



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

**“VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE SANTA
CATALINA DE SALINAS, A TRAVÉS DE LAS TÉCNICAS DE
COCINA DE VANGUARDIA. DECONSTRUCCIÓN.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
GASTRONOMÍA**

AUTORA:

Laura Fernanda De Jesús Pozo

IBARRA - 2017

CERTIFICACIÓN

En calidad de Directora del Trabajo de Grado Titulado **“VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE SANTA CATALINA DE SALINAS, A TRAVÉS DE LAS TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIS. DECONSTRUCCIÓN”**, de la señorita Fernanda De Jesús estudiante de Gastronomía, de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica del Norte. Considero que el presente trabajo de investigación reúne todos los requisitos para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

Ibarra, julio 2017



Ing. Mónica Buenaño

DIRECTORA DE TRABAJO DE GRADO

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determino la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión universitaria

Por apoyo los procesos de dejamos sentada nuestra voluntad de participar en este proyecto, para lo cual ponemos a disposición la siguiente información:

Datos de contacto	
Cédula de identidad:	100395008-4
Nombres y apellidos:	DE JESÚS POZO LAURA FERNANDA
Dirección:	Parroquia Salinas, Calle Gonzales Suarez
E-mail:	fercha5846@hotmail.com
Teléfonos:	0982994276 / 0992914135

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, DE JESÚS POZO LAURA FERNANDA, con cédula de identidad Nro.100395008-4., manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, Artículo 4, 5 y 6, en calidad de autora de la obra o trabajo de grado denominado: “VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE SANTA CATALINA DE SALINAS, A TRAVÉS DE LAS TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA. DECONSTRUCCIÓN”, que ha sido desarrollado para obtener el título de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultad para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi consideración de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en forma impresa y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.



.....
LAURA FERNANDA DE JESÚS POZO

100395008-4

Ibarra, 21 de Julio de 2017

AUTORÍA

Declaro bajo juramento que el presente trabajo, es de mi autoría, en el que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes y el cual no ha sido empleado por ningún otro grado ni ha sido calificado por ningún otro profesor.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Fernanda De Jesús', written over a horizontal line.

Fernanda De Jesús

100395008-4

DEDICATORIA

A mi madre, Verónica Pozo a mis abuelos, quienes son lo más importante de mi vida, quienes han, estado conmigo en todo momento, porque sin su soporte incondicional no podría haber culminado uno de mis sueños.

A Jayro Maldonado por ser ese refugio en los momentos de tempestad por ser la guía de mi camino, por ser el compañero que me impulsa con amor y paciencia en los momentos difíciles de la vida.

A mis hermanos, amigos por su cariño infinito e impulso para que consiga una meta más en mi vida.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme con su ayuda superar todos los momentos difíciles, y por brindarme su amor infinito en los desafíos más difíciles.

A mí Madre y a Jayro Maldonado, por confiar y luchar junto a mí, para alcanzar este éxito y triunfo.

A la Universidad Técnica Del Norte (UTN) por ser el templo de mí educación.

A mí tutora, Ing. Mónica Buenaño, por su amistad, apoyo y correctivos necesarios para culminar mi trabajo.

Gracias de corazón.

INDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN	ii
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	iv
AUTORÍA.....	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
RESUMEN.....	xiii
SUMMARY	xiv
INTRODUCCIÓN.....	xv
CAPITULO I. EL PROBLEMA	1
1.1 Tema.....	1
1.2 Planteamiento del problema	1
1.3 Objetivos	2
1.3.1 General	2
1.3.2 Específicos	2
1.4 Preguntas directrices.....	2
1.5 Justificación	3
CAPITULO II. MARCO TEORICO.....	4
2.1 Teoría existente.....	4
Gastronomía.....	4
Gastronomía de Santa Catalina de Salinas.....	5
Cocina de Vanguardia.....	7
Técnicas de Cocina de Vanguardia.....	8
2.2 Marco Jurídico.	12
CAPITULO III. METODOLOGIA	13
3.1 Diseño	13
3.1.1 Temporalidad.....	13
3.1.2 Naturaleza	13
3.1.3 Tipo de datos.....	13
3.2 Población y Muestra.....	13
3.2.1 Determinación de la muestra.	13
3.3 Métodos.....	14

3.4	Técnicas, estrategias e instrumentos.	15
CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS DE DATOS.		16
4.1	Encuestas para emprendimiento gastronómicos de Santa Catalina de Salinas.	18
4.2	Encuesta dirigida a turistas que llegan a Santa Catalina de Salinas.	28
4.3	Recetario de los platos típicos de Santa Catalina de Salinas.	36
4.3.1	Entradas.	36
4.3.2	Sopas.	40
4.3.3	Platos fuertes.	44
4.3.4	Postres.	47
4.3.5	Bebidas.	48
4.3.6	Diferencias de métodos de elaboración tradicional y de vanguardia.	49
4.4	Recetario de las técnicas de preparación, cocción y montaje de los platos típicos de Santa Catalina de Salinas.	52
4.4.1	Entradas.	52
4.4.2	Sopas.	56
4.4.3	Platos fuertes.	60
4.4.4	Postres.	63
4.4.4	Bebida.	64
4.5	Degustación y Tabulación de Resultados.	65
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		68
	CONCLUSIONES:	68
	RECOMENDACIONES.	69
CAPITULO VI. BIBLIOGRAFÍA.		70
ANEXOS		72

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Nivel Educativo	18
Tabla 2: Motivación para emprender	19
Tabla 3: Demanda	20
Tabla 4: Horario de atención	21
Tabla 5: Cantidad de Plato	22
Tabla 6: Plato más vendido	23
Tabla 7: Capacitación	24
Tabla 8: Conocimiento de técnica de vanguardia	25
Tabla 9: Capacitación sobre técnicas de vanguardia	26
Tabla 10: Preparación de platos	27
Tabla 11: Género	28
Tabla 12: Edad	29
Tabla 13: País de origen	30
Tabla 14: Tipo de gastronomía	31
Tabla 15: Nivel de satisfacción de la gastronomía	32
Tabla 16: Infraestructura de emprendimientos	33
Tabla 17: Atención al cliente	34
Tabla 18: Higiene y seguridad de emprendimiento	35
Tabla 19: Empanadas de Salinas	36
Tabla 20: Pasteles de yuca	37
Tabla 21: Camotes en salsa de maní	38
Tabla 22: Muchines de yuca	39
Tabla 23: Picadillo	40
Tabla 24: Sancocho	41
Tabla 25: Caldo de patas	42
Tabla 26: Sopa Bolas de verde	43
Tabla 27: Menestra de frejol	44
Tabla 28: Menestra de lenteja	45
Tabla 29: Fritada	46
Tabla 30: Yucas con miel	47
Tabla 31: Jugo de tuna	48
Tabla 32: Diferencia de métodos	49
Tabla 33: Empanadas de Salinas	52
Tabla 34: Pasteles de yuca	53
Tabla 35: Camote en salsa de maní	54
Tabla 36: Muchines de yuca	55
Tabla 37: Picadillo	56
Tabla 38: Sancocho	57
Tabla 39: Caldo de patas	58
Tabla 40: Sopa Bolas de verde	59
Tabla 41: Menestra de frejol	60
Tabla 42: Menestra de lenteja	61
Tabla 43: Fritada	62

Tabla 44: Yucas con miel	63
Tabla 45: Jugo de tuna	64
Tabla 46: Presentación del plato	66
Tabla 47: Textura del plato	66
Tabla 48: Sabor del plato	67

INDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1: Nivel educativo	18
Ilustración 2: Motivación para emprender	19
Ilustración 3: Demanda	20
Ilustración 4: Horario de atención	21
Ilustración 5: Cantidad de platos vendidos diariamente	22
Ilustración 6: Plato más vendido	23
Ilustración 7: Capacitación	24
Ilustración 8: Conocimientos de técnicas de vanguardia	25
Ilustración 9: Capacitación en técnicas de vanguardia	26
Ilustración 10: Preparación de platos	27
Ilustración 11: Genero	28
Ilustración 12: Edad	29
Ilustración 13: País de origen	30
Ilustración 14: Tipo de gastronomía	31
Ilustración 15: Nivel de satisfacción de la gastronomía	32
Ilustración 16: Infraestructura de emprendimientos	33
Ilustración 17: Atención al cliente	34
Ilustración 18: Higiene y seguridad de emprendimientos gastronómicos	35
Ilustración 19: Presentación del plato	66
Ilustración 20: Textura del plato	66
Ilustración 21: Sabor del plato	67

RESUMEN

La presente investigación “Valorización de la gastronomía de Santa Catalina de Salinas, a través de las técnicas de cocina de vanguardia. Deconstrucción” ha sido realizada en la parroquia de Salina, la cual ha sido direccionada a mejorar la gastronomía a través de técnicas de cocina de vanguardia, con el objetivo de brindar un valor agregado a la gastronomía tradicional lo cual permita aumentar la demanda de clientes y por ende incrementar los ingresos de las familias dedicadas a esta actividad. Por lo tanto el proyecto es de tipo explicativo, porque no busca solo describir las recetas ancestrales que existen en la parroquia, sino explicar la importancia que será proponer técnicas de cocción, preparación, montaje de vanguardia para mejorar la gastronomía de Santa Catalina de Salinas. Lo que ha permitido tener como resultado de la investigación un recetario gastronómico de trece platos típicos de la parroquia de Santa Catalina de Salinas, aplicado técnicas de cocina de vanguardia, desconstrucción lo cual será de gran importancia para potencializar la gastronomía de este sector.

SUMMARY

This research was conducted in the parish of Santa Catalina de Salinas, which has been directed to improve food through cooking techniques of the art, with the aim of providing added value to the traditional cuisine which allows increase customer demand and thereby increase the income of families involved in this activity.

Santa Catalina de Salinas is a parish dedicated to agriculture, which is why there are a variety of ancient products, which has made it possible to maintain its gastronomy long, captivating national and international tourists. How to prepare food fits their way of living of families, the traditional bean with rice, cassava or sweet potatoes, meat, salad, and cane juice are part of the typical dish of salinenses. Although time passes this dish has not passé, not has left in oblivion, although it is kept and consumed daily in the territory, since it is part of the customs and Salinera culture.

So that, research on the revaluation of the cuisine of Santa Catalina de Salinas, through cutting-edge cooking techniques by deconstructing dishes. It is very important for the parish, as it will create expectations for all guests arriving on the scene, looking for their traditions, customs, cooking techniques and dishes that have this parish.

For this reason, it is convenient to generate new strategies to potentiate gastronomy, where the inhabitants of the community are an essential part of this activity.

INTRODUCCIÓN.

La presente investigación nace de la necesidad de generar nuevas estrategias para incrementar la demanda de la gastronomía de Santa Catalina de Salinas, ya que, hoy en día, no muestra alternativas de creatividad en la presentación de platos y atracción a los clientes que llegan a la parroquia. La realidad que se vive es derivada a la falta de nuevas iniciativas para dar un valor agregado a la gastronomía de forma visual.

De igual forma, se busca a través de las nuevas estrategias aplicadas a la gastronomía de la parroquia mejorar la economía de las familias dedicadas a esta actividad con el incremento de sus ventas, así mismo, evidenciar que, es de gran importancia ya que fomenta fuentes de empleo adicionales a las actividades cotidianas que se dedican los miembros de esta comunidad, y con esto se logra dinamizar la economía de las familias, aprovechando los productos que brinda esta majestuosa tierra y además también permite revalorizar los saberes ancestrales, es decir procurando en todo momento un beneficio social y económico.

CAPITULO I. Contiene la descripción detallada del problema, objeto de la investigación, sus objetivos, preguntas directrices y su justificación de la investigación.

CAPITULO II. Se realizó la fundamentación teórica de la investigación, para esto se investigó en revistas, folletos, libros, internet.

CAPITULO III. Se ha hecho énfasis a la metodología empleada en el desarrollo de cada una de las etapas inmersas en la investigación, de manera que su contenido cuente con el orden para considerarse un elemento de consulta.

CAPITULO IV. Se analiza los datos obtenidos en todo el proceso de investigación, concluyendo con la presentación de técnicas de cocina de vanguardia para la gastronomía de Santa Catalina de Salinas.

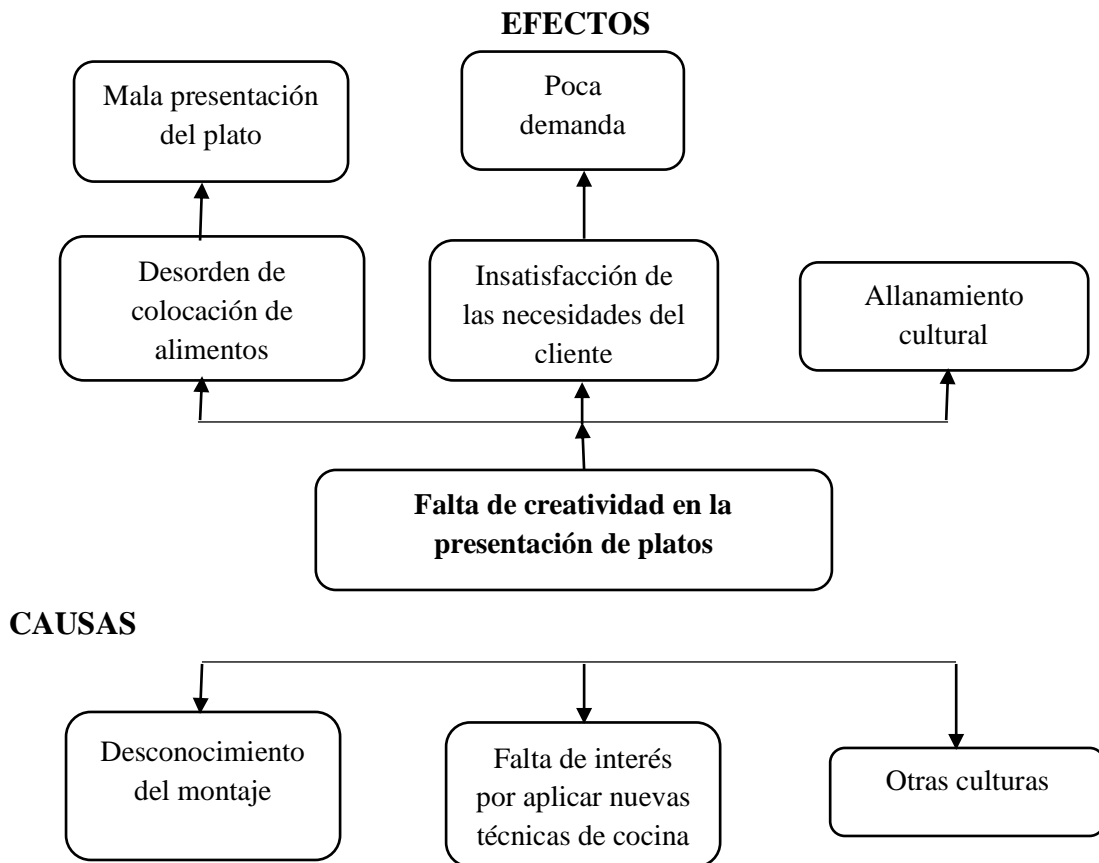
CAPITULO I. EL PROBLEMA

1.1 Tema

Valorización de la gastronomía de Santa Catalina de Salinas, a través de las técnicas de cocina de vanguardia. Deconstrucción.

1.2 Planteamiento del problema

Ilustración No 1. Identificación de Causa-Efecto



Elaborado por: Fernanda De Jesús

La cultura gastronómica y los hábitos de alimentación de la parroquia de Santa Catalina de Salinas, ubicada en la provincia de Imbabura, cantón Ibarra, es considerada como parte de la herencia de nuestros ancestros, donde ellos se nutrían y satisfacían la alimentación de la población. Este comportamiento actualmente ha sufrido cambios a través del tiempo debido a las nuevas tendencias culturales y culinarias que se han desarrollado a nivel local, en especial por la utilización de productos alimenticios que no pertenecen a la gastronomía salinense.

Tomando en consideración que la cultura gastronómica es la identidad de un lugar y debe ser un factor importante en el desarrollo de esta parroquia, para impulsar y dar a conocer sus productos, platos típicos y la variada gastronomía con la que cuenta, que es diferente de otras partes.

Con esta investigación se pretende, que esta parroquia sea reconocida por su gastronomía, que debe ser la economía más importante para los moradores, porque así se impulsará un desarrollo y beneficio para todos los que pertenecen a Santa Catalina de Salinas.

1.3 Objetivos

1.3.1 General

- Valorizar de la gastronomía de Santa Catalina de Salinas, a través de las técnicas de cocina de vanguardia mediante la deconstrucción de platos.

1.3.2 Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la gastronomía de la parroquia Santa Catalina de Salinas.
- Analizar la aceptación hacia la gastronomía tradicional vs vanguardia de los turistas.
- Proponer técnicas de vanguardia; deconstrucción en la gastronomía de la parroquia Santa Catalina de Salinas.

1.4 Preguntas directrices

¿Cómo diagnosticar la situación actual de la gastronomía de la parroquia Santa Catalina de Salinas?

¿Cómo analizar la aceptación hacia la gastronomía tradicional vs vanguardia de los turistas?

¿Cómo proponer técnicas de vanguardia; desconstrucción en la gastronomía de la parroquia Santa Catalina de Salinas?

1.5 Justificación

En la actualidad, es necesario buscar nuevas alternativas que garanticen su factibilidad, y estar a la vanguardia de otros sectores, hoy en día todos los sectores inmersos en la actividad de la productividad y en especial del turismo y por ende su gastronomía, deben encaminar estrategias hacia el éxito, de forma que garantice y satisfaga las necesidades de cada uno de los visitantes.

Para la parroquia Santa Catalina de Salinas su gastronomía es de gran importancia ya que fomenta fuentes de empleo adicionales a las actividades cotidianas que se dedican los miembros de esta comunidad, y con esto se logra dinamizar la economía de las familias, aprovechando los productos que brinda esta majestuosa tierra y además también permite revalorizar los saberes tradicionales, como lo determina la Constitución del Ecuador en su Art. 13 “ Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”.

De forma que, la investigación sobre la revalorización de la gastronomía de Santa Catalina de Salinas, a través de las técnicas de cocina de vanguardia mediante la deconstrucción de platos. Es de mucha importancia para la parroquia, ya que permitirá crear expectativas para todos los clientes que lleguen al lugar, en busca de sus tradiciones, costumbres, técnicas culinarias y platos típicos que posee esta parroquia.

Por tal razón, es conveniente generar nuevas estrategias para potencializar la gastronomía, en donde los habitantes de la comunidad son parte fundamental de esta actividad.

La línea de investigación es “Servicios personales: hotelería restaurantes y turismo”, y su sub línea es Gestión de servicios de alimentos y bebidas AyB.

CAPITULO II. MARCO TEORICO

2.1 Teoría existente

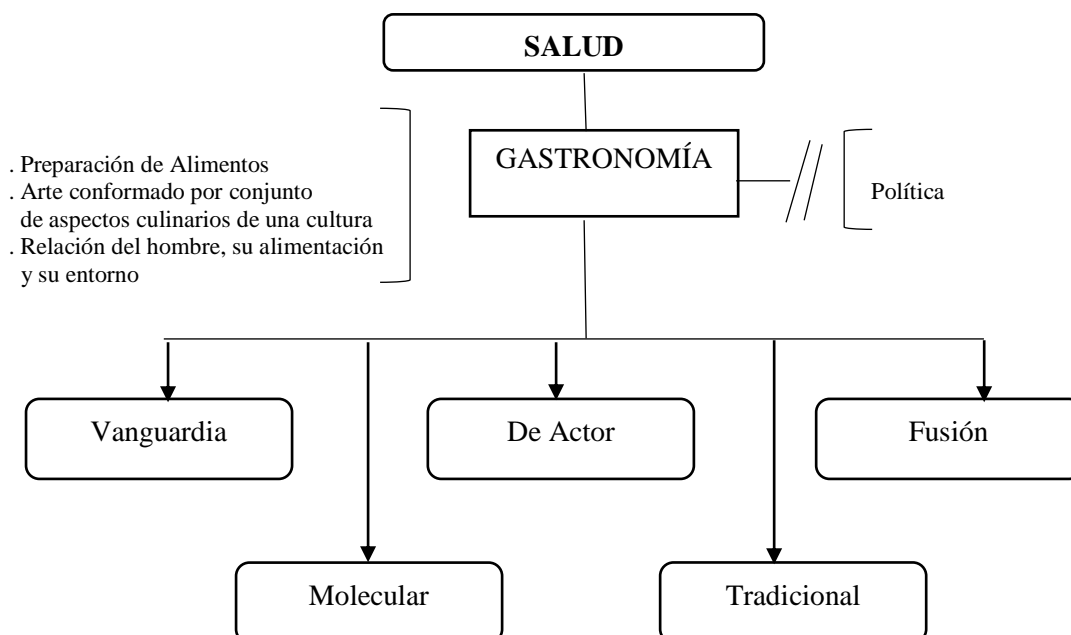
Gastronomía.

El concepto de gastronomía, surge en el siglo XIX, como un término derivado de las raíces griegas "Gáster", que equivale a vientre o estómago. Su origen y definición abarca dos elementos importantes y de gran connotación, por lo que se le confiere la categoría de ciencia.

Según Goligorsky (2011), afirma que la gastronomía como la ciencia que dedica sus esfuerzos para comprender la relación que existe entre los humanos y la forma que se alimentan, con base a los productos presentes en el entorno, con lo que se elabora los platillos, convirtiéndose en verdaderos referentes de la cultura de un lugar, abandonando la concepción tradicional, que limita su definición a la preparación de los alimentos.

Es decir, que tiene ese toque especial de cada lugar, con su propio sabor, estilo que con el pasar de los años sigue brindando alegrías a sus pobladores. Por otro lado, la gastronomía tradicional, es la evidencia de la mezcla de paladares que identifica las costumbres de una zona, lo cual explica las tradiciones con las que fueron creados los ingredientes que existían en esa temporada los cuales fueron transformados para el consumo diario.

Ilustración No 2. Mentefacto Gastronomía



Fuente: Juan, Arzak (2013)

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Gastronomía de Santa Catalina de Salinas.

Santa Catalina de Salinas, es una parroquia con una situación geográfica única y esplendorosa, con bondades climáticas y carisma de la gente afro, tiene un gran potencial para convertirse en el referente turístico de la provincia de Imbabura, sin embargo, es importante resaltar que antes del año 2005 no existía una buena infraestructura para recibir turistas nacionales e internacionales, la falta de políticas públicas, planes, programas, proyectos y sobre todo el desconocimiento identitario, producto de los sistemas intolerantes, esclavizadores y discriminatorios que se impusieron a nivel mundial; la no inclusión del pueblo afro en la historia del Ecuador, no ha permitido que se conozca la historia, el abandono de costumbres, tradiciones y la escasa capacitación de sus habitantes, desencadenó un problema social, económico, cultural y ambiental en el territorio.

Santa Catalina de Salinas es una parroquia dedicada a la agricultura, razón por la cual existe gran variedad de productos ancestrales, lo cual ha permitido mantener su gastronomía por mucho tiempo, cautivando a turistas nacionales e internacionales. La forma de preparar los alimentos se acopla a su forma de vivir de las familias, el tradicional frejol (poroto) acompañado de arroz, yuca o camote, carne, ensalada, y el jugo de tuna, forman parte del plato típico de los/as salineros/as. A pesar que el tiempo transcurre este plato típico no ha pasado de moda, no se lo ha dejado en el olvido, aun se lo mantiene y se consume a diario en el territorio, puesto que, es parte de las costumbres y de la cultura Salinera.

En temporadas anteriores se cocinaba en leña, ya que no había la facilidad de contar con los servicios básicos necesarios, se hacían comidas que hoy no son comunes, como el dulce de zambo, en la actualidad se prepara el frejol (poroto) en la cocina y con condimentos, el gusto y la alegría por consumirlo no se ha perdido, los habitantes de Salinas consumen este producto a diario.

Tomando en consideración que Santa Catalina de Salinas es una parroquia de cultura y tradición se hace énfasis en los siguientes conceptos, para Pabón (2008) indica que “la cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales en una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive” (p.87). Entonces se puede decir que es una respuesta creadora frente a la realidad y la vida, por ello es un instrumento imprescindible para su transformación,

es decir, que la cultura no solo es las expresiones artísticas, sino que abarca todas las prácticas o expresiones de los grupos humanos, de las comunidades esto es, aquellas que se inscriben en la estructura productiva y en lo social. Mientras que la tradición para Pabón (2008) “es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad” (p.91). Haciendo referencia a la tradición, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad, el arte característico de un grupo social, su historia, características, costumbres, gastronomía, dinámicas, estilos de vida, forma parte de lo tradicional. Y por ende, a través de la gastronomía también se intenta revitalizar la cultura, para Flores (2010) afirma que “el término revitalización cultural implica que la cultura está debilitada, que las manifestaciones están desapareciendo o están siendo avasalladas por otras expresiones culturales externas dominantes” (p.56). Se destaca que Santa Catalina de Salinas, se valoriza y se practica todos los principios ancestrales y las relaciones de convivencia de la comunidad. Es decir, que para que la gastronomía tenga su verdadero significado, tiene que empezar desde la conservación cultural, es un pilar fundamental de desarrollo para el crecimiento de las comunidades

Con el propósito de ser un gran referente de la gastronomía, Santa Catalina de Salinas, se encuentra en la generación de estrategias que permitan ser más competitivos, en la actualidad, es necesario buscar nuevas alternativas que garanticen el éxito, y estar a la vanguardia de otros sectores, hoy en día todos los sectores inmersos en la actividad de la productividad y en especial la del turismo y por ende su gastronomía, deben de encaminar estrategias hacia el mejoramiento continuo, de forma que garantice y satisfaga las necesidades de cada uno de los visitantes, así como, dinamizar la economía de las familias que habitan en la parroquia, es así como la parroquia se encamina a una oferta gastronómica, para Barrera (2011) sustenta que “es el conjunto de productos que el entorno gastronómico planea y es capaz de proveer durante un periodo y lugares dados, a un determinado precio”(p.102). Entonces de manera general se puede interpretar como los productos que las empresas, organizaciones, emprendimientos de restaurantes ofrecen, con un determinado precio y servicio, hacia los clientes.

Es importante indicar que en la parroquia se explota cada vez más su potencial turístico, razón por la cual, se intenta incentivar el turismo gastronómico que para Olmos (2011) identifica como “una forma de hacer turismo, en la que, la gastronomía de una comunidad, ciudad, provincia o país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita” (p.54). Ocaña (2012) “el turismo gastronómico es una forma muy

particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita” (p.31). Agregando a este epígrafe gran cantidad de emprendedores dedicado hacer turismo rural, ofertan productos nativos de la parroquia introduciéndole en el plato a su comensal. Finalizando existe el convencimiento de que la gastronomía es un aporte importante para generar desarrollo y generar una fuerte vinculación para potencializar el turismo en la parroquia.

Cocina de Vanguardia.

El principio de la cocina de vanguardia nació a partir de la nueva cocina vasca. Se menciona a este tipo de cocina, a la que apareció en los años 80-90 de la mano de grandes chefs españoles como Ferran Adrià, acompañado de José Mari Arzak quienes lograron favorecer el sabor de los alimentos dándoles un tratamiento más riguroso, con tecnología avanzada. Con esta técnica se pretende que el turista utilice al máximo sus cinco sentidos para poder disfrutar del plato.

Almudena (2014) manifiesta que “Este tipo de cocina se caracteriza por ser una cocina provocativa que busca siempre sorprender a su comensal, se sirve en pequeñas porciones, desaparece el límite entre plato y postre, se trabajan las texturas y temperaturas, se respeta bastante la materia prima porque el sabor es lo más importante” (p. 108). Entonces queda por decir, que la cocina de vanguardia es aquella que permite renovar y conservar las prácticas culinarias de un modo natural, pero también ayuda que los gastrónomos y el gran público sigan en contacto con la tradición de manera continua e inconsciente. Para emprender el camino del vanguardismo; hay que conocer con profundidad la historia de los platos locales. Se debe innovar pero sin olvidar las raíces, como dice. La cocina de vanguardia a nivel mundial está gozando de una gran acogida, se puede decir que los mejores chefs la están utilizando en sus laboratorios al momento de crear sus recetas para los clientes, en América Latina se habla también de una gastronomía de vanguardia adaptando las cocinas tradicionales de cada sector al uso de nuevas técnicas de preparación.

La cocina de vanguardia significa utilizar la tecnología creada para la preparación de alimentos, puede sonar que es un tema de actualidad sin embargo la cocina ha experimentado innumerables cambios durante su historia generados por el descubrimiento de métodos de cocción nuevos.

En la parroquia de Santa Catalina de Salinas pasar desde el uso de fogones de leña hasta llegar a las cocinas de inducción en la actualidad o el paso de los materiales de cocción

como ollas de barro de cocción lenta hasta las ollas de presión de la actualidad, es decir se va acoplando nuestra gastronomía al uso de la tecnología actual, con la creación de estos nuevos equipos en la cocina ayudan a tecnificar los procesos de elaboración dentro de los centros gastronómicos de la parroquia, tecnología que ayuda en distintos aspectos como a utilizar medidas y pesos correctos para después ser empacados al vacío donde se conservan por más tiempo y se reduce el peligro de desarrollo microbiano, o la cocina de regeneración que reduce el tiempo de entregas de comandas al utilizar pre cocciones que no sufren alteración de sabor y textura.

Según Nathan Myhrvold (2014), dice que se emplean diferentes tipos en la cocina de vanguardia como:

- Deconstrucción, Es un término que nace en los años 90, fundamentalmente para definir la escuela de cocina llevada adelante por Ferrán Adrià. En esta tendencia, los platos tradicionales se reinventan con nuevas e ingeniosas preparaciones que intentan potenciar la preparación original.
- Cocina de autor, cada cocinero es autónomo de distinguir, sin limitaciones de ningún tipo para la creación de nuevos productos.
- Cocina molecular, Esta tendencia culinaria no involucra únicamente el empleo de elementos químico para alcanzar reacciones en los ingredientes: la cocina molecular simboliza también el estudio de los ingredientes naturales y las reacciones químicas que producen en el alimento.
- Cocina fusión, Se trata del uso de productos y técnicas que vienen de cualquier país del mundo. En este sentido, la cocina (asiática japonesa, china, tailandesa, etc.) es la que más está influyendo en los restaurantes de alta cocina.

Técnicas de Cocina de Vanguardia.

Las novedosas formas y texturas que se pueden realizar a partir de las técnicas de vanguardia tienen un papel protagónico en los platillos contemporáneos.

Sferificación: Es la técnica que modifica las texturas en la que se utilizar cualquier líquido y crear una membrana alrededor de el para encapsularla. Esto se debe al choque de dos químicos que son el sodio y el calcio.

Gelificación: Es el procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones.

Los agentes gelificantes se disuelven en la fase líquida, que conforma una estructura interna que permite que el gel resultante tenga la apariencia de una sustancia sólida, a pesar de estar compuesto en lo fundamental por líquido. En el caso de los geles, la estructura coloidal actúa como una esponja que retiene la fase líquida dispersa.

Cocción al vacío: Es un sencillo y eficaz método de preparación culinaria mediante el uso de temperaturas controladas y adaptadas a cada ingrediente, con lo cual se conserva, regenera, pasteurización por lo que prepara los platos naturalmente lo que mantiene sus propiedades organolépticas.

Aires: Se consiguen aplicando alguna acción mecánica o aire a presión con un sifón a una mezcla que tiene algún ingrediente emulsionante. Qué dan aroma y sabor a un plato, además que agregan altura y mucho color.

Espumas: Las espumas son cremas batidas con óxido nitroso dentro de un sifón ya sean para hacer espumas calientes o frías, es una de las técnicas que más ha revolucionado lo que conocemos hoy en día en cremas y purés; inclusive se pueden realizar bizcochos en sifón.

Nitrógeno líquido: La técnica favorita de todas las personas es el nitrógeno líquido por su misterioso y atractivo uso, es capaz de congelar algo casi al instante. Con este producto se pueden hacer helados mucho más rápidamente.

Almudena (2014) expresa que “las técnicas abren posibilidades para innovar y seducir el paladar de muchos visitantes o clientes que buscan una experiencia nueva” (p.120). Remei (2013) sostiene que “son aquellas que remplazan a las tradicionales por una serie de nuevos procesos donde la estética juega un roll fundamental unida a la experimentación de nuevos conceptos nos llevan experiencias inolvidables dentro de la

cocina” (p.67). Analizando a profundidad se puede concluir que las técnicas de cocina de vanguardia permiten utilizar la tecnología creada para la preparación de alimentos, las cuales ya han sido empleadas en diferentes partes del mundo dando como resultado innumerables platos innovadores sin perder su identidad, trasladándole a la parroquia de Santa Catalina de Salinas.

También es importante resaltar las sustancias químicas comestibles para la transformación de los alimentos.

Tabla 1: Dosificación de sustancias

Tabla sustancias	Tipo	Concentración	Disolución	Temperaturas	Forma de uso
Goma Xantana	Espesante.	De 3 a 5 gramos por un litro de agua.	Se disuelve o hidrata en agua fría. Usar batidora.	No cuaja.	Espesante rápido ideal para espesar grandes cantidades de salsas transparentes.
Agar agar	Gelificante espesante.	Entre 3 a 5 gr. Para 1 litro de agua.	En agua hirviendo.	Cuaja a 35° en un minuto funde a 85.°	Solido a alta temperatura. Tolera ácidos, azúcar, alcohol.
Alguinato	Esferificante.	5 gramos por litro de agua.	En frío, batido 12 horas de reposo.	Cuaja a bajas temperaturas en segundos.	Para hacer esferas.
Gelatina	Gelificante.	10 a 15 gramos por litro de agua.	Disuelve a 50 gramos.	Cuaja cuando enfría a 15 grados durante 20 minutos. Luego permanece solidad hasta los 25-30 grados.	Adecuados sobre todo para gelatinas dulces o elaboraciones.
Lecitina de soya	Emulgente natural.	Entre 3 a 5 gr. Para un litro de agua	En agua caliente	Perfecto para elaborar aires.	Ideal para elaboración de aires calientes y fríos.
Goma gellan	Espesante y gelificante.	Entre 3 a 5 gr. Para 1 litro de agua.	Se disuelve en caliente.	Tiene mejor aceptación con sustancias acidas.	Ideal para bebidas de soja, avena, Aloe vera, leches, vegetales, salsas, aderezos para ensaladas, postre.
Almidón	Espesante	En agua fría, pero para espesar debería estar a 70°	Espesa al bajar la temperatura a 60.°	No tolera medios muy ácidos.	Para hacer salsas o masa de crocantes en altas concentraciones.

Fuente: Adrian, Ferrer (2013).

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Con la implementación de las técnicas de cocina de vanguardia los emprendimientos gastronómicos estarán listos para sobresalir en el mundo de la nueva gastronomía, es así, como Peraza (2014) define al emprendimiento como “la capacidad de una persona para hacer un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, siendo utilizada también para referirse a la persona que inicia una nueva empresa o proyecto” (p.31). Para Barrera (2011) indica que “el emprendimiento es considerado una pequeña unidad

económica-social, producto de los procesos de organización y experimentación social relacionadas con las actividades económicas a pequeña escala” (p.25). A manera de conclusión, se interpreta al emprendimiento gastronómico como una iniciativa de generar recursos ya sea de forma individual o en grupo, en un sector determinado, acorde a su infraestructura y necesidades, quienes de una forma espontánea han identificado en ello una oportunidad de insertarse dentro del mundo comercial, formando microempresas gastronómicas, gestionadas a través de sus servicios y productos de calidad.

Para todo esto, los emprendimientos deberán de contar con estándares de calidad que según Pulido (2011) indica que “es el cumplimiento de requisitos mínimos en busca de la excelencia dentro de una organización” (p.84). Martínez (2011) sostiene que “los estándares no son más que los niveles mínimo y máximo deseados, o aceptables de calidad que debe tener el resultado de una acción, una actividad, un programa, o un servicio” (p.77). Dicho de otra manera, los estándares de calidad son de gran importancia y determina el ingreso de futuros clientes, se dejan de lado aquellos lugares que no satisfacen las necesidades y expectativas de los clientes. La calidad gastronómica no necesariamente supone altos costos, sino, niveles óptimos de calidad a cualquier escala de gasto. La gastronomía de calidad se traduce en un alto nivel de satisfacción de los clientes. Entonces un estándar de calidad se define como el grado de cumplimiento exigible a un criterio de calidad. Resumiendo es el rango en el que resulta aceptable el nivel de calidad que se alcanza en un determinado centro gastronómico.

2.2 Marco Jurídico.

El presente trabajo de investigación se sustenta en la constitución de la República del 2008 y su reglamento, que permitieron seguir un lineamiento legal en esta investigación de fortalecimiento de la gastronomía local de la parroquia de Santa Catalina de Salinas, a través de la aplicación de los siguientes artículos:

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR (2008) (pág. 29).

Sección Primera.

Agua y alimentación.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

CAPITULO III. METODOLOGIA

3.1 Diseño

3.1.1 Temporalidad

Es transversal, porque toma un solo segmento en el tiempo que comprende entre el mes de mayo a julio con el fin de recolectar la información de la situación actual de la gastronomía de la parroquia de Santa Catalina de Salinas y cumplir con los objetivos de su estudio.

3.1.2 Naturaleza

El proyecto es de tipo explicativo, porque no busca solo describir las recetas ancestrales que existen en la parroquia, sino explicar la importancia que será proponer técnicas de cocción, preparación, montaje de vanguardia para mejorar la gastronomía de Santa Catalina de Salinas.

3.1.3 Tipo de datos

Permitirá tener como resultado de la investigación un recetario gastronómico de trece platos típicos de la parroquia de Santa Catalina de Salinas, aplicado técnicas de cocina de vanguardia, desconstrucción lo cual será de gran importancia para potencializar la gastronomía de este sector.

3.2 Población y Muestra

La población de la investigación es de 500 turistas, según datos del Gobierno Parroquial de Santa Catalina de Salinas y Estación del tren, es el promedio mensual aproximado que se hacen presentes en este sector desde enero de 2016, para la cual se procederá a calcular una muestra con el objeto de aplicar las encuestas pertinentes.

3.2.1 Determinación de la muestra.

Formula:

$$n_0 = \frac{Z^2 \alpha \sigma^2}{\quad}$$

$$E^2$$

$$n = \frac{n_0}{\frac{1 + n_0}{N}}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.05)^2}{(0.05)^2}$$

$$n = 384,16$$

$$n = \frac{n_0}{\frac{1 + n_0}{N}}$$

$$n = \frac{384,16}{\frac{1 + 384,16}{500}}$$

$$n = \frac{384,16}{1,76}$$

$$n = 218$$

$$n = 218$$

El tamaño de la muestra es de 218 turistas, a los cuales se les aplicó las encuestas para el desarrollo de la investigación.

Para la ejecución de encuestas a los emprendimientos gastronómicos se trabajó con toda la población, que son 10, esto permitió conocer la variedad de platos que brindan a los clientes y su respectivo procedimiento.

3.3 Métodos.

Método Inductivo: permitió determinar de forma ordenada la factibilidad de introducir a la gastronomía tradicional salinense de la parroquia, las técnicas de vanguardia, de manera que exista la aceptación, esperada por parte del turista.

Método Deductivo: este facilitó la determinación sobre la utilidad y factibilidad de aplicar la técnica de cocina de vanguardia; deconstrucción en los platos típicos de la gastronomía de Salinas, pasando de lo general a lo particular. Renovando a través de estos procesos la forma tradicional de preparar los platos de la parroquia.

Método Analítico: se estableció la técnica de vanguardia, de acuerdo con la investigación es más factible aplicarla en las preparación de platos de la parroquia.

Método Sintético: permitió establecer un recetario de 13 platos típicos de la parroquia de Salinas, elaborados con técnica de cocina de vanguardia que se adaptan a la realidad de la zona.

Método empírico: fue la base de la investigación, al facilitar el diseño de la propuesta, direccionando los intentos que se realizaron, hasta obtener los resultados esperados en cada plato, al que se incorporaron las técnicas de vanguardia de manera que su degustación satisfaga, las necesidades de los turistas.

3.4 Técnicas, estrategias e instrumentos.

La encuesta sirvió para la recopilación de información tanto de los turistas que llegan a la parroquia, como a los propietarios de los emprendimientos gastronómicos, mientras que el cuestionario permitió contar con las preguntas relacionadas al tema de investigación.

CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS DE DATOS.

- El primer objetivo se alcanzó con la aplicación de la encuesta realizada a los 10 representantes de los emprendimientos gastronómicos, para lo cual se mencionan a los siguientes:
 1. Centro Gastronómico Palenque
 2. Centro Gastronómico Palenque # 2
 3. Restaurante Donde Vikyta El Sabor De Mamita
 4. Restaurante Las Cañas
 5. Restaurante El Buen Sabor
 6. Restaurante Doña Margarita
 7. Cafetería Del Tren
 8. Complejo Turístico Palenque
 9. Alimentos Santa Catalina de Salinas
 10. Hospedería Comunitaria La Casa del Turista

- El segundo objetivo se alcanzó mediante la aplicación de encuestas a 218 turistas que visitan los emprendimiento gastronómicos de la parroquia.

- En el tercer objetivo se especificó cada una la técnica de vanguardia; deconstrucción; en los platos a transformar.

Método	Técnica	Técnica de montaje
Cocción en medios húmedos	1.hervir 2. por expansión y blanqueado 3.concentración y escaldación 4.cocion al vapor 5. cocción a baño maría 6.cocion al vacío 7.Sudado	Montaje lineal continuo Montaje Paralelo Analítico Sintético
Concentración	1.asado 2.al horno 3. a la brasa 4.a la plancha 5.gratinado 6.claseado	Montaje lineal condensado
Cocción en medio graso	1.saltados 2.fritos en poca grasa 3.gran fritura 4.confitados en grasa 5.pochar 6.sofritos 7.reahogados	Montaje de tiempos alternados Montaje Conceptual Montaje rítmico

Tabla 2. Métodos, técnicas y montaje

Fuente: Martín, Berazetegui (2016)
Autor: Fernanda De Jesús

4.1 Encuestas para emprendimiento gastronómicos de Santa Catalina de Salinas.

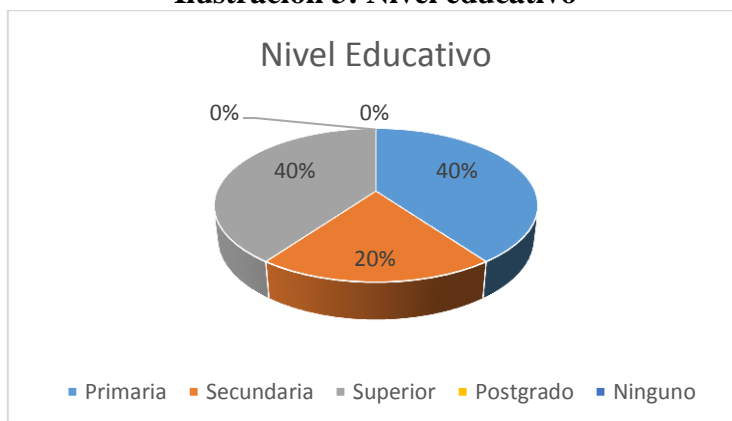
1. ¿Qué nivel educativo tiene usted?

Tabla 3: Nivel Educativo

Nivel Educativo	No	%
Primaria	4	40%
Secundaria	2	20%
Superior	4	40%
Postgrado	0	0%
Ninguna	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 3: Nivel educativo



Fuente: Tabla No. 3
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: La encuesta aplicada a los emprendedores gastronómicos, el 40% % tiene un nivel de primaria los cuales se ven en la necesidad de ser capacitados. Otro 20% de ellos tiene un nivel superior lo cual indica que si tienen conocimientos básicos para emprender un negocio, y para el 40% tiene un nivel superior los cuales están capacitados para ir generando nuevas estrategias de crecimiento de sus negocios e ir incentivando a otros para crear nuevas ideas de emprendimientos y dinamizar la economía

¿Qué le motiva a crear su propio emprendimiento?

Tabla4: Motivación para emprender

Motivación para emprender	No	%
Mejorar económicamente	7	70%
Tradición familiar	1	10%
Emprendedores	2	20%
Total	10	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a emprendedores gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 4: Motivación para emprender



Fuente: Tabla No. 4
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: Han sido creados con el objeto de mejorar sus condiciones de vida, y han visto en la gastronomía una alternativa importante para cumplir sus metas, aportar al desarrollo de la parroquia, así mismo, existe emprendimientos que ha sido creados por personas que tiene un alto espíritu emprendedor y por tradiciones familiares que han sido heredadas.

2. ¿A quiénes vende sus productos?

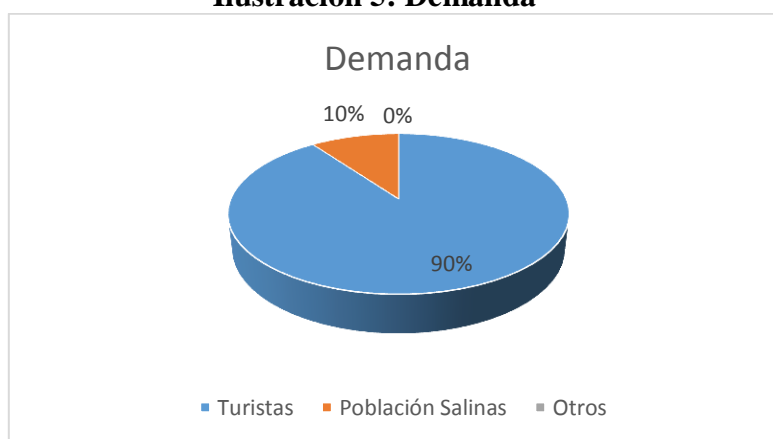
Tabla 5: Demanda

Demanda	No	%
Turistas	9	90%
Población de Salinas	1	10%
Otros	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 5: Demanda



Fuente: Tabla No. 5

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: En su mayoría ofertan su gastronomía a los turistas que llegan en el tren, transportes públicos o en vehículos propios, es decir, que la demanda se encuentra fuera de la parroquia.

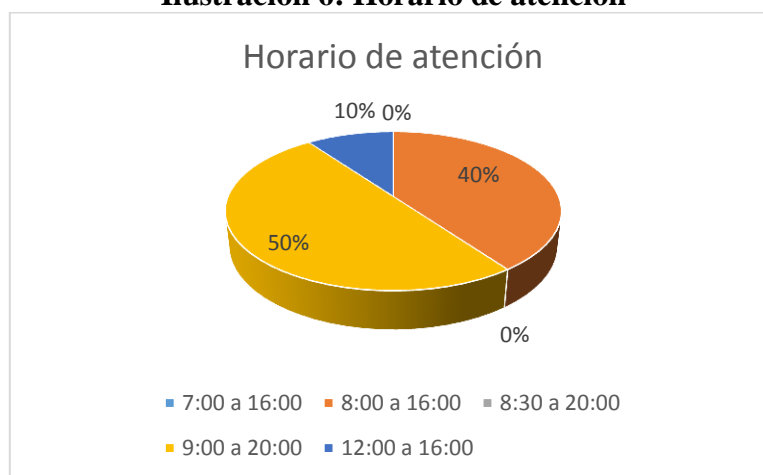
4. ¿Cuál es su horario de atención?

Tabla 6: Horario de atención

Horario de atención	No	%
7:00 a 16:00	0	0%
8:00 a 16:00	4	40%
8:30 a 20:00	0	0%
9:00 a 20:00	5	50%
12:00 a 16:00	1	10%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 6: Horario de atención



Fuente: Tabla No. 6
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: Según el análisis de la encuesta aplicada, en su mayoría ofertan su gastronomía a partir de las 9:00 am hasta las 20:00 pm, tomando en cuenta que es una hora que los turistas ya no transitan por la parroquia y un 40% de los emprendimientos lo hacen en un horario 8:00 am hasta las 16:00.

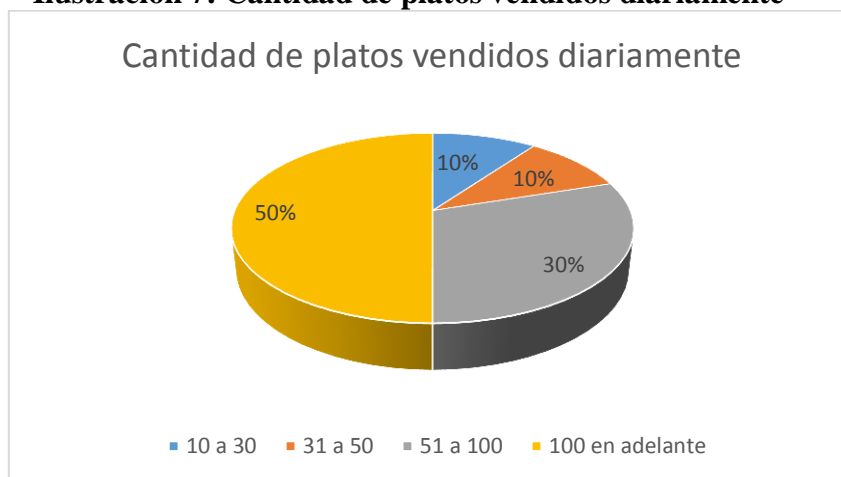
5. ¿Cuántos platos se venden diariamente en su emprendimiento gastronómico?

Tabla 7: Cantidad de Plato

Cantidad de platos	No	%
10 a 30 platos	1	10%
31 a 50 platos	1	10%
51 a 100 platos	3	30%
100 en adelante	5	50%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 7: Cantidad de platos vendidos diariamente



Fuente: Tabla No. 7
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: El promedio de venta del 50% están por encima de los 100 platos diarios lo que indica que es una cantidad importante, mientras que el 30% expende un promedio de 50 a 100 platos comprendiendo que los fines de semana es donde se vende la mayor cantidad y el 20% tiene una venta de 10 a 50 platos diarios, lo que indica que se deberá de hacer ajustes para potencializar sus ventas.

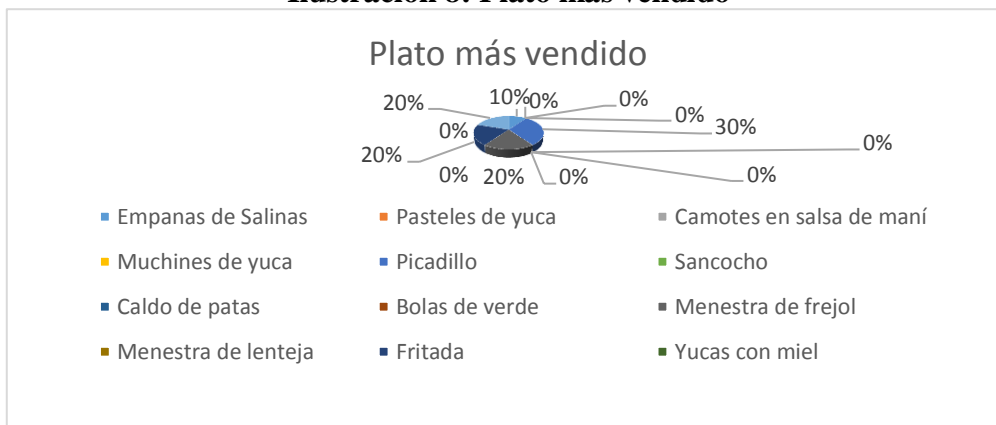
6. ¿Cuál es el plato típico que más se vende?

Tabla 8: Plato más vendido

Plato más vendido	No	%
Empanadas de Salinas	1	10%
Pasteles de Yuca	0	0%
Camotes en salsa de maní	0	0%
Muchines de Yuca	0	0%
Picadillo	3	30%
Sancocho	0	0%
Caldo de patas	0	0%
Bola de verde	0	0%
Menestra de frejol	2	20%
Menestra de lenteja	0	0%
Fritada	2	20%
Yucas con miel	0	0%
Jugo de tuna	2	20%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 8: Plato más vendido



Fuente: Tabla No. 8
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: De acuerdo a la encuesta aplicada se puede evidenciar que el plato más vendido en la parroquia de Santa Catalina de Salinas en sus diferentes emprendimientos gastronómicos es el picadillo con una tradición de mucho tiempo atrás, de igual forma la menestra de frejol guandul también es muy apetecida por los

turistas que llegan al sector, es importante resaltar también la gran acogida que tiene las empanadas salineras que se las puede degustar en la cafetería del tren.

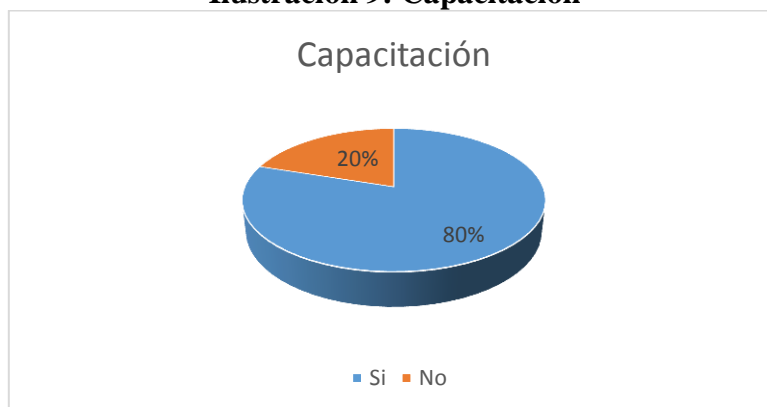
7. Han recibido capacitación en manipulación de alimentos.

Tabla 9: Capacitación

Capacitación	No	%
Si	8	80%
No	2	20%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 9: Capacitación



Fuente: Tabla No. 9
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: En el análisis de esta pregunta se indica que el 80% ha recibido capacitación en manipulación de alimentos debido al interés que ponen en sacar adelante sus negocios mientras que el 20% dice que no ha recibido capacitaciones, ya que son personas que no asisten a las invitaciones realizadas por el gobierno parroquial para mejorar sus conocimientos y por ende mejorar la atención en sus emprendimientos.

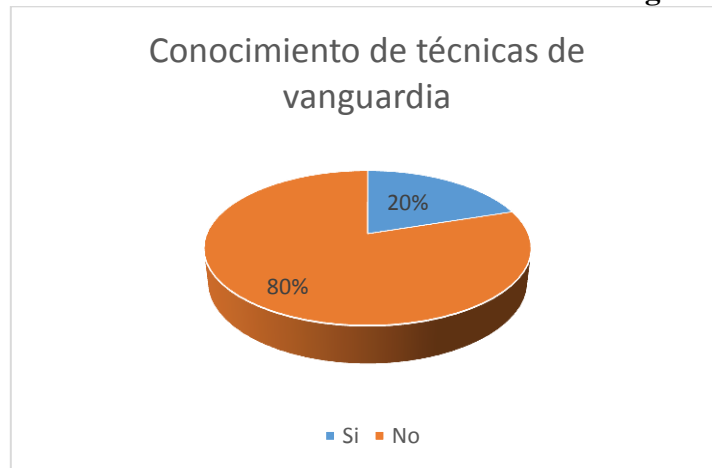
8. Ha escuchado usted sobre cocina y técnicas de vanguardia.

Tabla 10: Conocimiento de técnica de vanguardia

Conocimiento de técnicas de vanguardia	No	%
Si	8	80%
No	2	20%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 10: Conocimientos de técnicas de vanguardia



Fuente: Tabla No. 10
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: De acuerdo al levantamiento de información a través de esta pregunta se pone en conocimiento que en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia de Santa Catalina de Salinas el 80% solo ha escuchado de que existen estas técnicas para mejorar la presentación de los platos. 20% no tiene ningún conocimiento sobre técnicas de vanguardia.

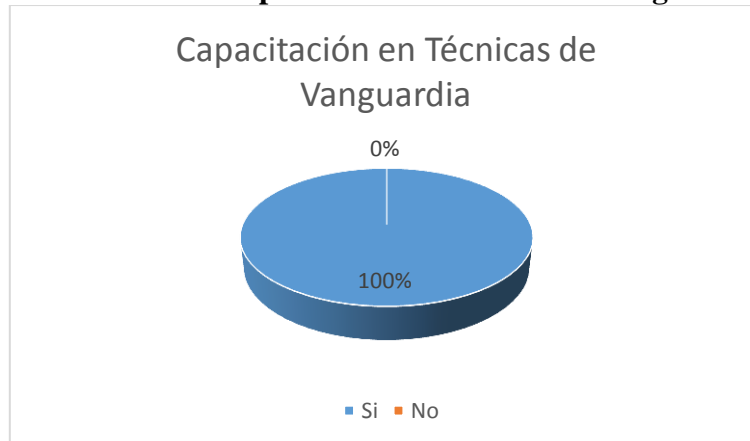
9. Le gustaría recibir capacitaciones sobre técnicas de vanguardia

Tabla 11: Capacitación sobre técnicas de vanguardia

Conocimiento de técnicas de vanguardia	No	%
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 11: Capacitación en técnicas de vanguardia



Fuente: Tabla No. 11
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: El 100% de los emprendimientos gastronómicos de la Santa Catalina de Salinas están interesados en recibir capacitaciones sobre cocina y técnicas de vanguardia, para mejorar sus niveles de satisfacción con su clientes y brindar nuevas alternativas de presentación de sus platos típicos que ofertan cada día a sus comensales.

10. Le interesaría preparar o diseñar platos donde nos embarque en nuevos descubrimientos.

Tabla 12: Preparación de platos

Preparación de platos	No	%
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Encuesta aplicada a emprendimientos gastronómicos
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 12: Preparación de platos



Fuente: Tabla No. 12
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: El 100% de los emprendimientos gastronómicos de Santa Catalina de Salinas están interesados en crear platos artísticos con los mismos productos típicos del sector, a través de técnicas de cocción, preparación, montajes de vanguardia, para poder realzar de mejor manera la gastronomía de la parroquia y ofrecer al mundo nuevas tendencias culinarias, y así, llegar hacer un referente de la gastronomía a nivel nacional e internacional.

4.2 Encuesta dirigida a turistas que llegan a Santa Catalina de Salinas.

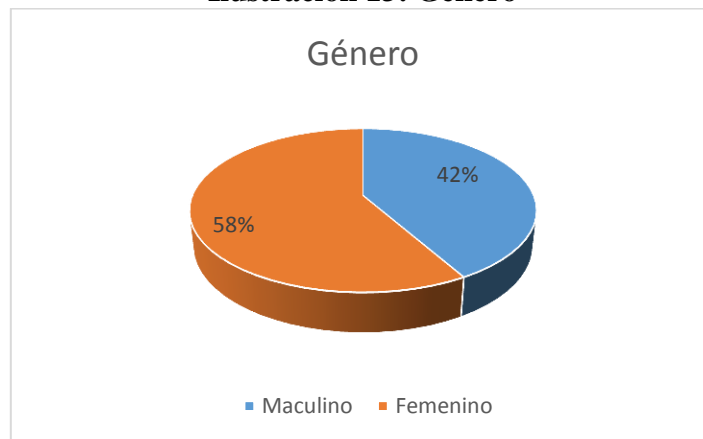
1. Género:

Tabla 13: Género

Género	No	%
Masculino	91	42%
Femenino	127	48%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 13: Genero



Fuente: Tabla No. 11
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: De todos los turistas que llegan a Santa Catalina de Salinas, a través de los diferentes medios de transporte, en esta investigación se ha demostrado que las mujeres tienen un porcentaje mayor que los hombres, demostrando que las mujeres se están siendo parte fundamental de la economía del país.

2.- Su edad promedio es:

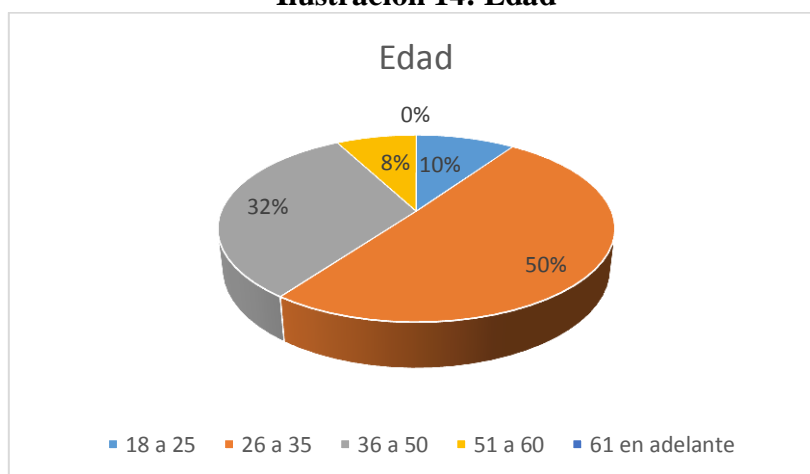
Tabla 14: Edad

Edad	No	%
18 a 25	21	10%
26 a 35	110	50%
36 a 50	70	32%
51 a 60	17	8%
61 en adelante	0	0%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 14: Edad



Fuente: Tabla No. 14

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: Las personas que visitan la parroquia Santa Catalina de Salinas se encuentran en diferentes rangos de edad, las de mayor presencia son las de 26 a 35 años, 36 a 50, considerando que tiene un hogar formado, y por lo tanto, toman la iniciativa de invitar a toda su familia con el objeto de compartir experiencias nuevas y unir lazos de confianza.

3.- Su país de origen es:

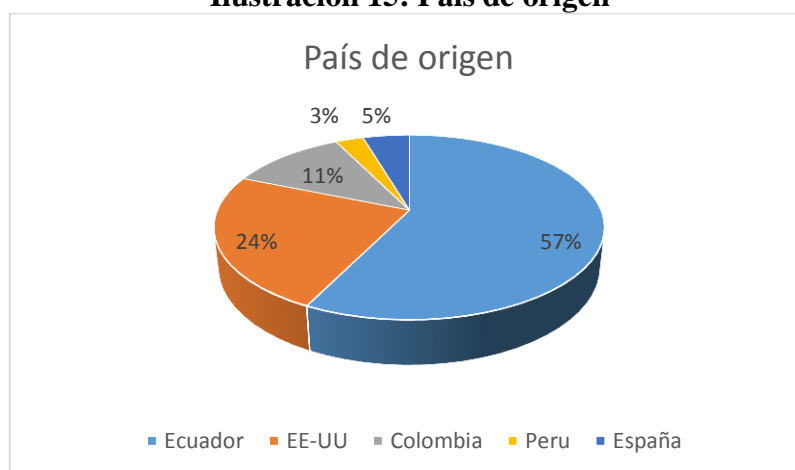
Tabla 15: País de origen

País de origen	No	%
Ecuador	125	57%
EE.UU	52	24%
Colombia	25	11%
Perú	6	3%
España	10	5%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 15: País de origen



Fuente: Tabla No. 15

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: En esta investigación se ha evidenciado que la mayor parte de turistas que llegan a la parroquia Santa Catalina de Salinas son ecuatorianos, seguidos por un buen porcentaje de estadounidenses y colombianos, lo que indica que la gastronomía de esta zona sí puede ser acogida de buena manera por el turista nacional e internacional.

4.- ¿Qué tipo de gastronomía usted prefiere?

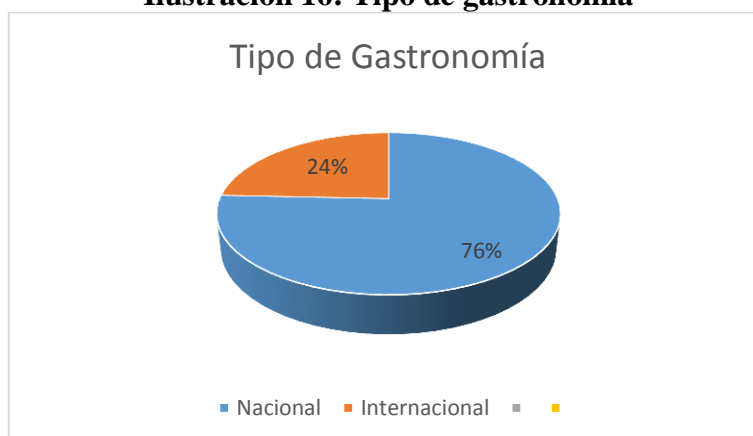
Tabla 16: Tipo de gastronomía

Tipo de gastronomía	No	%
Nacional	165	76%
Internacional	53	24%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 16: Tipo de gastronomía



Fuente: Tabla No. 16

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: Con la encuesta aplicada un 76% indican que prefieren consumir lo nacional, haciendo referencia a la comida típica de la zona, siendo esto un incentivo para la gastronomía de la parroquia, ya que los turistas si están dispuestos a degustar de esta gastronomía, razón por la cual los emprendimientos gastronómicos deben de ofertar un producto de calidad.

5.- ¿Cómo le pareció la gastronomía de Santa Catalina de Salinas?

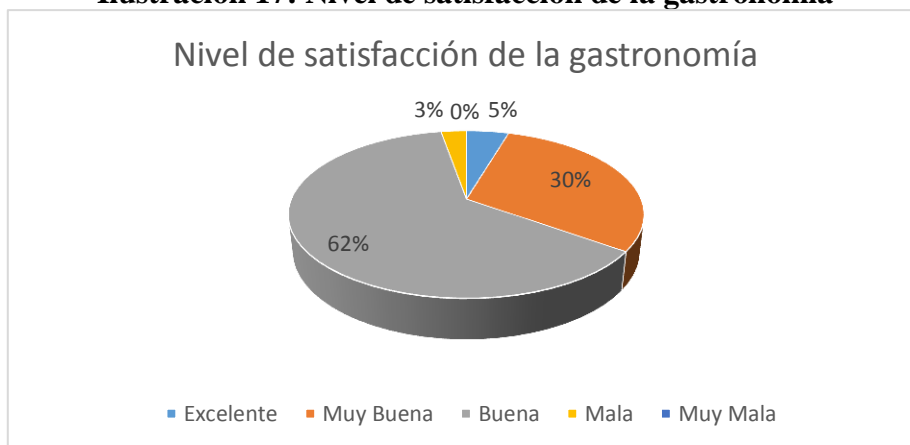
Tabla 17: Nivel de satisfacción de la gastronomía

Nivel de satisfacción de la gastronomía	No	%
Excelente	10	5%
Muy buena	66	30%
Buena	136	62%
Mala	6	3%
Muy mala	0	0%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 17: Nivel de satisfacción de la gastronomía



Fuente: Tabla No. 17

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: El éxito de un emprendimiento gastronómico se refleja en el producto que oferta, en este caso los turistas han manifestado que el nivel de satisfacción es buena, haciendo referencia que hace falta el valor agregado, por lo que es obligatorio aplicar nuevos mecanismos para enfrentar este problema que se evidencia en los emprendimientos gastronómicos que oferta la parroquia de Santa Catalina de Salinas.

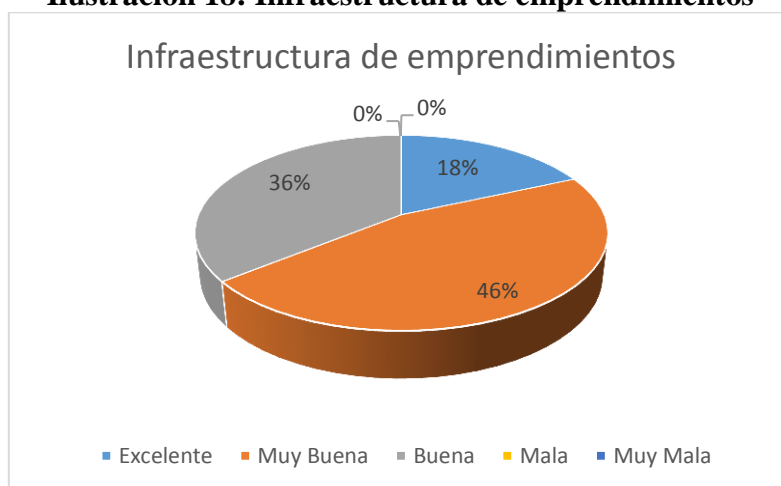
7.- ¿Cómo le pareció la infraestructura de los centros gastronómicos?

Tabla 18: Infraestructura de emprendimientos

Infraestructura de emprendimientos	No	%
Excelente	40	18%
Muy buena	100	46%
Buena	78	36%
Mala	0	0%
Muy mala	0	0%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 18: Infraestructura de emprendimientos



Fuente: Tabla No. 18
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: El 46% de los turistas manifiestan que la infraestructura es muy buena pero que se necesita hacer varios cambios a los locales donde funciona cada emprendimiento gastronómico, para dar mayor realce a cada uno de ellos y hacer que los turistas se sientan cómodos, y a su vez, inserten mayor cantidad de dinero para el bienestar de sus familias.

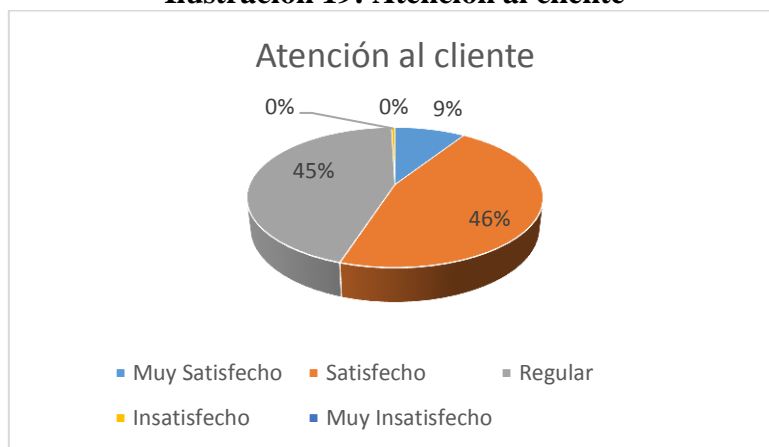
8. Desde su punto de vista, que mérito tiene, la atención del servicio en los centros gastronómicos de Salinas.

Tabla 19: Atención al cliente

Atención al cliente	No	%
Muy satisfecho	20	9%
Satisfecho	100	46%
Regular	97	45%
Insatisfecho	1	0%
Muy insatisfecho	0	0%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 19: Atención al cliente



Fuente: Tabla No. 19
Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: Para que un negocio tenga éxito o fracase depende mucho de la importancia que se le dé a la atención cliente, según los datos de la presente investigación se evidencia que los comensales manifiestan que se encuentra satisfechos y en otros casos que el servicio ha sido regular, por lo que es necesario aplicar nuevas estrategias para que los emprendimiento gastronómicos puedan llegar a un nivel óptimo de satisfacción del cliente, y así, poder potencializar la gastronomía de Santa Catalina de Salinas.

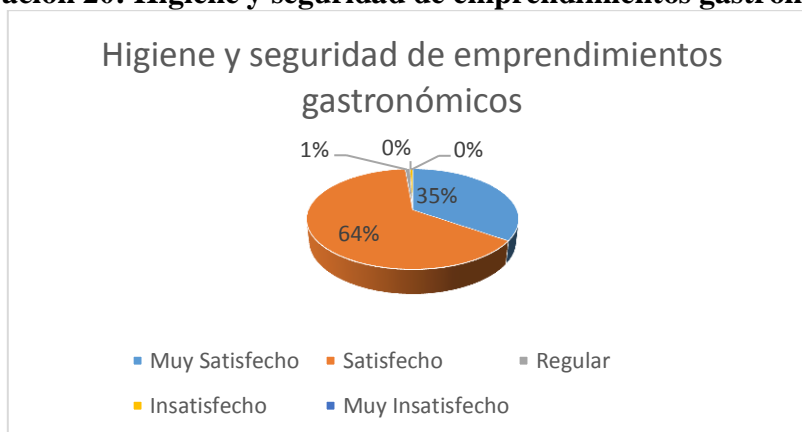
9. ¿Cómo califica usted la higiene y seguridad que ofrecen los centros gastronómicos de Salinas?

Tabla 20: Higiene y seguridad de emprendimiento

Higiene y seguridad de emprendimientos	No	%
Muy satisfecho	76	35%
Satisfecho	140	64%
Regular	2	1%
Insatisfecho	1	0%
Muy insatisfecho	0	0%
Total	218	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas
 Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 20: Higiene y seguridad de emprendimientos gastronómicos



Fuente: Tabla No. 20
 Elaborado por: Fernanda De Jesús


Análisis e interpretación: En lo que respecta a la higiene y seguridad de los emprendimientos gastronómicos los turistas si están satisfechos con la imagen que se evidencia en el lugar, sin embargo se debe mejorar en muchos aspectos para obtener la calidad total.

4.3 Recetario de los platos típicos de Santa Catalina de Salinas.

Este recetario contiene 13 platos típicos de la parroquia, los cuales han venido siendo preparados de la forma tradicional.

4.3.1 Entradas.


Tabla 21: Empanadas de Salinas

NOMBRE DEL PLATO: Empanadas de Salinas			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
1	Entrada	Salinas	
MONTAJE			
Se coloca en una cuchara de palo, el dulce de leche o de zambo.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	
Harina refinada de trigo	2 Libras	Cernir	La levadura: 1. En un recipiente pequeño coloque un poco de agua tibia con una cucharita de azúcar y la levadura, deje reposar hasta que leude.
Integral de trigo	1 Libra	Cernir	
Levadura	2 Cucharadas	Pesar	
Manteca	½ Libra	Pesar	La masa: 1. En un recipiente hondo ponga los dos tipos de harinas formando un hoyo en el centro para colocar la mantequilla y manteca derretidas previamente, luego proceda a colocar los huevos, levadura, sal y leche la cantidad necesaria. 2. Revuelva hasta obtener una masa suave y manejable. 3. Una vez lista la masa haga bolitas y estire con el bolillo hasta formar unas tortillas delgadas, en el centro colocar el dulce de leche y cerrar, llevar al horno por 30 minutos. Servir acompañado con una taza de café o la bebida que prefiera.
Mantequilla	½ Libra	Pesar	
Leche	½ Litro	Medir	
Dulce de leche / o zambo	3 Unidades		
Huevos	Al gusto		
Sal	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
<p>Estas empanadas preparadas con calor seco, son más saludables que las fritas. Son altamente energéticas por sus ingredientes para masa y relleno y se recomienda su consumo para mantener importante actividad física y etapas de crecimiento y desarrollo pero no debe ser consumida por personas con problemas de sobrepeso u obesidad.</p>			<p>Esta preparación acarrea su historia desde los tiempos en que el tren pasaba por esta localidad dirigiéndose a San Lorenzo, los habitantes de la zona vendían estas empanadas elaboradas al horno con relleno de dulce de leche o de zambo, a los pasajeros del tren.</p>

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.

Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 22: Pasteles de yuca

NOMBRE DEL PLATO: Pasteles de yuca			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
2	Entrada	Salinas	
MONTAJE			
Se sirve acompañado de queso y salsa de su agrado.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Yuca	2 Libras	Pelar	1. Pelar la yuca y hervirla con suficiente agua; cuando la yuca esté suave se retira del fuego, se escurre y se aplasta hasta obtener una masa consistente.
Queso	¼	Rallar	
Huevos	Unidades		
Cilantro	Al gusto	Picado	2. Añadir los huevos, el queso desmenuzado el cilantro, comino, ajo, achiote y sal al gusto. De forma a los pasteles y dórelos en aceite bien caliente.
Aceite	Al gusto		
Sal	Al gusto		
Comino	Al gusto		
Ajo	Al gusto		
Achiote	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
La yuca es un alimento netamente energético que debe ser complementado con otros alimentos para incrementar el valor nutricional, en este caso la tortilla es preparada con queso y huevo que complementan adecuadamente a esta preparación.		La yuca es un alimento cultivado en el sector desde tiempos inmemoriales por lo que las preparaciones a base de estos pueden remplazar el consumo del pan tanto en desayunos como en meriendas.	

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.

Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 23: Camotes en salsa de maní

NOMBRE DEL PLATO: Camotes con salsa de maní			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
3	Entrada	Salinas	
MONTAJE			
Acompañar con salsa de maní			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Camotes	2 Libras	Pelar	1. Lavar y pelar los camotes muy bien. 2. Cocínelos hasta que estén suaves. 3. Retire del fuego, escúrralos y reserve.
Maní	1 Taza	Licuar	
Leche	1 Taza		
Cebolla blanca	1 Rama	Picar	Refrito: 1. Haga un refrito con el aceite con achiote. 2. Tostar el maní y pelarlo, luego licúe con leche, esta preparación ponga en el refrito añada sal al gusto y deje hervir hasta que la salsa esté lista.
Sal	Cantidad. Moderada		
Achiote	Cantidad. Moderada		
Ajo	Cantidad. Moderada		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
Esta preparación con juega dos alimentos muy importantes, el camote y maní, los cuales contribuyen con nutrientes como carbohidratos y grasas saludables , niacina, biotina y cantidades muy elevadas de retinol y vitamina E.		Esta preparación da constancia de la complementariedad que se ha dado en estas zonas al combinar alimentos procedentes de diferentes pisos climáticos.	

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 24: Muchines de yuca

NOMBRE DEL PLATO: Muchines de yuca			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
4	Entrada	Salinas	
MONTAJE			
Servir con café			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Masa			La masa: 1. Pelar y rallar la yuca, coloque en un recipiente. 2. Agregue los huevos, sal, achiote y pimienta al gusto.
Yuca	2 Libras	Pelar	
Huevos	2 Unidades		
Pimienta	Al gusto		El refrito: 1. Picar la cebolla, llevar al fuego con un poco de achiote, mezclar constantemente hasta que esté transparente. 2. Agregar el queso y reservar para el relleno. 3. Con la masa se hacen bolitas alargadas colocando un poco de refrito en el centro, se debe dorar en aceite bien caliente y se sirve.
Achiote	Al gusto		
Sal	Al gusto		
Cebolla	1 unidad		
Queso	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
Esta preparación también combina la yuca, que es energética con el queso y huevo, de tal manera que se potencia en valor nutritivo como en sabor y aroma.			Exquisita preparación de la zona, puede remplazar al pan, es excelente para acompañar el café. Es una receta de consumo cotidiano.

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.3. 2 Sopas.


Tabla 25: Picadillo

NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
5	Sopa	Salinas	
MONTAJE		FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO	
Servir con culantro y cebollar picado			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Fréjol seco	1/2 Libra	Remojar	Refrito: 1. En una olla coloque un poco de achiote junto con la cebolla picada, revuelva hasta que se ponga transparente. 2. Agregar el comino y ajo.
Verde	1 Unidad	Picar	
Zanahoria	1 Unidad	Picar	
Cebolla	1 Ramita	Picar	
Leche	1Taza		
Queso	¼	Rallar	Picadillo: 1. Deje remojando el fréjol el día anterior, ponga a cocinar hasta que esté suave. 2. Incorpore el refrito, el verde y la zanahoria. 3. Por último se ponga la leche y el queso desmenuzado, cocine unos 10 a 15 minutos adicionales y sirva
Comino	Al gusto		
Orégano	Al gusto		
Sal	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
El valor nutricional del fréjol está dado por las proteínas, hierro y vitamina A y del complejo B. Se complementa con los aportes proteicos de la leche y el queso y es una sopa muy recomendable en etapas de crecimiento.		Para esta sopa se emplean dos alimentos muy característicos de la parroquia de muy característicos de la parroquia de Salinas, como son el fréjol y el plátano verde. Es una preparación de consumo cotidiano.	

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.


Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 26: Sancocho

NOMBRE DEL PLATO: Sancocho			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
6	Sopa	Salinas	
MONTAJE		FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO	
Servir con picadillo de cilantro, cebolla y un pedazo de limón.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Carne de puerco	1 Libra	Cortar en pedazos	1. En una olla colocar agua dejar que hierva. Y colocar la carne en pedazos pequeños. 2. Incorporar el choclo, verde, yuca, sal y pimienta, ajo, cebolla, cilantro y zanahoria. 3. Cocinar hasta q todos los ingredientes estén listos. 4. Rectificar el sabor si es necesario
Apio	1 Rama	Picar	
Zanahoria	1 Unidad	Picar	
Paiteña	1 Unidad	Picar	
Cilantro	1 Rama	Picar	
Ajo	Al gusto	Triturar	
Sal	Al gusto		
Verde	1 Unidad	Picar	
Choclo	1 Unidad	pedazos	
Yuca	1 Unidad	Picar	
Pimienta	Al gusto		
Cebolla blanca		Picar	
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
Forma parte de la dieta como una magnífica fuente de proteínas, vitaminas del complejo B y otros nutrimentos.		Su origen es África. Es una sopa tradicional de Ecuador introducida en la gastronomía Salinense desde hace ya varios años.	

Fuente: Donde Vikyta El Sabor De Mamita
Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 27: Caldo de patas

NOMBRE DEL PLATO: Caldo de patas			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
7	Sopa	Salinas	
MONTAJE		FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO	
Decorar con hierbas picadas.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Cebolla larga	2 Unidades	Picar	1. Cortar la cebolla a lo largo en 3 a 4 partes, picar en tallitos de 3 cm de largo, refreírlos junto con los ajos y la cebolla perla en la manteca de color. 2. En una olla de presión colocar el refrito el agua y la pata cortada en rodajas grande sazonar con la sal, pimienta, comino y orégano al gusto. 3. Agregar el mote remojado. Tapar y cocine. 4. Deshuesar y picar las patas, devolviéndolas al caldo, agregar el maní licuado en la leche, hervir 5 minutos y añadir la crema de leche.
Ajo	Al gusto	Triturar	
Manteca de cerdo	Al gusto		
Agua	1 1/2 litro		
Pata de res	1 Unidad		
Sal	Al gusto		
Pimienta	Al gusto		
Comino	Al gusto		
Orégano	Al gusto		
Cebolla perla	1 Unidad	Picar	
Mote	1 Libra	Remojar	
Maní tostado	Al gusto		
Leche	200 Gr		
Crema de leche	100 Gr		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
Esta deliciosa sopa contiene energía, proteínas, fibra, hierro por lo que aconsejable el consumo de la misma.		Este es un plato de origen colonial que a través de los años se ha incorporado a la gastronomía de salinas, por su reconocido consumo y propiedades.	

Fuente: Centro Gastronómico # 2

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 28: Sopa Bolas de verde


NOMBRE DEL PLATO: Sopa de Bolas de verde			
NUMERO DE PAX:			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
8	Sopa	Salinas	
MONTAJE		FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO	
Espolvorear culantro y cebolla.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Caldo			Caldo: 1. Cocine la carne hasta que esté suave. 2. Adicione un poco de refrito, deje que se cocine. 3. Agregue los pedazos de choclo y yuca, ponga la sal al gusto, por ultimo incorpore la col picada, deje cocinar por treinta minutos más.
Carne de cerdo	1 Libra	Hacer pedazos	
Yuca	1 Unidad	Picada en trozos	
Choclos	2 Unidades	Hacer pedazos	
Zahoria	1 Unidad	Picar	
Plátanos verdes	6 Unidades	Picar	Refrito: 1. En un sartén coloque un poco de achiote las cebollas picadas, ajo y pimiento sofría hasta que las cebollas estén transparentes.
Col	3 Unidades	Picadas	
Sal	Lo necesario		
Ajo	Lo necesario	Triturar	Relleno de las bolas de verde: 1. Ponga lo que queda del refrito adicionando la carne molida y deje que se cocine unos minutos más. 2. Añada la zanahoria amarilla, arvejas huevo cocido y picado, ajo y sal al gusto.
Cebolla	1 Unidad	Picar	
Pimiento	1 Unidad		
Relleno			
Carne molida	1 Libra	Sazonar	Bolas de verde: 1. Cocine la mitad del verde con un poco de sal y la otra mitad se ralla. Una vez que estén suaves los plátanos se los aplasta se mezcla con el verde rallado. 2. Formar las bolas de verde colocando en el centro un poco de relleno. 3. Añadir al caldo las bolitas y cocinar por 10 a 15 minutos más hasta que estas salgan a la superficie.
Zanahoria amarilla	1 Unidad	Rallar	
Arvejas	250 Gramos	Cocinar	
Huevos		Cocinar	
Ajo	Al gusto	Triturar	
Sal	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
Esta es una de las sopas más completas de la gastronomía Ecuatoriana, ya que además de su privilegiado sabor, su sus ingredientes. La hacen una preparación que aporta nutrientes muy importantes, como la vitamina del complejo B y fibra dietética.			Esta deliciosa sopa es de consumo cotidiano teniendo como ingrediente principal un alimento emblemático del lugar como es el plátano verde.

Fuente: Centro Gastronómico Palenque

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.3.3 Platos fuertes.


Tabla 29: Menestra de frejol

NOMBRE DEL PLATO: MENESTRA DE FRÉJOL			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
9	Principal	Salinas	
MONTAJE			
Acompañar con una ensalada, Arroz y carne.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Fréjol seco	½ Libra	Remojar	1. Limpie las impurezas del fréjol y remoje desde la víspera. 2. Cocine el fréjol en una olla con suficiente agua hasta que esté suave.
Pollo / Carne	2 libras	Condimentar	
Tomate	1 Unidad	Pelar	Refrito: 1. Coloque en una olla la cebolla y el tomate picado junto con el pimiento, aceite de color, comino y sal al gusto, remueva la preparación hasta que esté listo. 2. Una vez cocinado el fréjol elimine una parte del agua de cocción y agregue el fréjol al refrito, mezcle y adicione unas hojas de laurel y orégano para darle más sabor, deje cocinar n tiempo más hasta que la menestra esté lista.
Cebolla paitaña	1 Unidad	Picar	
Pimiento	1 Unidad	Picar	1. Lavar bien el pollo o la carne y reservar. 2. En una licuadora poner ajo, comino, sal cilantro, pimentia, pimiento, cebolla larga cebolla paitaña y proceder a licuar todos los ingredientes, luego se coloca en el pollo o carne previamente lavado y proceda a dorar en la plancha. 3.lavar tomate, pimiento y cebolla y cortar en aros y decorar el plato.
Laurel	Al gusto		
Orégano	Al gusto		
Achiote	Al gusto		
Sal	Al gusto		
Comino	Al gusto		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
El fréjol, principalmente seco es un gran alimento ya que contienen nutrientes como proteínas, hierro, ácido fólico y fibra. Contribuye al crecimiento si se combina con arroz, y al buen mantenimiento de las arterias, ya que disminuye el colesterol en sangre.			El fréjol es un alimento frecuente en la zona de allí que la menestra de frejol sea un referente de la culinaria cotidiana de Salinas.

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.

Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 30: Menestra de lenteja

NOMBRE DEL PLATO: Menestra de lenteja			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
10	Principal	Salinas	
MONTAJE		FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO	
Acompañar con arroz, ensalada y aguacate.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Achiote	Al gusto		Para el pollo
Pollo	2 Libras	Cortar en presas	1. Lavar bien el pollo y reservar. 2. En una licuadora poner ajo, comino, sal cilantro, pimienta, pimienta, cebolla larga cebolla paitaña y proceder a licuar todos los ingredientes, luego se coloca en el pollo previamente lavado, en un molde colocar las presas con la maceración y enviar a las presas con la maceración y enviar al horno por 2 horas y 30 minutos.
Ajo	Al gusto	Triturar	
Comino	Al gusto		
Sal	Al gusto		
Cilantro	Al gusto	Picar	
Pimienta	Al gusto		Para el arroz
Pimiento	1 Unidad		1. Color en una olla agua con ajo, sal, cebolla y aceite dejar hervir lavar el arroz e incorporar a la olla cocinar por aproximadamente 20 minutos, dejar secar y reservar
	1 Unidad	Picar	Para la lenteja
Cebolla paitaña			1. Limpie las impurezas de la lenteja y remoje desde la víspera. 2. Cocine la lenteja en una olla con suficiente agua hasta que esté suave
Orégano	Al gusto		Refrito
Tomate	1 Unidad	Pelar	1. Coloque en una olla la cebolla y el tomate picado junto con el pimiento, aceite de color comino, sal al gusto; remueva la preparación hasta que esté listo. 2. Una vez cocinado la lenteja elimine una parte del agua de cocción y agréguela lenteja al refrito, mezcle y adicione unas hojitas de laurel orégano para darle más sabor, deje cocinar un tiempo más hasta que la menestra de lenteja este lista.
Cebolla larga	1 Unidad	Picar	
Laurel	1 Unidad		
Arroz	1 Libra		
Lenteja	½ Libra	Limpiar	
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
El consumo de pollo brinda energía, proteínas, potasio, hierro y fosforo. Y acompañado del frejol que brinda muchas propiedades para la salud se recomienda su consumo.		La lenteja es un alimento que se lo incorporo a la gastronomía de la parroquia desde hace muchos años lo que es referente de la culinaria cotidiana de Salinas.	

Fuente: Donde Vikyta El Sabor De Mamita

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 31: Fritada

NOMBRE DEL PLATO: Fritada			
NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
11	Principal	Salinas	
MONTAJE			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO
Se puede acompañar de ensalada, plátano y aguacate.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Paiteña	1 Unidad	Picar	<p>Para la carne</p> <ol style="list-style-type: none"> Licuar sal, achiote, comino, paiteña y ajo. cortar la carne en trozos y adobarla con los ingredientes licuados. en una paila de bronce, añadir la cebolla larga en trozos, ajo, sal y agua más el jugo de la maceración. Cocinar hasta que la carne este suave. Cuando el líquido se ha secado, si no tiene suficiente grasa, usar la manteca de choncho hasta que la fritada este bien dorada.
Achiote	Al gusto		
Comino	Al gusto		
Ajo	Al gusto	Triturar	
Carne de puerco	2 Libras	Cortar en pedazos	
Cebolla larga	1 Unidad	Picar	
Agua	1 Taza		
Mantaca de cerdo	100 Gr		
Sal	Al gusto		<p>Para las tortillas</p> <ol style="list-style-type: none"> Cocinar las papas con sal y cebolla, si ya están listas escurrir y pasar por el prensa puré. Darle forma a las papas y rellenarles con queso rallado con la cebolla refrita con achiote. Freír las tortillas en la manteca de cancho a fuego medio.
Culantro	Al gusto		
Aguacate	1 Unidad		
Papas	2 Libras	Pelar	
Queso fresco	100 Gr	Rallar	<p>Para el mote</p> <ol style="list-style-type: none"> En una olla colocar agua, sal dejar que hierva e incorporar el mote y dejar cocinar hasta que este suave.
Achiote	Al gusto		
Lechuga			
Tomate riñón			
Limón			
Mote	1 Libra		
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
Este plato contiene energía, proteína, carbohidrato, fibra, grasa. Se recomienda el consumo moderado par personas obesas.			Es un plato típico del Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español en los años 1800. Es un platillo muy consumido por lo que se le incorporo a la gastronomía de la Parroquia de Salinas.

Fuente: Restaurante El Buen Sabor

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.3.4 Postres.

Tabla 32: Yucas con miel


NOMBRE DEL PLATO: Yucas con miel			
NUMERO DE PAX: 1			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
12	Postre	Salinas	
MONTAJE			
Decorar con canela			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Yucas	2 Libras	Pelar	1. Se pela la yuca y se coloca en una olla con un poco de agua para que esta se cocine. 2. Una vez que la yuca esta suave se adiciona la panela en trozos y la canela al gusto y se deja en cocción hasta que adquiera una coloración miel, lo que indica que la yuca está lista para servirse.
Panela	2 Ramas	Trocear	
Canela	Al gusto	Incorporar	
Clavo de olor	Al gusto	Incorporar	
Pimienta dulce	Al gusto	Incorporar	
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
<p>La yuca aporta con carbohidratos complejos y es un alimento netamente energético, y de fácil digestibilidad. Aporta moderadas cantidades de hierro proveniente de la panela. Se recomienda en estados de convalecencia y en los cuales se demande mucha energía, como en las largas jornadas del trabajo agrícola propio de la zona, así como en las etapas de niñez y adolescencia con muchos requerimientos energéticos.</p>			<p>Es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en Sudamérica, África y el Pacífico por sus raíces con almidones de alto valor alimentario.</p>

Fuente: Centro Gastronómico Palenque

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.3.5 Bebidas.

Tabla 33: Jugo de tuna






NUMERO DE PAX: 4			
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
13	Bebida	Salinas	
MONTAJE			
			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Tunas grandes	6 Unidades	Cortar	1. Lavar la tuna y partirla en trozos pequeño colocar en la licuadora con agua y azúcar, luego procedemos a licuar hasta que el jugo este homogéneo, pase por el colador para retirar los residuos y está listo.
Azúcar	Al gusto		
Agua	1 litro		
Hielo			
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			
La tuna es una fruta que aporta nutrientes como vitamina C, pro-vitamina A, vitaminas del complejo B como niacina, tiamina y riboflavina. Adicionalmente tiene un índice glucémico bajo, que favorece a las personas con diabetes.			Una bebida sumamente refrescante en el clima cálido de Salinas elaborado a base de un fruto nativo de la zona, a dicha preparación la podemos encontrar en la estación de tren acompañada de las deliciosas empanadas de Salinas.

Fuente: Patrimonio Vive; Por el Sendero de los Saberes y Sabores. Área de Influencia Yachay.



Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.3.6 Diferencias de métodos de elaboración tradicional y de vanguardia.

Tabla 34: Diferencia de métodos

No	Recetas de los emprendimientos	Método tradicional	Técnica tradicional	Técnica de vanguardia
1	<p>Empanadas de Salinas</p> 	Concentración.	Hornear.	Deconstrucción.
2	<p>Pasteles de Yuca</p> 	Medio líquido o húmedo. Cocción en medio graso.	Hervir. Dorar.	Deconstrucción.
3	<p>Camotes con Salsa de Maní</p> 	Medio líquido o húmedo.	Hervir.	Deconstrucción y Gelificante.
4	<p>Muchines de Yuca</p> 	Medio líquido o húmedo. Cocción en medio graso.	Hervir. Dorar.	Deconstrucción y Aire.
5	<p>Picadillo</p> 	Medio graso. Medio líquido o húmedo.	Sofreír. Hervir.	Deconstrucción.

6	<p>Sancocho</p> 	Medio líquido o húmedo.	Hervir.	Deconstrucción y Gelificante.
7	<p>Caldo de Patas</p> 	Medio líquido o húmedo.	Hervir.	Deconstrucción.
8	<p>Sopa de Bolas de Verde</p> 	Medio líquido o húmedo. Medio graso.	Hervir. Sofreír.	Deconstrucción.
9	<p>Menestra de fréjol</p> 	Medio líquido o húmedo. Medio graso.	Al plancha. Hervir. Sofreír.	Deconstrucción. Y Cocción al vacío.
10	<p>Menestra de lenteja</p> 	Medio líquido o húmedo. Medio graso.	Hornear. Hervir. Sofreír.	Deconstrucción.
11	<p>Fritada</p> 	Medio líquido o húmedo. Medio graso.	Hervir. Freír, Dorar.	Deconstrucción. Y Cocción al vacío.

12	<p data-bbox="627 231 806 263">Yucas con miel</p> 	Medio líquido o húmedo.	Hervir.	Deconstrucción y Gelificante.
13	<p data-bbox="627 446 806 478">Jugo de Tuna</p> 			Deconstrucción.

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.4 Recetario de las técnicas de preparación, cocción y montaje de los platos típicos de Santa Catalina de Salinas.

4.4.1 Entradas.

Tabla 35: Empanadas de Salinas


NOMBRE DEL PLATO: Empanadas de salinas			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 0.87	
FICHA N°	CATEGORIA	MONTAJE	
1	Entrada	Montaje lineal continuo	
MONTAJE			
1. En la base del plato decorar con dulce leche.			
2. Colocar en el plato tres empanadas pequeñas en forma lineal.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Harina refinada de trigo	50 Gr	0.10	<p>La levadura:</p> <p>1. En un recipiente pequeño coloque un poco de agua tibia con una cucharita de azúcar y la levadura, deje reposar.</p> <p>Masa:</p> <p>1. En un recipiente hondo coloque harina forme un hoyo en el centro y coloque la mantequilla derretida previamente agregue sal y leche, y la mezcla de la levadura.</p> <p>2. Revuelva hasta obtener una masa suave y manejable.</p> <p>3. Colocar la harina sobre la mesa enharinada, estirar la masa y recortar en forma circular colocar una pequeña cantidad de dulce de leche, dar la forma de una tartaleta. Colocar en las latas enviar al horno pre calentado hasta que se doren.</p>
Harina integral de trigo	15 Gr	0-10	
Levadura	5 Gr	0.05	
Manteca	5 Gr	0.05	
Mantequilla	10 Gr	0.05	
Leche	13 MI	0.05	
Huevos	30 Gr	0.10	
Sal	20 Gr	0.03	
Azúcar	10 Gr	0.03	
Dulce de leche	40 Gr	0.10	
Total		0.66	
10% Cif		0.06	
Costo + Cif		0,72	
Mo: 150/ h		0.019	
Total		0.73	
Equipos 20 %		0.14	
Total		0.87	



Fuente: Tabla No. 21

Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 36: Pasteles de yuca

NOMBRE DEL PLATO: Pasteles de yuca			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 1.27	
FICHA N°	CATEGORIA	MONTAJE	
2	Entrada	Montaje lineal continuo	
MONTAJE			
1. Se doro los pasteles de yuca una vez listos de des dio la forma deseada y se reservó.			
2. Se cortó el queso en cuadros pequeños.			
3. Se elaboró una salsa de zambo y se decoró el plato en una línea ovalada, encima de ella se colocó los pasteles de yuca y a sus lados el queso se decoró con cebolla en pluma y pepa de zambo.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Yuca	60 Gr	0.15	Puré de yuca
Leche	20 MI	0.05	1. Pelar la yuca y hervirla hasta que este suave.
Sal	15 Gr	0.03	2. Escurrir y hacer un puré.
Ajo	10 Gr	0.05	3. Añada cilantro, achiote comino, ajo, sal y leche
Queso	30 Gr	0.10	4. Hacer formas triangulares.
Cilantro	20 Gr	0.02	5. Colocar un sartén de teflón incorporar aceite dejar que se caliente y proceder a dorar los pasteles.
Aceite	20 MI	0.03	6. En un sartén colocar mantequilla y achiote dejar calentar, proceder a colocar la pepa de zambo, ajo, cebolla, cilantro saltear por unos minutos.
Comino	10 Gr	0.02	7. Incorporar la mezcla a una licuadora, añadir sal y leche y licuar hasta obtener una mescla espesa.
Achiote	53 MI	0.05	8. Cortar el queso en cuadros pequeños y decorar el plato.
Mantequilla	3 MI	0.03	
Pepa de zambo	15 Gr	0.10	
Cebolla	4 Gr	0.04	
Total		0.94	
10% Cif		0.09	
Costo + Cif		1.03	
Mo: 150/ h		0.03	
Total		1.06	
Equipos 20 %		0.21	
Total		1.27	

Fuente: Tabla No. 22

Elaborado por: Fernanda De Jesús


Tabla 37: Camote en salsa de maní

NOMBRE DEL PLATO: Camote en salsa de maní			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 1.50	
FICHA N°	CATEGORIA	MONTAJE	
3	Entrada	Sintético	
MONTAJE			
1. Se decoró el plato con la línea con la salsa de maní			
2. Elaborar tres capas alternadas con el puré de camote y la otra con gel de canela.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			<p>PREPARACIÓN</p> <p>Para el pastel</p> <p>1. Ponga a cocinar los camotes con cáscara</p> <p>2. Incorpore clavo de olor, canela, y azúcar.</p> <p>3. Cuando los camotes estén blandos pelar y hacer un puré. Reservar.</p> <p>Salsa de maní</p> <p>1. En un sartén tostar el maní hasta que se dore.</p> <p>2. Hacer un refrito con achiote, ajo, cebolla y sal.</p> <p>3. Colocar todo en la licuadora y añadir leche y licuar hasta obtener una textura consistente.</p> <p>Gel de canela</p> <p>1. En una olla poner agua y la canela dejar hervir por unos minutos, hasta obtener una temperatura de 90°.</p> <p>2. Disolverse la goma gellan en el agua de canela, incorporar la mezcla en moldes redondos y enviar al refrigerados hasta que coja una temperatura de 60°.</p> <p>3. Decorar y servir.</p>
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	
Camote	45 Gr	0.25	
Rajas de canela	30 Gr	0.05	
Clavo de olor	30 Gr	0.03	
Azúcar	15 Gr	0.05	
Cebolla blanca	10 Gr	0.03	
Sal	10 Gr	0.02	
Achiote	15 Gr	0.10	
Ajo	10 Gr	0.03	
Leche	30 Ml	0.10	
Maní	40 Gr	0.30	
Goma gellan	3Gr	0.15	
Total		1.11	
10% Cif		0.11	
Costo + Cif		1.22	
Mo: 150/ h		0.03	
Total		1.25	
Equipos 20 %		0.25	
Total		1.50	

Fuente: Tabla No. 23

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 38: Muchines de yuca

NOMBRE DEL PLATO: Muchines de yuca			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 2.04	
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
4	Entrada	Salinas	
MONTAJE			
1. Se frio los muchines de yuca de aproximadamente de 2 centímetros.			
2. Luego se decoró con un aire de café y queso en forma de cuadrados.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Yuca	50 Gr	0.25	Puré de yuca
Queso	30 Gr	0.15	1. Pelar la yuca y en una olla con agua colocar las yucas, dejar cocinar hasta que estén suaves.
Huevo	20 Gr	0.07	2. Escurrir y aplastar hasta obtener un puré darles la forma alargada, y pasar por huevo.
Sal	Al gusto	0.03	3. Calentar en un sartén aceite y freír hasta que se doren.
Lecitina de soya	3 Gr	0.40	4. Incorporar en un bol papel absorbente y sacar.
Aceite	100 MI	0.40	Aire de café
Café	Al gusto	0.10	1. En una olla colocar agua y dejar hervir.
Azúcar	Al gusto	0.10	2. Colocar en el agua el café y azúcar al gusto.
Total		1.50	3. Incorporar y disolver en el café la lecitina de soya
10% Cif		0.15	4. Batir con una batidora de mano hasta obtener el aire.
Costo + Cif		1.65	5. Cortar el queso en cuadrados pequeños y decorar el plato.
Mo: 150/ h		0.05	
Total		1.70	
Equipos 20 %		0.34	
Total		2.04	
IMPORTANCIA NUTRICIONAL		RESEÑA	
Alimento que aporta muchos nutrientes al ser humano.		La yuca es típica en la región e incluso pueden remplazar el consumo del pan.	

Fuente: Tabla No. 24

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.4.2 Sopas

Tabla 39: Picadillo


NOMBRE DEL PLATO: Picadillo			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 1,20	
FICHA N°	CATEGORIA	ORIGEN	
5	Sopa	Salinas	
MONTAJE			
1. Se incorporar el frejol, zanahoria y el verde en el centro del plato.			
2. Al rededor se coloca el caldo.			
3. Cortar el queso en cuadrados y colocar alrededor del caldo.			
4. En la superficie del frejol y verde colocar los chifles dados la forma alargada			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Fréjol seco	30 Gr	0.20	1. Se remoja el frejol en agua durante la noche.
Verde	50 Gr	0.15	2. Transcurrido el tiempo de remojo se escurre el frejol, se pone a cocinar con 8 tazas de agua, con orégano, cilantro sal, ajo.
Zanahoria	10 Gr	0.10	3. El frejol estará listo para procesarlo cuando al presionarlo con los dedos se desbarate por completo.
Cebolla	5 Gr	0.05	4. Incorpore el verde y la zanahoria
Queso	20 Gr	0.10	5. En un sartén coloque achiote dejar calentar e incorpore la cebolla picada.
Leche	20 MI	0.05	6. Añadir en la mezcla del frejol leche y el refrito dejar hervir por unos minutos.
Sal	10 Gr	0.03	Chifles de verde
Comino	4 Gr	0.03	1. Pelar los verdes y darles forma a su gusto.
Orégano	4 Gr	0.03	2. Calentar aceite y freír los chifles, sacar cuando ya estén crocantes.
Ajo	4 Gr	0.05	3. Decorar y servir caliente.
Cilantro	10 Gr	0.03	
Total		0.82	
10% Cif		0.08	
Costo + Cif		0.90	
Mo: 150/ h		0.10	
Total		1.00	
Equipos 20 %		0.20	
Total		1.20	
IMPORTANCIA NUTRICIONAL			RESEÑA
El valor nutricional del fréjol está dado por las proteínas, hierro y vitamina A y del complejo B			Para esta sopa se emplean dos alimentos muy característicos de la parroquia de Salinas, como son el fréjol y el plátano verde. Es una preparación de consumo cotidiano.



Fuente: Tabla No. 25

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 40: Sancocho

NOMBRE DEL PLATO: Sancocho			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 2.24	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
6	Sopa	Rítmico	
MONTAJE			
1. Se corta la carne, yuca, papa ya cocida en cuadros y se coloca alrededor del plato.			
2. El choclo desgranado y el verde van a continuación.			
3. Incorporar la gelificación del caldillo en cuadros alrededor del plato.			
4. Decorar con cilantro y cebollas.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Carne de cerdo	60 Gr	0.70	1. En una olla con agua cocinar la carne de cerdo con sal ajo, pimienta, laurel hasta que este suave.
Ajo	5 Gr	0.05	2. Pele los verdes, yuca, papa, choclo, y añadir a la olla de la carne hasta que estén.
Laurel	3 Gr	0.03	3. Incorpore cebolla blanca picada y cilantro, dejar hervir por 5 minutos más.
Sal	20 Gr	0.03	4. Cernir el caldo y reservar.
Choclo	20 Gr	0.20	5. Separar todos los ingredientes y dar forma a cada uno de ellos.
Cilantro	5 Gr	0.03	6. Procesar el caldo y disolver con santana y goma gellan, colocar en un molde y llevar a la nevera hasta que coja una temperatura de 60 grados
Goma gellan	3 Gr	0.20	7. Dar la forma de cuadros pequeños y montar
Santana	2 Gr	0.15	
Yuca	30 Gr	0.15	
Verde	20 Gr	0.10	
Total		1.64	
10% Cif		0.16	
Costo + Cif		1.80	
Mo: 150/ h		0.07	
Total		1.87	
Equipos 20 %		0.37	
Total		2.24	

Fuente: Tabla No. 26

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 41: Caldo de patas

NOMBRE DEL PLATO: Caldo de Patas			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$2.38	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
7	Sopa	Conceptual	
MONTAJE			
1. Colocar el mote y la papa en el centro del plato.			
2. En la parte superior colocar el crocante de pata.			
3. Añadir el caldo alrededor, y esparcir una salsa de cilantro.			
4. Decorar con cebolla alrededor del plato			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Aceite	250 Gr	0.30	Crocante de pata de res
Pata de res	60 Gr	1.00	1. Pone a hervir agua con la pata, y cilantro ajo, cebolla y sal para que coja sabor.
Cebolla	15 Gr	0.10	2. Retirar la pata de la olla, sacar la carne de la pata darle forma alargada y freír.
Mote	30 Gr	0.20	3. Reservar el caldo.
Cilantro	5 Gr	0.03	4. Colocar en una licuadora cilantro, sal y aceite y licuar hasta obtener mezcla, parar por un colador.
Papas	15 Gr	0.05	5. Pelar papas y cortar en cubitos pequeños y cocinar. Reservar.
Sal	3 Gr	0.03	6. Cocinar el mote con sal, cuando este suave escurrir y reservar.
Comino	10 Gr	0.03	7. Decorar el plato con todos los ingredientes listos.
Ajo	3 Gr	0.05	
Total		1.79	
10% Cif		0.17	
Costo + Cif		1.96	
Mo: 150/ h		0.03	
Total		1.99	
Equipos 20 %		0.39	
Total		2.38	



Fuente: Tabla No. 27

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 42: Bolas de verde

NOMBRE DEL PLATO: Sopa de bolas de verde			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 3.02	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
8	Sopa	Conceptual	
MONTAJE			
1. Hacer un aro de zanahoria, y colocar en el centro del plato.			
2. En el centro del aro colocar choclo, zanahoria, yuca y carne de cerdo en trozos pequeños y col.			
3. En la parte superior del aro de zanahoria y el relleno colocar el aro de verde, entro del aro de verde colocar la arveja y el relleno de carne molida y el huevo cocinado.			
4. Colocar el caldo alrededor del plato.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Choclos	30 Gr	0.10	1. Pelar la yuca y el verde, hacer pedazos pequeños.
Yuca	20 Gr	0.10	2. En una olla incorporar agua dejar hervir.
Zanahoria	40 Gr	0.15	3. Añadir todo picado. Carne de cerdo, achiote, yuca, verde, cilantro, choclo, sal, cebolla, ajo dejar que se cocinen hasta que estén suaves. Rectificar sabores.
Plátanos verdes	40 Gr	0.15	4. Cortar la zanahoria en láminas y blanquear, darles la forma de un círculo.
Sal	15 Gr	0.03	5. Cernir el caldo, colocar en un bol el caldo y las verduras en otro y reservar.
Cebolla	20 Gr	0.05	6. En una olla cocinar la arveja.
Ajo	10 Gr	0.03	7. Colocar un sartén de teflón un poco de mantequilla, hacer un refrito de ajo, cebolla, zanahoria y la carne molida mezclar hasta que este sellada.
Col	10 Gr	0.05	8. Cocinar un huevo por 12 minutos, pelar y cortar en media luna.
Arveja	20 Gr	0.10	9. Pelar un verde y darle la forma de un círculo y freírlo. Hacer el montaje del plato.
Achiote	20 MI	0.15	
Mantequilla	20 Gr	0.10	
Carne de cerdo	60 Gr	0.70	
Carne molida	20 Gr	0.30	
Huevo	15 Gr	0.10	
Total		2.11	
10% Cif		0.21	
Costo + Cif		2.32	
Mo: 150/ h		0.20	
Total		2.52	
Equipos 20 %		0.50	
Total		3.02	




Fuente: Tabla No. 28

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.4.3 Platos fuertes.


Tabla 43: Menestra de frejol

NOMBRE DEL PLATO: Menestra de fréjol			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 2.52	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
9	Plato fuerte	Lineal condensado	
MONTAJE			
1. Colocar el arroz en el centro del plato.			
2. Ubicar el hueso de la pata de res sobre el arroz y colocar la menestra de frejol sobre el hueso en la parte de los lados y filos colocar la carne.			
3. Decorar con rodajas de rábano y cilantro.			
TÉCNICA			
Deconstrucción. Y Cocción al vacío lenta			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Cebolla	30 Gr	0.05	1. Se lo marina con ajo, cebolla, cilantro, sal, pimienta, comino, laurel y romero, a la carne por unas 4 horas.
Cilantro	20 Gr	0.03	
Romero	10 Gr	0.02	2. Colorar en una funda de cocción al vacío cocinar a baño maría por 5 horas a una temperatura de 60 °C.
Sal	20 Gr	0.03	
Pimienta	10 Gr	0.03	3. Remojar el frejol por una 8 horas, lavar cocinar con laurel, sal, comino, pimienta, ajo y orégano hasta que este suave.
Ajo	15 Gr	0.05	4. Escurrir el frejol y colocar en un sartén y hacer un refrito de tomate, cebolla y rectificar el sabor.
Comino	10 Gr	0.05	5. Color en una olla agua con ajo, sal y cebolla dejar hervir lavar el arroz e incorporar a la olla cocinar por aproximadamente 20 minutos, dejar secar y reservar.
Arroz	60 Gr	0.15	
Tomate	15 Gr	0.10	6. Montaje de plato.
Achiote	10 Gr	0.10	
Rábano	10 Gr	0.10	
Orégano	5 Gr	0.05	
Frejol	40 Gr	0.25	
Laurel	3 Gr	0.03	
Carne de res	60 Gr	0.60	
Total		1.64	
10% Cif		0.16	
Costo + Cif		1.80	
Mo: 1.50/ h		0.30	
Total		2.10	
Equipos 20 %		0.42	
Total		2.52	

Fuente: Tabla No. 29

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 44: Menestra de lenteja

NOMBRE DEL PLATO: Menestra de lenteja			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 2.43	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
10	Plato fuerte	Sintético	
MONTAJE			
1. Colocar en una línea ovalada el puré de lenteja.			
2. Sobre ella incorporar el pollo sauteado, tomate cherry, cebolla en pluma y pepinillo en rodajas.			
3. En el centro del plato color un molde e introducir arroz, sobre el colocar un poco de lentejas.			
TÉCNICA			
Deconstrucción.			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Cebolla	30 Gr	0.05	1. Se lo marina el pollo con ajo, cebolla, cilantro, sal, pimienta, comino, laurel al pollo.
Cilantro	20 Gr	0.03	2. Colorar en un sartén aceite dejar que se caliente y saltar el pollo.
Pollo	70 Gr	0.80	3. Remojar la lenteja por una 4 horas, lavar cocinar con laurel, sal, comino, pimienta, ajo y orégano hasta que este suave.
Sal	15 Gr	0.03	4. En un sartén hacer un refrito de tomate, cebolla
Pimienta	10 Gr	0.03	5. Escurrir la lenteja y colocar en una licuadora con el refrito y licuar hasta obtener una mezcla. Rectificar el sabor.
Ajo	15 Gr	0.05	6. Color en una olla agua con ajo, sal y cebolla dejar hervir lavar el arroz e incorporar a la olla cocinar por aproximadamente 20 minutos, dejar secar y reservar.
Comino	10 Gr	0.05	7. cortar tomate y pepino en rodajas, cebolla en pluma, reservar.
Lenteja	40 Gr	0.25	8. Montaje de plato.
Laurel	3 Gr	0.03	
Orégano	5 Gr	0.05	
Arroz	60 Gr	0.15	
Tomate	15 Gr	0.10	
Achiote	10 Gr	0.10	
Pepillo	10 Gr	0.10	
Total		1.82	
10% Cif		0.18	
Costo + Cif		2.00	
Mo: 150/ h		0.03	
Total		2.03	
Equipos 20 %		0.40	
Total		2.43	

Fuente: Tabla No. 30

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Tabla 45: Fritada

NOMBRE DEL PLATO: Fritada			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 5.08	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
11	Plato fuerte	Rítmico	
MONTAJE			
1. Colocar la crema de mote en tres puntos del plato.			
2. Sobre cada crema de mote colocar la carne en trozos medianos, el maduro, tortilla y sobre ella la ensalada.			
3. Cortar rodajas de aguacate y decorar alrededor de los tres montajes. Añadir el tostado y decorar con cilantro.			
TÉCNICA			
Deconstrucción y cocción al vacío			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Carne de cerdo	80 Gr	0.90	Fritada al Vacío
Funda de vacío	1 Unidad	1.00	1. Adobar la carne de cerdo, incorporar a la funda al vacío.
Sal	20 Gr	0.03	2. Cocinar ha baño maría por 4 horas a una temperatura de 80 °C.
Ajo	15 Gr	0.05	3. Sacar de la funda y en un sartén dorar con manteca de chanco.
Cebolla Paitaña	40 Gr	0.10	4. Cocinar el mote hasta que este suave, dejar enfriar colocar en la licuadora con sal, cilantro, ajo, comino, leche y licuar hasta obtener una mezcla homogénea, reservar.
Cebolla blanca	20 Gr	0.05	5. Un una olla colocar aceite dejar que se caliente lavar el maíz secar e introducir en la olla tapar y hacer movimientos hasta que esté listo.
Pimienta negra	10 Gr	0.03	6. Un una olla colocar agua dejar hervir, dar forma a los maduros e incorporar a la olla dejar cocinar por unos minutos.
Comino	10 Gr	0.05	7. Pelar las papas cocinar con sal, ajo y cebolla, cuando estén suaves triturar y colocar un refrito de cebolla y queso rallado, darles forma circular y dorarles en un sartén.
Manteca de chanco	30 Gr	0.25	8. Pelar, lavar y picar la cebolla en pluma, picar tomate en cuadros, cilantro mezclar todo incorporar limón y sal.
Maduro	50 Gr	0.20	9. Pelar y dar forma al aguacate.
Mote	100 Gr	0.30	10. Montaje de plato.
Tostado	30 Gr	0.20	
Papa	30 Gr	0.10	
Zumo de limo	15 Ml	0.05	
Tomate riñón	50 Gr	0.10	
Cilantro	8 Gr	0.05	
Aguacate	20 Gr	0.20	
Total		3,66	
10% Cif		0.36	
Costo + Cif		4.02	
Mo: 150/ h		0.22	
Total		4.24	
Equipos 20 %		0.84	
Total		5.08	



Fuente: Tabla No. 31

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.4.4 Postres.

Tabla 46: Yucas con miel

NOMBRE DEL PLATO: Yucas con miel			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 1.02	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
12	Postre	Sintético	
MONTAJE			
1. En el centro del plato colocar el gel de miel.			
2. Sobre el gel de miel incorporar el aire de canela y sobre ello colocar las yucas.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Yucas	30 Gr	0.20	Aire de canela
Goma gellan	3 Gr	0.15	1. En una olla colocar agua con canela y dejar hervir.
Canela	40 Gr	0.05	2. Disolver lecitina de soya en el agua de canela, emulsionar con ayuda de un tumix en la parte superior, para que ingrese la mayor cantidad de aire posible.
Clavo de olor	3 Gr	0.03	Gel de miel
Pimienta dulce	3 Gr	0.03	1. Pelar las yucas cortar en trozos pequeños y color en una olla con agua, panela, clavo de olor, pimienta dulce y dejar cocinar hasta que estén suaves.
Panela	15 Gr	0.10	2. Separar las yucas de la miel.
Goma xantana	3 Gr	0.15	3. Disolver la goma xantana y goma gellan
Total		0.71	4. Incorporar en la miel.
10% Cif		0.07	5. Colocar en moldes y enviar al refrigerador.
Costo + Cif		0.78	6. Sacar y decorar el plato.
Mo: 150/ h		0.07	
Total		0.85	
Equipos 20 %		0.17	
Total		1.02	




Fuente: Tabla No. 32

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.4.4 Bebida.

Tabla 47: Jugo de tuna

NOMBRE DEL PLATO: Jugo de tuna			
NUMERO DE PAX: 1		PRECIO UNITARIO : \$ 0.96	
FICHA N°	CATEGORIA	Montaje	
13	Bebidas	tiempos alternados	
MONTAJE			
1. colocar unos cuadros pequeños de tuna en el vaso			
2. añadir el jugo de tuna en el vaso. Alrededor de la boca del vaso colocar polvo de tuna.			
TÉCNICA			
Deconstrucción			
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	Costos	PREPARACIÓN
Tuna	70 Gr	0.50	1. Limpiar y lavar la tuna.
Azúcar	15 Gr	0.10	2. Pelar y cortar en trozos pequeños.
Hielo	25 Gr	0.05	3. Cocinar y enviar al congelador, 60 gr
Agua	100 Ml	0.05	4. Sacar la tuna y colocar en la licuadora con agua, azúcar, hielo y licuar.
Lecitina de soya	3 Gr	0,30	5. Cernir y colocar en el vaso.
Total		0.70	6. Coger una pequeña cantidad del jugo calentar y disolver la lecitina de soya.
10% Cif		0.07	7. emulsionar con ayuda de un tumix en la parte superior, para que ingrese la mayor cantidad de aire posible.
Costo + Cif		0.77	
Mo: 150/ h		0.03	
Total		0.80	
Equipos 20 %		0.16	
Total		0.96	

Fuente: Tabla No. 33

Elaborado por: Fernanda De Jesús

4.5 Degustación y Tabulación de Resultados.

Para medir el grado de aceptación de las recetas aplicadas las técnicas de cocina de vanguardia se realizó a un grupo de 20 personas conformadas por turistas y autoridades que estuvieron presentes en la feria gastronómica organizada por el Gobierno Parroquial, con el fin de enaltecer su gastronomía local para que el visitante disfrute de todos los encantos que tiene esta parroquia, tomando en consideración lo antes mencionado se categorizó de la siguiente manera para ser calificado: presentación, textura y sabor de los 13 platos típicos que a diario se elaboran, dando un valor agregado a cada plato con la incrementación de las técnicas de cocina de vanguardia.

Para la aplicación de la encuesta se realizó el siguiente formato.

Nombre del Plato:.....

Fecha:

No.		Presentación	Textura	Sabor
1	Muy Bueno			
2	Bueno			
3	Regular			
4	Malo			
5	Muy Malo			

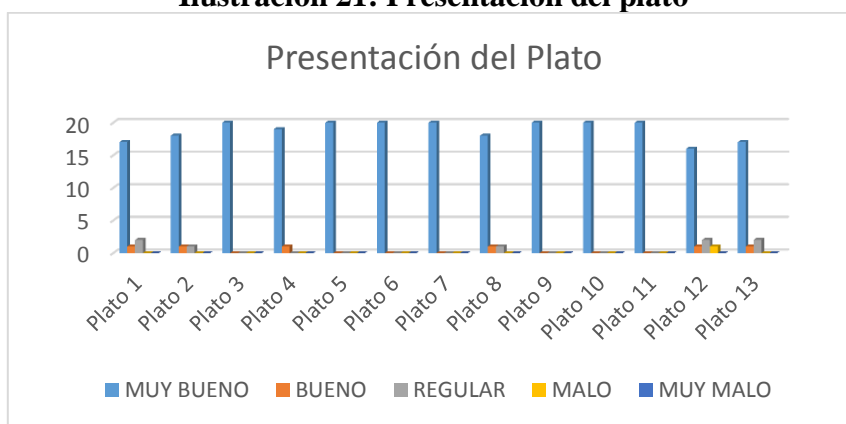
Tabla 48: Presentación del plato

	Plato 1	Plato 2	Plato 3	Plato 4	Plato 5	Plato 6	Plato 7	Plato 8	Plato 9	Plato 10	Plato 11	Plato 12	Plato 13
MUY BUENO	17	18	20	19	20	20	20	18	20	20	20	16	17
BUENO	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1
REGULAR	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	2
MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
MUY MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas y autoridades

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 21: Presentación del plato



Fuente: Tabla No. 46

Elaborado por: Fernanda De Jesús

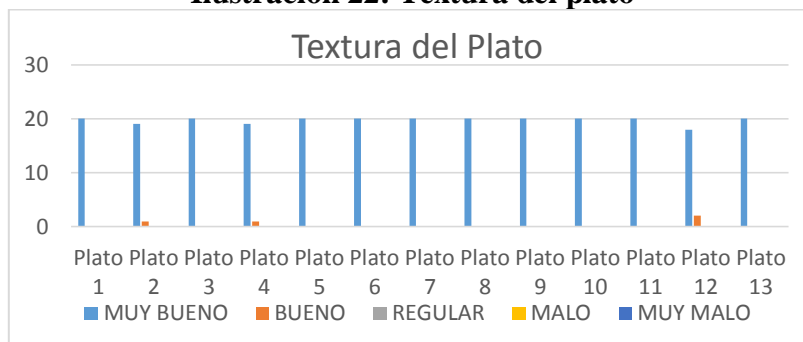
Tabla 49: Textura del plato

	Plato 1	Plato 2	Plato 3	Plato 4	Plato 5	Plato 6	Plato 7	Plato 8	Plato 9	Plato 10	Plato 11	Plato 12	Plato 13
MUY BUENO	20	19	20	19	20	20	20	20	20	20	20	18	20
BUENO	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0
REGULAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MUY MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas y autoridades

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 22: Textura del plato



Fuente: Tabla No. 47

Elaborado por: Fernanda De Jesús

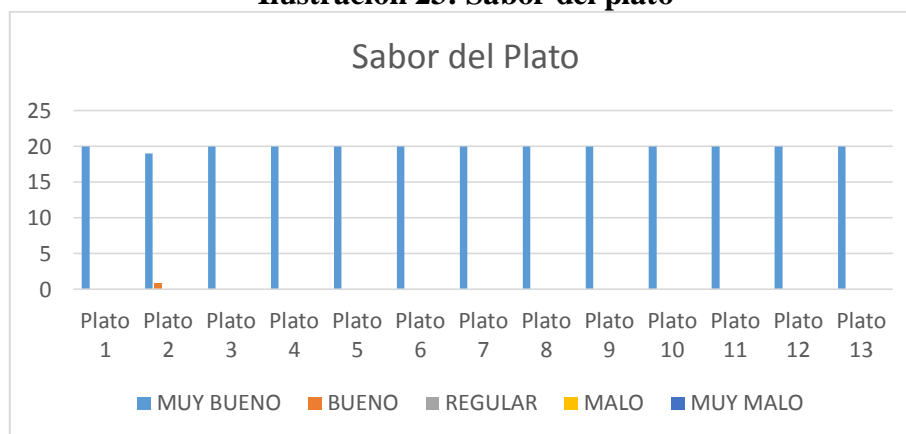
Tabla 50: Sabor del plato

	Plato 1	Plato 2	Plato 3	Plato 4	Plato 5	Plato 6	Plato 7	Plato 8	Plato 9	Plato 10	Plato 11	Plato 12	Plato 13
MUY BUENO	20	19	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
BUENO	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REGULAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MUY MALO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

Fuente: Encuestas aplicadas a turistas y autoridades

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Ilustración 23: Sabor del plato



Fuente: Tabla No. 48

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Análisis e interpretación: De acuerdo a la información recolectada es importante mencionar la aceptación que tiene la gastronomía tomando en consideración tres factores a evaluar entre ellos, la presentación, textura y sabor; detallando que en la presentación en ciertos platos se debe hacer correcciones para incrementar el nivel de aceptación, en cuanto a la textura se evidencia que existe calidad ya que ha cumplido con el requerimiento del cliente y es así, como se presenta en el gráfico, en cuanto al sabor es indiscutible que la gastronomía de la parroquia tiene un exquisito sabor incomparable por sus productos propios de la zona, sin embargo se debe resaltar que hay mucho por mejorar para cumplir con mayores estándares y estar a la vanguardia a nivel mundial, a manera de conclusión se puede decir que la aplicación de las técnicas de cocina de vanguardia han sido acogidas de la mejor manera por el cliente y sin duda alguna esta gastronomía local llegará a tener gran impacto tanto nacional como internacional.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

- Los resultados adquiridos mediante la realización de encuestas a cada uno de los emprendimientos presento un resultado de 13 platos típicos de la parroquia, que han sido elaborados por conocimientos heredados a lo largo de los años.

- Mediante los resultados de turistas que visitan a cada uno de los emprendimientos gastronómicos, sé evidencia que existe una buena aceptación por la gastronomía local, donde las empanadas, picadillo, bolas de verde, fritada, menestra de frejol tienen mejor acogida por lo que ha sido de mucha importancia tomar en cuenta cada una de las sugerencias que han manifestado en la información levantada.

- Con la aplicación de las técnicas de cocina de vanguardia a los diferentes platos de la parroquia, se evidencia que permitirá dar mayor realce, obteniendo excelentes resultados en cuanto a presentación, textura y sabor; al darles un toque más artístico al montaje de los mismos, y por ende se incrementará la demanda.

RECOMENDACIONES.

- Es importante recomendar y mencionar que la gastronomía sin duda es un aspecto muy importante que forma parte de la identidad de todo un pueblo, herencia de los ancestros, por lo tanto, se debe buscar alternativas para revalorizarle con sus mismos productos, pero de manera creativa.

- Estar siempre pendientes de las sugerencias que manifiesta el turista con respecto a la gastronomía para brindar un producto y servicio que satisfaga sus necesidades al momento de visitar cada centro gastronómico.

- El Gobierno Parroquial debe direccionar y organizar con el apoyo de las organizaciones comunitarias y población en general ferias gastronómicas para impulsar los platos típicos, y a su vez, brindar capacitaciones constantes de técnicas de cocina de vanguardia para potencializar la gastronomía local.

CAPITULO VI. BIBLIOGRAFÍA.

- Jorda, J. M. (2011). *Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud*. Madrid: Ediciones. Díaz de Santos, S.A.
- Blanco, C; Fandos C. (2011). *Turismo Gastronómico. Estrategias de Marketing y Experiencias de éxito*. Zaragoza.
- Quezada, N. (2010). *Metodología y Diseño Muestral*.
- Monrroy, P. (2000). *Introducción a la Gastronomía*. Limusa S.A. De C.V.
- Barrera, H; Muños, R. (2011), *Manual de turismo rural para micro, pequeños*.
- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Flores, P. (2010), *Ecoturismo Cultural. Sin perder el sentido a lo tradicional*. Primera Edición. Perú.
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.
- Martínez, I. (2011). *La implementación de un Sistema de Gestión de Calidad en base a la norma ISO 9001:2000 en una organización a través de la consultoría y capacitación*.
- Montoya, S. T. *La Gastronomía Tradicional en el Turismo Rural*. Almería. España.
- Gobierno Parroquial de Santa Catalina de Salinas, (2014). *Etnohistoria, cultura y saberes ancestrales de las comunidades afroecuatorianas (Valle del Chota, Salinas, La Concepción y Guallupe*.
- Olmos, J; García, R. (2011). *Estructura del Mercado Turístico*. Primera Edición. Madrid, España.
- Ocaña, I. (2012), *Gestión de Productos Turísticos*. Primera Edición. Editorial Síntesis. Bogotá, Colombia.
- Patrimonio Vive. (2013), *Por el Sendero de los Saberes y Sabores, area de onfluencia Yachay*. Ecuador
- Pabón. I. (2008), *Etnohistoria*. Valle del Chota FECONIC.

Peraza, Pizarro, S. (2014), *Intrucción al Emprendimiento*.

Pulido, Gutierrez, H. (2011), *Calidad Total y Productividad*, 3era Ed.

Remei, G. (2013). *Cocina de vanguardia como fuente de inspiración para la arquitectura*.

Almudena, V. B. (2014). *Cocina Creativa o de Autor*, Nuevas Tendencias Gastronómica. España.

Brillat, Savarin. (2010). *Fisiología del Gusto*. Editorial, Maxtor.

ANEXOS

ANEXOS

Anexo 1. Inversión Inicial

Inversión inicial.

INVERSIÓN INICIAL			
		Costo Unitario	Costo Total
Detalle	Cantidad	USD	USD
Equipos			
Empacadora al vacío	1	1350,00	1350,00
Abatidor	1	95,00	95,00
Tanque dosificador de nitrógeno	1	95,00	95,00
Olla de cocción lenta	1	52,50	105,00
Sifón iSi	1	135,00	135,00
Rallador de titano	1	20,00	20,00
Deshidratador	1	250,00	250,00
Turmix	1	45,00	45,00
Eines	1	110,00	110,00
Total equipos			2.205,00
Total Inversión Inicial			2.205,00

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Estado de resultados.

ESTADO DE RESULTADOS					
DETALLE/AÑOS	1	2	3	4	5
Ventas Netas	55.920,00	58.716,00	61.651,80	64.734,39	67.971,11
(-) Costo de Ventas	48.000,00	50.400,00	52.920,00	55.566,00	58.344,30
(=) Utilidad Bruta en Ventas	7.920,00	8.316,00	8.731,00	9.168,39	9.626,81
Gastos Operacionales	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
(=) Utilidad Operacional	6.920,00	7.316,00	7.731,00	8.168,39	8.626,81
(=) Utilidad Neta del Ejercicio	6.920,00	7.316,00	7.731,00	8.168,39	8.626,81

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Estado de flujo de caja.

PROYECCIÓN DE FLUJOS DE CAJA						
DETALLE/AÑOS	0	1	2	3	4	5
INGRESOS						
Inversión Inicial	2.205,00					
Ingresos						
(=) Utilidad Neta		6.920,00	7.316,00	7.731,00	8.168,39	8.626,81
Total de Ingresos		6.920,00	7.316,00	7.731,00	8.168,39	8.626,81
Egresos						
Pago de Capital		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

(=) Flujo de Caja con Protección	-2.205,00	6.920,00	7.316,00	7.731,00	8.168,39	8.626,81
----------------------------------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------

Valor Actual Neto (VAN).

Fórmula de TMAR: inflación + premio al riesgo + (inflación x premio al riesgo).

Cálculo de TMAR: 0,03 + 0,12 + (0,03 * 0,12) = **15,4%**.

Cálculo del VAN.

Años	Flujos de fondos	x Factor Interés Valor presente	VAN
0	-2.205,00		
1	6.920,00	(1+0,15)^1	6.017,39
2	7.316,00	(1+0,15)^2	5.531,94
3	7.731,00	(1+0,15)^3	5.083,25
4	8.168,39	(1+0,15)^4	4.670,30
5	8.626,81	(1+0,15)^5	4.289,04
			25.591,92
		(-)	2.205,00
		VAN	23.386,92

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Fórmula del VAN.

$$VAN = \frac{\sum FC}{(1+i)^n}$$

FC= Flujo de Caja

i= interés

n= número de años

Tasa Interna de Retorno (TIR).

Cálculo de la TIR.

Años	Flujos de fondos	Factor al 20%	Valor
0	-2.205,00		
1	6.920,00	(1+0,20)^1	5.766,67
2	7.316,00	(1+0,20)^2	5.080,55
3	7.731,00	(1+0,20)^3	4.473,95
4	8.168,39	(1+0,20)^4	3.939,23
5	8.626,81	(1+0,20)^5	3.466,92
			22.727,32
		(-)	2.205,00
		TIR= 20%	20.522,32

Elaborado por: Fernanda De Jesús

Fórmula: $\frac{\sum FC}{(1+i)^n}$

i= Tasa de interés n= número de años

Anexo 3. Encuesta a Emprendimientos

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE							
Encuestas para microempresarios gastronómicos							
Nombre del microemprendimiento:							
Encuestado/a: Fecha:							
1. ¿Qué nivel educativo tiene usted?							
a) Primaria () b) Secundaria () c) Superior () d) Posgrado () e) ninguno							
2. ¿Que le motivo a crear su propio emprendimiento							
a) Mejorar económicamente () b) Tradición familiar () c) Emprendedor/a ()							
3. ¿A quiénes vende sus productos?							
a) turistas () b) Población de Salinas () c) otros ()							
4. Cuál es su horario de atención							
Horario de Atención							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
7:00 a 16:00							
8:00 a 16:00							
8:30 a 20:00							
9:00 a 20:00							
12:00 a 16:00							
5. Cuantos platos se venden diariamente							
a) 10 a 30 () b) 31 a 50 () b) 51 a 100 () b) 100 en adelante ()							
6. Que tipos de platos se prepara en este emprendimiento							
7. Cual es plato típico que más se vende							
a) Empanadas de Salinas, c) Camote d) e) Picadillo f) Sancocho							
b) Pasteles de Yuca en Salsa de Muchines g) Caldo de Patas							
Maní de Yuca							
j) Menestra de lenteja							
h) Bolas de verde k) Fritada							
i) Menestra de frejol l) Yuca con Miel m) Jugo de tuna							
8. Han recibido capacitación en manipulación de alimentos							
Si su respuesta es positiva escoja las siguientes respuestas							
Si () No ()							
a) Los últimos tres meses () b) en los últimos seis meses							
c) En el último año () d) Hace más de un año ()							
9. Ha escuchado usted sobre cocina y técnicas de vanguardia							
a) Si () b) No ()							
10. Le gustaría recibir capacitaciones sobre técnicas de vanguardia							
a) Si () b) No ()							
11. Le interesaría preparar o diseñar platos donde nos embarque en nuevos descubrimientos							
Artísticos () sencillos () simples () elaborados ()							

Anexo 4. Fotografías de encuestas



Anexo 5. Preparación de Platos.



Anexo 6. Montaje de Platos



Anexo 7. Presentación de platos con las técnicas de vanguardia



Anexo 8. Degustacion de platos en Salinas.



Anexo 9. Proforma de utensilios

Lista de utensilios

Cantidad	Nombre	Precio
3	Tablas blancas	\$ 45,00
3	Tablas verdes	\$ 45,00
2	Tablas rojas	\$ 30,00
2	Cocinas industriales	\$ 650,00
1	Nevera	\$ 140,00
1	Horno	\$ 250,00
2	Balanzas	\$ 34,00
3	licuadoras	\$ 360,00
15	bol medianos	\$ 30,00
6	Bol pequeños	\$ 12,00
1	Mesa de trabajo (acero inoxidable)	\$ 250,00
20	Moldes para tartaleta	\$ 30,00
2	Cortador de masa	\$ 6,00
3	Pelador	\$ 12,00
8	Cuchillo	\$ 56,00
6	Cucharillas medidoras	\$ 7,20
7	cacharon	\$ 17,50
2	Prensa puré	\$ 14,00
6	Ollas medianas	\$ 180,00
3	Ollas grades	\$ 120,00
4	Ollas pequeñas	\$ 100,00

3	Sartén de teflón	\$ 66,00
1	Olla tostadora	\$ 40,00
2	Pinza de mano	\$ 3,50
5	Colador	\$ 6,25
3	Latas	\$ 54,00
100	Vasos	\$ 150,00
100	Platos soperos	\$ 103,50
100	Platos para principal	\$ 600,00
100	Platos postre	\$ 250,00
100	Platos base	\$ 200,00
100	Cuchara ropera	\$ 60,00
100	Tenedores	\$ 110,00
100	Cuchillo	\$ 110,00
100	Cuchara postre	\$ 50,00
100	Tenedor postre	\$ 50,00
1	Mueble para vajilla	\$ 190,00
1	Mueble para utensilios	\$ 60,00
1	Estantería par insumos	\$ 300,00
Total		\$ 5042.95

