

PROYECTO INTEGRADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA

FERIA GASTRONÓMICA “COOKING OUTSIDE”

CICLOS:

6to “A” Gastronomía diurno

6to “B” Gastronomía diurno

6to Gastronomía nocturno

5to “A” Gastronomía diurno

DOCENTES INVESTIGADORES:

Tlgo. Carlos Valdivieso

Ing. María Cristina Moreira, Mgs.

Lic. Nancy Guzmán

Lic. David Pauta

Ing. María Antonia Soto

PERIODO ACADÉMICO: ABRIL – SEPTIEMBRE 2019

Loja 12 de agosto 2019

1. INTRODUCCIÓN

El presente proyecto integrador tiene como finalidad aplicar los conocimientos de los estudiantes de sexto ciclo de la carrera de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, quienes aplicarán los métodos y técnicas aprendidas durante el transcurso del semestre abril – septiembre 2019. En esta actividad los estudiantes ponen a prueba su formación profesional al haber obtenido nuevos conocimientos, desarrollando así el proyecto educativo de fin de ciclo bajo la temática denominada COOKING OUTSIDE el mismo que pretende poner aquellos esfuerzos y a la vez resaltar las técnicas, habilidades y creatividad por parte de los estudiantes.

Tras este arduo trabajo se llevó a cabo preparaciones y degustaciones antes las debidas autoridades quienes aprobaran dicho producto, además de realizar un estudio de mercado que ayudo a identificar la aceptabilidad que tendrían los productos antes de salir a la venta, además promover un trabajo organizado y distribuido, bajo ideas y esfuerzos, logrando elaborar nuevas productos que abarquen sabores y texturas agradables al paladar de quienes lo consumen, además de generar economía, así como lograr incentivar a los estudiantes al progreso de nuevos emprendimientos. Por tal razón para llevar a cabo su realización se contó con el asesoramiento de los docentes de las distintas materias de la malla curricular de sexto ciclo, las cuales fueron fundamentales para hacer de este proyecto algo novedoso bajo los parámetros pertinentes.

Los resultados fueron positivos ya que se logró llevar a cabo el proyecto sin ningún inconveniente lo cual genero un ambiente integrador por parte de los estudiantes, por ende se puede concluir que se debería seguir desarrollando este tipo de proyectos ya que es muy beneficioso a la vez que se cumple con las disposiciones correspondientes por parte de la institución, además se recomienda seguir despertando el interés en los demás estudiante de la carrera, para que este tipo de actividad siga mejorando con el aporte de nuevas ideas.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	2
ÍNDICE DE CONTENIDOS	3
ÍNDICE DE FIGURAS	6
ÍNDICE DE TABLAS	7
2. ANTECEDENTES	8
3. PROBLEMÁTICA	9
4. JUSTIFICACIÓN	10
5. OBJETIVOS	11
5.1. Objetivo general	11
5.2. Objetivos específicos	11
6. MARCO TEÓRICO	12
6.1. Marco Institucional	12
6.2. Marco conceptual	19
6.2.1. Feria	19
6.2.2. Tipos de feria	19
6.2.3. Importancia de una feria	20
6.2.4. Cocina caliente	21
6.2.5. Cocina fría	22
6.2.6. Cocina de autor	24
6.2.7. Servicio y personal en la cocina de autor	25
6.2.8. Montajes y presentaciones	26
6.2.9. Cocina mexicana	26
6.2.10. Crepes Mexicanos	26
6.2.11. Cocina ecuatoriana	27

6.2.12.	Ceviche Ecuatoriano	28
7.	METODOLOGÍA	29
7.1.	Métodos de investigación	29
7.1.1.	Fenomenológico	29
7.1.2.	Método hermenéutico	29
7.1.3.	Método práctico proyectual	29
7.2.	Técnicas de investigación	30
7.2.1.	Observación	30
7.2.2.	Encuestas	30
7.2.3.	Entrevista	30
8.	PROPUESTA DE ACCIÓN	31
8.1.	FERIA GASTRONOMICA- COOKING OUTSIDE	31
8.1.1.	Chili con carne y totopos de colores	31
8.1.2.	Enrollado de tres carnes	32
8.1.3.	Ceviche de pescado en salsa de maní	33
8.1.4.	Crepes de garbanzo con pollo	34
8.1.5.	Canoas de plátano	35
8.1.6.	Taco de cuy a la vanguardista	37
8.2.	Cronograma de actividades	38
8.3.	Recursos	40
8.4.	Resultados alcanzados	40
9.	RESPONSABLES Y PARTICIPANTES	42
10.	EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	47
11.	CONCLUSIONES	50
12.	RECOMENDACIONES	51
13.	BIBLIOGRAFÍA	52

14.	ANEXOS	54
14.1.	Cronograma de actividades	54
14.2.	Presupuesto	56
14.3.	Acta de cumplimiento	62
14.4.	Seguimiento de actividades cumplidas	64
14.5.	Evidencias fotográficas y de video	69
14.6.	Recetas Estándar	70

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Modelo Educativo.....	17
Figura 2 Chili con carne y totopos de colores.....	31
Figura 3 Enrollado de tres carnes.....	32
Figura 4 Ceviche de pescado con maní.....	33
Figura 5 Crepes de garbanzo y pollo	34
Figura 6 Canoa de plátano	36
Figura 7 Taco de cuy.....	37
Figura 8 Aplicación de encuestas.....	47
Figura 9 Degustaciones de platos.....	47
Figura 10 Desarrollo del proyecto	69
Figura 11 Receta estándar chili con carne y totopos de colores	70
Figura 12 Receta estándar crepe de garbanzo con pollo	71
Figura 13 Receta estándar enrollado de tres carnes	72
Figura 14 Receta estándar ceviche de pescado con maní	73
Figura 15 Receta estándar de canoa de plátano	74
Figura 16 Receta estándar tacos de cuy a la vanguardista	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cronograma de actividades	38
Tabla 2 Recursos empleados	40
Tabla 3 Resultados esperados relacionados con los objetivos	40
Tabla 4 Docentes Investigadores.....	42
Tabla 5 Lista de estudiantes 6to “A”	43
Tabla 6 Lista de estudiantes 6to “B”	44
Tabla 7 Lista de estudiantes 6to Nocturno	45
Tabla 8 Lista de estudiantes 5to “A”	46
Tabla 9 Feria Gastronómica “Cooking Outside”	54
Tabla 10 Costos de producción de chili con carne y totopos de colores.....	56
Tabla 11 Costos de producción crepes de garbanzo con pollo	57
Tabla 12 Costos de producción enrollado de tres carnes	58
Tabla 13 Costos de producción canoa de plátano	59
Tabla 14 Costos de producción de ceviche	60
Tabla 15 Costos de producción taco de cuy a la vanguardista.....	61
Tabla 16 Seguimiento de actividades.....	64
Tabla 17 Matriz resumen evaluativa	66

2. ANTECEDENTES

Los proyectos integradores forman parte de las actividades académicas del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, que se desarrollan al final de cada semestre, en el que los alumnos aplican sus conocimientos adquiridos durante sus periodos de estudio, estos proyectos varían sus temáticas dependiendo de las propuestas de la coordinación de la carrera de Gastronomía y del trabajo conjunto de los estudiantes quienes diseñan el menú que será presentado para estos eventos. Los eventos que anteceden al presente proyecto fueron: eventos de carácter social como cenas formales, ferias de exposición, para la realización de los mismos, los estudiantes daban una aportación económica con el que se cubrían todos los gastos presupuestados; para el desarrollo de las actividades se dividían por áreas de trabajo. Para el presente proyecto se cambió el contexto, ya que en beneficio del estudiante se lo realizó para que los estudiantes obtengan un fin económico, el cual se trata de ventas en ferias gastronómicas en las que se ofertan al público diferentes propuestas culinarias, como recetas de autor, las cuales permitan desarrollar la creatividad del estudiante en cada uno de los platos ofertados, el presente proyecto integrador se denomina COOKING OUTSIDE.

3. PROBLEMÁTICA

A nivel mundial casi todos los países o ciudades ya tienen su feria gastronómica, esta se está volviendo un clásico. Por lo general en estas ferias se presentan las nuevas tendencias gastronómicas y los famosos food trucks. En el mundo la oferta de ferias gastronómicas es infinita y muy variada, una de las ferias más reconocidas por lo que congrega más de 100 proveedores locales y cerca de 30,000 personas cada fin de semana (Muñoz, 2018).

Las ferias gastronómicas son una tendencia en el mundo y en América latina, este tipo de eventos suelen reunirse algunos chefs internacionales, incluyendo técnicas culinarias, materia prima, insumos y demás. En algunas ferias de comidas, hay riesgos de adquirir enfermedades de transmisión alimentaria a tener en cuenta cuando se recurre a estos eventos. La bacteria *Escherichia coli*, las malas condiciones higiénicas y la contaminación ambiental por lugares no habilitados para actividad gastronómica abundan en el país. La manipulación de la comida en las ferias requiere de una constante higiene, por eso como consumidor, se debe estar atento a que el puesto donde va a comprar tenga acceso a agua potable, un lavabo, que lo use al momento de tocar su comida, y finalmente que uno mismo tenga las manos higienizadas antes de empezar a comer (Perfil, 2015).

En el Ecuador, el Ministerio de Turismo inauguró en Guayaquil el expo feria “Ecuador Gastronómico”, la cual promocionará el turismo, la cultura y la diversidad culinaria de la urbe porteña, impulsar el turismo en el país, convirtiendo al Ecuador en una potencia dentro de esta área. “Se busca que la gastronomía sea el motor que dinamice la economía.” (Fernandez, 2018).

En nuestra ciudad hay ferias gastronómicas que reúnen a especialistas del arte culinario, quienes comparte sus conocimientos a través de conferencias privadas siendo poco accesibles a la colectividad lojana; para esto el Instituto Sudamericano realizará una feria gastronómica con el objetivo de hacer conocer las diferentes preparaciones saludables para la ciudadanía.

4. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto integrador es un requerimiento primordial, para llevar a cabo la aprobación de las materias que conforman que se encurtan incluidas dentro del proyecto las cuales son: Fundamentos del marketing, Conservación de alimentos, Cocina del mundo II, Preparación de eventos ya que nuestra intención es llevar cabo la aprobación del sexto ciclo de la carrea de Gastronomía, además de ella se pretende resaltar el aporte que genera el discernimiento adquirido a lo largo de nuestros estudios.

En los últimos años estas ferias gastronómicas se han hecho más frecuentes e influyentes en los comensales. Las comidas tradicionales no solamente son las protagonistas, sino también las fusiones producto del intercambio cultural a través del tiempo, donde destacan la inmigración española, china, japonesa e italiana que están tomando fuerza y que incluso se hacen más variaciones desabores. Un helado de rocoto, un pisco sour o un ceviche de quinua e infinidad de platos fusión, han hecho de estas ferias una mezcla de culturas.

Con esta feria queremos dar a conocer las destrezas adquiridas dentro de la formación académica, así como también ofrecer nuevas alternativas gastronómicas de autor o reconstruidas a través de la sustitución de alguna materia prima o ingredientes desarrolladas por los estudiantes de la Carrera de Gastronomía.

De acuerdo a las nuevas tendencias tecnológicas que se utilizan en la actualidad es importante utilizar las redes sociales para poder promocionar y difundir los productos que se ofertan en la feria gastronómica, las nuevas tendencias hacen que podamos mantener un contacto directo con los posibles clientes que puedan adquirir nuestros productos, siempre manteniendo las estrategias de marketing como un factor tecnológico actual.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Presentar una Feria Gastronómica mediante la participación de los estudiantes de Sexto y Quinto ciclo, en la elaboración de nuevas alternativas culinarias con el propósito de ofertar distintos productos a la ciudadanía de Loja 2019.

5.2. Objetivos específicos

Realizar un estudio de mercado mediante la aplicación de encuestas para determinar las alternativas culinarias a ofertar en la feria gastronómica denominada “Cooking Outside”.

Indagar a través de fuentes bibliográficas las diferentes gastronomías tanto a nivel nacional como internacional con la finalidad de innovar dichos platillos

Elaboración de las diferentes alternativas gastronómicas mediante la aplicación de métodos y técnicas de cocción que permitan producir productos finales con nuevos sabores.

Evaluación de los productos finales por parte de las autoridades del ISTS mediante evaluación sensorial para determinar la calidad y mejoramiento de cada uno de los platos.

Impulsar la venta del producto por medio de una feria gastronómica con el propósito de generar un ingreso económico.

Determinar el grado de aceptabilidad de los productos por parte de la ciudadanía lojana mediante entrevistas y encuestas.

6. MARCO TEÓRICO

6.1. Marco Institucional

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO



RESEÑA HISTÓRICA

El Señor Manuel Alfonso Manitio Conumba, crea el Instituto Técnico Superior Particular Sudamericano, para la formación de TECNICOS, por lo que se hace el trámite respectivo en el Ministerio de Educación y Cultura, y con fecha 4 de junio de 1996, autoriza con resolución Nro. 2403, la CREACIÓN y el FUNCIONAMIENTO de este Instituto Superior, con las especialidades del ciclo post bachillerato de:

- Contabilidad Bancaria
- Administración de Empresas, y;
- Análisis de Sistemas

Para el año lectivo 1996-1997, régimen costa y sierra, con dos secciones diurno y nocturno facultando otorgar el Título de Técnico Superior en las especialidades autorizadas.

Posteriormente, con resolución Nro. 4624 del 28 de noviembre de 1997, el Ministerio de Educación y Cultura, autoriza el funcionamiento del ciclo pos bachillerato, en las especialidades de:

- Secretariado Ejecutivo Trilingüe, y;
- Administración Bancaria.

Con resolución Nro. 971 del 21 de septiembre de 1999, resuelve el Ministerio de Educación y Cultura, elevar a la categoría de INSTITUTO

TECNOLÓGICO SUPERIOR PARTICULAR SUDAMERICANO, con las especialidades de:

- Administración Empresarial
- Secretariado Ejecutivo Trilingüe
- Finanzas y Banca, y;
- Sistemas de Automatización

Con oficio circular nro. 002-DNPE-A del 3 de junio de 2000, la Dirección Provincial de Educación de Loja, hace conocer la nueva Ley de Educación Superior, publicada en el Registro Oficial, Nro. 77 del mes de junio de 2000, en el cual dispone que los Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos, que dependen del Ministerio de Educación y Cultura, forman parte directamente del “*Sistema Nacional de Educación Superior*” conforme lo determina en los artículos 23 y 24. Por lo tanto en el mes de noviembre de 2000, el Instituto Tecnológico Sudamericano de la ciudad de Loja, pasa a formar parte del Consejo Nacional de Educación Superior (CONESUP) con Registro Institucional Nro. 11-009 del 29 de noviembre de 2000.

A medida que avanza la demanda educativa el Instituto propone nuevas tecnologías, es así que con Acuerdo Nro. 160 del 17 de noviembre de 2003, la Dirección Ejecutiva del Consejo Nacional de Educación Superior (CONESUP) otorga licencia de funcionamiento en la carrera de:

- Diseño Gráfico y Publicidad,

Para que conceda títulos de Técnico Superior con 122 créditos de estudios y a nivel Tecnológico con 185 créditos de estudios.

Finalmente, con Acuerdo Nro. 351 del 23 de noviembre de 2006, el Consejo Nacional de Educación Superior (CONESUP) acuerda otorgar licencia de funcionamiento para las tecnologías en las carreras de:

- Gastronomía
- Gestión Ambiental
- Electrónica, y;
- Administración Turística.

Otorgando los títulos de Tecnólogo en las carreras autorizadas, previo el cumplimiento de 185 créditos de estudio.

Posteriormente y a partir de la creación del Consejo de Educación Superior (CES) en el año 2008, el Tecnológico Sudamericano se somete a los mandatos de tal organismo y además de la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (SENESCYT), del Consejo Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CEAACES); así como de sus organismos anexos.

Posterior al proceso de evaluación y acreditación dispuesto por el CEAACES; y, con Resolución Nro. 405-CEAACES-SE-12-2106, de fecha 18 de mayo del 2016 se otorga al Instituto Tecnológico Superior Sudamericano la categoría de “Acreditado” con una calificación del 91% de eficiencia.

Actualmente las autoridades del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano se encuentran laborando en el proyecto de rediseño curricular de sus carreras con el fin de que se ajusten a las necesidades del mercado laboral y aporten al cambio de la Matriz Productiva de la Zona 7 y del Ecuador.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

Desde sus inicios la misión y visión, han sido el norte de esta institución y que detallamos a continuación:

Misión

“Formar gente de talento con calidad humana, académica, basada en principios y valores, cultivando pensamiento crítico, reflexivo e investigativo, para que comprendan que la vida es la búsqueda de un permanente aprendizaje”

Visión

“Ser el mejor Instituto Tecnológico del país, con una proyección internacional para entregar a la sociedad, hombres íntegros, profesionales excelentes, líderes en todos los campos, con espíritu emprendedor, con libertad de pensamiento y acción”

Valores

Libertad, Responsabilidad, Disciplina, Constancia y estudio.

REFERENTES ACADÉMICOS

Todas las metas y objetivos de trabajo que desarrolla el Instituto Tecnológico Sudamericano se van cristalizando gracias al trabajo de un equipo humano: autoridades, planta administrativa, catedráticos, padres de familia y estudiantes; que día a día contribuyen con su experiencia y fuerte motivación de pro actividad para lograr las metas institucionales y personales en beneficio del desarrollo socio cultural y económico de la provincia y del país. Con todo este aporte mancomunado la familia sudamericana hace honor a su slogan “gente de talento hace gente de talento”.

Actualmente la Mgs. Ana Marcela Cordero Clavijo, es la Rectora titular; Ing. Patricio Villamarín Coronel.- Vicerrector Académico.

El sistema de estudio en esta Institución es por semestre, por lo tanto en cada semestre existe un incremento de estudiantes, el incremento es de un 10% al 15% esto es desde el 2005.

Por lo general los estudiantes provienen especialmente del cantón Loja, pero también tenemos estudiantes de la provincia de Loja como: Cariamanga, Macará, amaluzá, Zumba, zapotillo, Catacocha y de otras provincias como: El Oro (Machala), Zamora, la cobertura académica es para personas que residen en la Zona 7 del país.

POLÍTICAS INSTITUCIONALES

Las políticas institucionales del Tecnológico Sudamericano atienden a ejes básicos contenidos en el proceso de mejoramiento de la calidad de la educación superior en el Ecuador:

- Esmero en la atención al *estudiante*: antes, durante y después de su preparación tecnológica puesto que él es el protagonista del progreso individual y colectivo de la sociedad.
- Preparación continua y eficiente de los *docentes*; así como definición de políticas contractuales y salariales que le otorguen estabilidad y por ende le faciliten dedicación de tiempo de calidad para atender su rol de educador.

- Asertividad en la *gestión académica* mediante un adecuado estudio y análisis de la realidad económica, productiva y tecnología del sur del país para la propuesta de carreras que generen solución a los problemas.
- Atención prioritaria al *soporte académico* con relevancia a la infraestructura y a la tecnología que permitan que docentes y alumnos disfruten de los procesos enseñanza – aprendizaje.
- Fomento de la *investigación formativa* como medio para determinar problemas sociales y proyectos que propongan soluciones a los mismos.
- Trabajo efectivo en la *administración y gestión* de la institución enmarcado en lo contenido en las leyes y reglamentos que rigen en el país en lo concerniente a educación y a otros ámbitos legales que le competen.
- Desarrollo de *proyectos de vinculación con la colectividad y preservación del medio ambiente*; como compromiso de la búsqueda de mejores formas de vida para sectores vulnerables y ambientales

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

- Los objetivos del Tecnológico Sudamericano tienen estrecha y lógica relación con las políticas institucionales, ellos enfatizan en las estrategias y mecanismos pertinentes:
 - Atender los requerimientos, necesidades, actitudes y aptitudes del estudiante mediante la aplicación de procesos de enseñanza – aprendizaje en apego estricto a la pedagogía, didáctica y psicología que dé lugar a generar gente de talento.
 - Seleccionar, capacitar, actualizar y motivar a los docentes para que su labor llegue hacia el estudiante; por medio de la fijación legal y justa de políticas contractuales.
 - Determinar procesos asertivos en cuanto a la gestión académica en donde se descarte la improvisación, los intereses personales frente a la propuesta de nuevas carreras así como de sus contenidos curriculares.
 - Adecuar y adquirir periódicamente infraestructura física y equipos tecnológicos en versiones actualizadas de manera que el estudiante domine las TIC'S que le sean de utilidad en el sector productivo.

- Priorizar la investigación y estudio de mercados; por parte de docentes y estudiantes aplicando métodos y técnicas científicamente comprobados que permitan generar trabajo y productividad.
- Planear, organizar, ejecutar y evaluar la administración y gestión institucional en el marco legal que rige para el Ecuador y para la educación superior en particular, de manera que su gestión sea el pilar fundamental para lograr la misión y visión.
- Diseñar proyectos de vinculación con la colectividad y de preservación del medio ambiente partiendo del análisis de la realidad de sectores vulnerables y en riesgo de manera que el Tecnológico Sudamericano se inmiscuya con pertinencia social.

ESTRUCTURA DEL MODELO EDUCATIVO Y PEDAGÓGICO DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO

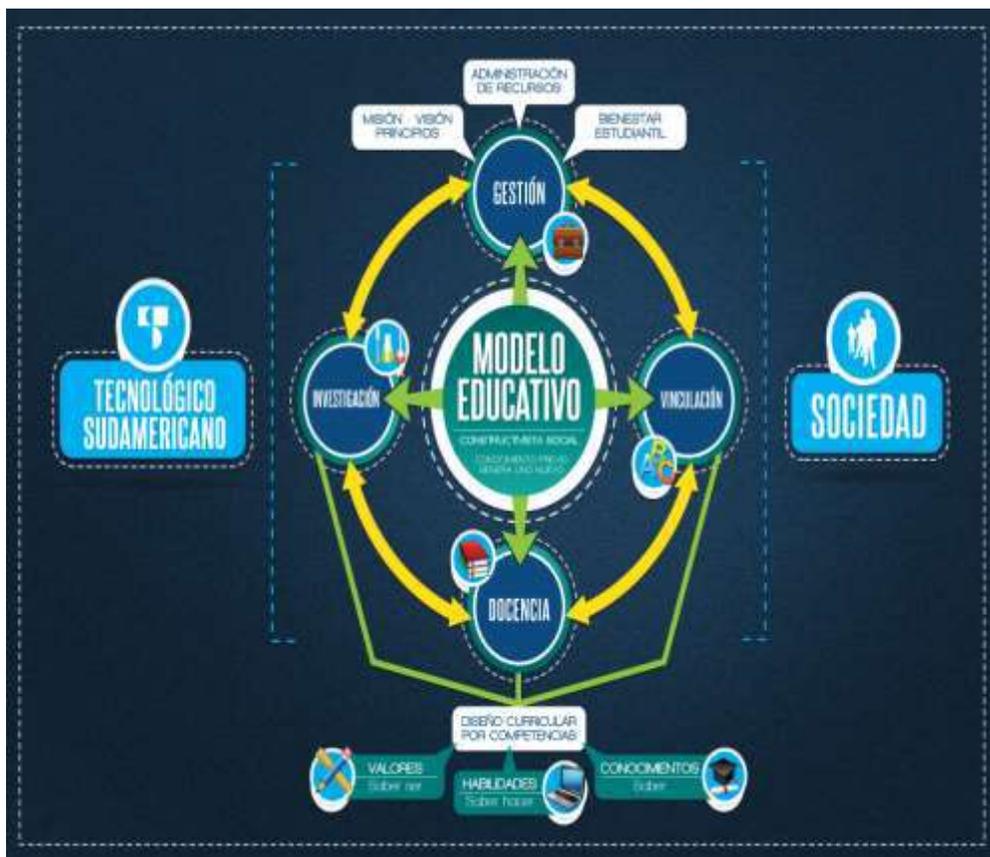


Figura 1 Modelo Educativo

Fuente: Secretaría Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO

El Instituto Tecnológico Superior Sudamericano cuenta con un plan de desarrollo y crecimiento institucional trazado desde el 2016 al 2020; el cual enfoca puntos centrales de atención:

- Optimización de la gestión administrativa
- Optimización de recursos económicos
- Excelencia y carrera docente
- Desarrollo de investigación a través de su modelo educativo que implica proyectos y productos integradores para que el alumno desarrolle: el saber ser, el saber y el saber hacer
- Ejecución de programas de vinculación con la colectividad
- Velar en todo momento por el bienestar estudiantil a través de: seguro estudiantil, programas de becas, programas de créditos educativos internos, impulso académico y curricular
- Utilizar la TIC`S como herramienta prioritaria para el avance tecnológico
- Automatizar sistemas para operativizar y agilizar procedimientos
- Adquirir equipo, mobiliario, insumos, herramientas, modernizar laboratorios a fin de que los estudiantes obtengan un aprendizaje significativo
- Rendir cuentas a los organismos de control como CES, SENESCYT, CEAACES, SNIESE, SEGURO SOCIAL, SRI, Ministerio de Relaciones Laborales; CONADIS, docentes, estudiantes, padres de familia y la sociedad en general
- Adquirir el terreno para la edificación de un edificio propio y moderno hasta finales del año dos mil quince.

La presente información es obtenida de los archivos originales que reposan en esta dependencia.

Tlga. Carla Sabrina Benítez Torres,

SECRETARIA DEL INSTITUTO SUDAMERICANO

6.2. Marco conceptual

6.2.1. Feria

Del latín ferĭa, se denomina a un evento económico, social o cultural que puede estar establecido o ser temporal, que puede tener lugar en sede fija o desarrollarse de forma ambulante. Las ferias suelen estar dedicadas a un tema específico o tener un propósito común. (Merino., 2010)

En una feria también se lo denomina a un mercado que se encuentra en espacios públicos en fechas específicas de la semana. Su origen remonta desde la antigüedad en la Edad Media, cuando los comerciantes hacían reunión a las puertas de las murallas de una ciudad con el fin de vender sus productos abasteciendo a la población de insumos varios días. Estas ferias se organizaban en coincidencia con la fiesta local, bajo la advocación de un santo patrón. (Merino., 2010)

Un uso similar del concepto se mantiene en estos días, para nombrar a la instalación de puestos de venta, promociones, rifas, etc... en una plaza u otro espacio público, que frecuenta muy a menudo los individuos dentro de la ciudad, atrayendo de una manera más eficaz para el conocimiento de los productos a exponer. (Merino., 2010)

6.2.2. Tipos de feria

Según la temática, el alcance o cobertura de la feria, podemos encontrar lo siguiente:

- **Ferias regionales:** son las que se promueven dentro de una zona o región, si los participantes y visitantes son en mayoría de una definida área geográficas.
- **Ferias institucionales:** las que se realizan dentro y fuera de las instituciones para dar a conocer sus conocimientos. (Feria gastronómica, 2011)
- **Ferias internacionales:** son en las que se exponen y se comercializan diferentes tipos de platillos gastronómicos y o servicios de diferentes países, teniendo como sede, uno solo. Internacionales, si participan como mínimo el 10% de expositores extranjeros y el 5% de visitantes extranjeros.

Las ferias se diferencian según el mercado referente (de captación) en:

Existe otra forma de segmentación entre las ferias en función del sector industrial:

Ferias especializadas, en donde se exhibe un determinado producto o sector (ferias monográficas)

Ferias generales (multisectoriales), son aquellas en las que se exhiben productos de varios sectores.

Ferias de consumo/gran público, se permite la venta del producto al público, también son conocidas como “ferias de imagen”.

Ferias Congresos, es generalmente un salón que complementa a un Congreso, es organizado por un sector industrial o profesional. Los visitantes no son en general diferentes de los participantes al Congreso, pero la participación de expositores muy calificados hace muy importante el evento, por lo tanto de gran provecho comercial.

Exposiciones – Ferias Universales, eventos que tiene como objetivo atraer expositores de todo el mundo de los distintos rubros, para dar una panorámica mundial del sector. (Feria gastronómica, 2011)

6.2.3. Importancia de una feria

Las ferias son una gran herramienta para que los estudiantes tengan la oportunidad de exponer sus productos los cuales se elaboran bajo una planificación, este tipo de eventos suelen hacerse para que los estudiantes demuestren lo aprendido dentro de su etapa de estudio y así ganen experiencia para que a un futuro será muy útil en su vida laboral (López, 2013)

Hoy en día las ferias gastronómicas que se desarrollan a nivel internacional reúnen a varios chef del mundo, dando lugar a la feria más famosa de toda América Latina tiene lugar en Perú desde el año 2008 y se llama “Mistura”, en Ecuador se realiza la “Expo

Sweet” en la ciudad de Quito, en donde se exhiben insumos, maquinaria y materia prima relacionada con la pastelería, panificación, chocolatería y heladería. (calambula, 2018)

Las ferias internacionales son una importante herramienta del marketing, y como tal es un gran escaparate comercial, así mismo son consideradas como un medio de comunicación importante y potente, con las ferias se puede dar publicidad, pero también es posible que incremente ventas, es posible extenderse con la elaboración de nuevos mercados desarrollando planes de negocio a medio y largo plazo. calambula, 2018)

La actividad más importante dentro de una feria es la gastronomía porque la comida es una de las cosas que logra conseguir provocar el interés de las personas o comunidad en general, ya que rescata la esencia del lugar donde se prepara, cada zona ofrece grandes ofertas gastronómicas, los turistas por lo general suelen buscar un lugar acogedor que les brinde buena comida y buen trato (corentt, 2019)

La importancia de las Ferias gastronómicas a nivel académico es la mejor acción para una institución porque es un espacio en el que dar a conocer no solo la propuesta académica sino la identidad y los valores como institución en la que estamos formándonos

Esta ocasión nos sirve para brindar la oportunidad de activar una comunicación directa y cercana con los futuros alumnos, padres que quieren conocer de primera mano qué se ofrece a nivel educativa una oferta que va acompañada con mensajes que transmiten los estudiantes de la institución los cuales son los protagonistas, el nivel de atención o cuidado a la hora de comunicar con las personas que se acercan a estas ferias y el ambiente que se respira en el centro educativo, de ahí la importancia de transmitir un concepto claro en todas las aspectos desde el diseño y disposición del puesto hasta la presencia de la marca y los puntos fuertes que se quieren poner en valor (Assante, 2018).

6.2.4. Cocina caliente

Se llama cocina caliente a aquel departamento hotelero o restaurante, la cual su única función es conservar y preparar los alimentos, la cocina es el área que cuenta con mucho

movimiento dentro de la misma, cuenta con personal numeroso y especializado, también en ella se desarrolla trabajo bajo mucha presión.

Es la elaboración de todos los alimentos que necesitan cocción caliente, es el chef de cocina el encargado de la producción de los alimentos que necesiten este tipo de cocción. (Garcés M, 1993).

Algunos platos que son de este tipo de cocina se mencionan a continuación:

- Pastas
- Salsas
- Asados
- Fondos
- Carbohidratos.
- Vegetales, etc.

6.2.5. Cocina fría

Es todo aquello que comprende una gran variedad a lo que se refiere a los aperitivos, ensaladas o guarniciones frías al momento de servirse, puesto que se consume en pequeñas porciones para los clientes. Así mismo se dice que nació con los diferentes cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años ya que es una manera más rápida de producir alimentos en menor tiempo para las labores domésticas, han llevado a un incremento notable de la demanda de los platos preparados a temperatura ambiente, ya que son platos refrescantes y ligeros para sustituir a los potajes, sopas y cocidos que tomamos durante los meses de invierno.

El nombre que está a cargo de la cocina fría es llamado Garde-manger puesto que realizan en menos tiempo al momento de producirse y servirse y por consecuente es el responsable de una buena imagen para la calidad de una cocina fría. También se refiere a los alimentos que fríos sin importar que hayan estados calientes en algún punto de la preparación (SlideShare, 2013).

La cocina fría tiene su origen en Rusia y se extiende en todo Europa debido a los banquetes cortesanos, así mismo por lo que conservaban alimentos en el frío para evitar la hambruna en el momento de escases, ofreciendo un gran número de posibilidades para deleitar el gusto de quienes prefieren una opción ligera, rápida, nutritiva y baja en calorías. (Prezzi, 2011) .

Es el área de cocina donde se elaboran todas las recetas que requieren una preparación mínima o nula en la mayoría de los casos, en el verano también se buscan platos refrescantes y ligeros para sustituir a los potajes, sopas y cocidos que toman durante los meses de invierno ya que es una alternativa a los platos de invierno también una variedad de preparaciones para fiestas, media mañana, media tarde o incluso almuerzo ligero por ejemplo sándwiches, cocteles, sopas frías, ensaladas, etc.

Las diferentes preparaciones en cocina fría se clasifican en:

- Ensaladas
- Entremeses
- Entradas
- Aperitivos
- Sopas
- Aderezos y salsas frías
- Mousses (SlideShare, 2013)

Ensaladas. - son una mezcla de diferentes ingredientes de verduras, frutas y hortalizas.

Entremeses. – Son las pequeñas porciones de alimentos que se sirven para picar mientras se sirven los platos.

Entradas. – Al igual que las demás son pequeñas porciones para degustar y servirse con diferentes preparaciones en el plato fuerte.

Aperitivos. – Es un alimento ligero para abrir el apetito de los consumidores antes de cualquier comida ya sea entrada, principal o postre.

Sopas. – Es una mezcla líquida con sólido con diferentes proteínas y guarniciones.

Aderezos. – Es una mezcla de ingredientes sólidos y líquidos para mejorarle el sabor a un alimento o preparación.

Mousses. – Es una mezcla de estabilizantes con algún espesante.

6.2.6. Cocina de autor

6.2.6.1. *Historia de la cocina de autor*

En 1970 dos críticos gastronómicos franceses, Henry Gault y Christian Millau, lanzaron la denominación Nouvelle Cuisine para identificar una corriente nueva promovida por algunos jóvenes cocineros que comenzaban a liberarse de lo que consideraban la rutina y las normas rígidas impuestas por Escoffier para la gran cocina o cocina de restaurante

Alegaban que la cocina debía ser menos rica, se proponía el uso de menos grasa, la frescura y el sabor más natural de los ingredientes, se prestaba mucha atención a la presentación y a la decoración del plato que se llevaba a la mesa.

6.2.6.2. *Características de la cocina de autor*

El concepto de Cocina de Autor lo aplicaba Pepe Carvalho para referirse a aquellos cocineros o restauradores que diseñaban una estrategia culinaria renovadora, basada en el gusto tradicional, significa la aportación del cocinero creador que encuentra un estilo propio y modifica el gusto. (Montalban, 2002)

6.2.6.3. *Filosofía de la cocina de autor*

Es una reunión de varios estilos, cada cocinero prepara lo que mejor le parece y lo presenta a su manera, siempre respetando siempre los estándares que rige la alta cocina, presentar una necesidad (alimentarse) con buen gusto, en todo el sentido de la palabra.

Cada cocinero que practique este tipo de cocina tendría una propia identidad y filosofía. Sin embargo, hay algunas cargas que se encuentran para hacerse una idea general de lo que se trataría y a lo que apunta la Cocina de Autor.

Como se mencionaba anteriormente, la Cocina de Autor recoge un poco de todos los estilos anteriores, incluso se podría decir que recoge únicamente lo mejor de cada uno de estos, ya que este solo hecho implica un desarrollo culinario.

El comer en uno de estos establecimientos con estas características va más allá de ir a degustar unos platos que por lo general no se suelen preparar en el hogar, uno va a un completo protocolo, a recibir un buen servicio, no hay detalle que se deje al azar, desde la entrada al mismo local, pasando por el sentarse en la mesa, comer, cada momento esta estudiado.

6.2.7. Servicio y personal en la cocina de autor

Decíamos que la Cocina de Autor iba más allá de dar alimento con buen gusto, es por esto que no solamente el personal de cocina tiene que estar capacitado o al menos instruido, sino que cada uno de los que trabaja tiene una función esencial para que no falte ninguna pieza en el puzzle.

En la actualidad, en la mayoría de los casos, el chef es dueño del establecimiento, es una persona que también debe saber además de cocina, administración, higiene, nutrición entre otras. Su batallón son los cocineros, pero al fin y al cabo es el quien va a la cabeza de esta obra que necesita una sincronización perfecta entre todos los integrantes, cocineros, etc.

El personal de servicio también ha sufrido cambios, ya no son aquellos que toman la comanda y servían, sino que son personas que tienen que tener un trato correcto con la gente, saber aconsejar en ciertas circunstancias y saber explicar cada uno de los platos que están en la carta. No existe un número ideal de personal de sala para estos establecimientos, pero suele pasar que al ser comedores que no superan las cincuenta plazas, aparte del Maitre, no se necesitan muchos más personas para ofrecer un servicio

rápido y eficiente además de cordial, gracias básicamente al buen timing que hay entre cocina y sala.

6.2.8. Montajes y presentaciones

Se denomina a la presentación del producto ante los ojos del comensal, se le da gran importancia, muchas veces es el chef quien está chequeando todas las preparaciones y montándolas para que no haya fallos, el fin es llegar a lograr una personalidad marcada, que con el solo hecho de ver un plato saber de quién es y que se reconozca su estilo.

6.2.9. Cocina mexicana

La gastronomía mexicana es una de las más populares en todo el mundo, esta cocina tuvo gran influencia por parte de la cultura española, francesa, africana y del México prehispánico.

Los alimentos más representativos desde la antigüedad en la cocina mexicana es el maíz, frijol y el chile, se solían cazar guajolotes, chapuzones, entre otros, también se dedicaban a la pesca (Anónimo, 2017)

La gastronomía mexicana fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la diversidad que en se puede encontrar, por su cultura y el puesto que ocupa en el mundo su Gastronomía.

6.2.10. Crepes Mexicanos

El maíz o también conocido por los mexicanos como elotes se los podían consumir tiernos o secos, con lo cual se pueden hacer preparaciones como tamales, atoles, tortillas, sopes, tlacoyos, y algunos postres y panes.

La ciudad de México es una de las ciudades donde se encuentran una gran variedad de chiles teniendo como una aproximación de 64 tipos distintos, entre los más populares y utilizados en la cocina es chile guajillo, habanero, jalapeño, serrano, piquin, mulato, mirasol, entre otros, estos son utilizados en todas las preparaciones incluyendo helados, galletas, golosinas. (Cisneros, 2018)

Los crepes es un platillo que bien puede ser dulce o salado que son de origen francés, aunque este origen ha sido modificado con el tiempo ya que algunos países lo han adoptado como plato propio donde su producción es a gran escala en lugares donde se expende comida.

Al igual que su origen, las recetas también en cada país son cambiadas con otros ingredientes. (Apicius, 1996)

Desde los ingredientes hasta los utensilios para realizar esta preparación son necesarios para que el resultado sea el mejor, los ingredientes básicos para realizar esta preparación son harina, agua, mantequilla, huevos, azúcar, sal.

6.2.11. Cocina ecuatoriana

Ecuador es un país rico en productos e ingredientes que son provenientes de las regiones que lo conforman, también tenemos variedad de peces y mariscos por el contacto que tenemos en las zonas costeras las mismas que están en contacto con el océano pacífico. La gastronomía ecuatoriana es una de las más diversas y variadas. Esta diversidad culinaria se debe en parte a que este bello país pequeño tiene cuatro regiones distintas: Costa, Sierra, Amazonía y las Islas Galápagos.

Algunos de los ingredientes más populares en la preparación de platos tradicionales ecuatorianos incluyen:

Pescado y mariscos populares en la cocina ecuatoriana: la corvina, albacora, atún, dorado, camotillo, cangrejos, camarones, conchas negras, ostras, langosta, calamar, pulpo, y más.

Carnes: res, chanco, pollo, chivo, pato, cuy, borrego, e incluso carnes menos comunes en la Amazonia como la guanta, rana, chontacuros, chonta

Vegetales y legumbres usados en la cocina ecuatoriana: yuca, plátanos, maíz, mote, quinua, lentejas, porotos y frijoles, zapallo, sambo, papa, camote, melloco, arroz, cebada, maní, palmito, arvejas, zanahoria blanca, oka, zarandaja, chochos, col, achogchas, aguacate, tomate, cebolla paiteña, cebolla blanca, habas (Carvajal, 2016).

6.2.12. Ceviche Ecuatoriano

El ceviche es un plato que se lo prepara en todo el mundo, aunque no haya un origen exacto de donde fue creado o nació por primera vez, lo que si sabemos con certeza es que al momento de ser creado su base principal fue pescado, marisco y limón. (Anonimo, 2013)

Ecuador es muy conocido como uno de los exportadores de camarones de alta calidad ante casi todo el mundo, y es justo por esto que no es sorprendente que el ceviche en Ecuador es uno de los platillos más exquisitos y representativos de la gastronomía ecuatoriana. (Arias, 2017)

7. METODOLOGÍA

7.1. Métodos de investigación

7.1.1. Fenomenológico

El Método Fenomenológico estudia los fenómenos tal como son experimentados y percibidos por el hombre y, por lo tanto, permite el estudio de las realidades cuya naturaleza y estructura peculiar solo pueden ser captadas desde el marco de referencia interno del sujeto que las vive y experimenta (Dudamel, 2009, p. 3).

Este método consistió en la realización de encuestas y entrevistas a la población de Loja con la finalidad de adquirir la información de la aceptabilidad de la elaboración de varios platos culinarios en la feria gastronómica cooking outside en el parque Santo Domingo.

7.1.2. Método hermenéutico

La hermenéutica posee una naturaleza profundamente humana, puesto que es al ser humano a quien le toca interpretar, analizar o comprender el significado de pensamientos, acciones, gestos y palabras, entre otras formas de manifestaciones, dada su naturaleza racional (Ruedas et al, 2008, p. 4).

A través de este método investigativo se logró obtener información de sitios bibliográficos para las elaboraciones de los productos y así de esta manera ofertarlos al consumidor.

7.1.3. Método práctico proyectual

El método proyectual consiste simplemente en una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia. Su finalidad es la de conseguir un máximo resultado con el mínimo esfuerzo (Blasco, 2011).

En este método se utilizó métodos, técnicas de cocción y las buenas prácticas de manufactura para la realización de los distintos platos innovadores gastronómicos y así poder determinar el grado de aceptabilidad de los ciudadanos de parque Santo Domingo.

7.2. Técnicas de investigación

7.2.1. Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis, así mismo la observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos (Puente, 2011).

Se realizó un análisis acerca de distintas elaboraciones gastronómicas, servicio al cliente y emplatado con la finalidad de la obtener la apreciación de los consumidores después de degustar cada una de las preparaciones.

7.2.2. Encuestas

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito (Puente, 2011).

Se realizó un listado de preguntas a la ciudadanía de Loja con el objetivo de conocer la aceptabilidad de las distintas elaboraciones gastronómicas que se dio en la feria gastronómica cooking outside.

7.2.3. Entrevista

La entrevista se define como la conversación de dos o más personas en un lugar determinado para tratar un asunto. Técnicamente es un método de investigación científica que utiliza la comunicación verbal para recoger informaciones en relación con una determinada finalidad (Deslauriers, 2011, páag. 3).

Después de haber culminado la feria gastronómica se procedió a entrevistar a distintas personas que consumieron cada una de las preparaciones, con ello se obtuvo un mayor grado de apreciación.

8. PROPUESTA DE ACCIÓN

8.1. FERIA GASTRONOMICA- COOKING OUTSIDE

En el siguiente proyecto se llevó a cabo el día 11 de Julio del 2019 con la presentación de ideas gastronómicas innovadoras que en el mundo actual es conocido como cocina de autor, la cual se caracteriza por la creatividad plasmada a la hora de elaborar un plato utilizando, recursos existentes en una receta base o variando alguno de los mismos.

Los Sextos y Quintos ciclos de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano luego de realizar un estudio de mercado y degustaciones previas, se permitió ofrecer a la ciudadanía lojana ideas nuevas sobre platos ya reconocidos, así como los siguientes:

8.1.1. Chili con carne y totopos de colores

El plato es originario de la gastronomía de México de la zona TEX MEX es de los más consumidos del país, sus ingredientes básicos son: carne picada de res o de cerdo, frijoles rojos, tomate, nachos y queso cheddar, también suele acompañarse con arroz blanco.

La razón por la que se escogió este nombre del platillo es porque se ofrece en un solo lugar en la ciudad de Loja, y no es muy vendido ya que su restaurante no es conocido, tampoco rentable.



Figura 2 Chili con carne y totopos de colores

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Los encargados de la preparación optaron por una manera diferente de preparar y servir este platillo, en el cual se basa su preparación tradicional, pero se le cambio sus ingredientes innovando su sabor y textura.

Entre los ingredientes que reemplazamos e incorporamos fueron la combinación de dos tipos de carne molida de cerdo y res, frijoles negros, ají, pasta de tomate, cerveza rubia, y los totopos elaborados de harina integral y colorantes naturales de vegetales (remolacha, zanahoria, espinaca) obteniendo una mejor presentación y sabor.

Los cambios que se realizaron para esta preparación resulto ser muy aceptada por el público en el cual pudieron degustar la explosión de sabores que obtuvo nuestra preparación.

8.1.2. Enrollado de tres carnes

Este plato típico fue creado tomando como base el burrito de origen mexicano que fue modificado para la creación del enrollado de tres carnes para ofrecerlo en la feria gastronómica donde toda la ciudadanía fue cordialmente invitada para su degustación, este producto se lo desarrollo como parte del proyecto integrador para que los alumnos demuestren sus habilidades y creatividad, innovando y desarrollando sus propios



Figura 3 Enrollado de tres carnes

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Para la elaboración de este producto se realizaron varias pruebas en la masa de la tortilla, se utilizaron tres tipos de carne: carne de res, carne de cerdo y carne de pollo cada una con su respectivo adobo para aumentar el sabor de las mismas, acompañado de un

guacamole y un pico de gallo para que se sirva con el rollo de tres carnes, se la practicó por tres veces hasta la aceptación por parte de las autoridades del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano.

En el caso de las bebidas se utilizaron dos tipos: fresco de babaco y Jamaica, el mise en place se lo realizó el día anterior, llegado el momento se armaron carpas en el parque Santo Domingo y se llevó toda la indumentaria necesaria para que se pueda dar inicio al evento como cocinas, refrigeradoras, mesas y materiales, herramientas necesarias.

8.1.3. Ceviche de pescado en salsa de maní

El ceviche o también llamado y escrito como sebiche, seviche es originario de Perú y fue adaptado en otros países como Ecuador, por ejemplo, esta preparación se la elabora a partir de pescados o mariscos cortados en pequeños trozos, cebolla, limón, ají, cilantro cabe mencionar que estos son los ingredientes básicos dentro de esta elaboración y puede ir acompañado de una variedad de guarniciones.



Figura 4 Ceviche de pescado con maní

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Para el nuevo proyecto integrador los estudiantes de sexto ciclo “B” de la carrera de gastronomía han propuesto una nueva preparación de un ceviche clásico con la mezcla de ingredientes que se utilizan en el pueblo manaba como es el maní y el aguacate.

Su preparación parte desde la utilización de los restos del pescado y camarón (huesos y cascaras) realizando un fumet que será indispensable para seguir con el desarrollo de esta preparación, el siguiente paso de este platillo es la limpieza del pescado y corte en cubos medianos para reservar a refrigeración y encurtir con el zumo de limón previamente adquirido de sus frutos, luego de esto se debe picar en fine brunoise el tomate, pimiento verde y rojo, cebolla y reservar.

Batir la pasta de maní, limón, ají amarillo al mismo tiempo y así se obtiene la salsa de maní que acompañará al plato, para finalizar mezclar todos los ingredientes reservados mencionados anteriormente, rectificar sabores y servir dentro del recipiente escogido como guarnición de este ceviche se optó por chifles de plátano verde y una bebida de Jamaica.

8.1.4. Crepes de garbanzo con pollo

La crepe llega a ser un platillo oriundo o de autoridad de la región de gran Bretaña la cual se encuentra ubicada al noroeste de Francia y una de sus características principales es que son de forma redonda con una tonalidad blanca yeso o grisácea en raras ocasiones, este platillo que remonta al siglo XII dentro de Europa, la época de las cruzadas en Asia y claro está en Francia donde se encuentra la cuna de este manjar en los años 1390.



Figura 5 Crepes de garbanzo y pollo

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Un platillo que rebosa de fama y de buenos momentos con familiares y allegados, llegó a ser la inspiración para realizar un nuevo platillo por supuesto sin cambiar la base

de la crepe porque se tomó en cuenta aspectos como aportación de vitaminas en la dieta diaria, su sabor, su presentación y como era un aspecto requerido su precio de compra fue accesible para todo público

La competencia es un factor a vivir dentro de la vida cotidiana, es ahí donde el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano conjuntamente con la carrera de Gastronomía realizan el proyecto integrador, de la misma forma en este proyecto se encuentran inmersos los alumnos de la carrera antes mencionada, los cuales ponen a prueba los conocimientos adquiridos en el transcurso de su estudiar donde realizan la estructuración de un nuevo platillo, su costeo al por mayor, trabajo en equipo coordinado entre otras cosas técnicas y a su vez en el día del evento se llevó a probar su versatilidad y velocidad de respuesta ante una demanda de pedidos continuos.

Este tipo de retos son los que se incentivan dentro de la institución esperando que el beneficiado tenga un trayecto laboral que garanticen una estabilidad social de los mismos y un carácter de independencia frente a un mercado competitivo.

Los equipos de trabajo llevan a cabo este proyecto desde el inicio el cual consta en la práctica del platillo la cual se realizó en dos ocasiones dentro de los laboratorios de cocina de la institución las cuales dejan resultados en ambas etapas en la primera se realiza la selección de materia prima como fueron la harina ingrediente principal, el huevo y el toque de autor fue el garbanzo.

Sin dejar de lado que el relleno que se conformó de pollo en una salsa de hongos secos esta misma practica dejó la información fehaciente necesaria para proseguir a su segunda practica la cual ya tuvo un jurado de 4 miembros los cuales decidirían si es aceptable o no para una venta al público.

8.1.5. Canoas de plátano

La elaboración gastronómica del platillo canoa de plátano fue creada por alumnos de la carrera de gastronomía lo cual le lleva a ser una receta de autor esta misma se basa en productos que tienen un consumo en mayor frecuencia en la ciudad de Loja, como llegan a ser el plátano y el queso.

Así es que se le agrega productos complementarios para aportar en su sabor y presentación dando una personalización que solo se obtiene al ser de autor sin embargo no se aleja de un proceso a seguir sencillo para cocineros en general también están personas empíricas que lo deseen realizar así de cómoda es el platillo presentado en la feria Gastronómica 2019



Figura 6 Canoa de plátano

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Para su elaboración se comienza con el precalentamiento del horno a una temperatura de 180°C a 200°C, mientras se procede a quitar la piel de los plátanos maduros y luego colocarlos en una lata de horno con un bañado de mantequilla clarificada lo cual llega a dorar los mismos, este proceso llevo de 8-10 min, luego se les dio la vuelta y se vuelve a bañar para obtener un dorado homogéneo donde se los dejó 10 min adicionales, posteriormente se procede a reservarlos

En cuanto a su relleno utilizamos el cerdo y pollo los cuales se cortaron en cubos y después se condimentaron (se pueden desmechar opcional) y se los llevó a un salteado en llama alta para reservarlos y servirlos finalmente.

Otro factor muy importante del relleno es la salsa que se le adiciona en el interior del plátano partido en dos la cual fue una salsa bechamel de textura ideal para este propósito.

Con lo principal listo se empezó con un plus del plato el cual contaste de arroz moro, sin embargo, este arroz estaría compuesto de frejol negro, arroz blanco y tocino, para el momento de servir se roció a la canoa con queso para dar un gratinado muy aromático dejando a esta selección de ingredientes un realce al sabor final del platillo y un comensal a gusto con una experiencia para recordar.

8.1.6. Taco de cuy a la vanguardista

La idea surge de la manera más tradicional de la gastronomía de México para ello han realizado una fusión entre México y Ecuador incluyendo ingredientes que son propios del país y principalmente de la ciudad de Loja.

En el cual se utilizó como proteína el cuy, en la actualidad o tradicionalmente al cuy se lo consume ya sea asado, frito, estofado, horneado, acompañado de papas cocinadas o salteadas en salsa de maní y ensalada de lechuga se sirve en la región sierra.

Su nombre nace dando la innovación a la proteína a través de nuevos métodos, técnicas y procedimientos novedosos que le dieron el realce al relleno cambiando su sabor, texturas, olor con los diferentes ingredientes que se le agregaron a la preparación.



Figura 7 Taco de cuy

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Los estudiantes de gastronomía han elegido por una manera diferente de preparar y servir el platillo, se basa su preparación habitual, pero se cambió sus ingredientes innovando su sabor y textura. Entre los ingredientes que se reemplazaron e incorporaron fueron la combinación de la proteína de cuy, lechuga salsa de guacamole, pico de gallo mejorando su presentación y sabor.

8.2. Cronograma de actividades

Tabla 1 Cronograma de actividades

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	FECHA
		Lic. Nancy Guzmán	
		Lic. David Pauta	
1	Presentación del Proyecto	Ing. María Cristina Moreira	11 de abril del 2019
		Tlgo. Carlos Valdivieso	
		Estudiantes	
2	Análisis de mercado	Ing. Maria Cristina Moreira	mayo del 2019
		Estudiantes	
		Lic. Nancy Guzmán	
3	Pruebas y desarrollo de productos	Lic. David Pauta	mayo del 2019
		Ing. María Cristina Moreira	
		Tlgo. Carlos Valdivieso	
		Estudiantes	
4	Permisos	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio del 2019
		Estudiantes	
5	Publicidad	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio y julio del 2019
		Estudiantes	
6	Análisis de resultados	Ing. Maria Cristina Moreira	Junio del 2019
		Estudiantes	
		Lic. Nancy Guzmán	

7	Presentación de los productos	Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	6 al 12 de junio del 2019
Estudiantes			
Lic. Nancy Guzmán			
8	Ejecución de la feria primera salida	Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	27 de junio de 2019
Estudiantes			
Lic. Nancy Guzmán			
9	Ejecución de la feria segunda salida	Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	11 de julio de 2019
Estudiantes			
Lic. Nancy Guzmán			
10	Recolección de información de percepción del proyecto	Estudiantes	15 al 18 de julio de 2019
Estudiantes			
11	Elaboración de informe	Estudiantes	22 al 26 de julio de 2019

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

8.3. Recursos

Tabla 2 Recursos empleados

RECURSO	DETALLE
	Docentes de la carrera de Gastronomía
	6to ciclo diurno "A"
Humano	6to ciclo diurno "B"
	6to ciclo nocturno
	5to ciclo diurno
	Equipos de cocina
Tecnológicos	Utensilios de cocina en general
	Proyector
	Micrófono
Logísticos	Parlante
	Extensiones

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

8.4. Resultados alcanzados

Tabla 3 Resultados esperados relacionados con los objetivos

NRO.	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	% DE CUMPLIMIENTO
1	Estudio de mercado	María Cristina Moreira Sarmiento Estudiantes	100%
2	Información bibliográfica	Nancy Marina Guzmán Villa David Fabrizio Pauta Ordoñez Estudiantes	100%
3	Elaboración de alternativas culinarias	Estudiantes	100%

		Nancy Marina Guzmán Villa	
4	Evaluación de las alternativas gastronómicas	David Fabrizio Pauta Ordoñez Estudiantes	100%
5	Evaluación del grado del grado de aceptabilidad de los platos	Estudiantes	100%

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

9. RESPONSABLES Y PARTICIPANTES

Tabla 4 Docentes Investigadores

NRO.	FASES CUMPLIDAS DEL PROYECTO	NOMBRE DEL DOCENTE	MATERIA ASOCIADA AL PROYECTO	NÚMERO DE HORAS EMPLEADAS PARA LA INVESTIGACIÓN
1	Organización feria gastronómica	Nancy Marina Guzmán Villa	Cocina del mundo I	85 horas
2	Organización feria gastronómica	David Fabrizio Pauta Ordoñez	Cocina del Mundo II	85 horas
3	Colaboración en la organización	Carlos Andrés Valdivieso Meneses	Organización de Banquetes	85 horas
4	Colaboración en la organización	María Cristina Moreira Sarmiento	Fundamentos de Marketing	85 horas

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 5 Lista de estudiantes 6to “A”

Nro.	LISTADO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES EN EL PROYECTO	MATERIA ASOCIADA AL PROYECTO	NRO DE HORAS DE INVESTIGACIÓN
1	ALDAZ DELGADO MERCY STEFANIA	COCINA DEL MUNDO II	30
2	BENITEZ ARMIJOS GIANELLA FERNANDA	COCINA DEL MUNDO II	30
3	BRAVO CARTUCHE DIEGO ESTEBAN	COCINA DEL MUNDO II	30
4	CHALAN ORTEGA NANCY PATRICIA	COCINA DEL MUNDO II	30
5	CONTENTO QUIZHPE ANGHELO LEONARDO	COCINA DEL MUNDO II	30
6	CUEVA HERNANDEZ CHRISTIAN JOEL	COCINA DEL MUNDO II	30
7	ESPARZA GUAMAN PABLO ANDRES	COCINA DEL MUNDO II	30
8	GONZALEZ CARDENAS ELFER ISRAEL	COCINA DEL MUNDO II	30
9	GUERRERO JIMENEZ JENNYFER MERCEDES	COCINA DEL MUNDO II	30
10	HIDALGO CASTILLO JUAN CARLOS	COCINA DEL MUNDO II	30
11	JIMENEZ MACAS SAUL ALEJANDRO	COCINA DEL MUNDO II	30
12	MEDINA CAJILIMA MISHHELL ESTHEFANIA	COCINA DEL MUNDO II	30
13	PIZARRO CHAVEZ ROSSMERY YOSSELIN	COCINA DEL MUNDO II	30
14	SACA SACA LOURDES ELIZABETH	COCINA DEL MUNDO II	30
15	TORRES QUEZADA DARWIN LEONARDO	COCINA DEL MUNDO II	30
16	YAGUANA GUAJALA DANIELA NATHALY	COCINA DEL MUNDO II	30

Fuente: Lic. David Pauta

Tabla 6 Lista de estudiantes 6to “B”

Nro	LISTADO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES EN EL PROYECTO	MATERIA ASOCIADA AL PROYECTO	NRO DE HORAS DE INVESTIGACIÓN
1	APOLO APOLO ANDERSON EMILIO	COCINA DEL MUNDO II	30
2	CABRERA VILLA JHULEIDI ABIGAIL	COCINA DEL MUNDO II	30
3	CAMACHO ROMAN VICTOR EMILIO	COCINA DEL MUNDO II	30
4	CHULCA TORRES ALISON BRIYIT	COCINA DEL MUNDO II	30
5	GRANDA MONCAYO MELINA LIZBETH	COCINA DEL MUNDO II	30
6	GUALAQUIZA ZHANAY LEONCIO ANDRES	COCINA DEL MUNDO II	30
7	GUZMAN PAREDES LUIS EDUARDO	COCINA DEL MUNDO II	30
8	JIMENEZ VARGAS DIANA CAROLINA	COCINA DEL MUNDO II	30
9	LEON GAONA GABRIELA CAROLINA	COCINA DEL MUNDO II	30
10	MALDONADO BEJARANO LISSETH STEFANIA	COCINA DEL MUNDO II	30
11	MURILLO MONTALVAN MARIA MAITEE	COCINA DEL MUNDO II	30
12	OJEDA ZAMBRANO GEMA NICOLLE	COCINA DEL MUNDO II	30
13	PACCHA MURQUINCHO JONATHAN FERNANDO	COCINA DEL MUNDO II	30
14	PINZON RODRIGUEZ DEYSI MARIBEL	COCINA DEL MUNDO II	30
15	POMA LEON TREVOR ENRIQUE	COCINA DEL MUNDO II	30
16	TANDAZO YANGUA LIGIA ELENA	COCINA DEL MUNDO II	30
17	VILLACIS GRAYAN CÉSAR AGUSTÍN	COCINA DEL MUNDO II	30

Fuente: Lic. David Pauta

Tabla 7 Lista de estudiantes 6to Nocturno

Nro	LISTADO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES EN EL PROYECTO	MATERIA ASOCIADA AL PROYECTO	NRO DE HORAS DE INVESTIGACIÓN
1	GUEVARA SARITAMA JUNNIOR JOSE	COCINA DEL MUNDO II	30
2	JARAMILLO ALEJANDRO LANDY LIZBETH	COCINA DEL MUNDO II	30
3	JARAMILLO SERRANO DANIEL ALFONSO	COCINA DEL MUNDO II	30
4	MENDEZ CEVALLOS CARLOS MIGUEL	COCINA DEL MUNDO II	30
5	ORTIZ PAZMIÑO ERIKA LILIANA	COCINA DEL MUNDO II	30
6	QUITO CABRERA MARCELO VICENTE	COCINA DEL MUNDO II	30
7	REYES SARANGO EVELYN JACKELINE	COCINA DEL MUNDO II	30

Fuente: Lic. David Pauta

Tabla 8 Lista de estudiantes 5to “A”

Nro	LISTADO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES EN EL PROYECTO	MATERIA ASOCIADA AL PROYECTO	NRO DE HORAS DE INVESTIGACIÓN
1	ALDAZ LEON BRYAN JEFFERSON	COCINA DEL MUNDO I	30
2	ASTUDILLO SOLANO MARIA BELEN	COCINA DEL MUNDO I	30
3	AZUERO RUIZ ANDREA MARIUXI	COCINA DEL MUNDO I	30
4	BUSTAMANTE OJEDA MIGUEL SANTIAGO	COCINA DEL MUNDO I	30
5	CUEVA JUMBO NIXON RAFAEL	COCINA DEL MUNDO I	30
6	JARAMILLO ZHINGRE ALEXANDRA BETZAIDA	COCINA DEL MUNDO I	30
7	LABANDA MACAS MARIA DEL CARMEN	COCINA DEL MUNDO I	30
8	MALACATUS SARANGO ANGEL FABRICIO	COCINA DEL MUNDO I	30
9	PEREZ MIZHUERO MILTON JAVIER	COCINA DEL MUNDO I	30
10	TORRES PEÑA BYRON DANIEL	COCINA DEL MUNDO I	30
11	VALLE SOLORZANO CARLOS ADRIAN	COCINA DEL MUNDO I	30

Fuente: Lic. Nancy Guzmán

10. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la evaluación de la propuesta de acción primeramente se implementó una encuesta a la ciudadanía Lojana con la finalidad de evaluar el grado de aceptación del proyecto, así como también las diferentes propuestas culinarias que les gustaría degustar



Figura 8 Aplicación de encuestas

Fuente: Estudiantes ISTS

Posterior a la implementación de las diferentes encuestas, se realizaron las diferentes alternativas gastronómicas seleccionadas las mismas que fueron evaluadas mediante una catación sensorial por parte de las autoridades del ISTS.



Figura 9 Degustaciones de platos

Fuente: Estudiantes ISTS

Finalmente se realizó la evaluación del grado de aceptabilidad por parte de la ciudadanía, mediante la aplicación de entrevistas a los consumidores que se dieron cita en día del evento (Dichos videos serán adjuntados en el CD, conjuntamente con el proyecto), a continuación se adjunta una de las entrevistas escritas que se realizaron el día de evento

Le realizaremos la siguiente entrevista para conocer su criterio acerca del producto a varias personas, las preguntas fueron:

P: ¿Cómo se enteró de la feria gastronómica?

R: Me enteré por Facebook y me pareció interesante esta nueva alternativa gastronómica

P: ¿Le gusto el producto?

R: Si me gustó mucho me pareció una buena opción rápida ya que en mi trabajo no tengo mucho tiempo para almorzar además me pareció de un sabor agradable al paladar me gustó mucho

P: ¿En cuanto a costos le parecen que los costos presentados son accesibles, en el caso de que su respuesta sea negativa? ¿Cuánto sería el precio que usted considera como accesible?

R: Sinceramente lo veo muy caro para la cantidad que contiene el producto, pero el producto es de mi agrado y lo volvería a comprar, pero me gustaría que se mejorara la cantidad de producto y que haya más variedad de productos para de este manera tener más opciones a degustar en mi opinión el precio que le pondría al productos sería de 2,50 esto sería más accesible para la ciudadanía lojana

P: ¿Le parece que las cantidades de cada producto servido son válidas para el precio que son ofertadas?

R: Me parece que es demasiado poca la cantidad para el precio que están ofreciendo, me gustaría que añadan más cantidad de producto, además algo que le acompañe al producto que están ofreciendo para que valga la pena pagar 3,50

P: ¿Del servicio, considera que la atención si fue adecuada, que le mejoraría?

R: La atención brindada fue muy agradable ya que los estudiantes se portaron de manera atenta y respetuosa con los clientes, me sentí en un ambiente muy tranquilo

P: ¿Le gustaría que se hagan más ferias gastronómicas de este tipo?

R: Si me gustaría por que pude conocer productos nuevos, además me gusto que los estudiantes se destacaran elaborando estas alternativas gastronómicas ya que ponen mucho empeño en la elaboración y creación de estos productos

P: ¿Qué tipo de productos le gustaría a Ud. ¿Que se propusieran en la siguiente feria gastronómica?

R: Me gustaría que en la siguiente feria gastronómica si hay la posibilidad de incrementar postres, bocaditos dulces y saldos, además de ello tener preparaciones sobre cocina ecuatoriana para que le puedan dar un alto valor a nuestra cocina tradicional

P: Considera Ud. ¿Que este tipo de actividades ayuda al desarrollo académico de los estudiantes de gastronomía del ISTS?

R: Si ayuda ya que los estudiantes muestran sus habilidades y destrezas gastronómicas que han ido adquiriendo dentro de su desarrollo académico

11. CONCLUSIONES

- Se realizó la Feria Gastronómica denominada “Cooking Ouside”, en donde se ofrecieron nuevas alternativas gastronómicas a la ciudadanía Lojana
- Se determinaron las diferentes alternativas gastronómicas a realizar mediante encuestas a la ciudadanía en general
- Una vez determinadas las diferentes alternativas gastronómicas se realizo un estudio bibliográfico de cada uno de los platos a elaborar
- Se elaboraron las diferentes alternativas gastronómicas aplicando diferentes métodos y técnicas de cocción que permitan potenciar y realzar nuevos sabores
- Se evaluó a través de cataciones a las autoridades del ISTS de los diferentes productos, con la finalidad de determinar su grado de aceptabilidad o mejoramiento
- Se realizó la venta de los diferentes platos, mediante el desarrollo de la Feria Gastronómica a la ciudadanía Lojana
- Se determinó el grado de aceptabilidad tanto del proyecto como de cada uno de los productos, mediante entrevistas a los consumidores el día del evento

12. RECOMENDACIONES

- No dejar de incentivar a los estudiantes de la carrera de gastronomía en el desarrollo de este tipo de ferias, ya que a través de estas los estudiantes desarrollan sus destrezas y habilidades en una alternativa culinaria
- Para los próximos estudios de mercado, aplicar las encuestas de forma virtual ya que este tipo de aplicaciones tecnológicas nos permiten reducir tiempos de tabulaciones y se puede acaparar mas personas y de esta forma variabilidad de alternativas culinarias
- Seguir investigando sobre las riquezas que tienen las diferentes gastronomías a nivel nacional e internacional, para de esta manera aprovechar y rescatar ciertas combinaciones de sabores característicos de cada ciudad o país
- Innovar mediante nuevos métodos y técnicas de coccion la elaboración de alternativas gastronómicas que permitan desarrollar nuevos sabores
- Seguir impulsando al emprendimiento gastronómico mediante este tipo de ferias gastronómicas ya que con esto el estudiante se va formando para el mundo laboral, siendo más auténtico a la hora de ofrecer un plato
- Hacer uso de nuevas herramientas para determinar el grado de aceptabilidad de todos los productos por parte de los consumidores

13. BIBLIOGRAFÍA

- Anonimo. (21 de 05 de 2013). Obtenido de <https://recetasdeceviche.com/origen-e-historia-del-ceviche/>
- Anonimo. (17 de 11 de 2017). Obtenido de <https://hablemosdeculturas.com/comida-mexicana/>
- Apicius, C. (06 de 11 de 1996). Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-579295>
- Arias, T. O. (29 de 10 de 2017). Obtenido de <https://lacomidaecuatoriana.com/cebiche-de-camaron-ecuatoriano/>
- Assante, D. (31 de 01 de 2018). La importancia de las ferias educativas. Obtenido de www.educaweb.com/noticia/2018/01/31/importancia-ferias-educativas-hora-decidir-16289/
- Calambula, p. (7 de septiembre de 2018). libro de recetas. Obtenido de <https://libroderecetas.cmicas-de-america-latinaom/eventos/ferias-gastrono>
- Carvajal, P. (09 de 03 de 2016). Obtenido de <https://es.slideshare.net/PabloCarvajal13/historia-de-la-gastronomia-en-el-ecuador>
- Cisneros, S. (10 de 04 de 2018). Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/comida-mexicana.html>
- Corentt, a. (2019). importancia de las ferias gastronomicas. Obtenido de <http://articulos.corentt.com/page/2/>
- Garcés M. (1993). Obtenido de https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/FS/FS01/FS01Lectura.pdf

López, T. (15 de Octubre de 2013). no solo economía. Obtenido de
[/https://nosoloeconomia.com/ferias-internacionales](https://nosoloeconomia.com/ferias-internacionales)

Merino., J. P. (2010). definición. Obtenido de <https://definicion.de/feria/>

14. ANEXOS

14.1. Cronograma de actividades

Tabla 9 Feria Gastronómica “Cooking Outside”

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	FECHA
		Lic. Nancy Guzmán	
		Lic. David Pauta	
1	Presentación del Proyecto	Ing. María Cristina Moreira Tlgo. Carlos Valdivieso	11 de abril del 2019
		Estudiantes	
2	Análisis de mercado	Ing. María Cristina Moreira	mayo del 2019
		Estudiantes	
		Lic. Nancy Guzmán	
3	Pruebas y desarrollo de productos	Lic. David Pauta Ing. María Cristina Moreira Tlgo. Carlos Valdivieso	mayo del 2019
		Estudiantes	
4	Permisos	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio del 2019
		Estudiantes	
5	Publicidad	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio y julio del 2019
		Estudiantes	
6	Análisis de resultados	Ing. María Cristina Moreira	Junio del 2019
7	Presentación de los productos	Estudiantes	6 al 12 de junio del 2019

Lic. Nancy Guzmán

Lic. David Pauta

Tlgo. Carlos Valdivieso

8	Ejecución de la feria primera salida	Estudiantes	27 de junio de 2019
---	--------------------------------------	-------------	---------------------

Lic. Nancy Guzmán

Lic. David Pauta

Tlgo. Carlos Valdivieso

		Estudiantes	
--	--	-------------	--

Lic. Nancy Guzmán

9	Ejecución de la feria segunda salida	Lic. David Pauta	11 de julio de 2019
---	--------------------------------------	------------------	---------------------

Tlgo. Carlos Valdivieso

10	Recolección de información de percepción del proyecto	Estudiantes	15 al 18 de julio de 2019
----	---	-------------	---------------------------

11	Elaboración de informe	Estudiantes	22 al 26 de julio de 2019
----	------------------------	-------------	---------------------------

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

14.2. Presupuesto

Tabla 10 Costos de producción de chili con carne y totopos de colores

INGRESOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
179	CHILE CON CARNE Y TOTOPOS	\$ 3,50	\$ 626,50
TOTAL INGRESOS			\$ 626,50
COSTOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
179	MP Producto número 1	\$ 1,71	\$ 306,09
8	MOD	\$ 9,85	\$ 78,80
1	CIF	\$ 29,83	\$ 29,83
TOTAL, COSTOS			\$ 414,72
GASTOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
1	Alquiler carpas	\$ 53,33	\$ 53,33
1			\$ -
1	Permiso uso del parque	\$ 4,33	\$ 4,33
1	boletos	\$ 15,00	\$ 15,00
TOTAL GASTOS			\$ 72,66
Imprevistos 1,5%			
UTILIDAD			\$ 139,12

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 11 Costos de producción crepes de garbanzo con pollo

INGRESOS				
Cantidad	Detalle		Valor Unitario	Valor Total
240	Crepe de garbanzo	\$	3,50	\$ 840,00
TOTAL INGRESOS				\$ 840,00
COSTOS				
Cantidad	Detalle		Valor Unitario	Valor Total
240	MP Producto número 1	\$	1,16	\$ 278,88
9	MOD	\$	9,85	\$ 88,65
1	CIF	\$	40,00	\$ 40,00
TOTAL COSTOS				\$ 407,53
GASTOS				
Cantidad	Detalle		Valor Unitario	Valor Total
1	Alquiler carpas	\$	53,33	\$ 53,33
1	Transporte	\$	10,29	\$ 10,29
1	Permiso uso del parque	\$	4,33	\$ 4,33
1	Gas	\$	1,60	\$ 1,60
1	compras imprevistas	\$	39,50	\$ 39,50
1	Boletos	\$	15,00	\$ 15,00
TOTAL GASTOS				\$ 124,05
Imprevistos 1,5%				
UTILIDAD				\$ 308,42

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 12 Costos de producción enrollado de tres carnes

INGRESOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
150	ENROLLADO	\$ 3,50	\$	525,00
TOTAL INGRESOS			\$	525,00
COSTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
150	MP Producto número 1	\$ 2,22	\$	333,00
8	MOD	\$ 9,85	\$	78,80
1	CIF	\$ 25,00	\$	25,00
TOTAL COSTOS			\$	436,80
GASTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
1	Alquiler carpas	\$ 53,33	\$	53,33
1	gasolina	\$ 5,00	\$	5,00
1	Permiso uso del parque	\$ 4,33	\$	4,33
1	boletos	\$ 15,00	\$	15,00
TOTAL GASTOS			\$	77,66
Imprevistos 1,5%				
UTILIDAD			\$	10,54

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 13 Costos de producción canoa de plátano

INGRESOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
207	CANOA	\$ 3,50	\$	724,50
TOTAL INGRESOS			\$	724,50
COSTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
207	MP Producto número 1	\$ 1,49	\$	308,43
9	MOD	\$ 9,85	\$	88,65
1	CIF	\$ 34,50	\$	34,50
TOTAL COSTOS			\$	431,58
GASTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
1	boletes	\$ 15,00	\$	15,00
1	gas	\$ 4,75	\$	4,75
1	Permiso uso del parque	\$ 4,33	\$	4,33
1	carpas	\$ 53,33	\$	53,33
1	transporte	\$ 4,66	\$	4,66
1	compras otros	\$ 14,00	\$	14,00
TOTAL GASTOS			\$	96,07
Imprevistos 1,5%				
UTILIDAD			\$	196,85

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 14 Costos de producción de ceviche

INGRESOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
225	CEVICHE	\$ 3,50	\$	787,50
TOTAL INGRESOS			\$	787,50
COSTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
225	MP Producto número 1	\$ 1,77	\$	398,25
9	MOD	\$ 9,85	\$	88,65
1	CIF	\$ 37,50	\$	37,50
TOTAL COSTOS			\$	524,40
GASTOS				
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	
1	Alquiler carpas	\$ 53,33	\$	53,33
1	Transporte	\$ 6,00	\$	6,00
1	Permiso uso del parque	\$ 4,33	\$	4,33
1	boletos	\$ 15,00	\$	15,00
TOTAL GASTOS			\$	78,66
Imprevistos 1,5%				
UTILIDAD			\$	184,44

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tabla 15 Costos de producción taco de cuy a la vanguardista

INGRESOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
294	TACO DE CUY	\$ 3,50	\$ 1.029,00
TOTAL INGRESOS			\$ 1.029,00
COSTOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
294	MP Producto número 1	\$ 1,49	\$ 438,06
11	MOD	\$ 9,85	\$ 108,35
1	CIF	\$ 49,00	\$ 49,00
TOTAL COSTOS			\$ 595,41
GASTOS			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
1	Alquiler carpas	\$ 53,33	\$ 53,33
1	Transporte	\$ 10,00	\$ 10,00
1	Permiso uso del parque	\$ 4,33	\$ 4,33
1	boletos	\$ 15,00	\$ 15,00
TOTAL GASTOS			\$ 82,66
Imprevistos 1,5%			
UTILIDAD			\$ 350,93

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

14.3. Acta de cumplimiento

ACTA Nro. 13

En la ciudad de Loja a los siete días del mes de agosto del año dos mil diecinueve, siendo las quince horas (tres de la tarde), en la sala de profesores del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, previa convocatoria se reúnen los docentes de la carrera de Gastronomía: Tglo. Carlos Valdivieso en calidad de Coordinador y Lic. Nancy Guzmán, Lic. David Pauta, Lic. Saúl Bolagay, Tlgo. Erick Barraqueta, Ing. Elizabeth Caicedo e Ing. María Antonia Soto Granda en calidad de Docentes con la finalidad de tratar el siguiente orden del día:

1. Saludo de bienvenida por parte del coordinador de carrera.
2. Constatación del quórum.
3. Revisión y aprobación de cumplimiento de proyecto integrador

Punto uno: En la reunión de trabajo se constató la presencia de los convocados a la jornada laboral; de cuya asistencia se obtiene: Tglo. Carlos Valdivieso en calidad de Coordinador y Lic. Nancy Guzmán, Lic. David Pauta, Lic. Saúl Bolagay, Tlgo. Erick Barraqueta, Ing. Elizabeth Caicedo e Ing. María Antonia Soto Granda en calidad de Docentes los mismos que conforman el equipo de trabajo de la carrera de Gastronomía del ISTS.

Punto dos: Posteriormente el coordinador extendió su saludo a todos los presentes; dio la bienvenida a los miembros del grupo de trabajo a quienes expresó su agradecimiento por la asistencia y puntualidad; una vez culminado esto, los docentes Lic. Nancy Guzmán y Lic. David Pauta a conocer sobre el proyecto que elaboró en el semestre abril 2019 – septiembre 2019 denominado “Cooking Outside” de la hornilla a tu boca de la Carrera de la Tecnología Superior Gastronomía, con los estudiantes del Quinto ciclo diurno y Sextos ciclos diurno y nocturno

Punto tres: Una vez socializado dicho proyecto se hicieron los cambios pertinentes del mismo y se realizó la impresión para la posterior entrega a las autoridades encargadas para su respectiva revisión

Punto cuarto: Sin haber otro punto a tratar se dio por terminada la reunión de trabajo, siendo las diecisiete horas en punto del día antes indicado; firmando para constancia de lo actuado:

Tlgo. Carlos Valdivieso.

COORDINADOR

GASTRONOMÍA

Lic. Nancy Guzmán.

Lic. David Pauta.

Lic. Saul Bolagay.

Tglo. Erick Barraqueta.

Ing. Elizabeth Caicedo.

Ing. María Antonia Soto.

DOCENTES DE EQUIPO DE TRABAJO

14.4. Seguimiento de actividades cumplidas

Tabla 16 Seguimiento de actividades



HOJA PARA EL CONTROL DEL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN TEMA DEL PROYECTO: FERIA GASTRONOMICA “COOKING OUTSIDE”

SEMESTRE ABRIL-SEPTIEMBRE 2019

DOCENTES RESPONSABLES: Lic. Nancy Guzmán, Lic. David Pauta, Tlgo. Carlos Valdivieso

ACTIVIDAD			REVISIÓN			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA	AVANCE %	RESPONSABLE	FECHA	FIRMA
Presentación del Temas para Proyecto Integrador y sus componentes	Docentes de la Carrera de Gastronomía	11 de abril del 2019	100%	Lic. Nancy Guzmán Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	11 de abril del 2019	
Desarrollo y pruebas de los productos	Estudiantes y docentes de la Carrera de Gastronomía	Mayo del 2019	100%	Lic. Nancy Guzmán Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	Mayo del 2019	
Presentación de oficios y solicitudes para permisos	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio de 2019	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	Junio de 2019	

Análisis de resultados y presentación de productos	de	Estudiantes y docentes de la Carrera de Gastronomía	Junio del 2019	100%	Estudiantes Ing. Maria Cristina Moreira	Junio del 2019
degustaciones		Estudiantes y docentes de la Carrera de Gastronomía	6 al 12 de junio del 2019	100%	Lic. Nancy Guzmán Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	6 al 12 de junio del 2019
Ejecución gastronómica	Feria	Estudiantes y docentes de la Carrera de Gastronomía	27 de junio 11 de julio de 2019	100%	Lic. Nancy Guzmán Lic. David Pauta Tlgo. Carlos Valdivieso	27 de junio 11 de julio de 2019
Presentación Informe del proyecto integrador:		Estudiantes y docentes de la Carrera de Gastronomía	26 de julio de 2019	100%	Estudiantes Lic. Nancy Guzmán Lic. David Pauta Ing. María Cristina Moreira Tlgo. Carlos Valdivieso	26 de julio de 2019
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO				100%		

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

Tlgo. Carlos A. Valdivieso M.
**COOR. CARRERA DE GASTRONOMÍA
REALIZADO**

Ing. María Cristina Moreira, Mgs.
**COOR. DE INVESTIGACIÓN E
INNOVACIÓN
REVISADO**

Ing. Patricio Villamarín C.
**VICERRECTOR ACADÉMICO
APROBADO**



SEMESTRE: ABRIL 2019 – SEPTIEMBRE 2019

CARRERA: TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

**TEMA DEL PROYECTO INTEGRADOR: “FERÍA GASTRONÓMICA COOKING OUTSIDE” DE LA HORNILLA A TU BOCA
DESARROLLADA POR LOS ESTUDIANTES DE CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA DEL ISTS DURANTE EL
PERIODO ABRIL 2019 – SEPTIEMBRE 2019.**

Tabla 17 Matriz resumen evaluativa

OBJETIVOS ESPECIFICOS	METODOLOGÍA	PROPUESTA DE ACCIÓN	EVALUACIÓN	RESULTADOS OBTENIDOS
Realizar un estudio de mercado mediante la aplicación de encuestas para determinar las alternativas culinarias a ofertar en la feria gastronómica denominada “Cooking Outside”.	Método Fenomenológico	Organización y ejecución de una feria gastronómica para demostrar que los estudiantes del ISTS están en condiciones de producir bienes y servicios a partir de la formación humana y académica, además de esto con el presente proyecto se pretende incentivar al estudiante a emprender, desarrollando sus habilidades y conocimientos	Comercialización de nuevas alternativas culinarias como chile con carne y totopos de colores, crepes de garbanzo con pollo, enrollado de tres carnes, canoa de plátano, ceviche de pescado con maní y taco de cuy a la vanguardista en la feria Gastronómica “Cooking Outside” de la hornilla a tu boca	Organiza y ejecuta eventos gastronómicos como ferias gastronómicas para desarrollar espacios de producción y comercialización a través de la exposición de las habilidades y competencias obtenidas para la generación de microemprendimientos y fuentes de empleo
Indagar a través de fuentes bibliográficas las diferentes gastronomías tanto a nivel				

<p>nacional como internacional con la finalidad de innovar dichos platillos</p>	<p>Método hermenéutico</p>	<p>comercializando sus propios productos dándole solución a los problemas laborales que actualmente se vive en nuestra localidad</p>		
<p>Elaboración de las diferentes alternativas gastronómicas mediante la aplicación de métodos y técnicas de cocción que permitan producir productos finales con nuevos sabores.</p> <p>Evaluación de los productos finales por parte de las autoridades del ISTS mediante evaluación sensorial para determinar la calidad y mejoramiento de cada uno de los platos.</p>	<p>Método Práctico Proyectual</p>			
<p>Impulsar la venta del producto por medio de una feria gastronómica con el</p>				

<p>propósito de generar un ingreso económico.</p> <p>Determinar el grado de aceptabilidad de los productos por parte de la ciudadanía lojana mediante entrevistas y encuestas.</p>	<p>Método Práctico Proyectual</p>			
--	-----------------------------------	--	--	--

Fuente: Tlgo. Carlos Valdivieso

<p>Tlgo. Carlos Valdivieso</p> <p>COORDINADOR CARRERA DE GASTRONOMIA</p>	<p>Ing. María Cristina Moreira, Mgs.</p> <p>COORDINADORA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN</p>	<p>Ing. Patricio Villamarín C., Mgs.</p> <p>VICERRECTOR ACADÉMICO</p>
---	--	--

14.5. Evidencias fotográficas y de video



Figura 10 Desarrollo del proyecto

Fuente: Página de Facebook ISTS

14.6. Recetas Estándar

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 6,25	Kg		Carne de Cerdo	0,060	18,000	Kg	\$ 0,38	\$ 112,50
\$ 5,60	Kg		carne de res	0,060	18,000	Kg	\$ 0,34	\$ 100,80
\$ 2,50	Kg		frejol	0,030	5,000	Kg	\$ 0,08	\$ 12,50
\$ 2,50	Kg		pimiento rojo	0,010	3,000	Kg	\$ 0,03	\$ 7,50
\$ 1,10	Kg		cebolla perla	0,005	1,500	Kg	\$ 0,01	\$ 1,65
\$ 2,00	Kg		ajo	0,005	1,500	Kg	\$ 0,01	\$ 3,00
\$ 1,80	Lt		aceite	0,010	3,000	Lt	\$ 0,02	\$ 5,40
\$ 1,00	Unidad		pasta de tomate	0,050	15,000	Unidad	\$ 0,05	\$ 15,00
\$ 3,00	Kg		oregano seco	0,005	1,500	Kg	\$ 0,02	\$ 4,50
\$ 6,00	Kg		queso cheddar	0,012	3,600	Kg	\$ 0,07	\$ 21,60
\$ 5,00	kg		nachos	0,020	6,000	kg	\$ 0,10	\$ 30,00
\$ 0,35	Kg		recipientes	1,000	1,000	Kg	\$ 0,35	\$ 0,35
Subtotal de Costo							\$ 1,43	\$ 314,80
5% CONDIMENTOS							0,07	15,74
5% DESPERDICIOS							0,07	15,74
Costo (materia prima) MP							\$ 1,57	\$ 346,28
30% (mano de directa)MOD							0,00	0,00
30% (costos generales de fab)CGF							0,00	0,00
COSTO TOTAL							\$ 1,57	\$ 346,28
30% UTILIDAD							0,00	0,00
PRECIO							\$ 1,57	\$ 346,28
IVA 14%							0,00	0,00
SERVICIO 10%							0,00	0,00
PVP							\$ 1,57	\$ 346,28

Figura 11 Receta estándar chili con carne y totopos de colores

Fuente: Estudiantes 6to "A"



COSTO DE FABRICACION

CREP DE GARBANZO CON POLLO EN SALSA DE HONGOS SECOS CON ENSALADA FRESCA

Tipo : Plato principal						PAX:	300
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,50	Kg	Pollo	0,130	39,000	Kg	\$ 0,46	\$ 136,50
\$ 0,80	Kg	Leche	0,020	6,000	Kg	\$ 0,02	\$ 4,80
\$ 0,12	u	Huevo	0,200	60,000	u	\$ 0,02	\$ 7,20
\$ 4,00	Kg	Crema de leche	0,016	4,800	Kg	\$ 0,06	\$ 19,20
\$ 26,40	kg	Hongos secos	0,010	3,000	kg	\$ 0,26	\$ 79,20
\$ 3,30	kg	Harina de garbanzo	0,010	3,000	kg	\$ 0,03	\$ 9,90
\$ 1,60	kg	Margarina	0,005	1,500	kg	\$ 0,01	\$ 2,40
\$ 0,80	kg	Lechuga	0,025	7,500	kg	\$ 0,02	\$ 6,00
\$ 0,75	kg	Pimineto rojo	0,010	3,000	kg	\$ 0,01	\$ 2,25
\$ 10,00	Kg	Pepas de zambo	0,010	3,000	Kg	\$ 0,10	\$ 30,00
\$ 3,30	kg	Pasas	0,010	3,000	kg	\$ 0,03	\$ 9,90
\$ 3,00	kg	Vinagre	0,005	1,500	kg	\$ 0,02	\$ 4,50
\$ 1,40	kg	Aceite	0,005	1,500	kg	\$ 0,01	\$ 2,10
\$ 2,21	kg	Mostaza	0,005	1,500	kg	\$ 0,01	\$ 3,32
\$ 12,00	kg	Curry	0,001	0,300	kg	\$ 0,01	\$ 3,60
\$ 0,02	LT	Bebida	1	300	LT	\$ 0,02	\$ 6,00
\$ 0,20	U	Envase	1	300	U	\$ 0,20	\$ 60,00
\$ 0,01	U	Servilleta	1	300	U	\$ 0,01	\$ 3,00
\$ 0,05	U	Tenedor y cuchillo	1	300	U	\$ 0,05	\$ 15,00
\$ 0,01	U	Vaso	1	300	U	\$ 0,01	\$ 3,00
Subtotal de Costo						\$ 1,36	\$ 407,87
5% CONDIMENTOS						0,07	20,39
5% DESPERDICIOS						0,07	20,39
Costo (materia prima) MP						\$ 1,50	\$ 448,65
30% (mano de directa)MOD							
30% (costos generales de fab)CGF							
COSTO TOTAL							
30% UTILIDAD							
PRECIO							
IVA 12%							
SERVICIO 10%							
PVP							



Figura 12 Receta estándar crepe de garbanzo con pollo

Fuente: Estudiantes de 6to "B"

 		<h1>COSTO DE FABRICACIÓN</h1>					
NOMBRE DE RECETA							
ENROLLADO DE TRES CARNES						PAX:	200
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	Kg	Harina pan	0,105	21,000	Kg	\$ 0,32	\$ 63,00
\$ 7,00	Kg	Cerdo	0,060	12,000	Kg	\$ 0,42	\$ 84,00
\$ 5,60	Kg	Res	0,060	12,000	Kg	\$ 0,34	\$ 67,20
\$ 5,00	kg	Pollo	0,060	12,000	kg	\$ 0,30	\$ 60,00
\$ 1,50	Kg	Tomate	0,015	3,000	Kg	\$ 0,02	\$ 4,50
\$ 1,10	Kg	Cebolla perla	0,005	1,000	Kg	\$ 0,01	\$ 1,10
\$ 2,00	Kg	Limón	0,008	1,600	Kg	\$ 0,02	\$ 3,20
\$ 1,32	kg	Lechuga	0,030	6,000	kg	\$ 0,04	\$ 7,92
\$ 0,15	Kg	Huevo	0,040	8,000	Kg	\$ 0,01	\$ 1,20
\$ 3,50	Kg	Ajo	0,005	1,000	Kg	\$ 0,02	\$ 3,50
\$ 1,25	Kg	Pimiento rojo	0,020	4,000	Kg	\$ 0,03	\$ 5,00
\$ 1,25	Kg	Pimiento verde	0,020	4,000	Kg	\$ 0,03	\$ 5,00
\$ 1,50	KG	Aguacate	0,020	4,000	KG	\$ 0,03	\$ 6,00
\$ 1,25	Kg	Pimiento amarillo	0,020	4,000	Kg	\$ 0,03	\$ 5,00
\$ 0,22	kg	envases	1,000	1,000	kg	\$ 0,22	\$ 0,22
						\$ -	\$ -
Subtotal de Costo						\$ 1,80	\$ 316,84
5% CONDIMENTOS						0,09	15,84
5% DESPERDICIOS						0,09	15,84
Costo (materia prima) MP						\$ 1,98	\$ 348,52
PVP						\$1,98	\$ 348,52



Figura 13 Receta estándar enrollado de tres carnes

Fuente: Estudiantes 6to “A”

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,52	Kg	PLÁTANO	0,060	18,000	Kg	\$ 0,03	\$ 9,36	
\$ 0,88	Kg	LIMÓN	0,030	9,000	Kg	\$ 0,03	\$ 7,92	
\$ 1,50	LT	ACEITE	0,002	0,600	LT	\$ 0,00	\$ 0,90	
\$ 7,70	Kg	TROMPETA	0,120	36,000	Kg	\$ 0,92	\$ 277,20	
\$ 1,10	Kg	PIMIENTO	0,015	4,500	Kg	\$ 0,02	\$ 4,95	
\$ 1,10	Kg	TOMATE	0,030	9,000	Kg	\$ 0,03	\$ 9,90	
\$ 0,88	Kg	CEBOLLA	0,050	15,000	Kg	\$ 0,04	\$ 13,20	
\$ 0,10	U	AJI	0,006	1,800	U	\$ 0,00	\$ 0,18	
\$ 2,15	Kg	CULANTRO	0,008	2,400	Kg	\$ 0,02	\$ 5,16	
\$ 2,20	Kg	AJINO MOTO	0,004	1,200	Kg	\$ 0,01	\$ 2,64	
\$ 1,15	LT	SALSA	0,020	6,000	LT	\$ 0,02	\$ 0,93	
\$ 0,20	U	RECIPIENTES	1,000	300,000	U	\$ 0,20	\$ 60,00	
\$ 0,01	U	SERVILLETA	1,000	300,000	U	\$ 0,01	\$ 3,00	
\$ 0,01	U	CUCHARAS	1,0	300,000	U	\$ 0,01	\$ 3,00	
\$ 0,02	U	VASO	1,000	300,000	U	\$ 0,02	\$ 6,00	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo							\$ 1,37	\$ 404,34
5% CONDIMENTOS							0,07	20,22
5% DESPERDICIOS							0,07	20,22
Costo (materia prima) MP							\$ 1,50	\$ 444,77
30% (mano de directa)MOD							0,00	0,00
30% (costos generales de fab)CGF							0,00	0,00
COSTO TOTAL							\$ 1,50	\$ 444,77
30% UTILIDAD							0,00	0,00
PRECIO							\$ 1,50	\$ 444,77
IVA 14%							0,00	0,00
SERVICIO 10%							0,00	0,00
PVP							\$ 1,50	\$ 444,77

Figura 14 Receta estándar ceviche de pescado con maní

Fuente: Estudiantes 6to “B”



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Haciendo parte de la historia

COSTO DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE RECETA

CANOA DE PLÁTANO						PAX:	1000
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,65	Kg	Platano maduro	0,200	200,000	Kg	\$ 0,13	\$ 130,00
\$ 6,25	Kg	Queso mozzarella	0,020	20,000	Kg	\$ 0,13	\$ 125,00
\$ 2,75	Kg	Pollo	0,060	60,000	Kg	\$ 0,17	\$ 165,00
\$ 12,50	u	Tocino	0,007	7,000	u	\$ 0,09	\$ 87,50
\$ 1,54	U	bechamel	0,033	33,000	U	\$ 0,05	\$ 50,82
\$ 3,75	Kg	pimiento rojo	0,010	10,000	Kg	\$ 0,04	\$ 37,50
\$ 3,75	Kg	pimiento verde	0,010	10,000	Kg	\$ 0,04	\$ 37,50
\$ 5,00	Kg	salsa china	0,005	5,000	Kg	\$ 0,03	\$ 25,00
\$ 3,50	Kg	vino blanco	0,010	10,000	Kg	\$ 0,04	\$ 35,00
		cebollin		0,000	0	\$ -	\$ -
\$ 0,05		vasos desechables	1,000	1000,000	0	\$ 0,05	\$ 50,00
\$ 0,01		servilletas	1,0	1000,000	0	\$ 0,01	\$ 10,00
\$ 0,10		platos desechables	1,000	1000,000	0	\$ 0,10	\$ 100,00
\$ 0,03		cucharas desechables	1,000	1000,000	0	\$ 0,03	\$ 30,00
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
Subtotal de Costo						\$ 0,88	\$ 883,32
5% CONDIMENTOS						0,04	44,17
5% DESPERDICIOS						0,04	44,17
Costo (materia prima) MP						\$ 0,97	\$ 971,65
30% (mano de directa)MOD						0,00	0,00
30% (costos generales de fab)CGF						0,00	0,00
COSTO TOTAL						\$ 0,97	\$ 971,65
30% UTILIDAD						0,00	0,00
PRECIO						\$ 0,97	\$ 971,65
IVA 14%						0,00	0,00
SERVICIO 10%						0,00	0,00
PVP						\$ 0,97	\$ 971,65



Figura 15 Receta estándar de canoa de plátano

Fuente: Estudiantes de 6to Nocturno

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,50	kg	Harina de Maiz	0,040	12,000	kg	\$ 0,14	\$ 42,00	
\$ 5,00	Kg	Cuy	0,090	27,000	Kg	\$ 0,45	\$ 135,00	
\$ 1,00	kg	Azucar	0,005	1,500	kg	\$ 0,01	\$ 1,50	
\$ 2,10	Kg	frejol negro	0,045	13,500	Kg	\$ 0,09	\$ 28,35	
\$ 1,25	Kg	cebolla paiteña	0,010	3,000	Kg	\$ 0,01	\$ 3,75	
\$ 7,00	kg	limon	0,005	1,500	kg	\$ 0,04	\$ 10,50	
\$ 5,00	Kg	ajo	0,003	0,900	Kg	\$ 0,02	\$ 4,50	
\$ 1,50	Kg	Cebolla Perla	0,007	2,100	Kg	\$ 0,01	\$ 3,15	
\$ 3,25	kg	Chiles	0,003	0,900	kg	\$ 0,01	\$ 2,93	
\$ 2,00	kg	Culantro	0,010	3,000	kg	\$ 0,02	\$ 6,00	
\$ 2,25	kg	Pimienta Rojo	0,006	1,800	kg	\$ 0,01	\$ 4,05	
\$ 1,50	kg	Pimienta Verde	0,006	1,800	kg	\$ 0,01	\$ 2,70	
\$ 8,85	kg	Achote	0,004	1,200	kg	\$ 0,04	\$ 10,62	
\$ 2,00	kg	Perejil	0,002	0,600	kg	\$ 0,00	\$ 1,20	
\$ 2,00	kg	Aguacate	0,020	6,000	kg	\$ 0,04	\$ 12,00	
\$ 0,75	kg	Zanahoria	0,010	3,000	kg	\$ 0,01	\$ 2,25	
\$ 4,70	kg	Mani	0,005	1,500	kg	\$ 0,02	\$ 7,05	
\$ 2,00	kg	Leche	0,004	1,200	kg	\$ 0,01	\$ 2,40	
\$ 2,00	kg	Lechuga	0,007	2,100	kg	\$ 0,01	\$ 4,20	
\$ 1,00	kg	Comino	0,001	0,300	kg	\$ 0,00	\$ 0,30	
\$ 0,60	kg	Sal	0,001	0,300	kg	\$ 0,00	\$ 0,18	
\$ 1,25	kg	Tomate	0,010	3,000	kg	\$ 0,01	\$ 3,75	
\$ 6,00	kg	Aceite	0,020	6,000	kg	\$ 0,12	\$ 36,00	
\$ 5,00	kg	Café	0,015	4,500	kg	\$ 0,08	\$ 22,50	
Subtotal de Costo							\$ 1,16	\$ 346,88
5% CONDIMENTOS							0,06	17,34
5% DESPERDICIOS							0,06	17,34
Costo (materia prima) MP							\$ 1,27	\$ 381,56
30% (mano de directa)MOD							0,38	114,47
30% (costos generales de fab)CGF							0,38	114,47
COSTO TOTAL							\$ 2,04	\$ 610,50
30% UTILIDAD							0,61	183,15
PRECIO							\$ 2,65	\$ 793,65
IVA 12%							0,32	95,24
SERVICIO 10%							0,03	9,52
PVP							\$ 2,99	\$ 898,41



Figura 16 Receta estándar tacos de cuy a la vanguardista

Fuente: Estudiantes 5to “A”

<p>Tlgo. Carlos Valdivieso ELABORADO POR</p>	<p>Ing. María Cristina Moreira, Mgs. COORDINADORA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DEL ISTS</p>	<p>Ing. Patricio Villamarín C., Mgs. VICERRECTOR ACADÉMICO DEL ISTS</p>
---	--	--