

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

**“DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS
NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL
– SEPTIEMBRE 2021”**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO AL TÍTULO DE TECNÓLOGO
SUPERIOR EN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA**

AUTOR:

Quizhpe Saca Mayra Alexandra

DIRECTOR:

Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa

Loja, octubre de 2021

CERTIFICACIÓN

Ing.

Rene Andrés Jaramillo Gamboa.

DIRECTOR

CERTIFICA:

Que ha supervisado el presente proyecto de investigación titulado: “DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL – SEPTIEMBRE”, el mismo que cumple con lo establecido por el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano; por consiguiente, autorizo su presentación ante el tribunal respectivo.

Loja, junio de 2021

f.

Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa.

C.I.: 110421086

AUTORÍA

Yo, Mayra Alexandra Quizhpe Saca con número de C.I. 1105132144 declaro ser autor del presente proyecto investigativo y eximo expresamente al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente, acepto y autorizo al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja la publicación de mi proyecto investigativo en el repositorio institucional y biblioteca virtual.

f.) Mayra Alexandra Quizhpe Saca

C.I. 1105132144

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres, Rosa Saca y Luis Quizhpe por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y cumplir uno de los objetivos de mi vida.

A mi hermana, hija, esposo y toda mi familia por estar siempre presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que me brindaron a lo largo de esta etapa de mi vida.

Mayra Alexandra Quizhpe Saca

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme la vida, por guiarme a lo largo de nuestra existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a mis padres: Luis Quizhpe y Rosa Saca por ser los principales promotores de mis sueños, por confiar y creer en mis expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado.

Agradecer al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, por darme la oportunidad y acogerme en su seno y prepararme como profesional para el futuro y cumplir mi meta propuesta.

Agradezco a cada uno de los docentes del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación profesional, de manera especial, al ingeniero Rene Jaramillo tutor de mi proyecto de investigación quien ha guiado con su paciencia, y su rectitud como docente.

Mayra Alexandra Quizhpe Saca

**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE
FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la Cesión de los Derechos de proyecto de investigación de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - Por sus propios derechos; al Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y Mayra Alexandra Quizhpe Saca, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. – Mayra Alexandra Quizhpe Saca, realizó la Investigación titulada: “DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL – SEPTIEMBRE”, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa.

TERCERA. - Es política del Instituto que los proyectos de investigación de fin de carrera se apliquen y materialicen en beneficio de la comunidad.

CUARTA.- Los comparecientes el Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Mayra Alexandra Quizhpe Saca como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera titulado: “DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL – SEPTIEMBRE”, a favor del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de Loja; y, conceden autorización para que el

Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio o de la parroquia, sin reserva alguna.

QUINTA. - Aceptación. - Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Para constancia suscriben la presente cesión de derechos, en la ciudad de Loja, en el mes junio de 2021.

Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa

Mayra Alexandra Quizhpe Saca

DIRECTO

AUTORA

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Loja, junio del 2021

Nombres: Mayra Alexandra

Apellidos: Quizhpe Saca

Cédula de Identidad: 1105132144

Carrera: Gastronomía

Semestre de ejecución del proceso de titulación: Abril- septiembre 2021

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación:

“DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL – SEPTIEMBRE”;

En calidad de estudiante del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja;

Declaro bajo juramento que:

Soy autor del trabajo intelectual y de investigación del proyecto de fin de carrera.

El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido plagiado ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.

El trabajo de investigación de fin de carrera presentada no atenta contra derechos de terceros.

El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido publicado ni presentado anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.

Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados. Las imágenes, tablas, gráficas, fotografías y demás son de mi autoría; y en el caso contrario aparecen con las correspondientes citas o fuentes.

Por lo expuesto; mediante la presente asumo frente al INSTITUTO cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

En consecuencia, me hago responsable frente al INSTITUTO y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar al INSTITUTO o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en el trabajo de investigación de fin de carrera presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello.

Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para EL INSTITUTO en favor de terceros por motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente dispuesta por la LOES y sus respectivos reglamentos y del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja.

AUTORA

Mayra Alexandra Quizhpe Saca

C.I. 110513214

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	II
AUTORÍA	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA	VI
DECLARACIÓN JURAMENTADA	VIII
INDICE DE CONTENIDOS.....	X
ÍNDICE DE FIGURA	XIII
INDICE DE TABLA	XVI
1. RESUMEN	1
2. ABSTRACT	3
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
4. TEMA.....	7
5. JUSTIFICACION.....	8
6. OBJETIVOS.....	10
6.1. OBJETIVO GENERAL	10
6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	10
7. MARCO TEORICO	11
7.1. MARCO INSTITUCIONAL	11
7.1.1. INFORMACIÓN GENERAL	11
7.1.2. MISIÓN	13
7.1.3. VISIÓN	13

7.1.4.	VALORES DE LA EMPRESA	13
7.1.5.	DIAGRAMA ESTRUCTURAL	14
7.2.	MARCO CONCEPTUAL	15
7.2.1.	GASTRONOMÍA	15
7.2.2.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	17
7.2.3.	DERIVADOS GASTRONÓMICOS.....	22
7.2.4.	HERRAMIENTAS DE EXPERIMENTACIÓN	27
8.	METODOLOGÍA.....	30
8.1.	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	30
8.1.1.	MÉTODO FENOMENOLÓGICO	30
8.1.2.	MÉTODO HERMENÉUTICO	31
8.1.3.	PRÁCTICO PROYECTUAL.....	32
8.2.	TECNICAS DE INVESTIGACION.....	33
8.1.2.	ENCUESTAS.....	33
8.2.2.	ENTREVISTAS.....	35
8.3.	DETERMINACION DEL UNIVERSO Y MUESTRA.....	36
8.1.2.	UNIVERSO	36
8.1.3.	MUESTRA.....	36
8.4.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	38
8.4.2.	ANÁLISIS GLOBAL DE LA ENCUESTA	50
8.4.3.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS.....	52
8.4.4.	ANÁLISIS GLOBAL DE LAS ENTREVISTAS	54
9.	PROPUESTA DE ACCIÓN.....	55
9.1.	DEFINICION	55
9.1.2.	QUESOS.....	55
9.1.2.	DERIVADOS	57
9.2.	FLUJOGRAMAS DE PROCESOS	62
9.1.2.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON FRESA.....	62
9.2.2.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON MORA	63
9.2.3.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON UVILLA	64
9.2.4.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON TAXO.....	65
9.2.5.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON MIEL DE ABEJA	66
9.2.6.	FLUJOGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE QUESOS DULCES CON MIEL DE CAÑA	67
9.3.	RECETA DE COSTOS	68
9.5.	EVALUACION SENSORIAL	88
10.	CONCLUSIONES.....	96

11	RECOMENDACIONES	97
12	BIBLIOGRAFIA	98
13	ANEXOS	101
13.1	PRESUPUESTO.....	101
13.2	CRONOGRAMA	102
13.3	OFICIO DE APROBACIÓN DEL TEMA POR PARTE DEL VICERRECTOR	103
13.4	OFICIO DE SOLICITUD PARA LA FÁBRICA DE QUESOS ANITA	104
13.5	OFICIO DE RESPUESTA DE LA FÁBRICA DE QUESOS ANITA	105
13.6	CERTIFICADO DE SOCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO FINAL.	106
13.7	CERTIFICADO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ABSTRACT.	107
13.8	MODELO DE ENCUESTAS	108
13.9	MODELO DE ENTREVISTA	110
13.10	FOTOGRAFÍAS	112

ÍNDICE DE FIGURA

figura 3 quesos.....	12
figura 4diagrama estructural quesera anita.....	14
figura 5 hervir.....	18
figura 6ponchar.....	18
figura 7 cocinar al vapor.....	18
figura 8 saltear.....	19
figura 9 cocinar en seco.....	19
figura 10 cocción al horno.....	20
figura 11 aire y espumas.....	20
figura 12 deconstrucción.....	20
figura 13gelificación.....	21
figura 14 esferificación.....	21
figura 15queso con miel de abeja.....	23
figura 16 queso con panela.....	24
figura 17 queso con agua miel.....	25
figura 18queso con dulce de higo.....	26
figura 19encuestas.....	34
figura 21frecuencia consume quesos dulces.....	39
figura 22 utilizar derivados de quesos para elaborar recetas.....	40
figura 23estaría dispuesto a consumir quesos dulces.....	41

figura 24	tipo de quesos.....	42
figura 25	opinión de quesos dulces	44
figura 26	características del queso dulce	45
figura 27	adquirir un producto.....	46
figura 28	beneficios nutricionales del queso	48
figura 29	importancias de la guía de quesos dulces.....	49
figura 30	quesos.....	56
figura 31	fresa.....	57
figura 32	mora	58
figura 33	uvilla	59
figura 34	taxo.....	59
figura 35	miel de abeja	60
figura 36	panelas.....	61
figura 37	queso dulce con fresa	62
figura 38	queso dulce con mora.....	63
figura 39	quesos dulces con uvilla.....	64
figura 40	quesos dulces con taxo.....	65
figura 41	quesos con miel de abeja.....	66
figura 42	queso con miel de caña	67
figura 43	degustación docentes.....	89
figura 44	queso 01	90
figura 45	queso 02	91

figura 46queso 03	92
figura 47queso 04	93
figura 48queso 05	94
figura 49queso 06	95

INDICE DE TABLA

tabla 1 ha tenido la oportunidad de consumir quesos	38
tabla 2 frecuencia consume quesos dulces	39
tabla 3 dispuesto a utilizar quesos dulces en recetas de cocina	40
tabla 4 estaría dispuesto a consumir quesos dulces	41
tabla 5 tipo de quesos	42
tabla 6 opinión del desarrollo de quesos dulces	43
tabla 7 características del queso dulce	45
tabla 8 adquirir un producto.....	46
tabla 9 beneficios nutricionales del queso	47
tabla 10 importancia de una guía de quesos dulces	48
tabla 11 receta de muffin de mora y queso	68
.....	68
tabla 12 tiramisú de mora y queso	69
tabla 13 helado de taxo	70
tabla 14 donas de taxo	71
tabla 15 cubiletes de fresa y queso	72
tabla 16 pay de fresa y queso.....	73
tabla 17 cupula de uvilla y queso.....	74
tabla 18 mus de uvilla y queso.....	75
tabla 19 flan de miel de abeja y queso.....	76

tabla 20	pastel de panela y queso.....	77
tabla 21	muffin de mora y queso	78
tabla 22	tiramisú de mora y queso	79
tabla 23	helado de taxo y queso.....	80
tabla 24	donas de taxo y queso	81
tabla 25	cubiletes de queso y fresa	82
tabla 26	pay de queso y mora	83
tabla 27	cupula de uvilla y queso.....	84
tabla 28	mousse de uvilla y queso	85
tabla 29	flan de miel de abeja y queso.....	86
tabla 30	pastel de panela y queso.....	87
tabla 31	queso 01	90
tabla 32	queso 02	91
tabla 33	queso 03	92
tabla 34	queso 04	93
tabla 35	queso 05	94
tabla 36	queso 06	95

1. RESUMEN

Este es un alimento que desde la antigüedad sigue deleitando a todos o a casi todos. Es muy empleado en la gastronomía, tanto en la elaboración de platos dulces como salados. La gran variedad de quesos que encontramos a la venta hoy en día nos brinda la posibilidad de muchas opciones a la hora de planear un delicioso platillo.

Ocupa un lugar de privilegio dentro del plano alimenticio por su sabor, su practicidad y sus nutrientes. A través del tiempo pasó de ser un simple alimento a convertirse en una fuente de bienestar, con un sin fin de variedades, texturas y gustos. Con estos antecedentes se desarrolla el tema “DESARROLLO DE QUESOS DULCES CON PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA”

Definido por la industria alimenticia como un producto fresco o madurado, que puede ser sólido o semisólido y que se logra a partir de la separación del suero de la leche y a la coagulación de la leche natural, entera, semidescremada o descremada. También se obtiene de la crema de la leche o del suero de la manteca o de una mezcla de ambos o de varios de estos productos por acción del cuajo o de otros coagulantes apropiados. El queso proviene de la leche, tanto sea de vaca, oveja, búfala o cabra. Este último más difundido y conocido en estos últimos años.

Para entender el origen del queso, situémonos en épocas muy remotas, donde quienes ordeñaban las vacas dejaron caer por descuido un fruto ácido en la leche recién ordeñada. Transcurrido cierto tiempo observaron que se produjo una división en la leche, separándose el suero de la crema y formándose una pasta blanda y gomosa que tenía buen sabor. Esta división que se produjo por casualidad es lo que hoy conocemos como cuajada. En esa oportunidad lo que se creó fue el primer queso artesanal de la Historia de la Humanidad.

Es un alimento de alto valor proteico y rico en calcio, fósforo, riboflavina y vitamina A. Es un excelente alimento que contiene las mismas propiedades que la leche salvo la lactosa que es arrastrada por el suero durante su elaboración. Otro elemento que también es arrastrado por el suero es el azúcar, siendo por lo tanto pobre en hidratos de carbono.

Dentro del grupo de los alimentos lácteos, el queso es el que provee mayor cantidad de proteínas al organismo. Esas proteínas, por ser derivadas de la leche, tienen un alto valor biológico. El queso azul contiene vitamina B. Los mohos son los que la producen. La vitamina A se encuentra presente en los quesos grasos y en los semigrasos en menor cantidad. Consumir queso garantiza un estado físico saludable, siempre que sea consumido con moderación ya que su valor de lípidos (grasas) es alto.

El proceso, a grandes rasgos y sin entrar en detalles técnicos, consiste en la separación del suero después de la coagulación de la leche por la acción del cuajo o el empleo de otros coagulantes apropiados. Se hace fermentar la cuajada por medios artificiales o por el agregado de fermentos. Se emplea maquinaria especial donde por un sistema mecánico se va moviendo continuamente la leche hasta lograr separar el suero de la cuajada.

Cuando se hace en forma artesanal el hombre utiliza un elemento llamado lira para recoger la cuajada. Esta herramienta consiste en un palo largo en cuyo extremo se encuentra una especie de rejilla con varias cuerdas, al igual que el instrumento musical, que es ideal para recogerla. Luego esta cuajada se deposita en moldes que le darán la forma definitiva al queso. Estos moldes están forrados con un lienzo que recubrirá la cuajada y que se dejará prensada por varios días hasta lograr el punto de madurez deseado.

2. ABSTRACT

It is a food that since ancient times is still delighting everyone or almost everyone. This food is widely used in gastronomy, both in the preparation of sweet and savory dishes. In addition, the wide variety of cheeses that we find on sale today, gives us the possibility to choose from many options when planning a delicious dish.

This food occupies a privileged place within the nutritional field due to its flavor, its convenience and its nutrients. Through time, it went from being a simple food to become a source of well-being, with infinite varieties, textures and tastes. Based on this background, the topic developed is "DEVELOPMENT OF SWEET CHEESES WITH NATIVE PRODUCTS OF THE AREA".

It is defined by the food industry as a fresh or matured product, which can be solid or semi-solid and is obtained from the separation of the whey from the milk and the coagulation of the natural, whole, semi-skimmed or skimmed milk. It is also obtained from the cream of the milk or from the whey of the lard or from a mixture of both or of several of these products by the action of rennet or other appropriate coagulants. The cheese comes from milk, whether from cows, sheep, buffalo or goats. This last one is the most widespread and well known in recent years.

In order to understand the origin of cheese, let's go back to very remote times, where people who milked the cows accidentally dropped an acidic fruit into the just-milked milk. After some time they observed that a splitting occurred in the milk, separating the whey from the cream and forming a soft, rubbery paste that tasted good. The splitting which occurred by accident, is what we know today as curd. This was the first artisan cheese in the history of mankind.

It is a food of high protein value and rich in calcium, phosphorus, riboflavin and vitamin A. Additionally, it is an excellent food that contains the same properties as milk except for lactose, which is dragged by the whey during its elaboration. Another element that is also dragged by the whey is sugar, thus being poor in carbohydrates.

Within the group of dairy foods, cheese is the one that provides the highest amount of proteins to the organism. Furthermore, since these proteins are derived from milk, they have a high biological value. The blue cheese contains vitamin B which is produced by molds. Vitamin A is in fatty cheeses and in semi-fatty cheeses in smaller quantities. In addition, the consumption of cheese guarantees a healthy physical condition, as long as it is consumed in moderation, since its lipid (fat) value is high.

The process, in general terms and without going into technical details, consists of the separation of the whey after coagulation of the milk due to the action of rennet or the use of other appropriate coagulants. This process involves the fermentation of the curd through artificial methods or by the addition of ferments. Also, special machinery is used where the milk is continuously moved using a mechanical system until the whey is separated from the curd.

FINALLY, when it is made in an artisanal way, the worker uses an instrument known as lyre to collect the curd. This tool consists of a long stick with a sort of grate with several strings at the end, just like the musical instrument, which is ideal for collecting the curd. Then, this curd is deposited in molds which will give the cheese its final shape. These molds are lined with a cloth that will cover the curd and will be pressed for several days until the cheese reaches the desired point of maturity.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Solo en Europa, se estima que las pérdidas y el desperdicio de alimentos alcanzan aproximadamente 89 millones de toneladas por año. De esta cantidad, el 42% proviene de hogares, de los cuales el 60% sería evitable; el 39% procede de procesos de fabricación, de los cuales la mayor parte se considera inevitable; 5% provienen del paso por distribución, y; 14% de los servicios de restauración. Este hecho supone un grave problema para la seguridad alimentaria mundial, que a su vez deriva en problemas ambientales. Según D. Hidalgo, (2008).

Los mercados internacionales de frutas y hortalizas frescas y procesadas son unos de los más dinámicos del sector agroalimentario, hoy en día su crecimiento se ha visto favorecido por los cambios en las preferencias de los consumidores.

Estas tendencias de consumo de productos alimenticios favorecen la inserción de las economías campesinas de los países andinos a los mercados nacionales e internacionales. Pero esta introducción de las economías rurales requiere de un acompañamiento tecnológico sostenible, que permita responder a las exigentes normas de calidad y de presentación de los productos, para facilitar su comercialización en mercados internacionales.

Cada queso se vuelve cada vez más firme en textura y más rico en sabor que la clasificación anterior. La corteza encerada también cambia según su edad, cuanto más joven más suave y amarilla. El queso Camembert fresco es suave, duro y quebradizo en la textura cuando es joven tiene un sabor lácteo y dulce a medida que madura el queso se forma un interior nasal suave y una corteza enmohecida que es típica de este queso tiene un sabor rico y mantecoso la corteza es de color blanco florido causada por un hongo blanco se considera que es uno de los quesos más difíciles de producir debido a su

complicado proceso de fermentación formador de perforación el queso tiene un sabor delicioso con un vaso de vino. Rascón de Reyes (2014).

Una de las frutas más comercializadas por su característica exótica es la uvilla; según Corpei (2009), ésta, es rica en vitamina C, purifica y elimina la albúmina de la sangre, reconstruye y fortifica el nervio óptico y es eficaz en el tratamiento de afecciones de la garganta. Además de estas propiedades, por su alto contenido en pectina, la uvilla es especialmente apropiada para mermeladas, salsas y gelatinas. Su gusto ácido en salsas combina bien con carnes, mariscos, vegetales y otros frutos, y secadas al sol se consumen como pasas (NRC 1989).

En la Parroquia San Lucas es un lugar rico en recursos naturales especialmente en especies vegetales como las frutas es un producto donde se desconoce cómo aprovechar al fruto que se desperdicia y es por eso que se desea buscar alternativas de procesamientos y poder aumentar la vida útil del producto y darle un valor agregado, pero manteniendo la calidad de las frutas.

En la parroquia no se ha dado a conocer los quesos dulces con productos nativos de la zona ya que es un producto muy escaso, pero mediante la elaboración daremos a conocer a la sociedad diferentes maneras de preparar los quesos dulces sin que pierda su sabor original y hacer de ella un producto exótico como la elaboración gastronómica que es una destreza culinaria, compleja y delicada que abarca uno de los aspectos más importantes de la gastronomía.

4. TEMA

“DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA EN EL PERIODO ABRIL – SEPTIEMBRE 2021”

5. JUSTIFICACION

El presente proyecto de titulación tiene como objetivo la obtención del título de Tecnología Superior en Gastronomía en la ciudad de Loja, mismo que se desarrolla a base de los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera que beneficiará al ámbito profesional adquiriendo nuevos conocimientos, desarrollando quesos dulces a base de productos nativos para conocer sus probables usos gastronómicos dentro de la demanda en la parroquia San Lucas. Este es un proyecto que favorecerá a los pobladores y también a mí como persona, por el hecho de investigar más a fondo los beneficios y derivados que se pueden hacer con el queso, desde mi punto de vista gastronómico, aportaría de alguna manera a la conservación de productos nativos mediante la investigación y ejecución de este proyecto.

En el ámbito profesional, quiero mejorar el producto teniendo en cuenta que hay muchas formas de aprovechar al quesillo y darle un mayor tiempo de vida útil y un sabor extraordinario en la parroquia no sabemos cómo aprovechar a los productos nativos y es por eso que se la desperdicia, este proyecto beneficia a estos productores mediante la revalorización de los quesos y los productos nativos, también evitará el uso tradicional que se le da a este producto, alterando a su producción y al medio ambiente causando efectos negativos para los suelos, y por lo tanto a la sociedad.

El presente proyecto investigado tiene una parte fundamental para el ámbito cultural de San Lucas ya que la mayoría de personas se dedican a la ganadería y agricultura en las tierras de las parroquias, tal es su importancia para que los porcentajes más alto de la economía en la ciudad son manejados por los grandes empresarios, este proyecto aportará nuevos conocimientos para generaciones futuras acerca del uso y los productos que se pueden derivar de a base del queso evitando así las pérdidas de los productos nativos y produciendo nuevas fuentes de empleo e ingresos para varias

personas, de esta forma proporcionará un mejoramiento de la economía de esta zona, si dicho proyecto se hace conocer.

El emprendimiento no deja de ser una mala alternativa para mentado proyecto ya que hace ver que hay otras formas de optimizar el desarrollo de los quesos dulces para la sociedad dándole un enfoque gastronómico, y del puede salir una nueva línea de productos y ya no usarla de forma tradicional como hacer los quesos salados. Los productos nativos es un producto muy versátil, que puede ser usada para hacer varias preparaciones artesanales, para pequeños productores esto puede ser un beneficio formidable ya que aportaría a sus utilidades, y de la mano una mejor producción.

Finalmente, el desarrollo del queso dulce a base de productos nativos tiene como propósito aportar con un producto innovador y equilibrado adecuadamente, pues que a lo largo de varias décadas no se le ha dado un plus de manera que haga este producto rentable este trabajo que en poco tiempo será llevado a la práctica real para el pueblo de San Lucas cumpliendo parámetros que se establecerá en la presente investigación.

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

Aprovechar al queso en otros derivados gastronómicos buscando en fuentes de investigación confiables, y de esta manera aplicar diferentes técnicas y métodos culinarios para desarrollar derivados gastronómicos del queso y emplear en propuestas gastronómicas en la fábrica de quesos Anita.

6.2. Objetivos Específicos

- ✓ Aplicar encuestas a la población de San Lucas y entrevistas a tres profesionales de la gastronomía para determinar las diferentes aplicaciones culinarias que se puede desarrollar con los quesos dulces a base de productos nativos, mismas que nos permitirá medir el grado de la aceptabilidad del presente proyecto.
- ✓ Recopilar información mediante diferentes fuentes de investigación como libros, revistas científicas, artículos científicos, bloc profesional, o páginas web para sustentar teóricamente el presente proyecto de investigación.
- ✓ Elaborar diferentes preparaciones culinarias a base de técnicas y métodos de cocción adecuados para medir el grado de aceptabilidad y medir de evaluación sensorial y de factibilidad a través de escala hedónica y posterior socialización de los resultados de la investigación.
 - ✓ Presentar los resultados de investigación a la empresa beneficiaria a través de una socialización para dar a conocer los resultados obtenidos de la investigación y sus productos finales.
 - ✓ Creación de una guía gastronómica presentando una propuesta culinaria basada en la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la Parroquia San Lucas.

7. MARCO TEORICO

7.1. Marco Institucional

7.1.1. Información general

La parroquia San Lucas está ubicada a 55 kilómetros del Cantón Loja es un sitio privilegiado por las potencias turísticas y productivas en esta parroquia se encuentra ubicada el emprendimiento Quesos “ANITA” es una quesera que está ubicada en el barrio Pichik.

Figura 1: datos del mapa



Fuente: página oficial de Google maps 2021

Este establecimiento se basa en variedades de quesos con productos nativos de la parroquia dándole un toque tradicional desde la pandemia del Covid 19 empezó este emprendimiento motivo que las personas no podían circulara a Loja por los contagios comenzó hacer quesos y llevar a la ciudad de Loja ya que en la parroquia San Lucas producen el 80% de personas quesillos y es un sustento económico de varias familias que no se podía desperdiciar el producto.

Figura 2: ELaboración de queso



Fuente: página oficial de la fábrica Anita

Dada la buena aceptación del producto en la ciudad de Loja los familiares siguieron adelante con el emprendimiento de fabricar quesos enfocándose en sacar la producción y los estándares de calidad en la elaboración de quesos en el año 2021 la producción de quesos se realiza bajo la marca “ANITA”

Actualmente la fábrica de quesos “ANITA” elabora tres tipos de quesos, ellos elaboran a diario 300 quesos de diferentes sabores para la elaboración de cada tipo de quesos puede llegar a tomar entre 4 a 5 horas de duración, es llevado a cabo y controlado por la familia Cecilia y Miguel, en especial por la señora Cecilia quien manifiesta que toma especial énfasis en aprovechar insumos comunitarios, ya que ayuda a la comunidad a comprar sus productos.

“ANITA” abre sus puertas de su fábrica también a los que desean adquirir el producto por favor ponerse en contacto con la señora Cecilia Sarango a través del WhatsApp 0981641093

Figura 3 quesos



Fuente: (Armedariz & L., 2013)

7.1.2. Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes ofreciendo productos frescos con la más alta calidad logrando que sobrepasen las expectativas de nuestros clientes y sobre todo que los quesos sean agradables y a un precio justo.

7.1.3. Visión

Ser el mejor local de la parroquia en el emprendimiento de quesos ofreciendo alternativas innovadoras los clientes y satisfacer el consumo mediante sabores peculiares con la máxima calidad dándole más sabor tradicional con productos nativos y frescos de la zona y poder complacer al paladar de nuestros clientes.

7.1.4. Valores de la Empresa

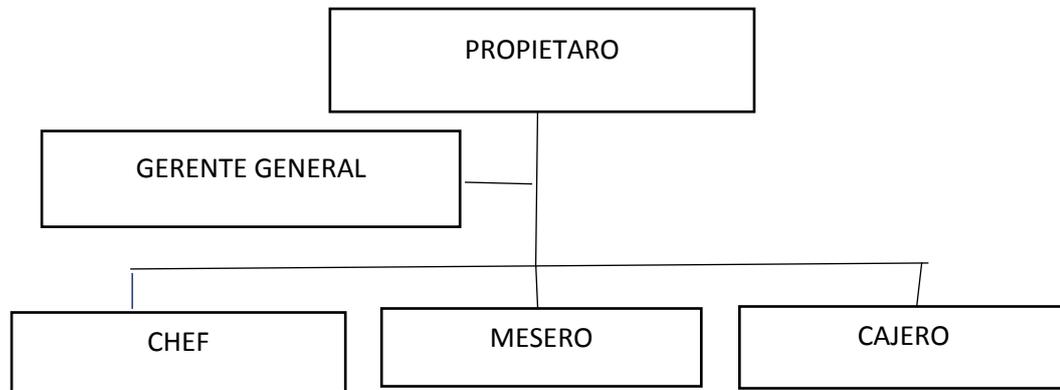
Quesos “ANITA” se caracteriza por su excelente calidad de productos nos enfocamos en sacar los productos frescos y con un sabor agradable dándoles toda la pasión y el cariño en hacer nuestros quesos.

El local se basa en un gran respeto por la misma y por los compañeros y clientes creando un ambiente amigable y cómodo destacando su buen trato e inculcando los valores que nos enseñaron nuestros mayores.

El emprendimiento tiene como objetivo una gran innovación y excelencia constancia agregando un valor al cliente de manera innovadora y de una alta calidad de servicio y responsabilidad.

7.1.5. Diagrama estructural

Figura 4 Diagrama estructural quesera Anita



Fuente: Página oficial quesera Anita

7.2. Marco conceptual

7.2.1. Gastronomía

Para entender qué es gastronomía lo primero que se debe saber es que es un arte de preparar comidas exquisitas. Está constituido por una serie de conceptos teóricos y algunas técnicas prácticas que se relacionan con esta área, como por ejemplo las recetas, las técnicas, sus ingredientes y la forma de preparar, sin dejar de lado también la evolución, el significado y la historia de la gastronomía para cada cultura que la gastronomía representa según “XAVIER MARCEL BOULESTIN (2018)”

La gastronomía de nuestros hábitos, usos y costumbres a la mesa, Estas tres ciencias nos darán las claves para llevar a cabo una alimentación y unos hábitos de vida saludables y acordes con nuestras necesidades nutricionales. No solo es comer, sino hacerlo bien con la garantía de que nuestra salud se verá recompensada por ello. (Armedariz & L., 2013).

La gastronomía es un arte a menudo se cree erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida. La gastronomía además de estudiar el cómo las personas están conectadas en cuanto a su nutrición, también estudia su procedencia esto quiere decir que se estudian factores como las costumbres, el lugar, credo religioso e historia, estos cuatro componentes son también los objetos de estudios que la gastronomía utiliza para estudiar a fondo su procedencia. “RENATA BRAUNE (2017)”

Según “Silvia Cintra Franco”. La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales en este sentido, la gastronomía es también es una disciplina que estudia la relación del ser

humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación que cada sociedad establece con su gastronomía.

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima propicio para la siembra y cosecha de diversos productos durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos permanentemente de forma anual, Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo, se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales (Montenegro Solórzano , 2016.).

La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo (Fusté & Francesc, 2020).

De acuerdo con los autores citados anteriormente considero que la gastronomía es un conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas, técnicas culinarias e imaginación para poder emplatar.

7.2.2. Métodos y técnicas de investigación

Húmedo

El método húmedo es un método térmico de esterilización para eliminar microorganismos por la coagulación de proteínas (desnaturalización), lo que es causado por la rotura de los puentes de hidrógeno que son los que mantienen a las proteínas en su forma tridimensional las proteínas por lo tanto regresan a su estructura secundaria, se coagulan y se convierten en proteínas no funcionales. El calor húmedo puede penetrar más rápidamente que el calor seco porque las moléculas de agua conducen mejor el calor que las moléculas de aire. Por ello el calor húmedo puede ser usado a temperaturas más bajas y menor tiempo de exposición que el calor seco.

Seco

Dentro de estos se encuentra el de cocido por calor seco, con el cual se trata de cocinar en ausencia de agua, pero parte del líquido del alimento se evapora y los elementos de sabor se concentran. Ejemplo de eso es asar al horno, saltar, sofreír, asar a la parrilla o a la plancha.

Mixto o Combinado

Los métodos de cocción mixtos son aquellos en donde se combinan los métodos de cocción secos y los métodos de cocción húmedos. En el proceso del braseado intervienen tres conductores de calor: el líquido, la grasa y el vapor. Este método de cocción se utiliza para piezas grandes o enteras.

Hervir

A través de esta técnica cocemos los alimentos en agua a 100° C. Para evitar que se pierdan los nutrientes, debemos iniciar la cocción cuando el agua ya haya roto a hervir.

Figura 5 hervir



Fuente: (Caracuel García, 2008)

Ponchar

La diferencia entre pochar y hervir es que, para pochar un alimento, el agua no debe haber roto a hervir, sino que debe estar al punto de ebullición (entre 60 y 80° C). Se suele utilizar esta técnica para los huevos, pero también para carnes y pescados.

Figura 6ponchar



Fuente: (Salas García , 2015)

Cocinar al vapor

A través de la cocina al vapor cocemos los alimentos sin que entren en contacto directo con el agua, es decir, sin sumergirlos.

Figura 7 Cocinar al vapor



Fuente: (Gómez Cepeda , 2018)

Saltear

En este caso utilizamos poco aceite, poco tiempo, pero alta temperatura. Es una cocción rápida que permite conservar bien los nutrientes de nuestros alimentos.

Figura 8 saltear



Fuente: (Salas Garcia , 2015)

Cocinar en seco

Es la cocción en la que no usamos aceite, como en la brasa, a la plancha o en la flama directa.

Figura 9 Cocinar en seco



Fuente: (Armendaris , 2012)

Al horno

En este tipo de cocción podemos decidir si preparamos nuestros alimentos en seco, al vapor, con aceite, al baño maría, gratinado.

Figura 10 Cocción al horno



Fuente: (Gil Martinez , 2010)

Aires y espumas

Los aires son emulsiones que se producen a partir de la fusión de un gas y un líquido.

Figura 11 aire y espumas



Fuente: (Salas Garcia , 2015)

Deconstrucción

Creada por Ferrán Adrián, la deconstrucción consiste en modificar la textura, las formas e incluso la temperatura de los platos, pero manteniendo el sabor original.

Figura 12 deconstrucción



Fuente: (Armendaris , 2012)

Gelificación

No es otra cosa que convertir en gel un líquido. Así les damos una textura más sólida y densa. Para ello es necesario recurrir a algún gelificante. Existen muchas variedades en el supermercado.

Figura 13 gelificación



Fuente: (Lara , 2018)

Esterificación

A pesar de que parece muy novedosa, esta técnica se patentó en 1946. Consiste en gelificar la capa exterior del alimento, creando una forma circular, mientras el interior permanece líquido.

Figura 14 esferificación



Fuente: (Lara , 2018)

7.2.3. Derivados gastronómicos

Quesos con miel de abeja

El propósito de esta investigación fue la elaboración del queso fresco tipo golosina, un queso fresco guatemalteco con la variante que no se sala, por el contrario, se endulza con miel. El queso fresco tipo golosina, es considerado como una golosina y como alimento complementario de las dietas tradicionales (queso fresco, de capas, mantequilla de costal y crema) que en algún momento podría sustituir o acompañar el consumo de golosinas tradicionales. Para el tratamiento se llevaron muestras al laboratorio de bromatología de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia para determinar porcentajes de Materia Seca, Humedad, Proteína Cruda, Extracto Etéreo y Calcio. Según (Corzo-González 2021).

Se elaboraron los quesos y luego se realizó un análisis sensorial descriptivo en el cual participó un panel de 77 personas además se elaboraron boletas para cada panelista donde se midió el olor, color, sabor, textura, siendo estos Gusta Mucho, Gusta Levemente, Indiferente, Disgusta Levemente, Disgusta Mucho, incluyendo las observaciones respectivas sobre las características sensoriales del producto. 65-68%) se encuentra dentro de los parámetros que la Dirección de Producción y Sanidad Animal del Departamento de Agricultura de FAO indica (62-65%) este pequeño incremento pudo darse por la adición de la miel a los quesos. Según (González-Sánchez 2020).

Siendo miel y lácteos cadenas priorizadas en la Región Apurímac, nuestra investigación es sobre la miel de abeja (CNA) y el queso semiduro (QS). De acuerdo a las estadísticas del IV Censo Nacional Agropecuario (IV Cenagro) del 2012, en nuestro país existen 252.329 colmenas instaladas, 214.276 están en producción, es decir el 85 % del total. Además, señala que ese año la producción de miel en Perú ascendió a 1.600 toneladas y son 41.327 nuestros apicultores (Cayhuari y León, 2017). Los productos

principales de la colmena son miel, polen, propóleo, jalea real y veneno de abeja o apitoxina. La miel como producto de la abeja juega un papel fundamental en la producción de miel, es el material que las abejas usan para construir sus panales y de éstas depende la producción de miel debido a que las abejas demandan horas de trabajo y cantidad de miel para su elaboración. Es producida por las abejas melíferas jóvenes que la segregan como líquido a través de sus glándulas (Ccayhuari y León, 2017).

Figura 15 queso con miel de abeja



Fuente: (Lara , 2018)

Queso con panela

La micro filtración (MF) es un método de separación por membrana que emplea presión separando los componentes de la leche como caseínas, grasa, proteínas de suero, lactosa y minerales en dos fracciones: retenido y permeado; la primera, formada por moléculas que no logran atravesar la membrana y en el permeado, aquellas que pasan a través del poro. Es una tecnología que se ha usado la panela en la industria láctea, para la concentración de proteínas y la elaboración de nuevos productos, por ejemplo, de queso a partir del retenido, como Camembert y Mozzarella, observando mejoras y el empleo de menores cantidades de cuajo. El permeado generado puede ser destinado a la elaboración

de productos como bebidas, o separar componentes como la lactosa. LARA, M. A. S. (2018).

Por lo anterior, la MF es una alternativa al proceso tradicional de elaboración de queso, pero requiere de la evaluación de factores de proceso como: presión, temperatura y concentración de proteína con el fin de obtener los mejores resultados son necesarios. El objetivo de este trabajo fue desarrollar mediante MF un queso fresco tipo Panela de características similares a un queso de elaboración tradicional, del retenido y permeado, así como la del queso elaborado. Dos factores de concentración (FC) en la MF fueron evaluados 2x y 4x, además, dos temperaturas 30°C y 45°C, a presión de 0 y 0.75 bar. Se elaboraron quesos frescos tipo Panela usando como materia prima retenido de leche descremada (QMF) y por otra parte de leche descremada (QC); se caracterizaron los quesos obtenidos en base a su contenido de proteína total, textura, grasa, humedad, rendimiento y a su evaluación sensorial. ALICIA SILVIA (2017).

Figura 16 queso con panela



Fuente: (Lara , 2018)

Queso con agua miel

El objetivo del presente trabajo fue aplicar procesos agroindustriales para aprovechamiento del aguamiel con el queso procedente del agave para obtener una bebida refrescante estabilizada por medios físicos y químicos. La investigación consistió en aplicar distintos métodos de estabilización para inhibir la actividad de las levaduras y bacterias ácido lácticas presentes en el aguamiel, evaluar su estabilidad durante 30 días

De almacenamiento a temperatura ambiente y de refrigeración y finalmente aplicar un test de aceptabilidad para determinar el grado de aceptación de la bebida refrescante. Richard Alexis (2019).

El aguamiel fue sometido a esterilización (120 °C por 20 minutos), pasteurización (85 °C por 30 minutos) con dos conservantes químicos metabisulfito de sodio (0,1 g/kg), sorbato de potasio (0,05%) y almacenados a dos diferentes temperaturas respectivamente. Como resultado de la aplicación en los quesos de los métodos antes mencionados se obtuvo ocho muestras con su respectiva repetición, a cada una de las muestras se les realizó análisis físico – químicos (brix, pH, acidez, turbidez) y microbiológicos (mesófilos totales, mohos y levaduras) en el primer día, a los 15 y también 30 días de almacenamiento. Changoluisa Maigua (2020).

Figura 17 queso con agua miel



Fuente: (Lara , 2018)

Queso con dulce de higo

Este dulce de higo se origina en las Islas Canarias en España. Magallanes al llegar a América, trae las vacas y las cabras y con ellas una sobre producción de leche por esta razón se inicia la elaboración de pastelillos con queso. Venezuela, México y Ecuador son los países donde se dio a conocer este dulce. En la actualidad cada país puso un poco de su identidad y es por eso las diferentes variaciones que este dulce puede tener. Manuela

Cobo (2017). Asegura que la mayoría de las recetas de postres tradicionales de Quito son un intercambio entre Ecuador y Europa.

Esta golosina se la consume durante todo el año. No hay una fecha especial para su consumo ya que diariamente se la puede disfrutar como postre de este manjar. El queso con dulce de higo es tradicional común dentro de los hogares a pesar de no ser elaborado propiamente por el consumidor ya que su preparación es compleja. Almaida Unda, M. S. (2018).

Figura 18 queso con dulce de higo



Fuente: (Lara , 2018)

7.2.4. HERRAMIENTAS DE EXPERIMENTACIÓN

Escala Hedónica

Se define el análisis sensorial como la identificación, medida científica, análisis e interpretación de las respuestas a los productos percibidas a través de los sentidos del gusto, vista, olfato, oído y tacto.

Las cuatro tareas principales del análisis sensorial son: identificar, medir científicamente, analizar e interpretar. Para poder obtener resultados concluyentes es necesario un correcto diseño experimental y un análisis estadístico apropiado.

El campo de aplicación del análisis sensorial dentro de la industria alimentaria es muy variado: desarrollo de nuevos productos, control de calidad o preferencias del consumidor, entre otros. Las técnicas del análisis sensorial se clasifican en dos grandes grupos dependiendo del objetivo que se persiga. Pruebas analíticas, que buscan medir o describir en detalle las características organolépticas de un producto.

Pruebas de consumidores, que se emplean para evaluar las preferencias de los consumidores o medir la satisfacción que les proporciona el producto. El trabajo que presentamos se centra en estas últimas por lo que las analizamos con más detenimiento a continuación. Alvares, S. M. (2008).

En las pruebas hedónicas se le pide al consumidor que valore el grado de satisfacción general que le produce un producto utilizando una escala que le proporciona el analista. Estas pruebas son una herramienta muy efectiva en el diseño de productos y cada vez se utilizan con mayor frecuencia en las empresas debido a que son los consumidores quienes, en última instancia, convierten un producto en éxito o fracaso.

Hasta hace poco tiempo era el departamento de marketing e investigación comercial de las empresas el único implicado en la evaluación e intención de compra del consumidor, pero es importante distinguir entre análisis sensorial y marketing, ya que las

Pruebas sensoriales se hacen “a ciegas”, sin informar de aspectos como precio o marcas, y puede suceder que un producto tenga una alta valoración hedónica por el consumidor, pero no tenga éxito en el mercado.

No obstante, es difícil que un producto con baja valoración hedónica tenga éxito en mercado por muchos esfuerzos que haga el departamento de marketing. Por todo esto, las pruebas hedónicas de consumidores previas al trabajo de marketing resultan ser de mucha utilidad en la gestación y puesta en el mercado de nuevos productos. Castañeda, C. D. (2013).

Evaluación Sensorial

El análisis sensorial es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos. Dicho de otro modo, es la evaluación de la apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima. Este tipo de análisis comprende un conjunto de técnicas para la medida precisa de las respuestas humanas a los alimentos y minimiza los potenciales efectos de desviación que la identidad de la marca y otras informaciones pueden ejercer sobre el juicio del consumidor.

Es decir, intenta aislar las propiedades sensoriales u organolépticas de los alimentos o productos en sí mismos y aporta información muy útil para su desarrollo o mejora, para la comunidad científica del área de alimentos y para los directivos de empresas.

Anteriormente, el análisis sensorial se consideraba como un método marginal para la medición de la calidad de los alimentos. Sin embargo, su desarrollo histórico ha permitido que en la actualidad la aplicación de este análisis en la industria alimentaria sea

reconocida como una de las formas más importantes de asegurar la aceptación del producto por parte del consumidor. Cordero- Bueso, G. A. (2017).

La Evaluación sensorial se trata del análisis normalizado de los alimentos que se realiza con los sentidos. Se suele denominar "normalizado" con el objeto de disminuir la subjetividad que pueden dar la evaluación mediante los sentidos. La evaluación sensorial se emplea en el control de calidad de ciertos productos alimenticios, en la comparación de un nuevo producto que sale al mercado, en la tecnología alimentaria cuando se intenta evaluar un nuevo producto, etc.

Una de las evaluaciones sensoriales más conocidas es la de la cata de vinos. En la evaluación sensorial participan personas especializadas (evaluadores) a las que se les somete a diversas pruebas para que hagan la evaluación de forma objetiva. Los resultados de los análisis afectan al marketing y el packaging de los productos para que sean más atractivos a los consumidores. Ramírez- Valverde, B. (2019).

8. METODOLOGÍA

8.1. Métodos de investigación

8.1.1. Método fenomenológico

La fenomenología, para Merleau-Ponty [1945 (1994)], no es un idealismo trascendental, pues quiere tematizar la existencia, el ser-en-el-mundo. La esencia está en la existencia. Según Abbagnano (1998), estos términos consideran la admisión que los "cuerpos tienen solamente existencia ideal en nuestro espíritu, negando así la existencia real de los propios cuerpos y del mundo" (p. 523). Según (Husserl, *Invitación a la fenomenología*, 1998), es un paradigma que pretende explicar la naturaleza de las cosas, la esencia y la veracidad de los fenómenos. El objetivo que persigue es la comprensión de la experiencia vivida en su complejidad; esta comprensión, a su vez, busca la toma de conciencia y los significados en torno del fenómeno. Para llevar a cabo una investigación bajo este enfoque, es indispensable conocer la concepción y los principios de la fenomenología, así como el método para abordar un campo de estudio y mecanismos para la búsqueda de significados. Conocer las vivencias por medio de los relatos, las historias y las anécdotas es fundamental porque permite comprender la naturaleza de la dinámica del contexto e incluso transformarla.

Según (Husserl, 1992), "la fenomenología otorga un nuevo método descriptivo y una ciencia apriorística que se desglosa de él y que está destinada a suministrar el órgano fundamental para una filosofía rigurosamente científica" (p.52). En otras palabras, formaliza una crítica a la ciencia en la modalidad de trabajo, basado en cantidades medibles, hechos cuantificables; sin tener conciencia de lo que está haciendo. Por otro lado, Heidegger (2006) sustentó que "la fenomenología pone énfasis en la ciencia de los fenómenos. Esta radica en permitir y percibir lo que se muestra, tal como se muestra a sí mismo y en cuanto se muestra por sí mismo; en consecuencia, es un fenómeno objetivo, por lo tanto, verdadero y a la vez científico" (p.99). La fenomenología apuesta por

efectuar una investigación exhaustiva y llegar a la raíz, es decir, al campo donde se concreta la experiencia, a la "cosa misma", como son las cosas para la conciencia.

Asimismo, (Bolio, 2012) afirmó que el sentido y el significado del mundo y de su entorno es una formación subjetiva, en la que el mundo vale para quien lo experimenta y se interroga sobre cómo ha operado y aplicado la razón. A partir de ese razonar autocrítico, controlado y aplicado metódicamente objetiva al mundo y se asegura de construir una "objetividad" que trasciende al individuo que la ha verificado. Está allí, al servicio de otras subjetividades, aunque él, su autor, ya no esté allí. (p. 24).

A través del presente proyecto de investigación en base del método fenomenológico nos adentraremos mediante la encuesta a la población la parroquia San Lucas con la finalidad de adquirir información y tras obtener los resultados describir y acentuar cual es el porcentaje de desconocimiento acerca del producto que estamos ofertando (subproductos de quesos dulces con productos nativos de la zona).

8.1.2 Método Hermenéutico

La hermenéutica provee una alternativa propia para la interpretación de los textos. La hermenéutica es, en sentido general, el estudio de la comprensión y de la interpretación, y en sentido particular, la tarea de la interpretación de textos (Palmer, La hermenéutica como método de interpretación de textos en la investigación psicoanalítica, 1969). La hermenéutica es considerada como parte de la perspectiva cualitativa porque el concepto predominante de la investigación cualitativa incluye, de manera general, todos los enfoques que no son cuantitativos. Sin embargo, la hermenéutica poco tiene en común con los métodos generalmente utilizados en la investigación cualitativa, y mucho menos con la perspectiva cuantitativa del modelo científico de las Ciencias Naturales (pag 5) (Habermas, 1970) distingue el enfoque hermenéutico de uno empírico-analítico y de otro crítico-social. Para Haber más, el enfoque hermenéutico otorga preponderancia y

estatuto científico a la investigación bibliográfica. El campo de la hermenéutica se desarrolló como un esfuerzo para lograr modos históricos y humanísticos del entendimiento (Paterson & Higgs, 2005). Pero la hermenéutica no se limita a un conjunto de instrumentos y técnicas para la explicación de textos, sino que intenta ver el problema dentro del horizonte general de la interpretación misma. De esta manera, su foco de atención es doble: (el hecho de la comprensión de un texto qué significan la interpretación y la comprensión (Palmer, 1969).

Este método se utiliza en la investigación del proyecto para adquirir información verídica mediante la indagación de fuentes confiables que aporten a la importancia del consumo de subproductos de quesos dulces, y analizar a profundidad el problema latente del desperdicio de los productos nativos de la zona, así mismo conocer la preferencia a los pobladores de la Parroquia San Lucas.

8.1.3 Práctico proyectual

Bruno Munari define el método proyectual como una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia.

Esta metodología es utilizada en el presente trabajo por manera eficaz y simplificada para desarrollar o solucionar problemas de diseño, llegando a una idea o propuesta diferente a las existentes. Este diseñador industrial / gráfico plantea un método proyectual basado en la resolución de problemas. Esta metodología evita el inventar la rueda con cada proyecto y plantea sistematizar la resolución de problemas.

Se realizó las recetas estándar y de costos para conocer su precio y las cantidades adecuadas de materia prima y así mantener un control, con las cuales se van a trabajar mediante los procesos que se llevaran a cabo, aplicando métodos y técnicas adecuadas para la obtención de subproductos de quesos dulces, con el fin de aportar propiedades benéficas para la salud y siendo propuestas para los pobladores de la Parroquia San Lucas.

8.2 TECNICAS DE INVESTIGACION

8.1.2 Encuestas

La encuesta es una técnica que se lleva a cabo mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de personas. Las encuestas proporcionan información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos de los ciudadanos.

La encuesta se aplica ante la necesidad de probar una hipótesis o descubrir una solución a un problema, e identificar e interpretar, de la manera más metódica posible, un conjunto de testimonios que puedan cumplir con el propósito establecido.

Para Richard L. Sandhusen, (2012) experto en mercadotecnia: Las encuestas obtienen información sistemáticamente de los encuestados a través de preguntas. Estas pueden ser una encuesta en línea, una encuesta personal o una encuesta por teléfono.

Una encuesta implica solicitar a las personas información a través de un cuestionario, este puede distribuirse en papel aunque con la llegada de nuevas tecnologías es más común crear un cuestionario online y distribuirlo utilizando medios digitales como redes sociales, correo electrónico, códigos QR o URLs.

La encuesta es uno de los métodos más utilizados en la investigación de mercado porque permite obtener información real directamente de los consumidores. Por ello, es indispensable que los profesionales de la mercadotecnia e investigadores sepan exactamente la definición de encuesta.

Según Naresh K. Malhotra (2013) en su libro: Investigación de mercados: Las encuestas son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado, dicho cuestionario está diseñado para obtener información específica.

Establece los objetivos de tu investigación. Estos objetivos deben ser claros y específicos. Desarrolla una metodología. Toma en cuenta la manera en que vas a obtener a tu muestra para disminuir el margen de error, decide la manera en que llevarás a cabo

la recolección de la información, diseña tus preguntas y realiza una prueba antes de aplicar la encuesta. Prevé la falta de respuestas y el tiempo necesario para realizar los análisis.

El diseño de una encuesta debe ser acorde a las necesidades de información que requieres sea medida. Evita sesgos utilizando conceptos claros y bien definidos.

Evita las encuestas largas, estos pueden llegar a cansar al encuestado y hacer que abandone la encuesta o te responda apresuradamente y con errores.

Dentro del diseño de encuestas también encontramos factores como, si es una encuesta online o una encuesta de campo, encuesta para alguna aplicación móvil y el tipo de preguntas que se formularán, por ejemplo, preguntas abiertas, de escala de valores, de clasificación gráfica, etc., los saltos de preguntas, las casillas de verificación, en fin.

La manera de abordar las preguntas, tanto el orden de las mismas o la manera en que están redactadas, por ejemplo, cuando se pregunte sobre eventos o situaciones pasadas, o personales, es otro factor a considerar.

Que no se te olvide que para tener datos fiables y correctos debemos confiar también en la buena memoria de los encuestados, y en la confianza que tengan al respondernos.

Abascal, E. (2005).

Figura 19 encuestas



Fuente: (Gil Martinez , 2010)

8.2.2 Entrevistas

Una entrevista es un intercambio de ideas u opiniones mediante una conversación que se da entre dos o más personas. Todas las personas presentes en una entrevista dialogan sobre una cuestión determinada.

Dentro de una entrevista se pueden diferenciar dos roles:

Entrevistador. Cumple la función de dirigir la entrevista y plantea el tema a tratar haciendo preguntas. A su vez, da inicio y cierre a la entrevista.

Entrevistado. Es aquel que se expone de manera voluntaria al interrogatorio del entrevistador.

Existen entrevistas laborales, periodísticas o clínicas. Todas son recíprocas, es decir, en ella el entrevistador plantea un interrogatorio estructurado o una conversación totalmente libre con el entrevistado. Kvale, S. (2012).

Una entrevista en investigación cualitativa es una conversación en la que se hacen preguntas para obtener información. El entrevistador suele ser un investigador profesional o remunerado, a veces capacitado, que hace preguntas al entrevistado, en una serie alterna de preguntas y respuestas generalmente breves. Pueden contrastarse con grupos focales en los que un entrevistador indaga a un grupo de personas y observa la conversación resultante entre los entrevistados, o encuestas que son más anónimas y limitan a los encuestados a un rango de opciones de respuesta predeterminadas. En la investigación fenomenológica o etnográfica, las entrevistas se utilizan para descubrir los significados de los temas centrales en el mundo de la vida de los sujetos desde su propio punto de vista. Vallés, M. S. (2007)

8.3 DETERMINACION DEL UNIVERSO Y MUESTRA

8.1.2 Universo

La presente investigación pretende al aprovechamiento del quesillo en el desarrollo de quesos dulces con productos nativos de especies nutritivas para ofertar nuevas e innovadores productos y beneficiar al consumidor de la parroquia San Lucas, provincia de Loja, 2021 donde se aplicarán encuestas y entrevistas a profesionales del área de lácteos, y ciudadanos que en su mayoría consumen queso, posteriormente se realizara la elaboración y degustación del producto terminado.

8.1.3 Muestra

Corresponde a cierta parte de la población total de la parroquia San Lucas, como son los habitantes económicamente activos que según el censo INEC en el año 2020 son 4.529 personas, para esto se toma en cuenta el empleo de la siguiente fórmula:

$$N = \frac{Z^2 * \sigma^2 * N}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * \sigma^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra poblacional a obtener

N = es el tamaño de la población total.

σ = representa la desviación estándar de la población. En caso de desconocer este dato es común utilizar un valor constante que equivale a 0.5

Z = es el valor obtenido mediante niveles de confianza. Su valor es una constante, por lo general se tienen dos valores dependiendo el grado de confianza que se desee siendo 99% el valor más alto (este valor equivale a 2.58) y 95% (1.96) el valor mínimo aceptado para considerar la investigación como confiable.

e = representa el límite aceptable de error muestra, generalmente va del 1% (0.01) al 9% (0.09), siendo 5% (0.05) el valor estándar usado en las investigaciones.

$$N = \frac{(1,96)^2 * (0,5)^2 * 9.529}{(0,05)^2 * (9.529 - 1) + (1,96)^2 * 0,52}$$

$$N = \frac{(3,84) * (0,25) * 9.529}{(0,0025) * (9.529) + (3,84) * (0,25)}$$

$$N = \frac{9147.84}{23.8225 + 0,96}$$

$$N = \frac{9147.84}{24.7825}$$

$$N = 370$$

8.4 Análisis e interpretación de resultados

1. ¿HA TENIDO LA OPORTUNIDAD DE CONSUMIR QUESOS DULCES?

Tabla 1 Ha tenido la oportunidad de consumir quesos

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	100	26%
No	284	74%
Total	384	100%

Nota 1: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 20a tenido la oportunidad de consumir quesos



Fuente: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

De 384 encuestados(as), 100 personas han tenido la oportunidad de consumir quesos dulces y esto equivale al 26% del total. Por consiguiente el mayor porcentaje de 74% (284 personas) no han tenido la oportunidad de consumir quesos dulces.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la comunidad de Moraspamba y la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que la mayoría de encuestados(as) no ha tenido la oportunidad de consumir quesos dulces, y un pequeño porcentaje han tenido la oportunidad de consumir quesos dulces

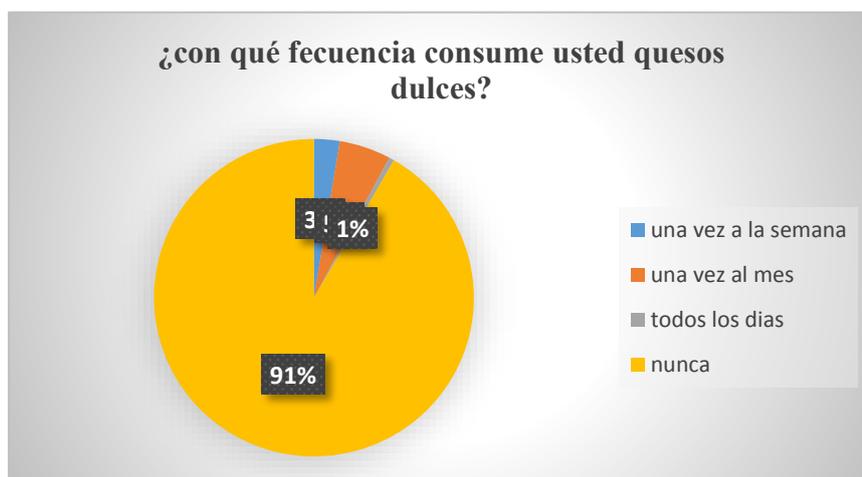
2. ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME USTED QUESOS DULCES?

Tabla 2 frecuencia consume quesos dulces

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Una vez a la semana	10	5%
Una vez al mes	20	3%
Todos los días	5	1%
Nunca	349	91%
Total	384	100%

Nota 2: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 21 frecuencia consume quesos dulces



Fuente 2: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANÁLISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 10 persona consume una vez a la semana quesos dulces y esto equivale al 3% del total. Por consiguiente una vez al mes 20 personas consumen quesos dulces esto equivale a un porcentaje de 5%, 5 personas consumen todos los días quesos dulces y esto equivale a un 1%. 349 personas nunca han consumido quesos dulces y esto equivale al 91%

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que un 3% consume una vez a la semana un 5% una vez al mes, un 1% todos los días y un 91% nunca han consumido.

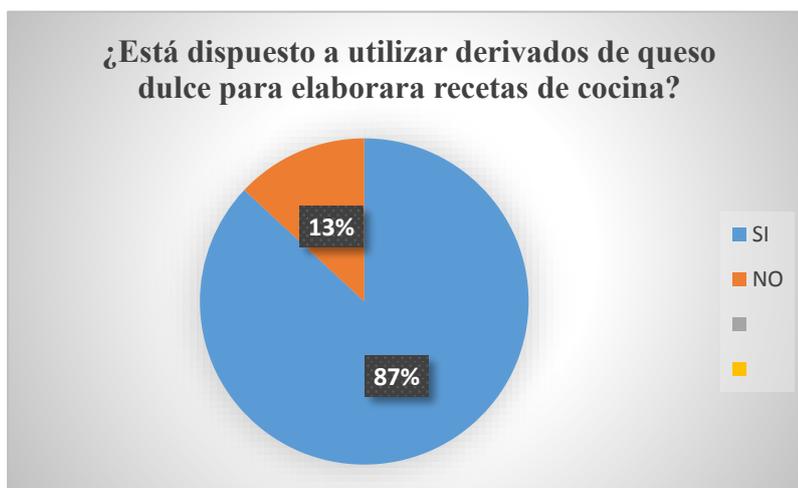
3. ¿ESTA DISPUESTO A UTILIZAR DERIVADOS DE QUESOS DULCES PARA ELABORAR RECETAS DE COCINA?

Tabla 3 dispuesto a utilizar quesos dulces en recetas de cocina

variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	334	87%
No	50	13%
Total	384	100%

Nota 3: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 22 utilizar derivados de quesos para elaborar recetas



Fuente 3: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 334 personas están dispuestos a utilizar derivados de quesos dulces y esto equivale al 87% del total. Por consiguiente un menor porcentaje de 13% (50 personas) no están dispuestos a utilizar quesos dulces para elaborar recetas de cocina.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que la mayoría de los encuestados están dispuestos utilizar derivados de quesos dulces para elaborar recetas de postres, un menor porcentaje de encuestados(as) no están dispuestos a utilizar derivados de quesos dulces para elaborar recetas de cocina.

4. ¿ESTARÍA DISPUESTO HA CONSUMIR UNA OFERTA GASTRONOMICA INSPIRADOS EN DERIVADOS DE QUESO DULCE?

SI ()

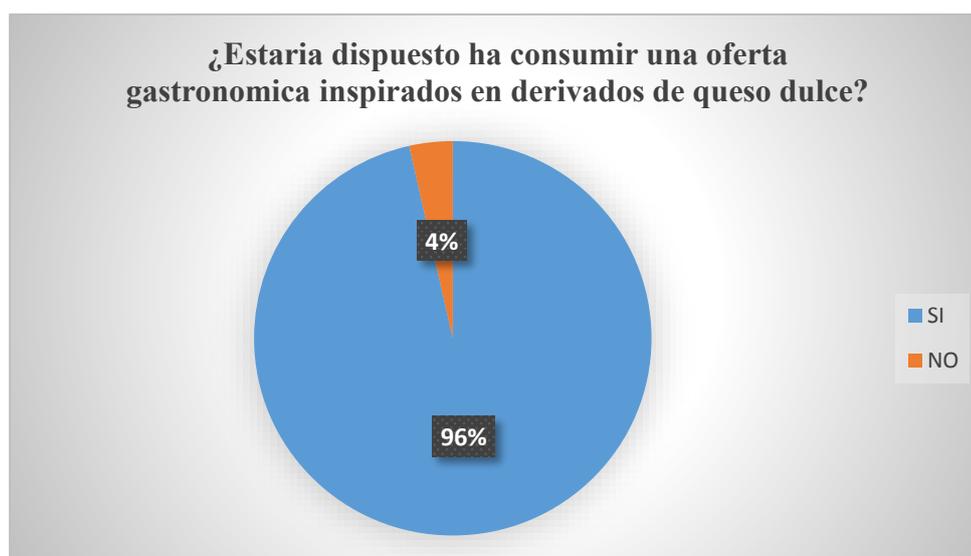
NO ()

Tabla 4: estaría dispuesto a consumir quesos dulces

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	374	96%
No	10	4%
Total	384	100%

Nota 4: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 23: estaría dispuesto a consumir quesos dulces



Fuente 4: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 374 personas están dispuestos a consumir una oferta gastronómica inspiradas en derivados de quesos dulces que equivale a un porcentaje de 96%, y un total de 10 personas no están de acuerdo y esto equivale a un 4%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que la mayoría de encuestados(as) si están dispuestos a consumir una oferta gastronómica inspirada en derivados de quesos dulces y un menor porcentaje no están dispuestos a consumir.

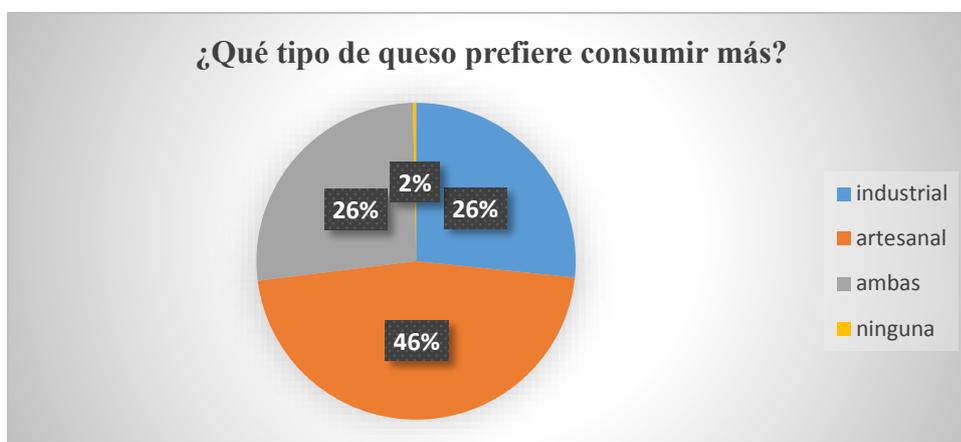
5. ¿QUÉ TIPO DE QUESOS PREFIERE CONSUMIR MÁS?

Tabla 5 tipo de quesos

Variable	frecuencia	Porcentaje
Industrial	100	26%
Artesanal	174	46%
Ambas	100	26%
Ninguna	10	2%
Total	384	100%

Nota 5: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 241 tipo de quesos



Fuente 5: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 100 personas prefieren consumir el queso industrial y esto equivale al 26%, 174 personas prefieren consumir quesos artesanal y esto equivale a un 46%, 100 personas prefieren consumir ambos tipos de queso y esto equivale a un 26%. Por consiguiente un pequeño porcentaje de 2% (10 personas) no prefieren consumir ningún tipo de quesos.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que 100 personas prefieren consumir quesos industriales, 174 personas prefieren consumir quesos artesanales, 100 personas prefieren los dos tipos de queso y 10 personas no prefieren consumir quesos.

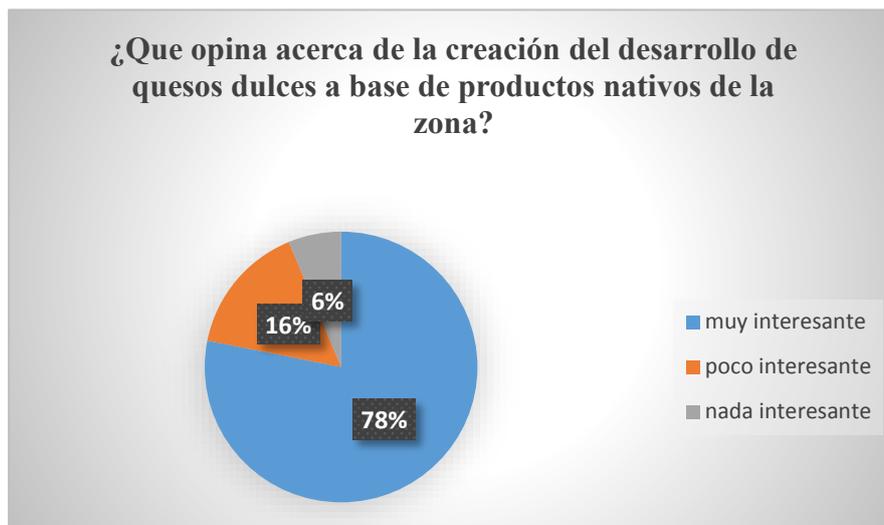
6. ¿QUÉ OPINA ACERCA DEL DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA?

Tabla 6: Opinión del desarrollo de quesos dulces

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Muy interesante	300	78%
Poco interesante	60	16%
Nada interesante	24	6%
Total	384	100%

Nota 6: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 25 opinión de quesos dulces



Fuente 6: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 300 personas les parece muy interesante la creación de desarrollo de quesos dulces esto equivale a un 78%, 60 personas les parece poco interesante la creación de desarrollo de quesos dulces esto equivale a un 16%, 24 personas no les parece nada interesante el desarrollo de quesos dulces esto equivale a un 6%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que 300 personas le parece muy interesante el desarrollo de quesos dulces, 60 personas les parece poco interesante y 24 personas no les parece nada interesante el desarrollo de quesos dulces a base de productos nativos de la zona.

7. ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS LE GUSTARÍA MÁS EN UN QUESO DULCE?

Tabla 7 Características del queso dulce

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTANJE
Aroma	44	12%
Dulzor	70	18%
Sabor	70	18%
Todas las anteriores	200	52%
Total	384	100%

Nota 7: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 26 Características del queso dulce



Fuente 7: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANÁLISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 44 personas le gustaría su aroma en su queso esto equivale a un 12%, 70 personas le gustaría el dulzor en el queso esto equivale a un 18%, 70 personas le gustaría el sabor en el queso esto equivale a un 18%, 200 personas le gustaría que los quesos tengan todas las respuestas anteriores que tengan los quesos esto equivale a un 52%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que 44 personas le gusta la aroma, 70 personas le gusta el dulzor, 70 personas le gusta el sabor y 200 personas les gusta que tengan todas las características en el queso dulce.

8 ¿QUÉ ASPECTO TOMARÍA EN CUENTA AL MOMENTO DE ADQUIRIR UN PRODUCTO GASTRONOMICO DEL DESARROLLO DE QUESO DULCE?

Tabla 8 Adquirir un producto

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Precio	90	23%
Sabor	50	13%
Tamaño	44	12%
Calidad	100	26%
Valor nutricional	100	26%
Total	384	100%

Nota 8: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 27 Adquirir un producto



Fuente 8: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 90 personas tomara en cuenta el precio esto equivale a un 23%, 50 personas tomara en cuenta el sabor esto equivale a un 13%, 44 personas tomaran en cuenta el tamaño esto equivale a un 12%, 100 personas tomaran en cuenta la calidad del producto esto equivale a un 26%, 100 personas tomaran en cuenta el valor nutritivo al momento de adquirir un producto gastronómico del desarrollo de quesos dulces esto equivale a un 26%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que 90 personas tomara en cuenta el precio, 50 personas el sabor, 44 personas el tamaño, 100 personas tomaran en cuenta la calidad y el valor nutritivo al momento de adquirir un producto gastronómico del desarrollo de quesos dulces.

9. ¿CONOCE USTED LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES QUE TIENE EL QUESO?

SI ()

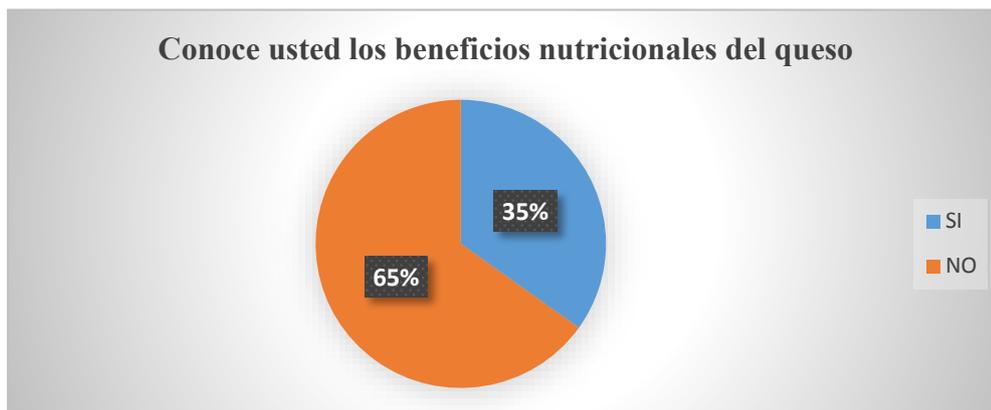
NO ()

Tabla 9 beneficios nutricionales del queso

Variable	frecuencia	Porcentaje
Si	134	35%
No	250	65%
Total	384	100%

Nota 9: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 28 beneficios nutricionales del queso



Fuente 10: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 134 personas conocen los beneficios nutricionales esto equivale a un 35%, 250 personas no conocen los beneficios nutricionales esto equivale a un 65%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que 250 personas encuestadas no conocen los beneficios nutricionales del queso, 134 personas conocen los beneficios nutricionales del queso.

10. ¿CREÉ IMPORTANTE DEJAR UNA GUÍA DE LA PREPARACIÓN SOBRE EL DESARROLLO DE QUESOS DULCES CON PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA?

SI ()

NO ()

Tabla 10 importancia de una guía de quesos dulces

Variable	frecuencia	Porcentaje
Si	374	96%
No	10	4%
Total	384	100%

Nota 10: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

Figura 29 importancias de la guía de quesos dulces



Fuente 10: en esta se muestra los resultados obtenidos de la encuesta

ANALISIS CUANTITATIVO

Del total de encuestados(as), 374 personas creé importante una guía de la preparación sobre el desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona que equivale a un porcentaje de 96%, y un total de 10 personas no están de acuerdo y esto equivale a un 4%.

ANALISIS CUALITATIVO

Pregunta realizada a la población de la parroquia “San Lucas”, que lanza el resultado de que la mayoría de encuestados están dispuestos que deje un guía de preparación sobre el desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona y un menor porcentaje no están dispuestos.

8.4.2 Análisis global de la encuesta

Luego de haber aplicado la presente encuesta podemos denotar que la gran cantidad de la población encuestada no ha consumido quesos dulces; esto beneficia al presente proyecto además la gran mayoría de personas también manifiesta lo siguiente; destacando el consumo de los quesos dulces, en vista de esto se va a realizar también postres de quesos con productos nativos de la zona para potenciar el consumo de este tipo de productos, ya que los porcentajes de las encuesta determinan que si bien existe una preferencia por los quesos dulces es decir que por medio de esta investigación se realizarán quesos con diferentes tipos de frutas de la zona, asimismo una gran mayoría de las personas encuestadas manifiestan que pueden diferenciar fácilmente los quesos dulces, estas mismas personas mencionan que estarían dispuestos a utilizar derivados de los quesos para elaborar recetas gastronómicas .

Se puede establecer que en una gran mayoría las personas encuestadas no conocen los beneficios de los que son: salud cardiovascular, beneficios gastrointestinales, alargar la vida y todas las anteriores logrando que; se realicen los productos del proceso de los quesos dulces artesanal como industrial, de esta manera obtenemos distintos propuestas a base de quesos dulces con productos nativos de la zona con los cuales se espera potenciar el conocimiento en cuanto a estos beneficios que se obtendrán al momento de desarrollar quesos dulces con productos nativos de la zona a través de la transformación de desperdicios obtenidos en la elaboración de quesos para la producción de nuevas alternativas gastronómicas, a través de esta investigación lo que se pudo conocer es la versatilidad de los derivados de quesos dulces, mediante una guía la cual se basa en la elaboración de recetas con quesos dulces ya que no existe en nuestro medio una como tal. Este proyecto de investigación pretende dar a conocer los beneficios que conlleva los quesos dulces para la población

además de sus diferentes cualidades que aportan a la salud, por lo que afirma que desean conocer elaboraciones gastronómicas a base de los quesos dulces con productos nativos de la zona y sus derivados en el proceso de elaboración, por ello la población encuestada de San Lucas estaría dispuesta a conocer nuevas técnicas de preparación y aprovechar todos los beneficios que tiene los quesos dulces para la salud y la economía.

8.4.3 Análisis e interpretación de resultados de las entrevistas

1. ¿Qué opina usted del desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona?

Los entrevistados manifiestan que es una alternativa para solucionar algunas de estas problemáticas actuales es la valorización de productos del campo, esta actividad donde las frutas no tienen un valor muy alto en el mercado ya que no son utilizados para convertirlos en nuevos productos con mayor valor comercial. Esta alternativa es 100 % renovable al aprovechar la materia prima y simultáneamente podemos dar un valor agregado a nuestros productos y mejorar la economía.

2. ¿Qué opina acerca del desarrollo de quesos dulces en la elaboración de derivados gastronómicos para aplicarlos en cocina dulce?

Los profesionales de la gastronomía ratifican que el aprovechamiento de estos subproductos trae consigo una buena alternativa para así no desperdiciar los productos que tenemos en nuestra tierra, y el aumento de beneficio que se obtendrá si sabemos cómo aprovecharla a cada producto por la generación de una nueva fuente de ingresos por el valor de estos subproductos.

3. ¿Considera importante e innovador productos a base del desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona para beneficio a la salud?

Respecto a ello señalan también que la sobrepoblación mundial ha aumentado el requerimiento de energía y alimentos. Ya que todas las frutas tienen variedades de vitaminas que son beneficiarias para nuestra salud ya que los productos del campo son de calidad con ningún químico. Por este motivo, es imprescindible

buscar medidas a nivel mundial que contribuyan a mejorar la salud el medioambiente y el bienestar social y económico.

4. ¿Qué sugerencias me podría dar usted para aplicar dentro de cocina dulce el desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona?

Los profesionales mencionan que es una buena alternativa mezclarle los productos nativos de la zona ya que son naturales y su aroma es inigualable a los demás productos y se debe de investigar para hacer más recetas y llevar al mercado para dar a conocer que los productos del campo son nutritivos y deliciosos

5. ¿Considera usted que es importante el aprovechamiento de los quesos y productos nativos de la zona para potenciar la identidad gastronómica y la soberanía alimentaria del sector?

Estiman que es una excelente alternativa puesto que actualmente el destino principal de estos subproductos es la alimentación animal. En caso del taxo y la uvilla es una materia prima que no le dan mucha importancia al momento que lo sacan al mercado por eso es preferible aprovechar haciendo subproductos para así ir dándole un valor agregado adecuado al producto.

8.4.4 Análisis global de las entrevistas

Según los resultados realizados a profesionales de la rama gastronómica y a profesionales en el desarrollo , se toma en consideración los desarrollos de productos nuevos que se puede darle diferentes usos siempre y cuando identificamos si es un subproducto, o lo consideramos que ya no se lo puede utilizar, como materia prima o como un producto en concreto, además que es una exente idea ya que se podría aprovechar todo de ellas, también se considera que el desarrollo de quesos puede verse bien usada en cocina salada ya que tiene tonalidades muy altas y esta a su vez si se le cambia de recetas. Ya que dentro de la repostería tiene que ser más equilibrada y exacta podríamos realizar mayor números de alternativas gastronómicas a base de quesos dulces, utilizando métodos y técnicas tales como tradicionales o vanguardistas.

Si bien dentro de la de las propuestas gastronómicas concederán que el desarrollo de quesos artesanal ha perdido su protagonismo al realizar diferentes elaboraciones culinarias, ya que no se ve en ninguna parte elaboraciones o platos siendo el protagonista el queso, hay que considerar que como latinoamericanos en especial Ecuador no se tiene una cultura amplia de poder optar por este tipo de productos, solamente se lo puede considerar como una alternativa, a la vez en el ámbito gastronómico es un valor agregado que puede llegar a desarrollar una buena economía a la par del emprendimiento haciendo variedades de postres con queso.

9 PROPUESTA DE ACCIÓN

9.1 DEFINICION

9.1.2 Quesos

El queso es un alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche animal o vegetal una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzada. Puede surgir a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella, mamíferos rumiantes o leche vegetal.

Las bacterias beneficiosas se encargan de acidificar la leche, y tienen también un papel importante en la definición de la textura y el sabor de la mayoría de los quesos. Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior. (Ramón Méndez 2018).

El queso es un alimento antiguo, los orígenes pueden ser anteriores a la historia escrita. Su fabricación se extendió por Europa y se había convertido en una empresa sofisticada ya en época romana. Cuando la influencia de Roma decayó, surgieron técnicas de elaboración locales diferentes. Esta diversidad alcanzó su cúspide a principios de la era industrial y ha declinado en cierta medida desde entonces debido a la mecanización y los factores económicos.

Para los antiguos griegos el queso era «un regalo de los dioses. Hay centenares de variedades de queso. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, diferentes niveles de nata en la leche, variaciones en el tiempo de curación, diferentes tratamientos en su proceso y diferentes razas de vacas, cabras o el mamífero y que leche se use. Otros factores incluyen la dieta del ganado y la adición de agentes saborizantes tales como hierbas, especias o ahumado. Que la leche esté o no pasteurizada también puede afectar al sabor. (María Goyorí 2017)

Para algunos quesos se cuaja la leche añadiéndole ácidos tales como vinagre o jugo de limón. Sin embargo, la mayoría se acidifican en grado menor gracias a las bacterias que se le añaden, que transforman los azúcares de la leche en ácido láctico, a lo que sigue la adición de cuajo para completar el proceso de cuajado. El cuajo es una enzima tradicionalmente obtenida del estómago del ganado lactante, pero actualmente también se producen sustitutos microbiológicos en laboratorio. También se han extraído «cuajos vegetales» de varias especies de la familia de cardos.

Figura 30quesos



Fuente: (Calvillo, 2017)

9.1.2 DERIVADOS

FRESA

Las fresas son una de las frutas más conocidas, versátiles y con más seguidores del mundo. Las podemos comer solas, con nata, en batido, en ensaladas, con chocolate... hay mil formas, y todas ellas buenísimas. A diferencia de otras frutas con gran aceptación y versatilidad, como las naranjas, mucha gente desconoce sus propiedades y los beneficios que aportan a nuestro organismo.

En Soluciones para la Diabetes hemos querido centrarnos en estos aspectos de las fresas, para ofreceros más información sobre sus bondades más allá de su riquísimo sabor. Y es que, como veremos a continuación, son un tipo de fruta que no aporta más que beneficios.

Figura 31 fresa



Fuente: (Calvillo, 2017)

MORA

Mora es el nombre que reciben diversos frutos comestibles de distintas especies; cuya fruta no es una baya, sino un eterio, compuesto de pequeños drupas, que le da una forma en común a este grupo de frutas.

Las moras son frutas o bayas que, a pesar de proceder de especies frutales que son completamente diferentes, poseen aspecto similar y características comunes que las definen como moras. En ocasiones, las distintas moras pueden ser confundidas e

incluso obviadas, dado que al usar la palabra mora para hablar de dicha fruta, puede hacerse referencia, simplificando, generalmente a dos tipos de bayas procedentes de dos géneros distintos de frutales con rasgos fenotípicos muy dispares entre sí, el género *Morus* y *Rubus*.¹² Ambos géneros dan moras, pero no son la misma fruta, unas vienen de unos árboles comúnmente llamados moreras y morales (que son del género *Morus*), y las otras provienen de unas plantas sarmentosas y espinosas comúnmente llamadas zarzas (que son del género *Rubus*).

Figura 32 mora



Fuente: (Calvillo, 2017)

UVILLA

Está llena de beneficios nutricionales y es una de las frutas más populares en el Ecuador. Si desea mejorar su salud, prevenir enfermedades, cuidar la línea e inclusive retrasar el envejecimiento prematuro, la uvilla es una opción ideal, que se puede consumir a toda edad y en diversidad de maneras. Sus usos gastronómicos y medicinales no deben ser ignorados.

Sus propiedades curativas son innumerables y la puede aprovechar en todo tipo de recetas. Gracias a su sabor ligeramente dulce y ácido, es muy apetecida para preparar postres, ensaladas, aderezos o consumirla como snack entre comidas.

Figura 33 uvilla



Fuente: (Calvillo, 2017)

TAXO

Taxos, curubas, tumbos, parchas, poroksas y purpuro son arbustos trepadores del género *Passiflora*, nativos de la selva alta de la cordillera de los Andes. Se cultivan y sus frutos se consumen desde la época precolombina en Bolivia, Perú, Ecuador y otras zonas tropicales. Por fuera parecen un guineo y por dentro parecen maracuyá.

Los taxos son enredaderas de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes y generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica, de color verde, pubescente por fuera y con tres lóbulos; son de color rojo o violeta. El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando, verde claro y que se vuelve amarillo al madurar. Contiene múltiples semillas obovadas, con pulpa anaranjada, succulenta y comestible.

Figura 34 taxo



Fuente: (Calvillo, 2017)

MIEL DE ABEJA

En primer lugar, la miel es aquella que no ha sido calentada por encima de 43° ni sometida a ningún proceso, a diferencia de la miel industrial, la cual se pasteuriza.

Por lo tanto, la pasteurización evita que cristalice, por consiguiente también reduce drásticamente la calidad, ya que en el proceso se destruyen la mayoría de enzimas, antioxidantes y otras propiedades beneficiosas como su acción antibiótica.

Así mismo, asociaciones de apicultores exigen una ley que obligue a determinar el origen de la miel, mientras que en la actualidad las grandes envasadores indican “mezcla de mieles procedentes de la UE y de países no miembros de la UE”, es decir, de cualquier parte del mundo, sin los controles que exigimos a los alimentos en nuestro país. Por tanto, la miel natural es una excelente materia prima para su salud.

Figura 35 miel de abeja



Fuente: (Calvillo, 2017)

PANELA

La panela, rapadura, pepas dulces, atado de dulce, papelón, raspadura, tapa de dulce, empanizado, raspadura de guarapo, panocha, chancaca "azúcar morena", o del quechua chamq'ay, "moler" o "machacar" o "triturar"),jaggery o gur (Pakistán o India) es un dulce típico de la gastronomía de muchos países en América

Latina y Asia. Se prepara a partir del caldo, jarabe o jugo no destilado de la caña de azúcar tras haberse puesto en remojo, hervido, moldeado y secado antes de pasar por el proceso de purificación necesario para convertirlo en azúcar mascabado (también llamada moscabado, moscabada, azúcar negra, azúcar morena o azúcar moreno).

Este dulce tiene un sabor ligeramente anisado, por las impurezas que aún contiene usualmente se lo encuentra en formas diversas, según el tipo de moldes utilizados: cuadros, conos o pilones. Se utiliza para la elaboración del melao o miel de panela (una especie de caramelo) que es base de muchos postres y dulces tradicionales.

Figura 36 panelas

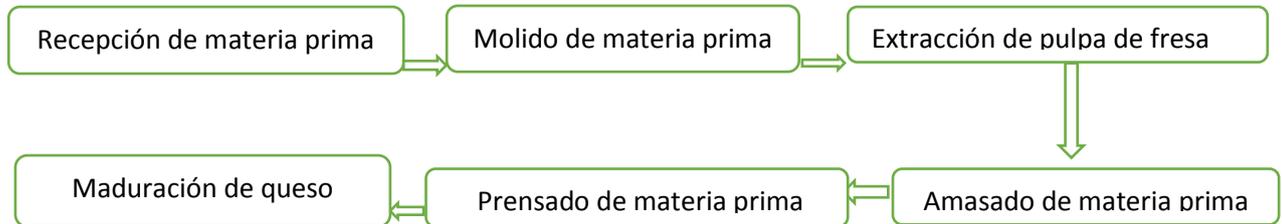


Fuente: (Calvillo, 2017)

9.2 FLUJOGRAMAS DE PROCESOS

9.1.2 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos - dulces con fresa

Figura 37 Queso dulce con fresa



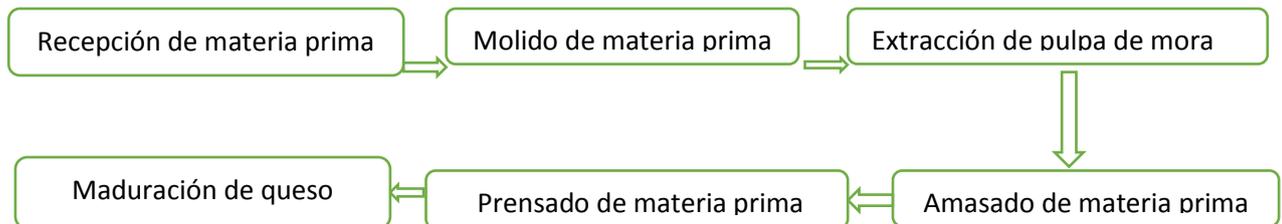
ANALISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observar en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego extraemos la pulpa de fresa para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.2.2 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos dulces con mora

Figura 38 Queso dulce con mora



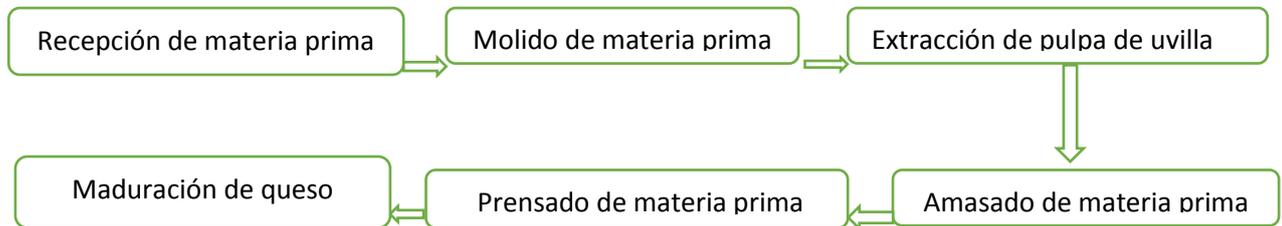
ANÁLISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observa en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego extraemos la pulpa de mora para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.2.3 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos dulces con uvilla

Figura 39 Quesos dulces con uvilla



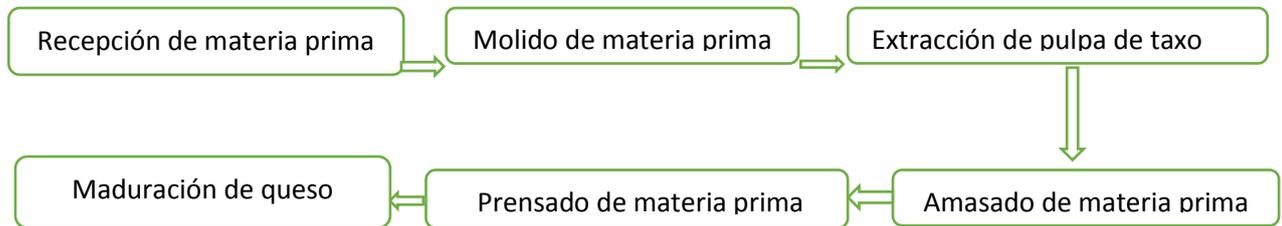
ANÁLISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observan en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego extraemos la pulpa de uvilla para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.2.4 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos dulces con taxo

Figura 40 Quesos dulces con taxo



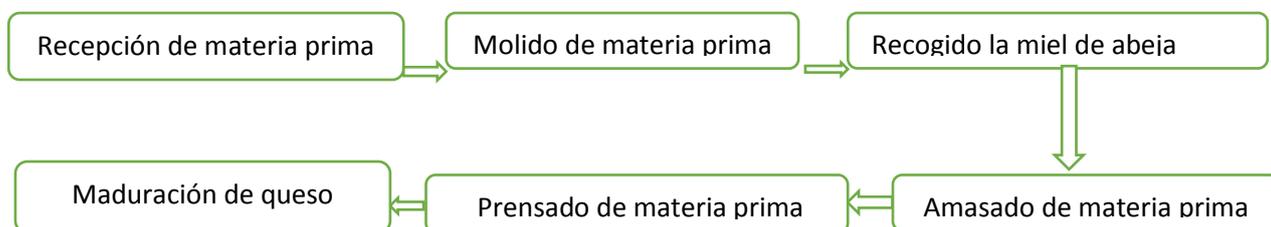
ANÁLISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observan en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego extraemos la pulpa de taxo para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.2.5 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos dulces con miel de abeja

Figura 41 Quesos con miel de abeja



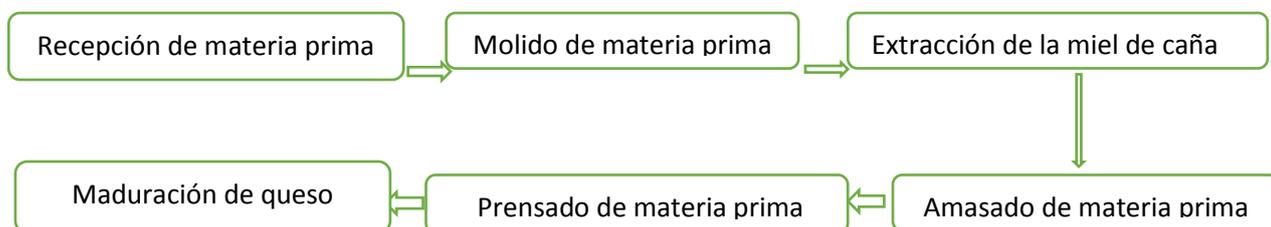
ANÁLISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observan en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego colocamos la miel de abeja para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.2.6 Flujograma para la elaboración de productos a base de quesos dulces con miel de caña

Figura 42 Queso con miel de caña



ANÁLISIS DE FLUJOGRAMA

El presente flujograma tiene como objetivo dar a conocer de forma detallada cómo se realizó todo el proceso para la elaboración de quesos dulces a base de productos nativos de la zona, cuidando cada método y técnica como se observan en el flujograma, con la única finalidad de ofrecer a nuestros consumidores un producto de calidad al público.

1. El primer proceso consiste en la recepción de la materia prima en este caso en este caso es el proceso del quesillo en donde realiza el molido para hacer el queso con la finalidad de tener una materia prima de calidad.
2. Luego colocamos la miel de caña para mezclar con el queso molido y hay que amasarle hasta incorporarle bien los dos productos.
3. Prensamos en un molde bien con una hoja de achira y aplastarle bien.
4. Luego colocamos en un lugar seco para que gotee todo el suero.

9.3 RECETA DE COSTOS

Tabla 11 receta de muffin de mora y queso

PRECIO MP		UNIDA D	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,50	g	harina	0,400	4,000	g	\$ 0,20	\$ 2,00	
\$ 1,00	g	azucar	0,090	0,900	g	\$ 0,09	\$ 0,90	
\$ 0,90	g	mantequilla	0,080	0,800	g	\$ 0,07	\$ 0,72	
\$ 0,50	g	huevo	0,050	0,500	g	\$ 0,03	\$ 0,25	
\$ 1,50	g	pulpa de mora	0,100	1,000	g	\$ 0,15	\$ 1,50	
\$ 1,00	l	leche	0,050	0,500	l	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 1,00	g	queso	0,400	4,000	g	\$ 0,40	\$ 4,00	
						0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
						0,000 0 \$ -	\$ -	
Subtotal de Costo							\$ 0,99	\$ 9,87
5% CONDIMENTOS							0,05	0,49
5% DESPERDICIOS							0,05	0,49
Costo (materia prima) MP							\$ 1,09	\$ 10,86
30% (mano de directa)MOD							0,33	3,26
30% (costos generales de fab)CGF							0,33	3,26
COSTO TOTAL							\$ 1,74	\$ 17,37
30% UTILIDAD							0,52	5,21
PRECIO							\$ 2,26	\$ 22,58
IVA 14%							0,32	3,16
SERVICIO 10%							0,23	2,26
PVP							\$ 2,80	\$ 28,01



Tabla 12 Tiramisú de mora y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>¡Hacemos gestión de talento!</i>		COSTO DE FABRICACIÓN						
NOMBRE DE RECETA								
TIRAMISU DE MORA Y QUESO							PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 1,00	g	queso	1,000	10,000	g	\$ 1,00	\$ 10,00	
\$ 1,50	g	bizcotelas	0,080	0,800	g	\$ 0,12	\$ 1,20	
\$ 0,90	l	leche	0,050	0,500	l	\$ 0,05	\$ 0,45	
\$ 1,00	g	crema de leche	0,060	0,600	g	\$ 0,06	\$ 0,60	
\$ 0,50	g	huevo	0,040	0,400	g	\$ 0,02	\$ 0,20	
\$ 1,00	g	azucar	0,050	0,500	g	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 1,50	l	pulpa de mora	0,055	0,550	l	\$ 0,08	\$ 0,83	
					0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo						\$ 1,38	\$ 13,78	
5% CONDIMENTOS						0,07	0,69	
5% DESPERDICIOS						0,07	0,69	
Costo (materia prima) MP						\$ 1,52	\$ 15,15	
30% (mano de directa)MOD						0,45	4,55	
30% (costos generales de fab)CGF						0,45	4,55	
COSTO TOTAL						\$ 2,42	\$ 24,24	
30% UTILIDAD						0,73	7,27	
PRECIO						\$ 3,15	\$ 31,52	
IVA 14%						0,44	4,41	
SERVICIO 10%						0,32	3,15	
PVP						\$ 3,91	\$ 39,08	



Tabla 13 Helado de taxo

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,90	g	nata	0,400	4,000	g	\$ 0,36	\$ 3,60	
\$ 0,50	g	huevo	0,090	0,900	g	\$ 0,05	\$ 0,45	
\$ 0,90	g	azucar	0,080	0,800	g	\$ 0,07	\$ 0,72	
\$ 1,25	g	queso	0,050	0,500	g	\$ 0,06	\$ 0,63	
\$ 1,50	l	pulpa de taxo	0,100	1,000	l	\$ 0,15	\$ 1,50	
\$ 1,00	l	leche	0,050	0,500	l	\$ 0,05	\$ 0,50	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
					0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo							\$ 0,74	\$ 7,40
5% CONDIMENTOS							0,04	0,37
5% DESPERDICIOS							0,04	0,37
Costo (materia prima) MP							\$ 0,81	\$ 8,13
30% (mano de directa)MOD							0,24	2,44
30% (costos generales de fab)CGF							0,24	2,44
COSTO TOTAL							\$ 1,30	\$ 13,02
30% UTILIDAD							0,39	3,90
PRECIO							\$ 1,69	\$ 16,92
IVA 14%							0,24	2,37
SERVICIO 10%							0,17	1,69
PVP							\$ 2,10	\$ 20,98



Tabla 14 Donas de taxo

 		INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gente de talento</i>		<h1 style="text-align: center;">COSTO DE FABRICACIÓN</h1>				
NOMBRE DE RECETA								
DONAS DE TAXO Y QUESO							PAX: 10	
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 0,90	l	leche	0,090	0,900	l	\$ 0,08	\$ 0,81	
\$ 0,25	g	levadura	0,020	0,200	g	\$ 0,01	\$ 0,05	
\$ 1,00	g	azucar impalpable	0,400	4,000	g	\$ 0,40	\$ 4,00	
\$ 1,50	l	aceite	0,090	0,900	l	\$ 0,14	\$ 1,35	
\$ 1,00	g	harina	0,040	0,400	g	\$ 0,04	\$ 0,40	
\$ 0,50	g	huevo	0,040	0,400	g	\$ 0,02	\$ 0,20	
\$ 1,00	g	azucar	0,400	4,000	g	\$ 0,40	\$ 4,00	
\$ 0,90	g	mantequilla	0,050	0,050	g	\$ 0,05	\$ 0,05	
\$ 1,25	l	pulpa de taxo	0,400	4,000	l	\$ 0,50	\$ 5,00	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo						\$ 1,63	\$ 15,86	
5% CONDIMENTOS						0,08	0,79	
5% DESPERDICIOS						0,08	0,79	
Costo (materia prima) MP						\$ 1,79	\$ 17,44	
30% (mano de directa)MOD						0,54	5,23	
30% (costos generales de fab)CGF						0,54	5,23	
COSTO TOTAL						\$ 2,86	\$ 27,90	
30% UTILIDAD						0,86	8,37	
PRECIO						\$ 3,72	\$ 36,28	
IVA 14%						0,52	5,08	
SERVICIO 10%						0,37	3,63	
PVP						\$ 4,61	\$ 44,98	



Tabla 15 Cubiletes de fresa y queso

 		INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gente de talento</i>		<h1>COSTO DE FABRICACIÓN</h1>				
NOMBRE DE RECETA							PAX: 10	
CUBILETES DE FRESA Y QUESO							PAX: 10	
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 0,50	g	harina	0,400	4,000	g	\$ 0,20	\$ 2,00	
\$ 1,00	g	azucar	0,090	0,900	g	\$ 0,09	\$ 0,90	
\$ 0,90	g	mantequilla	0,080	0,800	g	\$ 0,07	\$ 0,72	
\$ 0,50	g	huevo	0,050	0,500	g	\$ 0,03	\$ 0,25	
\$ 1,00	l	pulpa de fresa	0,100	1,000	l	\$ 0,10	\$ 1,00	
\$ 1,00	g	leche condensada	0,040	0,400	g	\$ 0,04	\$ 0,40	
\$ 1,00	g	queso	0,400	4,000	g	\$ 0,40	\$ 4,00	
\$ 1,00	g	azucar impalpable	0,200	0,050	g	\$ 0,20	\$ 0,05	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
						Subtotal de Costo	\$ 1,13	\$ 9,32
						5% CONDIMENTOS	0,06	0,47
						5% DESPERDICIOS	0,06	0,47
						Costo (materia prima) MP	\$ 1,24	\$ 10,25
						30% (mano de directa)MOD	0,37	3,08
						30% (costos generales de fab)CGF	0,37	3,08
						COSTO TOTAL	\$ 1,98	\$ 16,40
						30% UTILIDAD	0,60	4,92
						PRECIO	\$ 2,58	\$ 21,32
						IVA 14%	0,36	2,99
						SERVICIO 10%	0,26	2,13
						PVP	\$ 3,20	\$ 26,44



Tabla 16 Pay de fresa y queso

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 1,00	g	galleta maria		0,040	0,400	g	\$ 0,04	\$ 0,40
\$ 1,00	g	azucar		0,025	0,250	g	\$ 0,03	\$ 0,25
\$ 0,90	g	mantequilla		0,030	0,300	g	\$ 0,03	\$ 0,27
\$ 2,00	l	leche condensada		0,040	0,400	l	\$ 0,08	\$ 0,80
\$ 1,50	g	queso		0,100	1,000	g	\$ 0,15	\$ 1,50
\$ 1,50	l	pulpa de fresa		0,100	1,000	l	\$ 0,15	\$ 1,50
	G				0,000	G	\$ -	\$ -
	G				0,050	G	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
					0,000	0	\$ -	\$ -
Subtotal de Costo							\$ 0,47	\$ 4,72
5% CONDIMENTOS							0,02	0,24
5% DESPERDICIOS							0,02	0,24
Costo (materia prima) MP							\$ 0,52	\$ 5,19
30% (mano de directa)MOD							0,16	1,56
30% (costos generales de fab)CGF							0,16	1,56
COSTO TOTAL							\$ 0,83	\$ 8,31
30% UTILIDAD							0,25	2,49
PRECIO							\$ 1,08	\$ 10,80
IVA 14%							0,15	1,51
SERVICIO 10%							0,11	1,08
PVP							\$ 1,34	\$ 13,39



Tabla 17 Cupula de uvilla y queso

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,50	g	huevo	0,040	0,400	g	\$ 0,02	\$ 0,20	
\$ 1,00	g	azucar	0,090	0,900	g	\$ 0,09	\$ 0,90	
\$ 0,50	g	harina	0,080	0,800	g	\$ 0,04	\$ 0,40	
\$ 1,50	l	pulpa de uvilla	0,500	5,000	l	\$ 0,75	\$ 7,50	
\$ 1,50	g	queso	0,100	1,000	g	\$ 0,15	\$ 1,50	
\$ 1,00	l	leche	0,050	0,500	l	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 1,25	g	nata	0,050	0,500	g	\$ 0,06	\$ 0,63	
\$ 1,25	g	uvilla	0,090	0,050	g	\$ 0,11	\$ 0,06	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
				0,000	0	\$ -	\$ -	
Subtotal de Costo							\$ 1,28	\$ 11,69
5% CONDIMENTOS							0,06	0,58
5% DESPERDICIOS							0,06	0,58
Costo (materia prima) MP							\$ 1,40	\$ 12,86
30% (mano de directa)MOD							0,42	3,86
30% (costos generales de fab)CGF							0,42	3,86
COSTO TOTAL							\$ 2,24	\$ 20,57
30% UTILIDAD							0,67	6,17
PRECIO							\$ 2,92	\$ 26,74
IVA 14%							0,41	3,74
SERVICIO 10%							0,29	2,67
PVP							\$ 3,62	\$ 33,16



Tabla 20 Pastel de panela y queso

gastronomía		INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO Hacemos gente de talento		COSTO DE FABRICACIÓN			
NOMBRE DE RECETA							
PASTEL DE PANELA Y QUESO						PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 1,25	g	queso	0,400	4,000	g	\$ 0,50	\$ 5,00
\$ 1,00	l	yogurth natural	0,900	9,000	l	\$ 0,90	\$ 9,00
\$ 1,50	g	huevo	0,080	0,800	g	\$ 0,12	\$ 1,20
\$ 0,75	g	harina	0,050	0,500	g	\$ 0,04	\$ 0,38
\$ 0,90	g	mantequilla	0,100	1,000	g	\$ 0,09	\$ 0,90
\$ 0,25	g	royal	0,050	0,500	g	\$ 0,01	\$ 0,13
\$ 0,90	l	leche	0,090	0,900	l	\$ 0,08	\$ 0,81
\$ 0,25	g	levadura	0,020	0,200	g	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 1,00	g	panela	0,040	0,400	g	\$ 0,04	\$ 0,40
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
				0,000	0	\$ -	\$ -
Subtotal de Costo						\$ 1,79	\$ 17,86
5% CONDIMENTOS						0,09	0,89
5% DESPERDICIOS						0,09	0,89
Costo (materia prima) MP						\$ 1,96	\$ 19,65
30% (mano de directa)MOD						0,59	5,89
30% (costos generales de fab)CGF						0,59	5,89
COSTO TOTAL						\$ 3,14	\$ 31,43
30% UTILIDAD						0,94	9,43
PRECIO						\$ 4,09	\$ 40,86
IVA 14%						0,57	5,72
SERVICIO 10%						0,41	4,09
PVP						\$ 5,07	\$ 50,67



9.4 RECETAS ESTANDAR

Tabla 21 Muffin de mora y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gente de talento!</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:	muffin de mora y queso			
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
harina	g	servir	incorporar	molde
queso	g	licuar	incorporar	cacerola
mantequilla	g	pesar	incorporar	bowl
leche	l	pesar	vapor	tamiz
pulpa de mora	l	pesar	vapor	licuadora
levadura	g	pesar	incorporar	
huevos	g	pesar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
En un recipiente tamizamos la harina y la levadura				
en otro recipiente agregamos la leche, pulpa de mora y los huevos				
Vamos incorporando poco a poco la mantequilla y amasando				
luego ya que este bien amasado vamos colocando la harina				
hasta que este media espesa y luego colocamos en un molde				
y lo hornamos unos 20 a 25 minutos en 80 grados				

Tabla 22 Tiramisú de mora y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gusto de talento</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		TIRAMISU DE MORA Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
queso	g	licuar	amasar	molde
huevos	g	licuar	incorporar	bowl
azucar impalpable	g	pesar	incorporar	tamiz
leche	l	pesar	incorporar	balanza
pulpa de mora	l	pesar	incorporar	
bizcotelas	g	pesar	incorporar	
harina	g	tamizar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
separamos las yemas y las claras luego calentamos una olla de agua para batir las claras del huevo y agregando poco a poco la pulpa de mora luego que este lista batimos el queso con la azucr hasta que este cremoso en un bowl grande				
coloco la pulpa de mora con las bizcotelas hasta que se mojen luego en un molde agrego las biscotelas y voy formando como un pastelito las capas que se quiera.				

Tabla 23 Helado de taxo y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gusto de talentos</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		HELADO DE TAXO Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
nata	g	licuar	hervir	molde
huevos	g	licuar	incorporar	bowl
azucar	g	pesar	incorporar	tamiz
queso	g	pesar	amasar	balanza
pulpa de taxo	l	pesar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
batimos bien la nata junto con la pulpa de taxo hasta que se				
aga una crema luego lo guardamos un rato en la refri				
luego licuamos el queso y luego mezclamos los huevos				
la azucar hasta conseguir una mezcla cremosa luego				
mezclamos todos los ingredientes bien y lo dejamos a				
congelar durante 5 horas.				

Tabla 24 Donas de taxo y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>¡hacemos gente de talento!</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		DONAS DE TAXO Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
harina	g	tamizar	incorporar	molde
huevos	unidad	licuar	incorporar	Bowl
azucar	g	pesar	incorporar	Tamiz
queso	g	licuar	incorporar	balanza
pulpa de taxo	l	pesar	incorporar	
leche condensada	l	pesar	incorporar	
aceite	l	calentar	fritura	
royal	g	tamizar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
en un bowl tamizar la harina con el royal				
en otro la harina, huevos, queso, pulpa de taxo, leche				
mesclamos bien y colocamos poco a poco con la harina				
hasta obtener un masa homogénea luego lo dejamos reposar				
durante una hora, luego de haber pasado la ora comenzamos				
Comenzamos a moldear para proceder a freírla.				

Tabla 25 Cubiletes de queso y fresa

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gusto de talentos</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		CUBILETES DE QUESO Y FRESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
harina	g	tamizar	tamizar	molde
huevos	unidad	licuar	licuar	bowl
azucar	g	pesar	pesar	tamiz
queso	g	licuar	licuar	balanza
pulpa de fresa	l	pesar	pesar	
leche condensada	l	pesar	pesar	
mantequilla	l	calentar	calentar	
royal	g	tamizar	tamizar	
PROCEDIMIENTO				
formamos un volcan con la harinay agregamos el azucar				
y polvo para hornear incorporamos la mantequilla y				
agregamos el huevo la pulpa y la leche poco a poco hasta				
que la masa sea uniforme luego colocamos en un molde una				
capa pequeña y en medio colocamos el queso licuado con la fresa y lo hornamos por 30 minutos en 180°C.				

Tabla 26 Pay de queso y mora

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gozite de talento!</i>		FOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		PAY DE QUESO Y FRESA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
galleta maria	g	licuar	triturar	molde
mantequilla	g	pesar	incorporar	bowl
azucar	g	pesar	incorporar	tamiz
queso	g	licuar	incorporar	balanza
pulpa de fresa	l	pesar	incorporar	
leche condensada	l	pesar	incorporar	
gelatina sin sabor	l	pesar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
licuar bien la galleta y luego mezclar las galletas con				
mantequilla y azucar luego colocamos en un molde una				
capa fina luego licuamos el queso la leche condensada				
y la pulpa de fresa y voy agregando poco a poco la gelatina				
sin sabor luego colocar en el refrigerador durante 1 hora.				

Tabla 27 Cupula de uvilla y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>hacemos gente de talentos</i>				
NOMBRE DE LA RECETA:		CUPULA DE UVILLA Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
uvillas	g	cortar	licuar	molde
pulpa de uvilla	l	pesar	pesar	owl
azucar	g	pesar	pesar	tamiz
queso	g	licuar	licuar	balanza
leche condensada	l	pesar	pesar	
PROCEDIMIENTO				
en un molde redondo colocamos un poco de queso rallado				
con uvilla y luego en un sartén colocamos la azucar con la				
pulpa de uvilla luego lo colocamos en el molde para dejarlo				
enfriar durante 3 horas para poderlo desmoldear.				

Tabla 28 Mousse de uvilla y queso

 		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		MOUSSE DE UVILLA Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
gelatina sin sabor	g	pesar	incorporar	molde
pulpa de uvilla	l	pesar	incorporar	bowl
azucar	g	pesar	incorporar	tamiz
queso	g	licuar	incorporar	balanza
leche condensada	l	pesar	incorporar	
huevos	g	pesar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
mezclar la pulpa de uvilla con azucar y hacer un baño maria				
luego espolvorear la gelatina y colocar la leche y queso				
luego colocar en un molde para poner en la nevera durante 3 horas.				

Tabla 29 Flan de miel de abeja y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gente de talento!</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		FLAN DE MIEL DE ABEJA Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
leche	l	pesar	pesar	molde
miel de abeja	g	pesar	pesar	bowl
huevos	g	pesar	pesar	tamiz
queso	g	licuar	licuar	balanza
caramelo liquido	g	pesar	pesar	
PROCEDIMIENTO				
calentar la leche a fuego con la miel cuando va a entrar				
a ebullicion retiramos batimos la miel con el caramelo				
liquido lugo colocamos la mezcla en los moldes batimos los				
huevos muy bien y añadimos la leche templada llenamos los				
moldes y horneamos a baño maria a fuego bajo de 150 °c				
unos 45 minutos hasta que cuajen para desmoldar lo dejamos				
enfriar.				

Tabla 30 Pastel de panela y queso

  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>HACEMOS gente de talentos</i>		HOJA DE FABRICACION		
NOMBRE DE LA RECETA:		PASTEL DE PANELA Y QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
mantequilla	g	pesar	incorporar	molde
panela	g	pesar	incorporar	bowl
harina	g	pesar	incorporar	tamiz
huevos	g	pesar	incorporar	balanza
leche	l	pesar	incorporar	
royal	g	pesar	incorporar	
queso	g	licuar	incorporar	
PROCEDIMIENTO				
en un bowl colocamos la harina tamizada y el royal				
en otro bowl colocamos la leche la panela, huevos, y el				
queso y la mantequilla incorporamos bien hasta tener				
una masa homogenia luego en el molde engrasar y arinar				
para colocar la mezcla para el pastel y colocar en el horno				
durante 40 minutos a 180°C.				

Figura 43 Degustación docentes

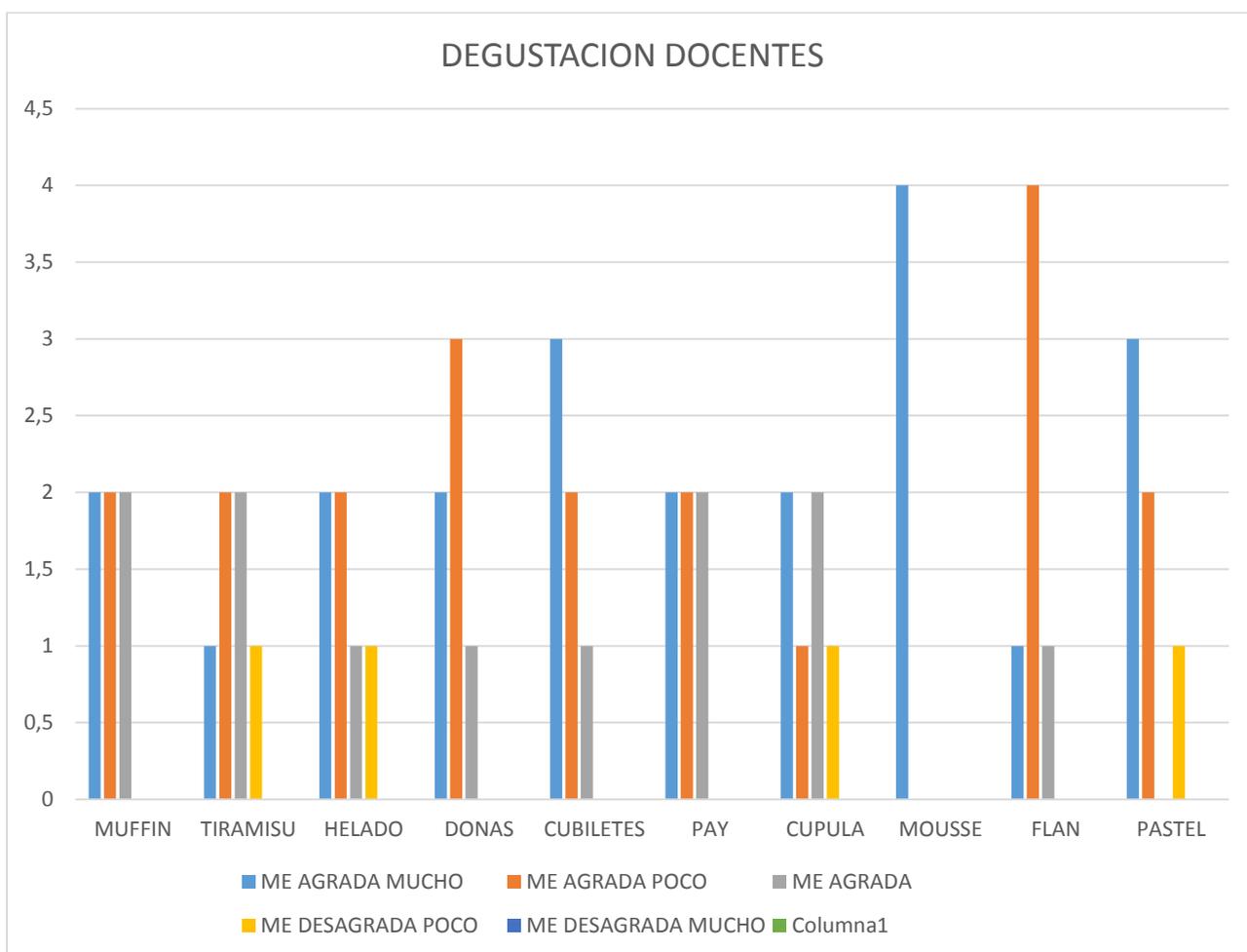


Tabla 31 Queso 01

QUESO. 01			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	4	Frutal	3
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	2
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	0	Granulada	4
Rosado claro	0	Fina	0
Morado	0	Gruesa	1
Canela	0	Rugosa	0
Blanco	3		
amarillo			

Figura 44 Queso 01



Tabla 32 Queso 02

QUESO. 02			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	4	Frutal	3
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	2
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
café Claro	5	Granulada	4
Rosado claro	0	Fina	0
Morado	0	Gruesa	1
Canela	0	Rugosa	0
Blanco	0		
Amarillo			

Figura 45 Queso 02

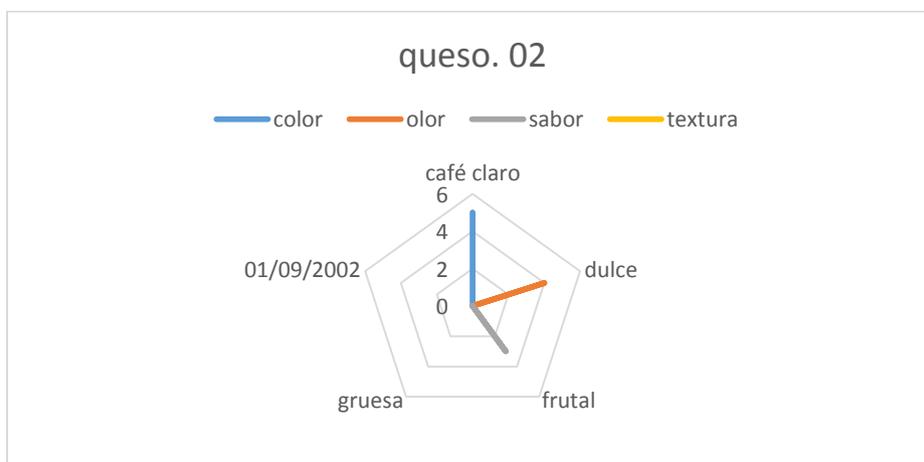


Tabla 33 Queso 03

QUESO. 03			
Sabor	puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	3	Frutal	3
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	2
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
café Claro	0	Granulada	0
Rosado claro	4	Fina	0
Morado	0	Gruesa	3
Canela	0	Rugosa	0
Blanco	0		
amarillo			

Figura 46 Queso 03

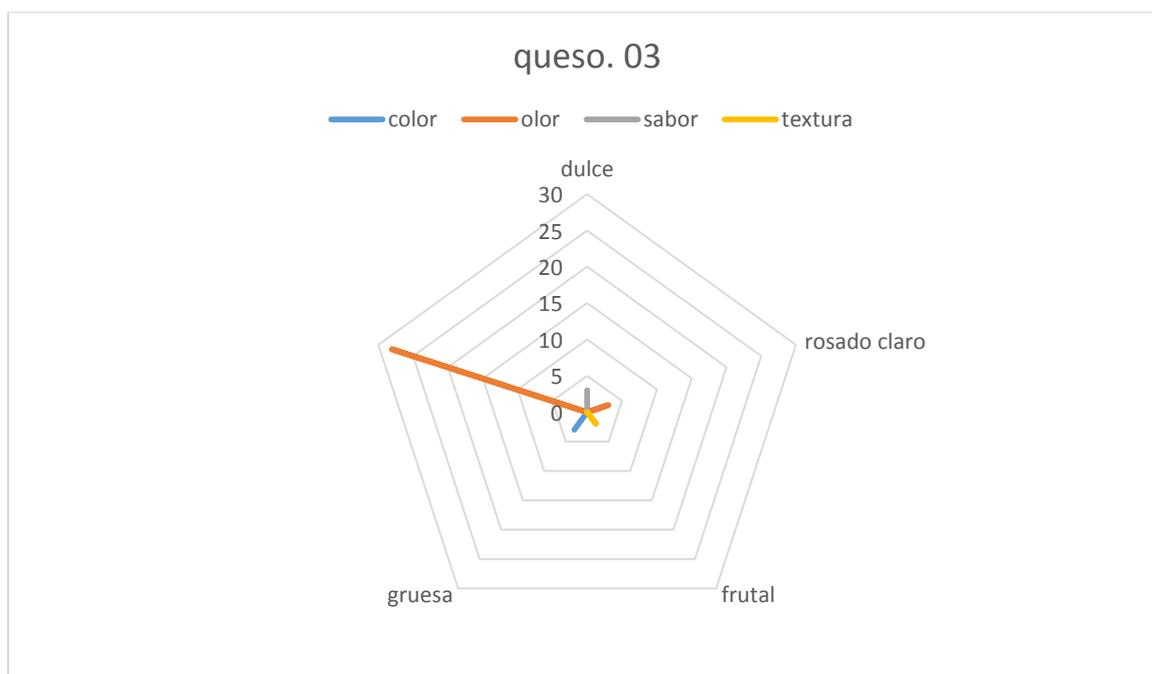


Tabla 34 Queso 04

QUESO. 04			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	4	Frutal	1
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	4
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
café Claro	0	Granulada	4
Rosado claro	0	Fina	0
Morado	4	Gruesa	0
Canela	0	Rugosa	0
Blanco			
amarillo			

Figura 47 Queso 04



Tabla 35 Queso 05

QUESO. 05			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	4	Frutal	3
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	2
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
café Claro	0	Granulada	4
Rosado claro	0	Fina	0
Morado	0	Gruesa	1
Canela	0	Rugosa	0
blanco	3		
amarillo			

Figura 48 Queso 05

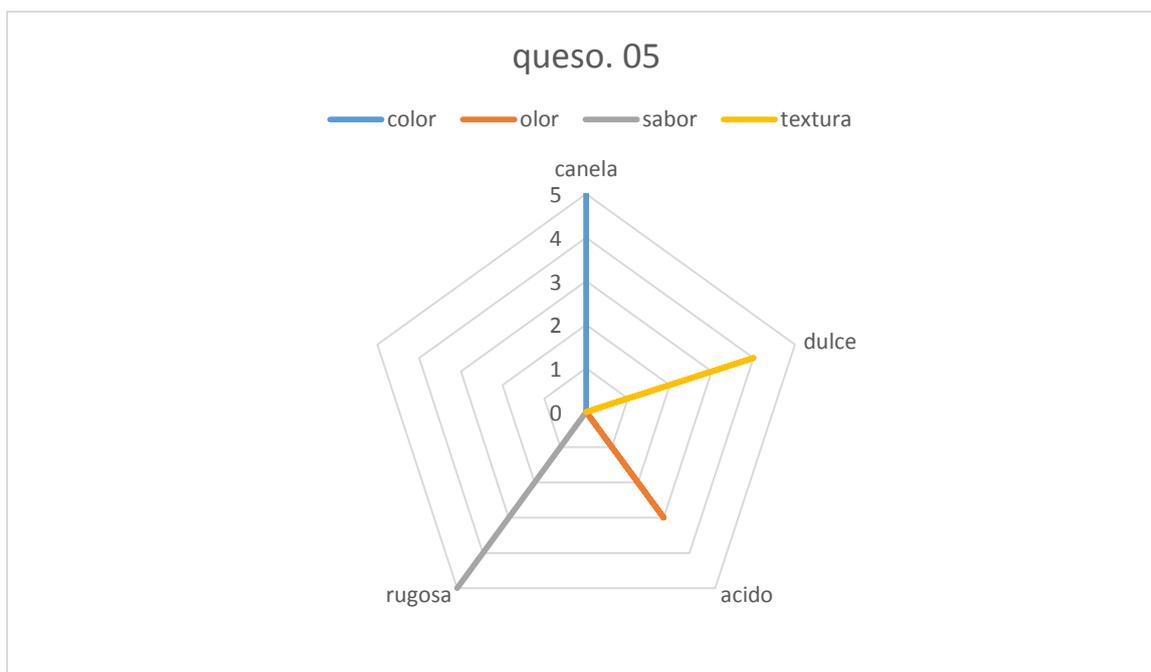
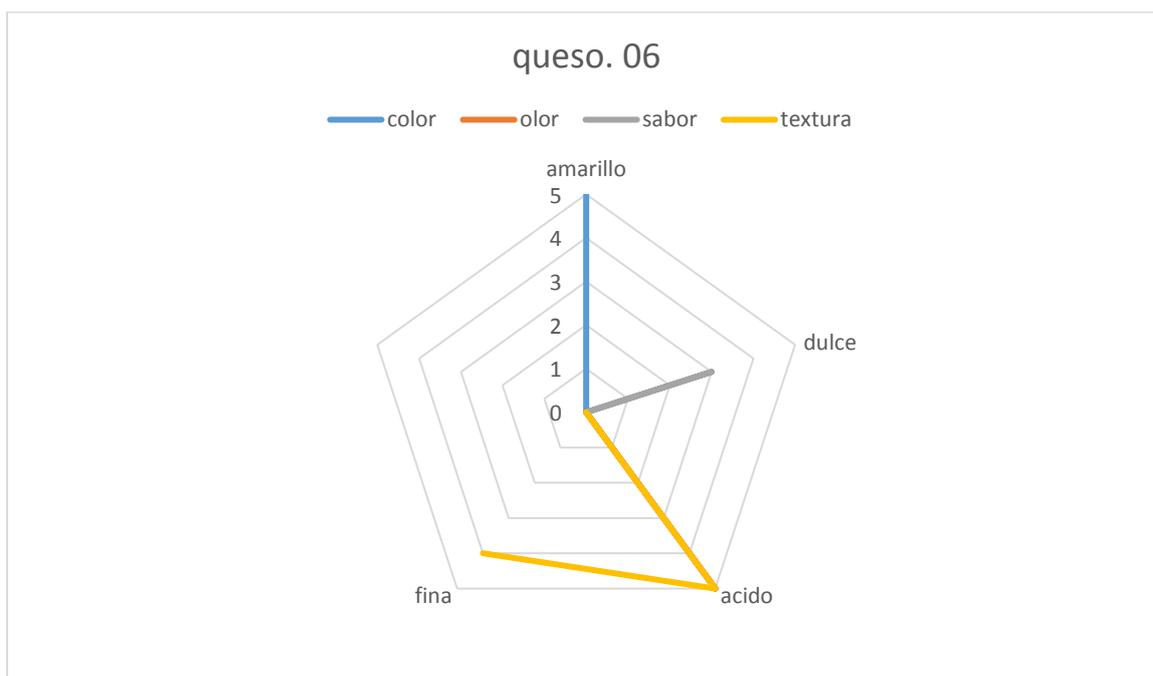


Tabla 36 Queso 06

QUESO. 06			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	4	Frutal	3
Acido	0	Cítrico	0
Insípido	0	dulce	2
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
café Claro	0	Granulada	4
Rosado claro	0	Fina	0
Morado	0	Gruesa	1
Canela	0	Rugosa	0
Blanco	3		
amarillo			

Figura 49 Queso 06



10 CONCLUSIONES

Una vez desarrollada la presente investigación se concluye:

La realización de encuestas a la población de la parroquia San Lucas y entrevistas a los chef del restaurante SHAMUICO de la carrera de Gastronomía permitió determinar los productos que serán utilizados en la elaboración de las nuevas alternativas gastronómicas, mismos que serán considerados alimentos primordiales en la elaboración de los nuevos quesos a ofrecer y que se constituye en una alternativa positiva para la quesera “ANITA”.

Mediante la recopilación de información bibliográfica confiable y veraz mediante el método bibliográfico acerca de la importancia del consumo y benéficos del desarrollo de quesos dulces para con ello determinar los fundamentos teóricos pertinentes que serían utilizados en el desarrollo de la presente investigación y de esta manera crear nuevas alternativas gastronómicas a base de quesos dulces.

La aplicación de una evaluación sensorial permitió que los docentes de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano y los futuros clientes establezcan los ingredientes y elementos requeridos en los productos a ofrecer, y así conocer el nivel de aceptación de los diferentes platillos.

Se diseñó una guía para la quesera “ANITA”, en la que se muestran las nuevas alternativas gastronómicas elaboradas a base de quesos dulces, en la que también se indican los procesos de elaboración y preparación de los mismos de acuerdo a las técnicas culinarias adecuadas; así también el presente este documento será socializado con las propietarias.

11 RECOMENDACIONES

Una vez desarrollada la presente investigación se recomienda:

La aplicación de encuestas y entrevistas es de vital importancia en el desarrollo de una investigación puesto que en ellas se puede determinar datos relevantes con la finalidad de elaborar una propuesta de acción de acuerdo a las necesidades existentes en los consumidores.

Se recomienda obtener información bibliográfica confiable y verídica ya que es importante actualizar constantemente nuestros conocimientos previos al desarrollo de una investigación científica, con la finalidad de obtener datos actualizados y con ello mejorar la calidad de los diferentes aportes investigativos en la educación.

La aplicación de evaluaciones sensoriales y escalas hedónicas permiten identificar las propiedades organolépticas de un producto esto a través de la apariencia, olor, aroma, textura y sabor, mismas que contribuyen en la excelencia y calidad en la elaboración y producción de nuevos elementos elaborados a base de productos poco comunes en la gastronomía.

Se recomienda a la propietaria de la quesera “ANITA”, revisar analizar y socializar la guía presentada y de esta manera se empapen todos y cada uno de los miembros del local de los contenidos establecidos en dicho documento y de esta manera se pueda realizar una difusión masiva de las nuevas alternativas gastronómicas que estarán presentes en el local antes mencionado.

12 BIBLIOGRAFIA

Hidalgo, J. M. M. D., & Marroquín, J. M. (2020). El desperdicio de alimentos, un problema global. *IndustriaAmbiente: gestión medioambiental y energética*, 29, 28-33.

Dalia, P., & Dayana, T. (2013). Determinación del proceso de producción para la obtención de tizana aromática a partir del fruto de la uvilla (*Physalis peruviana*) (Bachelor's thesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo, 2013).

Lascano Sumbana, A. V. (2013). Aprovechamiento de los residuos industriales de uvilla (*Physalis peruviana*) para la elaboración de barras energéticas en la Asociación Artesanal Tierra Productiva (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Maestría en Producción más Limpia).

Torres Cifuentes, E. (2018). Estudio de la uvilla: propuestas innovadoras para preparaciones gastronómicas (Doctoral dissertation, QUITO/UIDE/2019).

Aldás Portilla, E. A. (2013). Uso de la uvilla (*Physalis peruviana*) en la repostería como alternativa gastronómica nutricional (Bachelor's thesis).

Andino Valdivieso, L. A. (2015). Comparación de estabilizantes goma xantana y cremodan en la elaboración de helados de uvilla (*Physalis peruviana*) mediante el uso de parámetros reológicos (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Carrera de Ingeniería en Alimentos).

Recalde Jhaya, A. J. (2012). Plan de exportación de un producto gourmet: Jalea de uvilla (Bachelor's thesis, QUITO/UIDE/2012).

Andrade Salcedo, M. V. (2012). Diseño de una planta para la obtención de cuatro productos a base de uvilla, *Physalis Peruviana* en la provincia de Pichincha T-1 (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2012).

Wong-Villarreal, A., Corzo-González, H., Hernández-Núñez, E., González-Sánchez, A., & Giacomán-Vallejos, G. (2021). Caracterización de bacterias ácido lácticas con actividad antimicrobiana aisladas del queso crema de Chiapas, México. *CienciaUAT*, 15(2), 144-155.

LARA, M. A. S. (2018). Elaboración de queso fresco tipo panela a partir del retenido obtenido por microfiltración de leche descremada.

Almaida Unda, M. S. (2018). Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito: análisis cultural alimentario (Bachelor's thesis, Quito).

Palatnik, D. R. (2019). Desarrollo de quesos funcionales y aprovechamiento de proteínas de lactosuero (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de La Plata).

Callisaya Tola, Y. J. (2019). Diseño y Desarrollo del queso Neufchatel tipo Philadelphia, a partir de un fermento gelificado para la empresa Lacteosbol-Achacachi (Doctoral dissertation, Universidad Mayor de San Andres).

Quisca, P., & Richard, F. (2018). Diseño y desarrollo de queso fresco con adición de goma de tara "Caesalpinia Spinosa".

Fernández, J. A. F., Sánchez, P. R. P., Cerro, A. M. C., & Mogollón, J. M. H. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *International journal of scientific management and tourism*, 3(1), 93-109.

Iza Narváez, M. F. (2017). Desarrollo de un queso semimaduro con hierbas aromáticas para la granja experimental UDLA.

Doblado Fino, J. D. (2021). Desarrollo de un queso análogo bajo en grasa y alto en proteína mediante el uso de suero de leche de vaca y bebida vegetal de quínoa chilota.

Doblado Fino, J. D. (2021). Desarrollo de un queso análogo bajo en grasa y alto en proteína mediante el uso de suero de leche de vaca y bebida vegetal de quínoa chilota.

Craviotti, C. (2017). Dilemas en iniciativas de desarrollo orientadas a la agricultura familiar: los productores-elaboradores de quesos en Entre Ríos, Argentina. *Revista de Ciencias Sociales*, 30(41), 199-220.

Juela Landi, N. Y. (2020). Análisis de mercado de quesos para el desarrollo de estrategias de branding para la marca Rancho Vincos (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil: Facultad de Comunicación Social).

López Botia, M. M. (2018). Desarrollo de una línea de queso tipo mozzarella con sabores para la empresa Alimentos Gamar SAS.

Fernández Isasi, L. (2018). Desarrollo y aplicación de un procedimiento de vida útil secundaria en quesos.

Pedregosa Cabrero, Á., López Ruiz, Á. L., & Olalla Herrera, M. (2020). Innovación en el desarrollo de queso fundido para loncheo a partir de queso fresco de cabra. *Ars Pharmaceutica (Internet)*, 61(1), 49-56.

Doblado Fino, J. D. (2021). Desarrollo de un queso análogo bajo en grasa y alto en proteína mediante el uso de suero de leche de vaca y bebida vegetal de quínoa chilota.

13. ANEXOS

13.1 PRESUPUESTO

El autor proporcionará actualmente el 100% del presupuesto total para el trabajo de investigación actual.

13 ANEXOS

13.1 PRESUPUESTO

PRESUPUESTO		
INGRESOS		
Aporte del investigador		
Mayra Alexandra Quizhpe Saca		\$850,00
TOTAL INGRESOS		
EGRESOS		
RECURSOS MATERIALES		
Detalle	Valor unitario	Valor total
Materia Prima	\$40.00	\$40.00
Materiales de oficina	\$25.00	\$25.00
Impresiones	\$0.05	\$40.00
Borradores de proyecto	\$10.00	\$40.00
Proceso de Titulación	\$575.00	\$575.00
Transporte	\$5.00	\$30.00
Internet	\$20.00	\$20.00
Imprevistos	\$40.00	\$40.00
TOTAL	\$715.05	\$810.00

13.2 CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	Meses	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre							
	Semanas									0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	2	2	2	2	2	2	
Elaboración del proyecto		■	■	■	■																								
Aprobación del proyecto					■																								
Elaboración del marco teórico					■																								
Elaboración de entrevista					■	■																							
Trabajo de campo para recabar información del desarrollo de quesos dulces a base de productos nativos					■	■																							
Recolección de insumos e ingredientes							■	■	■	■																			
Experimentación de desarrollo innovadores											■	■																	
Presentación de resultados											■	■																	
Presentación de borrador de tesis											■	■	■	■															
Revisión de parte del director											■	■	■	■															
Aprobación de tesis																			■	■	■	■							
Disertación																									■	■			
Impresión y presentación final																											■	■	

13.3 Oficio de aprobación del tema por parte del vicerrector



VICERRECTORADO ACADÉMICO

Loja, 06 de julio del 2021
Of. N° 165-V-ISTS-2021

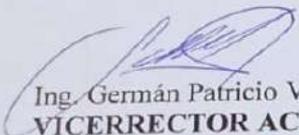
Sr. Quizhpe Saca Mayra Alexandra
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA DEL ISTS
Ciudad

De mi consideración:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes para comunicarles que una vez revisado el proyecto de investigación de fin de carrera de su autoría titulado **“DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA 2021”**, el mismo cumple con los lineamientos establecidos por la institución; por lo que se autoriza su realización y puesta en marcha, para lo cual se nombra como director de su proyecto de fin de carrera (el/la) Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,


Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.
VICERRECTOR ACADÉMICO DEL ISTS
c/c. Estudiante, Archivo



Matriz: Miguel Riofrío 156-25 entre Sucre y Bolívar. Telfs: 07-2587258 / 07-2587210 Pagina Web:
www.tecnologicosudamericano.edu.ec

13.4 Oficio de solicitud para la fábrica de quesos Anita

01 de julio del 2021

Sra. Ana Cecilia Sarango Gualan

GERENTE PROPIETARIO DE LA FABRICA DE QUESOS ANITA

En su despacho:

Reciba un cordial y atento saludo con el deseo máximo de éxitos en las funciones que usted muy acertadamente realiza, en especial por parte del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, del Tnlgo. Carlos Valdivieso en calidad de coordinador de la carrera de gastronomía, la presente es para solicitarte de manera más comedida, a su distinguida persona permita desarrollar el proyecto de fin de carrera de la señorita Mayra Alexandra Quizhpe Saca con cedula de identidad 1105132144 con el tema DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA 2021 misma que será de aportación para su prestigiosa institución.

En espera de consideración ante lo mencionado, le extendemos nuestro agradecimiento por la oportunidad brindada. Atentamente,

Carlos Valdivieso

COORDINADOR DE LA CARRERA

13.5 Oficio de respuesta de la fábrica de quesos ANITA

Loja, 10 de septiembre del 2021

Yo, Ana Cecilia Sarango con CI: 1 105168783 Acepto se realice el proyecto de fin de carrera del Srta. Mayra Alexandra Quizhpe Saca con CI: 1105132144 con el tema denominado.

“DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA 2021”

GASTRONÓMICOS PARA MEJORAR EL DESARROLLO DE QUESOS EN LA PARROQUIA SAN LUCAS DE LA COMUNIDAD PICHIK, 2021"

ATENTAMENTE

ANA SARANGO

CI: 1105168783

GERENTE.

13.6 Certificado de socialización del producto final.

CERTIFICA

Que el Srta. Mayra Alexandra Quizhpe Saca con número de CI. 1105132144, estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja realizó la socialización de la ejecución del proyecto de titulación denominado “DESARROLLO DE QUESOS DULCES A BASE DE PRODUCTOS NATIVOS DE LA PARROQUIA SAN LUCAS, LOJA 2021” dentro de la quesera Anita con numero de CI.1105168783.

En cuanto al proyecto es todo lo que se puede mencionar, sin más antecedentes se procede a firmar la certificación:

ATENTAMENTE

ANA SARANGO

CI: 1105168783

GERENTE.

13.7 Certificado de revisión y aprobación del abstract.



CERTF. N° 040-JG-ISTS-2021
Loja, 05 de Octubre de 2021

El suscrito, Lic. Jordy Christian Granda Feijoo, Mgs., COORDINADOR-DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS - CIS DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SUDAMERICANO", a petición de la parte interesada y en forma legal,

C E R T I F I C A:

*Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera de la señorita QUIZHPE SACA MAYRA ALEXANDRA estudiante en proceso de titulación periodo Abril - Noviembre 2021 de la carrera de GASTRONOMÍA; está correctamente traducido, luego de haber ejecutado las correcciones emitidas por mi persona; por cuanto se autoriza la presentación dentro del empastado final previo a la disertación del proyecto.*

Particular que comunico en honor a la verdad para los fines académicos pertinentes.

English is a piece of cake!

Lic. Jordy Christian Granda Feijoo, Mgs.
COORDINADOR-DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS



Checked by:

Lic. Jordy Christian Granda Feijoo, Mgs.
ENGLISH TEACHER

13.8 Modelo de Encuestas

La presente encuesta se realiza con el fin de recopilar información estratégica que servirá para el desarrollo del proyecto de investigación que se denomina “Desarrollo de quesos dulces a base de productos nativos de la parroquia san lucas, loja 2021”

¿Ha tenido la oportunidad de consumir quesos dulces?

Si ()

No ()

¿Está dispuesto a utilizar derivados del queso dulce para elaborar recetas de cocina?

Si ()

No ()

¿Estaría dispuesto a consumir una oferta gastronómica inspirada en derivados de queso dulce?

Si ()

No ()

¿Creé importante dejar una guía de la preparación sobre el desarrollo de quesos dulces con productos nativos de la zona?

Si ()

No ()

¿Qué tipo de quesos prefiere consumir más?

Industrial ()

Artesanal ()

Ambas ()

Ninguna ()

¿Con qué frecuencia consume usted quesos?

Una vez a la semana ()

Una vez al mes ()

Todo los días ()

Nunca ()

¿Qué opina acerca de la creación del desarrollo de quesos dulces a base de productos nativos de la zona?

Muy interesante ()

Poco interesante ()

Nada interesante ()

¿Qué características le gustaría más en un queso dulce?

Aroma ()

Dulzor ()

Sabor ()

Todas las anteriores ()

¿Conoce usted los beneficios nutricionales que tiene el desarrollo de quesos?

Si ()

No ()

¿Qué aspecto tomaría en cuenta al momento de adquirir un producto gastronómico del desarrollo del queso dulce?

Precio ()

Sabor ()

Tamaño ()

Calidad ()

13.9 MODELO DE ENTREVISTA

QUE OPINA USTED DEL DESARROLLO DE QUESOS DULCES CON PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA.

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

QUE OPINA HACERCA DEL DESARROLLO DE QUESOS DUÑLCES EN LA ELABORACION DE DERIVADOS GASTRONOMICOS PARA APLICARLOS EN REPOSTERIA

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

CONSIDERA IMPORTANTE HE INNOVADOR PRODUCTOS A BASE DEL DESARROLLO DE QUESOS DULCES CON PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA PARA BENEFICIAR A LA SALUD

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

QUE SUGUERENCIA ME PODRIA DAR USTED PARA APLICAR DENTRO DE LA COCINA DULCE EL DESARROLLO DE QUESOS DULCES CON PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA

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

CONSIDERA USTED QUE ES IMPORTANTE EL APROVECHAMIENTO DE LOS QUESOS Y PRODUCTOS NATIVOS DE LA ZONA PARA POTENCIAR LA IDENTIDAD GASTRONOMICA Y LA SOBERANIA ALIMENTARIA DEL SECTOR

.....

.....

.....

13.10 FOTOGRAFIAS









SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA



