

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO

TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA



**APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL
DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN
EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA,
2022**

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

AUTORES

Edwin Porfirio Riofrio Caraguay y Yoner Andrés Uyaguari Salazar

DIRECTOR

Ing. Rene Jaramillo

Loja, 02 noviembre 2022

a. CERTIFICACION

Ing.

Rene Andrés Jaramillo Gamboa

DIRECTOR

CERTIFICA:

Que ha supervisado el presente proyecto de investigación titulado “APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONOMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA,2022 el Mismo que se cumple con lo establecido por el Instituto Superior Tecnológico ~~Sucre~~ por consiguiente, autorizo su presentación ante el tribunal respectivo.

Loja, octubre de 2022

.....
Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa

C.I 1104210867

b. AUTORIA

Yo, Edwin Porfirio Riofrio Caraguay con numero de C.I 0705762524, 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 y 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.

.....
Edwin Porfirio Riofrio Caraguay

C.I 0705762524

b.2 AUTORIA

Yo, Yoner Andrés Uyaguari Salazar con numero de C.I 1105114290 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 y 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.

Yoner Andrés Uyaguari Salazar

C.I 0705762524

c. DEDICATORIA

Andrés Uyaguari, Este trabajo es dedicado primeramente a Dios, por ser el inspirador de darme las fuerzas necesarias para continuar en este proyecto de investigación y quien gracias a Él eh logrado concluir mi carrera.

A mi padre por su gran afecto y solidaridad en apoyarme desde muy lejos en nivel económico los cuales son los detonantes de mi felicidad, de mi esfuerzo y mis ganas de que me vea graduado. Además, que me ha enseñado bastantes cosas de la vida, le agradezco por apoyarme desde el inicio de mi carrera y de igual manera yendo conmigo en este camino. Fuiste de gran motivación para concluir con éxito este proyecto de tesis.

A mi querida madre quien, con su amor, paciencia me ha logrado dar conseguir y coneso en ayudarme a levantarme y seguir hacia delante con este proyecto, gracias por darme el ejemplo de cómo ser una excelente persona, además, hacer las cosas con esfuerzo, valentía y darme entender que cuento con ella para lo que sea.

A mis hermanas que con sus palabras de apoyo estuvieron conmigo desde el inicio elogiando mis avances, a mi cuñado y mis adorables sobrinas, a mi familia en general que me han brindado apoyo incondicional, ayudándome en proyectos integradores, además de compartir buenos y malos momentos.

A los docentes quienes con sus guías y enseñanzas profesionales nos han demostrado en el transcurso de la carrera, con mucho respeto y agradecimiento de todo corazón, especialmente al Ing. Rene Jaramillo Gamboa por toda su colaboración, paciencia y confianza brindada durante este proyecto, a mis amigos, compañeros y todas aquellas personas que de una manera u otra han contribuido para el logro de mis objetivos.

c.1 DEDICATORIA

Edwin Riofrio, El presente proyecto de investigación va dedicado primeramente a Dios y la Virgencita, al Divino Niño que gracias a las oraciones me dieron las fuerzas necesarias para continuar en este proceso que un día parecía imposible y hoy estoy concluyendo formándome como un profesional.

A mi hija Itzayana Riofrio que ha sido mi inspiración día a día que con su amor conuna llamada hace que mi corazón explote de alegría, cada vez que me dices que tambiénquieres seguir la misma carrera llenas mis ojos de lágrimas en tu corta edad me has enseñado tantas cosas te agradezco tanto mi niña por ser ese ángel que tengo en mi vida. Fuiste y serás siempre mi motivación más grande para culminar con éxito este proyecto y los que se vengan de hoy en adelante.

A mis queridos padres que gracias a cada consejo que supe escuchar hoy lo estoy logrando, gracias por incluir en mí el ejemplo de su esfuerzo y valentía de no temer a todas las adversidades que se presentan siempre estuvieron ahí dándome la mano de una y otra manera.

A mis hermanos que siempre estuvieron ayudándome, dándome voz de aliento de no rendirme y poder seguir siempre, a mi familia en general porque siempre me han apoyado con un mensaje o una llamada y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

A los docentes quienes nos han enseñado y guiado profesionalmente en todo este bonito transcurso de la carrera, con mucho respeto y agradecimiento de corazón al Ing. Rene Jaramillo por toda su colaboración por siempre haber confiado en mí y decirme tu puedes llegaras lejos, como no agradecer a Tnlgo. Erick Barraqueta que desde el primer día que llegue a las aulas me dio su confianza y me demostró que la verdadera amistad si existe gracias por eso y más, a mis compañeros y todas aquellas esas personas que de una u otra manera han contribuido para el logro de mis sueños planteados un día.

d. AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento muy especial para el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano y a los docentes de la Carrera de Gastronomía, quienes con sus conocimientos y paciencia se convirtieron en la base fundamental en mi formación profesional.

Así también me es justo reconocer el esfuerzo y dedicación del Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa por su guía, paciencia en el desarrollo de mi proyecto de investigación y por su enorme calidad de docencia.

A mi amada hija, mis queridos padres, familia, compañeros y a todas las personas que contribuyeron de alguna u otra forma para el desarrollo de mi proyecto de investigación.

Por otro lado, me es grato extender un cordial y especial agradecimiento a la Ing. Verónica Castro Prado Administradora del Hotel QUO VADIS quien me permitió toda la apertura necesaria para la elaboración del presente proyecto.

Edwin Porfirio Riofrio Caraguay

d.1. AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento muy especial para el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano y a los docentes de la Carrera de Gastronomía, quienes con sus conocimientos y paciencia se convirtieron en la base fundamental en mi formación profesional.

Así también me es justo reconocer el esfuerzo y dedicación del Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa por su guía, paciencia en el desarrollo de mi proyecto de investigación y por su enorme calidad de docencia.

A, mis queridos padres, familia, compañeros y a todas las personas que contribuyeron de alguna u otra forma para el desarrollo de mi proyecto de investigación.

Por otro lado, me es grato extender un cordial y especial agradecimiento a la Ing. Verónica Castro Prado Administradora del Hotel QUO VADIS quien me permitió toda la apertura necesaria para la elaboración del presente proyecto.

Yoner Andrés Uyaguari Salazar

e. ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA

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

PRIMERA. - Por sus propios derechos; el Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y Edwin Porfirio Riofrio Caraguay, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. – Edwin Porfirio Riofrio Caraguay, realizó la Investigación titulada **“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL**

QUO VADIS, 2022”, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa.

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

CUARTA.- Los comparecientes el Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Edwin Porfirio Riofrio Caraguay como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera titulado **“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS, 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.

Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa

DIRECTOR

C.I.: 1104210867

Edwin Porfirio Riofrio Caraguay

AUTOR

C.I.: 0705762524

**e. 1. ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE
INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA**

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

PRIMERA. - Por sus propios derechos; el Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y Yoner Andrés Uyaguari Salazar, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. – Yoner Andrés Uyaguari Salazar, realizó la Investigación titulada **“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS, 2022”**, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa.

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

CUARTA.- Los comparecientes el Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Yoner Andrés Uyaguari Salazar como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera titulado **“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS, 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 mayo del año 2021.

Ing. Rene Andrés Jaramillo Gamboa

DIRECTOR

C.I.: 1104210867

Yoner Andrés Uyaguari Salazar

AUTOR

C.I.: 1105114290

f. DECLARACIÓN JURAMENTADA

Loja, 02 de Noviembre del 2022

Nombres: Edwin Riofrio **Apellidos:** Riofrio Caraguay

Cédula de Identidad: 0705762524

Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía

Semestre de ejecución del proceso de titulación: Abril 2022 – Agosto 2022

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación
**“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL
DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN
PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS”.**

En calidad de estudiante del Instituto Tecnológico Superior 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 contraderechos 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 miautoría; 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.

.....
AUTOR

Edwin Porfirio Riofrio Caraguay

C.I. 0705762524

f.1. DECLARACIÓN JURAMENTADA

Loja, 02 de noviembre del 2022

Nombres: Yoner Andrés

Apellidos: Uyaguari Salazar

Cédula de Identidad: 1105114290

Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía

Semestre de ejecución del proceso de titulación: abril 2022 – Agosto 2022.

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación
**“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL
DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN
PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS”.**

En calidad de estudiante del Instituto Tecnológico Superior 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 contraderechos 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 miautoría; 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.

.....

AUTOR

Yoner Andrés Uyaguari Salazar

C.I. 1105114290

INDICE DE CONTENIDOS

a. CERTIFICACION.....	II
b. AUTORIA	III
b.2 AUTORIA.....	IV
c. DEDICATORIA.....	V
c.1 DEDICATORIA.....	VI
d. AGRADECIMIENTO.....	VII
d.1. AGRADECIMIENTO	VIII
e. ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA.....	IX
e. 1. ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE FIN DE CARRERA.....	XI
f. DECLARACIÓN JURAMENTADA	XIII
f.1. DECLARACIÓN JURAMENTADA	XV
INDICE DE CONTENIDOS.....	28
INDICE DE TABLAS.....	33
INDICE DE FIGURAS	35
INDICE DE GRÁFICOS	35
1. RESUMEN.....	1
2. ABSTRACT	3
3. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	5
5. LINEA Y SUBLINEA DE INVESTIGACION.....	7
5. JUSTIFICACION.....	8

6. OBJETIVOS.....	9
6.1 Objetivo General.....	9
6.2 Objetivos Específicos	9
7. MARCO TEORICO.....	10
7.1 Marco institucional	10
7.1.1. Misión, Visión, Valores	11
7.1.2. Misión	11
7.1.3. Visión	11
7.1.4. Valores	11
7.1.5. Diagrama Estructural	12
7.2. MARCO CONCEPTUAL	13
7.2.1. ¿Qué es la gastronomía?	13
7.2.2. Técnicas culinarias.....	14
7.2.3. Tipos de técnicas culinarias tradicionales.....	14
7.3. Técnicas culinarias vanguardistas.....	16
7.3.1. Elaboración de subproductos culinarios a base de la cascarilla y la quinina.	17
7.3.2. Infusiones elaboradas a basa de licor de cascarilla.....	18
7.3.3. Elaboración y fermentación de adobos naturales en proteínas animales	19
7.4. Jarabe de cascarilla en el uso de elaboraciones de cocteles y licores	20
7.4.1. Preparaciones de repostería a base de harina de cascarilla	20
8. DISEÑO METODOLOGICO	22
8.1. Métodos de investigación	22

	30
8.1.1. Método fenomenológico	22
8.1.2. Método hermenéutico	22
8.1.3. Método practico proyectual	23
8.2. TECNICAS DE INVESTIGACION	24
8.2.1. Entrevista	24
8.2.2. Encuestas.....	24
8.3. Tamaño de la muestra.....	25
8.4. Análisis e interpretación de resultados	26
8.4.1. Análisis e interpretación de resultados de la encuesta	26
8.4.1.1. Análisis global de las encuestas	35
8.4.2. Análisis de entrevista	37
8.4.2.1. Análisis general de entrevista	38
9. PROPUESTA DE ACCION	39
9.1. Definiciones.....	39
9.1.1. La cascarilla.....	39
9.1.2. Harina.....	39
9.1.3. Destilado.....	40
9.2.1. Aceite.....	40
9.2.2. Extracto.....	40
9.2.3. Chimichurri.....	41
9.3. Infusión.....	41
9.2. Flujogramas de procesos.....	43
9.2.1. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Destilado)	43

9.2.2. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Harina)	44
9.2.3. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Aceite)	45
9.2.4. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Extracto)	46
9.2.5. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Chimichurri)	47
9.2.6. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Infusión)	48
9.2.7. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Provenzal)	49
9.3 Evaluación Sensorial	50
9.4 Recetas Estándar	63
9.5. Escala hedónica	75
9.6 Escala hedónica de cliente potencial	83
9.7. Portada de la guía gastronómica.	83
10. Conclusiones	85
11. Recomendaciones	86
12. Bibliografía	87
13. ANEXOS	93
13.1. Presupuesto	93
13.2. Cronograma	83
13.3. Aprobación de vicerrectorado para la elaboración del tema de investigación.	83
13.4. Oficio de solicitud al Hotel QUO VADIS.	84

13.5. Modelo de Encuesta.....	88
13.6. Modelo de entrevista.....	90
13.7. Ficha de evaluación sensorial	92
13.8. Recetas Estándar	110

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: ¿Conoce usted la cascarilla y la quinina?.....	26
Tabla 2:¿ ha consumido la cascarilla y la quinina?	27
Tabla 3:¿Conoce usted las bondades nutricionales que tiene la cascarilla y la quinina en el beneficio del ser humano?	28
Tabla 4:¿Le gustaría conocer y consumir la cascarilla?.....	29
Tabla 5:¿ Ha utilizado alguna vez la cascarilla en el área de cocina caliente o repostería?	30
Tabla 6:¿Considera que las cualidades organolépticas de la cascarilla y la quinina son agradables?	31
Tabla 7:¿Le gustaría conocer diferentes derivados gastronómicos a partir de la cascarilla y quinina?	32
Tabla 8:¿Estaría dispuesta a consumir una oferta gastronómica inspirada en derivados obtenidos a través a través de la cascarilla y quinina?	33
Tabla 9:Muestra de productos	50
Tabla 10:Costo de ceviche de mero y casacrilla	63
Tabla 11:Costo de arroz de calamar con mayonesa de casacrilla	64
Tabla 12:Costo de camarón revosado en harina de casacrilla.....	65
Tabla 13:Costo de trucha flameada en vodka de casacrilla.....	66
Tabla 14:Costo de chuleta macerada en provenzal y aceite de casacrilla	67
Tabla 15:Costo de magra de pollo escarchada de cascarilla	68
Tabla 16:Costo de T-bone frito en aceite de cascarilla	69
Tabla 17:Costo de Rid eye al chimichurri de cascarilla.....	70
Tabla 18: Costo de Biscocho de vainilla con coñac de cascarilla	71
Tabla 19: Costo de coctel de albaca	72

Tabla 20:Costo de Helado de cascarilla	73
Tabla 21: Costo de torta de zanahoria con relleno de arequipe de coñac	74
Tabla 22: Se muestran resultados de la escala hedónica de la encuesta realizada.	75
Tabla 23: 9.6 Escala hedónica de cliente potencial.....	83

INDICE DE FIGURAS

Figura 1.....	10
Figura 2:destilado de la cascarilla	43
Figura 3:harina de cascarilla.....	44
Figura 4: aceite de cascarilla.	45
Figura 5: Extracto	46
Figura 6:chimichurri.....	47
Figura 7:Infusión	48
Figura 8:Provenzal.	49
Figura 9:Portada de la guía gastronómica	83

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1:Muestra de infusion de cascarilla.....	56
Gráfico 2:Muestra de chimichurri	56
Gráfico 3:muestra de aceite de cascarilla	57
Gráfico 4:Muestra de livor de coñac	58
Gráfico 5:Muestr de licor destilado.....	59
Gráfico 6: Muestra de licor de Vodka	59
Gráfico 7:Muestra de harina de casacrilla	61
Gráfico 8:Muestra de Provenzal de cascarilla	62
Gráfico 9:Escala hedónica.....	75
Gráfico 10: Degustacion de la poblacion	83

1. RESUMEN.

En la actualidad el consumo y comercialización de productos silvestres y diferentes ha incrementado con el paso del tiempo, pues la escases de alimentación con productos cotidianos están cada vez más cerca de ser una realidad global, sumado a esto que, algunos componentes que forma parte de su elaboración, no aportan nutrientes necesarios para el desarrollo del ser humano, sino todo lo contrario, en su mayoría son perjudiciales. De tal manera que analizando la problemática actual se ha creído conveniente la elaboración del presente tema: **“APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022**, mismo que tiene la finalidad de aportar en el ámbito gastronómico, nutricional, económico y social de la ciudadanía Loja, y de esta manera utilizar productos poco conocidos, pero con niveles alimenticios elevados.

Con estos antecedentes es necesario conocer que en nuestro medio hay productos maravillosos, los cuales por desconocimiento y falta de investigación no se los ha podido aprovechar, como es el caso de la cascarilla o llamada también “cinchona” la cual se caracteriza por ser uno de los principales productos forestales ya que es una planta nativa del Ecuador, el beneficio de esta flora es alto por lo que es una planta curativa contra los fríos, provocando así el aumento de temperatura en el ser humano. Es así que, para el cumplimiento de esta investigación se aplicó el Método Fenomenológico, el cual se utilizó para la aplicación de técnicas de investigación, dirigidas a los habitantes de la ciudad de Loja, estudiantes y docentes del Instituto Tecnológico Sudamericano, con el objetivo de identificar de forma concreta los gustos y preferencias de los posibles consumidores, para luego proceder a

realizar diferentes tipos de elaboraciones gastronómicas, aplicando los métodos y técnicas de cocción, en repostería, cocina caliente y mixología.

Todos los productos antes mencionados han tenido una acogida de entre el 70 por ciento como es el caso del harina de cascarilla hasta un 80 por ciento como el caso de los licores con cascarilla, sin embargo existieron también productos que no tuvieron la aceptación adecuada como es el chimichurri al 15 por ciento ya que su nivel de agrado alcanzó apenas el 39 por ciento, todo lo previamente expuesto es gracias a los datos recopilados mediante encuestas y evaluación sensorial, lo que nos indica que el uso y aplicación de los métodos y técnicas adecuadas, permite la innovación en el mundo gastronómico, siendo esto un aporte positivo para la comunidad en general.

Con estos antecedentes y luego de llevar a cabo el proceso de investigación podemos concluir afirmando que la cascarilla puede llegar a ser considerada materia prima básica y de uso frecuente, ya sea por su practicidad y características organolépticas de gran aceptación será aceptada en los anaqueles de establecimientos de expendio de alimentos y bebida, al igual que el de las familias lojanas y por qué no ecuatorianas, pues su sabor y aroma cautiva los más estrictos paladares.

2. ABSTRACT

Nowadays, the use and marketing of wild and different products has increased over time, thus the shortage of food products using every day is becoming a global reality, in addition, some of the components that are part of their preparation do not provide the required nutrients for the development of human beings, on the contrary, most of them are harmful.

Therefore, by analyzing the present problem, it has been determined the following topic: **"PROCESSING OF THE CASCARILLA AND QUININE IN THE DEVELOPMENT OF CULINARY SUBPRODUCTS AND ITS APPLICATION IN GASTRONOMIC PROPOSALS IN THE HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022,** which has the purpose to contribute in the gastronomic, nutritional, economic and social to the Loja citizenship, and thus use lesser known products, but with high nutritional levels.

Based on this background, it is important to recognize that in our area there are wonderful products, which because of ignorance and lack of research have not been taken advantage of, such as the case of the cascarilla or also called "cinchona" which is characterized for being one of the main forest products and it is a native plant of Ecuador, the benefit of this flora is high and therefore it is a curative plant against the cold, thus increasing the temperature of the human being. Consequently, this research work was carried out using the Phenomenological Method, which was used to apply research techniques focused on the inhabitants of Loja city, students and teachers of the Sudamericano Institute, to identify specifically tastes and preferences of potential consumers, and then carry out different types of gastronomic preparations, including cooking methods and techniques, in pastry making, hot cooking and mixology.

All the above-mentioned products have had a acceptance between 70% such as the case of the cascarilla flour and 80% such as the case of the liquors with cascarilla, however, there were also products that did not have the required acceptance, such as the chimichurri at 15%, because its level of appreciation reached only 39%, all of this is thanks to the data collected through surveys and sensory evaluation, which shows us that the use and application of appropriate methods and techniques allows innovation in the gastronomic world, which is a positive contribution to the community in general.

Based on this background and after carrying out the research process, it is possible to conclude that the cascarilla can be considered a basic raw material of common use, because of its practices and organoleptic characteristics of great acceptance, it will be included in the shelves of food and beverage stores, as well as in the shelves of Lojanos families and why not in Ecuadorian families, because its taste and flavor captures the strictest palates.

3. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

Según (Solis M. A.) cada país del mundo tiene su flora y fauna que usualmente suele ser característica de ese sitio, en el siglo XIX en Europa los resultados del estudio de la cascarilla fueron muy positivos, ya que se hizo diferentes pruebas a muchos individuos que estaban con diferentes tipos de enfermedades, dejando a flote la importancia de incorporar al consumo humano este producto, pese a ello no existe estudio que demuestre que este producto haya sido materia prima en la elaboración de productos gastronómicos, los cuales aportarían al desarrollo gastronómico con productos alimenticios de calidad y saludables (Ruiz Vega, 2020)

La cascarilla o llamada también “cinchona” se caracteriza por ser uno de los principales productos forestales en el Ecuador, el beneficio de esta flora es de alta utilidad por lo que es una planta curativa para el tratamiento de la salud humana como temperatura corporal, paludismo, malaria (Solis A. , 1989); actualmente se conoce que esta planta no forma parte de la gastronomía nacional, no existen platos o preparaciones alimenticias que aporten al desarrollo gastronómico nacional (Perez A. , 2004)

En la ciudad de Loja se ha demostrado que la cascarilla tiene un gran alto porcentaje de propiedades terapéuticas y medicinales, durante el tiempo de pandemia la gente observó el gran impacto curativo que pudo tener esta especie forestal. (Rodríguez, 2020); pese a ello los restaurantes, centros recreativos y más lugares donde se expende comida no es apreciada esta planta como un ingrediente para su preparación por esta razón el presente proyecto denominado APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022 con el fin de dar solución a esta problemática.

4. DETERMINACION DEL TEMA

APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA
EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU
APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL
QUO VADIS LOJA, 2022

5. LINEA Y SUBLINEA DE INVESTIGACION

La línea de investigación de este proyecto se basa en biodiversidad, patrimonio cultural, natural y gastronómico, como sub línea aprovechamiento de recursos de la cascarilla y quinina.

5. JUSTIFICACION

Con la ejecución e implementación de proyecto de titulación se dará estricto cumplimiento al proceso investigativo del ISTS, siendo así la línea de investigación a la que nos remontamos: la biodiversidad, patrimonio cultural, natural y gastronómico, seguidamente a la sub línea que es el aprovechamiento de recursos de la cascarilla y quinina.

El desarrollo del presente proyecto también es de fundamental relevancia ya en proceso de ejecución pondremos en práctica los conocimientos adquiridos en las aulas y también se dará cumplimiento al requisito para la obtención de Tecnólogos en Gastronomía en el ISTS.

El tema de investigación se realiza con la finalidad de crear una variedad de productos gastronómicos, con el propósito de que sea agradable al paladar con este nuevo producto que va a ser modificado con distintas preparaciones que es el: “Aprovechamiento de la cascarilla y la quinina en el desarrollo de subproductos culinarios y su aplicación en propuestas gastronómicas” lo cual aporta a la tecnología superior en Gastronomía con un trabajo de referencia bibliográfica y motivador a las futuras generaciones para que con se inclinen a la investigación de nuevos productos a implementar en sus preparaciones.

En este presente proyecto nos centramos en ofrecer nuestros productos innovadores a las personas interesadas, con el fin de dar a conocer diferentes tipos de elaboraciones tanto como: sabores, olores texturas; con el propósito de que la población tenga conocimiento sobre esta planta que aparte de ser medicinal nos ayuda con variedades de elaboraciones gastronómicas; las propuestas realizadas y centradas a un costo accesible a la ciudadanía lojana.

Finalmente, el desarrollo de este proyecto de investigación nos ayudaría a la implementación de un emprendimiento, tomando en cuenta todos los aspectos positivos y resultados obtenidos mediante encuestas y degustaciones.

6. OBJETIVOS

6.1 Objetivo General

Desarrollar subproductos culinarios, mediante el aprovechamiento de la cascarilla y la quinina; para implementar una propuesta gastronómica en el Hotel Quo Vadis de la ciudad Loja en el periodo 2022,

6.2 Objetivos Específicos

- Recolectar información bibliográfica de artículos científicos, artículos de revistas y libros sobre los beneficios de la cascarilla y quinina para la salud y su aporte gastronómico culinario.
- Realizar encuestas y entrevistas dirigidas a la comunidad lojana y docentes de la carrera de gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, con el fin de conocer las preparaciones gastronómicas a base de la cascarilla y la quinina con mayor aceptación
- Elaborar la aceptación de productos en base de la cascarilla y la quinina mediante diferentes tipos de preparaciones y un análisis sensorial, para determinar que estas propuestas son las que formaran parte de la oferta gastronómica del Hotel QUO VADIS, Loja 2022
- Interpretar y analizar los resultados obtenidos de las evaluaciones sensoriales aplicadas al público objetivo y profesionales de la gastronomía para conocer el nivel de inserción la aprobación de las nuevas alternativas gastronómicas derivadas de la cascarilla y quinina.
- Socializar frente a la empresa beneficiaria el producto final para la aprobación y aplicación del mismo, con el propósito entregar una guía gastronómica de la nueva línea culinaria de harinas, sales, adobos, condimentos, licores.

7. MARCO TEORICO

7.1 Marco institucional

El hotel Quo Vadis se encuentra ubicado en un área estratégica de la ciudad de Loja en la Av. Isidro Ayora y en la Av. 8 de diciembre en el sector de nueva granada diagonal al Terminal Terrestre, fue creado el 16 de febrero del 2007 y fue inaugurado el 01 de marzo de ese mismo año, fue calificado como un hotel de cuatro estrellas.

Es un lugar propio para el turismo, su cultura, música, historia y tradiciones presente, en el año 2008 dicho hotel tuvo una excelente acogida con una gran ocupación del 100% en lo que llegaba siendo su hospedaje y al tema gastronómico siendo un gran punto competitivo para los demás hoteles.

En el año 2009 se realizó la inauguración llamada la casa Quo Vadis, que tiene con el fin una excelente variedad gastronómica contando con una excelente sazón a la carta.

Figura 1

Infraestructura de la empresa.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

7.1.1. Misión, Visión, Valores

7.1.2. Misión

Es un hotel que ofrece diversos servicios para la comunidad de toda la provincia de Loja y sus visitantes la satisfacción de este hace que todos los clientes se sientan cómodos con su calidad y servicio al momento de hospedarse en este prestigioso hotel.

7.1.3. Visión

Ser un hotel con un alto rango de liderazgo en el sector con una eficaz imagen para los visitantes y comunidad Lojana con los más altos esquemas de calidad que superen las perspectivas de todos los clientes, con todo nuestro personal comprometido a dar lo mejor siempre.

7.1.4. Valores

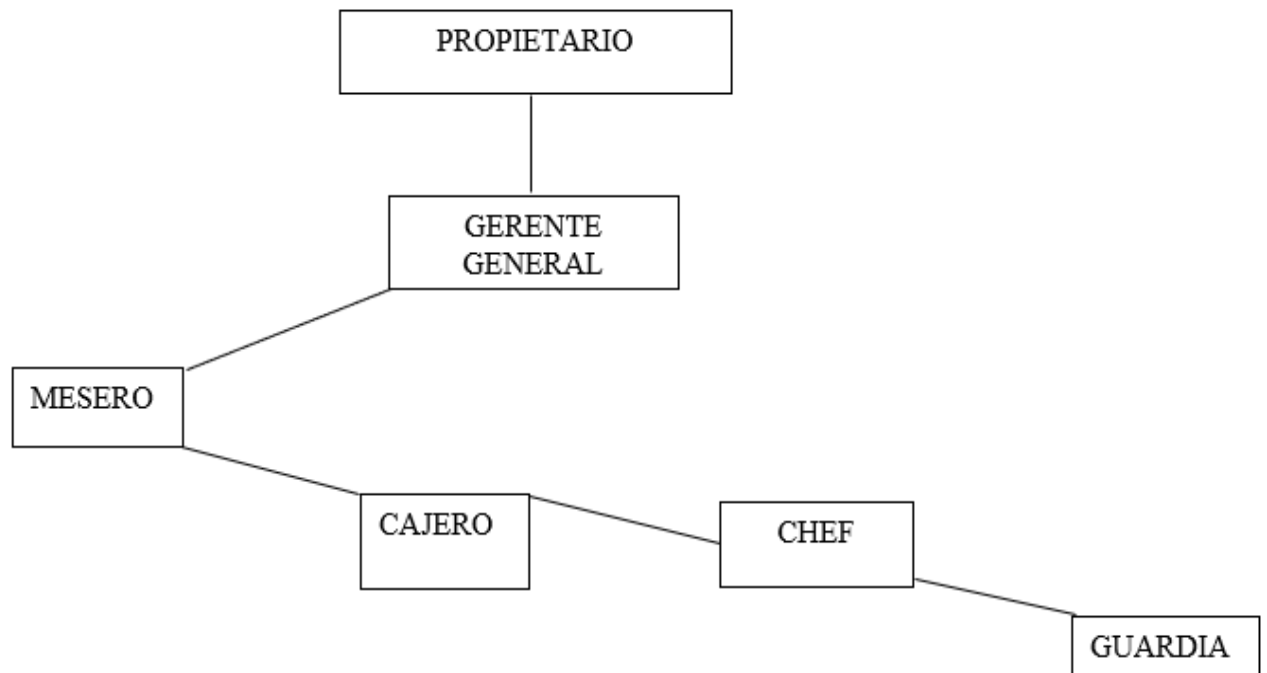
Este hotel fue creado con el propósito de dar un ambiente de comunidad familiar, contando con habitaciones ampliamente cómodas, con un personal de buen ambiente laboral altamente capacitados para sentir esa comunidad de estar en casa, además cada año cuentan con nuevas remodelaciones, con el fin de dar comunidad a los clientes.

Cada inicio de año los propietarios del hotel realizan nuevas renovaciones referidas a equipos de oficina tanto en lo estético como en lo material, manteniendo su decorativo en las habitaciones como son los colores, cuadros entre otros con el propósito de darles una buena imagen para el cliente.

7.1.5. Diagrama Estructural

Figura

Organigrama estructural.



Nota:(Riofrio, Uyaguari, 2022).

7.2. MARCO CONCEPTUAL

7.2.1. ¿Qué es la gastronomía?

El dominio culinario es algo cultural a nivel mundial en ello se manifiesta todas las tradiciones, culturas de cada lugar, la gastronomía implica o involucra una amplia relación entre el sector rural y comercial ya que esto tiene que ver con el turismo que abarca de la mano de cada región para que así al momento de visitar una zona gastronómica esta sea satisfactoria (Fusté-Forné, 2016).

La gastronomía puede ser analizada como un elemento que actúa en el ámbito, natural, económico, social ya que el alcance que tiene enfoca en todos estos espacios esta puede verse en la producción y transformación en todos los espacios el objetivo de la gastronomía es analizar la producción y transformación territorial ya que esta esta de la mano con el turismo eso hace que el alcance analítico sea más eficiente (Mascarenhas Tramontin, 2010).

La gastronomía se refiera al estudio de las relaciones entre diferentes culturas y una gran variedad de alimentos, pero comúnmente cuando hablamos de gastronomía lo primero que se nos viene a la mente es el arte de cocinar y los platillos que son creados, pero sin embargo es una mínima parte de dicha disciplina, ya que no se puede decir que todo cocinero es un gastrónomo, además la gastronomía estudia diferentes componentes culturales con el punto central de la comida identificando así nuestras culturas y tradiciones del lugar en que habitamos (ALVA, 2012).

Cada año la gastronomía se va transformando y logra mediante esta convertirse en un punto clave para la sugestión, logrando atraer la competitividad de los destinos turísticos, llegando a degustar a las personas viajeras, ofreciendo buena calidad de productos, con el propósito de su sabor identificar los elementos culturales de esa zona geográfica visitada (López-Guzmán & Jesus, 2011).

7.2.2. Técnicas culinarias

Son los conocimientos principales al momento de desenvolverse en el área de cocina, donde se estudia y se pone en práctica distintas formas de cocción de cualquier tipo de productos a elaborar, se lo hace con el objetivo de lograr que el resultado final consiga tener diferentes tipos de texturas, colores, olores y sabores y se lo realiza con el fin de que el plato terminado se vea armoniosamente presentado logrando así llamar la atención del consumidor y lograr abrir el apetito mediante la vista (Martinez A. G., 2010)

7.2.3. Tipos de técnicas culinarias tradicionales

➤ Hervir

Para cocinar un género por ebullición en agua es necesario que esta hierva. El agua hierve a una temperatura de 100 °C. Una ebullición intensa hace que el agua se evapore antes pero no aumenta la temperatura. Hay dos formas de hervir un alimento: a partir de un líquido frío, o de un líquido en ebullición. El recipiente puede estar tapado o sin tapar (NABOR C. F., 2016)

➤ Pochar

El pochado es la cocción de un alimento en un líquido sometido a baja temperatura, suele ser utilizar un producto líquido saborizada, comúnmente este método suele ir muy bien con alimentos delicados como por ejemplo una variedad de pescados (Ecuador, 2018)

➤ Cocina al Vapor

En este método el alimento no debe de estar en contacto con el líquido al momento en su punto de ebullición y debe de estar tapado de forma segura, además, se puede conseguir esta cocción con ayuda de algunos materiales como una vaporera con presión o en una marmita tapadera pesada (NABOR C. F., 2016).

➤ **Freír**

Se introduce el producto a consumir en grasa o en aceite a una temperatura mínima entre 150 y máxima a los 180 grados, además se debe tener en cuenta el tamaño y el grosor del producto a preparar al igual como el resultado final que deseamos obtener (NABOR C. F., 2016)

➤ **Saltear**

Consiste en cocinar un alimento con poca materia grasa a fuego vivo removiendo constantemente, también se suele llamar salteado cuando calentamos un alimento que se encuentra previamente calentado o blanqueado en poca grasa o a fuego fuerte (NABOR C. F., 2016)

➤ **Estofar**

Este método consiste en someter un alimento a un método de cocción y dejar que se cocine en su propio jugo, pero además si se desea se le puede añadir cualquier tipo de líquido, se lo suele realizar tapado (NABOR C. F., 2016)

➤ **Asar**

Procedemos asar el alimento con un poco de grasa y sin tapar el producto, y a menudo se debe de estar rehogando el producto ya seas con su propia grasa o ya hecha y se lo puede realizar en placa o brocheta (NABOR C. F., 2016)

➤ **Al Horno**

Se trata de cocer un alimento al seco solo con el vapor con muy poca grasa y se lo suele hacer comúnmente sin líquido y sin ser tapado el producto colocando el producto en placas, moldes o rejillas, logrando introducir el producto de una temperatura entre los 140 y 250 grados según la pieza de elaboración (NABOR C. F., 2016)

7.3. Técnicas culinarias vanguardistas

➤ Espumas y aires

Los aires son emulsiones que se producen a partir de la fusión de un gas y un líquido. Lecitina de soja a la mezcla para batir. El aire que se introduce en el líquido se encapsula en forma de burbujas. La espuma, una técnica que se utiliza por ejemplo para conseguir una textura parecida a la del mousse, pero más ligera. Utilizar un sifón con polvos de proes puma en el que introduciremos los ingredientes. Se calienta al baño maría y, posteriormente, se introducen cargas de óxido de nitrógeno.

➤ Deconstrucción

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

➤ Esterificación

Esta técnica se patentó en 1946. Consiste en gelificar la capa exterior del alimento, creando una forma circular, mientras el interior permanece líquido. Para llevarla a la práctica es necesario usar agínate de sodio, un extracto de algas, y cloruro de calcio. Se debe introducir el alimento líquido con la solución de alginato en cloruro sódico.

➤ Gelificación

Convertir en gel un líquido. Así les damos una textura más sólida y densa. Para ello es necesario recurrir a algún gelificante. Existen muchas variedades en el supermercado. Los más comunes son el agar-agar, que es incoloro y no tiene sabor. Proviene de distintos tipos de algas rojas. También podemos usar la goma Xantana o el insta gel, que permite gelificar los alimentos a temperatura ambiente. Llamamos técnicas culinarias a aquellos procesos que aplicamos a los alimentos con el objetivo de hacerlos digeribles, comestibles, sabrosos y conservables.

➤ Nitrógeno líquido

El súper congelante. El nitrógeno líquido es un elemento que tiene una temperatura de -200°C , esto significa que puede congelar de manera inmediata cualquier alimento que introduzcamos en él. Sin embargo, a pesar de congelarlos, no

modifica su estructura, ni su forma ni su consistencia y permite la cocción de los alimentos en su interior a través de esta congelación.

7.3.1. Elaboración de subproductos culinarios a base de la cascarilla y la quinina.

➤ Agua tónica

Finalizando el siglo el siglo XVIII, en la ciudad de Suiza de Ginebra los científicos inventaron un sistema en forma de burbujas esto hacia que, de un sabor especial y apetitoso a la bebida, en 1870 se obtuvo la idea de incluir el extracto de quinina en la soda carbonatada de naranja para así producir el agua tónica además de refrescante era medicamentosa combatiendo el paludismo y otras enfermedades (LIZETH, 2013)

➤ Agua Tónica de Jamaica

El propósito es determinar si el agua de Jamaica bebida muy consumida en México y considerada útil por su propiedad diurética, es adecuada para la rehidratación después de cada ejercicio comparándola con diferentes tipos de bebidas deportivas y aguas naturales (Fernando, 2002)

➤ Agua tónica de Tamarindo

El tamarindo es una fruta que se puede utilizar para muchos propósitos entre estos la elaboración de pulpas cabe recalcar que esta presenta algunos problemas en su almacenamiento esta tiene un mayor contenido de azúcar, pérdida y comportamiento de flujo de la pulpa por ello hay que tener en cuenta al momento de procesarla o mezclar con algún otro ingrediente las cantidades endulzantes que esta fruta tiene. (Montero3, 2014)

➤ Agua tónica de piña

En milagro se produce la piña por que el clima lo permite y esto a su vez favorece su cultura esto es de gran importancia para la economía de las comunas dedicadas al agro cabe recalcar que para el cultivo de este producto se necesita mucha

maquinaria para que así se facilite más el trabajo y se pueda obtener un producto de mayor calidad (Francisco, 2018)

7.3.2. Infusiones elaboradas a basa de licor de cascarilla

➤ ¿Qué es el licor?

Este tipo de bebidas suelen ser comúnmente azucaradas, algunas de ellas son agregados una variedad de principios aromáticos que en este caso suelen ser los destilados en el alambique. La mayoría suele ser fabricados en un periodo de tiempo largo con el fin de que el producto sea agradable y duradero ya que su elaboración es muy guardada (Lopez S. , 2004).

➤ Licor de menta

Se encuentra en cualquier parte del ecuador, sabe ser cultivada en suelos húmedos y en climas templados, para poder retirarla de forma segura la planta debe de estar a punto de florecer; para preparar un licor elaborado a base de menta en muy importante que sus hojas estén frescas, para hacer una infusión muy sencilla solo se necesita a macerar en agua ardiente de punto por un periodo de 30 días, transcurrido esos días el licor obtenido características organolépticas (CRIOLLO, 2017)

➤ Licor de hierba buena

Un experimento realizado consistió en utilizar linaza y la hierbabuena junto a la elaboración con el licor de tipo artesanal utilizando el método del macerado y se realizó en una hostería basada en el área de mixología. El experimento se realizó en 4 aspectos, tomando en cuenta sus características organolépticas obtenidas de las muestras, se lo realizo utilizando 600 gr de alcohol, 50 gr de hierba buena, 50 gr de linaza, 150 gr de almíbar y 150 gr de agua y el resultado final obtuvo respuestas positivas ya que contaba con sus características sensoriales adecuadas (Procel Chimborazo, 2015)

➤ **Licor de hierba luisa**

Se ha realizado un estudio sobre la elaboración de licor junto con el jugo de caña fermentada, asimismo de las hojas de mandarina y la hierba luisa en donde sus productos fueron obtenidos en una finca experimental. El estudio tiene como objetivo principal objetivo ver el resultado de la fusión de las hojas de mandarina junto a la hierba luisa fermentándola junto a la bebida alcohólica, realizando mediante un destilador de columna elaborada a base de acero inoxidable. A la final los resultados generaron efectos positivos obteniendo 3 tratamientos cristalinos y 6 de matiza azulado cumpliendo con los objetivos de la misma (Escobar, 2019)

7.3.3. Elaboración y fermentación de adobos naturales en proteínas animales

➤ **¿Qué es un adobo?**

El termino adobo es un método de ablandamiento de la proteína que logra obtener una mejor textura debido a su alto contenido de enzimas logrando mejorar su sabor, color y aroma con el fin de que el producto final tenga una buena presentación (Campoverde G., 2005)

➤ **Adobo chimichurri**

El sabor de un plato cuando llega acompañado de aderezos como en este caso es el chimichurri se lo prepara con la finalidad de realzar el aroma del plato y asimismo exaltar el sabor del mismo, estos ingredientes constituyen un parte importante en el ámbito gastronómico por sus lugares de origen (CÓRDOVA, 2010)

➤ **Aliño**

Existen varias empresas referentes a la fabricación de aliños, una empresa conocida es LA GARZA, en donde se dedica en la producción y al comercio de estos condimentos y es exportada como a nivel nacional e internacional, un aspecto positivo de esta empresa es que sus elaboraciones son de buena calidad. La empresa ubicada en Quito, tiene como objetivo dar a conocer el producto elaborado en nuestro país que es el Ecuador (Paula, 2014)

7.4. Jarabe de cascarilla en el uso de elaboraciones de cocteles y licores

➤ Jarabe de caña de azúcar

Esta se obtiene a partir del guarapo o jugo de caña como primera extracción que se obtiene en los ingenios azucareros para esto se hace primero un proceso de purificación del guarapo mediante adsorción con carbón activado complementando con ultrafiltración en membrana polimérica, luego llega a una concentración mediante un equipo de liofilización hasta obtener niveles solubles y propios que den una consistencia exacta de los jarabes (Carmen, 2010)

➤ Sirope

Son producidos en una fábrica de bebidas de HIA este producto es sometido en un estudio en tres etapas, caracterización sensorial, elaboración del método para el control de estudio y calidad y prueba efectiva (Failde, 2001)

➤ Helado

Actualmente para la elaboración de helado se la realiza utilizando leche en su formulación ya que esta nos permite obtener un resultado final con una microestructura y una estabilidad muy óptica esto hace que el producto sea más rico y más llamativo al momento que vaya a ser consumido (Paola, 2017)

7.4.1. Preparaciones de repostería a base de harina de cascarilla

➤ ¿Qué es repostería?

En el Ecuador existen una amplia gama de ingredientes de repostería, una especie de harina que no ha sido experimentada comúnmente es la harina de maíz morado lo cual sirve para la elaboración y decoración de postres, además puede servir como sustituto de la harina natural, una encuesta realizada a los pobladores de la ciudad de Guayaquil, se demostró que un 68% de las personas están dispuestos en probar elaboraciones a base de esta harina (Camacho, 2021)

➤ **Galletas**

Son conocidos por la mayoría de las personas ya que son un producto de alta demanda y de bajo costo de producción y elaboración, caracterizado por ser un producto que ayuda a saciar el hambre gracias a su excelente sabor y además a su elevado contenido de harina, existen varios tipos ya sean saludables, altos en calorías, en proteínas, para gente diabética etc. (Méndez, 2007)

➤ **Donas**

Se realizó un aporte nutritivo con el producto de las donas y estas fueron elaboradas con harina de quinua, aplicando varias técnicas como las que son: determinaciones físicas microbiológicas, composición bromatológica y evaluación sensorial (Jaya Veloz, 2011)

8. DISEÑO METODOLOGICO

8.1. Métodos de investigación

8.1.1. Método fenomenológico

El enfoque fenomenológico proyecta una crítica radical frente al naturalismo científico, el cual asume que el objeto de la ciencia es hallar leyes que gobiernan lo real, donde la persona es concebida como un objeto más de naturaleza. Esta postura insinúa que incluso la psicología puede caer en el supuesto al tratar la conciencia como algo que puede verse reducido a leyes. La fenomenología expone que la conciencia, tratada como objeto, ofrece un límite a esta pretensión: la subjetividad humana es el fundamento de todo conocimiento científico. Por ende, existe un error lógico al tratar de exponer el fundamento a través de lo que este ha fundado. Entonces, se trata de entender qué nueva aproximación requiere la subjetividad para ser comprendida. Por su parte, la fenomenología es entendida no únicamente como un ejercicio previo al quehacer científico, sino como una metodología que admitía una nueva modalidad de aproximarse al conocimiento y que facilitaba sus mejores frutos, aplicada a las ciencias humanas o las ciencias sociales. Como enfoque, se propone resolver las siguientes cuestiones: cómo estudiar esta subjetividad y cómo abordar la producción de sentido que le es inherente.

Para llevar a cabo una investigación bajo este enfoque, es indispensable conocer la concepción y los principios de la fenomenología, así como el método para abordar un campo de estudio y mecanismos para la búsqueda de significados. Conocer las vivencias por medio de los relatos, las historias y las anécdotas es fundamental porque permite comprender la naturaleza de la dinámica del contexto e incluso transformarla (Guillen, 2019)

8.1.2. Método hermenéutico

La hermenéutica tiene como objetivo principal centrar un texto frecuente relacionado a la filosofía hermenéutica, y es reconocida como la problemática de la comprensión en toda su generalidad y amplitud, suelen ser revisados orígenes históricos, investigaciones, al igual que ciertos elementos centrales y varias técnicas

específicas que logra mostrar la hermenéutica como cierto método de investigación cualitativa (Oñate, 2016)

La hermenéutica ha sido experimentada a través de la historia, hoy en día es una destreza muy reconocida en los temas de investigación cualitativa, donde una de sus funciones es enfatizar su ligereza, con el fin de demostrar y alcanzar la realidad en sus desemejantes revelaciones los estudios orientados hacia las ciencias tratan de explicar y controlar las leyes del mundo físico a través de procesos rígidos, repetibles, objetivos, comúnmente denominados métodos cuantitativos, los cuales se fundamentan en una filosofía positivista. Por su parte, al estudiar comportamientos, actitudes y diversas situaciones que involucran al ser humano y a la complejidad de la sociedad se requieren procedimientos libres, no estructurados y más bien sistematizados con características cualitativas (Martha Ruedas Marrero, 2009).

8.1.3. Método práctico proyectual

El método proyectual consiste simplemente en una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia. Su finalidad es la de conseguir un máximo resultado con el mínimo esfuerzo, como un objetivo primordial de cualquier investigación, este hecho depende de la creatividad del proyectista que, al aplicar el método, puede descubrir algo para mejorarlo. En consecuencia, las reglas del método no bloquean la personalidad del proyectista, sino, que, al contrario, le estimulan al descubrir algo, que, eventualmente, puede resultar útil también a los demás (BLASCO, 2011)

Este último método hace referencia a la finalización del presente proyecto con el fin de elegir una adecuada presentación y elaboración de la guía y menú para presentar la nueva línea de productos a base la cascarilla y quinina en el HOTEL QUO VADIS de la ciudad de Loja, con la finalidad de tener mayor aceptación en el público en general mediante la elaboración de los nuevos productos que serán ofertados en dicho local.

8.2. TECNICAS DE INVESTIGACION

8.2.1. Entrevista

Es una técnica para obtener datos que consisten en un dialogo entre dos personas: el investigador y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general una persona entendida en la materia de la investigación. La utilización de este instrumento conlleva a una mayor habilidad por parte del encuestador u observador en conducir el tema de la entrevista, debido a que las respuestas son por lo general abiertas y permiten implementar nuevas preguntas no contempladas por el encuestador inicialmente. La entrevista no estructurada es muy útil en estudios descriptivos, y en la fase del diseño de la investigación; es adaptable y susceptible de aplicarse a toda clase de sujetos y de situaciones; permite profundizar en el tema y requiere de tiempo y de personal de experiencia para obtener información y conocimiento del mismo.

8.2.2. Encuestas

En la encuesta a diferencia de la entrevista, el encuestado lee previamente el cuestionario y lo responde por escrito, sin la intervención directa de persona alguna de los que colaboran en la investigación.

Esta técnica es utilizada básicamente como un método de investigación, con el fin de obtener datos e información de manera rápida y segura. Esto puede generar varias ideas sobre la importancia de varios procedimientos de la investigación que se está realizando. Como se ha demostrado, su objetivo primordial de cualquier tipo de encuesta ya sea oral o escrita, sea brevemente, se debe colocar los aspectos más fundamentales que forman a la investigación utilizando esta técnica infalible, su propósito es ofrecer nuevas ideas e importancia sobre cierto procedimiento de investigación realizada y una amplia nube de informaciones (Anguitaa, 2003).

8.3. Tamaño de la muestra

Es una técnica en la que nos ayuda para determinar un tamaño adecuado para una muestra de la población por la cual vamos a dirigirnos de menor rango de porcentaje a ser utilizado y el muestreo al cual es recomendado es 521154 habitantes.

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

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,50)^2 * 521.154}{(0,05)^2(521.154 - 1) + (1,96)^2 * (0,50)^2}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,25 * 521.154}{0,0025(521.153) + 3,8416 * 0,25}$$

$$n = \frac{0,9604 * 521.154}{1302,88 + 0,9604}$$

$$n = \frac{500,516.3016}{1303,84}$$

$$n = 385$$

8.4. Análisis e interpretación de resultados

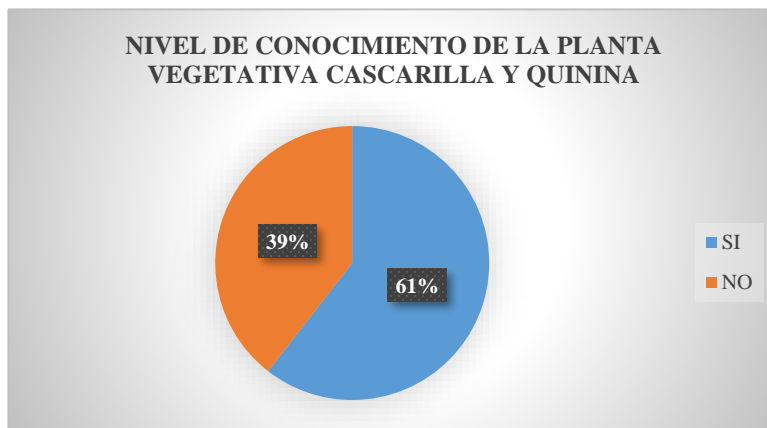
8.4.1. Análisis e interpretación de resultados de la encuesta

Tabla 1: ¿Conoce usted la cascarilla y la quinina?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	233	39%
No	152	61%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico1: Nivel de conocimiento de la planta vegetativa cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total de número de personas encuestadas (as) 233 personas conocen este tipo de planta y su beneficio que equivale a un 61%, en cambio 152 personas puede que no conozca este tipo de vegetación correspondiendo al 39%.

Análisis cualitativo

La respuesta reflejada en esta pregunta determina una gran mayoría de la población está al tanto que conocen esta planta y sus beneficios para el ser humano, teniendo en cuenta que es una planta que no se encuentra en cualquier sitio y además sus propiedades nutricionales que puede contener.

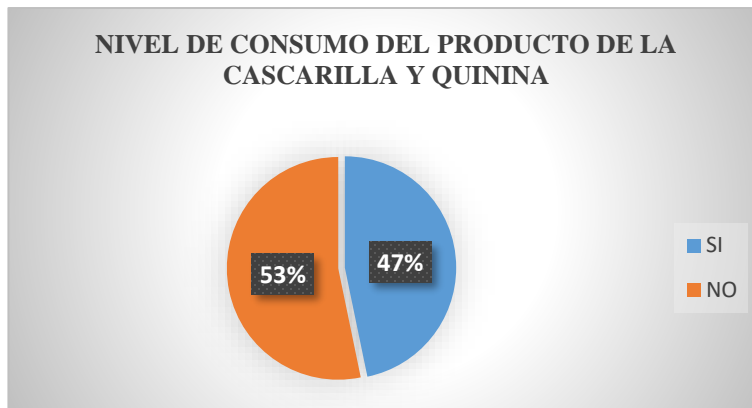
Tabla 2; ha consumido la cascarilla y la quinina?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	180	47%
No	205	53%
TOTAL	385	100%

Nota:(Riofrio, Uyaguari, 2022).

Gráfico:2 Nivel de consumo del producto de la cascarilla y quinina.

Nota:(Riofrio, Uyaguari, 2022).



Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as) 180 personas responden que, si conocen la cascarilla y quinina que corresponde al 47% de la población, así mismo 205 personas responden que no conocen la cascarilla y quinina que corresponde a un 53%.

Análisis cualitativo

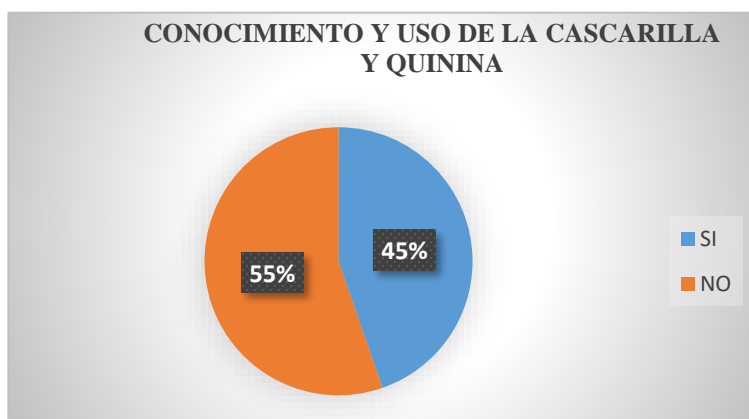
Luego de analizar las respuestas a estas preguntas se puede determinar que la mayor parte de las personas encuestadas desconocen esta planta vegetativa por lo cual que considera que la ejecución del proyecto de investigación sea factible, con el fin de que la mayoría de las personas tengan un conocimiento sobre este producto y como lo pueden utilizar en diferentes tipos de preparación y tengan la oportunidad de estar al tanto del producto y poder degustarlo.

Tabla 3: ¿Conoce usted las bondades nutricionales que tiene la cascarilla y la quinina en el beneficio del ser humano?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	172	45%
No	213	55%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022)

Grafico3: Conocimiento y uso de la cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis Cuantitativo

Del total encuestados (as) 172 personas mencionan que, si tiene conocimiento sobre la cascarilla y quinina correspondiendo al 45%, mientras que 213 manifiesta que no tienen conocimiento sobre esta planta vegetativa con un porcentaje del 55%

Análisis cualitativo

Luego de analizar las respuestas de esta pregunta se puede determinar de igual manera que existe un gran número de personas que desconoce sobre su producto y el uso que se le puede dar.

Tabla 4: ¿Le gustaría conocer y consumir la cascarilla?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	349	91%
No	36	9%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico4: Conocimiento y consumo del producto



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total encuestados (as) 349 mencionan que les gustaría conocer esta especie de planta vegetativa al igual de consumir su producto y equivale al 91% del total. Por consiguiente, un porcentaje del 9% que corresponde a 36 personas no optan por conocer ni consumir la cascarilla ni quinina.

Análisis cualitativo

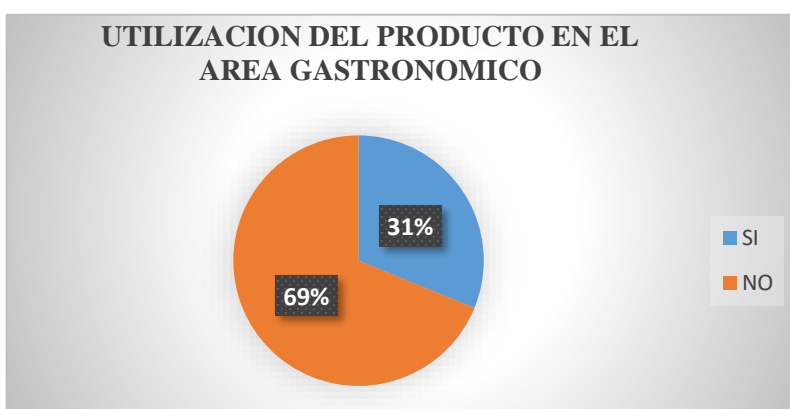
De las respuestas reflejadas en esta pregunta determina que la mayoría de la población encuestada le gustaría conocer y además consumir elaboraciones gastronómicas a base de la cascarilla y quinina ya que sus propiedades son aptas para el consumo humano debido que aportan información a la salud.

Tabla 5: ¿ Ha utilizado alguna vez la cascarilla en el área de cocina caliente o repostería?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	120	31%
No	265	69%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico5: Utilización del producto en el área gastronómica.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de números encuestados (as) 265 personas han indicado que no han realizado productos culinarios con este tipo de plantas y equivale al 69% del total. Por consiguiente, un número pequeño de porcentaje del 31% (120 personas) han realizado productos culinarios con la cascarilla y quinina, conociendo esta planta y sus aportes en el área gastronómica

Análisis cualitativo

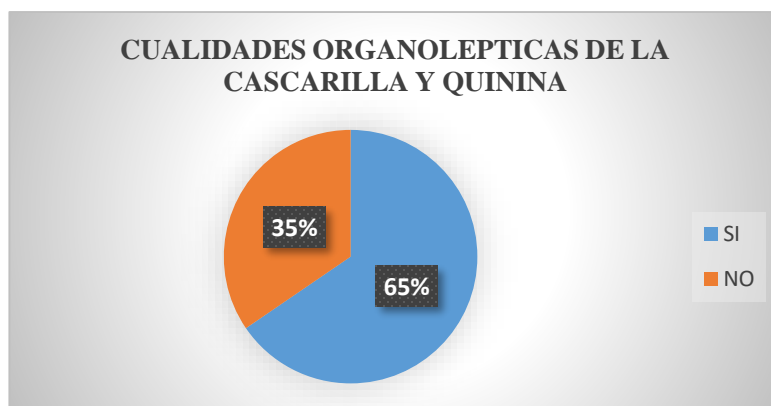
De las respuestas reflejadas en la pregunta determina que una gran parte de la población no ha realizado productos culinarios con esta planta, por lo que nuestro proyecto tiene un impacto positivo ya que daremos a conocer al público sobre los distintos tipos de preparaciones gastronómicas que se pueden hacer con esta planta.

Tabla 6.: ¿Considera que las cualidades organolépticas de la cascarilla y la quinina son agradables?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	252	65%
No	133	35%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico6: Cualidades organolépticas de la cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as) 252 consideran que las cualidades organolépticas de la cascarilla y quinina son agradables y esto equivale a un 65% del total. Por consiguiente, un porcentaje del 35% (133 personas) consideran que las cualidades organolépticas de la cascarilla y quinina no son agradables.

Análisis cualitativo

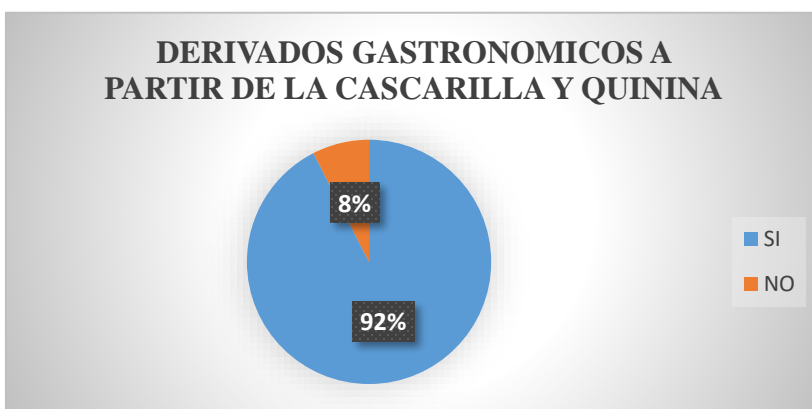
De las respuestas reflejadas en esta pregunta, determina que una gran mayoría de los encuestados consideran que las cualidades organolépticas de la cascarilla y quinina son agradables y un menor número de porcentajes consideran que las cualidades organolépticas no son muy agradables.

Tabla 7: ¿Le gustaría conocer diferentes derivados gastronómicos a partir de la cascarilla y quinina?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	356	92%
No	29	8%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico7: Derivados gastronómicas a partir de la cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as) 356 mencionan que les gustaría conocer derivados gastronómicos a partir de la cascarilla y quinina y esto equivale a un 92% del total. Por consiguiente, un porcentaje del 8% (29 personas) no desean conocer derivados de la cascarilla y quinina.

Análisis cualitativo

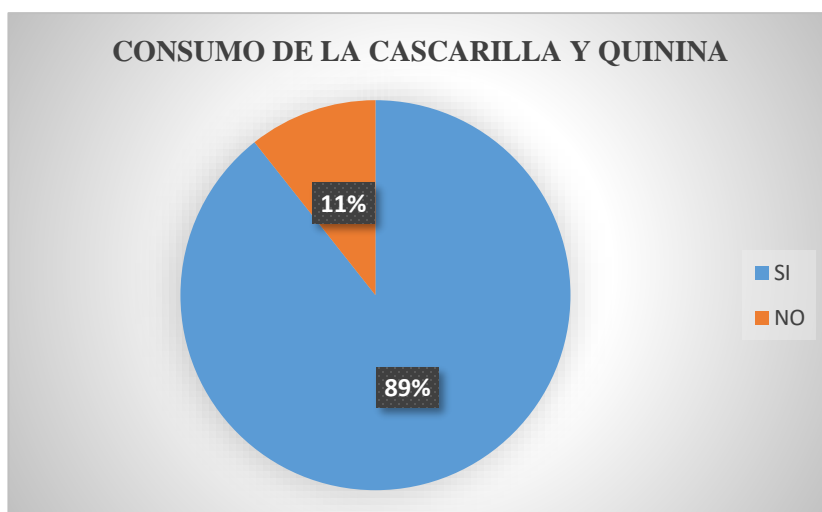
De las respuestas reflejadas en esta pregunta, determina que una gran mayoría de los encuestados les gustaría conocer diferentes derivados gastronómicos a partir de la cascarilla y quinina, puesto que anteriormente la cascarilla se la utilizo como un medicamento para el aumento de temperatura y la fiebre.

Tabla 8: ¿Estaría dispuesta a consumir una oferta gastronómica inspirada en derivados obtenidos a través a través de la cascarilla y quinina?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	344	89%
No	41	11%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico8: Consumo de la cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as) 344 mencionan que estarían dispuestos a consumir propuestas gastronómicas derivados a partir de la cascarilla y quinina, esto equivale a un 89% del total. Por consiguiente, un porcentaje del 11% (41 personas) no estarían dispuestos a consumir derivados obtenidos a través de la cascarilla y quinina.

Análisis cualitativo

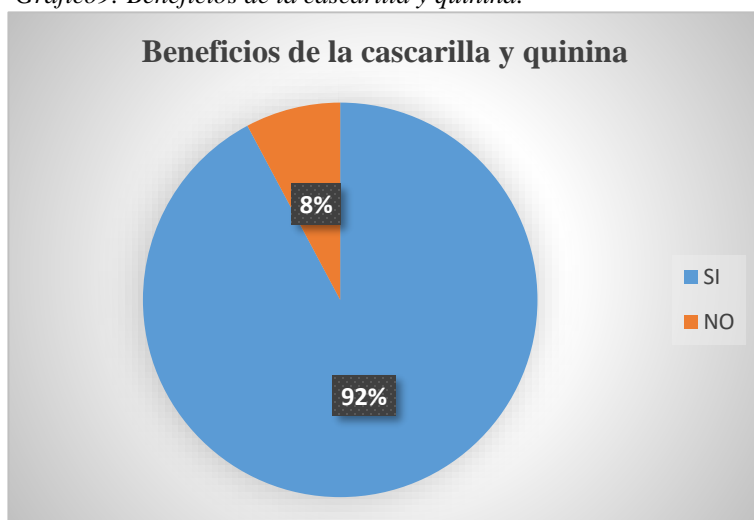
De las respuestas reflejadas en esta pregunta, determina que una gran mayoría de los encuestados, estaría dispuesto a consumir ofertas gastronómicas inspirados en derivados obtenidos a partir de la cascarilla y quinina, no solo por su excelente sabor sino también por las propiedades que lo posee.

Tabla 9: ¿Estaría dispuesto usted a compartir con su familia los beneficios del consumo de propuestas gastronómicas a base de cascarilla y quinina?

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	355	92%
No	30	8%
TOTAL	385	100%

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Grafico9: Beneficios de la cascarilla y quinina.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as) 355 (92 %) personas están interesados en compartir con familiares los beneficios y el consumo en propuestas gastronómicas sobre la cascarilla y quinina, 30 (8%) de las personas no están dispuestas en este consumo con sus familiares.

Análisis cualitativo

De las respuestas reflejadas en esta pregunta determina que una gran mayoría de los encuestados, están dispuestos en compartir estas propiedades y consumo sobre la cascarilla y quinina en cambio una menor parte de los encuestados no están de acuerdo con esto ya sea por su duda o falta de conocimiento.

8.4.1.1. Análisis global de las encuestas

Las encuestas y entrevistas presentan datos de suma importancia relacionados con las personas que consumirían estas elaboraciones de productos, la opinión acerca de los derivados de productos y servicios, la palabra del cliente y conocimiento del producto con una mayor cercanía, así como también crear estrategias que permitan generar mejores ofertas y lograr posicionamientos y además aumentar las ventas.

Por esta razón se explica el detalle de lo que se logra concluir con la realización de las encuestas en la ciudad de Loja, los mismo que son los encuestados los posibles clientes para la comercialización de nuestra nueva línea de productos y derivados gastronómicos. Por otro lado, el desarrollo de entrevista por parte de profesionales de la gastronomía quienes son los que contribuyen con sus sabios conocimientos y experiencias al desarrollo del presente proyecto de investigación, y con ello sus ideas y criterios para elaborar un producto con altos estándares de la calidad. Partiendo de forma para determinar el tamaño de la muestra de población a la cual se encuesta, se procede aplicar este proyecto con la final de lograr establecer puntos clave que se proyectara en el producto terminado, después de analizar la factibilidad del producto a ser comercializados

La cascarilla y quinina es una planta originaria de los bosques nublados de los andes, distribuida en regiones del sur del Ecuador y el norte del Perú. Científicamente se la conoce como “quina”, su morfología es muy parecida con el capulí perteneciendo al grupo rubiáceas y es de clase magnoleopsida, son conocidas por su relevancia medicinal ya que antes del siglo XVI las poblaciones indígenas de las regiones ya solían usar esta especia de vegetal para poder tratar la fiebre

Justamente, un gran porcentaje de encuestado tiene una idea de sus propiedades sobre y beneficios nutricionales que posee el producto investigado, al ser una cifra elevada demuestra el conocimiento e innovación de la misma, por otro lado hay una gran variedad de personas que no han consumido y este proyecto investigativo nos ayuda para llegar a la población y dar a conocer sobre sus derivados gastronómicos de la cascarilla y quinina, ya que esta tiene una gran aceptación por su curiosidad al ser llegar consumido y así lograr crear una oferta gastronómica de dichos derivados.

Cabe recalcar que al que al momento de adquirir el producto en diferentes variables como puede ser su valor nutricional, calidad, precio y sabor, un gran parte de los encuestados prefirió el consumo de esta planta, pero otro porcentaje no está de acuerdo de compartir estas elaboraciones con sus familiares ya sea por la falta de conocimiento. Este proyecto sería un gran aporte a la población ya que la mayoría de los encuestados conocen esta planta, pero no han realizado elaboraciones gastronómicas aprovechando las elaboraciones que se les puede hacer a la cascarilla y quinina.

8.4.2. Análisis de entrevista

1 ¿Qué opina usted acerca del uso de la cascarilla y quinina en la elaboración de productos gastronómicos para aplicarlos en cocina dulce y salada?

Es una propuesta interesante e innovador ya que contiene propiedades benéficas tanto nutritivas como para la salud, sin embargo, es una planta que está en peligro de extinción, pero por otro lado es una excelente opción porque así logramos dar entender a las personas sobre el problema de esta planta vegetativa por su falta de existencia.

2 ¿Dentro de los productos vegetativos que encontramos en el Ecuador, tenemos la cascarilla y quinina considera Ud. ¿Que esta flora ha sido relegada y ha perdido protagonismo en el desarrollo de propuestas gastronómicas? ¿por qué?

Gracias a sus nutrientes bastante buenos y utilizando varios tipos de técnicas y métodos podríamos mantener estos valores en un producto final, pero por otra parte por su falta de esta planta que no se encuentra en cualquier lado se considera que es importante volverla a dar protagonismo que tenía en un tiempo atrás.

3 ¿Qué sugerencias me podría dar Ud., de métodos y técnicas de cocción para aplicar dentro de cocina dulce y salada?

Sería ser aplicada en técnicas húmedas, siempre y cuando manteniendo las temperaturas adecuadas para que no se logren perder sus nutrientes, otro punto sería realizar el agua tónica y realizar diferentes tipos de cocteles además de deshidratados, todo dependiendo del producto final que deseamos hacer.

4 ¿Considera Ud. ¿Que es importante el aprovechamiento de los productos vegetativos ecuatorianos, para potenciar la identidad gastronómica y la soberanía alimentaria del sector? ¿Por qué?

Las técnicas que se pueden utilizar en cocina son múltiples ya que en Ecuador ha sido un país con una tierra sumamente fértil, esto sería una gran ventaja para lograr potenciar los productos que se dan en nuestras tierras, debemos aprovechar al máximo la utilización de los mismos.

8.4.2.1. Análisis general de entrevista

Según las respuestas de las entrevistas realizadas a profesionales de la carrera de gastronomía, consideran que es muy interesante e importante realizar, innovar e investigar los diferentes derivados gastronómicos de esta planta vegetativa y así poder lograr dar a conocer al máximo este producto que la mayoría de la gente desconoce.

Además de lograr ampliar técnicas para tratar de mejorar el uso de esta planta en la cocina dulce y salda ya que obtendríamos nuevas alternativas y así poder lograr tener un valor agregado a nuestros productos, teniendo en cuenta que esta planta es netamente originaria de Ecuador.

9. PROPUESTA DE ACCION

9.1. Definiciones

9.1.1. La cascarilla.

La cascarilla es una planta originaria de los bosques nublados de los Andes. Se distribuye en regiones del sur de Ecuador y norte de Perú, entre los 1700 y 3100 metros sobre el nivel del mar. Su relevancia para estos países ha sido notable: fue declarada como la "Planta nacional de Ecuador" y figura en la bandera de Perú

Su nombre científico es *Cinchona officinalis* y fue nombrada en 1753 con un espécimen colectado cerca de la ciudad de Loja. Usualmente, la cascarilla llega a medir unos seis metros y sus flores de forma tubular son rosadas o púrpuras. Esta planta pertenece al género *Cinchona*, el cual cuenta con 23 especies, incluyéndola.

Todas estas especies son conocidas por su relevancia medicinal ya que de ellas pueden extraerse quinina y otros alcaloides. Antes del siglo XVI, poblaciones indígenas de las regiones mencionadas ya usaban la cascarilla para tratar la fiebre; antiguamente a la quinina se la extraía de la corteza del tronco de cascarilla y se la utilizaba como tratamiento de malaria.

9.1.2. Harina.

La harina es una especie de polvo suave y fino, que se saca moliendo una variedad de semillas como el maíz y el trigo, obteniendo un polvo rico en almidón. En el mercado comercial se encuentra un gran grupo de diferentes harinas como la de centeno, avena, arroz, garbanzos, de girasol, acacias, pasando por un proceso de refinamiento en algunos casos el cual le da el color blanquecino, las hay integrales y otras que contienen gluten que es una proteína que le da suavidad y consistencia y al momento de hacer una composición con la cascarilla esto hace que sea un complemento exitoso al momento de la preparación culinaria.

9.1.3. Destilado.

La destilación es una técnica de laboratorio utilizada en la separación de sustancias miscibles en el sentido de todo que tiene que ver con los alcoholes ya que existe una infinidad de degustaciones al momento de hacer una preparación, la diferencia de nuestro destilado es que optamos en llegar a nuestros comensales de una manera diferente.

El objetivo principal de la destilación consiste en separar una mezcla de varios componentes aprovechando sus diferentes volatilidades, o bien, separar materiales sutiles de otros no volátiles.

9.2.1. Aceite.

El término aceite tiene origen árabe y se ha establecido desde tiempos inmemoriales principalmente al aceite que proviene de la aceituna o del olivo. El aceite esencial de cascarilla se obtiene por destilación al vapor de la corteza seca y esta combina bien con los aceites de nuez, salvia, pimienta de Jamaica, sin embargo, hoy la palabra aceite se puede usar para una amplia variedad de líquidos grasos que pueden o no ser comestibles y en este caso se está aprovechando al máximo la fusión con la cascarilla ese toque que le da a las preparaciones y el resultado final hace que sea algo completamente diferente.

9.2.2. Extracto.

Procedente en su etimología del latín “extractus”, el vocablo se integra por el prefijo “ex” que indica hacia el exterior o hacia afuera y “tractus” en el sentido de arrastrado. Un extracto es entonces algo que se saca o extrae de un todo en este caso tenemos la extracción de la cascarilla obteniendo así un líquido con un sabor sumamente neutro y a la vez amargo. En la Química, se denominan extractos a las sustancias que se obtienen de otros géneros, en una elevada concentración, usando para ello generalmente disolventes, como el agua o el etanol, que se ponen en contacto con la sustancia original, para extraer de ella sus principios activos.

9.2.3. Chimichurri.

El chimichurri es una salsa de consistencia líquida, muy condimentada y cuyos ingredientes fundamentales son perejil, orégano, ajo, vinagre, aceite, ají molido y un poco de sal, y este combinado con la cascarilla le da su amargor y color a la vez oscuro haciendo que todos estos ingredientes se incorporen y así obtengamos una combinación sumamente deliciosa al momento de incorporar a un género cárnico.

Respecto al origen de su nombre, una de las teorías más aceptadas indica que tiene raíces en el siglo XIX en Río de La Plata. Allí, tras las invasiones inglesas a las colonias españolas, muchos británicos fueron hechos prisioneros. Años después, ya en libertad, pedían la salsa que hoy conocemos como chimichurri diciendo “give me curry”, una expresión que se habría castellanizado con el paso del tiempo. También hay quien señala que en realidad decían: “Che, mi curry” y es así como podemos decir que hoy en día esta deliciosa salsa es muy famosa a nivel mundial y está presente en las reuniones de familiares, amigos siempre va a ser un banquete principal al momento de hacer una carnita asada.

9.3. Infusión.

Una infusión refiere a la acción de introducir en agua caliente una sustancia orgánica con la intención de sacar de ella sus componentes solubles. Así mismo al líquido que se obtiene de este modo se lo llama infusión en este caso podemos decir que la cascarilla llevamos a ebullición por un lapso de tiempo de cinco horas y dejamos reposar por un mínimo de dos horas, obteniendo como resultado agua de color café con sabor neutro.

9.3.1. Provenzal.

Es una combinación de especies aromáticas que al momento de combinar con los géneros cárnicos o mariscos dota un intenso sabor y aroma una vez mezclado todas estas especies añadimos el polvo de cascarilla podemos decir que su sabor es súper

agradable cuando vamos a colocar está a un género hace que la mezcolanza de todos estos ingredientes que tiene la Provenza le dé un resultado final a la proteína que nosotros hayamos elegido sumamente agradable al momento de ir a degustar de nuestro plato.

9.3.2. Agua Tónica.

El agua tónica, o simplemente tónica, es un refresco carbonatado aromatizado con quinina; la quinina es un alcaloide que se extrae directamente de la cascarilla esta es la que tiene propiedades tónicas digestivas y nerviosas, antipiréticas, analgésicas, esta se la utiliza para matar el organismo responsable de la enfermedad cuando se encuentra en pequeñas dosis en el agua tónica, podemos decir que el agua tónica es completamente segura de consumir esta la podemos utilizar ya frecuentemente con cocteles ya que esta aporta con su sabor característico y equilibrado al momento de degustar de los mismos.

9.3.3. Mayonesa de cascarilla.

Esta mayonesa esta echa a base de los ingredientes que siempre solemos utilizar en el transcurso de nuestras comidas, pero la diferencia a esta preparación es que lleva cascarilla esto hace que sea diferente ya se al momento de ver el resultado final, su color y sabor, a simple vista podemos decir que va a saber fea, pero es todo lo contrario una vez que la probamos se nos va hacer súper rica cuando la combinamos con un género ya sea cárnico o marisco o a la vez con vegetales

9.2. Flujogramas de procesos

9.2.1. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Destilado)

Figura 2: destilado de la cascarilla



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

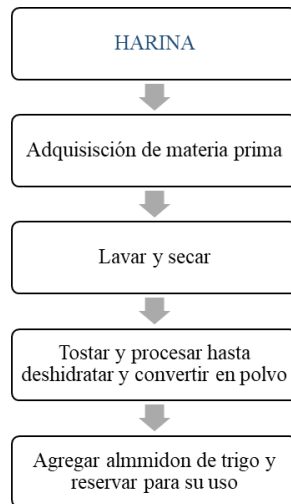
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar para así mantener sus características, pues la cascarilla tiende a podrirse si se mantiene húmeda.
- Como tercer paso se hidrata con alcohol destilado y se reserva por 96h, esto en un ambiente oscuro, para mejorar la evolución del proceso.
- Como cuarto y último paso se cola y está listo para su uso, se recomienda una vez abierto mantener alejado de la luz.

9.2.2. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Harina)

Figura 3:harina de cascarilla



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022)

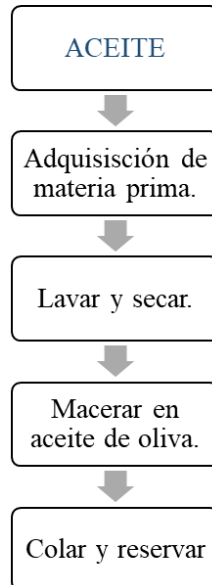
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Como segundo paso se procede a lavar y secar para así mantener sus características, evitando el deterioro de la materia prima.
- Como tercer paso se procede a tostar con movimientos envolventes y previamente troceado con el fin de deshidratar para posteriormente, llevar a un procesador de alimento y elaborar un polvo fino.
- Como cuarto paso se agrega almidón de trigo en diferentes porcentajes.
- Reservar para su uso

9.2.3. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Aceite)

Figura 4: aceite de cascarilla.



Nota:(Riofrio, Uyaguari, 2022).

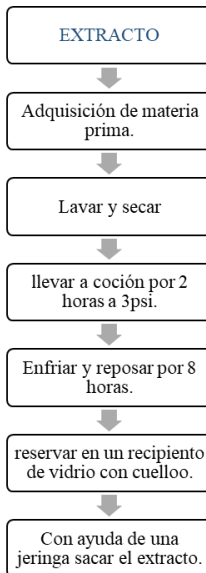
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar para así mantener sus características y evitar su deterioro, pues de esto depende una buena muestra.
- Como tercer paso macerar en aceite de oliva en diferentes porcentajes, se recomienda usar envases de vidrio previamente esterilizados para alargar el tiempo de vida.
- Como cuarto paso colamos y reservamos.

9.2.4. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Extracto)

Figura 5: Extracto



Nota:(Riofrio, Uyaguari, 2022).

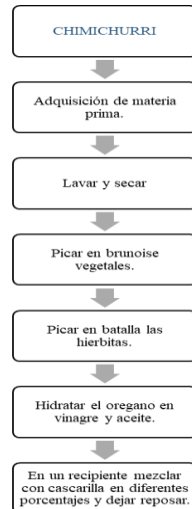
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar para así mantener sus características organolépticas.
- Como tercer paso llevamos a cocción a presión mínima de 3 psi por 2h.
- Como cuarto paso se deja enfriar y reposar por 8h para que las grasas con su mayor densidad floten en la superficie.
- Como quinto paso se pasa a un recipiente de vidrio con cuello, para facilitar la extracción del aceite o extracto.
- Finalmente, Se deja reposar y se extrae con ayuda de una jeringa el extracto.

9.2.5. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Chimichurri)

Figura 6:chimichurri.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

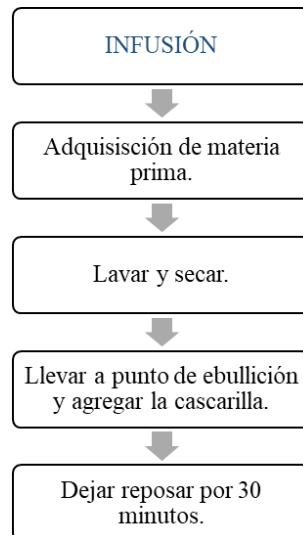
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar para así mantener sus características organolépticas.
- Como tercer paso, picar cebolla, ajo, pimiento en brunoise, se recomienda usar un cuchillo fina para no lastimar el vegetal.
- Como cuarto paso, picar en batalla perejil, cilantro en un solo paso, evitar repicar para no perder clorofila.
- Como quinto paso, hidratar orégano seco en vinagre y aceite de girasol.
- Como sexto paso, en un recipiente de vidrio previamente esterilizado mezclamos todo para agregar polvo de cascarilla en diferentes porcentajes y proceder a refrigerar.

9.2.6. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Infusión)

Figura 7: Infusión



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

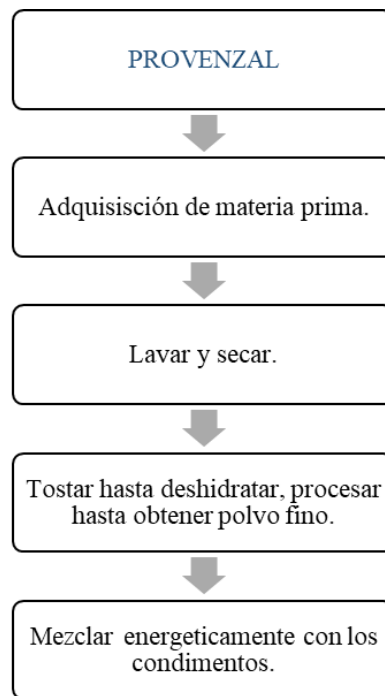
Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar bien para evitar que la cascarilla se pudra.
- Llevar agua a punto de ebullición.
- Agregar la cascarilla de preferencia en pedazos grandes, para evitar el exceso de sedimentos.
- Dejar reposar y enfriar por treinta minutos, colar y está listo para usar.

9.2.7. Flujogramas para la elaboración de derivados de la Cascarilla (Provenzal)

Figura 8: Provenzal.



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de flujograma

A continuación, se detalla el proceso de elaboración del destilado de cascarilla paso a paso y de manera sistemática.

- El primer paso consiste en la adquisición de materia prima para su consumo y elaboración de este derivado.
- Se procede a lavar y secar para así mantener sus características organolépticas.
- Como tercer paso se procede a tostar y procesar hasta conseguir deshidratar en su totalidad y convertir en polvo fino, se recomienda tamizar para que sea uniforme.
- Mezclar energéticamente los condimentos y el polvo de cascarilla en diferentes porcentajes.

9.3 Evaluación Sensorial

Tabla 9: Muestra de productos

MUESTRA 1 INF- 001			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Neutro	3	Madera	2
Salado	2	Frutal	3
Amargo	0	Fuerte	0
Dulce	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Cafe Claro	4	Aspera	3
Café Oscuro	1	Grumoso	2
Ambar	0	Seco	0
Negro	0	Suave	0
MUESTRA 2 EX-001			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	3	Madera	2
Salado	2	Dulce	3
Amargo	0	Frutal	0
Neutro	0	Especias	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Ambar	4	Espesa	3
Café claro	1	Liquido	2
Beige	0	Grumoso	0
Aroma	0	Arenoso	0
MUESTRA 3 CH- 001			
Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Amargo	3	Citrico	2
Picante	2	Especies	3
Salado	0	Verduras	0
Ahumado	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Naranja Oscuro	4	Viscosa	3
Café	1	Grumoso	2
Negro	0	Aceitona	0
Marron	0	Liquido	0
MUESTRA 4 CH-002			

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Amargo	1	Citrico	0
Picante	4	Especias	4
Salado	0	Verduras	1
Ahumado	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Naranja Oscuro	1	Viscosa	1
Café	1	Grumoso	2
Negro	3	Aceitosa	0
Marron	0	Liquido	1

MUESTRA 5 CH-003

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Amargo	3	Citrico	2
Picante	2	Especies	3
Salado	0	Verduras	0
Ahumado	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Naranja Oscuro	4	Viscosa	3
Café	1	Grumosa	2
Negro	0	Aceitosa	0
Marron	0	Liquido	0

MUESTRA 6 CH-002

Amargo	1	Citrico	0
Picante	4	Especias	4
Salado	0	Verduras	1
Ahumado	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Naranja Oscuro	1	Viscosa	1
Café	1	Grumosa	2
Negro	3	Aceitosa	0
Marron	0	Liquido	1

MUESTRA 7 AC-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Amargo	3	Olivo	2
Picante	2	Especias	0
Salado	0	Madera	0

Ahumado	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Verde	4	Aspera	0
Amarillo Oscuro	1	Grumoso	0
Café	0	Seco	0
Marron	0	Liquido	4

MUESTRA 8 AC-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	1	Dulce	0
Debil	3	Aromatizado	4
Empalagoso	0	Fuerte	1
Fino	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Naranja Oscuro	1	Aspera	4
Café	1	Grumoso	4
Durazno	3	Seco	0
Naranja claro	0	Suave	1

MUESTRA 9 LC-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	1	Humedo	2
Fuerte	2	Madera	3
Madera	1	Frutal	0
Caña	1	Alcohol	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café Oscuro	4	Aspera	0
Café Claro	1	Grumoso	1
Ambar	0	Viscosa	0
Naranja	0	Liquido	4

MUESTRA 10 LC-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	1	Humedo	0
Fuerte	4	Madera	4
Madera	0	Frutal	1
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café Oscuro	1	Aspera	0
Café claro	1	Grumoso	4

Ambar	3	Seco	0
Naranja	0	Suave	1

MUESTRA 11 LD-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	3	Citrico	2
Fuerte	2	Madera	2
Madera	0	Frutal	1
Caña	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	4	Aspera	4
Café Oscuro	1	Grumoso	1
Ambar	0	Viscosa	0
Amarillo	0	Liquida	0

MUESTRA 12 LD-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	1	Dulce	0
Fuerte	4	Aromatizado	4
Madera	0	Fuerte	1
Caña	0	Agrio	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	1	Aspera	0
Café Oscuro	1	Grumosa	0
Ambar	3	Viscosa	2
Amarillo	0	Liquida	3

MUESTRA 13 LV-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	3	Citrico	4
Frutos	2	Madera	1
Madera	0	Frutal	0
Caña	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	2	Aspera	3
Café Oscuro	1	Grumoso	2
Rosa	1	Viscosa	0
Violeta	1	Liquida	0

MUESTRA 14 LV-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	2	Citrico	0
Frutos	2	Madera	4
Madera	1	Frutal	1
Caña	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	1	Aspera	0
Café Oscuro	1	Grumoso	4
Rosa	2	Viscosa	0
Violeta	1	Liquida	1

MUESTRA 15 HA-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	3	Neutro	2
Neutro	2	Trigo	3
Ahumado	0	Madera	0
Madera	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Blanco hueso	3	Arenosa	2
Café	1	Grumosa	2
Beige	0	Viscosa	1
Marron	0	Suave	0

MUESTRA 16 HA-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Dulce	1	Neutro	1
Neutro	4	Trigo	3
Ahumado	0	Madera	1
Madera	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Blanco	1	Arenosa	0
Café	1	Grumosa	4
Beige	3	Viscosa	0
Marron	0	Suave	1

MUESTRA 17 PV-001

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Picante	3	Espicias	2
Salado	2	Humo	3

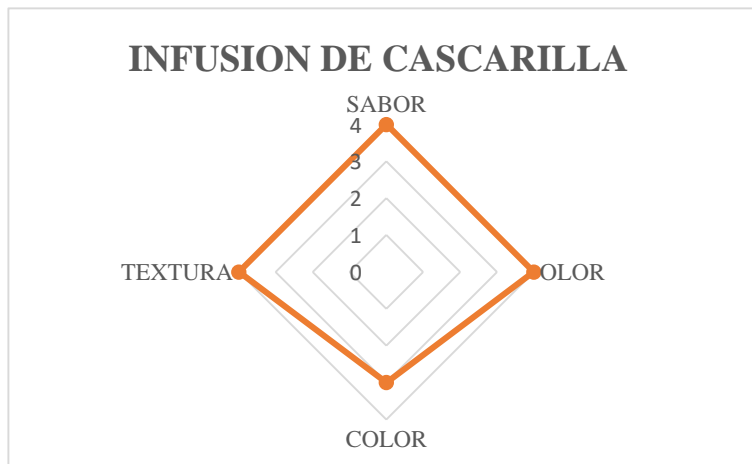
Madera	0	Madera	0
Ahumado	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	2	Arenosa	3
Café Oscuro	1	Grumosa	2
Beige	1	Viscosa	0
Marron	1	Suave	0

MUESTRA 18 PV-002

Sabor	Puntaje	Olor	Puntaje
Picante	1	Espicias	0
Salado	4	Humo	3
Madera	0	Madera	2
Ahumado	0	Dulce	0
Color	Puntaje	Textura	Puntaje
Café claro	1	Arenosa	2
Café Oscuro	1	Grumoso	2
Beige	3	Viscosa	0
Marron	0	Suave	1

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Gráfico 1: Muestra de infusión de cascarilla

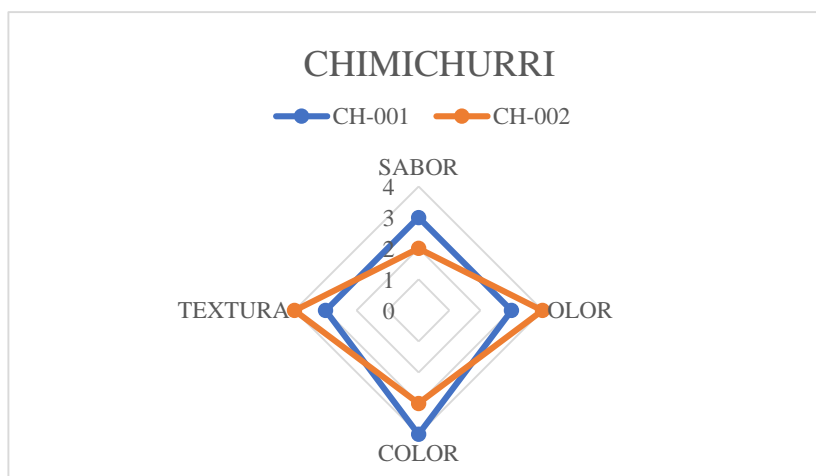


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de infusión de cascarilla.

Mediante el análisis de las respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a más muestra INF-001, se puede observar la gran aceptación, por sus propiedades organolépticas equilibradas, resaltando su color café oscuro, un intenso aroma a madera húmeda, sabor amargo y textura líquida, por lo tanto, serviría de manera adecuada como materia prima para diversas preparaciones gastronómicas.

Gráfico 2: Muestra de chimichurri

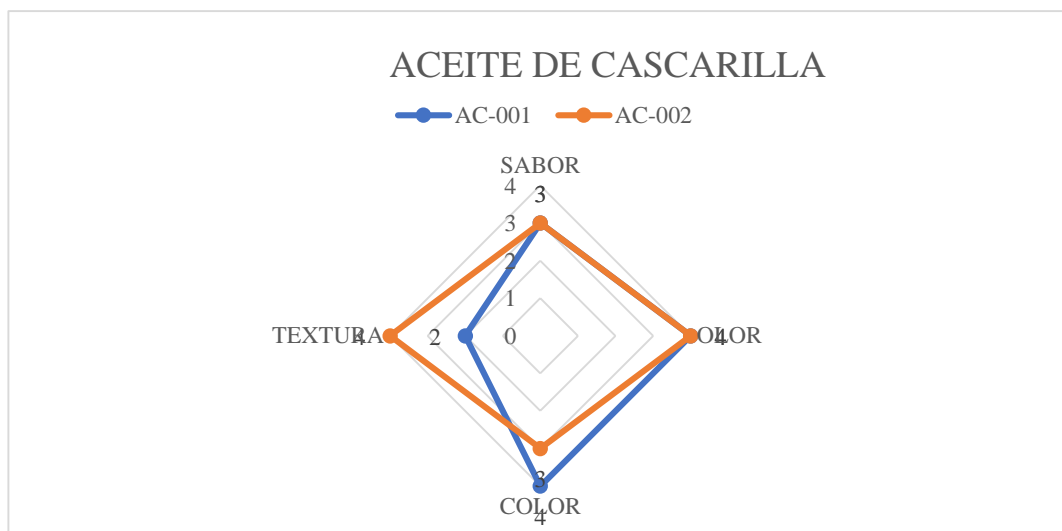


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de Chimichurri

Luego del análisis de las respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicadas a las muestras CH - 001 y CH-002, se puede determinar y concluir que la muestra (CH-001) cumple con las expectativas de los docentes encargados de la evaluación, destacando su color marrón, con un olor cítrico, un sabor picante y con una textura grumosa, por lo tanto, es la mejor puntuada para ser usada en preparaciones gastronómicas.

Gráfico 3: muestra de aceite de cascarilla



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

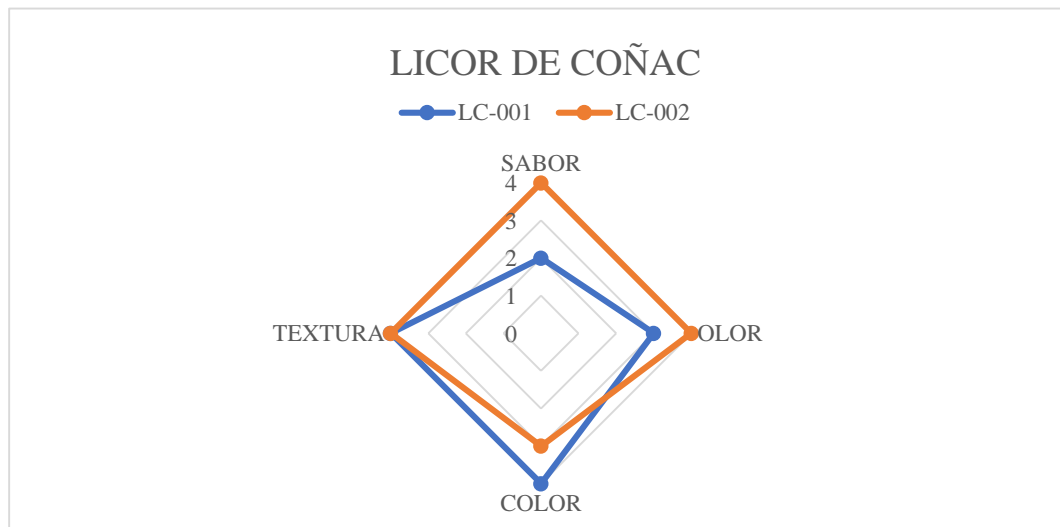
Análisis de las muestras de aceite de cascarilla.

El análisis de las respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicadas a las muestras AC- 001 y AC-002, se puede determinar y concluir que la muestra (AC-001) cumple con las expectativas de los docentes encargados de la evaluación, destacando su color verde, con un olor cítrico, un sabor débil y con una textura líquida, por lo tanto, es la mejor puntuada para ser usada en preparaciones gastronómicas.

Análisis de las muestras de Licor de coñac

Mediante el análisis de las respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras LC-001 Y LC-002 se puede observar la gran aceptación, por sus propiedades organolépticas equilibradas, resaltando su color café oscuro, un intenso aroma a madera húmeda, sabor fuerte y textura líquida, por lo tanto serviría de manera adecuada como materia prima para diversas preparaciones gastronómicas.

Gráfico 4: Muestra de licor de coñac

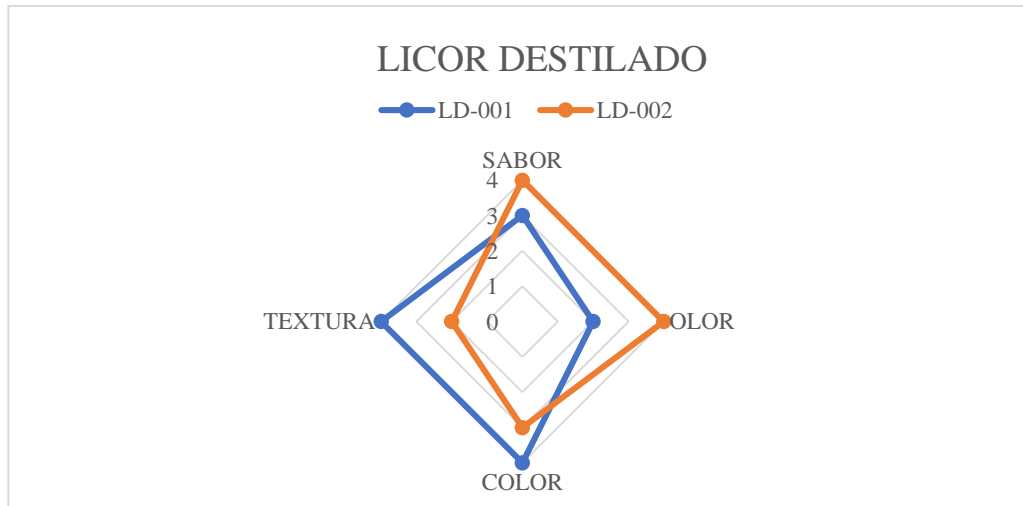


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de Licor de coñac

Mediante el análisis de las respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras LC-001 Y LC-002 se puede observar la gran aceptación, por sus propiedades organolépticas equilibradas, resaltando su color café oscuro, un intenso aroma a madera húmeda, sabor fuerte y textura líquida, por lo tanto, serviría de manera adecuada como materia prima para diversas preparaciones gastronómicas.

Gráfico 5: Muestr de licor destilado

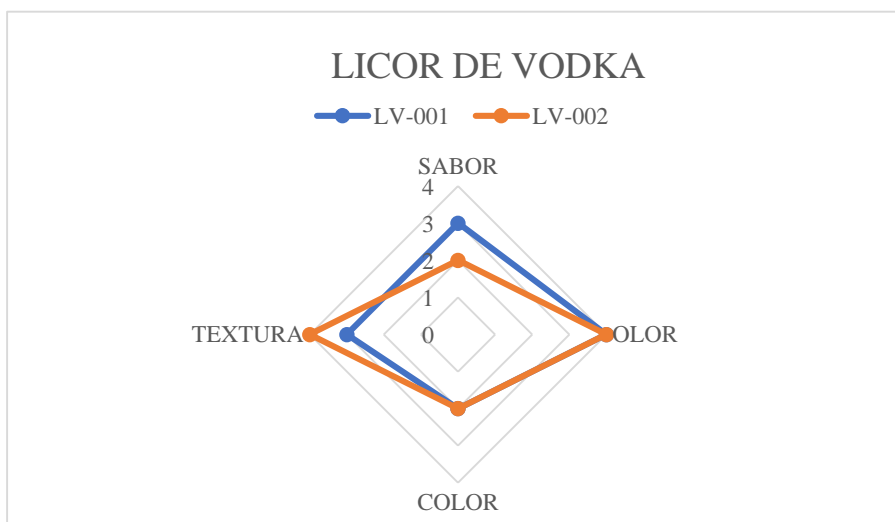


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de Licor Destilado

A través del análisis de evaluación sensorial de las muestras LD-001 Y LD- 002 se puede observar la aceptación de la misma, pues dentro de sus características organolépticas resalta su color café claro, olor a cítrico y madera, un sabor dulce que nos permite usarlo de manera óptima en el área gastronómica, y finalmente una textura líquida que nos permite su uso amplio en la gastronomía.

Gráfico 6: Muestra de licor de Vodka

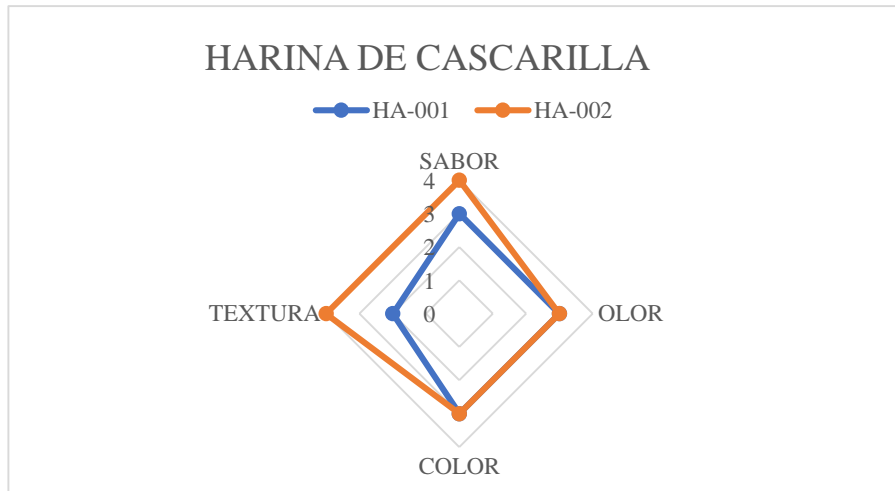


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de Licor de vodka

Mediante el análisis de evaluación sensorial de las muestras LV-001 Y LV- 002 se puede observar la aceptación de la misma, predominando ciertas características organolépticas que nos permiten tener una base de calidad para una producción gastronómica empezamos con un sabor dulce, un color café claro, textura líquida y un olor cítrico.

Gráfico 7: Muestra de harina de cascarilla

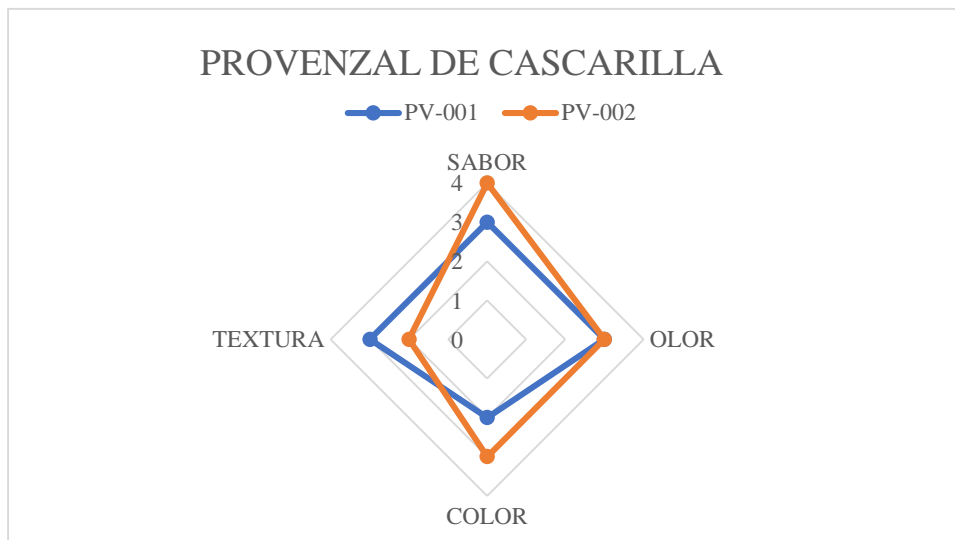


Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de harina de cascarilla

A través del análisis de evaluación sensorial de las muestras HA-001 y HA-002 se puede observar la aceptación de la misma, pues dentro de sus características organolépticas resalta su color blanco hueso, olor a especia, un sabor dulce que nos permite usarlo de manera óptima en el área gastronómica, y finalmente una textura arenosa.

Gráfico 8: Muestra de Provenzal de cascarilla



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de las muestras de conserva de provenzal de cascarilla.

Luego de analizar la evaluación sensoria, se puede rescatar la siguiente información, que nos permitió tener certeza, de la aceptación de la muestra, pues los docentes evaluadores coinciden en las siguientes características organolépticas, un sabor picante, una textura arenosa, un olor madera húmeda y finalmente un sabor picante

9.4 Recetas Estándar

Tabla 10: Costo de ceviche de mero y cascarilla

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE RECETA								
Ceviche de Mero y cascarilla								
TIPO:							PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 4,25	Kg	mero	0,100	1,000	Kg	\$ 0,43	\$ 4,25	
\$ 0,10	UNIDAD	limón	0,010	0,100	UNIDAD	\$ 0,00	\$ 0,01	
\$ 0,73	Kg	cebolla	0,050	0,500	Kg	\$ 0,04	\$ 0,37	
\$ 0,65	Kg	cilantro	0,010	0,100	Kg	\$ 0,01	\$ 0,07	
\$ 0,75	Kg	Lechuga	0,001	0,000	Kg	\$ 0,00	\$ -	
\$ 1,00	ml	leche entera	0,050	0,500	ml	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 2,50	ml	infusión de cascarilla	0,020	0,200	ml	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 3,30	kg	provenza de cascarilla	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,33	
Subtotal de Costo						\$ 0,60	\$ 6,02	
5% CONDIMENTOS						0,03	0,30	
5% DESPERDICIOS						0,03	0,30	
Costo (materia prima) MP						\$ 0,66	\$ 6,62	
30% (mano de obra directa) MOD						0,20	1,99	
30% (costos generales de fab) CGF						0,20	1,99	
COSTO TOTAL						\$ 1,06	\$ 10,60	
30% UTILIDAD						0,32	3,18	
PRECIO						\$ 1,38	\$ 13,77	
IVA 12%						0,17	1,65	
SERVICIO 10%						0,14	1,38	
PVP						\$ 1,68	\$ 16,80	



Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 11: Costo de arroz de calamar con mayonesa de casacrilla

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>hacemos parte de tu futuro</i>		 GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP									
NOMBRE DE RECETA													
Aros de calamar con mayonesa de casacrilla													
TIPO:						PAX: 10							
MATERIA PRIMA						COSTO							
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL						
\$ 4,59	Kg	aros de calamar	0,100	1,000	Kg	\$ 0,46	\$ 4,59						
\$ 0,10	Kg	harina	0,050	0,500	Kg	\$ 0,01	\$ 0,05						
\$ 1,00	Kg	salpimentada	c/n	c/n	Kg	cn	cn						
\$ 6,50	Kg	Mostaza	0,020	0,200	Kg	\$ 0,13	\$ 1,30						
\$ 3,00	Kg	Ajo	0,050	0,500	Kg	\$ 0,15	\$ 1,50						
\$ 4,30	Kg	Comino	0,020	0,200	Kg	\$ 0,09	\$ 0,86						
\$ 3,65	L	Aceite	0,200	2,000	L	\$ 0,73	\$ 7,30						
\$ 0,15	UNIDAD	Huevo	2,000	20,000	UNIDAD	\$ 0,30	\$ 3,00						
\$ 5,10	L	Aceite de casacrilla	0,100	1,000	L	\$ 0,51	\$ 5,10						
\$ 0,10	UNIDAD	Limón	0,500	5,000	UNIDAD	\$ 0,05	\$ 0,50						
\$ 0,25	UNIDAD	Platano verde	1,000	10,000	UNIDAD	\$ 0,25	\$ 2,50						
\$ 0,55	Kg	Zanahoria	0,005	0,050	Kg	\$ 0,00	\$ 0,03						
\$ 2,80	Kg	Brotes de alfalfa	0,005	0,050	Kg	\$ 0,01	\$ 0,14						
\$ 0,55	Kg	Tomate	0,005	0,050	Kg	\$ 0,00	\$ 0,03						
\$ 1,65	L	Vinagre	0,030	0,300	L	\$ 0,05	\$ 0,50						
\$ 1,00	Kg	Azucar	0,010	0,100	Kg	\$ 0,01	\$ 0,10						
\$ 0,55	Kg	Lechuga crespada	0,020	0,200	Kg	\$ 0,01	\$ 0,11						
						Subtotal de Costo		\$ 2,76	\$ 27,60				
						5% CONDIMENTOS						0,14	1,38
						5% DESPERDICIOS						0,14	1,38
						Costo (materia prima) MP						\$ 3,04	\$ 30,36
						30% (mano de obra directa) MOD						0,91	9,11
						30% (costos generales de fab) CGF						0,91	9,11
						COSTO TOTAL						\$ 4,86	\$ 48,58
						30% UTILIDAD						1,46	14,57
						PRECIO						\$ 6,31	\$ 63,15
						IVA 12%						0,76	7,58
SERVICIO 10%						0,63	6,31						
PVP						\$ 7,70	\$ 77,04						

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 12: Costo de camarón revosado en harina de casacrilla

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 6,00	UNIDAD		Camaron	0,100	1,000	UNIDAD	\$ 0,60	\$ 6,00
\$ 1,80	Kg		Harina de casacrilla	0,050	0,500	Kg	cn	cn
\$ 3,65	L		Aceite	0,150	1,500	L	\$ 0,55	\$ 5,48
\$ 1,10	Kg		Tomate de riñon	0,040	0,400	Kg	\$ 0,04	\$ 0,44
\$ 2,80	Kg		Brotos de alfalfa	0,030	0,300	Kg	\$ 0,08	\$ 0,84
\$ 1,10	Kg		Zanahoria	0,030	0,300	Kg	\$ 0,03	\$ 0,33
\$ 0,10	UNIDAD		Limón	0,500	5,000	UNIDAD	\$ 0,05	\$ 0,50
\$ 1,75	Kg		Mayonesa	0,050	0,500	Kg	\$ 0,09	\$ 0,88
\$ 0,15	UNIDAD		Huevo	1,000	10,000	UNIDAD	\$ 0,15	\$ 1,50
\$ 1,00	L		Leche	0,050	0,500	L	\$ 0,05	\$ 0,50
Subtotal de Costo							\$ 1,65	\$ 16,46
5% CONDIMENTOS							0,08	0,82
5% DESPERDICIOS							0,08	0,82
Costo (materia prima) MP							\$ 1,81	\$ 18,11
30% (mano de obra directa) MOD							0,54	5,43
30% (costos generales de fab) CGF							0,54	5,43
COSTO TOTAL							\$ 2,90	\$ 28,97
30% UTILIDAD							0,87	8,69
PRECIO							\$ 3,77	\$ 37,66
IVA 12%							0,45	4,52
SERVICIO 10%							0,38	3,77
PVP							\$ 4,59	\$ 45,95

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 13: Costo de trucha flameada en vodka de cascarilla

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 4,35	Kg	Trucha	0,200	2,000	Kg	\$ 0,87	\$ 8,70	
\$ 1,10	Kg	Harina	0,050	0,500	Kg	\$ 0,06	\$ 0,55	
\$ 3,30	Kg	Provenza de cascarilla	0,010	0,100	Kg	\$ 0,03	\$ 0,33	
\$ 1,15	Kg	Yuca	0,080	0,800	Kg	\$ 0,09	\$ 0,92	
\$ 0,55	Kg	Lechuga	1,080	10,800	Kg	\$ 0,59	\$ 5,94	
\$ 3,65	L	Aceite	0,200	2,000	L	\$ 0,73	\$ 7,30	
\$ 1,00	Kg	Brotos de Alfalfa	0,001	0,010	Kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
\$ 9,82	L	Vodka de cascarilla	0,001	0,010	L	\$ 0,01	\$ 0,10	
Subtotal de Costo							\$ 2,38	\$ 23,85
5% CONDIMENTOS							0,12	1,19
5% DESPERDICIOS							0,12	1,19
Costo (materia prima) MP							\$ 2,62	\$ 26,23
30% (mano de obra directa) MOD							0,79	7,87
30% (costos generales de fab) CGF							0,79	7,87
COSTO TOTAL							\$ 4,20	\$ 41,97
30% UTILIDAD							1,26	12,59
PRECIO							\$ 5,46	\$ 54,56
IVA 12%							0,65	6,55
SERVICIO 10%							0,55	5,46
PVP							\$ 6,66	\$ 66,57

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 14: Costo de chuleta macerada en provenzal y aceite de cascarilla

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO Plaza del Este de Bogotá		GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE RECETA							
Chuleta macerada en provenzal y aceite de cascarilla							
TIPO:						PAX: 10	
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 5,60	Kg	Chuleta	0,150	1,500	Kg	\$ 0,84	\$ 8,40
\$ 3,30	Kg	Provenza de cascarilla	0,060	0,600	Kg	\$ 0,20	\$ 1,98
\$ 5,10	L	Aceite de cascarilla	0,050	0,500	L	\$ 0,26	\$ 2,55
\$ 1,15	Kg	Papa chola	0,080	0,800	Kg	\$ 0,09	\$ 0,92
\$ 1,00	L	achiote	0,010	0,100	L	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 1,15	Kg	cebolla blanca	0,005	0,050	Kg	\$ 0,01	\$ 0,06
\$ 6,30	Kg	Manteca negra	0,010	0,100	Kg	\$ 0,06	\$ 0,63
\$ 0,55	Kg	Lechuga	0,010	0,100	Kg	\$ 0,01	\$ 0,06
\$ 1,20	l	Mayonesa	1,010	10,100	l	\$ 1,21	\$ 12,12
\$ 0,75	Kg	lechuga	2,010	20,100	Kg	\$ 1,51	\$ 15,08
\$ 1,10	Kg	Tomate	0,030	0,300	Kg	\$ 0,03	\$ 0,33
\$ 1,10	Kg	Zanahoria	0,010	0,100	Kg	\$ 0,01	\$ 0,11
\$ 2,75	L	Vinagreta mostaza	0,030	0,300	L	\$ 0,08	\$ 0,83
Subtotal de Costo						\$ 4,32	\$ 43,15
5% CONDIMENTOS						0,22	2,16
5% DESPERDICIOS						0,22	2,16
Costo (materia prima) MP						\$ 4,75	\$ 47,47
30% (mano de obra directa) MOD						1,42	14,24
30% (costos generales de fab) CGF						1,42	14,24
COSTO TOTAL						\$ 7,59	\$ 75,95
30% UTILIDAD						2,28	22,78
PRECIO						\$ 9,87	\$ 98,73
IVA 12%						1,18	11,85
SERVICIO 10%						0,99	9,87
PVP						\$ 12,05	\$ 120,45



Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 15: Costo de magra de pollo escarchada de cascarilla

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,40	Kg		Pechuga de pollo	0,200	0,200	Kg	\$ 0,68	\$ 0,68
\$ 3,30	Kg		Provenza de cascarilla	0,050	0,050	Kg	\$ 0,17	\$ 0,17
\$ 1,15	Kg		Yuca	0,100	0,100	Kg	\$ 0,12	\$ 0,12
\$ 0,55	Kg		Lechuga	0,020	0,020	Kg	\$ 0,01	\$ 0,01
\$ 1,10	Kg		Tomate	0,030	0,030	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 1,10	Kg		Zanahoria	0,030	0,030	Kg	\$ 0,03	\$ 0,03
\$ 5,20	Kg		Palmito	0,005	1,030	Kg	\$ 0,03	\$ 5,36
\$ 2,80	Kg		Brotes	0,005	2,030	Kg	\$ 0,01	\$ 5,68
\$ 2,75	L		Vinagreta mostaza	0,020	0,020	L	\$ 0,06	\$ 0,06
\$ 1,25	Kg		Mantequilla	0,050	0,050	Kg	\$ 0,06	\$ 0,06
Subtotal de Costo							\$ 1,19	\$ 12,19
5% CONDIMENTOS							0,06	0,61
5% DESPERDICIOS							0,06	0,61
Costo (materia prima) MP							\$ 1,31	\$ 13,41
30% (mano de obra directa) MOD							0,39	4,02
30% (costos generales de fab) CGF							0,39	4,02
COSTO TOTAL							\$ 2,10	\$ 21,46
30% UTILIDAD							0,63	6,44
PRECIO							\$ 2,73	\$ 27,90
IVA 12%							0,33	3,35
SERVICIO 10%							0,27	2,79
PVP							\$ 3,33	\$ 34,04

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 16: Costo de T-bone frito en aceite de cascarilla

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>placento parte de futuro</i>		 GASTRONOMÍA TECNOLÓGICA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE RECETA								
T-bone frito en aceite de cascarilla								
TIPO:						PAX: 10		
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 8,70	Kg	T-bone	0,100	1,000	Kg	\$ 0,87	\$ 8,70	
\$ 1,25	Kg	Mantequilla	0,005	0,050	Kg	\$ 0,01	\$ 0,06	
\$ 3,60	Kg	Ajo	0,001	0,005	Kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 3,88	Kg	Tomillo	0,001	0,010	Kg	\$ 0,00	\$ 0,04	
\$ 1,25	Kg	Papa	0,008	0,080	Kg	\$ 0,01	\$ 0,10	
\$ 5,10	L	Aceite de cascarilla	0,005	0,050	L	\$ 0,03	\$ 0,26	
\$ 3,75	L	Aceite vegetal	0,010	0,100	L	\$ 0,04	\$ 0,38	
\$ 2,80	Kg	Brotos de cebolla	0,110	1,100	Kg	\$ 0,31	\$ 3,08	
\$ 0,55	Kg	Col	0,004	0,040	Kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 1,10	Kg	Zanahoria	0,002	0,020	Kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 2,75	L	Vinagreta	0,003	0,030	L	cn	cn	
						Subtotal de Costo	\$ 1,27	\$ 12,67
						5% CONDIMENTOS	0,06	0,63
						5% DESPERDICIOS	0,06	0,63
						Costo (materia prima) MP	\$ 1,39	\$ 13,94
						30% (mano de obra directa) MOD	0,42	4,18
						30% (costos generales de fab) CGF	0,42	4,18
						COSTO TOTAL	\$ 2,23	\$ 22,31
						30% UTILIDAD	0,67	6,69
						PRECIO	\$ 2,90	\$ 29,00
						IVA 12%	0,35	3,48
SERVICIO 10%	0,29	2,90						
PVP	\$ 3,54	\$ 35,38						

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 17: Costo de Rib eye al chimichurri de cascarilla

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>¡Juntos por el futuro!</i>		 GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE RECETA							
Rib eye al chimichurri de cascarilla							
TIPO:						PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 7,65	UNIDAD	Rib eye	0,100	1,000	UNIDAD	\$ 0,77	\$ 7,65
\$ 4,37	Kg	Chimichurri de cascarilla	0,003	0,030	Kg	\$ 0,01	\$ 0,13
\$ 1,15	Kg	papa chola	0,008	0,080	Kg	\$ 0,01	\$ 0,09
\$ 0,55	Kg	lechuga	0,002	0,020	Kg	\$ 0,00	\$ 0,01
\$ 1,10	Kg	tomate	0,003	0,030	Kg	\$ 0,00	\$ 0,03
\$ 1,10	Kg	zanahoria	0,003	0,030	Kg	\$ 0,00	\$ 0,03
\$ 2,75	L	Vinagreta	0,003	0,030	L	\$ 0,01	\$ 0,08
\$ 2,80	Kg	Brotos de alfalfa	0,005	0,030	Kg	\$ 0,01	\$ 0,08
\$ 3,65	Kg	aceite vegetal	0,015	0,150	Kg	\$ 0,05	\$ 0,55
Subtotal de Costo						\$ 0,87	\$ 8,66
5% CONDIMENTOS						0,04	0,43
5% DESPERDICIOS						0,04	0,43
Costo (materia prima) MP						\$ 0,96	\$ 9,53
30% (mano de obra directa) MOD						0,29	2,86
30% (costos generales de fab) CGF						0,29	2,86
COSTO TOTAL						\$ 1,53	\$ 15,25
30% UTILIDAD						0,46	4,57
PRECIO						\$ 2,00	\$ 19,82
IVA 12%						0,24	2,38
SERVICIO 10%						0,20	1,98
PVP						\$ 2,43	\$ 24,18

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 18: Costo de Biscocho de vainilla con coñac de cascarilla

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO placentero gestión de talento		G GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE RECETA							
Biscocho de vainilla con coñac de cascarilla							
TIPO:						PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 0,15	UNIDAD	Huevos	0,200	2,000	UNIDAD	\$ 0,03	\$ 0,30
\$ 1,10	Kg	Harina	0,020	0,200	Kg	\$ 0,02	\$ 0,22
\$ 2,54	Kg	Bicarbonato	0,000	0,001	Kg	\$ 0,00	\$ 0,00
\$ 8,20	L	Escencia de vainilla	0,000	0,002	L	\$ 0,00	\$ 0,02
\$ 1,80	Kg	Mora	0,100	1,002	Kg	\$ 0,18	\$ 1,80
\$ 3,20	Kg	Manjar	0,200	2,002	Kg	\$ 0,64	\$ 6,41
\$ 1,00	L	Leche	0,010	0,100	L	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 1,00	Kg	Azucar	0,005	0,050	Kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 3,65	L	aceite vegetal	0,005	0,050	L	\$ 0,02	\$ 0,18
\$ 8,85	L	Coñac de cascarilla	0,002	0,020	L	\$ 0,02	\$ 0,18
\$ 3,54	Kg	Durazno	0,004	0,040	Kg	\$ 0,01	\$ 0,14
\$ 8,88	Kg	Nueces	0,002	0,020	Kg	\$ 0,02	\$ 0,18
Subtotal de Costo						\$ 0,96	\$ 9,58
5% CONDIMENTOS						0,05	0,48
5% DESPERDICIOS						0,05	0,48
Costo (materia prima) MP						\$ 1,05	\$ 10,54
30% (mano de obra directa) MOD						0,32	3,16
30% (costos generales de fab) CGF						0,32	3,16
COSTO TOTAL						\$ 1,69	\$ 16,86
30% UTILIDAD						0,51	5,06
PRECIO						\$ 2,19	\$ 21,91
IVA 12%						0,26	2,63
SERVICIO 10%						0,22	2,19
PVP						\$ 2,67	\$ 26,73



Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 19: Costo de coctel de albahaca

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$	7,65	Kg	Albahaca	0,040	0,400	Kg	\$ 0,31	\$ 3,06
\$	2,00	Kg	fresa	0,015	0,150	Kg	\$ 0,03	\$ 0,30
\$	2,00	Kg	mora	0,015	0,150	Kg	\$ 0,03	\$ 0,30
\$	1,50	L	agua tónica	0,020	0,200	L	\$ 0,03	\$ 0,30
\$	4,54	L	Destilado de cascarilla	0,010	0,100	L	\$ 0,05	\$ 0,45
\$	1,00	Kg	Azucar	0,030	0,300	Kg	\$ 0,03	\$ 0,30
Subtotal de Costo							\$ 0,47	\$ 4,71
5% CONDIMENTOS							0,02	0,24
5% DESPERDICIOS							0,02	0,24
Costo (materia prima) MP							\$ 0,52	\$ 5,19
30% (mano de obra directa) MOD							0,16	1,56
30% (costos generales de fab) CGF							0,16	1,56
COSTO TOTAL							\$ 0,83	\$ 8,30
30% UTILIDAD							0,25	2,49
PRECIO							\$ 1,08	\$ 10,79
IVA 12%							0,13	1,29
SERVICIO 10%							0,11	1,08
PVP							\$ 1,32	\$ 13,16

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 20: Costo de Helado de cascarilla

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE RECETA								
Helado de Cascarilla								
TIPO:						PAX:	10	
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,92	Unidad	Leche en polvo	0,010	0,100	Unidad	\$ 0,04	\$ 0,39	
\$ 2,10	Kg	Crema de leche	0,040	0,400	Kg	\$ 0,08	\$ 0,84	
\$ 4,95	Kg	Leche condensada	0,019	0,190	Kg	\$ 0,09	\$ 0,94	
\$ 1,80	Kg	Mora	0,119	1,190	Kg	\$ 0,21	\$ 2,14	
\$ 8,00	Kg	Uvilla	0,020	0,200	Kg	\$ 0,16	\$ 1,60	
\$ 2,50	Kg	Infusion de cascarilla	0,015	0,150	Kg	\$ 0,04	\$ 0,38	
\$ 1,50	L	Agua Tónica	0,010	0,100	L	\$ 0,02	\$ 0,15	
\$ 4,70	L	Chips de chocolate	0,003	0,030	L	\$ 0,01	\$ 0,14	
Subtotal de Costo						\$ 0,66	\$ 6,58	
5% CONDIMENTOS						0,03	0,33	
5% DESPERDICIOS						0,03	0,33	
Costo (materia prima) MP						\$ 0,72	\$ 7,24	
30% (mano de obra directa) MOD						0,22	2,17	
30% (costos generales de fab) CGF						0,22	2,17	
COSTO TOTAL						\$ 1,16	\$ 11,58	
30% UTILIDAD						0,35	3,47	
PRECIO						\$ 1,51	\$ 15,06	
IVA 12%						0,18	1,81	
SERVICIO 10%						0,15	1,51	
PVP						\$ 1,84	\$ 18,37	



Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Tabla 21: Costo de torta de zanahoria con relleno de arequipe de coñac

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO Haciendo gente de talento		GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE RECETA							
Torta de zanahoria con relleno de arequipe y coñac							
TIPO:						PAX:	10
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 1,15	Kg	Zanahoria	0,050	0,500	Kg	\$ 0,06	\$ 0,58
\$ 0,15	UNIDAD	Huevos	0,300	3,000	UNIDAD	\$ 0,05	\$ 0,45
\$ 1,15	Kg	Harina	0,050	0,500	Kg	\$ 0,06	\$ 0,58
\$ 1,25	Kg	Mantequilla	0,009	0,090	Kg	\$ 0,01	\$ 0,11
\$ 1,00	Kg	Azucar	0,010	0,100	Kg	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 4,30	Kg	Durazno	0,010	0,100	Kg	\$ 0,04	\$ 0,43
\$ 8,80	Kg	Perlas comestible	0,001	0,010	Kg	\$ 0,01	\$ 0,09
\$ 4,50	Kg	arequipe	0,020	0,200	Kg	\$ 0,09	\$ 0,90
\$ 8,85	L	coñac	0,003	0,030	L	\$ 0,03	\$ 0,27
\$ 2,10	L	crema de leche	0,020	0,200	L	\$ 0,04	\$ 0,42
Subtotal de Costo						\$ 0,39	\$ 3,92
5% CONDIMENTOS						0,02	0,20
5% DESPERDICIOS						0,02	0,20
Costo (materia prima) MP						\$ 0,43	\$ 4,31
30% (mano de obra directa) MOD						0,13	1,29
30% (costos generales de fab) CGF						0,13	1,29
COSTO TOTAL						\$ 0,69	\$ 6,89
30% UTILIDAD						0,21	2,07
PRECIO						\$ 0,90	\$ 8,96
IVA 12%						0,11	1,08
SERVICIO 10%						0,09	0,90
PVP						\$ 1,09	\$ 10,93

Observaciones:

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

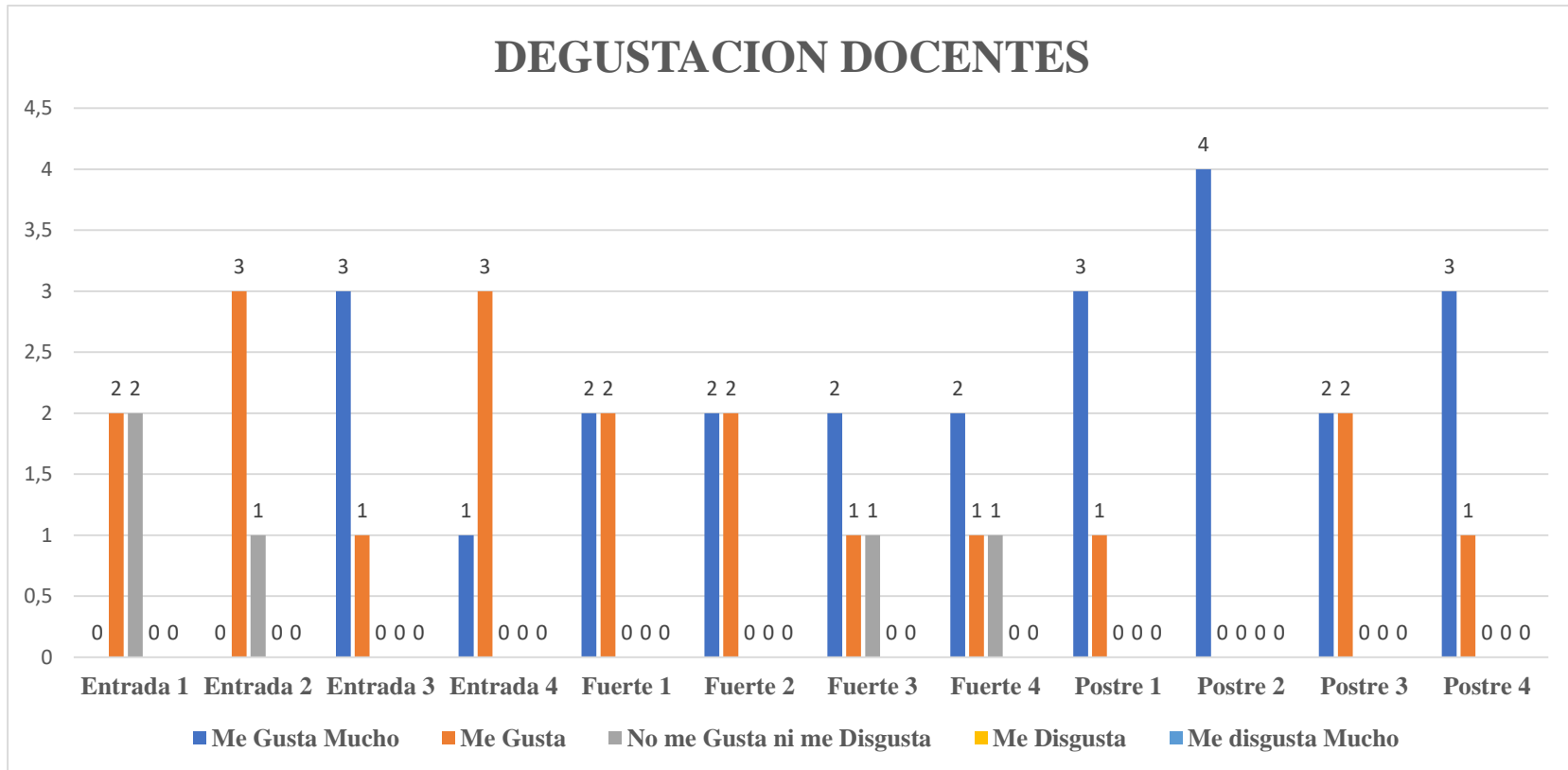
9.5. Escala hedónica

Tabla 22: Se muestran resultados de la escala hedónica de la encuesta realizada.

	Me Gusta Mucho	Me Gusta	No me Gusta ni me Disgusta	Me Disgusta	Me disgusta Mucho
Entrada 1	0	2	2	0	0
Entrada 2	0	3	1	0	0
Entrada 3	3	1	0	0	0
Entrada 4	1	3	0	0	0
Fuerte 1	2	2	0	0	0
Fuerte 2	2	2	0	0	0
Fuerte 3	2	1	1	0	0
Fuerte 4	2	1	1	0	0
Postre 1	3	1	0	0	0
Postre 2	4	0	0	0	0
Postre 3	2	2	0	0	0
Postre 4	3	1	0	0	0

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Gráfico 9: Escala hedónica



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Análisis de derivados gastronómicos

Luego de analizar los datos de las escalas hedónicas, de las doce elaboraciones que se presentó a los cuatro docentes de la carrera de gastronomía se ha determinado que existe un gusto mayoritario de cuatro propuestas culinarias, tomando en cuenta características organolépticas tales como color, sabor, olor y textura, de las cuales son como entrada, ceviche de mero y cascarilla, como platos principal se puede observar que la calidad aún se mantiene en el rango de me gusta, indicándonos que contienen y mantienen características organolépticas de excelencia, y finalmente las opciones de postre elegidas son coctel de albahaca, torta de zanahoria con relleno de arequipe y coñac y helado de vainilla con cascarilla. Estas fueron las propuestas gastronómicas que más prestaran más atención para implementar dentro del HOTEL QUO VADIS, esperando que sea de total agrado para el cliente.

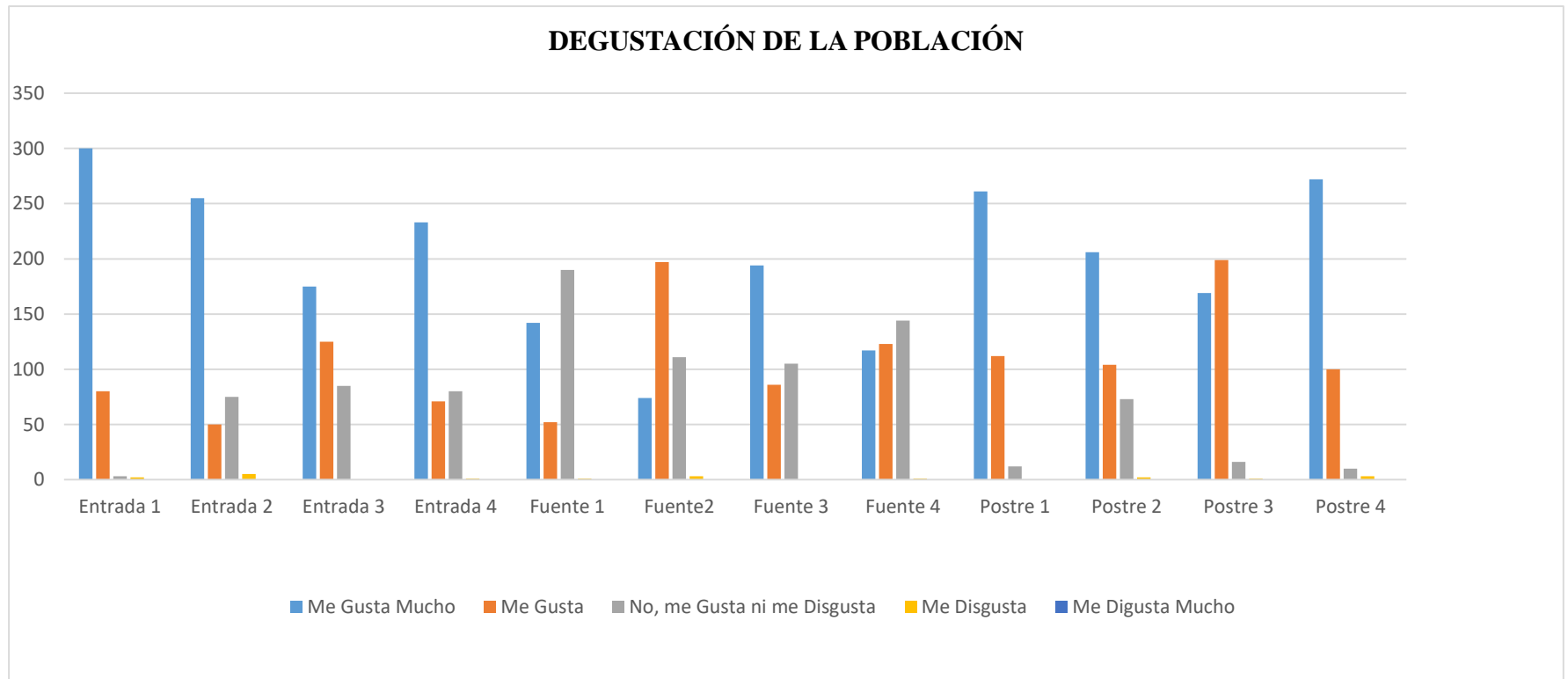
9.6 Escala hedónica de cliente potencial

Tabla 23: 9.6 Escala hedónica de cliente potencial

	Me Gusta Mucho	Me Gusta	No, me Gusta ni me Disgusta	Me Disgusta	Me Disgusta Mucho
Entrada 1	300	80	3	2	0
Entrada 2	255	50	75	5	0
Entrada 3	175	125	85	0	0
Entrada 4	233	71	80	1	0
Fuente 1	142	52	190	1	0
Fuente2	74	197	111	3	0
Fuente 3	194	86	105	0	0
Fuente 4	117	123	144	1	0
Postre 1	261	112	12	0	0
Postre 2	206	104	73	2	0
Postre 3	169	199	16	1	0
Postre 4	272	100	10	3	0

Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022).

Gráfico 10: Degustación de la población



Nota: (Riofrio, Uyaguari, 2022)

Análisis de Factibilidad a la población.

En base a los datos tabulados podemos identificar que un total de 385 personas encuestadas, entre hombre y mujeres a partir de los 18 años hasta los 70 años, en el Hotel QUO VADIS, en el cual se puede evidenciar que los platos presentados tienen un gran porcentaje de aceptabilidad, con las siguientes calificaciones, me gusta mucho, me gusta, no me gusta ni me disgusta, me disgusta, me disgusta mucho.

Mediante los resultados obtenidos por las personas invitadas a la degustación de los diferentes platos derivados de la cascarilla y quinina, divididos en entrada1, entrada2, entrada3, entrada4, fuente1, fuente2, fuente3, postre1, postre2, postre3, postre4.

En primera instancia se procedió a calcular las calificaciones para cada uno de los platos presentados, el que sobresale entre todo es de entrada 1, con la calificación “me gusta mucho” dada por 300 degustadores, para el segundo, postre 3 con la calificación “me gusta” dada por 199 personas, para el tercer puesto fuente1 “no me gusta ni me disgusta” calificada por un total de 190 personas, cuarto puesto tenemos a entrada 2 “me disgusta” calificada por un total de 5 persona y por ultimo tenemos a “ me disgusta mucho” tenemos un puntaje de 0 persona, esto quiere decir a el total de las personas encuestadas no encontraron motivo para dar esta calificación, cabe recalcar que los demás platos presentados también obtuvieron buenos puntajes, pero en este caso hemos optado por escoger los platos que más puntaje tiene y con esto sacar un balance de aceptabilidad de los platos presentados.

En conclusión, podemos decir que todos los 12 platos presentados, fueron de agrado para todo degustador viendo reflejado en su rostro al momento de consumirlo.

9.7. Portada de la guía gastronómica.

Figura 9: Portada de la guía gastronómica



Nota: (Riofrio, Uyaquari, 2022).

Dentro del proyecto se presente una guía práctica que tiene como objetivo el aprovechamiento de la “Casarilla” en diferentes alternativas gastronómicas tratando de conservar al máximo sus características organolépticas y sensoriales como materia prima en la que se implementen los siguientes métodos y técnicas para efectuar de forma sistemática su producción con la finalidad de promover su consumo, ya que por falta de conocimiento e investigaciones no ha sido explotada para fines gastronómicos, es por ello que la finalidad es aportar en el desarrollo gastronómico y fomentar su amplio consume, para ello se ha elaborado la presente guía dándole nuevos usos en preparaciones tanto como dulces y saladas.

10. Conclusiones

- Con el fin de conocer o indagar los usos o posibles gastronómicas que se podrían llevar a cabo con la cascarilla y quinina se realizó encuestas y entrevistas dirigidas a estudiantes y docentes de la comunidad Sudamericana.
- La cascarilla y la quinina al ser utilizada de manera empírica no se sabía el aporte tanto a la salud como al área gastronómica, por eso se llevó a cabo a recolección de información mediante artículos científicos, revistas y libros.
- Se dio a conocer la aceptación e inserción de la cascarilla y quinina en nuevas alternativas gastronómicas se llevó a cabo degustaciones con evaluaciones sensoriales para conocer el nivel de agrado de cada preparación.
- Mediante la creación de una guía gastronómica en la cual destacan productos en base la cascarilla y quinina se pudo llevar a cabo la socialización de la misma a los trabajadores del hotel QUO VADIS para que posteriormente se pueda replicar estos platos a su público.

11. Recomendaciones

- Se recomienda que para conocer la problemática del tema a investigar las entrevistas y encuestas se las pueda realizar a un público más extenso, con el fin de direccionar bien el tema de investigación.
- Crear una conciencia de investigación con materias primas o recursos orgánicos que encontremos en nuestra zona para la creación de artículos científicos, revistas o libros que aporten a investigaciones de todos los ámbitos de estudio.
- Se recomienda extender el formato de evaluación sensorial de los productos a ser investigados, con el fin de tener datos más exactos.
- Que las guías gastronómicas realizadas al Instituto Tecnológico Superior Sudamericano sean utilizadas para la creación de un libro o revista en la cual el público en general tenga acceso a la información recopilada por los estudiantes.

12. Bibliografía

- Alicia Pelaez, J. R. (30 de 09 de 2013). *La entrevista* . Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/49249014/LA_ENTREVISTA_pdf-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1654828036&Signature=FalOKJCCwv~MoIVXUOkICBLwSfRggWT8n5nK8FRQDrevjIgl1tvyq886xZVJV~o9RAuWuFE-OEDxM2sUUaDNQvdOart6FmQmqPlovDsTRAhjzeXotEbHLauwdCK6-xCBCH3E4UGTI
- ALVA, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. Estado de México: Estado de México.
- Anguitaa, C. (2003). La encuesta como tecnica de investigacion . *Atencion Primaria* , 527-538.
- Baena, L. M. (2012). *UTP UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE PERIRA* . Obtenido de Obtención y caracterización de fibra dietaría a partir de cascarilla de las semillas tostadas de Theobroma cacao L. de una industria chocolatera colombiana: <https://repositorio.utp.edu.co/items/6d87a5ad-a3e6-4110-861f-066fd76e46fd>
- Bembibre, C. (2020).
- BLASCO, L. S. (2011). Metodología proyectual por Bruno Munari. *REVISTA DIGITAL DE ARQUITECTURA ONLINE*, 15-60.
- Camacho, D. (2021). *Propuesta para la utilización de harina de maiz morado (Zea Mays L.) en la elaboración de masa de hojaldre y su aplicación en la repostería*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química.

- Campoverde G., A. F. (2005). *Evaluación sensorial y física de un bistec adobado utilizando un corte específico de res. honduras* : Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano.
- Carmen, D. d.-F.-Z. (2010). Desarrollo de jarabes fructosados de caña de azúcar. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 53-62.
- Claudia Andrea Arcosa, D. M. (2007). La cascarilla de arroz como fuente de SiO₂. *Revista Facultad de Ingeniería Universidad de Antioquia*, 7-20.
- CÓRDOVA, A. (2010). COMPARACIÓN DEL MOJO Y EL CHIMICHURRI. *Doctoral dissertation*, 17-25.
- CRIOLLO, V. M. (2017). *PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE LICORES ARTESANALES CON BASE EN MENTA, HINOJO, CEDRÓN Y TORONJIL Y SU MARIDAJE CON POSTRES CUENCANOS*. Cuenca : FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD.
- Ecuador, A. d. (2018). *Guia de tecnicas culinarias* . Quito: WORLD ASSOCIATIONS OF CHEFS SOCIETIES.
- Escobar, F. (2019). *Estandarización del proceso de obtención en licorespirituoso con hojas de mandarina*. Quevedo: Quevedo: UTEQ.
- Failde, M. I. (2001). Estudio sensorial de siropes. *Revista de tecnología e higiene de los alimentos*, 99-104.
- Fernando, A.-V. M. (2002). REHIDRATAACION POST-EJERCICIO CON DIFERENTES TIPOS DE BEBIDAS: AGUA PURA, BEBIDA DEPORTIVA Y AGUA DE JAMAICA. *CIENCIAS DEL EJERCICIO Y LA SALUD*, 2.
- Francisco, U. A. (2018). *Producción de piña en Ecuador y uso de maquinarias para optimizar recursos periodo 2013-2017*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Económicas.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario . *SciELO Analytics*, 4,16.

Guillen, D. E. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *SciELO Analytics*, 201-229.

Hernandez Carrera, R. M. (2014). La Investigación Cualitativa a través de entrevistas; su análisis mediante la teoría fundamentada. *Cuestiones Pedagógicas* , 187-210.

huamá, I. (25 de 11 de 2019). *SciELO - Scientific Electronic Library Online*. Obtenido de ASPECTOS TAXONÓMICOS Y AVANCES EN EL CONOCIMIENTO DEL ESTADO ACTUAL DEL ÁRBOL DE LA QUINA (*Cinchona officinalis* L.) EN EL NORTE DE PERÚ:
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1726-22162019000200005&script=sci_arttext

Huil, A. (2022).

Jaya Veloz, E. M. (09 de 06 de 2011). *Evaluación del Potencial Nutritivo y Nutracéutico de Donas Elaboradas con una Mezcla de Harina de Quinoa (Chenopodium quinoa Willd) y Harina de Trigo (Triticum vulgare)*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/710>

Lizeth Huamán, J. A. (25 de 11 de 2019). *SciELO - Scientific Electronic Library Online*. Obtenido de ASPECTOS TAXONÓMICOS Y AVANCES EN EL CONOCIMIENTO DEL ESTADO ACTUAL DEL ÁRBOL DE LA QUINA (*Cinchona officinalis* L.) EN EL NORTE DE PERÚ:
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1726-22162019000200005&script=sci_arttext

LIZETH, L. D. (2013). REVISIÓN HISTÓRICA MÉDICA: El árbol de quina, 400 años de su descubrimiento en el Ecuador. *Metro cienc*, 21(1): 1-8.

- Lopez, N. (julio de 2016). biblat. *Almaldoa*, 461-474. Obtenido de bibliografía latinoamericana .
- Lopez, S. (2004). Licores y cócteles. *ACADEMIA Accelerating the world's research*, 3-63.
- López-Guzmán, T., & Jesus, M. M. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS. *Tourism & Management Studies*, 929-922.
- Martha Ruedas Marrero, M. M. (2009). Hermenautica: La roca que rompe elespejo . *Investigacion y Postgrado* , 181-201.
- Martinez, A. G. (2010). *Tecnicas Culinarias*. Madrid : Ediciones AKAL.
- Martinez, M. (2015). HERMENEUTICA Y ANALISIS DEL DISCURSO COMO METODO DE INVESTIGACION SOCIAL . *PARADIGMA*, 9-30.
- Mascarenhas Tramontin, R. G. (2010). Producción y transformación territorial La gastronomía como atractivo turístico. *SciELO Analytics*, 776-791.
- Mayz. (1975). *Fenomenologia del Conocimiento* . Caracas : Equinoccio.
- Méndez, G. (2007). EVALUACIÓN DE EVALUACIÓN DEGALLETAS DULCES TIPO WAFER GALLETAS DULCES TIPO WAFER GALLETAS DULCES TIPO WAFERA BASE DE HARINA DE HARINA. *Revista Facultad Nacional de Agronomía* , 60-2.
- Montero3, D. T. (2014). PROPIEDADES REOLÓGICAS DE LA PULPA EDULCORADA DE TAMARINDO. *U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica*, 17-2.
- NABOR, C. F. (2016). *Tecnicas Culinarias*. España: Paraninfo. Página de créditos.
- NABOR, C. F. (2016). *Tecnicas Culinarias* . España: Paraninfo. Página de créditos.
- Napoleon, L. (2016). Biblat. *Almaldoa*, 461-474.

- Nestor, L. (2000). EL METODO FENOMENOLLOGICO: principios, momentos y reducciones . *Revista Electronica de Investigacion Cientifica, Humanistica y Tecnologica* , 51-60.
- Oñate, R. M. (2016). *EL METODO HERMENEUTICO EN LA INVESTIGACION CUALITATIVA* .
- Paola, Z. A. (2017). *Evaluación de la estabilidad en helados de crema utilizando diferentes tipos de proteínas*. cordova argentina : Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas.
- Paula, V. (02 de 04 de 2014). *Plan exportador de adobo (condimento) para la empresa aliños La Garza SA, al mercado de Quito–Ecuador, abril–octubre de 2011*. Obtenido de SIRED Sistema Industrial de Recursos Industriales: <http://sired.udenar.edu.co/2317/>
- Peña, C. (2020). Investigación de la Cascarilla, planta nacional del Ecuador. 2.
- Perez, A. (2004). La dosis de corteza de quina y de quinina en la lucha antipalúdica desde el siglo XVIII. *In Historia de las ciencias y de las técnicas*, 585-602.
- Perez, A. D. (2004). Las dosis de corteza de quina y de quinina en la lucha antipalúdica desde el siglo XVIII. *In Historia de las ciencias y de las técnicas*, 585-602.
- Perez, A. D. (2004). Las dosis de corteza de quina y de quinina en la lucha antipalúdica desde el siglo XVIII. *In Historia de las ciencias y de las técnicas*, 585-602.
- Perez, A. D. (2004). Las dosis de corteza de quina y quinina en la lucha antipaludica desde el siglo XVIII. *In Historia de las ciencias y de las tecnicas* , 585-602.
- Petroni, A. (2018). Diario Vasco.
- Procel Chimborazo, J. E. (16 de 07 de 2015). *Utilización de Linum Usitatissimum (linaza) y Mentha Sativa (hierbabuena) en la elaboración de licor tipo artesanal para la aplicación en el área de mixiología, Riobamba 2014*. Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/10772>

- rodriguez. (2020). El consumo de *Cinchona officinalis* durante la emergencia sanitaria COVID-19 en la provincia de Loja, Ecuador. *Bosques Latitud Cero*, 161-174.
- Romero Sánchez, H. (04 de 12 de 2018). *Repositorio Institucional*. Obtenido de Efecto del extracto metanólico de la corteza de cinchona officinalis L. (Cascarilla) en el comportamiento sexual de ratas machos: <http://intra.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/3508>
- Rossana, A. (2021). Historia de harina.
- Ruiz Vega, P. (2020). El sulfato de quinina en 1828. *GIMBERNAT*, 73-71-86.
- Seiffer, H. (1977). *Introduccion a la teoria de la ciencia* . Barcelona : Herder.
- Serrano, J. C. (10 de 07 de 2020). *DE CUANDO LOS INDÍGENAS CURARON LA MODERNIDAD*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64111572/DE_CUANDO_LOS_IND%C3%8DGENAS_CURARON_LA_MODERNIDAD-libre.pdf?1596722726=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDE_CUANDO_LOS_INDIGENAS_CURARON_LA_MODER.pdf&Expires=1652285926&Signature=ZOJwZRzIPJM
- Solis, A. (1989). La Cinchona o quina planta nacional del Ecuador. *Revista de la Academia colombiana de Ciencias*, 17-65.
- Solis, M. A. (1989). La chinchona o quina planta nacional del Ecuador . *Academia Colombiana de Ciencias* , 17-65.
- Solis, M. A. (s.f.). La cinchona o quina planta nacional del Ecuador . *Acedemia Colombina de Ciencias* , 17-65.
- Willian, M. S. (2019). Exploración de la intención de consumo de la Cascarilla de cacao (*Theobroma cacao* L.) como infusión: caso Tungurahua-Ecuador*. *cuadernos de contabilidad* , 50.

Zarza, L. F. (2020).

13.ANEXOS.

13.1. Presupuesto

Gastos materiales de oficina

En este apartado se considera los gastos que se realizarán en base a los materiales y suministros de oficina, mismos que permitirán el desarrollo efectivo del documento bibliográfico, presentado en forma física y digital del anteproyecto y proyecto de investigación de fin de carrera.

Gastos de producción y fabricación

Por otro lado, en este apartado se considera los gastos que se realizarán en base a materia prima, mano de obra directa, supervisión y suministros, que serán involucrados en la producción y fabricación de la nueva línea de productos para el Hotel QUO VADIS, y de esta manera establecer un costo y P.V.P de todos y cada uno de los productos que vayamos a utilizar para realizar el proyecto y producción final.

GASTOS ESTIPULADOS PARA LA PRESETE INVESTIGACIÓN

GASTOS MATERIALES DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	COSTO
Impresiones	\$45.00
Proceso de titulación	\$ 936.00
TOTAL	\$ 981.00

GASTOS DE FABRICACIÓN Y PRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN	COSTO
Materia prima	\$ 185.00
Transporte	\$ 25.00
Envases	\$ 18.00
TOTAL	\$228.00
TOTAL, GASTOS	\$ 1.209

SON: Mil doscientos nueve.

13.3. Aprobación de vicerrectorado para la elaboración del tema de investigación.



VICERRECTORADO ACADÉMICO

Loja, 13 de Julio del 2022
Of. N° 212 -VDIN-ISTS-2022

Sr.(ta). RIOFRIO CARAGUAY EDWIN PORFIRIO
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 **APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACION EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS 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) mGs. RENE ANDRES JARAMILLO GAMBOA.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,

Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.

VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS



Loja, 13 de Julio del 2022
Of. N° 210 -VDIN-ISTS-2022

Sr.(ita). UYAGUARI SALAZAR YONER ANDRES
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 **APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS 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) mGs. RENE ANDRES JARAMILLO GAMBOA.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.

VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS



13.4. Oficio de solicitud al Hotel QUO VADIS.

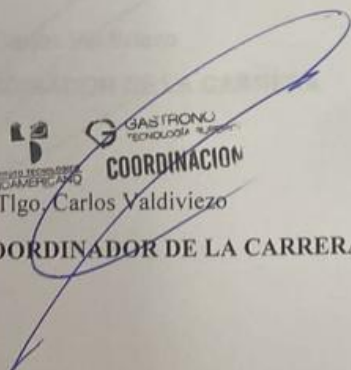


Ing. Verónica Castro Prado
ADMINISTRADORA DEL HOTEL QUO VADIS

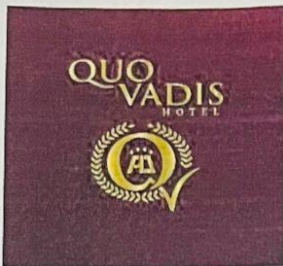
En su despacho:

Reciba un cordial y atento saludo con el deseo máximo de éxitos en las funciones que usted muy acertadamente realiza, en especial por parte del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, del Tlgo. Carlos Valdiviezo en calidad de coordinador de la carrera de gastronomía, la presente es para solicitarle de manera más comedida, a su distinguida persona permita desarrollar el proyecto de fin de carrera de los estudiantes Edwin Porfirio Riofrio Caraguay con cedula de identidad 0705762524 y Yoner Andrés Uyaguari Salazar con cedula de identidad 1105114290 el tema "APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONOMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS EN LA CIUDAD DE LOJA 2022", misma que será de aportación para su prestigiosa institución.

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


Tlgo. Carlos Valdiviezo
COORDINADOR DE LA CARRERA

Acta de Autorización de la empresa.



Loja, 12 de septiembre del 2022

AUTORIZACION

Yo, Veronica Castro Prado, Administradora del Hotel QUO VADIS; autorizo a los Señores: Edwin Porfirio Riofrio Caraguay con C.I 0705762524 y Yoner Andres Uyaguari Salazar con C.I 1105114290, estudiantes de la carrera de Gastronomía del INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR SUDAMERICANO, para que se realice su proyecto de grado final en mi establecimiento hotelero con el tema:

APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022.

Por la favorable atención que se dé el presente agradezco y suscribo.

Atentamente,

Ing. Veronica Castro Prado

Certificado de la Empresa.



Loja, 12 de septiembre del 2022

CERTIFICADO

Yo, Veronica Castro Prado, Administradora del Hotel QUO VADIS; autorizo a los Señores: Edwin Porfirio Riofrio Caraguay con C.I 0705762524 y Yoner Andres Uyaguari Salazar con C.I 1105114290, estudiantes de la carrera de Gastronomía del INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO, para que se realice su proyecto de grado final en mi establecimiento hotelero con el tema:

APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022.

Por la favorable atención que se dé el presente agradezco y suscribo.

Atentamente,

Ing. Veronica Castro Prado

Certificado de Aprobación del Abstract



CERTIF. N° 015-RH-ISTS-2022
Loja, 28 de Octubre de 2022

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

CERTIFICA:

Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera de los señores RÍOFRÍO CARAGUAY EDWIN PORFIRIO y UYAGUARI SALAZAR YONER ANDRES estudiantes en proceso de titulación periodo Abril – Noviembre 2022 de la carrera de GASTRONOMIA; está correctamente traducido, luego de haber ejecutado las correcciones emitidas por mi persona; por cuanto se autoriza la presentación dentro del empastado final previo a la disertación del proyecto.

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

English is a piece of cake!

Lic. Ricardo Javier Herrera Morillo.
DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS

CHECKED BY
Lic. Ricardo Herrera
ENGLISH TEACHER
DATE:

13.5. Modelo de Encuesta.



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

DERIVADOS GASTRONÓMICOS A BASE DE LA CASCARILLA Y QUININA

Esta encuesta se realiza con el fin de obtener datos estadísticos sobre el uso de la CASCARILLA Y QUININA en la provincia de Loja para el proyecto final de titulación de la carrera de Gastronomía.

- 1. ¿Conoce usted? la cascarilla y quinina?**
 - Si
 - No

- 2. ¿Ha consumido la cascarilla y quinina?**
 - Si
 - No

- 3. ¿Conoce usted las bondades nutricionales que tienen la cascarilla y quinina en beneficio del ser humano?**
 - Si
 - No

- 4. ¿Le gustaría conocer y consumir la cascarilla y quinina?**
 - Si
 - No

- 5. ¿A utilizado alguna vez la cascarilla en el área de: cocina caliente o repostería?**
 - Si
 - No

- 6. ¿Considera que las cualidades organolépticas de la cascarilla y quinina son agradables?**
 - Si
 - No

7. **¿Le gustaría conocer diferentes derivados gastronómicos a partir de la cascarilla y quinina?**
- Si
 - No
8. **¿Estaría dispuesto a consumir una oferta gastronómica inspirados en derivados obtenidos a través de la cascarilla y quinina?**
- Si
 - No
9. **¿Estaría dispuesto usted a compartir con su familia los beneficios del consumo de propuestas gastronómicas a base de cascarilla y la quinina con su familia?**
- Si
 - No



GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

13.6. Modelo de entrevista



DERIVADOS GASTRONOMICOS A BASE DE LA CASCARILLA Y QUININA

Esta entrevista se realiza con el fin de obtener datos informativos sobre el uso de la cascarilla quinina en la elaboración de derivados gastronómicos en la provincia de Loja para el proyecto de titulación de la carrera de Gastronomía.



La cascarilla llamada también cinchona se distingue por llegar a medir unos 6 metros y sus flores son de color rosadas y con un tono purpuras, cuenta con 23 especies incluyendo esta planta vegetativa, son conocidas por su relevancia medicinal ya que se puede extraer quinina además de otros alcaloides. La quinina es una planta que se usa sola o con otros medicamentos para tratar la malaria que es una enfermedad grave o

que pone en riesgo la vida del ser humano que es transmitida por los mosquitos, es por esto que es de gran ayuda ya que pertenece a una clase de medicamento llamado antialérgicos.

1. Qué opina usted acerca del uso de la cascarilla y quinina en la elaboración de productos gastronómicos para aplicarlos en cocina dulce y salada.? Argumente su Respuesta

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

2. Dentro de los productos vegetativo que encontramos en el Ecuador, tenemos la cascarilla y quinina considera Ud. que esta flora ha sido relegada, y ha perdido protagonismo en el desarrollo de propuestas gastronómicas.? ¿Por qué?

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

3. ¿Qué sugerencia me podría dar Ud. de métodos y técnicas de cocción para aplicar dentro de cocina dulce y salada?

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

4. Considera Ud. ¿Qué es importante el aprovechamiento de los productos vegetativos ecuatorianos, para potenciar la identidad gastronómica y la soberanía alimentaria del sector? ¿Por qué?

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

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

13.7. Ficha de evaluación sensorial



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º: 001**

FECHA: **DERIVADO: INFUSIÓN DE CASCARILLA**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	INF-001	
Café claro		
Café Oscuro		
Ámbar		
Negro		

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	INF-001	
Madera		
Frutal		
Especias		
Neutro		

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	INF-001	
Neutro		
Salado		
Amargo		
Dulce		

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	INF-001	
Espeso		
Liquido		
Grumosa		
Arenoso		

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º:** 002

FECHA: **DERIVADO:** EXTRACTO CASCARILLA

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	EX-001	
Ámbar		
Café claro		
Beige		
Arena		

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	EX-001	
Madera		
Dulce		
Frutal		
Espicias		

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	EX-001	
Dulce		
Salado		
Amargo		
Neutro		

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS	
	EX-001	
Espeso		
Liquido		
Grumosa		
Arenoso		

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º:** 003

FECHA: **DERIVADO:** CHIMICHURRI

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	CH-001	CH-002	CH-003
Naranja Oscuro			
Café			
Negro			
Marrón			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	CH-001	CH-002	CH-003
Cítrico			
Especias			
Verduras			
Agrio			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	CH-001	CH-002	CH-003
Amargo			
Picante			
Salado			
Ahumado			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	CH-001	CH-002	CH-003
Viscosa			
Grumosa			
Aceitoso			
Liquido			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º: 004**

FECHA: **DERIVADO: ACEITE**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	AC-001	AC-002	AC-003
Verde			
Amarillo oscuro			
Café			
Marrón			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	AC-001	AC-002	AC-003
Olivo			
Espicias			
Madera			
Agrio			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	AC-001	AC-002	AC-003
Amargo			
Picante			
Salado			
Ahumado			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	AC-001	AC-002	AC-003
Viscosa			
Grumosa			
Aceitoso			
Liquido			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º:** 005

FECHA: **DERIVADO:** LICOR COÑAC

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LC-001	LC-002	LC-003
Café claro			
Café oscuro			
Ámbar			
Naranja			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LC-001	LC-002	LC-003
Húmedo			
Madera			
Frutal			
Alcohol			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LC-001	LC-002	LC-003
Dulce			
Fuerte			
Madera			
Caña			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LC-001	LC-002	LC-003
Áspera			
Grumosa			
Viscosa			
Líquido			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º: 006**

FECHA: **DERIVADO: LICOR DESTILADO**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LD-001	LD-002	LD-003
Café claro			
Café oscuro			
Ámbar			
Amarillo			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LD-001	LD-002	LD-003
Cítrico			
Madera			
Frutal			
Dulce			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LD-001	LD-002	LD-003
Dulce			
Fuerte			
Madera			
Caña			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LD-001	LD-002	LD-003
Áspera			
Grumosa			
Viscosa			
Líquido			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º: 007**

FECHA: **DERIVADO: LICOR VODKA**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LV-001	LV-002	LV-003
Café claro			
Café oscuro			
Rosa			
Violeta			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LV-001	LV-002	LV-003
Cítrico			
Madera			
Frutal			
Dulce			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LV-001	LV-002	LV-003
Dulce			
Frutos			
Madera			
Caña			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	LV-001	LV-002	LV-003
Áspera			
Grumosa			
Viscosa			
Líquido			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º: 008**

FECHA: **DERIVADO: HARINA**

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	HA-001	HA-002	HA-003
Blanco hueso			
Café			
Beige			
Marrón			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	HA-001	HA-002	HA-003
Neutro			
Trigo			
Madera			
Dulce			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	HA-001	HA-002	HA-003
Dulce			
Neutro			
Madera			
Ahumado			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	HA-001	HA-002	HA-003
Arenosa			
Grumosa			
Viscosa			
Suave			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

FICHA DE EVALUACIÓN SESORIAL



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

NOMBRE: **FICHA N.º:** 009

FECHA: **DERIVADO:** PROVENZAL

INSTRUCCIÓN: Coloque una X en los atributos que usted crea que este correcto, de acuerdo a las características organolépticas que se especifican a continuación:

1. COLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	PV-001	PV-002	PV-003
Café claro			
Café oscuro			
Beige			
Marrón			

2. OLOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	PV-001	PV-002	PV-003
Espicias			
Humo			
Madera			
Dulce			

3. SABOR

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	PV-001	PV-002	PV-003
Picante			
Salado			
Madera			
Ahumado			

4. TEXTURA

ATRIBUTOS	MUESTRAS		
	PV-001	PV-002	PV-003
Arenosa			
Grumosa			
Viscosa			
Suave			

OBSERVACIONES.....
.....
.....

13.8. Recetas Estándar

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Hacemos gente de talento!</i>		 GASTRONOMÍA <small>TECNOLOGÍA SUPERIOR</small>		RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA							
Ceviche de mero y cascarilla							
PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES		MISE EN PLACE	APP (CTT)		
0,10	Kg	mero		cubo mediano			
0,01	UNIDAD	limón		zumo			
c/n	kg	salpimenta		reservar			
0,05	Kg	cebolla		fine juliana			
0,01	Kg	cilantro		batalla			
0,05	ml	leche entera		reservar			
0,02	ml	infusión de cascarilla		reservar			
0,01	kg	provenza de cascarilla		reservar			
Método o procedimiento						PCC / PC	
Desnaturalizar mero en limón, sal pimienta							
Agregar leche , e incorporar cebolla							
Rectificar sabores con provenza, infusión de cascarilla y terminar con cilantro.							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador,

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Aros de calamar con mayonesa de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES	MISE EN PLACE	APP (CTT)			
0,10	Kg	aros de calamar	Lavar y condimentar				
0,05	Kg	harina	Tamizar y agregar sal				
c/n	Kg	salpimenta	reservar				
0,02	Kg	Mostaza	reservar				
0,05	Kg	Ajo	reservar				
0,02	Kg	Comino	reservar				
0,20	L	Aceite	reservar				
2,00	UNIDAD	Huevo	reservar				
0,10	L	Aceite de cascarilla	reservar				
0,50	UNIDAD	Limón	Zumo				
1,00	UNIDAD	Platano verde	Pelar rondeles				
0,03	L	Vinagre	reservar				
0,01	Kg	Azucar	reservar				
0,02	Kg	Lechuga crespita	reservar				
Método o procedimiento					PCC / PC		
Empanizar los aros de calamar							
Llevar a fritura profunda							
Para la mayonesa, agregar huevos, sal piminta, limón, emulsionar con aceite de							
Para la vinagreta: vinagre, sal pimienta, azucar, aceite de cascarilla, batir energéticamente.							
Elaborar patacones							
Decorar con lechuga							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador.

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Aros de calamar con mayonesa de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES	MISE EN PLACE	APP (CTT)			
0,10	UNIDAD	Camaron	Lavar y condimentar				
cn	Kg	salpimenta	reservar				
0,05	Kg	Harina de cascarilla	reservar				
0,15	L	Aceite	reservar				
0,04	Kg	Tomate de riñon	Media luna				
0,03	Kg	Col	fine juliana				
0,03	Kg	Zanahoria	fine juliana				
0,50	UNIDAD	Limón	Zumo				
0,05	Kg	Mayonesa	reservar				
1,00	UNIDAD	Huevo	reservar				
0,05	L	Leche	reservar				
Método o procedimiento						PCC / PC	
Para el revosado mezclar harina, huevo, leche.							
Pasar en revozado los camarones y llevar a fritura profunda							
Tomate de riñon saltar							
Mezclar col y zanahoria, agregar zumo de limón.							
Emplatar.							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador,

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Trucha flameada en vodka de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES		MISE EN PLACE	APP (CTT)		
0,20	Kg	Trucha		Lavar y condimentar			
0,05	Kg	Harina		reservar			
0,01	Kg	Provenza de cascarilla		reservar			
0,08	Kg	Yuca		reservar			
0,20	L	Aceite		Media luna			
cn	Kg	Sal pimienta		fine juliana			
cn	L	Vodka de cascarilla		fine juliana			
Método o procedimiento						PCC / PC	
Llevar a fritura en un sartén a la trucha previamente enharinada							
Llevar a fritura profunda la yuca							
Montar y flamear							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador.

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Trucha flameada en vodka de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES		MISE EN PLACE	APP (CTT)		
0,15	Kg	Chuleta		Macerar			
0,06	Kg	Provenza de cascarilla		reservar			
0,05	L	Aceite de cascarilla		reservar			
0,08	Kg	Papa chola		Mirepoix			
0,01	L	achiote		reservar			
0,01	Kg	cebolla blanca		batalla			
0,01	Kg	Manteca negra		reservar			
0,01	Kg	Lechuga		reservar			
0,03	Kg	Tomate		cubo mediano			
0,01	Kg	Zanahoria		rallar			
0,03	L	Vinagreta mostaza		reservar			
Método o procedimiento					PCC / PC		
Asar chuleta e hidratar con aceite							
Cocer papa al 90%							
Sofreir manteca negra, achiote, cebolla blanca para saltar papa							
Ensalada: lechuga, tomate, zanahoria y vinagreta							
Emplatar							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador,

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Rib eye al chimichurri de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES		MISE EN PLACE	APP (CTT)		
1,00	UNIDAD	Rib eye		Sal pimentar			
0,03	Kg	Chimichurri de cascarilla		reservar			
0,08	Kg	papa chola		Baston			
0,02	Kg	lechuga		Trozar			
0,03	Kg	tomate		Cubo mediano			
0,03	L	zanahoria		Rallar			
0,03	L	Vinagreta		reservar			
0,15	Kg	aceite vegetal		reservar			
Método o procedimiento						PCC / PC	
Asar rib eye con chimichurri							
Llevar papa a fritura profunda							
Servir con ensalada							
X							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	arbohidratos (g)	colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador.

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Bizcocho de vainilla con coñac de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES	MISE EN PLACE	APP (CTT)			
2,00	UNIDAD	Huevos	reservar				
0,20	Kg	Harina	tamizar				
0,00	Kg	Bicarbonato	reservar				
0,00	L	Escencia de vainilla	reservar				
0,10	L	Leche	reservar				
0,05	Kg	Azucar	reservar				
0,05	L	aceite vegetal	reservar				
0,02	L	Coñac de cascarilla	reservar				
0,04	Kg	Durazno	cubo mediano				
0,02	Kg	Nueces	reservar				
Método o procedimiento					PCC / PC		
Mezclar y tamizar ingredientes secos, harina, bicarbonato y reservar							
Batir huevos, azucar y leche							
Agregar ingredientes secos reservados							
Agregar aceite y escencia de vainilla							
Preparar un molde y agregar mezcla							
x							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador,

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Helado de cascarilla

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES	MISE EN PLACE	APP (CTT)			
0,10	UNIDAD	Leche en polvo	Dividir 70 y 30%				
0,40	Kg	Crema de leche	reservar				
0,19	Kg	Leche condensada	reservar				
0,20	Kg	Uvilla	pulpa				
0,15	Kg	Infusion de cascarilla	reservar				
0,10	L	Agua Tónica	reservar				
0,03	L	Chips de chocolate	reservar				
Método o procedimiento						PCC / PC	
Pesar ingredientes							
En un bowl batir crema de lecha hasta cremar							
Incorporar leche en polvo							
Incorporar infusion de cascarilla y pulpa de uvilla							
Agregar leche condensada y seguir batiendo energeticamente							
Agregar 30% de leche en polvo, decorar con chips y congelar							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador.

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE RECETA

Torta de zanahoria con relleno de arequipe y coñac

PESO POR PORCIÓN		No. PORCIONES				CATEGORÍA	
CANT.	UNIDAD	INGREDIENTES	MISE EN PLACE	APP (CTT)			
0,30	Kg	Zanahoria	Rellar				
3,00	UNIDAD	Huevos	reservar				
0,25	Kg	Harina	tamizar				
0,09	Kg	Mantequilla	reservar				
0,10	Kg	azucar	reservar				
0,08	Kg	arequipe	reservar				
0,03	L	coñac	reservar				
0,08	L	crema de leche	reservar				
Método o procedimiento						PCC / PC	
Cremar mantequilla con huevos							
Incorporar azucar, vainilla							
Agregar harina tamizada e incorporar aceite							
Preparar un molde y agregar la mezcla							
Hornear y enfriar							
Humedecer con coñac y servir							
Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

Nota: Este formato ha sido adaptado con un fin educativo, en base a la receta estándar establecida por la Asociación de Chefs del Ecuador.



Escala Hedónica

Nombre del evaluador:

Tema: APROVECHAMIENTO DE LA CASCARILLA Y LA QUININA EN EL DESARROLLO DE SUBPRODUCTOS CULINARIOS Y SU APLICACIÓN EN PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL QUO VADIS LOJA, 2022.

La presente evaluación de escala hedónica está enfocada en determinar el nivel de aceptabilidad de las propuestas culinarias que a continuación se presentan, para esto se debe marcar con una sola X en cualquiera de los casilleros por cada una de las preparaciones.

	Plato 1	Plato 2	Plato 3	Plato 4	Plato 5	Plato 6	Plato 7	Plato 8	Plato 9	Plato 10	Plato 11	Plato 12
Me gusta mucho												
Me gusta poco												
No me gusta ni me disgusta												
Me disgusta poco												
Me disgusta mucho												

Observaciones:-----

Firma: _____

Fotografias







