

# INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO



INSTITUTO TECNOLÓGICO  
**SUDAMERICANO**  
*¡Hacemos gente de talento!*

## TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

*“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES  
PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA  
REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE  
CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN,  
LOJA 2022”.*

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

### **AUTOR:**

Adrián Steven Hernández Quezada.

### **DIRECTOR DE TITULACIÓN:**

Lic. Saúl Bolagay Larrea.

Loja, Octubre 2022

**CERTIFICACIÓN**

Lic.

Saúl Andrés Bolagay Larrea.

DIRECTOR DEL PROCESO DE TITULACIÓN

**CERTIFICA:**

Que ha supervisado el presente proyecto de investigación “DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”, el mismo que cumple con lo establecido por el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano; por consiguiente, autorizo su presentación ante el tribunal respectivo.

Loja, octubre de 2022

F\_\_\_\_\_

Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea.

C.I. 0603454398

## AUTORÍA

Yo Adrián Steven Hernández Quezada, 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. -----  
Adrián Steven Hernández Quezada  
C.I. 1105806465

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto de investigación va dedicado con mucho orgullo para mi madre, Bertha Soledad Hernandez Quezada y mis abuelos Carlos Humberto Hernández Armijos – Bertha Evangelina Quezada Quezada, quienes desde que empecé mi vida académica han sido mi pilar fundamental y un ejemplo a seguir, con sus sabios consejos y guía han logrado llevarme por el camino del bien, su paciencia, comprensión y sobre todo el cariño y apoyo que me han brindado desde siempre han hecho que den sus frutos, por tal razón este trabajo investigativo va para ellos, reflejando todo su esfuerzo al formar a una persona ética y próximamente profesional. Sin más queda decir, me siento muy orgulloso de mi madre y mis abuelos ya que son el claro ejemplo de que todas las metas y objetivos con esfuerzo se logran.

Adrián Steven Hernández Quezada

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero empezar agradeciendo a mi director de titulación, el Lic. Saúl Bolagay Larrea, que de manera profesional ha sabido guiarme en este arduo proceso de titulación, quién con paciencia y generosidad ha sabido brindarme sus conocimientos y su ayuda desinteresada.

Pretendo agradecer también, a mi madre y abuelos, quienes han sido la compañía más grata en las horas de desvelo y quienes con su paciencia, amor y sabios consejos han sido el faro de luz en momentos de caos. Gracias a ellos y por ellos digo, “Si se pudo”.

También quisiera agradecer a mis amigos, quienes han estado y me han apoyado con sus consejos, con sus ocurrencias quienes han hecho de este arduo proceso mucho más llevadero y menos estresante.

## ACTA DE DERECHOS

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; el Lic. Saul Andrés Bolagay Larrea en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y Adrián Steven Hernández Quezada, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. - Adrián Steven Hernández Quezada, realizó la Investigación titulada *“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”*, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del el Lic. Saul Andrés Bolagay Larrea.

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 Lic. Saul Andrés Bolagay Larrea, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Adrián Steven Hernández Quezada como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera *“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA,*

*RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022*”, a favor del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de Loja; y, conceden autorización para que el Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio y/o de la comunidad 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 de octubre del año 2022.

f. -----  
Lic. Saul Andrés Bolagay Larrea  
DIRECTOR  
C.I. 0603454398

f. -----  
Adrián Steven Hernández Quezada  
AUTOR  
C.I. 1105806465

## **DECLARACIÓN JURAMENTADA**

Loja, octubre de 2022.

**Nombres:** Adrián Steven

**Apellidos:** Hernández Quezada

**Cedula de Identidad:** 1105806465

**Carrera:** Tecnología Superior en Gastronomía

**Semestre de ejecución del proceso de titulación:** agosto – octubre 2022.

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación  
*“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”.*

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

### **Declaro bajo juramento que:**

1. Soy autor del trabajo intelectual y de investigación del proyecto de fin de carrera.
2. 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.
3. El trabajo de investigación de fin de carrera presentada no atenta contra derechos de terceros.



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

5. 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.

f. -----

AUTOR(A)

ADRIÁN STEVEN HERNÁNDEZ QUEZADA

C.I. 1105806465

## ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN .....	II
AUTORÍA.....	III
DEDICATORIA .....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
ACTA DE DERECHOS .....	VI
DECLARACIÓN JURAMENTADA .....	VIII
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	X
ÍNDICE DE FIGURA .....	XV
ÍNDICE DE TABLAS .....	XVI
1 RESUMEN .....	17
2 ABSTRACT.....	18
3 PROBLEMÁTICA .....	19
4 TEMA .....	21
5 JUSTIFICACIÓN .....	22
6 OBJETIVOS .....	24
6.1 Objetivo General .....	24
6.2 Objetivos específicos.....	24
7 MARCO TEÓRICO .....	25
7.1 Marco Referencial .....	25
7.1.1 Visión .....	26
7.1.2 Misión .....	26
7.1.3 Valores de la institución.....	27
7.1.4 Organigrama estructural.....	27
7.1.5 Productos que oferta.....	28
7.1.6 Tabla de productos que oferta Mama Lola .....	28

7.2	Marco conceptual .....	29
7.2.1	Vista global de una cultura gastronómica .....	29
7.2.2	Patrimonio gastronómico ecuatoriano.....	29
7.2.3	Influencia en la gastronomía ecuatoriana.....	30
7.2.4	Legado de la gastronomía Loja .....	31
7.2.5	Los Petits y el servicio de catering.....	32
7.2.6	Menú de grandes platos en pequeñas dosis (Petits) .....	33
8	METODOLOGÍA.....	35
8.1	Métodos .....	35
8.1.1	Método Fenomenológico .....	35
8.1.2	Método Hermenéutico.....	35
8.1.3	Método Práctico – Proyectual .....	36
8.2	Técnicas de investigación.....	37
8.2.1	Observación.....	37
8.2.2	Entrevista.....	37
8.2.3	Encuesta .....	38
9	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....	41
9.1	Análisis e interpretación de resultados de la encuesta.....	41
9.2	Análisis de entrevistas .....	61
10	PROPUESTA DE ACCIÓN.....	63
10.1	¿Qué es un Pettit? .....	64
10.1.1	Caracterización de un petit para catering .....	65
10.2	Concepción para el desarrollo de petits salados de preparaciones tradicionales.....	66
10.2.1	Los petits se disfrutan con los 5 sentidos .....	67
10.3	Tabla de productos propuestos .....	69
11	TABLA DE COSTOS .....	73

11.1	<i>Bocadillos</i> .....	73
11.2	<i>Cecina</i> .....	74
11.3	<i>Ceviche de pollo</i> .....	75
11.4	<i>Cuero con yuca</i> .....	76
11.5	<i>Dulce de babaco</i> .....	77
11.6	<i>Dulce de toronche</i> .....	78
11.7	<i>Empanadas de trigo</i> .....	79
11.8	<i>Fritada</i> .....	80
11.9	<i>Guarapo</i> .....	81
11.10	<i>Humitas</i> .....	82
11.11	<i>Molloco</i> .....	83
11.12	<i>Molo de verde</i> .....	84
11.13	<i>Mote pelado</i> .....	85
11.14	<i>Muchines de yuca</i> .....	86
11.15	<i>Olla madre</i> .....	87
11.16	<i>Seco de res</i> .....	88
11.17	<i>Tilapia</i> .....	89
11.18	<i>Tortillas de gualo</i> .....	90
12	ANÁLISIS EVALUACIÓN HEDÓNICA .....	91
12.1	Tabla de resultados: análisis de evaluación hedónica aplicada a docentes .	93
13	PORTADA DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ENTREGADA A MAMA LOLA RESTAURANTE .....	94
13.1	Presentación de las preparaciones y guía gastronómica al encargado de Mama Lola Restaurante.....	95
14	CONCLUSIONES .....	96
15	RECOMENDACIONES.....	97
16	BIBLIOGRAFÍA .....	98
17	ANEXOS .....	100

17.1	Presupuesto.....	100
17.2	Cronograma .....	102
17.3	Certificaciones varias .....	104
17.3.1	<i>Aprobación del tema</i> .....	104
17.3.2	<i>Solicitud de autorización de investigación a la institución beneficiaria</i> 105	
17.3.3	<i>Autorización de la institución beneficiaria para realizar la investigación</i> .....	106
17.3.4	<i>Certificado de socialización, capacitación y entrega de documentos a la institución beneficiaria</i> .....	107
17.3.5	<i>Certificado autorización del Abstract</i> .....	108
17.4	Modelo de entrevista y encuesta.....	109
17.4.1	<i>Encuesta</i> .....	109
17.4.2	<i>Entrevista</i> .....	111
17.5	Transcripción de respuestas de entrevista .....	112
17.5.1	<i>Tlgo. Erick Barrazueta</i> .....	112
17.5.2	<i>Ing. René Jaramillo</i> .....	114
17.5.3	<i>Tlga. Gabriela Morocho</i> .....	116
17.6	Modelo de fichas de evaluación sensorial .....	118
17.6.1	<i>Evaluación Descriptiva de Alimentos</i> .....	118
17.6.2	<i>Evaluación Hedónica de Alimentos</i> .....	119
17.7	Evidencia fotográfica.....	120
17.8	Tabla de costos .....	123
17.8.1	<i>Bocadillos</i> .....	123
17.8.2	<i>Cecina</i> .....	124
17.8.3	<i>Ceviche de pollo</i> .....	125
17.8.4	<i>Cuero con yuca</i> .....	126
17.8.5	<i>Dulce de babaco</i> .....	127

17.8.6	<i>Dulce de toronche</i> .....	128
17.8.7	<i>Empanadas de trigo</i> .....	129
17.8.8	<i>Fritada</i> .....	130
17.8.9	<i>Guarapo</i> .....	131
17.8.10	<i>Humitas</i> .....	132
17.8.11	<i>Molloco</i> .....	133
17.8.12	<i>Molo verde</i> .....	134
17.8.13	<i>Mote pelado</i> .....	135
17.8.14	<i>Muchines de yuca</i> .....	136
17.8.15	<i>Olla madre</i> .....	137
17.8.16	<i>Seco de res</i> .....	138
17.8.17	<i>Tilapia</i> .....	139
17.8.18	<i>Tortillas</i> .....	140

## ÍNDICE DE FIGURA

<b>Figura 1:</b> Mama Lola Restaurante .....	<b>25</b>
<b>Figura 2:</b> Organigrama estructural.....	<b>27</b>
<b>Figura 3:</b> Conocimiento de alternativas gastronómicas tradicionales de la provincia de Loja.....	<b>41</b>
<b>Figura 4:</b> Preparaciones gastronómicas consumidas con mayor frecuencia:.....	<b>43</b>
<b>Figura 5:</b> Innovación de porciones y decoraciones en la gastronomía lojana. ....	<b>45</b>
<b>Figura 6:</b> Preparaciones para incrementar en la carta de Mama Lola.....	<b>47</b>
<b>Figura 7:</b> Variedad de bocaditos de la gastronomía lojana. ....	<b>49</b>
<b>Figura 8:</b> Visita de locales donde hay el expendio de preparaciones tradicionales lojanos. ....	<b>51</b>
<b>Figura 9:</b> Bocaditos en eventos sociales. ....	<b>53</b>
<b>Figura 10:</b> Cantón destacado por su gastronomía.....	<b>55</b>
<b>Figura 11:</b> Características de las preparaciones de la provincia de Loja. ....	<b>57</b>
<b>Figura 12:</b> Rescate de los sabores de la gastronomía lojana.....	<b>59</b>
<b>Figura 13:</b> Concepción para el desarrollo de petits.....	<b>66</b>
<b>Figura 14:</b> Estadísticas de la evaluación hedónica.....	<b>93</b>
<b>Figura 15:</b> Portada de la guía gastronómica tradicional de Loja .....	<b>94</b>

**ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Tabla 1:</b> Tabla de productos ofertados por Mama Lola Restaurante .....	<b>28</b>
<b>Tabla 2:</b> Conocimiento de alternativas gastronómicas tradicionales de la Provincia de Loja. ....	<b>41</b>
<b>Tabla 3:</b> Preparaciones gastronómicas consumidas con mayor frecuencia. ....	<b>43</b>
<b>Tabla 4:</b> Innovación de porciones y decoraciones en la gastronomía Lojana.....	<b>45</b>
<b>Tabla 5:</b> Preparaciones para incrementar en la carta de Mama Lola. ....	<b>47</b>
<b>Tabla 6:</b> Variedad de bocadito de gastronomía Lojana.....	<b>49</b>
<b>Tabla 7:</b> Visita de locales donde hay el expendio de preparaciones tradicionales lojanos. ....	<b>51</b>
<b>Tabla 8:</b> Bocaditos en eventos sociales.....	<b>53</b>
<b>Tabla 9:</b> Cantón destacado por su gastronomía. ....	<b>55</b>
<b>Tabla 10:</b> Características de las preparaciones de la provincia de Loja.....	<b>57</b>
<b>Tabla 11:</b> Rescate de los sabores de la gastronomía lojana. ....	<b>59</b>
<b>Tabla 12:</b> Tabla de productos propuestos .....	<b>69</b>
<b>Tabla 13:</b> Puntajes evaluación hedónica .....	<b>91</b>
<b>Tabla 14:</b> Costos y presupuestos .....	<b>100</b>
<b>Tabla 15:</b> Cronograma de actividades.....	<b>102</b>



## 1 RESUMEN

En la actualidad la gastronomía tradicional que antes era la identidad de una región, se ha visto afectada considerablemente por el constante avance de la globalización, las actuales generaciones están prefiriendo consumir productos ultra procesados en vez de alimentos naturales y sanos que aportan nutrientes en las preparaciones, acarreado con ello dificultades en la salud. Por tal razón se ha visto pertinente el plantear y desarrollar el presente proyecto con el tema: *“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”*, el mismo que tiene como objetivo revalorizar y conservar los sabores de dichas ofertas gastronómicas, que se han visto diezmadas ante alternativas modernas y poco saludables.

La pérdida gradual de los buenos hábitos alimenticios y la pobre educación que las generaciones actuales están teniendo con respecto a la alimentación, está causando una preocupación muy grande no solo a culturas, si no a la OMS, ya que actualmente los índices de sobrepeso, obesidad y enfermedades causadas por una mala educación alimentaria se están volviendo cada vez más recurrentes y afectando considerablemente la salud no solo de adultos, si no de niños también.

Por tal motivo, en el presente trabajo investigativo buscará obtener información sobre todos los gustos y preferencias de las personas a la hora de degustar ofertas gastronómicas de ámbito tradicional, esto con ayuda del método de investigación fenomenológico. Por otro lado, el método hermenéutico también refuerza esta investigación con toda la información que se obtendrá a través de las encuestas y entrevistas que se aplicara a la población en general y docentes del ISTS respectivamente. Por último, el método práctico proyectual reafirma las bases de este proyecto, ya que se basa en la aplicación de los petits más cotizados y preferidos en las encuestas por la población; Petits que serán presentados con una nueva visión, textura pero cuidando el sabor de cada preparación que es lo que se busca revalorizar y darle un realce importante dentro del ámbito alimenticio.

## 2 ABSTRACT

Nowadays, traditional gastronomy, which used to be the identity of a region, has been considerably affected by the constant advance of globalization; current generations are preferring to consume ultra-processed products instead of natural and healthy foods that provide nutrients in their preparations, thus causing health problems. For this reason, it has been pertinent to propose and develop this project with the theme: "DEVELOPMENT OF A LINE OF SALT PETITS OF THE DIFFERENT TYPICAL DISHES OF THE CANTONS OF THE PROVINCE OF LOJA TO REVALUE THEIR FLAVORS IN THE GASTRONOMIC OFFER OF CATERING OF MAMA LOLA, RESTAURANT - FLAVOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022", which aims to revalue and preserve the flavors of these gastronomic offers, which have been decimated by modern and unhealthy alternatives.

The gradual loss of good eating habits and the poor education that current generations are having with respect to food, is causing great concern not only to cultures, but also to the who, since currently the rates of overweight, obesity and diseases caused by poor dietary education are becoming increasingly recurrent and considerably affecting the health not only of adults but also of children.

For this reason, this research work will seek to obtain information about all the tastes and preferences of people when tasting traditional gastronomic offers, with the help of the phenomenological research method. On the other hand, the hermeneutic method also reinforces this research with all the information that will be obtained through surveys and interviews that will be applied to the general population and ISTS teachers respectively.

Finally, the practical projective method reaffirms the basis of this project, since it is based on the application of the most popular and preferred petits in the surveys by the population; Petits that will be presented with a new vision, and texture but taking care of the flavor of each preparation, which is what seeks to revalue and give it an important enhancement within the food field.

### 3 PROBLEMÁTICA

Como es bien conocido el mundo está en constantes cambios y la gastronomía no se queda atrás, lamentablemente los cambios no han sido del todo positivos dejando de lado la importancia de las tradiciones (hablando gastronómicamente), nuevas tendencias surgen enterrando lo que nos caracteriza como pueblo, dejando de lado nuestra identidad culinaria.

La globalización alimentaria y los medios de comunicación mal empleados, son las causas por las cuales nuestras tradiciones están desvaneciéndose e influyendo en la alimentación de las nuevas generaciones (Torres, 2009), lo cual está provocando que tengan una mala nutrición, malos hábitos alimenticios y lo peor que empiecen a desvalorizar nuestra riqueza gastronómica prefiriendo consumir productos extranjeros que poco a poco van ganando terreno dentro de nuestras tradiciones. Cabe recalcar que, hoy en día las personas prefieren el sabor de un alimento considerado comida chatarra a los alimentos sanos, nutritivos y tradicionales que aplicados de manera correcta pueden llegar a pelear con los sabores placebo que produce dicha comida chatarra.

Todo esto acarrea una pérdida considerable de cultura alimentaria y una pobre educación sobre una alimentación nutritiva generando una preocupación tanto en galenos de la medicina y nutriólogos (OMS, 2021), como es sabido, los problemas alimenticios y una mala nutrición influyen de manera significativa en la salud de las personas, pero el mayor problema que la Organización Mundial de la Salud enfrenta es el sobre peso y obesidad, en los últimos años y décadas este problema ha tenido un acelerado crecimiento, particularmente en niños y parcialmente adolescentes. Dicho crecimiento se debe al mal uso de los medios de transmisión de información, dado su mal uso incitan a las personas y más a niños a consumir productos procesados y ultra procesados logrando con esto que los productos verdes, nutritivos y naturales pierdan terreno dentro de un mercado globalizado.

Con todos estos problemas presentes en un siglo globalizado la pérdida de nuestro patrimonio gastronómico es alarmante, la mezcla de fuertes pilares negativos como es el mal uso de los medios de comunicación, la fuerte influencia que hay en la población infantil frente a los alimentos y adiciones ajenas, la poca importancia que la

población en general esta acunando sobre una alimentación nutritiva y tradicional, hace tambalear y preocupa a muchos, (Guadarrama, 2015); lamentablemente, la importancia por la salud está en un declive significativo, puesto que, no hay interés en salvaguardar y que tengan una buena salud y hábitos alimenticios por parte de las autoridades. De manera urgente es necesario que las autoridades empiecen a preocuparse más antes que dicho problema se agrave y que en unos lustros, Ecuador genere cifras mucho más alarmantes sobre dicho problema; todo esto se lograría eliminando la publicidad de comida ultra procesada o chatarra dentro de los medios de comunicación, la venta de dichos productos en escuelas, colegios, siendo el punto más importante, impartir una educación alimentaria en los hogares. Con esto ayudar con la revalorización y aumentar el consumo de la otra cara de la moneda que son los ingredientes y alimentos nutritivos creando así una dieta balanceada y conservando la tradición por lo sano y nutritivo.

#### **4 TEMA**

*“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”.*

## 5 JUSTIFICACIÓN

El siguiente trabajo a cumplir es de gran beneficio, dado que con la ayuda del proyecto se logrará recopilar datos e información relevante sobre la importancia de la gastronomía tradicional de los diferentes cantones de la provincia de la ciudad de Loja.

Si bien es cierto, como futuro profesional de la gastronomía se debe tener en cuenta lo importante que es la gastronomía tradicional dentro de la vida cotidiana de las personas, por tal razón, todo experto y persona debe conservar y realzar la identidad gastronómica de la región independientemente de cual sea, ya que Ecuador como país posee una gastronomía muy particular y única. Así que, para el presente trabajo se tendrá en cuenta la revalorización y conservación de las principales características de las ofertas gastronómicas y plasmarlas en un petit, donde se podrá evidenciar la combinación de nuevas técnicas con el sabor tradicional, en otras palabras como futuros profesionales gastronómicos debemos encontrar el equilibrio entre las técnicas actuales con los sabores y algunas texturas de las preparaciones tradicionales, es decir, evolucionar mientras cuidamos nuestra identidad gastronómica.

El grado de importancia de este proyecto es vital para reforzar y mantener latente las tradiciones y costumbres con respecto a la gastronomía tradicional que vendría a ser nuestra identidad como pueblo; la idea es que los turistas además de disfrutar de los hermosos parajes, paisajes y lugares turísticos que ofrece nuestra región, puedan disfrutar de una preparación tradicional donde con sus sabores característicos puedan conocer un poco de la historia, tradición y costumbres que encierra a la localidad, sin dejar de lado el impulso turístico.

Quisiera insistir en que el proyecto de investigación en cuestión será de gran utilidad porque, en teoría está dirigido a revalorizar e incentivar la importancia de la identidad gastronómica que reside en las preparaciones tradicionales de nuestra región, permitiendo que las costumbres gastronómicas no se pierdan y sigan pasando de generación en generación.

Con todo esto se busca salvaguardar lo que es la cocina autóctona y la cocina patrimonial que van de la mano dentro del patrimonio gastronómico de la Provincia de Loja y sus cantones, ya que lastimosamente con el avance de la globalización se ha visto un declive dentro de la misma.

Por tal motivo, el investigador con su proyecto busca aportar información y con la práctica generar interés dentro de la actual sociedad, que será de gran utilidad para poco a poco ir rescatando la identidad que Loja tiene con respecto a su patrimonio gastronómico.

### **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

- Biodiversidad, patrimonio ambiental, natural y gastronómico.

### **SUB-LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

- Cocina patrimonial
- Cocina autóctona

## **6 OBJETIVOS**

### **6.1 Objetivo General**

Desarrollar una línea de petits de sal seleccionando los platos típicos más representativos de la provincia de Loja para revalorizar sus sabores en la oferta gastronómica de catering del restaurante Mama Lola, Loja 2022.

### **6.2 Objetivos específicos**

- Identificar las preferencias gastronómicas de platos típicos mediante encuestas a clientes y entrevistas a colaboradores del restaurante Mama Lola para determinar el tipo de propuesta a generar.
- Determinar la gastronomía típica y representativa de los cantones de la provincia de Loja mediante la revisión bibliográfica de artículos científicos, revistas indexadas, libros físicos y digitales para sustentar dicha investigación.
- Desarrollo de propuestas gastronómicas de los platos típicos más relevante de la provincia de Loja aplicando técnicas culinarias adecuadas que resalten sus sabores y texturas en productos tipo petits de sal para someterlas a evaluaciones sensoriales de escala hedónica que permitan conocer su aceptabilidad a profesores y clientes.
- Socializar a propietarios de Mama Lola las propuestas gastronómicas mediante la entrega de una guía de elaboración y catálogo de producto de petits de sal lojanos para que sean promocionados y difundidos en el restaurante.



## 7 MARCO TEÓRICO

### 7.1 Marco Referencial

#### Mama Lola Restaurante

*Figura 1: Mama Lola Restaurante*



*Nota: Imagen obtenida de Google*

En Loja en 1945 nace uno de los proyectos que identificaría a la cocina lojana con un antes y un después: La Fonda, de Rosario Gonzáles (la Suca), una matrona que hereda la sazón de la familia para preparar el repe, el caldo de gallina criolla, el sancocho de chancho, el cuy asado, la miel con quesillo, los envueltos- tamales y humitas, el ají de pepa de zambo y el café de chuspa. Atendía de viernes a domingo y así nacía un sueño que fue el sustento de su familia y la constante de una tradición del sabor.

La siguiente generación surge en 1955 con Mercedes Cabrera en el “Salón Delicia”, allí continúa ejercitando su herencia del sabor y arraigamiento cultural: antes de aprender hablar lojano ya sabemos comer comida lojana.

La tercera generación del negocio tiene al mando a Dolores Silva Cabrera desde 1970, mujer ejemplar y luchadora que demostró a una sociedad que es posible superar las adversidades, haciendo de una actividad de sustento familiar, la identidad gastronómica que se enmarcaba con acervo cultural de la que Loja se siente orgullosa.

El Valle, barrio tradicional del Loja, es el lugar en donde los cuyes asados, las gallinas cuyadas, el repe, las alverjas con guineo y aguacate, horchata, miel con quesillo, entre otros platos, seducen y encantan a propios y extraños que deciden vivir la experiencia de comer bien y ser tratados como lo hacemos los lojanos- con cariño

de abuelita- porque somos querendones, dice Dolores Silva, quien añade: y un bocadillo (dulce con panela y maní) con lo que le decimos regrese pronto. El nombre del destino para retornar con nostalgia del sabor es “Salón Lolita”.

La cuarta generación tiene en frente a un caballero; el matriarcado dejó un espacio a Edgar Morocho y Dora, quienes continúan con la actividad en “MAMA LOLA” y en el 2010 se expanden a otro restaurante a cargo de la quinta generación, David y Gabriela Morocho Loján, quienes continúan con las preparaciones de herencia. Estos jóvenes deciden no cambiar de actividad, pero sobre todo modernizar y firmar una evolución de la gran cocina tradicional con presentaciones de vanguardia.

“El sabor es el mismo, sólo hemos decidido ir con la innovación que el arte de la cocina va con los tiempos actuales. El arte de la cocina mantiene rigurosamente la aplicación de técnicas que la ciencia nos aporta en higiene y nutrición, así como la libertad de reanimar platos de la cocina de mi abuelita, de mi bisabuelita y de mi tatarabuelita, con la constante de que no desaparezca su cocina. Es que mi hermana y yo nos hemos propuesto por obligación mantenerla en el tiempo y en el espacio de actualización. Sin pasado no hay presente y será proyectarnos al futuro porque perder lo que heredamos sería perder la identidad y cultura gastronómica de Loja”, expresa David Morocho.

### **7.1.1 Visión**

Promover la gastronomía lojana mediante el crecimiento y expansión de nuestros servicios a lo largo de todo el país, posicionándose como una de las primeras ofertas culinarias a nivel nacional.

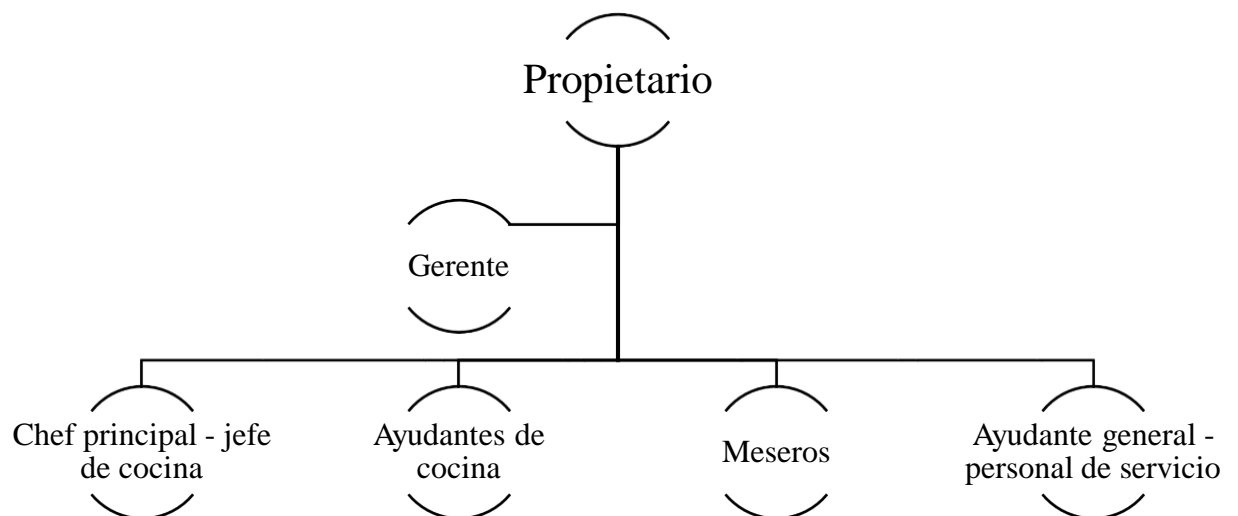
### **7.1.2 Misión**

Buscar ser pioneros e impulsores de la comida típica lojana, creando una cultura gastronómica basada en la puesta en valor de nuestras raíces, logrando de esta forma que nuestros clientes identifiquen en nuestra comida la esencia de una tradición.

### 7.1.3 Valores de la institución

- **Compañerismo:** Desarrollar una estructura integral en el equipo, actitud de servicio, convivencia y armonía en un ambiente de honestidad y entusiasmo logrando así crean un adecuado clima laboral.
- **Calidad:** Buscar hacer las cosas bien optimizando el uso de todos los recursos de forma que se logre crear un producto y servicios de calidad.
- **Honestidad:** Ser transparentes con los clientes y colaboradores, cumpliendo siempre con lo acordado, forjando un valor que nos compromete a ser conscientes de que lo ofrecido es compromiso y se debe efectuar sin buscar soluciones a medias, ni pretextos para ocultar errores.
- **Pasión:** Ponerle amor a todo lo que hacemos y proyectar este sentimiento en el trabajo diario, ofreciendo de esta forma un valor agregado a nuestros productos, que, a más de esta bien hecho, sea hecho con cariño.
- **Responsabilidad:** Mantener relaciones comerciales basadas en el respeto y la transparencia empresarial, cumpliendo un trato adecuado para con los proveedores y clientes, así como para los miembros de la organización.

### 7.1.4 Organigrama estructural



*Figura 2: Organigrama estructural*

### 7.1.5 Productos que oferta

Mama Lola es un restaurante donde se oferta un menú tradicional al público local y extranjero que se basa en 3 diferentes proteínas como lo son el cuy, cerdo y pollo, siendo estos los ingredientes de sus principales platos.

Empezando con el cuy, este es una de las más icónicas y ancestrales preparaciones, puesto que prácticamente es la que viene de un linaje extenso dentro de la familia. Esta codiciada alternativa gastronómica tiene una cocción mixta, entre fritura y el asado en leña y carbón haciendo que sus sabores se potencien.

El aguado de pollo, sopa característica de la urbe lojana y sus cantones aledaños es también un plato que encontraremos, sumándose a esto la famosa “Gallina cuyada” que surgió de preparar la gallina en la misma paila de la gallina, obteniendo un delicioso pollo con sabor a cuy, siendo estos dos platos los correspondientes al pollo.

Por último y no menos importante tenemos las preparaciones derivadas del lomo y costillar del cerdo, con la cecina y costillas asada respectivamente. Carne que es preparada a la parrilla y adobada con aliños de la casa que potencia sabores.

### 7.1.6 Tabla de productos que oferta Mama Lola

*Tabla 1: Tabla de productos ofertados por Mama Lola Restaurante*

Productos Ofertados por Mama Lola					
<i>Platos fuertes</i>	<i>Ensaladas</i>	<i>Sopas</i>	<i>Bebidas</i>	<i>Postres</i>	<i>Porciones</i>
<b>Gallina cuyada</b>	Mama Lola fit	Aguado	Horchata	Postre del día	Mote pollo
<b>Cecina</b>	Mama Lola vegetariana	Arveja con guineo	Horchata con frutas	Miel con queso	Mote sucio
<b>Costilla</b>	Mama Lola vegana	Consomé	Crema de coco	Postre de babaco	Arroz
<b>Cuy</b>			Limonada natural		Papas
<b>Alitas asadas</b>			Limonada tropical		Yuca
<b>Cecina de pollo</b>			Jugo de frutas		Ensalada
<b>Mixto 3 carnes</b>			Agua aromática		
<b>Mixto 2 carnes</b>			Café lojano		

*Nota: Información obtenida de la carta ofertada por Mama Lola, Restaurante – Sabor, sazón y tradición.*

## **7.2 Marco conceptual**

### **7.2.1 Vista global de una cultura gastronómica**

La gastronomía, entre otros, está afirmándose como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura, según Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015, cuando nos referimos a la gastronomía, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platillos que son típicos de una localidad, por el contrario el término “cultura gastronómica” posee un significado mucho más profundo e importante, ya que este encierra las bebidas, costumbres alimentarias de las personas locales que ofrecen a las extranjeras, las mismas personas y su estilo con el pasar del tiempo se vuelven parte de este concepto, todo esto es lo que caracteriza y da la identidad a una región (País, ciudad, pueblo, comunidad, asentamiento, entre otras).

### **7.2.2 Patrimonio gastronómico ecuatoriano**

Ecuador ha sido un país de cazadores, recolectores y pescadores de manera que siempre buscó tener productos frescos y naturales, (Jaramillo, 2012), es por ello que con el paso del tiempo los pobladores ecuatorianos empezaron a explorar el mundo de la agricultura, la domesticación de animales e incluso el intercambio de productos entre las tres principales regiones de Ecuador Continental: Costa, Sierra y Amazonía.

Dentro del patrimonio gastronómico – cultural ecuatoriano, se ha logrado conservar muchas de las recetas originales y productos endémicos, sin embargo, se debe aclarar que la alimentación en los últimos años viéndolo desde la parte cultural y nutricional ha sufrido considerables cambios en consecuencia de un mundo globalizado.

Actualmente se han detectado diversos problemas de salud referentes a enfermedades cardiovasculares, obesidad, sobre peso, diabetes en niños, jóvenes y adultos, por lo cual muchos países han iniciado campañas para promover una alimentación saludable y nutritiva, las cuales también tienen como objetivo recuperar nuestra identidad gastronómica, recalcando que las recetas tradicionales y ancestrales

además de contar la historia de un pueblo y mostrar nuestra cultura, son recetas saludables.

Por tal motivo, el objetivo final a largo plazo es que las futuras generaciones sientan atracción y puedan disfrutar de una historia, cultura, tradición y por qué no, recetas muy apetitosas con un gran valor nutricional y, además, dar a conocer y realzar la tradición en cada alternativa gastronómica ecuatoriana a nivel internacional, dejando en alto lo que son nuestros platos típicos con su sabor y valor nutricional.

### **7.2.3 Influencia en la gastronomía ecuatoriana**

Al ser un país dentro de un continente que fue descubierto por los españoles en la época de las conquistas y colonia, algunas de las técnicas y costumbres fueron impuestas por los europeos. Al llegar hubo una muy marcada división en lo que eran las preparaciones según las clases sociales (estas se dividían en tres).

En el primer escalón se encontraban los alimentos de los reyes, la cual dentro de su dieta estaba lo que eran morcillas blancas, mondongo, lengua y sesos que para su época era un lujo. Siguiendo en el segundo escalón estaba la burguesía donde su dieta se caracterizaba por la ingesta de menestras y cocidos por lo regular. (Pazos, 2008). Dentro de las costumbres burgueses estaban los tres platos que hoy en día es parte de la cultura alimenticia ecuatoriana, los cuales son: la sopa, el plato fuerte que, por lo usual, venía con carne de res o cerdo y finalmente el postre. Ya, por último, escalón estaba la comida del pueblo que comúnmente consistía en pan y tortas, cabe recalcar que con el paso del tiempo a su dieta se aumentó lo que eran cereales y féculas andinas.

Finalmente, los españoles al momento de su arribo a territorio ecuatoriano introdujeron algunos productos cárnicos como vegetales sin dejar de lado algunas de las muchas técnicas de cocción, utensilios para la elaboración de alimentos y lo más importante que es el conocimiento con respecto a la marinar y adobar los alimentos con especias.

#### 7.2.4 Legado de la gastronomía Lojana

La provincial de Loja está ubicada al sur de la cordillera ecuatoriana, esta se ha caracterizado y ha sido llamada por muchos como la “Capital Cultural y Musical del Ecuador” y como la “Ciudad Castellana”.

Loja como provincia está contemplada con 16 cantones, cantones que deslumbran con su belleza en la parte turística y enamoran con su variada gastronomía en cuestión de sabores y tradición. Tradiciones que deja muy en alto la identidad como pueblo y que es lo principal que nos caracteriza.

Loja es un relieve montañoso y bendecido con una temperatura que oscila los 16°C, teniendo un clima tropical y templado en combinación. Por muchos años ha sido catalogada tanto por extranjeros como personas locales como una provincia tradicional, convirtiendo los elementos gastronómicos en saberes ancestrales (correspondiente a cada lugar) y pasando de generación en generación. Siendo así, la comida Lojana una fusión de la sazón española y judía. Debido a la conquista los españoles influyeron en la gastronomía, importando alimentos nuevos y efectuando nuevas técnicas de cocción como el horneado.

Para Padilla, 2006 “toda cocina debe cumplir con los siguientes elementos para identificarse como elemento propio de una sociedad:

1. Crear sus propios utensilios, insumos y materiales.
2. Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
3. Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
4. Integrar la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres.
5. Establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento.
6. Que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y permanente.
7. Capacidad de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu.

El producto del mestizaje dio origen a gran variedad de elementos gastronómicos que pasaron a formar parte de los saberes ancestrales gastronómicos propios de cada pueblo, producto de la combinación de ingredientes de cada zona y el respeto a tradiciones generacionales”.

### **7.2.5 Los Petits y el servicio de catering**

El catering se define como un servicio de alimentos personalizado, destinado a un conjunto grande o pequeño de personas. Además, puede ofrecer una cierta cantidad de Petits previamente estipulada, así mismo, se puede recalcar que actualmente las empresas que conforman el ámbito del servicio han ido adaptándose al protocolo para el servicio del mismo, ofreciendo su trabajo en diversas situaciones y ámbitos como:

- Al aire libre
- Departamentos con reuniones pequeñas
- Fiestas de niños, jóvenes y adultos
- Reuniones casuales
- Reuniones de negocios
- En empresas y sus diversos eventos
- Entre otros

Con el pasar del tiempo al igual que la globalización, la gastronomía se ha visto en necesidad de evolucionar y el formato por raciones individuales y personalizadas ha enfatizado su presencia en el ámbito gastronómico, el número de comensales y la distancia social en cada reunión han hecho que los Petits ocupen un lugar importante dentro de los banquetes clásicos.

Según Dini Catering, empresa reconocida en toda España, especialmente en Barcelona los petits se los conoce también como:

- Bocaditos
- Bocadillos
- Petits



- Fingers food

Algo más que vale añadir es que, los Petits o Fingers food han ido evolucionando con el paso del tiempo, a tal punto de dimitir ser ruedas independientes de petits ofertados, si no que ahora se ha visto menús completos con las entradas, principales y postres. Idea que se ha vuelto muy original impulsado la parte innovadora y dejando de lado el protocolo tradicional, brindando una experiencia irresistible a la vista de los comensales.

#### **7.2.6 Menú de grandes platos en pequeñas dosis (Petits)**

Los Petits o bocaditos son porciones pequeñas de un plato grande, pero lo que realmente resalta dentro del mismo es la magia que está en el combinar una preparación gourmet en algo ligero, pequeño y práctico. Naturalmente, el objetivo principal es el poder conservar todos los sabores de la alternativa ofertada con algunas de sus texturas y que el comensal pueda degustarlas en un solo bocado. Es decir, lo ideal es que los invitados puedan saborear grandes platos en pequeñas dosis, con recetas seleccionadas cuidadosamente a base de los gustos del comensal, para así buscar su placer al momento de comer.

Es importante mencionar que, muchas de las veces personas en general y algunas empresas de catering que ofrecen el servicio de Petits, se basan en la idea de que solo se debe cocinar alternativas gastronómicas, sin embargo, la idea de crear un Petit es buscar el equilibrio dentro de la parte visual para que sea atractivo, combinando los sabores para que sea apetecible al paladar y tener perfeccionando una textura agradable al tacto para los dedos y labios.

Queda añadir y decir que los Petits tienen un estilo de comida bastante peculiar, ya que prácticamente es tomar con los dedos los productos, facilitando al comensal el poder saborear sin el uso de cubiertos, palillos, pinzas, entre otros. Dicho estilo de comida posee un concepto curioso, ya que combina un estilo informal y distendido con lo elegante y delicado de un petit, es decir, que al ser ligeros el comensal puede degustar de su bocadito, sin necesidad de sentarse en una mesa, ni mucho menos hacer

uso de vajilla y cubiertos, con esto optimizando la facilidad de tomar un alimento y consumirlo sin complicaciones.

## **8 METODOLOGÍA**

### **8.1 Métodos**

#### **8.1.1 Método Fenomenológico**

Según (Guillen, 2018) la fenomenología vista por Husserl es un modelo que pretende dar una explicación a toda la naturaleza de las cosas y lo que trae consigo como la esencia y la veracidad de los fenómenos a investigar. Por lo tanto, el objetivo que apremia vendría a ser la comprensión de toda experiencia vivida con su complejidad añadida.

Para 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).

Por tal motivo, el método previamente explicado, tendrá su parte dentro de la ejecución de técnicas y métodos que ayudaran a la obtención de información, en este caso en particular son las encuestas y entrevistas que serán aplicadas a los habitantes de la ciudad de Loja y los docentes del ISTS respectivamente, con el objetivo de poder analizar y conocer los gustos y las preferencias de los habitantes para poder identificar un potencial producto y ofertarlo dentro de la carta de Mama Lola Restaurante.

#### **8.1.2 Método Hermenéutico**

Vélez y Galeano (2002) alegaron que, la hermenéutica se orienta a explicar la conducta o comportamiento, las representaciones no verbales y verbales de dicho comportamiento. Asimismo mencionan que, la hermenéutica está íntimamente relacionada a todo proceso investigativo como la construcción del mismo, al momento de diseñar la parte metodológica y el marco teórico, así como en la análisis, interpretación, y discusión de resultados.

Dicho método nos permitirá indagar a fondo todos los conceptos e información de toda la materia prima que se utilizará dentro del proyecto de investigación, asimismo nos ayudará a observar las fuentes bibliográficas, las mismas que

contribuirán en la obtención de información sobre las características de la materia prima y los beneficios que tienen los mismo para contribuir en la salud del comensal, de igual manera conocer las técnicas usadas para elaborar y ofrecer un buen producto ampliando el acogimiento en Mama Lola Restaurant de la ciudad de Loja.

Es importante mencionar que, también contribuye a la comprensión y correcta aplicación de las técnicas y métodos culinarios para poder aprovechar al 100% toda la materia prima.

### **8.1.3 Método Práctico – Proyectual**

Según Bruno Murari, el método proyectual se define como una sucesión de operaciones que son necesarias y que disponen un orden lógico guiado por la experiencia. Dentro de las investigaciones este método tiene su peso ya que de manera eficaz ayuda a corregir problemas, abordado una idea diferente a las existentes. Es decir, Murari planteo un método que plantea sistematizar la solución de problemas.

Este último método se refiere dentro del presente proyecto al momento de elegir una adecuada presentación y elaboración dentro de la línea de Petits de sal para la presentación y degustación en Mama Lola Restaurante de la ciudad de Loja, junto a ello se aplicará una evaluación sensorial que se divide en dos, una evaluación descriptiva y una evaluación hedónica, con la intención de obtener mayor información sobre los gustos de las personas y así poder elaborar las ofertas gastronómicas y ofertar dentro del Restaurante.

## **8.2 Técnicas de investigación**

### **8.2.1 Observación**

La observación es el procedimiento empírico por excelencia, siendo uno de los antiguos y a la vez el más usado dentro de todo tipo de investigación. Por medio de este método el investigador puede establecer relación concreta e intensiva entre el investigador, el problema social conjuntamente con los que están involucrados.

La observación es un proceso cuya función primordial es recoger información sobre el objeto o problema a investigar. Esta recogida implica una actividad de codificación: la información bruta seleccionada se traduce mediante un código para ser transmitida a alguien (uno mismo u otros).

Para el presente proyecto de investigación se ha determinado cuidadosamente la población de a quién se observará, con el objetivo de lograr analizar las técnicas, métodos, uso de materia prima que hacen que las alternativas gastronómicas tengan su sabor característico, para así poder replicar y dar a conocer los sabores que son desconocidos dentro de los habitantes lojanos.

### **8.2.2 Entrevista**

Dentro de las técnicas de investigación la entrevista es considerada una de las más completas, ya que esta le permite al investigador tener un acercamiento directo tanto con el entrevistado como de la realidad.

Cabe recalcar que, mientras el investigador pregunta, acumulando respuestas objetivas, es capaz de captar sus opiniones, sensaciones y estados de ánimo, enriqueciendo la información y facilitando la consecución de los objetivos propuestos. Siendo esto de gran ayuda al momento de dar los resultados.

El objetivo de entrevistar a expertos en el tema, es el conocer una perspectiva diferente, una perspectiva de carácter profesional, personas que están en contacto con el servicio de catering, tiene vasta experiencia en la gastronomía tradicional o patrimonial.

De igual forma, las entrevistas serán dirigidas a las personas con conocimientos en el tema, tratando de captar lo que ellos sienten acerca de los aspectos positivos como la revalorización de los nuestro como aspectos negativos como la globalización y pérdida gradual de nuestra identidad gastronómica.

- Tlgo. Erick Barrazueta – Docente del ISTS y gerente de Casi Listo.
- Ing. René Jaramillo – Docente de cocina patrimonial.
- Tlga. Gabriela Morocho – Gerente de Catering Bokata Coffee – Beer.

### **8.2.3 Encuesta**

La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz.

Para Westricher, 2020 “La encuesta es un instrumento para recoger información cualitativa y/o cuantitativa de una población estadística. Para ello, se elabora un cuestionario, cuyos datos obtenidos será procesados con métodos estadísticos”.

En el presente proyecto las encuestas en cuestión serán dirigidas para el público en general de toda la ciudad de Loja, con el objetivo de conocer las preferencias de los habitantes entre lo salado, lo dulce, lo agrio, entre otras. Cabe señalar que, también se pretende segmentar las alternativas gastronómicas tradicionales entre las más conocidas y las que no los son, para enfatizar las características y poderlas ofertar a las personas.

### **Población y Muestra**

Corresponde a cierta parte de la población total del cantón Loja, como son los habitantes económicamente activos que según el censo INEC en el año 2010 son 448.966 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.

$\sigma$  = 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.

Una vez establecido los valores adecuados, se procede a realizar la sustitución de los valores y aplicación de la fórmula para obtener el tamaño de la muestra poblacional correspondiente al universo finito determinado.

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)^2 * 521.154}{(0,05)^2 * (521.154 - 1) + (1,96)^2 * 0,5^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25) * (521.154)}{(0,0025) * (521.154) + (3,84) * (0,25)}$$

$$n = \frac{0.9604 * 521.154}{1302.88 + 0.96}$$

$$n = \frac{500,516.3016}{1303.84}$$

$$n = 384$$



## 9 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

### 9.1 Análisis e interpretación de resultados de la encuesta

#### Pregunta N<sup>o</sup> 1

¿Conoce con certeza los platos tradicionales de la Provincia de Loja?

*Tabla 2: Conocimiento de alternativas gastronómicas tradicionales de la Provincia de Loja.*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	293	76.2%
No	91	23.8%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



*Figura 3: Conocimiento de alternativas gastronómicas tradicionales de la provincia de Loja.*

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

#### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 293 personas tienen conocimientos acerca de las alternativas gastronómicas tradicionales que hay dentro la provincia de Loja dando como resultado un porcentaje del 76%, por otro lado 91 personas con el 24% corresponden a los que no tienen conocimiento de las mismas alternativas gastronómicas.

#### Análisis cualitativo

La 1ra pregunta nos ayudan a identificar que hay un gran porcentaje de personas que tienen conocimiento acerca de las preparaciones tradicionales que radican dentro de la provincia de Loja siendo estos el porcentaje más alto, sin embargo, con el actual proyecto se busca reducir el porcentaje de las personas que respondieron

“NO”. Por otro lado, las personas que respondieron “NO” son las personas que lastimosamente por culpa de la globalización han elegido consumir productos de marcas extranjeras como pizza, sushi, KFC, hamburguesas, entre otros; dándole poca importancia a las preparaciones tradicionales.

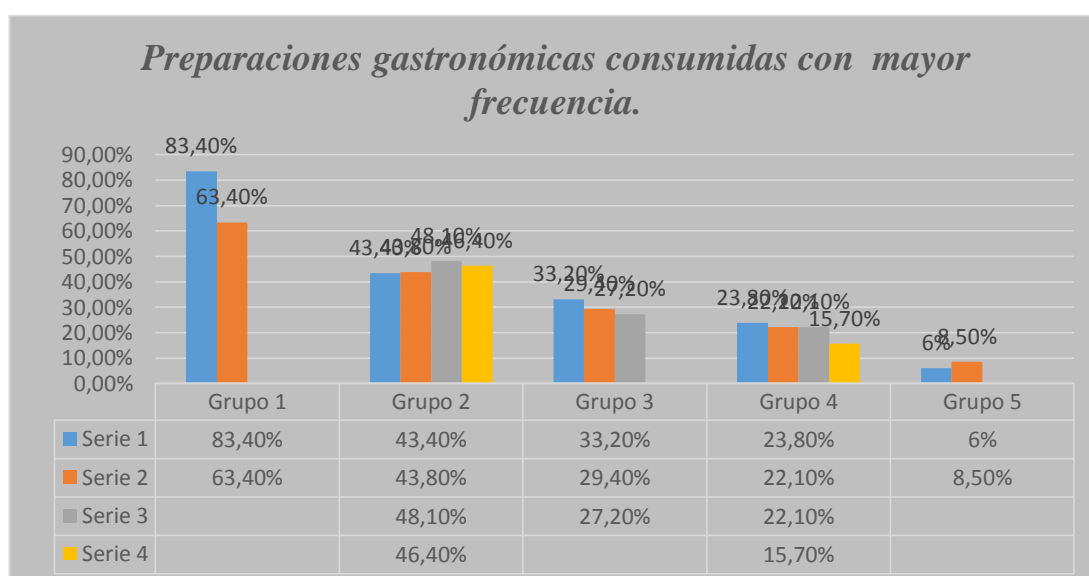
## Pregunta N° 2

Del siguiente listado seleccione las preparaciones que más ha consumido repetitivamente. Seleccione máximo 3.

**Tabla 3: Preparaciones gastronómicas consumidas con mayor frecuencia.**

Variante	Frecuencia	Porcentaje
Humitas / Tamales	320	83.4%
Arveja con guineo	243	63.4
Cecina	168	43.8%
Repe blanco	167	43.4%
Fritada	185	48.1%
Café	178	46.4%
Miel con quesillo	127	33.2%
Molo de plátano verde	113	29.4%
Gallina criolla	104	27.2%
Cuy	91	23.8%
Sango	85	22.1%
Bocadillos	85	22.1%
Guarapo	60	15.7%
Dulce de toronche	23	6%
Postre de babaco	33	8.5%

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 4: Preparaciones gastronómicas consumidas con mayor frecuencia:**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### **Análisis cuantitativo**

Del total de encuestados (as), se pudo obtener diferentes porcentajes con respecto a las diferentes alternativas propuestas. Humitas y tamales con un 83.4%. Arveja con guineo con un 63.4%. Cecina con un 43.8%. Repe blanco con un 43.4%. Fritada con un 48.1%. Café con un 46.4%. Miel con quesillo con un 33.2%. Molo de plátano verde con un 29.4%. Gallina criolla con un 27.2%. Cuy con un 23.8%. Sango con un 22.1%. Bocadillos con un 22.1%. Guarapo con un 15.7%. Dulce de toronche con un 6%. Postre de babaco con 8.5%

### **Análisis cualitativo**

La 2da pregunta arrojó 5 grupos que van desde las preparaciones más conocidas hasta las menos conocidas por las personas, con un 83.4% y 63.4% tenemos a las humitas, tamales y arveja con guineo, siendo estas las preparaciones más conocidas por las personas. Seguido del grupo dos con 43, 4%, 43.8%, 48.1%, 46.4% porcentajes que corresponden al repe blanco, cecina, fritada y café respectivamente siendo el grupo con el segundo porcentaje más consumido. Entrando al tercer grupo podemos observar que el porcentaje de preparaciones baja radicalmente, es aquí donde se empieza a visualizar la falta de lugares para consumir dichas alternativas gastronómicas con porcentajes como 33.2%, 29.4%, 27.2% correspondiendo a la miel con quesillo, molo de plátano verde y gallina criolla, preparaciones que a simple vista parecen conocidas por un gran número de personas, sin embargo, los resultados los posicionan como platos muy poco conocidos. En la cuarta casilla de resultados tenemos al grupo cuatro, con porcentajes como 23.8%, 22.1%, 22.1%, 15.7% para el cuy, sango, bocadillos, guarapo respectivamente. Y para finalizar tenemos dos postres que casi nadie conoce o consume los cuales son el dulce de toronche y el postre de babaco con un 6% y 8.5% respectivamente.

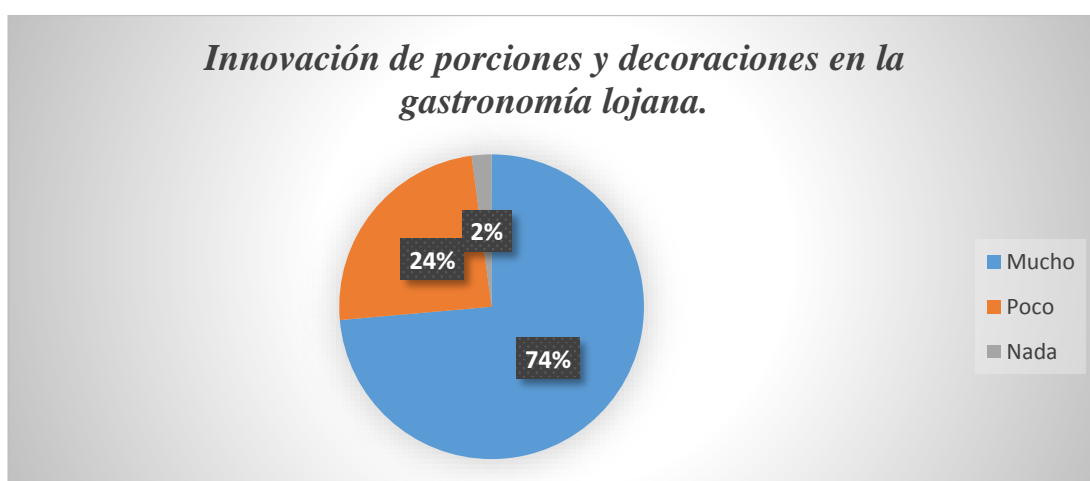
### Pregunta N° 3

¿Cuán importante considera innovar con las porciones y decoraciones de la gastronomía tradicional lojana?

**Tabla 4: Innovación de porciones y decoraciones en la gastronomía Lojana.**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	283	73.6%
Poco	93	24.3%
Nada	8	2.1%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 5: Innovación de porciones y decoraciones en la gastronomía lojana.**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

#### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 283 siendo este la cantidad más alta que opinan que las porciones y decoraciones de las preparaciones necesitan innovar, por otro lado, 93 personas piensan que no es tan necesario o importante innovar en cuanto a la parte visual de las preparaciones y por último un total de 8 personas especulan que no se debería mejorar en absoluto la parte visual de las preparaciones.

#### Análisis cualitativo

La 3ra pregunta nos muestra 3 diferentes grupos conformados por personas a las que les interesa y les intriga que haya una innovación en cuanto a la parte visual de las preparaciones gastronómicas ya que desean una mezcla de lo tradicional acerca de los sabores y lo moderno de la parte visual, arrojando un 74% siendo por más el porcentaje más alto, también hay un mediano grupo que manifiesta que no es tan

importante el cambio visual ya que se puede considerar que sea más importante otros aspectos como el sabor, entre otros, dándonos un porcentaje de 24%, por último hay un pequeño grupo del 2%, pero no menos importante que recalca que no es necesario la innovación tanto en porciones como en decoraciones, este tipo de personas se quedan en la tradicional cerrada que no aceptan que haya innovación e impulso.

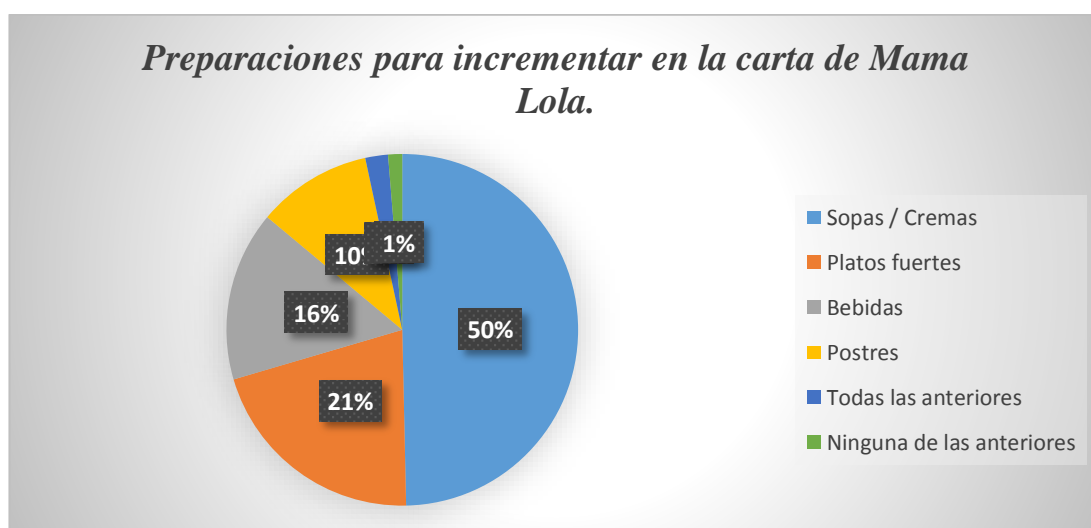
#### Pregunta N° 4

Del siguiente listado seleccione las preparaciones de gastronomía Lojana que desea se incremente en la carta de Mama Lola.

**Tabla 5: Preparaciones para incrementar en la carta de Mama Lola.**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Sopas / cremas	190	49.9%
Platos fuertes	80	20.9%
Bebidas	60	15.7%
Postres	41	10.6%
Todas las anteriores	8	2.1%
Ninguna de las anteriores	5	1.3%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 6: Preparaciones para incrementar en la carta de Mama Lola**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

#### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 190 personas expresó que, dentro de la carta de Mama Lola, quisieran más opciones en cuanto a sopas y cremas para degustar. Sin embargo, 80 personas prefieren que haya más variedad para los platos fuertes. Por otro lado, 60 personas se inclinan por innovar las opciones en cuanto a bebidas. 41 personas hacen referencia a la incremento de la carta de Mama Lola en cuanto a postres. Para finalizar 8 personas creen que es necesario que haya el aumento de nuevas opciones dentro de la carta y 5 personas piensan que la carta actual que oferta Mama Lola esta perfecta y no necesita ningún cambio.

### **Análisis cualitativo**

En esta 4ta pregunta hay un 49.9% que se inclina por que haya una variedad de sopas o cremas dentro de la carta de mama lola, dando a conocer su gusto por las misma e interés. Sin embargo, el 20.9% de las personas quieren que haya más opciones al momento de poder elegir un plato fuerte, puesto que quieren probar algo nuevo aparte del cuy, cecina y gallina cuyada que se expenden en el lugar. Seguido el 15.7% interesados en las bebidas, del mismo modo algo nuevo de alguna fruta diferente a las misma bebidas como la horchata, jugos, entre otros. Un 10.6% se inclinan por probar algo nuevo con respecto a postres, quiere nuevos sabores. Del mismo modo un 2.1% quieren que a toda la carta se le aumente las opciones propuestas, queriendo con esto nuevos sabores, nuevas texturas, buscando algo nuevo y a la vez tradicional. Y un 1.3% que no quieren nada en absoluto. Cabe recalcar que hay un gran porcentaje de personas que están dispuestas a probar algo nuevo dentro de los restaurantes que ofertan alternativas gastronómicas tradicionales de la Provincia antes mencionada, desde sopas hasta postres la gente quiere degustar preparaciones nuevas, opciones de otros lugares como los diferentes cantones o parroquias. Es decir, la gente está dispuesta a darle una oportunidad a una nueva carta con nuevas preparaciones a ofertar.



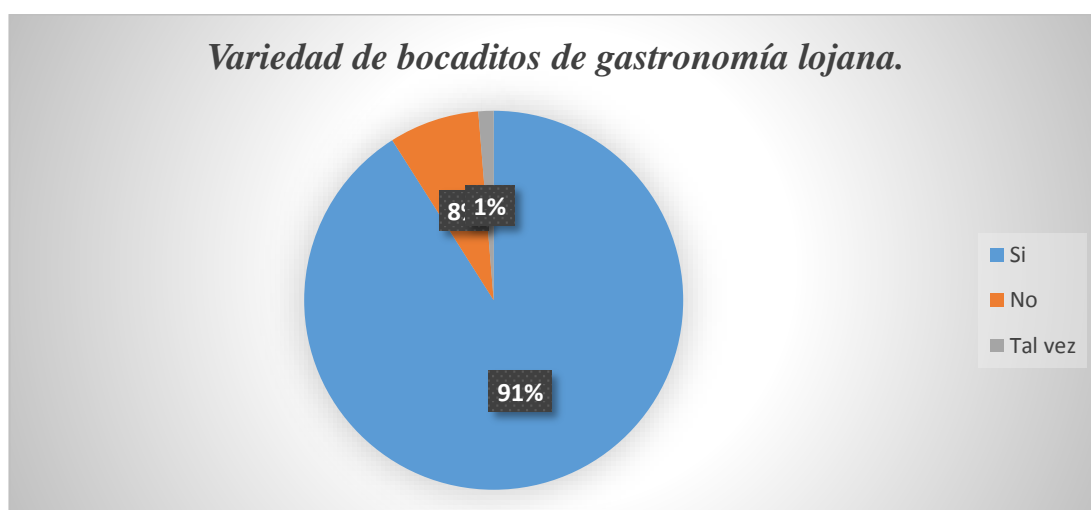
### Pregunta N° 5

¿Le gustaría que en eventos se sirvan más variedad de bocaditos de Gastronomía Lojana?

**Tabla 6: Variedad de bocadito de gastronomía Lojana.**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	350	91.1%
No	29	7.7%
Tal vez	5	1.3%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 7: Variedad de bocaditos de la gastronomía lojana.**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 350 personas expresaron su interés por degustar Pettits (bocaditos) de la gastronomía lojana en los diferentes eventos. Por otro lado 29 personas opinan que no les gustaría degustar Pettits de gastronomía lojana. Por último, 5 personas se mantienen dentro de la duda al momento de decidir.

### Análisis cualitativo

En la 5ta pregunta se obtuvo una parte positiva con un 91% con respecto a estar de acuerdo con que haya una variedad de bocaditos de la provincia, esto se da gracias a que hay el interés en ver a la gastronomía local inmersa en los servicios de catering que se ofrecen dentro de la ciudad. Por otro lado hay la negativa con un 8% haciendo alusión al desinterés y el conformismo de tener los mismos pettits dentro del servicio del catering. Al final el 1.3% está en duda, en si probar o no, sin embargo con el presente proyecto se busca que ese porcentaje pase al lado positivo. En conclusión

existe un gran porcentaje de personas que les gustaría y estarían dispuestas a catar petits de la gastronomía Lojana en los eventos realizados apoyados por la línea de catering de Mama Lola.

### Pregunta N° 6

¿Con que frecuencia visita locales donde haya el expendio de comida tradicional lojana?

*Tabla 7: Visita de locales donde hay el expendio de preparaciones tradicionales lojanos.*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Frecuentemente	145	37.9%
Poco frecuente	234	60.9%
Nunca	5	1.3%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



*Figura 8: Visita de locales donde hay el expendio de preparaciones tradicionales lojanos.*

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 234 personas visitan de manera poco frecuente restaurantes donde se de la producción de preparaciones de Loja y su provincia. Por otro lado 145 personas son aquellas que visitan y consumen frecuentemente alternativas gastronómicas lojanas. Por último, 5 personas, son las que nunca han visitado uno de estas locales.

### Análisis cualitativo

En la 6ta pregunta se obtuvo una negativa parcial al analizar que un 61% visita restaurantes tradicionales con poca frecuencia, aquí se puede evidenciar que el impacto de la globalización está presente ya que la mayoría prefiere ir a consumir comida rápida o comida poco saludable. Por otro lado el 38% expresa su interés y apoyo a restaurantes tradicionales, yendo de manera frecuente a este tipo de

establecimientos. Por último tenemos el 1% de la población encuestada, los cuales nunca han ido a un restaurante de este tipo, con esto se puede deducir que falta innovar en algo para atrapar el interés de ese 1% de personas. En conclusión existe el hábito de visitar y consumir preparaciones lojanas, sin embargo aún hay que innovar algunos aspectos como la parte visual y la carta que oferta las alternativas, para poder enganchar a más clientes.

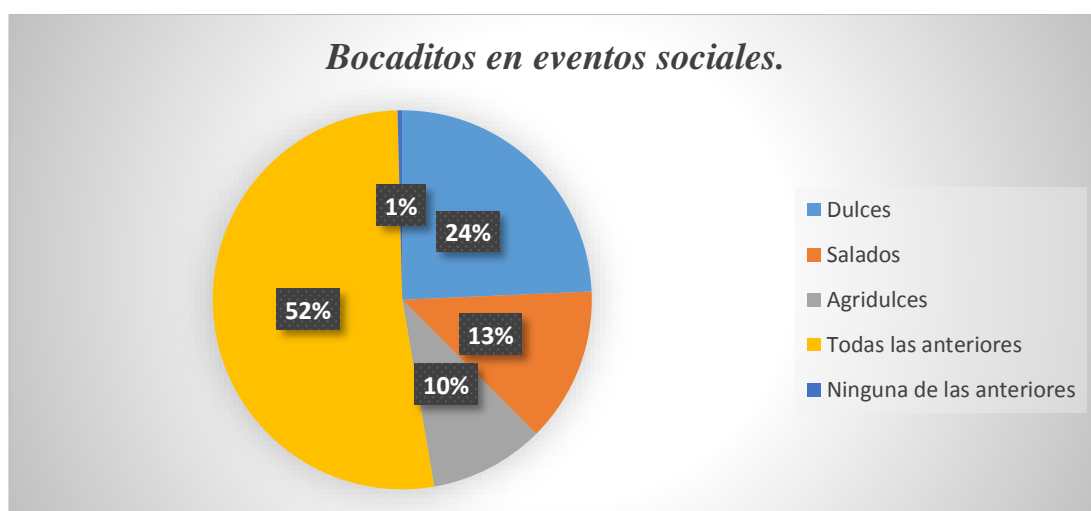
### Pregunta N° 7

¿Qué tipo de bocaditos prefiere en eventos sociales?

**Tabla 8: Bocaditos en eventos sociales.**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Dulces	93	24.3%
Salados	51	13.2%
Agridulces	38	9.8%
Todos los anteriores	201	52.3%
Ninguno de los anteriores	1	0.4%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 9: Bocaditos en eventos sociales.**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 201 personas son las cuales prefieren una gran variedad (dulces, salados, agridulces) en cuanto a bocaditos para los eventos. Por otro lado, 93 personas mencionan que prefieren variedad en cuanto a Pettits dulces. Seguido a esto 51 personas prefieren los Pettits salados. Siguiendo la lista, 38 personas hacen mención que desean una variedad de pettits agridulces. Para finalizar solo 1 persona mencionó que no quiere ninguna opción.

### Análisis cualitativo

La 7ma pregunta evidencia que un 52% de personas desean una variedad de bocaditos, siendo estos dulces, salados y agridulces, demostrando así que los gustos de las personas son de cierta manera exigentes y que se tiene que tener variedad al

momento de ofrecer opciones dentro del servicio de catering. Seguido con el 24% de personas que prefieren los pettits dulces como bocaditos para eventos. Seguido con el 13% equivalente a pettits salados y un 10% haciendo referencia a un nuevo sabor que son los agridulces, pettits que no se han ofertado con frecuencia, innovando así los sabores. Cabe recalcar que los pettits a presentar deberían ser completamente variados y no solo de un sabor en específico.

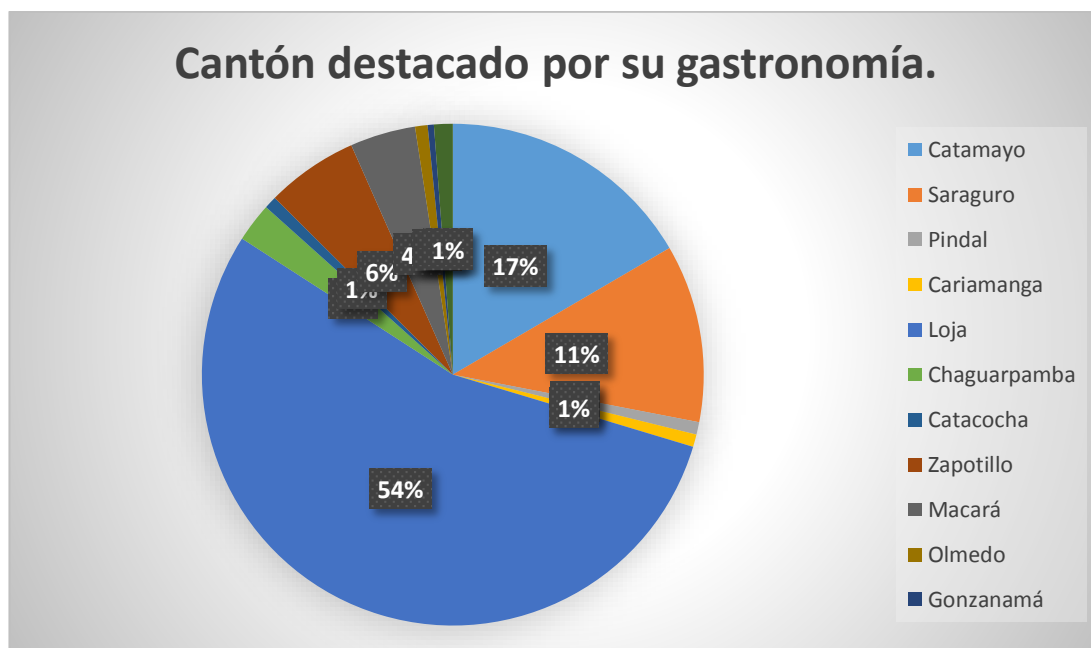
### Pregunta N° 8

Según su criterio. Seleccione el cantón o parroquia lojana que destaca por su gastronomía.

**Tabla 9: Cantón destacado por su gastronomía.**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Catamayo	63	16.5%
Saraguro	44	11.4%
Pindal	3	0.8%
Cariamanga	3	0.8%
Loja	209	54.2%
Chaguarpamba	10	2.5%
Catacocha	3	0.8%
Zapotillo	23	5.9%
Macará	16	4.2%
Olmedo	3	0.8%
Gonzanamá	2	0.4%
Otros	5	1.2%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



**Figura 10: Cantón destacado por su gastronomía.**

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### **Análisis cuantitativo**

Del total de encuestados (as), se logró recabar resultados muy variados que los enlistaremos del mayor porcentaje al menor. Como era de esperar Loja tiene el porcentaje más alto con 54.2% siendo la ciudad que más destaca por su gastronomía. Seguido esta Catamayo con un 16.5% siendo el cantón con la gastronomía más representativa. Continúa Saraguro con el 11.4%. Seguido de Zapotillo y Macará con el 5.9% y 4.2% respectivamente. Continuando con Chaguarpamba con el 2.5%. Luego con tres cantones que comparten el mismo porcentaje de 0.8% que son Pindal, Cariamanga, Catacocha y Olmedo. Y finalmente con Gonzanamá que tuvo un 0.4%.

### **Análisis cualitativo**

Con respecto a esta octava pregunta, se llegó a la conclusión de que todos los cantones y parroquias para alguien posee algo que las caracteriza, algo que les da la identidad gastronómica y que seguramente se debería conservar. Características que con el actual proyecto se busca plasmar en los pettits para darlos a degustar a las personas que tal vez no tienen conocimientos de los mismos.



### Pregunta N° 9

¿Qué es lo que a usted más le llama la atención de las preparaciones de la provincia de Loja?

*Tabla 10: Características de las preparaciones de la provincia de Loja.*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Paltos principales	302	78.7%
Ingredientes exóticos	47	12.3%
Postres	30	7.7%
Bebidas	5	1.3%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



*Figura 11: Características de las preparaciones de la provincia de Loja.*

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 302 personas, expreso que lo más llamativo de las preparaciones de la Provincia de Loja son sus platos principales. Por otro lado 47 personas mencionan que sus ingredientes exóticos son los que más captan miradas y atención. Seguido a esto 30 personas en cambio, hace mención a los postres como aspecto llamativo. Y por último 5 personas alude que las bebidas son lo más llamativo dentro de las preparaciones tradicionales.

### Análisis cualitativo

En la 9na pregunta un 79% de personas creen que lo más representativo de la provincia son los platos fuertes, esto se da porque lastimosamente no habido el impulso de postres y bebidas que hay dentro de la provincia, mismo que son de sabores

exóticos y variados. Por otro lado el 12% hace alusión que lo que más representa son los ingredientes exóticos, ingredientes que las personas piensan que complementan a las preparaciones tradicionales, se podría decir que es un pequeño porcentaje que sabe de ingredientes. Seguido con el 8% que conocen de postres por su inclinación a los mismos, este grupo e personas sugieren que los postres son lo más representativo tanto por sus sabores y texturas. Por último con el 1% se hace referencia a las bebidas. En conclusión con las respuestas reflejadas en esta pregunta podemos decir que, para las personas hay una característica específica que es llamativa con respecto a la gastronomía tradicional lojana. Sin embargo, todo este conjunto de características es la identidad o en otras palabras es lo que nos identifica como cultura y es lo que el presente proyecto trata de salvaguardar ante el constante avance de la globalización.

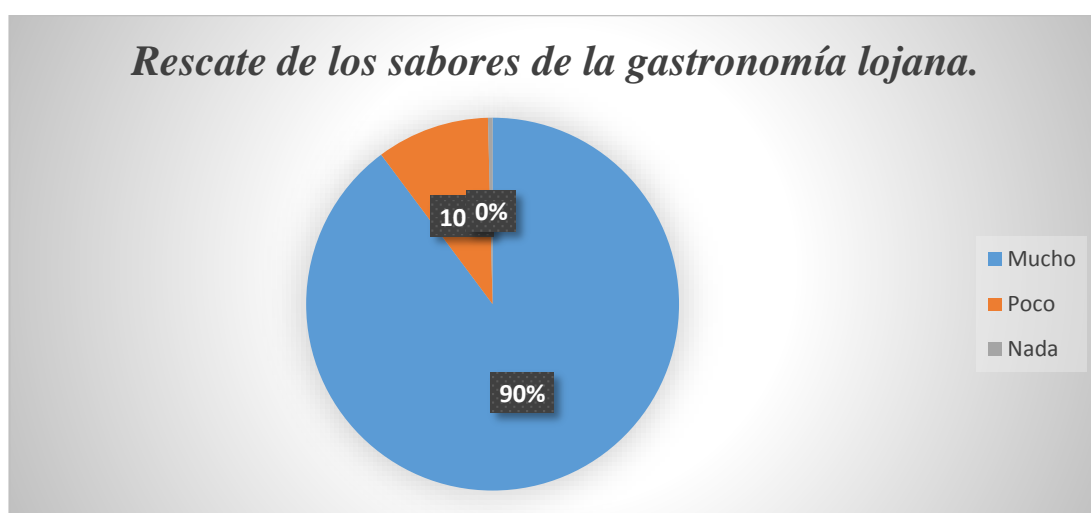
### Pregunta N° 10

Según su criterio. El implementar una línea de pettits (bocaditos) de gastronomía lojana, se aportaría al rescate de estos sabores.

*Tabla 11: Rescate de los sabores de la gastronomía lojana.*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	345	89.8%
Poco	38	9.8%
Nada	1	0.4%
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100%</b>

*Nota: En esta se indican los resultados obtenidos en la encuesta.*



*Figura 12: Rescate de los sabores de la gastronomía lojana.*

*Nota: Resultados obtenidos en la encuesta.*

### Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 345 personas hace una mención positiva al rescate de sabores gracias a una línea de pettits. Por otro lado 38 personas expresa que el rescate de sabores será precario con la implementación de una línea de pettits y por último 1 persona, piensa que el rescate de sabores será nulo.

### Análisis cualitativo

En esta 10ma pregunta denota y predomina el interés por el rescate de sabores con el 90%, el interés por degustar dentro del servicio de catering lo nuestro, las alternativas gastronómicas que nos identifican como pueblo. Por otro lado el 10% de personas piensan que con la implementación de una nueva línea de catering direccionada a la gastronomía lojana no es de gran ayuda al momento de revalorizar sus sabores. Por último hay el 1% que piensa que no es de ayuda para nada. En

conclusión, la implementación de una nueva línea de petits tradicionales con alternativas gastronómicas lojanas lograría cumplir el objetivo del actual proyecto que se basa principalmente en el rescate de sabores y tradiciones gastronómicas.

## 9.2 Análisis de entrevistas

- ***¿Cree usted que es importante impulsar la gastronomía de Loja como parte de nuestra identidad? ¿Por qué?***

Para los entrevistados, la importancia de mantener la identidad gastronómica e impulsarla es transcendental en el rol de todo chef, cocinero o gastrónomo, es más debería ser uno de los principales objetivos. Cabe recalcar que dentro de esto se debe tener en cuenta los sabores, técnicas y todo lo que engloba la cocina tradicional para así mantener la esencia de lo nuestro.

- ***¿Cree usted que hay una pérdida gradual en las tradiciones gastronómicas? ¿Por qué?***

Al ser la gastronomía un aspecto social del ser humano, esta evoluciona a la par con la globalización, por este motivo muchos cocineros, chefs y gastrónomos buscan nuevas técnicas vanguardistas, dejando de lado las técnicas tradicionales. Por tal motivo, para evitar la pérdida de las tradiciones gastronómicas por causa de la globalización se debería impulsar los sabores que nos identifican como ecuatorianos y lojanos.

- ***¿Qué opina de implementar preparaciones tradicionales de la provincia de Loja dentro del servicio de catering para eventos?***

Preparaciones tradicionales dentro del servicio de catering viene siendo un tema poco novedoso, para lo cual deberíamos manejar de buena manera lo que es la “Deconstrucción culinaria”, es decir darle un cambio visual que resulte novedoso para el consumidor y así poder darle una importancia o realce dentro del mapa gastronómico del País.

- ***Desde el punto de vista gastronómico y nutricional, ¿Cree usted que los malos hábitos alimenticios han afectado considerablemente la salud de las personas? ¿Por qué?***

Cuando se habla de malos hábitos alimenticios no solo se hace referencia a la ingesta de alimentos perjudiciales, si no a los horarios, es decir los tiempos en los que ingerimos alimentos. Como se mencionó el mundo se ha vuelto un lugar donde todo se hace de prisa y el tiempo casi nunca alcanza, por tal razón las personas buscan aminorar el tiempo consumiendo alimentos perjudiciales y en algunos casos ni comiendo, es ahí donde radican los problemas de salud y los malos hábitos ganan terreno.

- ***¿Es importante para usted reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional ante el constante avance de la globalización? ¿Por qué?***

Más que reforzar y fortalecer, es mucho más importante impulsar la gastronomía tradicional, rescatando sabores y la parte visual, para poder competir con la cocina vanguardista. Cabe recalcar que es importante incentivar lo que vienen siendo las tradiciones gastronómicas de nuestros pueblos.

- ***¿Está de acuerdo en la innovación de texturas y porciones dentro de la gastronomía lojana?***

El tema de la innovación es muy importante en cualquier aspecto, más dentro de la gastronomía, puesto que, sin esta, todo perdería interés, para esto es necesario que, dentro de la gastronomía lojana, haya una innovación, situación que no se ha visto hasta el momento.

## 10 PROPUESTA DE ACCIÓN

Se desarrollará una línea de Pettits de sal de las principales alternativas gastronómicas de los cantones de la provincia de Loja implementando métodos de cocina molecular, deconstrucción y alta cocina, que será aplicado en la línea de catering de Mama Lola Restaurant con el principal objetivo de revalorizar los sabores tradicionales e impulsar su consumo frente al constante avance de la globalización reflejado como problema social.

Con el constante avance de la globalización y la innovación dentro del ámbito gastronómico, las preparaciones tradicionales y sus sabores se han visto atacadas y desplazadas de cierta manera al punto de obligar a los especialistas dentro del campo de la gastronomía a tratar de revalorizar y darle la debida importancia que tienen las misma como cultura e identidad.

En referencia al análisis de las encuestas realizadas, se puede evidenciar que dentro de la población que se tomó en cuenta para el desarrollo de las encuestas y entrevistas se logró identificar que hay una considerable parte que no tiene conocimiento de las alternativas tradicionales y de algunos productos de la provincia y sus cantones. Por otro lado, lastimosamente se obtuvo una connotación con respecto al otro grupo de personas, las cuales tienen un conocimiento básico sobre las preparaciones antes mencionadas.

A esto se suma que dentro de nuestra propia cultura se ofertan productos que impulsan la gastronomía extranjera, sin dar paso a las preparaciones que nos identifican como región, por tal razón se ha buscado innovar la cocina tradicional, intentando darle una nueva parte visual pero conservando al máximo los sabores que son la principal característica de estos.

Para finalizar, se puede decir que, junto a los malos hábitos alimenticios, se ha vuelto un serio problema el cual de una u otra forma se podría dar solución consumiendo productos mucho más sanos que nos oferta una gastronomía tradicional.

Respecto a lo mencionado anteriormente se requiere de preparaciones

gastronómicas que resguarden los sabores tradicionales, como es la propuesta de la presente investigación, para lo cual se define a los petits de la siguiente manera.

### 10.1 ¿Qué es un Pettit?

El Pettit es un término genérico que se utiliza para nombrar preparaciones destacando de manera puntual la pastelería, confitería y cocina caliente, dichas alternativas resultan muy diversas e interesantes gracias a su reducido tamaño y que se lo puede degustar en un solo bocado.

La aparición de este término se remonta al siglo XVIII, época en la que los hornos se construían de albañilería, de modo que la cocción de los artículos pequeños tenía lugar à petit four (*a horno pequeño*), es decir, con el horno prácticamente apagado, cuando la cocción de las grandes piezas de hornos había terminado y el fuerte calor había disminuido. Después de los bombones, peladillas, mazapanes, pralinés y frutas confitadas, que habían estado de moda durante el Renacimiento y el siglo XIV, hicieron su aparición otras elaboraciones, que exigían de los pasteleros imaginación y sentido decorativo, pese a tratarse de preparaciones muy pequeñas.

Dentro de los mismos tenemos sub-clasificaciones como:

- *Pettits four secos*
- *Pettits four frescos*
- *Pettits salados*

Por tanto las características que se determinan en un petit en la presente investigación es la siguiente:

- **Tamaño pequeño:** hace referencia a una medida que encaja fácilmente en los dedos en una posición cómoda para su manejo y manipulación.
- **Ligeros:** en cuanto a ligereza del petits nos referimos a que el comensal pueda moverse y que el petit en cuestión no de inconvenientes.
- **Fáciles de manipular:** otra característica del mismo, es que sea fácil de manipular tanto para el comensal como para el que lo hace.



- **Fáciles de comer:** esta es una de las principales características, los petits deben ser del diámetro de unos 4cm que corresponde a una boca promedio, que no de dificultad al comensal al momento de degustar, teniendo en cuenta evitar los atragantamientos.
- **Apariencia:** dentro del presente proyecto se tomó en cuenta la apariencia de los productos como base, ya que en los productos finales se busca que sean llamativos, conservando los sabores que son las tradiciones que nos identifican como región.

### 10.1.1 Caracterización de un petit para catering

Las tendencias gastronómicas están variando constantemente, esto se debe gracias a la mezcla de culturas, ingredientes y en la forma de comer. Todo esto influye dentro del ámbito gastronómico para que se posicionen dentro de la temporada o moda.

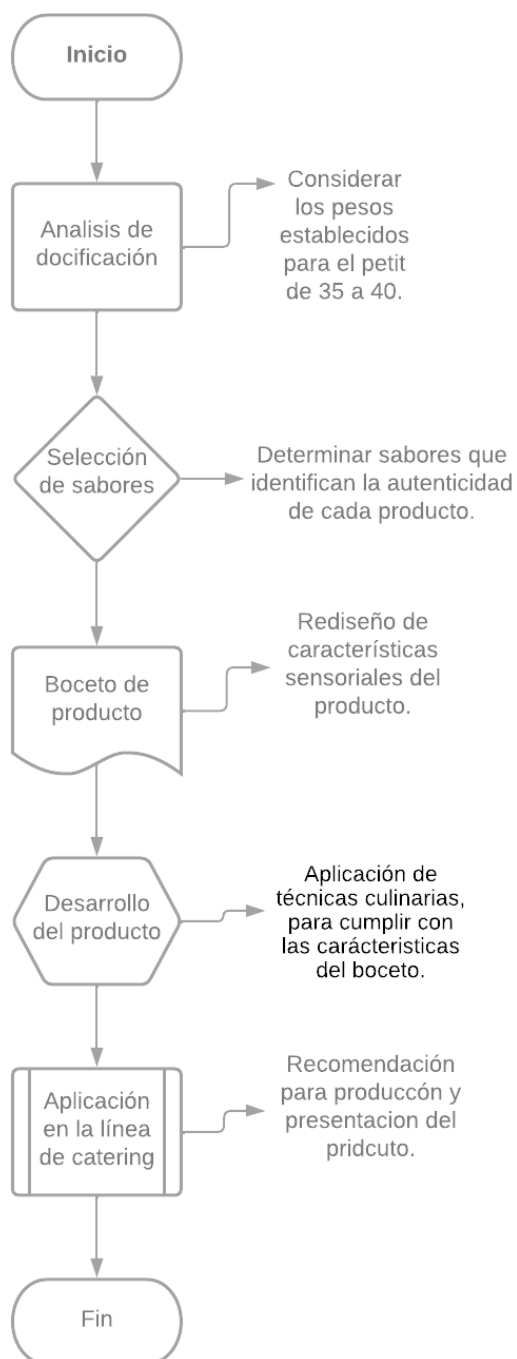
Los petits dentro del catering están definidos como un estilo de comida que se puede tomar con facilidad con las manos, dejando de lado la necesidad de cucharas, palillos, pinzas, entre otros. Su estilo combina lo delicado y elegante con lo informal y distendido.

Por otro lado, la idea de los petits es tomar los alimentos con la mayor facilidad, evitando complicaciones e incomodidades al momento de consumirlos. De igual manera, se busca que los comensales puedan comer sin la necesidad de estar sentados en una mesa y dejando de lado el excesivo uso de vajilla. Como punto importante, cabe recalcar que, los expertos recomiendan este tipo de servicio para dos tipos de reuniones en específico:

- Fiestas infantiles
- Fiestas de jóvenes

Por la simple razón de que resulta una manera fácil y cómoda de servir los preparado.

## 10.2 Concepción para el desarrollo de petits salados de preparaciones tradicionales



*Figura 13: Concepción para el desarrollo de petits.*

Para la producción de petits salados debemos tomar en cuenta algunas características que a groso modo se detalló en el flujograma antes presentado. Todo es importante al momento de recrear un petit, desde el peso y tamaño hasta las

recomendaciones que podemos ofrecer al momento de ofrecerlos al público en general. Dichas características a considerar son:

- **Análisis de dosificación:** se recomienda establecer los pesos de 35 a 40gr frena a los petits de sal para que los comensales tengan la facilidad de degustar.
- **Determinación de sabores:** dentro del siguiente punto se debe determinar sabores que identifican la autenticidad de cada preparación, siendo esto el objetivo principal del proyecto en cuestión.
- **Boceto de producto:** aquí se realiza el rediseño de características sensoriales del producto, considerando técnicas y métodos, considerando lo que se puede cambiar y del mismo modo que técnicas de preparación se puede conservar para mejorar el producto.
- **Desarrollo del producto:** Aquí detallamos las preparaciones con las respectivas técnicas seleccionadas, aplicación de técnicas culinarias, cumpliendo con las características del boceto en el punto anterior.
- **Aplicaciones en la línea de catering:** Como último punto tenemos las recomendaciones para producción y presentación del producto, tales como la temperatura a la que debemos cocer los alimentos, las porciones, el tiempo y las técnicas a usar.

### 10.2.1 Los petits se disfrutan con los 5 sentidos

Los petits o Finger food, se caracterizará por la facilidad de disfrutar los bocados con los cinco sentidos puestos que, como lo antes mencionado al momento de su preparación se toma en cuenta y se cuida sus principales características que son:

- El sabor
- El aroma
- La estética

Dichas características son el pilar fundamental de los petits y son en donde recae todo el peso ser o no un buen petit.

Como común mente se suele decir, la comida entra por los ojos, siendo esto una premisa relevante al momento de preparar los petits, además con esto se trata de estimular el sentido del olfato en el momento que son llevados a la boca.

Para finalizar, cabe recalcar que al ser un alimento que se toma con los dedos, la textura del mismo debe ser perfecta, ya que el comensal podrá apreciar la textura que este tiene, anticipándose las sensaciones que podría tener y el sabor al momento de comerlo.

### 10.3 Tabla de productos propuestos

Tabla 12: Tabla de productos propuestos

Alternativas gastronómicas	Características
<b>Humitas</b>	Este platillo, cuya preparación es a base de granos de choclo triturados a los que se les agrega una fritura de cebolla, tomate, ají, leche, pimentón y queso, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época precolombina (antes de la llegada de Cristóbal Colón).
<b>Madre olla</b>	La ciudad de Cariamanga tiene una larga tradición gastronómica y ancestral, delicias culinarias que solo aquí se pueden disfrutar. Uno de nuestros platillos típicos, que se preparan con motivo de la Semana Santa o Semana Mayor, es la Madre Olla u Olla Podrida, específicamente el día Jueves Santo. Sus ingredientes variados son los que dan el sabor característico a esta deliciosa preparación, en especial el cuero de la cabeza de cerdo.
<b>Cecina</b>	La cecina es un plato tradicional de la provincia de Loja, su nombre se debe a que para la preparación de esta receta a la carne de cerdo hay que cortarla muy finamente, en forma de filete, a este proceso se lo llama cecinar la carne. Aun cuando, la preparación de la carne suele variar, por lo general luego de cecinar la carne, se la adoba, uno de los ingredientes principales es el achiote y se la deja secar bajo el sol, esta especie de marinado de la carne podía durar hasta 24 horas. En la actualidad se la suele ahumar ya que es un proceso más salubre.
<b>Dulce de babaco</b>	En la actualidad el dulce de babaco ha ido perdiendo terreno y no se lo encuentra, esto se da ya que la industrialización ha influenciado en los habitantes al consumo de productos específicos, cerrando la visión para consumir otro tipo de dulces que son una tradición y que debería ser valorada, la escasez de tiempo se fusiona a la industria de dulces ya que a la falta de tiempo no se elabora artesanalmente este dulce y se tiene como única opción los dulces de anaquel. Su

<p><b>Fritada</b></p>	<p>característico sabor de da gracias a la cocción que se le da al babaco junto a la azúcar o panela (depende del gusto) con las especias que le dan su toque mágico.</p> <p>Es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.</p> <p>Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.</p> <p>La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.</p>
<p><b>Molo de verde</b></p>	<p>Aunque no existen datos certeros de la procedencia de este bocadillo, varios historiadores coinciden en que surgió en la Costa y que es un plato tradicional del pueblo montubio, tal vez siglos posteriores de la llegada de la planta del plátano a América del Sur, traído por Fray Tomás de Berlanga en 1516.</p> <p>Su característico sabor se debe gracias a la mapahuiria que se le agrega junto a los chicharrones, brindándole ese sabor a carne.</p>
<p><b>Cuero con yuca</b></p>	<p>Una verdadera joya gastronómica de sabores y combinaciones de productos andinos tradicionales receta con más de 70 años de historia. Este producto es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas. Su combinación de sabores entre el cuero cocido, el mote o yuca hace que esta preparación sea única.</p>
<p><b>Guarapo de caña</b></p>	<p>En el siglo XVII, los españoles de la isla de Cuba llamaban al jarabe, guarapo. Los esclavos africanos dejaban fermentar el jugo de caña y creaban una bebida embriagante. Así, el guarapo es el jugo de la caña de azúcar fermentado. Lo que caracteriza a esta deliciosa bebida es su tiempo de fermentación y el toque de la naranja agria.</p>
<p><b>Dulce de toronche</b></p>	<p>El toronche es una fruta originaria del norte de Sudamérica y se la puede encontrar en distintas regiones del Ecuador. Al igual que el babaco lo que caracteriza a este dulce es su toque ácido que brinda dándole un</p>

	<p>equilibrio entre lo dulce de su cocción con lo ácido de la su fruta.</p>
<b>Ceviche de pollo</b>	<p>El origen del ceviche viene de la palabra “siwichi” de origen Kichwa, de la zona de hoy Santa Elena, que era una preparación picante, con pescado cruda en su mayoría, con frutos ecuatorianos como taxo, maracuyá y más y con hierbas ecuatorianas como la chillangua. Lo que diferencia a este ceviche son sus ingredientes que sobresalen y crean una obra de arte culinaria al poder combinar un generó cárnico que no sea pescado en una sola preparación.</p>
<b>Totillas de Gualo</b>	<p>La tortilla de maíz gualo es una comida típica de los lojanos, principalmente de los sectores maiceros como Loja y Saraguro. En el cantón, hay familias enteras en las parroquias rurales dedicadas a la actividad como: Taquil, Chuquiribamba, Santiago y San Lucas. La preparación es fácil, simplemente se necesita de habilidad, paciencia e insumos propios del agro. La combinación del maíz tierno junto al seco da una masa que preparada es exquisita, sin embargo el adicionarle quesillo tierno hace que sea única.</p>
<b>Muchines de yuca</b>	<p>Hay relatos que dicen que el muchín es de Montecristi y era preparado antes de las jornadas en el campo. Su sabor le da su cocción y la forma en la que la yuca procesada obtiene su forma compacta.</p>
<b>Molloco</b>	<p>No se sabe exactamente su origen, pero se tiene como referencia a Chaguarpamba – Loja, es un plato de alto consumo en la zona sur del país especialmente en la provincia de El Oro. Es una preparación bastante apetitosa que se caracteriza por su sabor dulce acompañado del maní. Dándole consistencia.</p>
<b>Tilapia frita</b>	<p>La tilapia es un tipo de pez de origen africano cuyo hábitat son las regiones tropicales, donde existen las condiciones necesarias para su reproducción. Este pescado fue introducido en 1964. La producción de este tipo de pez proviene principalmente de la acuicultura, es decir, se crían en granjas acuícolas.</p>

	<p>De origen prehispánico. Desde 1590 el mote es parte de la mesa indígena, lo cocinaban en vasijas de barro, en leña y con ceniza, para lograr su rompimiento y suavidad. El mote, la cultura, la tradición y el paladar, son inseparables pues constituyen un referente culinario de la provincia. Su característico sabor depende mucho con lo que se lo acompañe, puede ser huevo, quesillo tierno, mapahuirá, chicharrón. Pero lo que sí se sabe es que es una preparación alta en nutrientes.</p>
<p><b>Mote pelado</b></p>	
<p><b>Empanadas de trigo</b></p>	<p>En la calle, en restaurantes o hechas en casa. Las empanadas las puedes encontrar en todo tipo de lugares si vas a América Latina. Aunque, eso sí, cada país tiene una historia que contar respecto a este alimento. Este tipo de empanad se diferencian el resto gracias a su harina, que vendría a ser totalmente integral, brindado un sabor único y diferente, incluso su parte visual cambia radicalmente.</p>
<p><b>Bocadillos</b></p>	<p>Se dice que los lojanos son golosos por naturaleza. Por ello es entendible que esta provincia sea productora y portadora de un enorme mercado de dulces. Los campos de Loja, Chaguarpamba, Catacocha y Olmedo guardan la materia prima de los bocadillos: las plantaciones de caña y de maní. Su sabor característico le da la panela derretida junto al maní tostado, que combinado da como resultado un apetitoso dulce.</p>
<p><b>Seco de res</b></p>	<p>Proviene de la Península de Santa Elena en Ecuador, en donde a principio de siglo XX un campamento inglés hacía trabajos petroleros en Ancón, al referirse al segundo plato de la comida, en inglés “second”, los ecuatorianos repetían deformando la palabra hasta llegar a la actual “seco”. Su principal sabor se debe a su forma de prepararlo y condimentarlo, condimentos que ayuda a potenciar su sabor. Cabe recalcar que la forma en la que se lo sirve también influye dependiendo a la región del Ecuador.</p>











































## 12 ANÁLISIS EVALUACIÓN HEDÓNICA

La evaluación Hedónica se realizó a 4 docentes de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, donde se sometió a prueba a 18 alternativas gastronómicas detalladas en la tabla, donde se considera: sabor, textura y apariencia, denotando dentro de una escala de 5 punto siendo estas: Me gusta (5), Me gusta poco (4), No me gusta – No me disgusta (3), Me disgusta poco (2), Me disgusta mucho (1).

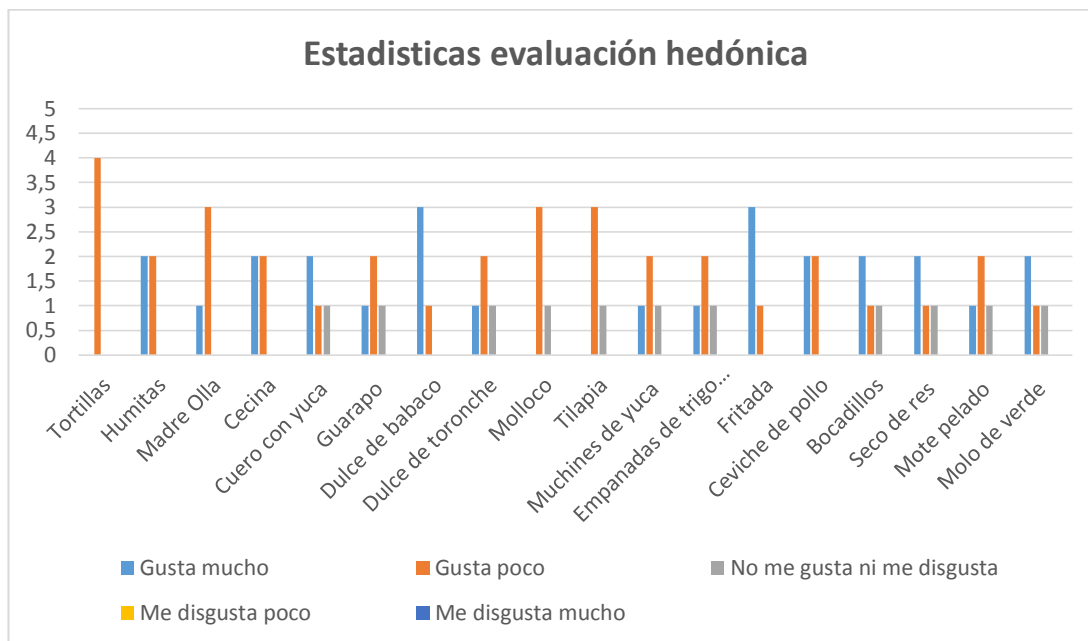
*Tabla 13: Puntajes evaluación hedónica*

Productos	T001	H002	MO003	C004	CY005	G006	DB007	DT008	M009	T010	MY011	E012	F013	CP014	B015	S016	M
<b>Me gusta (5)</b>		10	5	10	10	5	15	5			5	5	15	10	10	10	
<b>Me gusta poco (4)</b>	16	8	12	8	4	8	4	8	12	12	8	8	4	8	4	4	
<b>No me gusta – No me disgusta (3)</b>					3	3			3	3	3	3			3	3	
<b>Me disgusta poco (2)</b>								2									
<b>Me disgusta mucho (1)</b>																	

*Nota: Información obtenida en la evaluación sensorial aplicada a 4 docentes del área de la tecnología en Gastronomía.*

Una vez con la información obtenida se realizó el análisis de los mismos. Se tomó en cuenta las apreciaciones de los docentes que formaron parte del jurado, quienes de manera muy profesional dieron su opinión sobre los 18 petits presentado y sus características. Con esto se puede evidenciar los productos que tienen mayor acogida y los productos que resaltaron frente a los demás. Por consiguiente se detalla la información en el siguiente gráfico que muestra las estadísticas.

## 12.1 Tabla de resultados: análisis de evaluación hedónica aplicada a docentes



**Figura 14: Estadísticas de la evaluación hedónica**

**Nota: Información obtenida en la evaluación sensorial aplicada a 4 docentes del área de la tecnología en Gastronomía.**

En las evaluaciones tanto hedónica como descriptiva nos dieron resultados positivos como para poder mejorar las características de los petits presentados. El uso de materia prima fresca ayuda a mejorar la calidad de los petits, realzando los olores con esto brindando al comensal olores apetecibles al gusto y que llaman la atención, ofreciendo también una textura agradable al momento de degustar, por último y más el sabor, cuando se dispone y se usa materia prima de primera calidad y fresca se obtiene un sabor muy agradable, objetivo que se buscaba con el presente proyecto que era el de realzar y revalorizar los sabores que los identifican como lojanos.

Otro punto a considerar y que hicieron mención los docentes encargados fue el tiempo de antelación con lo que se preparan los productos, el aplicar el timing correcto sirve para que la preparación se mantenga calientes y no pierda sus características antes mencionadas como el sabor, olor y principalmente la textura. Seguido, se aconsejó que se cuide los pesos, puesto que, algunos sobrepasaban el peso establecido y con esto el diámetro del producto, considerando que el peso debería estar entre los 35 y bordeando los 40gr de peso y de 10 a 12cm de diámetro, considerando y haciendo alusión al tamaño de una boca humana promedio. Por último manifestaron que se debía mejorar la parte visual de 3 preparaciones en específico, mejores aplicadas al momento de la degustación en el Restaurant Mama Lola.

### 13 PORTADA DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ENTREGADA A MAMA LOLA RESTAURANTE



*Figura 15: Portada de la guía gastronómica tradicional de Loja*

Se presenta la guía gastronómica que tiene como principal objetivo la revalorización de los sabores y preparaciones tradicionales de la Provincia de Loja y sus cantones, detallando los platos más representativos y con mayor aceptación por los habitantes, para la implementación en Mama Lola Restaurante, para así poder informar a los habitantes de posibles alternativas gastronómicas poco conocidas y que se puedan replicar dentro del ámbito gastronómico lojano. De igual forma, la guía resalta puntos importantes como las características las cuales son:

- Sabor
- Textura
- Estética

Características que se debe tener en cuenta al momento de transformar un plato grande en petit, características que se debe conservar, desarrollar y evolucionar, en ese orden.

### 13.1 Presentación de las preparaciones y guía gastronómica al encargado de Mama Lola Restaurante.

Se elaboraron las ofertas gastronómicas planteadas y fueron expuestas a una rigurosa degustación por parte de los encargados del Restaurante y el personal que labora ahí, mediante el cual se logró determinar algunas de las características planteadas. De igual forma, se hizo la formar entrega de la guía gastronómica y se orientó en cómo llevar a cada preparación y los métodos que se recomienda usar.

## 14 CONCLUSIONES

Una vez concluido el proyecto investigativo se llegó a concluir que:

- ♣ La correcta aplicación de las técnicas de investigación (encuesta / entrevista), permitió determinar las preparaciones preferidas por la población lojana y las que tuvieron mayor aceptación, lo que posteriormente ayudó a identificar los petits definitivos a replicar, entre los cuales se encuentran, postre de babaco, sushi de cecina, entre otros.
- ♣ A través de la cuidadosa selección de información con la ayuda de las páginas web, artículos científicos, revistas académicas se pudo identificar las ofertas gastronómicas, con sus ingredientes y preparaciones que impulsó el progreso y facilitó la ejecución del presente proyecto investigativo, determinando y segmentando la gastronomía típica y lo que la caracteriza.
- ♣ Mediante la aplicación de métodos y técnicas de cocción, además de las evaluaciones sensoriales, se logró determinar los mejores petits y se demostró el nivel de aceptación por parte de los profesionales gastronómicos en cuanto a sabor, textura y estética, para así poder analizar los productos que serán ofertados en Mama Lola Restaurante.
- ♣ Junto con el término del presente proyecto investigativo, se elaboró un catálogo, guía y recetario, donde queda reflejada la forma en la que se proponen los petits, sus principales características, también se explica con más detalle información sobre el servicio de catering, el proceso, los ingredientes y el origen de las alternativas ofertadas. Es importante mencionar que este documento fue socializado con la gerencia de Mama Lola Restaurante, para su difusión y distribución.



## 15 RECOMENDACIONES

Una vez realizado el presente proyecto de investigación se recomienda:

- ♣ Considerar todas las observaciones, sugerencias y opiniones de los profesionales gastronómicos y el público en general en cuanto a gustos y preferencias para que el producto final sea del agrado de la mayoría.
- ♣ Prestar especial atención a los métodos, técnicas y proceso al momento de preparar cada uno de las alternativas gastronómicas, teniendo en cuenta que se debe respetar las principales características que definen a la preparación original.
- ♣ Tener en cuenta los métodos y técnicas de cocción con el objetivo que el producto final posea las mejoras características organolépticas, además de innovar en texturas y estética, al mismo tiempo procurando conservar los sabores.
- ♣ De la misma manera, al momento de la preparación se debe poner especial énfasis en la obtención de materia prima fresca y en óptimas condiciones en cuanto a sus características, puesto que esto influirá en el producto final.
- ♣ En cuanto al Restaurante, se recomienda que se mantengan activas las guías y recetarios de las preparaciones donde se plasme la elaboración, las cantidades, los ingredientes con el objetivo de que todos los petits mantengan rasgos similares entre sí, procurando que la redacción sea clara, precisa y de la comprensión del lector.

## 16 BIBLIOGRAFÍA

- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204.
- Rodríguez, H. B., & Guadarrama, L. A. V. (2015). La cocina tradicional y la salud.
- Vega, J. R. B. (2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*.
- Barrera, J. A. T. (2021). Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina. *NOVUM*, 2(11), 43-59.
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de la SEECI*, (44), 1-13.
- Mogollón, J. H., Di-Clemente, E., & Guzmán, T. L. (2015). Culinary tourism as a cultural experience. The case study of the city of Cáceres (Spain). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*.
- Contreras, A. T. R., & González, F. C. V. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo-sum*, 17(3), 239-252.
- Jaramillo, M. (2012). Texto guía de cocina ecuatoriana. *Cuenca. Talleres Gráficos Universidad de Cuenca*.
- Pazos-Barrera, J. (2008). El sabor de la memoria. *Quito. Ecuador: FONSA*.
- Pazos, B. (2008). Julio. El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña.
- Romero Sánchez, S. A. (2020). *Gastronomía ecuatoriana con sabores de la provincia de Loja* (Bachelor's thesis, Quito).
- Montenegro Solórzano, E. A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* (Bachelor's thesis, Quito: USFQ, 2016).

Fernández, A. M., & Miret, F. C. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126-135.

Martín-Robles, I., & Pancorbo, L. (2019, January). Metodología Proyectual de Julio Cano Lasso. In *Actas Congreso Iberoamericano redfundamentos* (No. 2, pp. 497-515).

Grajales, T. (2000). Tipos de investigación. *On line*(27/03/2.000). *Revisado el, 14*.

Lopera Echavarría, J. D., Ramírez Gómez, C. A., Zuluaga Aristizábal, M. U., & Ortiz Vanegas, J. (2010). El método analítico como método natural.

Martí Ferriol, J. L. (2006). *Estudio empírico y descriptivo del método de traducción para doblaje y subtitulación*. Universitat Jaume I.

Fabbri, M. (1998). Las técnicas de investigación: la observación. *Disponible en: humyar. unr. edu. ar/escuelas/3/materiales% 20de% 20catedras/trabajo% 20de% 20campo/solefabril. htm*.(Fecha consulta: Julio de 2013).

Anguita, J. C., Labrador, J. R., Campos, J. D., Casas Anguita, J., Repullo Labrador, J., & Donado Campos, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I). *Atención primaria*, 31(8), 527-538.

Westreicher, G. (2020). Encuesta. Recuperado el 05 de 12 de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/encuesta.html>

Torrecilla, J. M. (2006). La entrevista. *Madrid, España: Universidad Autónoma de Madrid*, 1-20.

## 17 ANEXOS

### 17.1 Presupuesto

*Tabla 14: Costos y presupuestos*

<i>Costos y presupuesto</i>	
<i>Detalle</i>	<b>Valor total</b>
<i>Internet</i>	\$50.00
<i>Impresiones</i>	\$50.00
<i>Borrador del proyecto</i>	\$30.00
<i>Materiales</i>	\$60.00
<i>Materia Prima</i>	\$180.00
<i>Transporte</i>	\$50.00
<i>Imprevistos</i>	\$60.00
<i>TOTAL</i>	\$480.00





Disertación																														
Impresión y presentación final																														

## 17.3 Certificaciones varias

## 17.3.1 Aprobación del tema

  
INSTITUTO TECNOLÓGICO  
SUDAMERICANO  
Placencia, Puerto del Tumbes

**VICERRECTORADO ACADÉMICO**

---

Loja, 13 de Julio del 2022  
Of. N° 310 -VDIN-ISTS-2022

Sr.(ita). HERNANDEZ QUEZADA ADRIAN STEVEN  
**ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA**

Ciudad

De mi consideración:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes para comunicarles que una vez revisado el anteproyecto de investigación de fin de carrera de su autoría titulado "**DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CATERING DEL RESTAURANTE MAMA LOLA, LOJA 2022**", 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) Lic. SAUL ANDRES BOLAGAY LARREA.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
Ing. Germán Patrielo Villamarín Coronel Mgs.  
**VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS**

  
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
VICERRECTORADO  
SUDAMERICANO

---

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



## 17.3.2 Solicitud de autorización de investigación a la institución beneficiaria

Loja, 06 de junio de 2022.

Chef.

Edgar Morocho

**GERENTE DE MAMA LOLA, RESTAURANTE**

Ciudad. -

Por medio del presente, me dirijo a usted con la finalidad de expresarle un cordial y respetuoso saludo, deseándole éxito en el desarrollo de sus afables funciones. Aprovecho la oportunidad para solicitarle de la manera más respetuosa se digne conceder su autorización al **Sr. Adrián Steven Hernández Quezada**, estudiante de la Tecnología superior de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano; Para realizar su proyecto de investigación su prestigioso local. El tema del proyecto es *"DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN EL SERVICIO DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022"*.

El aporte del proyecto antes mencionado será de presentar propuestas gastronómicas que favorezcan a la revalorización de sabores de platos tradicionales. El período de investigación está comprendido entre mayo a octubre de 2022, cabe destacar que se realizara encuestas y entrevistas por medios digitales a clientes, trabajadores y población en general. previo consentimiento informado de la persona. Trabajo que lo realizará bajo la supervisión del **Lic. Saúl Bolagay Larrea**, director de proceso de titulación.

Por la atención que se digne dar al presente, le expreso mi agradecimiento personal e institucional.

Atentamente,

  
**COORDINACIÓN**  
 Tlgo. Carlos Valdivieso  
 COORDINADOR T.S. EN GASTRONOMÍA – ISTS

*Recibido*  
*14-06-22*

**Restaurante**  
 Sabor, sazón y tradición.  
 David E. Morocho Loján  
 RUC. 1103798862001  
 Dr. Salvador Bustamante C. y Seta Isla

## 17.3.3 Autorización de la institución beneficiaria para realizar la investigación

Loja, 3 de octubre de 2022

Tlgo. Carlos Valdivieso  
**Coordinador T.S. EN GASTRONOMÍA – ISTS**

Ciudad.-

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos “Mama Lola Restaurante Sabor, Sazón y Tradición”, deseándole el mejor de los éxitos en sus delicadas funciones.

En base al oficio remitido el 6 de junio del presente año, mediante el cual se solicitaba la autorización para que el Sr. Adrián Steven Hernández Quezada, estudiante de la Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, mediante el presente me permito dar mi **AUTORIZACIÓN** a lo solicitado para que realice el proyecto de investigación con el tema *“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022”*;

Con sentimiento de distinguida consideración.

Atentamente.

  
**SALÓN LOLITA**  
 RUC: 1102893227001  
 Pastidas Loyola  
 Sr. David Mofoco  
 Gerente del Restaurante Mama Lola

17.3.4 *Certificado de socialización, capacitación y entrega de documentos a la institución beneficiaria*

Loja, 3 de octubre de 2022

Tlgo. Carlos Valdivieso  
Coordinador T.S. EN GASTRONOMÍA – ISTS

Ciudad.-

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos "Mama Lola Restaurante Sabor, Sazón y Tradición", deseándole el mejor de los éxitos en sus delicadas funciones.

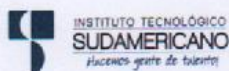
Mediante el presente me permito **CERTIFICAR** que el Sr. Adrián Steven Hernández Quezada, estudiante de la Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano; desarrolló su proyecto de titulación en vinculación con nuestro restaurante, con el tema *"DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE PETTITS DE SAL DE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOJA PARA REVALORIZAR SUS SABORES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CATERING DE MAMA LOLA, RESTAURANTE – SABOR, SAZÓN Y TRADICIÓN, LOJA 2022"*.

Con sentimiento de distinguida consideración.

Atentamente  
MAMA LOLITA  
02893227001  
Bastidas Loyola  
Bustamante Celi  
Guayaquil

Sr. David Morocho Loján  
Gerente del Restaurante Mama Lola

## 17.3.5 Certificado autorización del Abstract



CERTF. N° 015-JP-ISTS-2022  
Loja, 21 de octubre de 2022

El suscrito, Lic. Juan Pablo Quezada **DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS - CIS DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SUDAMERICANO"**, a petición de la parte interesada y en forma legal,

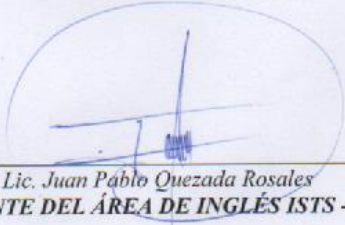
**C E R T I F I C A :**

Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera del señor **ADRIAN STEVEN HERNANDEZ QUEZADA** estudiante en proceso de titulación periodo Abril- Noviembre 2022 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!*

Checked by:  
Juan Pablo Quezada R.  
E.P.L. Teacher



Lic. Juan Pablo Quezada Rosales  
**DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS**

Matriz: Miguel Riofrio 156-26 entre Sucre y Bolívar

## 17.4 Modelo de entrevista y encuesta

### 17.4.1 Encuesta

La presente investigación tiene la finalidad de recolectar información gastronómica referente a preparaciones de carácter tradicional de la Provincia de Loja. De la manera más gentil, se solicita responder con toda sinceridad.

**1. ¿Conoce con certeza los platos tradicionales de la Provincia de Loja?**

Si

No

**2. Del siguiente listado, seleccione las preparaciones que ha consumido repetitivamente**

Humitas / Tamales

Arveja con guineo

Cuy

Repe blanco

Cecina

Molo de guineo / plátano verde

Fritada

Guarapo

Dulce de toronche

Sango

Gallina criolla

Fritada

Miel con quesillo

Postre de babaco

Café

Bocadillo

**3. ¿Cuán importante considera innovar con las porciones y decoraciones de la gastronomía tradicional lojana?**

Mucho

Poco

Nada

**4. Del siguiente listado seleccione las preparaciones de gastronomía lojana que desea se incremente en la carta de Mama Lola**

Humitas / Tamales

Repe blanco

Molo de guineo / plátano verde

Fritada

Guarapo

Dulce de toronche

Sango

Gallina criolla

Fritada

Bocadillo

**5. ¿Le gustaría que en eventos se sirvan más variedad de bocaditos de gastronomía lojana?**

Si

No

**6. Con que frecuencia visita locales donde haya el expendio de comida tradicional Lojana**

Frecuentemente

Poco frecuente

Nunca

**7. ¿Qué tipo de bocaditos prefiere en eventos sociales?**

Dulces

Salados

Agridulces

Todos los anteriores

Ninguno de los anteriores

**8. Según su criterio seleccione el cantón o parroquia lojana que se destaca por su gastronomía**

Catamayo

Saraguro

Pindal

Cariamanga

Loja

Chaguarpamba

Catacocha

Zapotillo

Macará

Olmedo

Otros: \_\_\_\_\_

**9. ¿Qué es lo que a usted más le llama la atención de las preparaciones de la Provincia de Loja?**

Platos principales

Ingredientes exóticos

Postres

Bebidas

**10. Según su criterio, al implementar una línea de bocaditos de gastronomía tradicional lojana, se aportaría al rescate de estos sabores.**

Siempre

A veces

Nunca

### 17.4.2 *Entrevista*

- ♣ ¿Cree usted que es importante impulsar la gastronomía de Loja como parte de nuestra identidad? ¿Porque?
- ♣ ¿Cree usted que hay una pérdida gradual en las tradiciones gastronómicas? ¿Por qué?
- ♣ ¿Qué opina de implementar preparaciones tradicionales de la provincia de Loja dentro del servicio de catering para eventos?
- ♣ Desde el punto de vista gastronómico y nutricional, ¿Cree usted que los malos hábitos alimenticios han afectado considerablemente la salud de las personas? ¿Por qué?
- ♣ ¿Es importante para usted reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional ante el constante avance de la globalización? ¿Por qué?
- ♣ Está de acuerdo con la innovación en texturas y porciones de la gastronomía lojana.

## 17.5 Transcripción de respuestas de entrevista

### 17.5.1 *Tlgo. Erick Barrazueta*

♣ **¿Cree usted que es importante impulsar la gastronomía de Loja como parte de nuestra identidad? ¿Porque?**

“Yo creo que nuestra identidad debe ser fundamental como gastrónomos o como futuros gastrónomos y parte de esa identidad es el tema de la gastronomía, entonces yo creo que es sumamente importante que nosotros podamos potenciar los sabores, técnicas que se utilizan en la gastronomía local”.

♣ **¿Cree usted que hay una pérdida gradual en las tradiciones gastronómicas? ¿Por qué?**

“Sí, yo creo que esto es algo por el tema de la globalización, si bien es cierto los nuevos gastrónomos o futuros chefs, van en busca de técnicas que están en auge o en moda y nos olvidamos de lo ancestral, de lo típico, entonces yo creo que hay que empezar a potenciar esos sabores que nos identifican como Ecuatorianos, como Lojanos”.

♣ **¿Qué opina de implementar preparaciones tradicionales de la provincia de Loja dentro del servicio de catering para eventos?**

“Bueno, yo creo que, esto es algo fundamental e importante, sin embargo ahí deberíamos manejar muy bien lo que es la deconstrucción culinaria para poder estar a la par con el tema innovar y competitivo con el resto de personas en el mercado”.

♣ **Desde el punto de vista gastronómico y nutricional, ¿Cree usted que los malos hábitos alimenticios han afectado considerablemente la salud de las personas? ¿Por qué?**

“Sí, yo creo que, en realidad el mundo tan apresurado en el que vivimos, pues hemos dejado de lado la buena alimentación, con buena alimentación no solo me refiero a alimentarnos de manera balanceada o nutricionalmente equilibrada, si no en el acto de poder alimentarse que exista un tiempo predeterminado, un espacio que le podamos entregar para alimentarnos”.



- ♣ **¿Es importante para usted reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional ante el constante avance de la globalización? ¿Por qué?**

“Yo creo que es sumamente importante reforzar, pero más allá de reforzar es importante ir generando innovación, osea ir descartando lo tradicional e ir innovándolo en texturas o visualmente para que pueda pegar en el mundo competitivo gastronómico”,

- ♣ **Está de acuerdo con la innovación en texturas y porciones de la gastronomía lojana.**

“Bueno, no he visto una innovación en texturas en la gastronomía lojana, pero si es que hubiera el caso yo estaría sumamente de acuerdo y fuera partidario de poder apoyar esa iniciativa”.

17.5.2 *Ing. René Jaramillo*

- ♣ **¿Cree usted que es importante impulsar la gastronomía de Loja como parte de nuestra identidad? ¿Porque?**

“Bueno impulsar la gastronomía es un aspecto importante de cualquier cocinero, impulsar más aún la gastronomía del sector en el que uno se desarrolla profesionalmente, al menos como cocinero debe ser uno de los objetivos principales de su desarrollo profesional”.

- ♣ **¿Cree usted que hay una pérdida gradual en las tradiciones gastronómicas? ¿Por qué?**

Al par del desarrollo tecnológico en todos los aspectos que el hombre va avanzando, las tradiciones o aspectos tradicional van perdiendo connotación o importancia en el desarrollo social de cada uno de los pueblos entonces la gastronomía como tal pues no es ajena a esto por eso es lo importante de la innovación de la gastronomía e ir desarrollando tendencias a la par de la evolución del resto de aspectos sociales del hombre, recordemos que la gastronomía como tal es un aspecto social y pues forma parte del desarrollo humano”.

- ♣ **¿Qué opina de implementar preparaciones tradicionales de la provincia de Loja dentro del servicio de catering para eventos?**

“Bueno, preparaciones tradicionales dentro del servicio de catering en eventos aquí en Loja y en cualquier parte del país pues no es algo novedoso pero en sí, la presentación o que se haga con estas preparaciones tradicionales es lo que puede llevar a que vuelvan a tomar importancia en el mapa gastronómico del país y a nivel mundial”.

- ♣ **Desde el punto de vista gastronómico y nutricional, ¿Cree usted que los malos hábitos alimenticios han afectado considerablemente la salud de las personas? ¿Por qué?**

“Bueno, esto ya está científicamente comprobado que, unos malos hábitos alimenticios pues afectan la salud de las personas así entonces, la respuesta es sí”.

- ♣ **¿Es importante para usted reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional ante el constante avance de la globalización? ¿Por qué?**

“Bueno, aparte de reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional pues pondría impulsar la gastronomía tradicional dentro del avance tecnológico y la globalización que hay a nivel mundial y que ninguna parte esta ajena a esta entonces Considero que si es importante incentivar las tradiciones y gastronomía de los pueblos”.

- ♣ **Está de acuerdo con la innovación en texturas y porciones de la gastronomía lojana.**

“Bueno dentro del desarrollo como tal de la gastronomía, la innovación es parte, forma parte de esta evolución, sin innovación pues cualquier actividad puede dejar de tener algún tipo de importancia pues y perderse; entonces la innovación en cada aspecto en cualquier, aspecto que se aplique la gastronomía y más aún en este caso la gastronomía lojana es algo para sumar”.

### 17.5.3 Tlga. Gabriela Morocho

- ♣ **¿Cree usted que es importante impulsar la gastronomía de Loja como parte de nuestra identidad? ¿Porque?**

“La identidad gastronómica ancestral es lo que nos caracteriza como pueblo, el preservarla, cuidarla y conservarla a pesar del constante y arrollador avance de la globalización, pues, como futuros gastrónomos tienen el deber de impulsar nuestra identidad en cada paso de su vida profesional”.

- ♣ **¿Cree usted que hay una pérdida gradual en las tradiciones gastronómicas? ¿Por qué?**

“El intenso avance de la modernidad y la globalización ha hecho que las generaciones actuales pierdan el interés por las tradiciones gastronómicas que nos identifican, puesto que prefieren consumir productos ultra procesados dejando de lado preparaciones tradicionales mucho más saludables, dejando en constancia la pérdida de terreno de las tradiciones en sí”.

- ♣ **¿Qué opina de implementar preparaciones tradicionales de la provincia de Loja dentro del servicio de catering para eventos?**

“El servicio de catering dentro de los últimos años ha dado pasos agigantados, evolucionando cada vez, ahora, para que la línea de preparaciones tradicionales tenga la aceptación, debe evolucionar su parte visual, siempre y cuando se cuiden los sabores, en resumen, creo que sería una buena e innovadora alternativa”.

- ♣ **Desde el punto de vista gastronómico y nutricional, ¿Cree usted que los malos hábitos alimenticios han afectado considerablemente la salud de las personas? ¿Por qué?**

“Las cifras, índices y las constantes campañas de las organizaciones de la salud sobre la buena alimentación y buenos hábitos alimenticios, evidencia la severa preocupación nutricional que se tiene hoy en día, puesto que, los malos hábitos y mala alimentación se ha apoderado de las personas, sin importar niños, adultos, adultos mayores, es un problema que preocupa tanto a organizaciones nacionales como internacionales”.

♣ **¿Es importante para usted reforzar y fortalecer la gastronomía tradicional ante el constante avance de la globalización? ¿Por qué?**

“Las tradiciones gastronómicas son el pilar de toda nuestra gastronomía actual, forjaron las bases de la identidad que hoy tenemos, no solo como región, si no como país, el descuidarlas y dejar que la globalización acabe con ellas, es como perder nuestra identidad, por tanto no solo es importante, sino que es vital que se conserve y se revalorice nuestra gastronomía, nuestra identidad. Siendo este un muy interesante tema de investigación”.

♣ **Está de acuerdo con la innovación en texturas y porciones de la gastronomía lojana.**

“Como mencioné en la pregunta tres, para que la línea de bocaditos tradicionales tenga y alcance la aceptación de una gran parte de la población, se debe evolucionar en la parte visual, recuerda, la comida entra por los ojos, si hay un equilibrio entre la parte visual, conservando los sabores característicos de cada preparación y dándole una porción correcta y adecuada, este proyecto tendría un alcance maravilloso, en resumen, la innovación es la única que puede salvar a la gastronomía”.

## 17.6 Modelo de fichas de evaluación sensorial

17.6.1 *Evaluación Descriptiva de Alimentos*

Nombre:

Fecha:

Muestra 1						
Características	Valor					
<b>Apariencia</b>						
Intensidad de color	0	1	2	3	4	5
Tamaño correcto	0	1	2	3	4	5
Decoración	0	1	2	3	4	5
<b>Olor</b>						
Olor agradable	0	1	2	3	4	5
Olor a condimentos	0	1	2	3	4	5
Olor a especias	0	1	2	3	4	5
<b>Sabor</b>						
Sabores equilibrados	0	1	2	3	4	5
Buena consistencia o textura	0	1	2	3	4	5
Sabor fresco de los productos	0	1	2	3	4	5
<b>Textura</b>						
Fácil de masticar / suave	0	1	2	3	4	5
Crujiente	0	1	2	3	4	5
Líquido	0	1	2	3	4	5

17.6.2 *Evaluación Hedónica de Alimentos*

Nombre:

Fecha:

Productos	M001	H002	MO003	C004	CY005	G006	DB007	DT008	M009	T010	MY011	E012	F013	CP014	B015	S016	MP017	T018
-----------	------	------	-------	------	-------	------	-------	-------	------	------	-------	------	------	-------	------	------	-------	------

Me gusta

Me gusta  
pocoNo me  
gusta – No  
me  
disgustaMe  
disgusta  
pocoMe  
disgusta  
mucho**Observaciones:**

17.7 Evidencia fotográfica









## 17.8 Tabla de costos




## 17.8.1 Bocadillos

 		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DE LA RECETA:		Bocadillos		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Panela	25 gr	Reservar	Derretir	Cacerola grande
Maní	8 gr	Tostar y reservar	Tostar	Sartén
Crema chantilly	5 gr	Montar y reservar	Batir	Batidora
				Cuchara de palo
<b>PROCEDIMIENTO</b>				
1. En una cacerola gran de agrega agua y la panela y dejamos que se derrita por completo.				
2. Tostamos el maní para agregar.				
3. Una vez derretida toda la penela y que llegue al punto de miel.				
4. Se agrega el maní previamente tostado.				
5. Se esparce en una superficie plana y dejamos que seque un poco.				
6. Se corta del tamaño que más guste				
7. Se agrega la crema chantilly y se sirve.				





17.8.4 *Cuero con yuca*

 		<b>RECETA ESTNÁNDAR</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>Cuero con yuca</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE PLACE</b>	<b>TECNICA</b>	<b>HERRAMIENTA</b>
Cuero deshidratado	25 gr	Deshidratar y reservar	Deshidratación y fritura profunda	Bowls mediano
Sal	8 gr	Reservar		Tabla / cuchillos
Yuca	10 gr	Lavar, picar y reservar	Fritura profunda	
Aceite	15 ml	Reservar		
<b>PROCEDIMIENTO</b>				
1. Para preparar los cueritos o chicharrones de cerdo, debemos previamente limpiar toda la grasa del cuero y deshidratarlo, ya sea bajo el sol o en un deshidratador.				
2. Una vez deshidratado, corregimos sabores añadiéndole sal.				
3. Seguido, limpiamos las yucas.				
4. Cortamos las yucas en bastones finos, del diámetro a gusto del consumidor.				
5. Con todo listo, agregamos en una cacerola pequeña aceite y dejamos que caliente.				
6. Una vez que el aceite este a 180°C, agregamos por 1 minuto máximo los bastones de yuca.				
7. Seguido los cueros de cerdo, cortados en cualquier tamaño.				
8. Dejamos enfriar y listo para degustar.				












17.8.8 *Fritada*

 		<b>RECETA ESTÁNDAR</b>		
NOMBRE DE LA RECETA:		<b>Fritada</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Costilla de cerdo	20 gr	Cortar, adobar y reservar	Cocción y fritura	Cacerola grande
Plátano maduro	10 gr	Pelar, cortar y reservar	Fritura profunda	Cuchara de palo
Mote pelado	5 gr	Hervir y reservar	Hervir	Tabla / cuchillo
Aceite	5 gr	Reservar		
Sal	10 gr	Reservar		
Ajo	8 gr	Pelar y reservar		
Cebolla	20 gr	Cortar y reservar	Cortar en pedazos grandes	
<b>PROCEDIMIENTO</b>				
1. En el bowl grande agregamos agua, con los ajos, la cebolla y una pizca de sal.				
2. Dejamos que llegue a ebullición.				
3. Agregamos la costilla y dejamos cocer hasta que se consuma toda el agua.				
4. En otro bowl mediano preparamos para freír nuestros platanitos maduros.				
5. Reservamos el mote sin que se enfríe.				
6. Freímos los plátanos maduros, pueden ser en medallones, largos, en rombo, la forma que desee.				
7. Una vez que el agua se consumió se refríe la costilla en la misma grasa que deja.				
8. Una vez bien frita, se retira y se sirve con mote y plátanos.				







17.8.12 Molo verde

 INSTITUTO TECNOLÓGICO <b>SUDAMERICANO</b> <small>Hacemos gente de talento!</small>		 GASTRONOMÍA <small>TECNOLOGÍA SUPERIOR</small>		<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>Molo de verde</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE PLACE</b>	<b>TECNICA</b>	<b>HERRAMIENTA</b>	
Plátano verde / maqueño	25 gr	Pelar, limpiar y reservar	Cocción	Cacerola	
Manteca negra	8 gr	Pesar y reservar	Incorporar	Cucharas	
Chicharrón	10 gr	Picar y reservar	Picar en trozos pequeños	Tabla / cuchillo	
Sal	10 gr	Reservar			
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
1. Se lava los plátanos verdes y se los pela.					
2. En una olla con agua se agrega y se deja cocinar.					
3. Una vez cocidos los plátanos, se retiran y se empieza a majar o aplastar.					
4. Se agrega de poco a poco la Mapahuirá					
5. Se sigue aplastando.					
6. Se agregan los chicharrones.					
7. Se corrigen sabores.					
8. Y está listo para degustar.					















17.8.16 *Seco de res*

 		<b>RECETA ESTÁNDAR</b>		
NOMBRE DE LA RECETA:		<b>Seco de res</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Carne de res	25 gr	Adobar y reservar	Fritura profunda	Bowls
Plátano maduro	15 gr	Pelar, picar y reservar	Fritura profunda	Cacerolas
Aceite	10 gr	Reservar		Tabla / cuchillos
Aliños	5 gr	Reservar		Pinza / cucharas
PROCEDIMIENTO				
Esta preparación tiene dos procesos.				
1. El primero se prepara la carne con adobos para mandar a fritura profunda.				
2. La segunda en una olla se agrega agua, sal, laurel y se deja que llegue a ebullición.				
3. Se prepara las guarniciones, en este caso plátanos en cualquier presentación				
4. Una vez que empezó a hervir el agua se agrega la carne y se deja cocer hasta que el agua se consume casi por completo.				
5. Una vez ya cocida la carne y con su jugo, procedemos a freír la primera carne del primer proceso.				
6. Se fríen los platanitos.				
7. Una vez fría la carne, se la sumerge en el jugo del segundo proceso y se acompaña con los plátanos.				

## 17.8.17 Tilapia

 		RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DE LA RECETA:		Tilapia		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Tilapia	25 gr	Limpiar, picar y reservar	Saltear	Bowls
Plátano verde	20 gr	Pelar, limpiar y reservar	Doble fritura profunda	Pinzas / cucharas
Cebolla	5 gr	Picar y reservar	Picar en cubos pequeños	Tabla / cuchillos
Tomate	5 gr	Picar y reservar	Picar en cubos pequeños	Exprimidor de limones
Limón	10 gr	Extraer y reservar		Sartén
Sal	15 gr	Reservar		Cacerolas
Aceite	10 gr	Reservar		
PROCEDIMIENTO				
1. Se limpia el pescado y se lo corta en cubitos.				
2. En una cacerola se fríen los plátanos verdes para patacón.				
3. Se hacen canastas de patacón y se los vuelve a freír.				
4. Se agrega en el sartén los cubitos de tilapia y se los saltea por unos segundos.				
5. Se prepara la cebolla y el tomate para ensalada.				
6. Se deshidrata la piel de la tilapia, para usarlo como crocante.				
7. Se rellenan las canastas de patacón con la tilapia, la ensalada y la piel.				
8. Y listo para degustar.				

