas de manera voluntaria expresando que son productos nuevos y que gozan de balance y gran sabor.

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

SI	100%	40
NO	0%	0
TOTAL		40



Análisis: el muestreo expresa que el 100% de los participantes establecen que, si utilizarían las conservas como acompañantes, guarniciones y salsas de platos gastronómicos en función al gran sabor y valor agregado que le otorgan al género principal, resaltando sabores propios de los cárnicos o equilibrando sabores dulces de los postres mediante la añadidura del helado de zapallo o las notas cítricas de la mermelada de chamburo y uvilla,

5.1.9 Encuesta dirigida a los miembros de la Asociación (grupo focal), para medir el nivel de aceptación de las seis propuestas gastronómicas

La presente encuesta ha sido diseñada con la finalidad de medir el nivel de aceptación de cada uno de las propuestas gastronómicas, las mismas que en su composición contienen las conservas fabricadas. La encuesta va dirigida a los miembros de la Asociación “La Natividad de Chumblín” como un aporte para exponer la funcionalidad de las nuevas conservas y su vinculación con microempresas de catering según sea el criterio de los socios.

La evidencia de la encuesta realizada se encuentra en el ANEXO 7

5.1.9.1 Formato de la encuesta



ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera, contestar las siguientes preguntas:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.				
Entrada 2: Achojchas rellenas				
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.				
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullan, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.				
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y Coulis de gullan.				
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y Coulis de mora.				

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque.....
.....

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque.....
.....

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque.....
.....

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque.....

.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

5.1.9.3 Análisis de los datos obtenidos de la encuesta

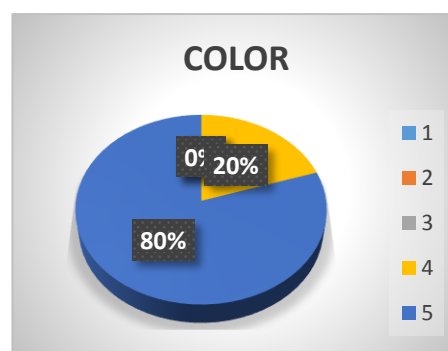
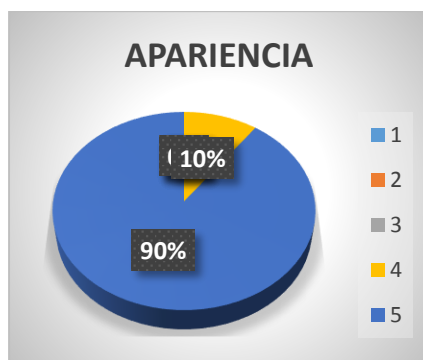
La encuesta ha sido realizada para los 10 miembros de la Asociación (grupo focal) para evaluar la funcionalidad de las conservas dentro de seis propuestas gastronómicas que emplean las mismas en su composición. A continuación, se presentan los datos obtenidos:

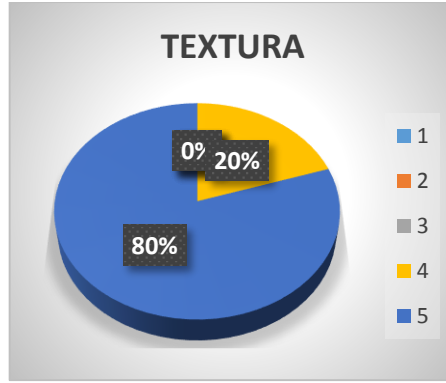
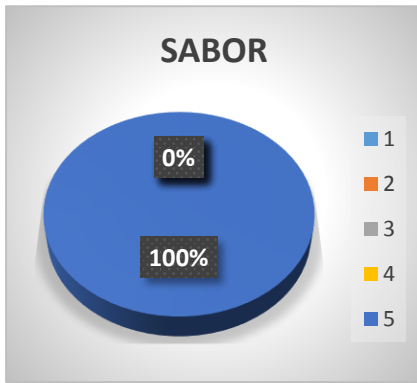
1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.

APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	1	10%	4	2	20%	4	0	0%	4	2	20%
5	9	90%	5	8	80%	5	10	100%	5	8	80%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%

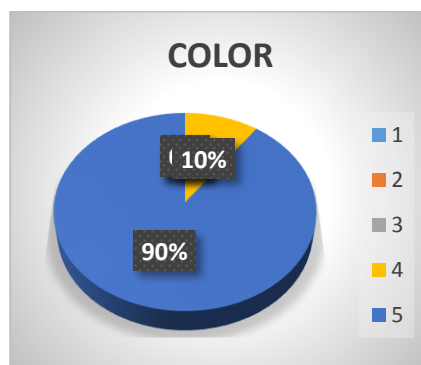
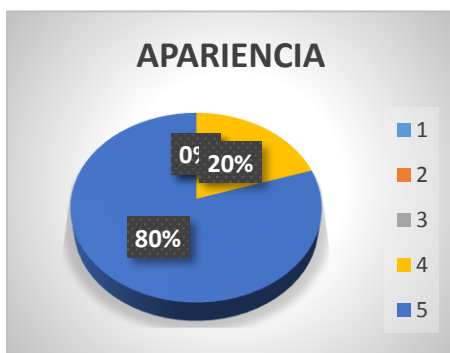


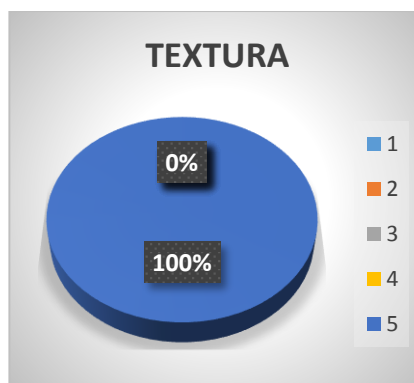
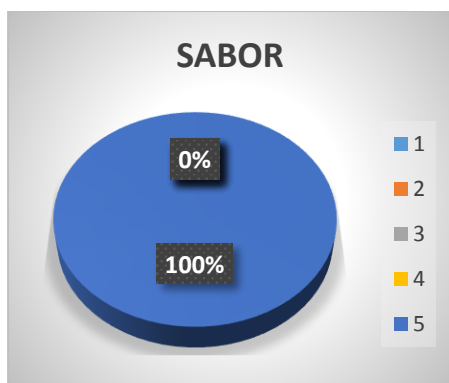


Análisis: el muestreo establece que más del 90% de los encuestados consideran que la crema de habas con chips de remolacha es un plato equilibrado de sabores especiados por la adición del queso de orégano y romero, de apariencia casi perfecta, textura apropiada, color y sabor excelente, considerada una propuesta idónea para presentar en un menú de tres tiempos que realiza lo mejor de los productos de la zona con métodos de preparación sencillos y funcionales.

Entrada 2: Achojchas rellenas

APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	2	20%	4	1	10%	4	0	0%	4	2	20%
5	8	80%	5	9	90%	5	10	100%	5	8	80%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%

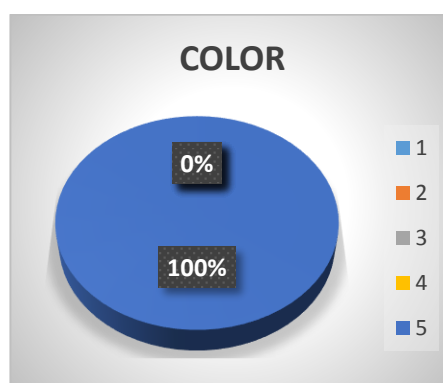
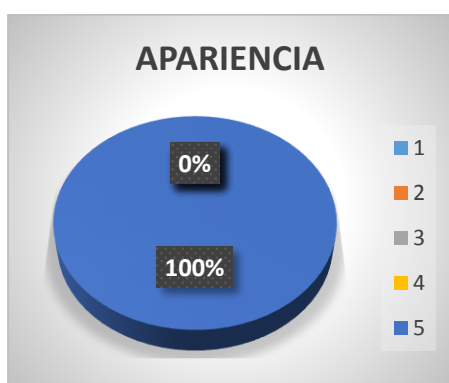


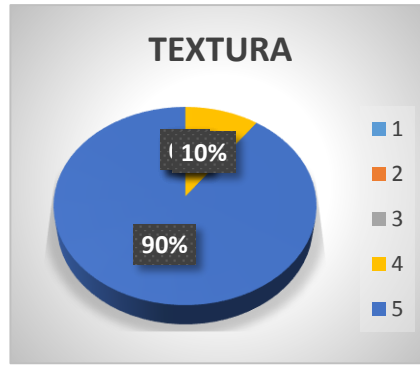
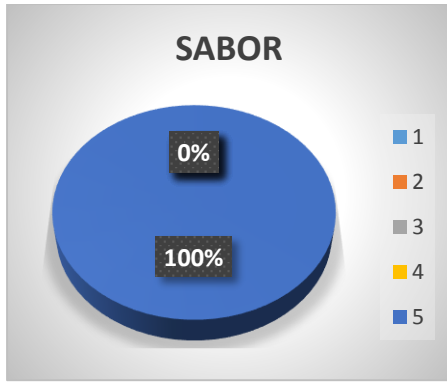


Análisis: para la entrada dos, el 95% de los encuestados consideran que es una entrada nueva, que resalta el sabor y la aplicación de la achogcha en combinación con el queso de orégano y romero dan como resultado un plato único de sabores versátiles y presentación armoniosa.

Plato Fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agri dulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.

APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	0	0%	4	0	0%	4	0	0%	4	1	10%
5	10	100%	5	10	100%	5	10	100%	5	9	90%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%

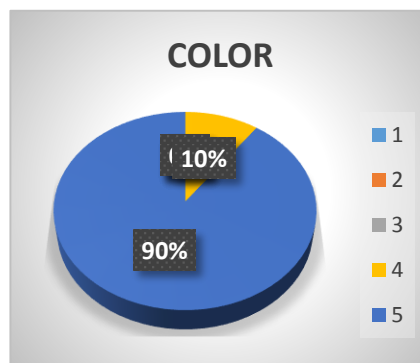
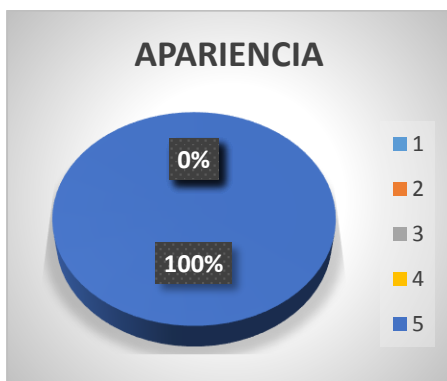


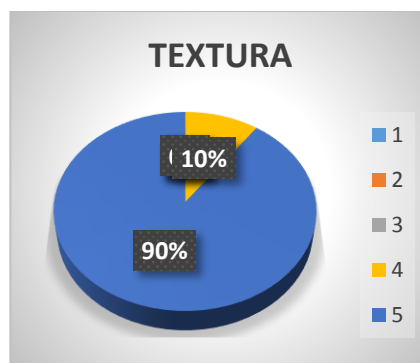
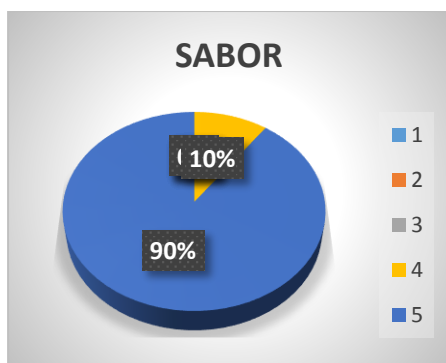


Análisis: El 100% de los encuestados consideran que el plato fuerte de costillas acompañado de la salsa agrdulce de chamburo y uvilla es un plato insuperable, calificándolo solo con el 90% en la textura debido al punto de la carne, que si bien se encontraba en su temperatura idónea el 10% de los participantes por costumbre la prefieren mucho más cocida

Plato Fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullan, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.

APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	0	0%	4	1	10%	4	1	10%	4	1	10%
5	10	100%	5	9	90%	5	9	90%	5	9	90%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%

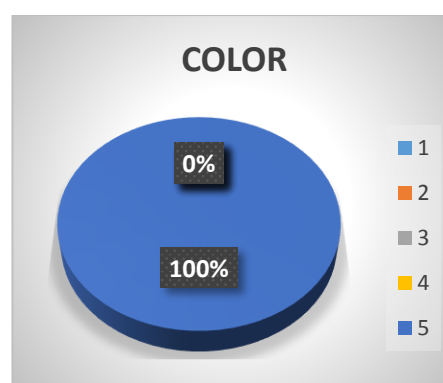
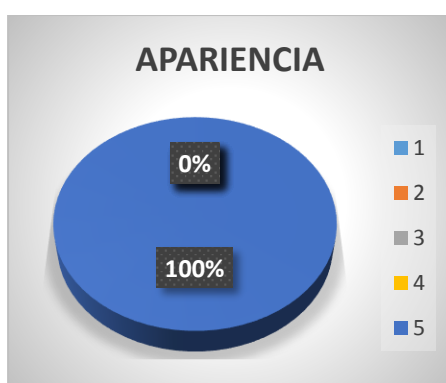


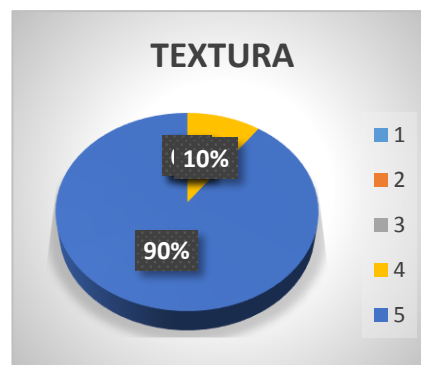
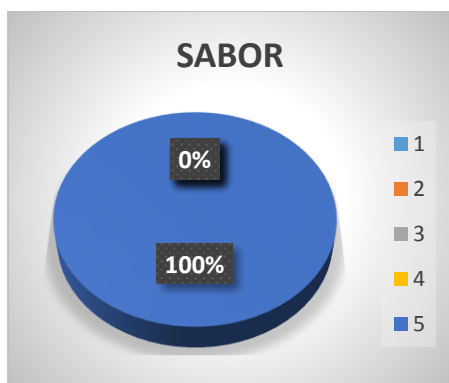


Análisis: El Rack de borrego en salsa de ají rocoto y gullan es un plato muy buen puntuando, rozando la excelencia en un 95% según el muestreo, obteniendo críticas favorables, ya que, si bien el plato está muy bien constituido, el plato fuerte 1 en composición general les genera mayor atracción.

Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y Coulis de gullan.

APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	0	0%	4	0	0%	4	0	0%	4	1	10%
5	10	100%	5	10	100%	5	10	100%	5	9	90%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%

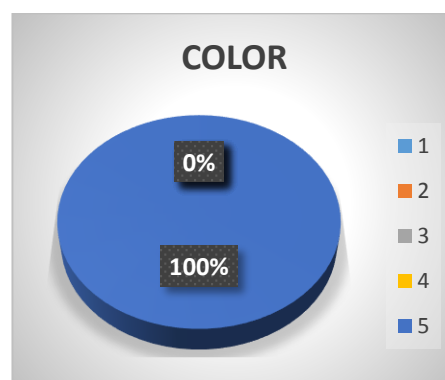
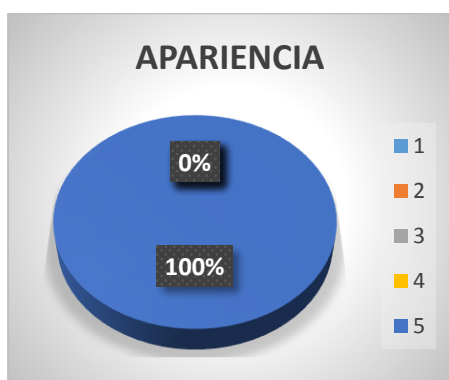


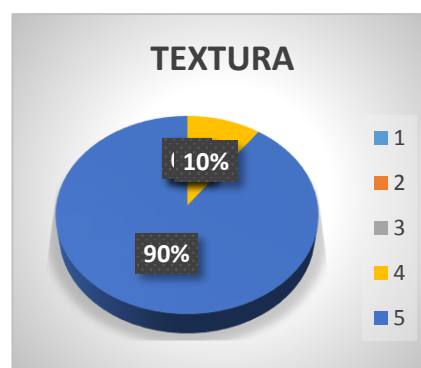
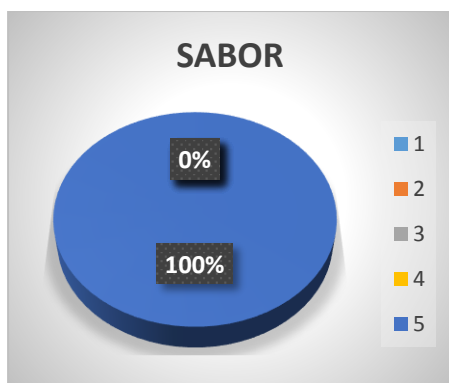


Análisis: el 100% de los encuestados califican al Brownie de amaranto como un postre perfecto exceptuando el 10% en el rango de textura que considera que estaba un poco seco, debido a la añadidura de la harina de amaranto que lo convierte en un cake de textura más ligera que en combinación con el helado de zapallo se equilibra su sabor de intensidad dulce donde las notas cítricas las otorga el Coulis de chamburo y uvilla.

Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y Coulis de mora.

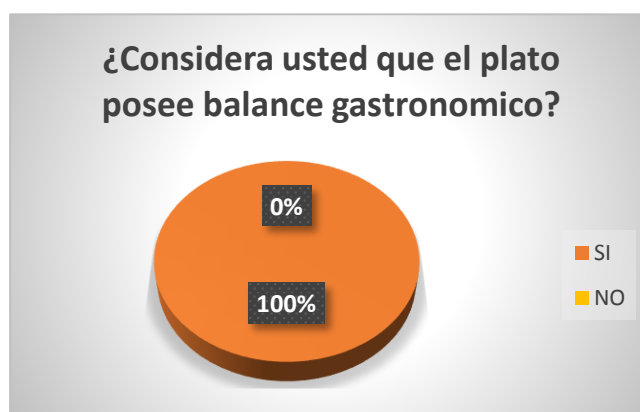
APARIENCIA			COLOR			SABOR			TEXTURA		
1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%	2	0	0%
3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%	3	0	0%
4	0	0%	4	0	0%	4	0	0%	4	1	10%
5	10	100%	5	10	100%	5	10	100%	5	9	90%
TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%	TOTAL	10	100%





Análisis: en el postre 2, ocurre lo mismo en relación a la textura, al ser un cake utilizando la oca como genero principal aporta con mayor humedad y poco dulzor, factor que es resultado mediante la incorporación del mousse de chamburo y uvilla de un dulzor medio-alto donde el cítrico lo aporta el Coulis de mora.

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?



Análisis : El 100% de los encuestados señalan que los platos presentados poseen balance gastronomico, equilibrio de sabores, versatilidad y armonia, llanando la atención de sus comensales por la forma de emplatado, gramajes y colores vivos, los mismos que se rescatan al cuidar de manera prolija cada uno de los productos a utilizarse.

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

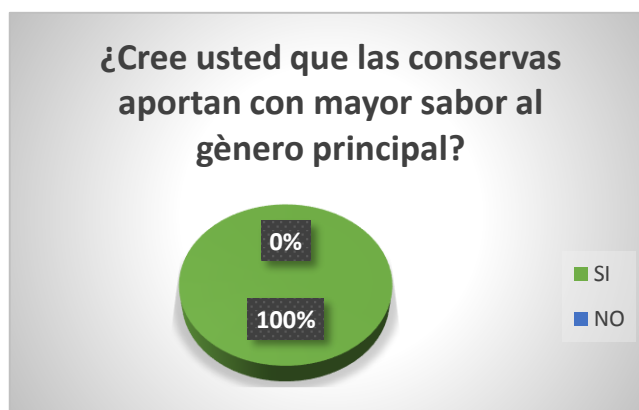
SI	10
NO	0



Análisis: el 100% de los participantes opinan que indiscutiblemente las conservas poseen el protagónico dentro del menú, debido a que sin su adición los platos no tendrían el toque especiado-herbal, picante-dulce, cítrico-dulce, cremoso-dulce, que aportan a cada uno de las propuestas exhibidas.

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

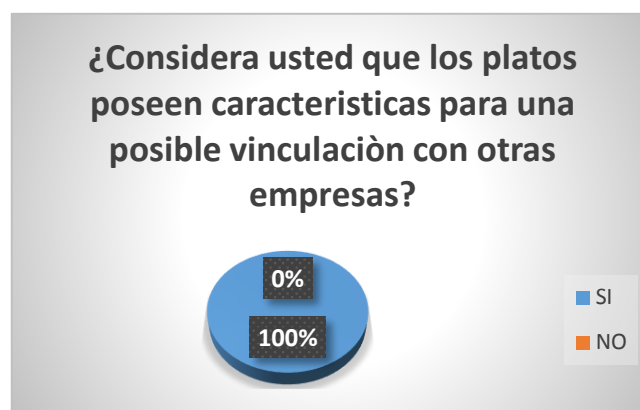
SI	10
NO	0



Análisis: el 100% de los encuestados establecen que la incorporación de las conservas en la composición del menú le otorgan un valor agregado debido a que realzan el sabor de los géneros principales o equilibran como en el caso del helado de zapallo el dulzor del postre, dando como resultado un menú único, diverso, de sabor únicos que aprovechan lo mejor de los recursos naturales cultivados en la zona

5. **¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?**

SI	10
NO	0



Análisis: el 100% de los participantes establecen que los platos son la opción perfecta para menús que ofertan las empresas de catering de la parroquia, debido a la optimización y aprovechamiento de cultivos, que llevados a métodos de cocción adecuados dan como resultado propuestas de gran calidad, con sabores propios de la gastronomía local engrandecidos con la añadidura de salsas y conservas. Cabe destacar que como parte del grupo focal se encuentran invitados los representantes de las microempresas de catering de la Parroquia Chumblín y Autoridades del GAD Municipal del Cantón San Fernando.

6. Cronograma de actividades

meses	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO			
semanas	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ACTIVIDADES																								
Difusión e Inscripción		X	X	X																				
Autorización Secretaria					X																			
Matriculas					X	X																		
Inducción. Trabajo de Titulación					X																			
Metodología de Desarrollo del Trabajo de Titulación. Capacitación sobre Normas APA como apoyo al desarrollo del Trabajo de Titulación.								X																
Capacitación sobre el uso del Módulo (SGA) para el Trabajo de Titulación (Anteproyecto).																								
Presentación, revisión y aprobación de los Temas para el Trabajo de Titulación								X																
Recepción del Informe del Comité Multidisciplinario de Aprobación de los Trabajos de Titulación.									X															
Notificación de aprobación de temas a los estudiantes									X															
Desarrollo del Trabajo de Titulación									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recepción de Documento Final del Trabajo de Titulación																								X

7. Conclusiones y Recomendaciones

Se puede concluir que:

- La recolección y clasificación de la información (procesos, temperaturas seguras, métodos, etc.), documentación de cultivos y datos detallados de la asociación, fueron piezas fundamentales para la ejecución de este proyecto, al mostrar la vista general de los recursos disponibles.
- La elección de los métodos de conservación y técnicas adecuadas fue fundamental en la fabricación de las cuatro conservas planteadas, obteniendo como resultado productos que aprovechan los recursos existentes que gozan de versatilidad y de fácil elaboración.
- Para el diseño de las seis propuestas gastronómicas fue indispensable emplear productos de la zona, procurando que la aplicación de las conservas realce el sabor de los géneros principales estableciendo un balance gastronómico idóneo, siendo un incentivo que generó un valor agregado a los productos ofertados, dando la posibilidad a una posible vinculación con otras microempresas que se dedican al Catering y servicio de alimentos.
- Para la evaluación y control de resultados planteó dos encuestas, que ayuden a medir el nivel de aceptación de las conservas fabricadas y las seis propuestas gastronómicas, técnicas investigativas que sirvieron también de publicidad dando una posibilidad amplia para una posible implementación.

Se recomienda:

- Clasificar de manera adecuada la información a emplearse, certificar que la misma sea de fuentes seguras y que consten procesos estandarizados internacionalmente para asegurar la calidad de los productos elaborados dentro de un marco de inocuidad y seguridad.
- Cuidar de los gramajes de los productos y temperaturas de los métodos a utilizarse manejando utensilios y equipos necesarios para conseguir exactitud y precisión en cada uno de los procesos.
- Emplear normas de seguridad alimentaria para la fabricación de productos inocuos como lo dictamina la normativa regente en el Ecuador.
- Realizar el cálculo para el muestreo adecuado según la confiabilidad que se desea para cada encuesta, procurando que la información sea de primera mano certificando la veracidad de la aplicación de estas técnicas.

8. Bibliografía y Webgrafía

- Alba, A (2016), *Seguridad Alimentaria*,
- Armendáriz, J.L. (2014), *Procesos de Cocina*, Madrid- España, Paraninfo.
- Freire P. (2017), *Importancia y definición de la Investigación documental*, México
- Galeano M (2017), *Estrategias de la Investigación Social*
- Martínez de Flores, G., Gonzales Garza, M. y Covadonga, M (2013), *Iniciación en las técnicas culinarias*, México, LIMUSA S.A.
- Martínez de Flores, G (2014), *Arte culinario para el profesional de la cocina*, México, LIMUSA S.A.
- SEP TRILLAS (2014), *Manual de Conservación de alimentos*, Colombia, SEP TRILLAS
- SEP TRILLAS (2014), *Elaboración de Frutas y Hortalizas*, cuarta Edición, Colombia, SEP TRILLAS
- SEP TRILLAS (2014), *Elaboración de productos cárnicos*, cuarta Edición, Colombia, SEP TRILLAS
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), *Patrimonio Alimentario*, Ecuador, El telégrafo
- Agribuisness, A. (2014). *Manual tecnico para el cultivo de Chamburo* . Quito: Centro Agrícola de Quito.
- Gomez, F. (2015). *Plantas medicinales*. Quito.
- Vallejo. (2018). *El Aji: especia del nuevo mundo*. Lima.
- Vargas Z 2019, *La Investigación aplicación*

- Paltrinieri, M. . (2015). *Manuales para educación agropecuaria , elaboración de frutas y hortalizas* . Mexico: Seprillas.

9. Glosario

- **Almíbar:** concentrado de azúcar en agua, que se hace en frío o en caliente, y se utiliza en la elaboración de confituras, helados, pastelería y conservas.

- **Asociación:** Conjunto de los asociados para un mismo fin y, en su caso, persona jurídica por ellos formada.

- **Asustar:** sumergir un género en agua caliente o helada para evitar que se desprendan pieles, bajar la intensidad de picor o conservar mejor el color y textura de los alimentos.

- **Batir:** Mezclar ingredientes para que se liguen o aireen y queden más ligeros y esponjosos. Se usa una cuchara de madera o una batidora manual o eléctrica

- **Calidad agraria:** Perteneciente o relativo al campo.

- **Colar:** técnica de preparación que consiste en separar cualquier líquido de los elementos sólidos que lo acompañan, para ello se utiliza un colador, un chino o una manga.

- **CMC:** La carboximetilcelulosa (CMC) o carmelosa es un compuesto orgánico, derivado de la celulosa, compuesto por grupos carboximetil, enlazados a algunos grupos hidroxilo, presente en polímeros de la glucopiranososa.
- **Competitividad:** se define como la capacidad de generar la mayor satisfacción de los consumidores fijando un precio o la capacidad de poder ofrecer un menor precio fijada una cierta calidad.
- **Costo:** Cantidad que se da o se paga por algo.
- **Coulis:** Salsa hecha a base de puré de verduras o frutas con un poco de líquido.
- **Cultivar:** Dar a la tierra y a las plantas las labores necesarias para que fructifique .
- **Demanda:** puede ser definida como la cantidad de bienes y servicios que son adquiridos por consumidores a diferentes precios,
- **Despepitar:** retirar las pepitas o semillas de ciertas verduras o frutas
- **Elaboración:** Preparación de un producto que se hace transformando una o varias materias en sucesivas operaciones

- **Emulsionar:** técnica que consiste en mezclar dos componentes líquidos e inmiscibles (que no pueden ser mezclados) con una sustancia que sirve de vehículo y otra que se halla en suspensión.
- **Estándares de calidad:** Es un producto de referencia que facilita la tarea de fijar unas condiciones mínimas para que los aspectos y características de un producto.
- **Hidratar:** Poner un producto crudo a remojar en agua para que adhiera una consistencia blanda.
- **inocuidad:** se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor.
- **Macerar:** Dejar un alimento en reposo en una mezcla líquida de sustancias aromáticas; procedimiento muy utilizado para las frutas, bañándolas en vino, licor, azúcar, etc.
- **Mise en place:** conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes, que un cocinero requiera para los elementos del menú que se va a preparar durante un turno.
- **Mousse:** Preparación a base de claras de huevo batidas o nata y otros ingredientes (dulces o salados).

- **Prensar:** técnica de preparación que consiste en someter un género alimenticio o preparación culinaria a la fuerza de un peso sobre él para que, gracias a esta presión, se desprenda parte de su humedad o jugo y se compacte.

- **Ofertar:** En una promoción de ventas, ofrecer durante tiempo limitado algún producto en condiciones ventajosas para el comprador.

- **Organigrama:**
Sinopsis o esquema de la organización de una entidad, de una empresa o de una tarea.

- **Organolépticas:** Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

- **Punto letra:** es el resultado del batido prolongado de huevos y azúcar.

- **Recursos naturales:** son elementos de la naturaleza que ayudan o contribuyen al bienestar y desarrollo para los seres vivos en diferentes cosas.

- **Triturar:** técnica de preparación que consiste en convertir un género seco en granos muy finos, casi polvo, por medio de mortero.

- **Valor agregado:** concepto utilizado en economía, finanzas y contabilidad con dos significados diferentes.
- **Valor nutricional:** se refiere a su valor energético y determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- **Versatilidad:** Capacidad de algo o alguien para adaptarse rápida y fácilmente a diferentes funciones.

- **Vinagreta:** Salsa compuesta principalmente por tres partes de aceite de oliva y una parte de vinagre y a la que se añade sal y pimienta. A partir de esta vinagreta básica, existen infinidad de derivadas añadiendo especias, hierbas y otras salsas.

ANEXOS

ANEXO 1: oficio solicitando la autorización para el desarrollo del trabajo de titulación



Oficio No. PT02.2020-ITS-CUT-001-OF
Cuenca, 16 de enero de 2020

Asunto: Autorización para Trabajo de Titulación.

Señora
Patricia Giñin
PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN "LA NATIVIDAD DE CHUMBLIN"
En su Despacho

De mi consideración:

A nombre del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, expreso a usted un atento y cordial saludo.

Estimada Presidenta, el principal objetivo de la presente carta, es para solicitar de la manera más comedida, su autorización para que las estudiantes: **ESPINOZA LUCERO ESTHER MARICELA**, con cédula de identidad N° 010487739-4 y **MORALES LÓPEZ MAYRA PATRICIA**, con cédula de identidad N° 030157796-1; ejecuten su Trabajo de Titulación de Grado, denominado: **"ELABORACIÓN DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVA Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS"**.

En caso de contar con su aquiescencia, solicito enviar por escrito la aceptación de la misma.

Agradeciendo de antemano su predisposición y colaboración, me suscribo de usted.

Atentamente,

Mgs. Catalina Pauta

COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



Recibido: 19-01-2020

C.c.- Archivo
Responsable: AF



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0996

info@sudamericano.edu.ec

**ANEXO 2: Respuesta favorable del Campo de Acción, dirigido a la Mgs. Catalina Pauta,
Coordinadora de la Unidad de Titulación del Instituto Superior Tecnológico
Sudamericano**

Chumblin, 20 de enero de 2020

Asunto: Contestación al oficio No. PT02.2020-ITS-CUT-001-OF

Mgs.

Catalina Pauta

**COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACION DEL INSTITUTO
SUPERIOR TECNOLOGICO SUDAMERICANO**

En su despacho


De mi consideración:

En respuesta al oficio que me fue entregado, referente a la autorización que las estudiantes: **ESPINOZA LUCERO ESTHER MARICELA**, con cedula de identidad N° 010487739-4 **Y MAYRA PATRICIA MORALES LOPEZ**, con cedula de identidad N° 030157796-1; puedan realizar su trabajo de titulación en las instalaciones de nuestra Asociación con el tema de **“ELABORACION DE CUATRO PRODUCTOS EN CONSERVAS Y SU APLICACIÓN EN SEIS PROPUESTAS GASTRONOMICAS”**, se les autoriza a las estudiantes poder ejecutar su trabajo de titulación, poniendo toda nuestra institución a su servicio.

Agradeciendo por ser parte de este trabajo que nos servirá a todos los que conformamos la Asociación **“La Natividad de Chumblin” de dulces y conservas**, me suscribo de usted.

Atentamente,

**ASOCIACIÓN LA NATIVIDAD
DE CHUMBLIN**



Patricia Giñin

PRESIDENTA DE LA ASOCIACION “LA NATIVIDAD DE CHUMBLIN”

ANEXO 3: Recetario

RECETA DE CONSERVA N°1

NOMBRE DE LA RECETA: AJI DE GULLÁN

INGREDIENTES

- 600 g. de pulpa gullán.
- 120 g. azúcar blanco granulado.
- 80 ml. agua potable.
- 67 g. aji rocoto.
- 250 ml. vinagre blanco.
- 20 g. ajo en pepa.
- 40 g. cebolla morada.
- 30 g. pimiento verde.
- 7 g. sal.



PREPARACIÓN:

1. Picar la cebolla, el pimiento y el aji en Brunoise y reservar.
2. Hacer una reducción del gullán y el azúcar.
3. Incorporar el sofrito en la cacerola.
4. Agregar la pulpa de gullán y vinagre blanco.
5. Incorporar azúcar y agua, mezcla (2).
6. Reducir.
7. Esterilizar los envases.
8. Envasar.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA DE CONSERVA N° 2

NOMBRE DE LA RECETA: QUESO MADURO DE ORÉGANO Y ROMERO

INGREDIENTES

- 5000 ml. leche entera.
- 1.5 ml. cloruro de calcio.
- 1.5 ml. cuajo.
- 5 ml. agua mineral.
- 200 g. sal.
- 1000 ml. agua potable.
- 2 g. romero fresco.
- 3 g. orégano fresco



PREPARACIÓN:

1. Pasteurizar la leche a 63 °C por 30 minutos.
2. Agregar el cloruro de calcio diluido en 12,5 ml de agua mineral y dejar reposar por 20 minutos.
3. Agregar mezcla (1) a la leche pasteurizada.
4. Colocar el cuajo diluido en 12,5 ml de agua mineral y dejar reposar por 1 hora a 35°C.
5. Desuerar (3) por 10 minutos.
6. Agregar romero y orégano (4).
7. Prensar (5) por 8 horas.
8. Colocar en salmuera 1 lt. De agua con 200 g. de sal (6).
9. Moldear y prensar.
10. Madurar el queso en lienzo por 10 días y constantemente limpiar el queso.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA DE CONSERVA N° 3

NOMBRE DE LA RECETA: MERMELADA DE UVILLA Y CHAMBURO

INGREDIENTES

- 357 g. chamburo entero.
- 120 g. azúcar blanco granulado.
- 80 ml. agua potable.
- 2 g. canela en polvo.
- 2 ml. pimienta dulce.
- 420 g. uvillas enteras.

PREPARACIÓN:

1. Pelar y picar el chamburo
2. Escaldar la uvilla
3. Licuar y tamizar la uvilla.
4. Colocar en una cacerola el chamburo, canela y azúcar, reducir por 30 minutos.
5. Añadir la preparación (3), a la mezcla (2).
6. Reducir 20 min (3).
7. Esterilizar los envases.
8. envasar (4).



ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA DE CONSERVAS N° 4

NOMBRE DE LA RECETA: HELADO DE ZAPALLO

INGREDIENTES

- 400 g. zapallo pelado.
- 120 g. azúcar blanco granulado.
- 5 ml. canela en ramas.
- 250 g. leche entera.
- 1 g. CMC.
- 700 ml. agua potable.
- 75 ml. crema de leche.

PREPARACIÓN:

1. Picar y cocinar el zapallo y dejar consumir el 70% del agua.
2. Agregar el azúcar y la canela, preparación (1).
3. Reducir por 30 minutos aproximadamente, en la preparación (2).
4. Agregar la leche (3).
5. Enfriar (4).
6. Licuar (5).
7. Agregar el CMC (6).
8. En una cacerola sobre una cama de hielo y sal en grano batir hasta que congele (7).



ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA ENTRADA N°1

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA DE HABAS CON CHIPS DE REMOLACHA Y QUESO MADURO DE ORÉGANO Y ROMERO.

INGREDIENTES

- 25 ml. crema de leche
- 450 g. habas peladas
- 90 g. papas chauchas
- 3 g. ajo
- 30 g. cebolla morada
- 15 g. aceite vegetal
- 3 g. pimienta negra
- 5 g. sal
- 250 ml. Agua potable
- 40 g. Queso de orégano y romero
- 30 g. remolacha



PREPARACIÓN:

1. blanquear las habas.
2. Sofreír en cacelora aceite con la cebolla y ajo.
3. Pelar, picar y agregar las papas y el agua en la preparación (1), cocinar por 10 minutos.
4. Incorporar las habas (3), cocinar 3 minutos.
5. Procesar la preparación (4).
6. Añadir crema de leche (5), llevar al fuego por 5 minutos.
7. Freír la remolacha cortada en chips.
8. Servir la crema de habas con los chips de remolacha y el queso rallado.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA ENTRADA N°2

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA DE HABAS CON CHIPS DE REMOLACHA Y QUESO MADURO DE ORÉGANO Y ROMERO.

INGREDIENTES

- 500 g. achogchas.
- 250 g. charqui.
- 45 g. mantequilla sin sal.
- 250 ml. leche entera.
- 45 g. harina de norte.
- 60 g. queso maduro de orégano y romero.
- 3 g. pimienta negra.
- 5 g. sal.
- 2 g. nuez moscada.
- 3 g. cebolla morada.
- 10 g. arveja.
- 8 g. pimienta verde.
- 6 g. zanahoria.



PREPARACIÓN:

1. Picar la cebolla en Brunoise.
2. Realizar un sofrito el aceite y la cebolla.
3. Picar la carne seca (charqui).
4. Agregar el charqui, la arveja, zanahoria y el pimiento verde en la preparación (1), cocinar por 20 minutos.
5. Rellenar las achogchas con la mezcla (4).
6. Colocar en un pìrex (5), añadir la salsa bechamel y el queso maduro.
7. Hornear (4) por 15 minutos.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA FUERTE N° 1

NOMBRE DE LA RECETA: COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE UVILLA Y CHAMBURO, GUARNECIDO CON PURÉ DE COLIFLOR Y PAPA CHAUCHA Y ENSALADA FRESCA.

INGREDIENTES

- 250 g. costillas de cerdo
- 8 g. sal
- 5 g. pimienta negra
- 20 g. mermelada de uvilla y chamburo.
- 50 g. coliflor
- 60 g. papa chaucha
- 50 ml. crema de leche
- 40 g. hoja de remolacha
- 40 g. choco tierno
- 30 g. rábano
- 15 ml. vinagre blanco
- 45 ml. aceite vegetal
- 4 g. perejil
- 4 g. albahaca
- 4 g. cilantro



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Marinar las costillas con el jugo de naranja, mostaza, sal y pimienta.
3. Colocar en un pírex las costillas.
4. Añadir la mermelada sobre las costillas.
5. Llevar al horno, por 30 minutos.
6. Blanquear la coliflor y cocinar las papas chauchas y procesar.
7. Añadir la crema de leche a la crema de coliflor y dejar reducir.
8. Realzar una ensalada fresca con hojas de remolacha, choco, rábano.
9. Realizar una vinagreta (aceite, vinagre, sal y pimienta) y agregar perejil, albahaca, cilantro y agregar a la ensalada.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA FUERTE N° 2

NOMBRE DE LA RECETA: RACK DE BORREGO EN SALSA PICANTE DE AJÍ DE GULLAN, ACOMPAÑADO CON PAPAS GRATINADAS CON QUESO DE ORÉGANO Y ROMERO Y VERDURAS SALTEADAS.

INGREDIENTES

- 200 g. Rack de borrego.
- 50 g. ají de gullan.
- 40 ml. chicha de jora.
- 60 g. papa chola.
- 30 ml. leche entera.
- 60 ml. crema de leche.
- 60 g. queso de orégano y romero.
- 10 g. brócoli.
- 10 g. zanahoria.
- 8 g. zuquini.
- 10 g. tallos de nabos.
- 10 g. sal.
- 8 g. pimienta negra.



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Marinar el rack de borrego con chicha, sal y pimienta
3. Colocar en un pírex el rack de borrego.
4. Añadir la salsa de ají en la preparación del borrego.
5. Hornear por 30 minutos.
6. Picar los vegetales en bastones y colocar en un sartén y saltear.
7. Pelar y picar las papas en rondelle, colocar en un pírex agregar crema de leche salpimentar agregar al final queso rallado y hornear por 20 minutos.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA POSTRE N° 1

NOMBRE DE LA RECETA: BROWNIE DE HARINA DE AMARANTO CON HELADO DE ZAPALLO Y COULIS DE GULLAN.

INGREDIENTES

- 50 g. harina de amaranto
- 75 g. harina de trigo
- 60 g. cacao en polvo
- 20 g. chocolate semi-amargo
- 100 g. azúcar granulada blanca
- 100 g. mantequilla sin sal
- 140 g. huevos
- 10 g. esencia de vainilla
- 75 g. pepa de sambo
- 60 g. helado de zapallo
- 15 g. coulis de gullán



PREPARACIÓN:

1. Mezclar en una sartén mantequilla, azúcar y cocoa, llevar al fuego y dejar enfriar.
2. tostar la pepa de sambo.
3. Precalentar el horno a 150°C.
4. Agregar los huevos batidos junto con la esencia de vainilla, harina y tocte en la preparación (1).
5. Colocar la mezcla (3) en un molde previamente engrasado.
6. Hornear por 50 minutos.
7. Enfriar y servir con helado y coulis de gullán.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

RECETA POSTRE N° 2

NOMBRE DE LA RECETA: CAKE DE OCA CON MOUSSE MERMELEDA DE UVILLA Y CHAMBURO Y COULIS DE MORA

INGREDIENTES

- 180 g. harina de norte.
- 150 g. oca.
- 7 g. polvo de hornear.
- 200 g. azúcar granulada blanca.
- 140 g. huevos.
- 3 g. sal.
- 100 ml. aceite vegetal.
- 250 g. mermelada de uvilla y chamburo.
- 80 ml. crema de leche.
- 8 g. gelatina sin sabor.
- 20 g. mora.



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar la harina con el polvo de hornear, sal.
3. Batir los huevos y azúcar hasta punto letra.
4. Hidratar la gelatina sin sabor en relación 7 veces su peso.
5. Mezclar la (2) en la preparación (3).
6. Incorporar la oca y aceite (5) y mezclar.
7. Colocar en un molde engrasado y enharinado.
8. Hornear por 45 minutos.

Mousse de mermelada de Uvilla y Chamburo.

1. Batir la crema de leche 3/4 y mezclar con la mermelada de uvilla y chamburo.
2. Agregar la gelatina sin sabor a la mezcla.
3. Colocar sobre el cake de oca y refrigerar.

ESTHER ESPINOZA
MAYRA MORALES

ANEXO 4: Entrevista realizada a la presidenta de la Asociación Sra. Patricia Giñin y la representante legal Sra. Gladys Lucero



ANEXO 5: Socialización con cada uno de los miembros de la Asociación en la elaboración de las nuevas conservas.





ANEXO 6: Evidencia de la Encuesta realizada para la degustación de las nuevas conservas.





ANEXO 7: Evidencia de la Encuesta realizada para la degustación de las seis propuestas gastronómicas.





ANEXO 8: Certificado por parte del Sr. Juan Carlos Arévalo, Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Chumblín avalando la degustación realizada durante la Feria Artesanal Agrícola, Gastronómica y Artesanal.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
PARROQUIAL DE CHUMBLÍN**

Señor: Juan Carlos Arévalo Panjón

**PRESIDENTE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO PARROQUIAL DE CHUMBLÍN.**

A petición verbal de la parte interesada;

CERTIFICA:

Que la Sra. ESTHER MARICELA ESPINOZA LUCERO con documento de identidad 0104877394 y la Sra. MAYRA PATRICIA MORALES LOPEZ con documento de identidad 0301577961 participaron de la FERIA AGRÍCOLA, GASTRONÓMICA Y ARTESANAL realizada el Sábado 7 de diciembre de 2019, evento organizado por conmemoración del TRIGESIMO SEGUNDO ANIVERSARIO DE LA PARROQUIA CHUMBLÍN, las Señoras antes mencionadas expusieron cuatro tipos de conservas elaboradas netamente con productos de la zona bajo la coordinación de la Asociación la Natividad de Chumblín, puedo dar fe que luego de la degustación de estas conservas quedamos satisfechos con la calidad y exquisitez del producto.

Es todo lo que puedo decir en honor a la verdad autorizando hacer uso del presente como a bien tuviere, sin uso jurídico.

Chumblín, 15 de enero de 2020.

Atentamente

Sr. Juan Carlos Arévalo Panjón
C.I. 0103535506



Javier Muñoz Chavez s/n y 4 de Diciembre Telf. 072531190
jp.chumblin@hotmail.com www.chumblin.gob.ec
Chumblín San Fernando Azuay

ANEXO 9: Encuesta realizadas en la degustación de las conservas.



www.sudamericano.edu.ec

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumbilín"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 44

Sexo... Femenino

2. Salsa de aji

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si......

No.....

Porque...son productos nativos de nuestra parroquia.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si........

No.....

Porque...son ricos y productos de nuestra zona.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si........

No.....

Porque...se ven más deliciosos los productos de aquí.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumbún".**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 45 AÑOS

Sexo... MASCULINO

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si.....

No.....

Porque..... EXISTEN VARIOS PRODUCTOS DE
LA ZONA QUE SE PUENDEN JUNTAR

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si..... ✓

No.....

Porque..... SON DELICIOSAS

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si..... ✓

No.....

Porque..... DELICIOSAS

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumblín"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad...35.....

Sexo...M.....

2. Salsa de ají

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA		TEXTURA		SABOR		COLOR		OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si.

No.....

Porque... *Se aprovecha nuestros propios Productos*

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si.

No.....

Porque... *Por su excelente sabor*

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si.

No.....

Porque... *Der valor Agregado a todas nuestro productos*

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 32

Sexo... Masculino

2. Salsa de ají

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si...

No.....

Porque..... *Si*

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si...

No.....

Porque..... *porque así estamos contribuyendo con pautas sanas*

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si...

No.....

Porque..... *porque así estamos descubriendo los sabores y balanceos*

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumbún"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 40

Sexo... F

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si........

No.....

Porque...*son orgánicas y no hay todos los días*.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si........

No.....

Porque...*porque son naturales*.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si........

No.....

Porque...*en algunos platos entra en algunos platos*.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumblín"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
✓ 5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 30

Sexo... Masculino

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 3
<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si...✓....

No.....

Porque..... Así..... aprovechamos..... demostrando..... las.....
delicias..... de nuestra..... centón.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si...✓....

No.....

Porque..... Son..... productos..... naturales..... y..... no..... llevan.....
químicos..... algunos.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si...✓....

No.....

Porque..... Son..... buenos..... y..... sabrosos.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 26

Sexo... Femenino

2. Salsa de ají

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 1
<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 2
<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input checked="" type="checkbox"/> 5

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si........

No.....

Porque...*Se utiliza nuestros productos*.....
.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si........

No.....

Porque...*son saludables y productos de nuestra zona*.....
.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si........

No.....

Porque...*es que el producto este rico*.....
.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumblín"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... *49 años*

Sexo... *Femenino*

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si.

No.....

Porque... por su sabor color y textura.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si.

No.....

Porque... echo natural.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si.

No.....

Porque... por que garantiza el bienestar de la salud.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumbún"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad 49

Sexo Femenino

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	4
<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si........

No.....

Porque...*Absolutamente porque han sabido explotar los usos y los beneficios de la fruta*.....

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si........

No.....

Porque...*Porque son hechas de manera artesanal y porque estamos apoyando el impulso creativo de la organización*.....

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si........

No.....

Porque...*Son delicias*.....

GRACIAS POR SU COLABORACION

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumbún".**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Datos informativos:

Edad... 35

Sexo... M

2. Salsa de aji

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLORE	OLOR
<input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>	5 <input checked="" type="checkbox"/>

3. Queso Maduro de Orégano y Romero

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

4. Helado de Zapallo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

5. Mermelada de Uvilla y Chamburo

APARIENCIA	TEXTURA	SABOR	COLOR	OLOR	
<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>	1
<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	2
<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>	4
<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5	<input checked="" type="checkbox"/>	5

6. ¿Le parece que las conservas poseen diversidad al aprovechar los recursos naturales de la región?

Si.

No.....

Porque... *Se aprovecha nuestros propios Productos*

7. ¿Estaría usted dispuesto a comprar alguna de estas conservas?

Si.

No.....

Porque... *Por su excelente sabor*

8. ¿Utilizaría estas conservas como guarnición y/o salsas para platos gastronómicos?

Si.

No.....

Porque... *Derivados Agregado a todas nuestro productos*

GRACIAS POR SU COLABORACION

Anexo 10: Encuestas realizadas en la degustación de las seis propuestas gastronómicas.



www.sudamericano.edu.ec

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblán”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	5	5
Entrada 2: Achojchas rellenas	4	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullán.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque... *el menú tiene una menú muy bien equilibrada en carbohidratos*

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque... *se hace una excelente combinación*

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque... *la combinación de platos cosechados en nuestra zona ayudan a resaltar el plato principal.*

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque... *En primer lugar crearian fuentes de trabajo a más de ello darían un plus a los productos de nuestra zona*

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumbán”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	5	5
Entrada 2: Achojchas rellenas	5	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullán.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque... Parece cada uno de los requerimientos para una dieta diaria.

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque... Sobresale el sabor.

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque... le añade un toque adicional al sobreesar un trozo de cerdo con el oji.

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque... Es necesario aprovechar a lo máximo los productos de la zona puesto que son ricos en sabor al hacerlos un plato más elaborado.

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	5	5
Entrada 2: Ahojchas rellenas	5	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	3	5	3	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullan.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	3	5	3

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque bastante proteínas

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque Porque estuvieron bien combinados

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque Le añaden con un mejor sabor

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque Rescata con nuestro productos de nuestra zona

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	5	5
Entrada 2: Ahojchas rellenas	5	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullan.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si ✓

No

Porque... tiene variedad de productos para la elaboración de cada plato

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si ✓

No

Porque... ya que al añadir estas conservas a los platos se resalta más los sabores de los platos

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si ✓

No

Porque... estas conservas ayudan a que el género principal combina con las conservas

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si ✓

No

Porque... contienen productos de nuestra zona lo que llamaría más la atención de los ciudadanos de la parroquia

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumbilín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	5	5
Entrada 2: Ahojchas rellenas	5	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullan.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque.....

.....

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque.....

.....

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque... *si convina con los comidos*

.....

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque... *la mayoría de los productos son*

nativos de la parroquia

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	Excelesente	S	S	S
Entrada 2: Ahojchas rellenas	Excelesente	S	S	S
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	Excelesente	S	S	S
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	Excelesente	S	S	S
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullan.	Excelesente	S	S	S
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	Excelesente	S	S	S

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si +

No

Porque...*están bien combinados*.....

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si +

No

Porque...*todo esto muy bien presentado*.....

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si +

No

Porque...*su preparación es excelente y combinación*.....

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si +

No

Porque...*le podemos reemplazar con el hornado y servir los costillas*.....

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumblín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	4	4	5	4
Entrada 2: Achojchas rellenas	4	4	5	4
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	4	4	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullán.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque... *P.e.s. que contiene productos de la zona*

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque... *resaltan bien por que estan equilibradas con* ..
productos de nuestra zona

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque... *estan combinados bien con los otros productos* ..
como etc

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque... *estan vinculados con productos que ya se elaboran con las* ..
diferentes organizaciones y productos de la Parroquia

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación "La Natividad de Chumblín"**.

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5 Exelente	5	5	5
Entrada 2: Achojchas rellenas				
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	5
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullan.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque... *contiene carbohidrato*

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si ✓

No

Porque... *están bien equilibradas*

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si ✓

No

Porque... *su combinación es excelente*

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si ✓

No

Porque... *todos los platos que se han preparado son productos que se encuentran en la zona*

GRACIAS POR SU APOYO

ENCUESTA

De la manera más comedida, le solicitamos se sirva a contestar la siguiente encuesta la cual será utilizada para el desarrollo de nuestra tesis de grado en la carrera de Gastronomía con el tema: **Elaboración de cuatro productos en conserva y su aplicación en seis propuestas gastronómicas, para la Asociación “La Natividad de Chumbilín”.**

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera.

1	MUY MALO
2	MALO
3	BUENO
4	MUY BUENO
5	EXCELENTE

1. Califique de manera objetiva las siguientes características de las propuestas gastronómicas presentadas.

Plato	Apariencia	Color	Sabor	Texturas
Entrada 1: Crema de habas, queso maduro y chips de remolacha.	5	5	4	5
Entrada 2: Achojchas rellenas	5	5	5	5
Plato fuerte 1: Costilla de cerdo en salsa agridulce de uvilla y chamburo, puré de coliflor y ensalada fresca.	5	5	5	5
Plato fuerte 2: Rack de borrego en salsa de ají de gullán, acompañado de vegetales salteados y papas gratinadas.	5	5	5	4
Postre 1: Brownie de harina amaranto, helado de zapallo y coulis de gullán.	5	5	5	5
Postre 2: Cake de oca con mousse de mermelada de uvilla y coulis de mora.	5	5	5	5

2. Luego de la degustación, ¿Considera usted que el plato posee balance gastronómico?

Si

No

Porque..... *contiene todos sus nutrientes*

3. ¿Cree usted que las conservas aplicadas en los platos tienen protagonismo dentro de la composición del menú?

Si

No

Porque..... *se resalte los sabores de las conservas y cambie con los platos*

4. ¿Cree usted que las conservas aportan con mayor sabor al género principal?

Si

No

Porque.....

5. ¿Considera usted que los platos poseen las características necesarias para que exista una vinculación laboral con empresas de catering de la Parroquia?

Si

No

Porque..... *sería algo nuevo que sería de gran aporte para el crecimiento de nuestra parroquia*

GRACIAS POR SU APOYO