



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**PUCETEC**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN  
DEL TÍTULO DE TECNÓLOGA EN GESTIÓN CULINARIA**

**TRES ENTRADAS DE MARISCOS O PESCADOS INCORPORANDO EL  
TAXO**

**PINCHAO LÓPEZ DAMARIS GISELLA**

**TUTOR: SALTOS GORDILLO SILVIA PATRICIA**

**IBARRA – ECUADOR**

**AGOSTO, 2024**

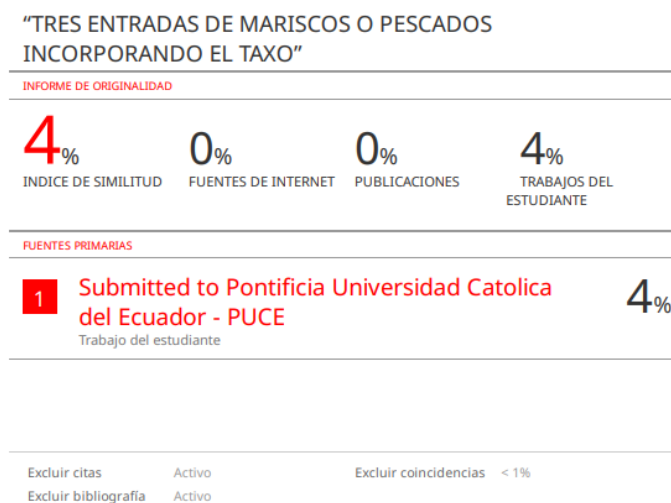
Ibarra, 15 de agosto del 2024

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: “TRES ENTRADAS DE MARISCOS O PESCADOS INCORPORANDO EL TAXO”, presentado por el estudiante PINCHAO LÓPEZ DAMARIS GISELLA con cédula de ciudadanía N° 0450042122, para obtener el Título de TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): \_\_\_\_\_

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo  
**TUTOR DE TRABAJO**  
C.C.: 1002683017

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f): .....

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

(f): .....

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f): .....

Mgs. Tana Vanessa Palomeque Llerena

C.C.: 1002137162

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Pinchao López Damaris Gisella* declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de agosto del 2024

(f): \_\_\_\_\_

*Pinchao López Damaris Gisella*

C.C.: 0450042122

## AUTORIA

Yo, *Pinchao López Damaris Gisella*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 0450042122, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f): .....

*Pinchao López Damaris Gisella*

C.C.: 0450042122

## **DEDICATORIA**

Le dedico este proyecto integrador principalmente a Dios, por darme fortaleza, entendimiento y sobre todo la vida para seguir por este arduo camino y poder culminar mi carrera.

A mi familia, principalmente a mis padres Leonardo Pinchao y Consuelo López que gracias a ellos soy lo que soy, los cuales se han encargado de mi educación desde el primer día que me tuvieron en sus brazos y que hasta el día de hoy siguen velando por mí, que han sido mis pilares fundamentales para no darme por vencida, a mis hermanos Andrea y Sebastián por brindarme todo su apoyo, consejos y comprensión, a mis sobrinos Jonathan Andrés y Noelia Monserrath por ser mi motivación y entregarme su amor desmedido.

Y para Jonathan Leonardo que está en el cielo.

## **AGRADECIMIENTOS**

Gracias a Dios

Gracias a mi familia, porque mis padres son el mejor regalo que me ha dado Dios y a mis hermanos porque son el mejor regalo que me han dado mis padres, infinitas gracias porque siempre me han apoyado a que cumpla mis sueños y metas, gracias por los sacrificios que han hecho durante mi carrera para cumplir con mis obligaciones académicas y por más difícil que haya sido el camino se han encargado de ser mi fortaleza, entregarme todo su amor y cariño que me ha impulsado a seguir adelante y a no rendirme.

Gracias a mi mejor amiga Dayra Micaela por siempre estar y ser mi apoyo en todas las dediciones y metas que me proponga y a mis amigos Camila e Israel por hacer más llevadero este proceso académico.

A la Pontificia Universidad Católica sede Ibarra por abrirme sus puertas para realizar mi formación académica, gracias a mis docentes quienes me acompañaron desde el primer día de clases hasta el final, y a todo su equipo de profesionales los cuales me han compartido sus conocimientos para formar en mí una futura profesional de calidad.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICACIÓN TUTOR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....</b>	<b>iii</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....</b>	<b>iv</b>
<b>AUTORIA.....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS.....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS.....</b>	<b>xi</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>2. MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>3</b>
2.1 Gastronomía.....	3
2.2 Sostenibilidad gastronómica .....	3
2.3 Fusión gastronómica .....	5
2.4 Experiencias gastronómicas.....	6
2.5 Presentación y estética del plato .....	6
2.6 Industria alimentaria .....	7
2.7 Nutrición .....	8
2.8 Frutas Andinas .....	9
2.9 El Taxo ( <i>Pasiflora Tarminiana</i> ) .....	10
2.10 Descripción taxonómica del taxo.....	10
2.11 Características físicas del taxo .....	11
2.12 Cultivo del Taxo .....	12
2.13 Clasificación de los pescados.....	13
2.14 Valor nutricional pescados.....	14
2.15 Valor nutricional de los mariscos .....	15
2.16 Contaminación alimentaria .....	16
2.17 Innovación de la cocina .....	17
2.18 Entradas.....	18
2.19 Aderezos .....	19
2.20 Ceviches.....	20
<b>3. MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>	<b>22</b>
3.1. Tipo de estudio.....	22

3.2. Método de investigación .....	22
3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación .....	23
<b>4. RESULTADOS.....</b>	<b>24</b>
4.1. Tabla de revisión bibliográfica, fuentes primarias y secundarias .....	24
4.2. Resultados de una encuesta realizada a personas económicamente activas de la ciudad de Ibarra.....	25
4.3 Resultados de la ficha experimental y fichas de evaluación gastronómica para evaluar la calidad de cada prototipo. ....	31
<b>5. PROPUESTA .....</b>	<b>39</b>
5.1 Descripción del Proyecto .....	39
5.2 Plan de Negocios.....	40
5.3. Desarrollo del Producto o Servicio .....	47
5.4. Segundo Prototipo y Focus Group con Chefs Profesionales .....	52
5.5. Presentación del Prototipo Final .....	55
<b>6. CONCLUSIONES.....</b>	<b>60</b>
<b>7. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>61</b>
<b>8. BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>62</b>
<b>9. ANEXOS.....</b>	<b>66</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Tabla fuentes primarias y secundarias.....	24
<b>Tabla 2</b> Ficha Experimental .....	32
<b>Tabla 3</b> Tabla informativa de datos participantes de degustación.....	33
<b>Tabla 4</b> Puntaje ficha evaluación gastronómica .....	34
<b>Tabla 5</b> Tabla informativa de datos participantes de degustación.....	34
<b>Tabla 6</b> Puntaje ficha evaluación gastronómica .....	35
<b>Tabla 7</b> Tabla informativa de datos participantes de degustación.....	35
<b>Tabla 8</b> Puntaje ficha evaluación gastronómica .....	36
<b>Tabla 9</b> Tabla informativa de datos participantes de degustación .....	36
<b>Tabla 10</b> Puntaje evaluación gastronómica .....	37
<b>Tabla 11</b> Tabla informativa de datos participantes de degustación .....	37
<b>Tabla 12</b> Puntaje evaluación gastronómica .....	38

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Edad.....	26
<b>Figura 2</b> Género.....	26
<b>Figura 3</b> ¿Con qué frecuencia consume mariscos o pescados?.....	26
<b>Figura 4</b> ¿Cuál es su pescado y marisco favorito?.....	27
<b>Figura 5</b> ¿Cómo calificaría el sabor del taxo?.....	27
<b>Figura 6</b> ¿Le gustaría probar una entrada de marisco o pescado que incorporen el taxo?.....	27
<b>Figura 7</b> ¿Qué aspecto le parecería más atractivo en una entrada que combine mariscos o pescados y el taxo?.....	28
<b>Figura 8</b> ¿Qué prototipo llama más su atención?.....	28
<b>Figura 9</b> ¿Qué precio consideraría razonable para una entrada de mariscos o pescados que incorporen el taxo?.....	28
<b>Figura 10</b> ¿Qué factores influyen más en su decisión de pagar un precio específico por una entrada de marisco o pescado con taxo?.....	29
<b>Figura 11</b> Si ha probado alguna vez una entrada de marisco o pescado con taxo, ¿quedo satisfecho?.....	29
<b>Figura 12</b> Logo.....	48

## RESUMEN

En Ibarra, el consumo de alimentos sigue un orden que incluye una entrada como parte fundamental del menú. Este proyecto integrador se centra en la innovación gastronómica mediante la incorporación del taxo (*Pasiflora cumbalensis*) en tres entradas de mariscos o pescados. El objetivo general fue desarrollar estas entradas, explorando las propiedades nutricionales del taxo y su armonía con mariscos o pescados, para crear propuestas culinarias competitivas en el mercado local. Los objetivos específicos incluyeron investigar las propiedades del taxo, desarrollar y estandarizar recetas, y evaluar su aceptación a través de degustaciones. La metodología utilizada fue de carácter experimental, enfocada en el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas. Se realizaron pruebas con diferentes combinaciones de taxo y mariscos o pescados, registrando las variaciones en sabor, textura y presentación. Además, se realizaron entrevistas a expertos en gastronomía para obtener retroalimentación sobre las preparaciones. Los resultados mostraron que el taxo, combinado con mariscos o pescados, ofrece un equilibrio interesante entre dulzura y acidez, mejorando el perfil de sabor de las entradas desarrolladas. Las preparaciones fueron bien recibidas en las degustaciones, destacándose la frescura y el carácter innovador de las propuestas. Se concluye que la incorporación del taxo en la gastronomía local no solo rescata un fruto andino, sino que también ofrece una nueva perspectiva para la innovación en la cocina ecuatoriana, con potencial para atraer a consumidores en busca de experiencias culinarias novedosas.

**Palabras clave:** Taxo, Mariscos, Innovación gastronómica

## ABSTRACT

In Ibarra, food consumption follows an order that includes an entrée as a fundamental part of the menu. This integrative project focuses on gastronomic innovation through the incorporation of taxo (*Pasiflora cumbalensis*) in three seafood entrees. The general objective was to develop these entrees, exploring the nutritional properties of taxo and its harmony with seafood, in order to create competitive culinary proposals in the local market. The specific objectives included investigating the properties of taxo, developing and standardizing recipes, and evaluating their acceptance through tastings. The methodology used was experimental, focused on the development of new gastronomic proposals. Tests were carried out with different combinations of taxo and seafood or fish, recording variations in flavor, texture and presentation. In addition, interviews were conducted with gastronomy experts to obtain feedback on the preparations. The results showed that taxo, combined with seafood or fish, offers an interesting balance between sweetness and acidity, improving the flavor profile of the entries developed. The preparations were well received in the tastings, highlighting the freshness and innovative character of the proposals. It is concluded that the incorporation of taxo in local gastronomy not only rescues an Andean fruit, but also offers a new perspective for innovation in Ecuadorian cuisine, with the potential to attract consumers in search of novel culinary experiences.

**Keywords:** Taxo, Seafood, Gastronomic innovation

## 1. INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Ibarra, al igual que en otros lugares del territorio nacional, han surgido costumbres particulares en torno al consumo de alimentos, estableciendo un orden específico que incluye la presencia de una entrada como parte fundamental de un menú este estudio es un ejemplo de innovación en el ámbito gastronómico ya que incorporación del taxo a la variada oferta de entradas,

La carencia de conocimiento e innovación en el ámbito gastronómico actúa como una barrera que limita a los profesionales a innovar en el mercado, incorporar nuevas ideas y utilizar ingredientes autóctonos, esta pérdida no solo restringe la creatividad de los gastrónomos, sino que también dificulta la capacidad de emprender, ya que, se ven limitados en la exploración y aplicación de ingredientes disponibles en la industria alimentaria local. (Moncada, 2018)

La pérdida de la identidad cultural y el gradual desconocimiento de las prácticas asociadas al cultivo, recolección y preparación de ingredientes ancestrales no solo erosionan la riqueza de nuestra herencia culinaria, sino que también alimentan la escasez de conocimientos, provocando una disminución en la cultivación de estos ingredientes y, como consecuencia, una pérdida significativa de biodiversidad agrícola.

La importancia de este estudio tiene como finalidad destacar las propiedades armónicas de taxo con los mariscos o pescados y sus múltiples combinaciones para generar una nueva propuesta culinaria que cumpla con los caracteres de calidad y sea un producto competencia en el mercado gastronómico de la ciudad y la zona norte del país.

La presente investigación propuso como objetivo general: innovar la presentación de tres entradas de mariscos o pescados mediante la propuesta de tres salsas a base de taxo (*pasiflora tripartita*) para destacar sus propiedades armónicas entre estos productos y para lograr este objetivo se plantearon los siguientes objetivos específicos 1. Realizar una revisión bibliográfica para conocer la armonía del taxo con los mariscos y pescados. 2. Determinar el conocimiento de las personas económicamente activas mediante encuestas en línea para conocer el interés en estos productos. 3. Incorporar el taxo con los mariscos y pescados, buscando como resultado tres entradas innovadoras y haciendo pruebas gustativas para su aceptación en el mercado y calidad el producto.

La metodología de investigación inicia con una revisión bibliográfica para determinar la armonía entre estos ingredientes principales, seguido de una encuesta en línea aplicada a 75 personas económicamente activas para determinar la aceptación del producto en el mercado, por último, la aplicación experimental en la fusión de los mariscos o pescados con el taxo para dar por resultado tres entradas innovadoras de calidad culinaria. Se aplicaron métodos analítico- sintético, inductivo y deductivo, para realizar análisis de armonía en los ingredientes principales, conocer el mercado al cual será ofertado estos productos y realizar un análisis con los datos obtenidos.

Los resultados de la investigación se recopilan en la creación de tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo, ceviche de pescado con taxo, croquetas de camarón con salsa de taxo y empanadas de camarón con ají de taxo. La investigación se organizó en cinco apartados, el primero es el marco teórico, materiales y métodos, resultados, propuesta y por último, conclusiones y recomendaciones.

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Gastronomía**

La gastronomía es la parte fundamental para hacer conocer los productos andinos ya que se resalta la importancia como una herramienta poderosa para atraer turismo y promover la identidad cultural de un lugar se destaca que, tanto a nivel nacional como local, se conoce como gastronomía según la Real Academia Española {RAE}( 2023) “Arte de preparar una buena comida”, lo habitual es que cada país e incluso cada población apueste por fomentar y ensalzar su gastronomía como una manera de atraer más al turismo o de darle a conocer uno de los atractivos del lugar, este enfoque no solo impulsa la industria turística, sino que también fortalece el orgullo y la conexión de la comunidad con su patrimonio culinario, ya que se reconoce su capacidad para destacar los atractivos únicos de una región y enriquecer la experiencia de los visitantes.

Se reconoce la importancia crucial del cocinero cuando este inmiscuido en la cocina, se sugiere que se amplie más el conocimiento y una formación cultural e intelectual que le permite comprender la creación de platos en un contexto más amplio, relacionándolo con la cultura o el entorno en el que se preparan.

Aunque a menudo se asocia casi exclusivamente con la comida, la gastronomía en realidad es la combinación de aspectos culinarios y culturales que caracterizan a cada sociedad o comunidad, por esa razón la gastronomía no se limita a un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino que también abarca la relación que las personas establecen con su entorno, de donde obtienen sus recursos alimenticios, la manera en que los utilizan y todos los fenómenos sociales y culturales relacionados con el consumo de las preparaciones culinarias. (Arias , 2016)

El ámbito de la gastronomía invita a conocer sobre las diversas dimensiones que componen el arte culinario, mientras que el cocinero se destaca por su habilidad técnica y su destreza en la preparación de platos, el gourmet va más allá de la mera ejecución y se sumerge en el mundo de la gastronomía con una perspectiva más holística y profunda, esta formación permite comprender los alimentos y las recetas en un contexto más amplio, entendiendo su relación con la historia, la geografía, la sociología y otros aspectos de la cultura humana.

### **2.2 Sostenibilidad gastronómica**

Este enfoque va de la mano con una filosofía que considera cada etapa del viaje de los ingredientes, desde su origen en la tierra hasta su llegada de los platos a la cocina consciente,

no solo se preocupa por el sabor y la presentación, sino que también abraza un profundo respeto por el medioambiente y los recursos naturales que hacen posible la alimentación

La gastronomía, considerada como un patrimonio cultural sostenible y diverso, se orienta a su fortalecimiento dentro del turismo mediante la recopilación de técnicas y productos que se han ido perdiendo con el tiempo en las comunidades que practican el turismo comunitario. (Utrera & Garlobo, 2020)

La planificación turística y gastronómica es crucial para conservar tanto el patrimonio tangible como intangible de la gastronomía, lo cual es fundamental para el desarrollo turístico, la sostenibilidad y la preservación de la diversidad cultural en Ecuador.

Existen 3 dimensiones vinculadas con la sostenibilidad empresarial gastronómica en la dimensión social, se destaca la importancia de los valores y virtudes humanas en las decisiones empresariales, así como la búsqueda de soluciones a los problemas de la sociedad, por otro lado la dimensión económica no se limita únicamente a la generación de capital, sino que implica una adecuada distribución de tareas y recursos financieros y la dimensión medioambiental aborda la necesidad de interpretar y evaluar el impacto de las acciones humanas en el medio ambiente

Se conoce que la dimensión social muestra en los valores en el actuar o toma de decisiones de acuerdo a las virtudes humanas, las personas de negocio buscan respuestas a los problemas que tiene la sociedad o para resolver sus necesidades en economía esta dimensión no solo es la habilidad de aumentar capital dentro de una organización, si no de distribuir las tareas y asignar recursos de forma correcta, controlando los débitos y créditos para la inversión por el lado medio ambiental define el valor medio ambiental como habilidades de interpretar, evaluar, identificar y proponer correcciones relacionadas con las variables causa y efecto entre el comportamiento humano y el medio ambiente. (Ortiz, 2020)

Se enfatiza la relevancia de los valores y virtudes humanas en la toma de decisiones empresariales y en la búsqueda de soluciones para los problemas sociales, además, se reconoce que la dimensión económica va más allá de la mera generación de capital, implicando una distribución eficiente de tareas y recursos, así como un control preciso de los aspectos financieros y por último, se subraya la necesidad de evaluar y corregir el impacto de las

actividades humanas en el medio ambiente, reconociendo la importancia de interpretar y gestionar adecuadamente esta relación causa-efecto.

### **2.3 Fusión gastronómica**

Desde la innovación de la cocina de autor hasta la reverencia por los ingredientes en la cocina de productos, la fusión de sabores y técnicas en la cocina fusión y el arte culinario se convierte en un medio para transmitir identidad, calidad y diversidad.

La cocina de autor esta lineada en lo vanguardista, donde el cocinero plasma su identidad en cada preparación generando una expectativa al comensal, de su propia filosofía. La cocina de productos es una propuesta que trata de presentar el mínimo cambio en cada plato, utilizando alimentos de mucha calidad nutritiva. La cocina fusión expresa la combinación de culturas, de forma autóctona, complementando técnicas y sabores de los diversos productos, ofertando cultura, tradición y variedad en cada plato. (Rivas, 2019)

Ya sea a través de la individualidad expresada en cada plato de autor, la transparencia de los productos en la cocina de productos, el intercambio de culturas en la cocina fusión, cada bocado es una invitación a explorar nuevos horizontes culinarios, donde la pasión del chef y la riqueza cultural convergen para deleitar y sorprender al comensal.

Se explora nuevas posibilidades culinarias que no solo celebran la diversidad, sino que también rescatan y reinterpretan las raíces ancestrales de la cocina, desde la fusión de ingredientes hasta la experimentación con técnicas culinarias, esta propuesta gastronómica ofrece un lienzo en blanco para la creatividad y la exploración sensorial.

La cocina fusión es una propuesta culinaria encaminada hacia la innovación, lo que permite establecer las características de la gastronomía ancestral. El desarrollo de establecimientos de A y B, generan una ideología direccionada al técnico culinario o gastrónomo que, implementando las bases, permite experimentar una oferta frente a la demanda utilizando alimentos de origen. (Rivas, 2019)

Se convierte en laboratorio de ideas donde los técnicos culinarios y gastrónomos transforman ingredientes de origen en experiencias culinarias únicas y emocionantes, ofreciendo al comensal un viaje de descubrimiento y deleite a través de los sabores del mundo.

## **2.4 Experiencias gastronómicas**

El cliente es un concepto multifacético que abarca diversos aspectos emocionales, sensoriales, cognitivos y actitudinales, existen elementos que definen la forma en que el cliente interactúa con los elementos fundamentales de los establecimientos que proporcionan productos o servicios.

La percepción del cliente se compone de múltiples facetas que la definen, abarcando lo afectivo, sensorial, cognitivo y actitudinal que representan las diversas interacciones del cliente con los elementos clave de los establecimientos que ofrecen productos o servicios. (Delgado y Rodríguez, 2023)

Es esencial considerar de manera integral los principales factores que influyen en la experiencia del cliente en cada punto de contacto clave, para lograrlo se requiere un análisis minucioso adaptado al contexto específico de cada modelo de negocio.

Este hecho crucial no solo impacta positivamente en la percepción del servicio, sino que también fortalece la lealtad de los clientes, se busca indagar documentos recientes que revelen una conexión directa entre la calidad del servicio ofrecido y la fidelización del público.

A pesar de la baja asistencia a eventos de marketing gastronómico, la experiencia culinaria suele ser satisfactoria, lo que repercute positivamente en la lealtad de los clientes, se observa una relación positiva entre la calidad del servicio y la fidelización, la lealtad de los clientes suele ser llevada de la mano con promociones al consumir los productos. (Delgado y Rodríguez, 2023)

Esta experiencia no solo mejora la percepción del servicio, sino que también fortalece la lealtad del cliente, es evidente que la calidad del servicio desempeña un papel fundamental en este proceso, ya que está estrechamente relacionada con la fidelización del público, además las estrategias promocionales, como las ofertas y descuentos, también desempeñan un papel importante en la generación de lealtad entre los clientes.

## **2.5 Presentación y estética del plato**

La importancia del diseño de un plato en la experiencia del cliente, un plato bien elaborado puede generar en el cliente una sensación de buena presentación según {RAE}(2023)“Aspecto exterior de algo. La presentación de la moda está espléndida.” Se enfatiza cómo un plato bien presentado puede involucrar varias emociones del comensal donde se involucra la psicología y la apariencia de los alimentos puede afectar nuestra percepción del

sabor, los alimentos de colores brillantes pueden ser más atractivos para el ojo y pueden hacer que los alimentos parezcan más sabrosos.

Un manejo cuidadoso puede despertar el apetito y atraer la atención del comensal, mientras que una presentación descuidada puede generar una impresión negativa.

La manera en que se exhiben los platos juega un papel crucial en la experiencia gastronómica, dado que impacta directamente en cómo se percibe el sabor y la satisfacción del cliente, una presentación cuidadosa puede estimular el apetito y captar el interés del comensal, mientras que una exhibición negligente puede provocar una impresión desfavorable, aspectos como la psicología del color, la simetría y el equilibrio son elementos fundamentales a tener en cuenta al idear una presentación de platos efectiva. (Menta, 2023)

Es muy importante darle el valor que se merece los emplatados a la hora de servirlos al comensal ya que es una de las partes fundamentales para ofrecer un servicio de calidad y una experiencia gastronómica memorable, la ayuda de la psicología con respecto a la colorimetría, la altura de los bocados a la hora del montaje y nuevas técnicas culinarias es el conjunto de una buena estética

## **2.6 Industria alimentaria**

La industria alimentaria ha despertado una atención crítica tanto entre la población como en los mercados representativos de la sociedad occidental, la evaluación rigurosa de los fallos en este ámbito refleja la urgencia de alcanzar estándares de riesgo cero, una demanda no solo en la seguridad alimentaria, sino también en otros sectores.

La seguridad alimentaria se ha convertido en una necesidad primordial para la sociedad, y los fallos en este ámbito son evaluados con gran rigurosidad tanto por la población como por los mercados característicos de las sociedades occidentales, estos mercados demandan alcanzar niveles de riesgo cero no solo en la seguridad alimentaria, sino también en otras áreas. (Rodríguez, 2012)

Por lo tanto, lograr estos estándares requeridos se ha convertido en un objetivo estratégico tanto para los actores económicos que compiten en el mercado como para las autoridades administrativas encargadas de garantizar la seguridad en este aspecto

La intersección entre la gastronomía y la ciencia, están ejerciendo una influencia significativa en los hábitos alimentarios presentes y futuros de la población

Un número considerable de personas opta por realizar al menos una comida fuera de casa, y este efecto en la alimentación se mantiene a lo largo del tiempo. Tanto la producción y distribución de alimentos, como la industria alimentaria desempeñan un papel crucial en la oferta de alimentos y bebidas, así como en su contenido, cantidad, calidad y precio, el consumidor basará su elección de alimentos en esta disponibilidad, a menudo considerando factores como el precio, la conveniencia, la experiencia sensorial e incluso el posible impacto en la salud. ( Aranceta, 2018)

La producción, distribución e industria alimentaria ejercen una influencia fundamental en la variedad, cantidad, calidad y precio de los alimentos y bebidas disponibles, en respuesta, el consumidor toma decisiones alimentarias basadas en una serie de consideraciones, desde el precio y la conveniencia hasta la experiencia sensorial y los posibles efectos en la salud.

## **2.7 Nutrición**

Estos alimentos son seleccionados debido a su capacidad para proporcionar los nutrientes esenciales requeridos para el correcto funcionamiento del cuerpo humano como menciona Flores (2014) “Consiste en la búsqueda y selección de una serie de productos naturales o transformados (alimentos), procedentes del medio externo, que aportan los elementos necesarios para el funcionamiento normal del organismo.” Se trata de la acción de escoger entre diversos productos, sean naturales o procesados, denominados alimentos, provenientes del entorno exterior y estos productos son seleccionados por su capacidad de suministrar los elementos necesarios para el adecuado desempeño del organismo humano.

Dentro del campo de la nutrición humana, se investiga para entender las necesidades de nutrientes del ser humano y las posibles enfermedades derivadas de una alimentación inadecuada, ya sea por falta o exceso de ciertos componentes.

La nutrición es el campo científico centrado en entender la conexión entre los alimentos y los organismos vivos, en el ámbito de la nutrición humana, se investiga para comprender las demandas de nutrientes del ser humano, así como las enfermedades que pueden surgir debido a la ingesta inadecuada de alimentos, ya sea por deficiencia o exceso, además se aborda el análisis de la calidad de los alimentos como parte de esta disciplina. (Flores, 2014)

En el ámbito específico de la nutrición humana, se llevan a cabo investigaciones para entender las necesidades de nutrientes del cuerpo humano y las enfermedades que pueden

surgir debido a una dieta inadecuada, ya sea por carencia o exceso de ciertos elementos de igual forma se dedica atención al análisis de la calidad de los alimentos como parte esencial de este campo de estudio.

## **2.8 Frutas Andinas**

Las frutas andinas una maravillosa muestra de la diversidad y riqueza de los ecosistemas de las regiones montañosas de América del Sur, estas frutas cultivadas en altitudes elevadas y adaptadas a condiciones climáticas específicas, ofrecen una amplia gama de sabores, colores y nutrientes único en el Ecuador poseemos una gran variedad de frutas andinas según Oriente (2023) “Taxo: Es un fruto tropical con una pulpa amarillenta o naranja, firme y carnosa, con pequeñas semillas negras. Se usa en muchos jugos, postres y como acompañamiento para platos típicos. Cuando madura emite un delicioso aroma.” En la cocina, el taxo despliega su versatilidad de maneras infinitas. Incluso como acompañamiento en platos típicos, su sabor distintivo y su textura jugosa aportan un toque de frescura y complejidad y esta fruta está presente en todas las temporadas del año en Ecuador.

La evolución del proceso de recolección, transporte, distribución y venta de frutas en las últimas décadas, subrayando su creciente complejidad, señala que muchas de estas frutas ahora viajan distancias significativas, se resalta la importancia de la conservación prolongada y la protección contra agentes patógenos y plagas, aspectos cruciales para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de las frutas durante su viaje desde el campo hasta la mesa.

En las últimas décadas, el proceso de recolección, transporte, distribución y venta de frutas se ha vuelto cada vez más complejo, muchas de estas frutas recorren distancias de miles de kilómetros antes de llegar a los consumidores finales, su conservación prolongada y la protección contra agentes patógenos y plagas que podrían dañarlas o consumirlas antes que los seres humanos. (Cuoghi, 2023)

El hecho de que muchas frutas recorran distancias de miles de kilómetros antes de llegar a los consumidores finales refleja la creciente demanda de productos fuera de temporada y la expansión de los mercados internacionales, este aumento en la distancia de viaje también plantea desafíos significativos en términos de calidad, frescura y seguridad alimentaria, para garantizar que las frutas lleguen en óptimas condiciones, se han desarrollado técnicas avanzadas de conservación y embalaje

## **2.9 El Taxo (*Passiflora Tarminiana*)**

El Ecuador tiene la presencia del taxo donde el sector agrícola y comercial busca proporcionar información crucial para aprovechar mejor esta fruta y reducir su desperdicio, lo que podría tener un impacto significativo en la economía y el aprovechamiento sostenible de los recursos en Ecuador.

El taxo amarillo, es una fruta cultivada en las montañas de Ecuador, se consume fresca o en bebidas, aprovechando la pulpa, pero desechando la cáscara y las semillas, en Ecuador se desperdicia aproximadamente el 25.80% de esta fruta. (Murrieta & Villamarín, 2020)

Por lo tanto, resulta esencial analizar tanto la composición química de los extractos acuosos como etanólicos de la *Passiflora tarminiana*, así como su capacidad antioxidante, para aprovechar de mejor manera todo su potencial.

Se conoce que existen 500 variedades del taxo, pero es un elemento destacado en la región de la Sierra ecuatoriana, donde su presencia es conocida y en otros tantos desconocida por lo tanto esta fruta busca impulsar nuevas formas de ser incorporada en la cocina

Aunque esta fruta es ampliamente reconocida en la región de la Sierra ecuatoriana, gran parte de la población costera desconoce tanto la fruta misma como las diversas aplicaciones que se pueden derivar del Taxo (*Passiflora Tarminiana*) más allá de simplemente hacer jugos y helados, se ha reconocido el potencial beneficioso de esta fruta en la gastronomía, lo que ha llevado a explorar nuevas formas de utilizarla en combinación con productos característicos de la Costa ecuatoriana. (Cifuentes y Toral, 2015)

El objetivo es ampliar su uso y variedad de consumo mediante el desarrollo de preparaciones culinarias innovadoras reconociendo el valor gastronómico del taxo, la combinación de esta fruta con productos autóctonos de la Costa, hasta ahora poco explorada, promete enriquecer no solo la diversidad culinaria, sino también el conocimiento y aprecio por esta fruta en regiones donde su presencia es menos evidente.

## **2.10 Descripción taxonómica del taxo**

El reconocimiento y uso creciente promete no solo oportunidades económicas sino también un mayor impulso hacia la conservación y el aprovechamiento sostenible de esta fruta en la región andina.

En Ecuador, el taxo es reconocido también como curuba o poro-poro, en Colombia, esta fruta es considerada una de las especies más destacadas debido a su potencial económico para el país, sus cualidades de sabor y aroma, así como su alta productividad y la demanda tanto para su consumo fresco como procesado en forma de néctares, helados, jugos y otros productos, auguran un futuro prometedor en términos comerciales. (Mendaño, 2014)

Las características distintivas de sabor y aroma, junto con su notable productividad y la demanda tanto para su consumo fresco como para su procesamiento en forma de néctares, helados, jugos y otros productos, pronostican un futuro comercial prometedor para esta fruta en ambas naciones.

Esta familia esta dispersa en todo el mundo con una gran variedad de especies distribuidas en una amplia gama de hábitats tropicales y subtropicales alrededor del planeta.

La familia *Passifloraceae* se comprende 18 géneros y aproximadamente 630 especies que se encuentran en diversas regiones tropicales y subtropicales alrededor del mundo. de estos géneros, 5 se desarrollan en el continente americano, con 4 de ellos siendo exclusivamente americanos, el género *Passiflora* L, que cuenta con alrededor de 400 especies, tiene presencia tanto en el Nuevo Mundo como en el Viejo Mundo, en América, la mayoría de estas especies se concentran en las regiones de Centro y Sudamérica. (Mendaño, 2014)

La gran mayoría de estas especies están presentes en América, hacer uso estas especies contribuyendo a la biodiversidad de la región, ofreciendo un espectáculo botánico digno de admirar, innovando la cocina y a los que se benefician de la producción de esta familia botánica.

### **2.11 Características físicas del taxo**

La fruta tiene características físicas a las de otras frutas como es el plátano además de su apetecible fruto, esta planta ofrece beneficios que abarcan desde propiedades curativas hasta efectos sedantes, presentes en sus hojas, flores y tallo, complementando así su valor nutricional.

La fruta presenta una forma similar al banano y su cáscara adquiere tonalidades amarillo-naranja al madurar, siendo suave y apta para el consumo, las hojas, flores y tallo de esta planta poseen diversas propiedades, que van desde curativas hasta sedantes, además de aportar valor nutricional, su fruto se caracteriza por una piel delgada y suave

que se abre con facilidad, revelando semillas envueltas en pulpa amarilla y carnosa. (Barragán & Carrión, 2022)

Aunque anteriormente pasaba desapercibida en el mercado global, en la actualidad esta fruta ha ganado reconocimiento como una especie poco común, con un enfoque dirigido hacia el mercado gourmet.

Esta variedad de taxo es el más común en América y su fruto el que más llama la atención de forma ovoide y con un color amarillo pálido al alcanzar la madurez, su epidermis ligeramente blanda sugiere una textura jugosa y apetitosa.

*Passiflora mollissima*: Conocida también con el nombre de curuba de Castilla, se caracteriza por ser una planta pubescente, tener tallos cilíndricos, hojas trilobuladas 4 pubescentes, las flores son de color rosado. El fruto es ovoide de color amarillo pálido al madurar con epidermis ligeramente blanda; la pulpa de color anaranjado, corresponde al 60% del peso del fruto, con un pH entre 3 y 3,5. Es la especie más conocida a nivel comercial junto con la tarminiana, gustando por sus condiciones organolépticas particulares. (Cifuentes, 2015)

Es esta combinación de aspectos visuales y sensoriales la que ha consolidado a esta especie, junto con la tarminiana, como una de las más apreciadas a nivel comercial, su perfil organoléptico único ha conquistado los gustos más exigentes, asegurando su posición destacada en el mundo de la fruticultura.

## **2.12 Cultivo del Taxo**

La familia botánica de las pasifloras es un grupo de plantas que además de su belleza ornamental, ha sido valorada a lo largo de la historia por sus propiedades medicinales, el cultivo del taxo según la investigación obtenida en el diario el Comercio (2010) pertenece “a la familia botánica de las pasifloras, nombre que inmediatamente evoca a las medicinas sedantes, especialmente efectivas para estados ansiosos.” desde tiempos antiguos, las civilizaciones utilizaron estas plantas para calmar la ansiedad y promover la relajación, explorar el potencial terapéutico de las pasifloras ya tiene orígenes andinos y mayormente se lo encuentra en los países latinoamericanos.

Las condiciones óptimas para el cultivo de esta planta se encuentran en entornos específicos, el cultivo de taxo se da en climas fríos y se busca conocer las condiciones ideales para el crecimiento de esta especie, como menciona en el diario la Hora (2015) “sobre todo en

donde se encuentren temperaturas de 12°C, con una altura de entre 1.800 y 3.000 metros sobre el nivel del mar. Las precipitaciones que necesita esta planta son de entre 800 y 1.500 mm anuales, bien distribuidos.”, las condiciones climáticas necesarias para el florecimiento de esta planta revelan su naturaleza delicada en entornos particulares y es importante mencionar que se adapta a diferentes tipos de suelos destacando la importancia de factores como la temperatura y la altitud.

### **2.13 Clasificación de los pescados**

La clasificación de los seres marinos como peces va más allá de su simple presencia en el entorno acuático y biológico, se busca explorar los criterios que definen a un ser marino como pez, destacando la importancia de la extracción permanente de su entorno natural y la presencia de una estructura ósea en este proceso de clasificación.

Para que un ser marino sea clasificado como pez, se requiere que sea extraído de su entorno natural de forma permanente, lo que implica su fallecimiento al no contar con los recursos esenciales para su supervivencia y presentar una estructura ósea, la carne de pescado tiene un alto valor biológico, ya que contiene entre un 20 y un 25% de proteínas, además de vitaminas como la tiamina, la vitamina B12, la riboflavina, el ácido pantoténico, el ácido fólico, la niacina y la piridoxina, así como minerales como el yodo, sodio, potasio, fósforo, calcio, magnesio, hierro, flúor, manganeso, cloro y azufre, entre otros. (Gallardo y Cardenas , 2021)

La clasificación de los peces no se limita a su hábitat natural, sino que implica un cambio fundamental en su estado, la extracción permanente del entorno acuático, aunque necesaria para su clasificación, también marca el fin de su ciclo vital, ya que los recursos esenciales para su supervivencia ya no están disponibles, la presencia de una estructura ósea es un criterio adicional que define esta clasificación.

El pescado es reconocido por su abundancia de nutrientes esenciales, su valor nutricional va más allá de su sabor delicioso, ya que proporciona una amplia gama de elementos beneficiosos para la salud, se busca explorar en detalle los nutrientes presentes en el pescado y cómo su composición puede variar según diversos factores, destacando su papel crucial en una alimentación equilibrada y saludable.

Los nutrientes presentes en el pescado son altamente valorados en la alimentación debido a su rico aporte de elementos esenciales como proteínas de alta

calidad, grasas saludables como los ácidos grasos omega-3, vitaminas, minerales y antioxidantes. Estos componentes hacen que el pescado sea un alimento sumamente beneficioso para la salud, la composición nutricional del pescado puede variar según la especie y otros factores como la edad, el hábitat, la dieta y el momento de captura. (Roman, 2021)

Es importante tener en cuenta que la composición nutricional del pescado puede variar significativamente según la especie y una serie de factores ambientales y biológicos, desde la edad y el hábitat hasta la dieta y el momento de captura, cada variable influye en los nutrientes que ofrece este alimento, esta comprensión nos invita a apreciar la diversidad y la complejidad de la naturaleza, así como a tomar decisiones informadas sobre nuestra alimentación para promover una salud óptima a largo plazo.

#### **2.14 Valor nutricional pescados**

El valor nutricional de los pescados es amplio y sus aportes destacan como una fuente excepcional de proteínas de alta calidad y fácil digestión, siendo un componente valioso en la dieta humana debido a su perfil nutricional único.

En términos de su valor nutricional, los pescados representan una fuente excepcional de proteínas de alta calidad y fácil digestión. Estas proteínas contienen todos los aminoácidos esenciales y poseen un valor biológico superior al de las proteínas de la carne. Además, el pescado es especialmente rico en lisina y metionina, lo que lo convierte en un componente valioso de la dieta humana. Una porción de 150 g de pescado puede cubrir entre un 50 % y un 60 % de las necesidades diarias de proteínas para un adulto. (Araneda, 2022)

Esta información es de gran aporte cuando se trata de nutrición por el bajo contenido de grasas saturadas y el amplio porcentaje de valor proteico, pescado puede cubrir entre un 50 % y un 60 % de las necesidades diarias de proteínas para un adulto, gracias a su contenido significativo de aminoácidos esenciales, especialmente lisina y metionina, y su valor biológico superior al de las proteínas de la carne.

El atún emerge como una poderosa fuente de nutrientes esenciales para el cuerpo humano, realizado por expertos en nutrición, esta especie marina se erige como un tesoro nutricional, particularmente en lo que respecta a su contenido proteico, se revela que el atún no

solo brinda una abundante cantidad de proteínas, también la fortaleza del sistema inmunológico y el fomento del crecimiento y mantenimiento de la masa muscular.

Además, el atún es una excelente fuente de proteínas, ya que contiene los 10 aminoácidos esenciales necesarios para el desarrollo celular, el mantenimiento de un sistema inmunológico saludable y la regeneración o ganancia de tejido muscular, otro beneficio del atún es su capacidad para proteger la piel, especialmente contra los daños causados por la exposición al sol. (Penelo, 2021)

Además de su riqueza proteica, el atún exhibe una virtud adicional que lo posiciona como un aliado indispensable para la salud, su capacidad protectora de la piel, en un mundo donde la exposición solar es omnipresente, las propiedades beneficiosas del atún ofrecen un escudo natural contra estos daños cutáneos, ciertos compuestos presentes en este pescado pueden mitigar los efectos nocivos de los rayos UV, brindando así una capa adicional de defensa para la piel.

### **2.15 Valor nutricional de los mariscos**

Desde tiempos inmemoriales, los mares han proporcionado una fuente inagotable de alimentos para la humanidad, los mariscos destacan por su diversidad y su papel crucial en la dieta humana, se busca conocer la variedad de criaturas marinas que conforman el mundo de los mariscos, desde sus características físicas hasta su importancia histórica y cultural en la gastronomía global.

Los mariscos son criaturas marinas que carecen de esqueleto, a diferencia de los peces. Durante más de 40,000 años, los alimentos procedentes del mar han sido una parte fundamental de la alimentación humana. En lo que respecta a los mariscos, existe una diversidad considerable; algunos poseen conchas extremadamente resistentes, mientras que otros cuentan con caparazones simples e incluso espinas móviles. (Corredor, 2023)

La gran variedad de formas y texturas y su ausencia de esqueleto los distingue de los peces, pero su valor nutricional y culinario ha sido apreciado por las civilizaciones a lo largo de milenios, a través de los siglos, los mariscos han sido una fuente de sustento y deleite para la humanidad, un recordatorio constante de la estrecha relación entre el ser humano y el océano que nos rodea.

El contenido nutricional de ciertos alimentos es clave para comprender su impacto en nuestra salud y bienestar, este grupo se caracteriza por su alto contenido de agua y proteínas, esenciales para el funcionamiento adecuado de nuestro organismo

El camarón es un crustáceo rico en proteínas y bajo en calorías debido a su bajo contenido de grasas, este alimento es abundante en minerales, destacando especialmente el yodo, que representa un 44% de su composición mineral, además, el camarón es una excelente fuente de vitamina B12, comparable a ciertos moluscos y otros crustáceos, y también contiene niveles más bajos pero presentes de vitamina E. (Calderón, 2016)

Es importante tener en cuenta que el valor biológico de estas proteínas puede variar según la especie, esta variabilidad destaca la importancia de considerar no solo la cantidad, sino también la calidad de los nutrientes que se consume, comprender la composición nutricional de estos alimentos permite tomar decisiones más informadas sobre la alimentación y promover un estilo de vida saludable

### **2.16 Contaminación alimentaria**

La contaminación alimentaria es un tema importante de destacar porque se advierte sobre los peligros que se enfrenta debido a la contaminación marina, especialmente en relación con el consumo de pescado. Se destaca que este alimento puede representar un riesgo significativo para la salud humana debido a la presencia de diversos contaminantes como el mercurio, dioxinas, residuos de pesticidas y bifenilos policlorados.

La contaminación marina puede hacer que el pescado represente un riesgo significativo para nuestra salud, ya que puede contener diversos contaminantes como mercurio, dioxinas, residuos de pesticidas y bifenilos policlorados. El mercurio, en particular, es uno de los más inquietantes, ya que puede interferir en el desarrollo cerebral adecuado de los fetos y provocar daños en el sistema nervioso de los adultos. (Porto, 2023)

Por otra parte, la contaminación marina plantea una amenaza real para nuestra salud, el mercurio, en particular, emerge como un contaminante preocupante, con el potencial de afectar el desarrollo cerebral de los fetos y causar daños en el sistema nervioso de los adultos esta advertencia resalta la importancia de abordar de manera urgente y efectiva la contaminación de los océanos para proteger tanto nuestra salud como el medio ambiente.

Los niveles elevados de mercurio en ciertos tipos de peces, pueden tener efectos tóxicos en el cuerpo humano, especialmente en el sistema nervioso, y los peces con el nivel más alto de este metal y los gobiernos tienen la responsabilidad de proteger a su población de los riesgos para la salud.

Las amenazas a sus plantas y animales, que provienen de otros lugares y sobre los cuales no tienen control en cuanto a prácticas, inocuidad ni calidad, debido a esta preocupación, estos países implementan legislaciones que en cierta medida complican el comercio exterior, especialmente porque en muchos países productores subdesarrollados hay un retraso en la gestión de la inocuidad de sus productos bajo el Codex Alimentarius que es una colección de normas alimentarias, guías de prácticas y otras recomendaciones basadas en los últimos avances científicos, que sirve como referencia internacional para la legislación alimentaria en términos de inocuidad y calidad. (Barreiro, 2022)

La importancia de la selección cuidadosa de alimentos marinos para evitar la exposición a este contaminante resalta la necesidad de una mayor conciencia sobre los riesgos asociados con el consumo de ciertos tipos de pescado y la importancia de adoptar decisiones informadas para proteger nuestra salud, los niños y mujeres embarazadas deben evitar consumir, respetar las recomendaciones del gobierno de cada país sus normas alimentarias para el bienestar de todos los ciudadanos.

### **2.17 Innovación de la cocina**

Más que una simple actividad de preparación de alimentos, se percibe como una expresión artística arraigada en una vasta historia. A lo largo del tiempo, ha sido revitalizada por expertos en el campo, quienes constantemente buscan innovar y aplicar nuevas técnicas para transformar y presentar los alimentos de maneras sorprendentes.

La culinaria es vista como una forma de expresión artística con una rica trayectoria histórica, constantemente revitalizada por expertos en el campo, quienes exploran nuevas técnicas para transformar y presentar alimentos, además de su propósito primario de nutrir, la cocina también se valora por su capacidad de proporcionar placer y satisfacción a quienes la disfrutan. (Vega, 2020)

Su propósito fundamental de nutrir, la cocina es valorada por su capacidad de brindar placer y satisfacción a quienes la experimentan, convirtiéndose en un arte que deleita todos los sentidos y enriquece la vida cotidiana

En la actualidad, la gastronomía se halla en un punto crucial de su evolución, donde constantemente surgen nuevas creaciones y se redefinen conceptos, impulsando la innovación en la cocina, sin embargo, coexiste un esfuerzo por preservar las raíces de la cocina tradicional, aun cuando se exploran y desarrollan nuevas tendencias culinarias

Es fundamental abordar las corrientes culinarias actuales, ya que esto enriquece el conocimiento y brinda más oportunidades para la experimentación en la creación de nuevas recetas y la generación de experiencias innovadoras para los comensales. Además, preservar la historia culinaria por parte de chefs y aficionados a la gastronomía contribuye a forjar una identidad cultural, dado que los platos concebidos representan ideas colectivas que reflejan a la sociedad, sus ingredientes, técnicas y rituales en torno a la mesa. (Vega, 2020)

Las tendencias representan ideas que se integran en la rutina diaria por preferencia o atracción hacia diferentes objetos o formas de actuar, y en el ámbito gastronómico, se reflejan en la manera de preparar y consumir los alimentos, constituyen un cambio o desarrollo que se ajusta a las dinámicas sociales, donde las preferencias individuales convergen para formar patrones de gusto colectivos.

### **2.18 Entradas**

La importancia de los entrantes como una parte fundamental de la experiencia culinaria este aspecto resalta tanto su función práctica como su valor cultural en la gastronomía de diversas regiones del mundo como menciona Villanueva (2023) “son una comida ligera que se hace antes de los platos principales”, son la primera impresión que los comensales tienen del menú y pueden establecer el tono para el resto de la experiencia gastronómica, en países de Europa es muy común consumir a diario, a pesar de su tamaño reducido, tienen la tarea de deleitar incluso a los paladares más exigentes mientras se espera el plato principal.

La importancia de una selección cuidadosa de aperitivos y entrantes en la creación de una experiencia culinaria inolvidable, se destaca cómo estas pequeñas delicias no solo agregan elegancia y refinamiento al recibir a los invitados, sino que también son una expresión de la

creatividad culinaria del anfitrión, contribuyendo así a una experiencia gastronómica completa y satisfactoria.

Es por eso que una cuidadosa selección de aperitivos y entrantes es fundamental para crear una experiencia culinaria memorable, estas pequeñas delicias no solo aportan elegancia y refinamiento al recibir a los invitados, sino que también son una manifestación de la creatividad culinaria del anfitrión. Además, los aperitivos son una excelente manera de abrir el apetito y preparar el paladar para el festín que sigue. (Mease, 2023)

Más allá de su función aparentemente práctica de abrir el apetito, estas pequeñas delicias son una manifestación de la atención al detalle y la creatividad del anfitrión. sino también una forma de establecer un tono para la velada que está por comenzar, la elección de ingredientes frescos y de calidad, combinados con técnicas culinarias expertas, puede transformar una simple reunión en un evento memorable.

### **2.19 Aderezos**

La mayonesa es una salsa fría y se utiliza como acompañamiento en las comidas resaltando así su versatilidad y presencia en la gastronomía internacional según la Real Academia Española {RAE} (2023) “Salsa que se hace batiendo aceite y huevo.” en España, así como en naciones como Francia e Italia, es común elaborar la mayonesa de forma tradicional para acompañar pescados y verduras, con su textura cremosa y su sabor suave, es una de las salsas más versátiles y ampliamente utilizadas en la cocina, su elaboración, que implica la emulsión de ingredientes, pero en la práctica requiere habilidad y precisión para lograr la consistencia perfecta, en países europeos forma parte de la cocina tradicional.

El origen etimológico y la elaboración de la mayonesa ha sido objeto de estudio por diversos autores, tiene una larga historia tras esta salsa emulsionada y hay teorías de varios chefs que hablan de su origen y su significado.

La palabra "mayonesa" proviene de "moyeunaise", que a su vez deriva del francés antiguo "moyeu", cuyo significado era yema de huevo, considerando los ingredientes principales de la mayonesa, que son yema de huevo, aceite de oliva, sal y vinagre, se especula que su origen es mediterráneo, la salsa o aderezo de mayonesa es un producto con consistencia variable, elaborado a base de mayonesa a la que se le

pueden añadir condimentos, especias y hierbas aromáticas, así como otros ingredientes opcionales. (Reyes & Sánchez, 2021)

Proporciona una visión tanto histórica como culinaria de la mayonesa, se destaca su posible origen mediterráneo, sustentado en sus ingredientes básicos, y se menciona la versatilidad del producto, el cual puede ser modificado con la adición de diversos condimentos y hierbas para crear diferentes variaciones del aderezo.

## **2.20 Ceviches**

Es un plato característico del continente americano conocido como ceviche a base de mariscos o pescados que suelen ser marinados, lo que contribuye a realzar los sabores y texturas de los alimentos, creando una experiencia culinaria única según la definición

El origen del ceviche proviene de la palabra quechua "siwichi", que significa pescado fresco o tierno, la preparación del ceviche se basa en la desnaturalización de la proteína del pescado mediante el jugo de limón, aunque cada país tiene su propia versión de la receta, todas mantienen el concepto básico de mezclar algún tipo de carne de pescado o mariscos con jugos cítricos. (Campoverde & Romero, 2018)

En la actualidad, la receta ha evolucionado y suele incluir ingredientes como cebolla, cilantro, ají y sal, con la combinación de sabores frescos y vibrantes, es un plato emblemático del continente americano que ha conquistado paladares en todo el mundo, en Ecuador normalmente suele ser de pescados o mariscos a diferencia de otros países latinoamericanos que incluyen gran variedad de proteínas a esta preparación.

Desde una vista panorámica de la diversidad del ceviche en América Latina, destacando las diferentes variedades y combinaciones de ingredientes que caracterizan a este plato icónico en cada país, en Ecuador cada región lo prepara de diferente manera basándose a los ingredientes locales de cada región en la costa.

La alimentación de los costeños se basa principalmente en productos locales como mariscos, yuca, plátano verde, coco y arroz, dentro de la región, estos platos no varían mucho entre provincias; sin embargo, algunos son característicos de ciertas ciudades, como el Pinchagua de Quevedo y de Jipijapa, que se preparan con pescado y maní. Además, en los manglares de Esmeraldas y Manabí se encuentran moluscos que se utilizan poco en la elaboración de ceviches, como la "pata mula" y la "concha rayada". (Campoverde & Romero, 2018)

Con sus raíces profundamente arraigadas en la costa del Pacífico de América Latina, es mucho más que un plato; el ceviche ecuatoriano con su inclusión de pulpo, calamar, cangrejo y langosta, cada versión ofrece una experiencia única que refleja las tradiciones culinarias y los recursos locales de cada región es un testamento de la riqueza culinaria y cultural de la región, cada país tiene su propia interpretación única de este plato emblemático, reflejando los sabores locales, los ingredientes disponibles y las técnicas de preparación tradicionales.

### **3. MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **3.1. Tipo de estudio**

- **Bibliográfico**

Se realizó una revisión bibliográfica de documentos en páginas web acerca de la armonía entre el taxo, pescados y mariscos, para llevar a cabo la innovación de nuevas propuestas culinarias, con el material que se ha recopilado se hizo un análisis y se planteó una organización para usar de la mejor manera la información.

- **Cuantitativo**

Se realizó una encuesta a personas económicamente activas para determinar la aceptación de los prototipos, el conocimiento de los ingredientes y las características que toman en cuenta al momento de pagar por una entrada, para así poder plantear un posible valor económico por cada producto.

- **Experimental**

Se preparó tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo, el objetivo fue buscar la armonía entre estos ingredientes dando como resultado una nueva propuesta culinaria, se evaluó la calidad del producto por medio de una ficha de evaluación gastronómica para determinar aspectos sensoriales, innovación y originalidad y armonía visual.

#### **3.2. Método de investigación**

- **Método Analítico- Sintético**

Mediante este método se realizó una revisión bibliográfica para conocer la armonía del taxo con los pescados y mariscos, posteriormente se hizo un análisis para determinar la armonía de estos productos a la hora de juntarlos en procesos culinarios, además, la obtención de pruebas para verificar y validar la información es sumamente útil en campos de estudio experimental.

- **Método Inductivo**

Con este método se realizó una encuesta en línea a personas económicamente activas de Ciudad de Ibarra, se aplicó una muestra no probabilística por conveniencia y se logró obtener información del mercado al cual será ofertado los productos, la aceptación

de los mismos y conocer las características que se basa la población a la hora de consumir una entrada para así poder determinar un posible valor económico.

- **Método Deductivo**

Se hizo un análisis de los datos obtenidos para así tener una respuesta clara y solida con lo que respecta a la aceptación de los prototipos propuestos, tomando en cuenta las características que la población opta a la hora de consumir una entrada, para así continuar con el desarrollo de las propuestas culinarias e innovación.

### **3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación**

- **Revisión bibliográfica-Documental**

Mediante esta técnica se permitió analizar y sintetizar literatura existente relacionada con el taxo, pescados y mariscos para determinar las características de cada uno y su armonía al momento de juntarlos.

- **Encuestas**

Mediante esta técnica se aplicó una encuesta en línea con una muestra no probabilística por conveniencia es decir que los encuestados se seleccionaron porque estaban convenientemente disponibles y se logró obtener información del mercado al cual será ofertado los productos para conocer la aceptación, cuya encuesta fue dirigida a personas económicamente activas, donde el cuestionario digital estuvo estructurado por 10 preguntas cuyas variables principales fueron, datos demográficos, conocimiento de los ingredientes principales, consumos mensuales, características la hora de pagar por una entrada.

- **Experimental**

Con la experimentación se logró deducir la armonía del taxo, pescados y mariscos, permitiendo así una nueva propuesta culinaria, teniendo en cuenta la calidad del producto bajo una ficha de evaluación gastronómica donde detalla puntos como son los aspectos sensoriales, innovación y originalidad, armonía visual y sugerencias y mejoras, todos estos puntos evaluados del 1 al 5 donde 1 es malo y 5 es excelente.

#### 4. RESULTADOS

A continuación, se muestran los resultados obtenidos de los instrumentos de investigación utilizados para conocer la aceptación de tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo de la población económicamente activa.

##### 4.1. Tabla de revisión bibliográfica, fuentes primarias y secundarias

**Tabla 1**

*Tabla fuentes primarias y secundarias*

Tema	Autor	Cita
Definiciones Real Academia Española	RAE	<a href="https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa?m=form">https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa?m=form</a>
Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Típica del Cantón Ventanas en la Provincia de los Ríos	Islandia Arías, Kesshya Villamar	<a href="https://repositorio.ug.edu.ec/items/97f80c87-a7ed-4e0e-8f51-dc34c5c8cf3d">https://repositorio.ug.edu.ec/items/97f80c87-a7ed-4e0e-8f51-dc34c5c8cf3d</a>
La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible.	Ana Isabel Utrera Velázquez Esdra Real Garlobo	<a href="https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142">https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142</a>
El arte de la presentación de platos: la importancia de la estética en la experiencia culinaria	Farigola y Menta	<a href="https://farigolaimenta.com/importancia-presentacion-platos/">https://farigolaimenta.com/importancia-presentacion-platos/</a>
Papel de la gastronomía y de las nuevas tecnologías en la configuración de una alimentación saludable	Javier Aranceta Bartrina	<a href="https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112018000700002&amp;script=sci_arttext">https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112018000700002&amp;script=sci_arttext</a>
Importancia de las Frutas	Serena Cuoghi	<a href="https://elorientecom/articulo/cuales-son-las-principales-">https://elorientecom/articulo/cuales-son-las-principales-</a>

		<a href="https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/taxo-denominada-flor-quito.html">frutas-de-la-region-andina-ecuatoriana/39232</a>
¿Cuáles son las principales frutas de la región andina ecuatoriana?	El Oriente	<a href="https://www.elorientecom/articulo/cuales-son-las-principales-frutas-de-la-region-andina-ecuatoriana/39232">https://www.elorientecom/articulo/cuales-son-las-principales-frutas-de-la-region-andina-ecuatoriana/39232</a>
El taxo, denominada la flor de Quito	EL COMERCIO	<a href="https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/taxo-denominada-flor-quito.html">https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/taxo-denominada-flor-quito.html</a>
Pescados y mariscos, composición y propiedades	EDUALIMENTARIA	<a href="https://www.edualimentaria.com/pescados-y-mariscos-composicion-y-propiedades">https://www.edualimentaria.com/pescados-y-mariscos-composicion-y-propiedades</a>
Atún rojo: propiedades, beneficios y valor nutricional	La Vanguardia	<a href="https://www.lavanguardia.com/comer/pescados/20210329/6608880/atun-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html">https://www.lavanguardia.com/comer/pescados/20210329/6608880/atun-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html</a>

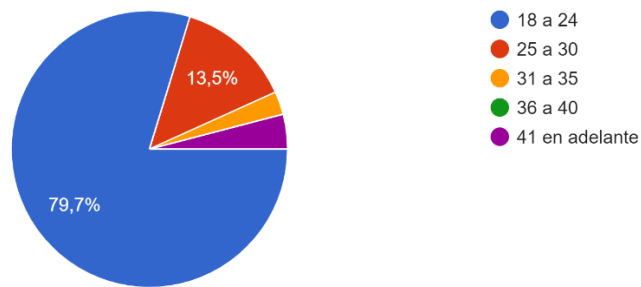
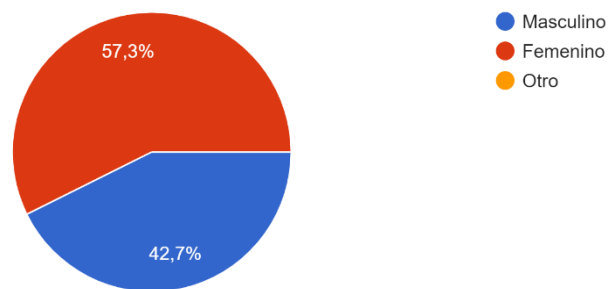
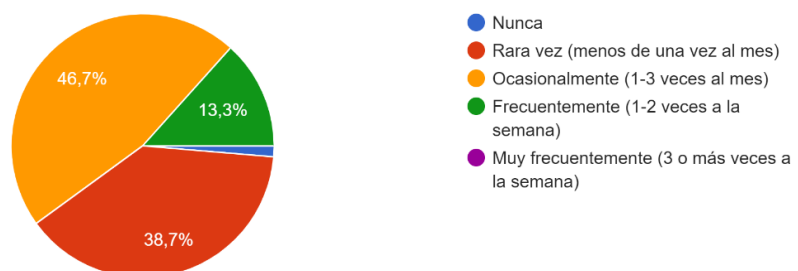
#### 4.2. Resultados de una encuesta realizada a personas económicamente activas de la ciudad de Ibarra.

- **Muestra**

Para evaluar la aceptación de tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo y el valor económico que están dispuestos a pagar por las preparaciones, se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, se seleccionaron 75 participantes de entre 18 a 42 años en adelante que se encontraban disponibles y accesibles en el momento de realizar el estudio.

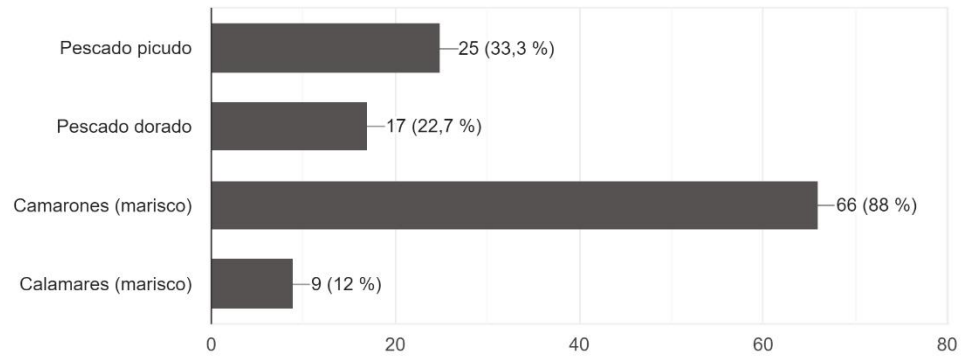
- **Población**

La población objetivo de este estudio está compuesta por personas económicamente activas mayores de 18 años de la ciudad de Ibarra que frecuentan restaurantes y estén inmiscuidos o interesados en la industria gastronómica, en este caso estuvieron disponibles y aportaron con su conocimiento para realizar esta encuesta sobre la aceptación y disposición a pagar por nuevas entradas de mariscos o pescados que incorporan taxo.

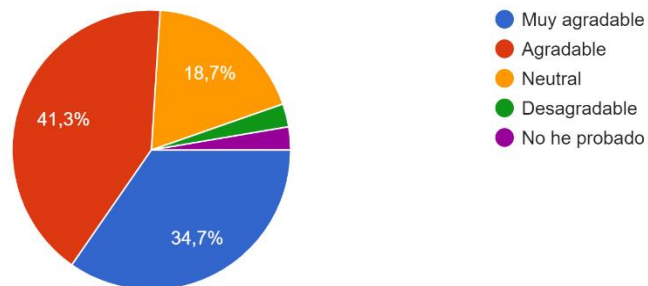
**Figura 1***Edad***Figura 2***Género***Figura 3***¿Con qué frecuencia consume mariscos o pescados?*

**Figura 4**

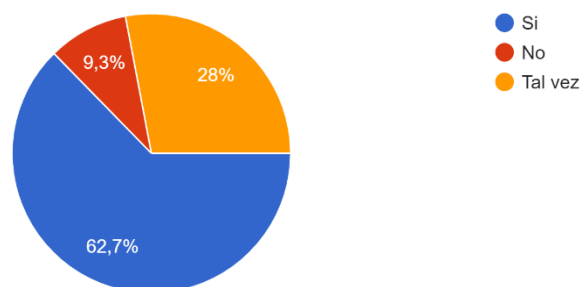
*¿Cuál es su pescado y marisco favorito?*

**Figura 5**

*¿Cómo calificaría el sabor del taxo?*

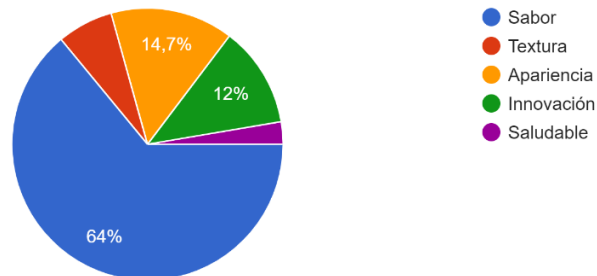
**Figura 6**

*¿Le gustaría probar una entrada de marisco o pescado que incorporen el taxo?*

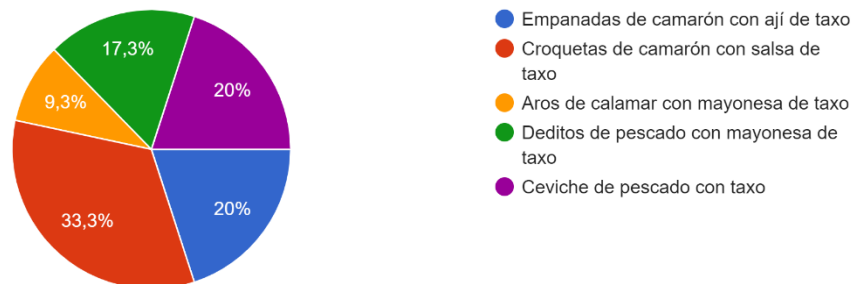


**Figura 7**

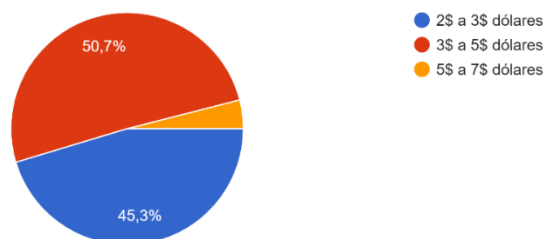
*¿Qué aspecto le parecería más atractivo en una entrada que combine mariscos o pescados y el taxo?*

**Figura 8**

*¿Qué prototipo llama más su atención?*

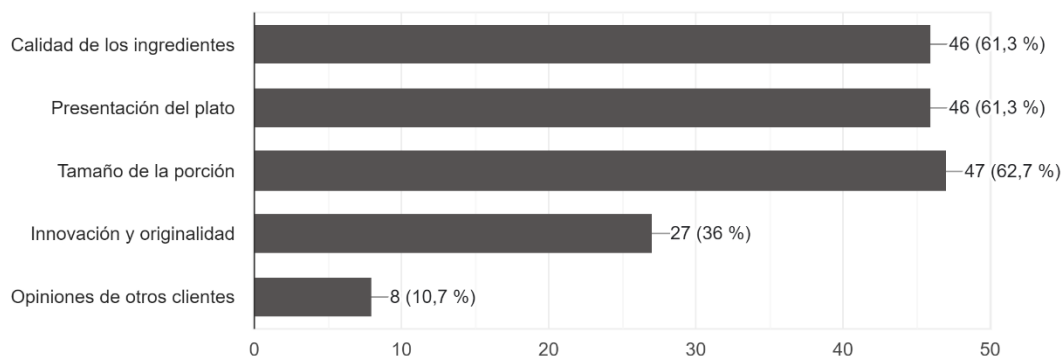
**Figura 9**

*¿Qué precio consideraría razonable para una entrada de mariscos o pescados que incorporen el taxo?*

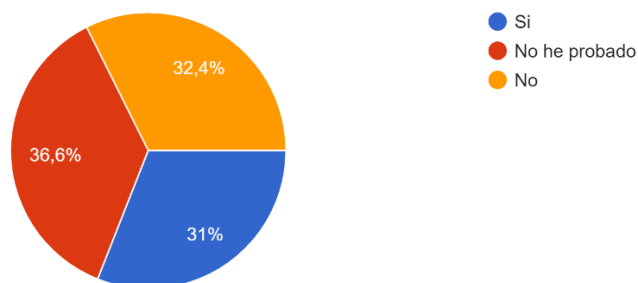


**Figura 10**

*¿Qué factores influyen más en su decisión de pagar un precio específico por una entrada de marisco o pescado con taxo?*

**Figura 11**

*Si ha probado alguna vez una entrada de marisco o pescado con taxo, ¿quedo satisfecho?*



### **Análisis de la encuesta:**

Una vez se realizó la encuesta, se pudo verificar que el mayor rango de edad de los encuestados se encuentra entre 18 y 24 años porque se realizó una muestra no probabilística por conveniencia y se aplicó a personas que se encontraban disponibles y accesibles en el momento de realizar el estudio, las personas de entre 25 a 30 años se les compartió el link personalizado de la encuesta con la finalidad de que su aporte sea profesional, por ultimo las personas de 31 años en adelante son inmiscuidas en el sector gastronómico de la ciudad y su aporte es indispensable para este estudio.

Se evidenció que las personas consumen pocos mariscos y pescados en su alimentación mensual y hay aspectos que justifican, el costo elevado a comparación a otras proteínas como el pollo, la poca accesibilidad a productos frescos porque Ibarra esta distanciado de las zonas costeras del país, el desconocimiento de las preparaciones o lugares donde oferten estas proteínas en sus menús, por otra parte, las personas que consumen frecuentemente puede ser por el conocimiento nutricional ya que son una fuente de proteínas que ayudan a la reparación de tejidos y el mantenimiento de la masa muscular, por ultimo solo una persona indicó que no consume mariscos y puede ser por alergias ya que son proteínas alergénicas que contienen tropomiosina que afecta directamente a la contracción muscular o preferencias personales con cuanto a su sabor o textura.

El marisco favorito de los encuestados es el camarón, es uno de los mariscos más accesibles y versátiles en preparaciones, su sabor es agradable y es uno de los más atractivos visualmente a diferencia del calamar que puede ser menos consumido por su sabor en particular y la poca familiaridad que hay con este marisco, en cuanto a los pescados, el favorito es el picudo o también conocido como marlín negro, porque es uno de los pescados con mejor textura para ceviches por su firmeza y suavidad, su apariencia visual también le da un valor agregado, por otra parte el pescado dorado no es tan consumido por la poca accesibilidad y la dificultad al encontrarlo, en cuanto a los costos los dos pescados tienen un precio similar, una vez analizado esto podemos determinar que a más del 50% de los encuestados prefieren los mariscos sobre los pescados, porque son más accesibles en cuantos a costos, variedad de preparaciones y sobre todo su sabor y atractivo visual.

El taxo es una fruta andina que se consume en Ecuador y los encuestados pueden comprobar esto porque solo 2 personas no han probado el taxo seguramente por el desconocimiento de la fruta y sus preparaciones, la mayoría de personas indicaron que su sabor es agradable y una de las razones es porque tiene un alto contenido de azúcar natural y esto puede llegar a ser atractivo a las papilas gustativas, igual hay personas consideran que su sabor es neutral seguramente por la acidez que tiene y porque su pulpa tiene muchas semillas que pueden ser molestas a la hora de consumirlo, mientras que solo dos personas encontraron el sabor del taxo desagradable y eso tiene una razón porque su sabor puede llegar a ser astringente e intenso.

El interés por probar entradas de mariscos o pescados con taxo es alto porque llama la atención las nuevas propuestas culinarias, la innovación y originalidad por otra parte puede ser

un desafío personal para ampliar sus propios límites, por último, hay personas que no les llama la atención probar seguramente por miedo o por experiencias negativas en su pasado en cuanto a la innovación culinaria o preparaciones de autor,

Los aspectos más atractivos a la hora de presentar una entrada es la apariencia y la innovación porque es lo que llama la atención primera vista, los prototipos de entradas más aceptados por la población encuestada son las croquetas de camarón con salsa de taxo, porque el camarón es uno de los mariscos favoritos y más versátiles en la hora de preparar, otro de los prototipos más aceptados son las empanadas de camarón con ají de taxo, porque en el Ecuador las empanadas son un alimento muy común en cualquier parte del territorio y el ají es una salsa tradicional y muy versátil que se lo incorpora en su gastronomía como un acompañamiento en cualquier plato, por último el ceviche de pescado con taxo, porque el ceviche es una parte integral de la cocina ecuatoriana y raíces culturales que son transmitidas y se lo consume en todas las regiones del país de igual forma es muy versátil en sus ingredientes, en cuanto al valor económico que se pueda pagar por estas preparaciones se determinó que oscila entre \$2 a \$5 dólares porque en el mercado competencia estos platos llegan a tener un valor similar, teniendo en cuenta que nuestro valor agregado es la innovación culinaria

Los factores que más influyen en la decisión de pagar un precio específico por una entrada, la calidad de los ingredientes, la presentación del plato y el tamaño de la porción, porque es lo que llama la atención a primera vista, aumenta sus expectativas y emoción de la experiencia culinaria y los factores que menos influyen es la opinión de otros clientes, porque cada persona percibe de diferente manera cada experiencia, por último la mayoría de personas indicó que no han probado entradas de mariscos o pescados que incorporen el taxo, y esto abre las puertas a que el emprendimiento tenga gran acogida por la innovación y pueda crear nuevas experiencias culinarias satisfactorias.

#### **4.3 Resultados de la ficha experimental y fichas de evaluación gastronómica para evaluar la calidad de cada prototipo.**

**Tabla 2***Ficha Experimental*

<b>Ficha de Experimentación</b>
<b>Título del Experimento:</b> Incorporar el taxo en tres entradas de mariscos o pescados.
<b>Objetivo:</b> Determinar la armonía entre los mariscos o pescados y el taxo.
<b>Descripción:</b> Se realizó un experimento en el que se ofreció cinco prototipos de entradas de mariscos o pescados que incorporan el taxo a un grupo de personas, se evaluó la aceptación, la percepción del sabor, la apariencia y otros factores relevantes para determinar la viabilidad del producto en el mercado y determinar los tres prototipos de entradas más aceptados.
<p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes</li> <li>• Utensilios de cocina</li> <li>• Platos y cubiertos</li> <li>• Fichas de evaluación gastronómica</li> </ul>
<p><b>Método:</b></p> <p>1. <b>Preparación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar cinco prototipos de entradas: croquetas de camarón con salsa de taxo, empanadas de camarón con ají de taxo, ceviche de pescado con taxo, deditos de pescado con mayonesa de taxo, aros de calamar con mayonesa de taxo.</li> <li>• Asegurarse de que las entradas se presenten de manera atractiva y uniforme, teniendo en cuenta todos los puntos a evaluarse.</li> </ul> <p>2. <b>Selección de los Participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se tomo en cuenta a 5 personas mayores de 18 años, asegurando una diversidad en términos de edad y género, en este caso el director de carrera de la escuela</li> </ul>

<p>GESTURH, dos estudiantes de 4to nivel de Gestión Culinaria, una titulada de la carrera de gastronomía y una persona interesada a estudiar gastronomía en la PUCE-SI.</p> <p><b>3. Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar a los participantes el objetivo del experimento y los puntos a evaluarse.</li> <li>• Ofrecer a cada participante una muestra de las cinco entradas.</li> <li>• Pedir a los participantes que prueben las entradas y llenen la ficha de evaluación gastronómica en la que evalúen diversos aspectos como el sabor, la apariencia, la textura y la innovación, donde 1 es malo y 5 es excelente.</li> </ul>
<p><b>Resultados Esperados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar cuál de las cinco entradas son las más aceptadas y escoger tres prototipos finales.</li> <li>• Identificar los aspectos que más influyen en la aceptación de las entradas.</li> </ul>
<p><b>Análisis de Datos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabulación y análisis de las respuestas de las encuestas.</li> </ul>
<p><b>Conclusiones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendaciones para la mejora de cada prototipo.</li> </ul>
<p><b>Fecha del Experimento:</b> 12 de Julio 2024</p> <p><b>Lugar del Experimento:</b> Módulos de la escuela GESTURTH de la PUCE-SI</p>

**Ficha de evaluación del prototipo “deditos de pescado con mayonesa de taxo”.**

**Tabla 3**

*Tabla informativa de datos participantes de degustación*

<b>Número de participante</b>	<b>Nombre y Apellido</b>	<b>Cargo que desempeña</b>
1	Msc. Gonzalo Rubio	Director de escuela

2	Lic. Maritza Carlosama	Administración 180°
3	Daniela Andrango	Estudiante
4	Alexis Cevallos	Estudiante
5	Joselyne Maldonado	Estudiante

**Tabla 4**

*Puntaje ficha evaluación gastronómica*

Número	Sabor	Textura	Aroma	Emplatado	Creatividad	Color	Brillo	Apetitoso
1	5	5	5	5	5	5	5	5
2	4	5	5	3	5	4	5	5
3	4	5	4	5	5	5	5	5
4	4	5	4	4	5	4	5	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5

**Análisis:** Se observó y el producto cumple con las expectativas de la mayoría de los aspectos valorados, el sabor es bueno al menos por la mayonesa de taxo que resalta mucho sus sabores y destaca el dulzor de esta fruta, la textura del pescado fue buena porque se usó el pescado picado que se caracteriza por su firmeza y suavidad, el aroma del pescado no es invasivo y el del taxo destaca, por otra parte la creatividad de este producto supera las expectativas en términos de calidad y lleva de la mano la armonía visual que es importante para que el platillo se vea apetitoso.

**Recomendaciones:** Agregar un poco de sal a la mayonesa para potenciar el sabor.

**Ficha de evaluación del prototipo “croquetas de camarón con salsa de taxo”.**

**Tabla 5**

*Tabla informativa de datos participantes de degustación*

Número de participante	Nombre y Apellido	Cargo que desempeña
1	Msc. Gonzalo Rubio	Director de escuela
2	Lic. Maritza Carlosama	Administración 180°

3	Daniela Andrango	Estudiante
4	Alexis Cevallos	Estudiante
5	Joselyne Maldonado	Estudiante

**Tabla 6**

*Puntaje ficha evaluación gastronómica*

Número	Sabor	Textura	Aroma	Emplatado	Creatividad	Color	Brillo	Apetitoso
1	5	5	5	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5	5	5	5
3	5	5	5	5	5	5	5	5
4	5	4	4	4	4	3	4	5
5	5	4	5	5	5	5	5	5

**Análisis:** El producto cumple con las expectativas de la mayoría de los aspectos valorados, se armoniza bien el camarón con la salsa de taxo que es dulce, ácido y refrescante, la textura es agradable al paladar, las croquetas son crujiente y están bien cocidas, el aroma del camarón no es invasivo, pero es importante resaltar aromas en la salsa porque falta potenciar, por otra parte vale destacar la innovación porque son combinaciones no antes vistas y lleva de la mano la armonía visual para que el platillo se vea apetitoso por sus colores monocromáticos.

**Recomendaciones:** Potenciar el aroma de la salsa de taxo.

**Ficha de evaluación del prototipo “ceviche de pescado con taxo”.**

**Tabla 7**

*Tabla informativa de datos participantes de degustación*

Número de participante	Nombre y Apellido	Cargo que desempeña
1	Msc. Gonzalo Rubio	Director de escuela
2	Lic. Maritza Carlosama	Administración 180°
3	Daniela Andrango	Estudiante
4	Alexis Cevallos	Estudiante

5	Joselyne Maldonado	Estudiante
---	--------------------	------------

**Tabla 8**

*Puntaje ficha evaluación gastronómica*

Número	Sabor	Textura	Aroma	Emplatado	Creatividad	Color	Brillo	Apetitoso
1	5	5	5	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5	5	5	5
3	4	5	5	5	4	5	4	5
4	5	5	5	5	5	4	4	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5

**Análisis:** El sabor es excelente e innovador se armoniza bien el pescado con el taxo, la textura es agradable, el pescado se siente fresco y suave porque es una de las características del picudo y su aroma no es invasivo, al contrario la fusión de aromas es muy agradable, por otra parte la creatividad de la este producto destaca en términos de calidad porque son combinaciones no antes vistas aun sabiendo que antes el taxo se lo usaba para curtir pescado por sus acidez, por último el platillo se mira apetitoso por su armonía visual.

**Recomendaciones:** Espesar el fondo de ceviche y corregir el punto de sal.

**Ficha de evaluación del prototipo “aros de calamar con mayonesa de taxo”**

**Tabla 9**

*Tabla informativa de datos participantes de degustación*

Número de participante	Nombre y Apellido	Cargo que desempeña
1	Msc. Gonzalo Rubio	Director de escuela
2	Lic. Maritza Carlosama	Administración 180°
3	Daniela Andrango	Estudiante
4	Alexis Cevallos	Estudiante
5	Joselyne Maldonado	Estudiante

**Tabla 10***Puntaje evaluación gastronómica*

Número	Sabor	Textura	Aroma	Emplatado	Creatividad	Color	Brillo	Apetitoso
1	5	5	5	5	5	5	5	5
2	4	5	5	4	5	5	5	5
3	4	5	4	5	5	5	5	5
4	4	5	4	3	5	4	4	5
5	4	4	5	5	5	5	4	4

**Análisis:** El producto es bueno, el sabor del calamar se armoniza bien con el taxo por su dulzor y acidez, la textura del aro de calamar es crujiente, pero hay que tomar en cuenta el tiempo de cocción para que no se sienta cauchoso, el aroma del calamar no es invasivo al contrario la fusión de aromas es muy agradable, la mayonesa con taxo es excelente e innovadora es importante rectificar sal, por último, el platillo se mira apetitoso por su armonía visual.

**Recomendaciones:** Tomar en cuenta el punto de sal en la mayonesa para potenciar su sabor.

#### **Ficha de evaluación del prototipo “empanada de camarón con ají de taxo”**

**Tabla 11***Tabla informativa de datos participantes de degustación*

Número de participante	Nombre y Apellido	Cargo que desempeña
1	Msc. Gonzalo Rubio	Director de escuela
2	Lic. Maritza Carlosama	Administración 180°
3	Daniela Andrango	Estudiante
4	Alexis Cevallos	Estudiante
5	Joselyne Maldonado	Estudiante

*Puntaje evaluación gastronómica*

**Tabla 12***Puntaje evaluación gastronómica*

Número	Sabor	Textura	Aroma	Emplatado	Creatividad	Color	Brillo	Apetitoso
1	5	5	5	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5	4	4	4
3	5	5	5	5	5	5	5	5
4	5	5	4	3	5	4	5	5
5	5	5	5	5	5	5	5	5

**Análisis:** Las empanadas y el ají son destacables de la gastronomía ecuatoriana, el sabor del camarón se armoniza bien con el taxo, la textura de la empanada es crujiente y nada grasosa, el relleno está equilibrado en sal y el aroma del camarón no es invasivo, el ají no es picante a los extremos y sobre todo tiene armonía en sabores y llega a ser una salsa innovadora que puede ser versátil con sus acompañamientos, por otra parte la creatividad de este producto destaca, se mira apetitoso por su armonía visual tanto en el brillo y color.

**Recomendaciones:** Licuar el cilantro al final para que no queden grumos en esta salsa de ají.

## 5. PROPUESTA

### 5.1 Descripción del Proyecto

- **Descripción detallada del emprendimiento.**

Este emprendimiento culinario se dedica a la creación y comercialización de tres entradas únicas de mariscos y pescados que incorporan el taxo, un fruto andino y aromático, el objetivo es innovar en la cocina y ofrecer una experiencia gastronómica armoniosa y novedosa, combinando la frescura y riqueza de los productos marinos con el sabor y la fragancia distintiva del taxo, cada entrada ha sido cuidadosamente desarrollada para resaltar las cualidades de ambos ingredientes principales, creando platos que no solo deleitan el paladar, sino que también cuentan una historia de mar y tierra en cada bocado.

- **Historia y motivación detrás del proyecto.**

La inspiración para este proyecto surgió de un viaje personal a las costas ecuatorianas, donde se descubrió el taxo y su versatilidad en la cocina local, al observar cómo los chefs locales utilizaban este fruto para realzar diversos platos, nació la idea de integrarlo con mariscos y pescados, creando combinaciones que no solo son innovadoras, sino también profundamente enraizadas en la cultura culinaria ecuatoriana.

El deseo de innovar y ofrecer algo único al mercado fue el motor principal detrás del emprendimiento, queremos brindar a nuestros clientes no solo una comida, sino una experiencia completa que estimule todos sus sentidos, el taxo, con su sabor peculiar y su capacidad para complementar y resaltar los sabores marinos.

- **Misión**

Innovar la cocina con una nueva propuesta culinaria que busca la armonía entre los mariscos o pescados y el taxo, dando como resultado una experiencia armónica en el consumidor.

- **Visión**

Ser un emprendimiento líder en la zona norte del país que oferte experiencias culinarias innovadoras donde armonice más frutas andinas para satisfacer a nuestros consumidores.

## 5.2 Plan de Negocios

### Segmento de Clientes

- **Identificación y descripción del mercado objetivo.**

El mercado objetivo se compone de personas mayores de 18 años que buscan experiencias gastronómicas únicas y de alta calidad, estos clientes tienen un interés particular en la innovación culinaria y están abiertos a probar nuevas combinaciones de sabores, especialmente aquellos que combinan ingredientes frescos y exóticos, también incluyen a personas que valoran la cocina innovadora y están dispuestas a pagar un precio considerable por platos que ofrecen una experiencia armónica completa.

- **Personas y perfiles de clientes potenciales.**

Personas apasionadas por la gastronomía de la zona norte del país que buscan nuevas experiencias culinarias y platos innovadores, suelen frecuentar restaurantes de alta cocina y están dispuestos a experimentar con nuevos ingredientes y combinaciones.

**Turistas y visitantes** que visitan la región y desean explorar la gastronomía local, buscan probar platos auténticos y novedosos que representen la cultura y tradiciones del lugar, **cafeterías de escuelas o colegios de la ciudad de Ibarra que buscan promover una alimentación más completa y saludable para sus consumidores.**

- **Tamaño del mercado y oportunidades de crecimiento.**

Inicialmente estará enfocado en un mercado local y nacional abarcando ciudades y áreas con una alta concentración de profesionales de ingresos medios y altos, así como destinos turísticos populares.

**Alianzas estratégicas** y expansión de productos colaborando con chefs reconocidos y restaurantes de alta cocina para ampliar nuestra red de clientes y fortalecer nuestra presencia en el mercado.

### Propuesta de Valor

- **Descripción clara y concisa de la propuesta de valor.**

La propuesta de valor se basa en ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable a través de la creación de entradas de mariscos y pescados que incorporan el taxo donde se busca distinguir por la innovación en la cocina, combinando ingredientes frescos y exóticos para crear platos que deleitan los sentidos y cuentan una historia de mar y tierra en cada bocado.

- **Beneficios que el producto o servicio ofrece a los clientes.**

Innovación y exclusividad porque cada entrada es una creación única que no se encuentra en otros restaurantes, los platos son el resultado de una cuidadosa combinación de mariscos frescos y taxo, ofreciendo una experiencia culinaria exclusiva, ya que están diseñados para ofrecer una experiencia sensorial completa, con sabores, aromas y presentaciones que deleitan a los clientes.

- **Comparación con alternativas existentes en el mercado.**

En comparación con otros restaurantes o emprendimientos que ofrecen mariscos y pescados, este emprendimiento se distingue por la integración innovadora del taxo que es un ingrediente andino que no es comúnmente utilizado en la gastronomía

La mayoría de los restaurantes tradicionales se enfocan en preparaciones clásicas de mariscos y pescados sin incorporar ingredientes andinos como el taxo, la oferta única que diferencia y atrae a clientes que buscan algo más allá de lo tradicional.

### **Canales de Distribución**

#### **Canales a través de los cuales se entregará la propuesta de valor a los clientes.**

Por medio a una página web, como es Instagram con opción de pedidos en línea, permitiendo a los clientes encargar nuestras entradas o salsas para llevar y disfrutar en la comodidad de sus hogares de igual forma en ferias y festivales gastronómicos, la participación en eventos gastronómicos locales y nacionales para promocionar nuestros productos y conectar directamente con los amantes de la gastronomía innovadora.

- **Estrategias de marketing y distribución.**

Marketing digital como redes sociales, la utilización de plataformas como Instagram para compartir contenido atractivo, como fotos y videos de nuestras entradas, detrás de escenas de la cocina y testimonios de clientes por medio de comentarios en las publicaciones.

Optimización de nuestro sitio web para motores de búsqueda y campañas de marketing en buscadores para aumentar la visibilidad y atraer tráfico de calidad, envío de boletines informativos y promociones exclusivas a una base de datos de clientes interesados en la gastronomía.

- **Planes para alcanzar y captar clientes.**

Realización de estudios de mercado para identificar y entender mejor a nuestros clientes potenciales y una segmentación del mercado para crear campañas de marketing dirigidas específicamente a diferentes grupos demográficos.

### **Relación con el Cliente**

- **Estrategias para establecer y estandarizar relaciones con los clientes**

Presencia en redes sociales crear y mantener perfiles activos en plataforma de Instagram, publicar contenido regularmente incluyendo fotos de los platos, videos de la preparación y reseñas de clientes, de igual forma realizar campañas interactivas como concursos y encuestas para fomentar la participación de la comunidad.

Ofrecer menús personalizados para eventos especiales, recoger y utilizar las preferencias y feedback de los clientes para ajustar y mejorar la oferta gastronómica.

- **Atención al cliente y servicio postventa.**

Implementar líneas de atención al cliente a través de WhatsApp, correo electrónico y chat en vivo en el sitio web como es Instagram para brindar respuestas rápidas y efectivas a las consultas y problemas de los clientes

Establecer políticas claras de devolución o compensación en caso de que un cliente no esté satisfecho con su experiencia, recoger feedback postventa a través de encuestas y formularios en línea para identificar áreas de mejora.

- **Planes de fidelización de clientes.**

Implementar un sistema de puntos donde los clientes acumulen recompensas por cada compra, que puedan canjear por descuentos o productos gratis, crear tarjetas de membresía que ofrezcan beneficios exclusivos, como descuentos permanentes, invitaciones a eventos y degustaciones privadas.

### **Fuentes de Ingresos**

- **Modelos de ingresos y estrategias de monetización.**

Venta directa de las entradas y productos relacionados como las salsas hechas con taxo a través de un valor monetario, venta a través de la página web y ofrecer opciones de takeout y delivery a través de plataformas como, Rappi, y aplicaciones propias.

- **Precios y estructuras de costos.**

Posicionar los productos y servicios como de alta calidad y cobrar un precio acorde que refleje la exclusividad y el valor de los ingredientes, de igual forma ofrecer diferentes rangos de precios según la complejidad del plato y el tipo de cliente.

Costos Fijos: Salarios del personal Y marketing.

Costos Variables: Costo de los ingredientes, empaques para delivery, comisiones de plataformas de delivery y suministros de cocina.

- **Análisis de rentabilidad y proyecciones financieras.**

Calcular el punto de equilibrio para entender cuántas ventas son necesarias para cubrir todos los costos y empezar a generar beneficios, analizar el margen bruto por cada tipo de producto y servicio para identificar las áreas más rentables y ajustar la estrategia en consecuencia.

Pronósticos de Ventas: Estimar las ventas mensuales basándose en estudios de mercado, tendencias de la industria y datos históricos.

Costos Operativos: Proyectar los costos operativos mensuales y anuales, considerando tanto los costos fijos como los variables.

Inversión Inicial y Flujo de Caja: Determinar la inversión inicial necesaria y proyectar el flujo de caja para los primeros 12 meses asegurando que haya suficiente liquidez para operar y crecer el negocio.

## **Recursos Clave**

- **Recursos necesarios para implementar el emprendimiento.**

Proveedores de mariscos, pescados y el taxo, identificar y establecer relaciones con proveedores locales y confiables que ofrezcan mariscos y pescados frescos y de alta calidad.

Asegurarse de que todos los ingredientes sean frescos y obtenidos de manera sostenible para mantener la calidad y responsabilidad ambiental del emprendimiento, realizar estudios de mercado para entender las tendencias, precios y ofertas de la competencia local.

- **Personas, tecnologías, equipos e infraestructuras clave.**

Equipo de marketing y ventas que son los encargados de la promoción y gestión de redes sociales y ventas, el personal administrativo que es el encargado de la gestión operativa, financiera y administrativa del negocio y el equipo de cocina que es el personal capacitado con bases culinarias.

Implementar un sistema POS eficiente para gestionar las ventas, inventarios y pedidos de igual forma utilizar software de gestión para administrar las relaciones con los proveedores, la contabilidad y las operaciones diarias y las plataformas de marketing digital con herramientas para la gestión de campañas de marketing en redes sociales y correos electrónicos.

El equipamiento de cocina como cocinas industriales, hornos, frigoríficos, utensilios especializados y equipos de conservación por otro lado la logística de delivery vehículos y equipos necesarios para el empaquetado y entrega eficiente de los pedidos.

- **Planes para la adquisición y gestión de estos recursos.**

Realizar un proceso de selección riguroso para elegir proveedores que cumplan con los estándares de calidad y sostenibilidad, compra de equipos y realizar una inversión inicial de equipos de cocina y tecnología necesaria, buscando opciones de financiamiento si es necesario.

Establecer contratos y acuerdos con proveedores clave, realizando evaluaciones periódicas para asegurar el cumplimiento de los estándares, implementar programas de capacitación continua de cocina, servicio al cliente y marketing digital, por otro lado,

establecer un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos e infraestructura del restaurante.

### **Actividades Clave**

- **Actividades fundamentales para el funcionamiento del emprendimiento.**

La experimentación y perfeccionamiento de las recetas que integran mariscos o pescados con el uso por medio de tablas de calidad en sabor y presentación, la selección y compra de productos de alta calidad con proveedores confiables es importante, por otro lado, tener en cuenta los procesos de producción con métodos de cocción y técnicas culinarias específicas para resaltar los sabores.

El diseño y ejecución de campañas de marketing para dar a conocer el emprendimiento, la gestión de redes sociales y plataformas de comunicación con estrategias de ventas directas e indirectas para garantizar la satisfacción del cliente para fomentar la lealtad del consumidor

- **Procesos y tareas críticas.**

La inspección y control de calidad de ingredientes es fundamental, de igual forma asegurarse de los estándares de higiene y seguridad alimentaria, por otra parte, la investigación continua en tendencias culinarias y técnicas innovadoras para satisfacer los estándares de los consumidores con una planificación financiera y control de costos, por último, la capacitación continua del equipo profesional para mejorar la eficiencia y calidad.

- **Cronograma y plan de implementación.**

#### **Fase 1: Preparación y Planificación**

Semana 1-2: Investigación de mercado y desarrollo inicial de recetas.

Semana 3-5: Búsqueda de proveedores y establecimiento de relaciones.

Semana 6-8: Diseño de la marca y planificación de estrategias de marketing.

#### **Fase 2: Desarrollo y Prueba**

Semana 9-11: Ensayo y perfeccionamiento de recetas.

Semana 12-14: Implementación de un sistema de control de calidad.

Semana 15-17: Pruebas de mercado

#### **Fase 3: Lanzamiento y Expansión**

Semana 18-21: Lanzamiento oficial del emprendimiento y campañas de marketing iniciales.

Semana 22-24: Establecimiento de canales de ventas y distribución.

Semana 25-27: Monitoreo y evaluación del desempeño.

### **Socios Clave**

- **Identificación de socios estratégicos y aliados.**

Proveedores de mariscos, pescados, taxo y otros ingredientes complementarios, restaurantes que puedan integrar tus entradas en su menú, chefs especializados en mariscos y taxo que puedan colaborar en el desarrollo de recetas, fabricantes de envases y embalajes, agencias de marketing y publicidad para la promoción de tus productos, por otra parte, empresas de logística para el transporte y distribución de productos

- **Rol y contribuciones de cada socio.**

Proveedores de Ingredientes: Suministrar ingredientes frescos y de calidad y su contribución es asegurarse de la disponibilidad constante de mariscos, pescados y taxo; mantener estándares de calidad.

Restaurantes: Actuar como puntos de venta y promoción de los productos y su contribución es ofrecer tus entradas en sus menús; promover los productos a sus clientes.

Chefs: Asistir en el desarrollo y perfeccionamiento de recetas y se encargan de aportar conocimientos técnicos y creativos; realizar pruebas de sabor y presentación.

Logística y Distribución: Garantizar la entrega eficiente y segura de los productos y se encargan en gestionar la distribución y entrega a tiempo.

- **Acuerdos y colaboraciones establecidas.**

Contratos de suministro a largo plazo para garantizar la calidad y disponibilidad de ingredientes, con los dueños de los restaurantes crear acuerdos de colaboración para la inclusión de los productos en sus menús y los programas de promoción conjunta para eventos especiales o lanzamientos, con los chefs las colaboraciones en talleres y eventos de cocina para promover el uso de taxo en la gastronomía y contratos con agencias de marketing para campañas publicitarias específicas y acuerdos con servicios de entrega a domicilio para ampliar el alcance de mercado.

### **Estructura de Costos**

- **Análisis de los costos principales del emprendimiento.**

Costo de Ingredientes: Mariscos, pescados, taxo y otros ingredientes complementarios

Costo de Producción: Mano de obra, equipos y utensilios de cocina, servicios básicos

Costo de Marketing y Publicidad: Publicidad en redes sociales y eventos de lanzamiento y campañas.

Costo de Distribución: Logística y transporte, empaque y embalaje, servicios de entrega a domicilio.

- **Costos fijos y variables.**

Costos Fijos: Servicios públicos básicos, equipos de cocina y tecnología y salarios del personal.

Costos Variables: Ingredientes, mano de obra directa, energía utilizada en la producción, materiales de empaque y embalaje, costos de marketing y publicidad, gastos de distribución y logística.

- **Estrategias para la gestión y reducción de costos**

La optimización de compras, negociar precios con proveedores para obtener descuentos por volumen y establecer relaciones a largo plazo con proveedores confiables para asegurar precios competitivos, implementar prácticas de cocina eficiente para reducir desperdicios y capacitar al personal en técnicas que optimicen el uso de ingredientes y energía.

Utilizar marketing digital de bajo costo y redes sociales para alcanzar a un público amplio, mantener un sistema de gestión de inventarios para evitar excesos y pérdidas, es importante tener en cuenta la reducción de costos fijos implementando medidas de ahorro de energía y agua.

### 5.3. Desarrollo del Producto o Servicio

**Fusión TaxoMar:** Este nombre refleja la fusión y la armonía entre el taxo que es el producto principal y los productos marinos como son los mariscos y pescados.

**Eslogan:** "La Magia del mar y el taxo en un bocado" La fusión de mariscos, pescados taxo crea algo verdaderamente especial y memorable en cada platillo, donde destaca la experiencia única que ofrece el emprendimiento culinario, enfocándose en la fusión innovadora.

## Figura 12

Logo



### **Desarrollo del primer prototipo basado en la necesidad identificada.**

Se desarrollo una entrada de deditos de pescado con mayonesa de taxo, para una prueba degustativa, la cual tuvo gran aceptación por parte de los evaluadores que en este caso fueron estudiantes de 4to nivel de Gestión Culinaria.

- **Componentes del Prototipo:**

**Receta Básica:** Se diseño una receta simple que consta de deditos de pescado empanizados y una salsa emulsionada conocida como mayonesa a base de huevo, aceite y taxo con ingredientes accesibles y métodos de preparación simples.

**Productos Gastronómicos:** Se crearon 20 muestras del producto para degustación.

**Estándares de Calidad:** Se establecieron parámetros de calidad que evalúen los aspectos sensoriales a base de una ficha de evaluación gastronómica para asegurar la consistencia y la excelencia de los productos.

- **Evaluación y Feedback Inicial:**

Los primeros prototipos fueron probados internamente y por un grupo reducido de estudiantes retroalimentación inicial, y este prototipo de deditos de pescado con mayonesa de taxo fue evaluado en términos de sabor, presentación y facilidad de preparación.

**Ejemplo:** Este producto fue evaluado en términos de sabor, presentación y facilidad de preparación.

## **Prototipos como Versiones Iniciales del Producto Mínimo Viable (MVP)**

**Objetivo:** Corregir los prototipos iniciales basándose en el feedback recibido para crear versiones mejoradas que puedan ser probadas en el mercado real.

### **Proceso Iterativo:**

- **Construir:** Mejorar la receta de la mayonesa de taxo, en el equilibrio de sal.
- **Medir:** Se realizó una prueba más para corregir el equilibrio de sal y que siga tomando protagonismo el taxo.
- **Aprender:** Se conoció que era necesario incorporar azúcar para que haya un equilibrio de sabores.

**Ejemplo:** La mayonesa de taxo fue mejorada bajo las recomendaciones de los evaluadores

**MVP Mejorado:** Se estandarizó la receta de mayonesa de taxo para próximas presentaciones.

### **Resultados de las Pruebas y Feedback Recibido**

- **Objetivos del focus group:**

El objetivo del focus group es evaluar la aceptación inicial de los prototipos de entradas de mariscos y pescados con taxo, identificar mejoras necesarias, y recopilar datos sobre las necesidades y preferencias de los consumidores, de igual manera se busca obtener retroalimentación detallada sobre el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de los productos.

- **Focus Group con Compañeros de Gastronomía:**

#### **Descripción de los participantes:**

Realizado por el 4to nivel en la tecnología superior en Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador donde su conocimiento y experiencia en la preparación y evaluación, así como por su capacidad para proporcionar críticas constructivas y detalladas.

**Sesiones de Degustación:** Los participantes probaron los productos en sesiones organizadas

**Discusión en Grupo:** Se facilitó una discusión en grupo para compartir opiniones y sugerencias.

- **Metodología utilizada.**

Selección de Prototipos: Se presentaron tres prototipos: Ceviche de pescado con taxo, croquetas de camarón con salsa de taxo, y aros de calamar con mayonesa de taxo.

**Degustación Guiada:**

Los participantes recibieron bocaditos en una sesión de degustación guiada, donde se les explicó la inspiración y los ingredientes de cada prototipo, y se les pidió que evaluaran cada plato en términos de sabor, presentación, textura y originalidad.

**Cuestionarios y Discusión Abierta:**

Se llevó a cabo una discusión abierta para permitir que los participantes compartieran sus opiniones y sugerencias de manera más amplia para tomar en cuenta las sugerencias de mejora.

- **Resultados obtenidos:**

**Ceviche de Pescado con Taxo:**

- **Aceptación del Producto:** La mayoría de los participantes encontraron la combinación de pescado y taxo refrescante y bien equilibrada, la textura del pescado fue bien valorada y la cebolla se sentía fresca y crujiente.
- **Preferencias del Consumidor:** Los participantes destacaron que la presentación estaba innovadora por el contraste de colores que tenía el plato
- **Sugerencias de Mejora:** Se sugirieron tener en cuenta la rectificación de sabores en el fondo de ceviche, incorporar elementos decorativos

**Croquetas de Camarón con Salsa de Taxo:**

- **Aceptación del Producto:** La salsa de taxo fue bien recibida, las croquetas tuvieron una buena cocción y su textura crujiente.
- **Preferencias del Consumidor:** Los participantes destacaron que la presentación es una de las partes más importantes y agrada mucho el papel de oro como elemento decorativo.
- **Sugerencias de Mejora:** Se recomendó aumentar la cantidad de pulpa de taxo para predominar más su presencia en sabor

#### **Aros de Calamar con Mayonesa de Taxo:**

- **Aceptación del Producto:** La mayonesa de taxo recibió elogios porque fue una buena emulsión,
- **Preferencias del Consumidor:** Los aros de calamar deben tener un tiempo correcto de cocción para evitar que se vuelvan cauchosos.
- **Sugerencias de Mejora:** Se recomendó hacer estudios de calidad a los huevos que se usa en esta salsa.

#### **Producto Mínimo Viable**

Los datos recopilados indicaron que las propuestas son innovadoras que pueden ser llamativas al consumidor y al mercado gastronómico.

Las sugerencias de los participantes fue hacer análisis de los productos para mejorar su calidad por otra parte tomar en cuenta los tiempos de cocción para lograr una textura agradable.

- **Análisis de la aceptación del producto y recopilación de datos sobre necesidades y preferencias de los consumidores.**

#### **Aceptación del Producto:**

Todos los prototipos fueron bien recibidos, con una clara preferencia por la innovación y el sabor distintivo del taxo en cada plato, la retroalimentación positiva sugiere un buen potencial de mercado, especialmente entre consumidores que buscan experiencias culinarias únicas.

#### **Necesidades y Preferencias de los Consumidores:**

Los consumidores prefieren sabores bien equilibrados y frescos, la acidez del taxo debe ser cuidadosamente balanceada para complementar los mariscos, la apariencia del plato es crucial, se recomiendan presentaciones modernas y coloridas que realcen la frescura de los ingredientes, por otra parte, la textura debe ser agradable y coherente con las expectativas del plato ya que los consumidores valoran la innovación y están interesados en combinaciones de sabores inusuales pero armónicos.

### **Iteraciones y Mejoras Basadas en la Validación**

Mejoras realizadas en los prototipos basadas en el feedback recibido, incluyendo ajustes de recetas.

**Sabor:** Los tres prototipos de entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo, se trabajó con el equilibrio de sabores tanto en la salsa de taxo como en el fondo de ceviche de pescado.

Ejemplo: Se aumento sal en la mayonesa de taxo para tener un equilibrio de sabores y se aumento la pulpa de taxo en el fondo de ceviche.

**Textura:** Se tomó en cuenta los tiempos de cocción de las proteínas para así tener como resultado una textura de calidad.

Ejemplo: Se calentó el aceite para las frituras a 180° y se tomó el tiempo para una cocción correcta.

**Presentación:** Se rediseñó la presentación de los prototipos, añadiendo elementos decorativos como papel de oro, se emplato en vajilla blanca con diseños innovadores e únicos para así tener como resultado una armonía visual más llamativa

Ejemplo: Se añadieron elementos decorativos como el papel de oro.

#### **5.4. Segundo Prototipo y Focus Group con Chefs Profesionales**

##### **Proceso de Desarrollo:**

- **Describe las áreas de mejora identificadas basadas en el feedback recibido del primer prototipo.**

El desarrollo del segundo prototipo se realizó con la colaboración de 4 docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. Se tomaron en cuenta las

sugerencias del Focus Group con los estudiantes de 4to nivel en Gestión Culinaria. Las principales áreas de mejora identificadas incluyeron:

**Sabor:** Ajustes en la combinación de ingredientes para lograr un sabor más equilibrado y armónico.

**Textura:** Modificaciones en los métodos de preparación para mejorar la textura de los platos.

**Aroma:** Incorporación de ingredientes frescos y técnicas de cocción para potenciar el aroma.

**Emplatado:** Mejoras en la presentación visual de los platos para hacerlos más atractivos.

- **Detalle los pasos seguidos para implementar las mejoras en el segundo prototipo.**

**Revisión del Feedback:** Análisis detallado de las sugerencias y críticas recibidas durante el Focus Group con estudiantes de Gestión Culinaria.

**Selección de Prototipos:** Identificación de los tres prototipos con mayor potencial de mejora: Ceviche de pescado con taxo, aros de calamar con mayonesa de taxo y croquetas de camarón con salsa de taxo.

**Desarrollo de Recetas:** Ajuste de las recetas basándose en las áreas de mejora identificadas.

**Pruebas de Sabor:** Realización de pruebas de sabor internas para asegurar que los cambios realizados mejoren efectivamente los prototipos.

**Evaluación Sensorial:** Presentación de los prototipos mejorados a los docentes, quienes evaluaron aspectos sensoriales detallados (sabor, textura, aroma, emplatado, armonía visual e innovación).

- **Características Mejoradas del Segundo Prototipo:**

**Ingredientes:**

Ceviche de pescado con taxo: Se añadió una mayor cantidad de hierbas frescas como cilantro y perejil para intensificar el sabor.

Ejemplo: Se realizó un aceite de cilantro para intensificar el sabor

Aros de calamar con mayonesa de taxo: Se aumento sal en la mayonesa y se tomó en cuenta el tiempo de cocción del calamar

Ejemplo: Se precalentó el aceite hasta que llegue a 180° grados para freír durante 3 minutos

Croquetas de camarón con salsa de taxo: Se incorporaron especias cebolla y ajo en polvo para mejorar el sabor de las croquetas.

Ejemplo: Se agrego cebolla y ajo en polvo luego de triturar las croquetas y posteriormente compactar

### **Métodos de Preparación:**

Ceviche de pescado con taxo: Se implementó una marinación más prolongada para una mejor integración de sabores.

Ejemplo: Se marinó el pescado en zumo de taxo

Aros de calamar con mayonesa de taxo: Se utilizó un nuevo método de fritura a temperatura alta para obtener una textura más crujiente y menos aceitosa.

Ejemplo: Se precalentó el aceite y se aseguró la temperatura con un termómetro

Croquetas de camarón con salsa de taxo: Se empleó una cocción a baja temperatura antes de freír para mantener la jugosidad del camarón.

Ejemplo: Se precalentó el aceite y se tomó en cuenta el tiempo de cocción.

### **Presentación:**

Ceviche de pescado con taxo: Se utilizó una presentación en platos blancos con diseño para un atractivo visual

Ejemplo: Se monto el Ceviche en platos de plato hondo blanco

Aros de calamar con mayonesa de taxo: Los aros se presentaron en platos blancos con diseño de entrada que tiene su propio espació para agregar la mayonesa.

Ejemplo: Se opto por montar en un plato blanco con diseño innovador

Croquetas de camarón con salsa de taxo: Se dispusieron en un plato blanco con diseño de concha y decorado con una salsa de aguacate y papel de oro

Ejemplo: Se uso elementos decorativos como el papel de oro.

### 5.5. Presentación del Prototipo Final

#### **Ingredientes:**

El Ceviche de Pescado con Taxo se ha refinado con los siguientes ingredientes finales:

- Pescado fresco (picudo)
- Taxo
- Jugo de limón sutil
- Cebolla morada
- Aceite de cilantro
- Sal y pimienta
- Chifles
- Aguacate

Ejemplo: Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país.

#### **Métodos de Preparación:**

- **Marinado:** El pescado se marina durante un tiempo prolongado en jugo de limón y taxo con una pizca de sal y pimienta, permitiendo una mejor integración de los sabores.
- **Incorporación del Taxo:** Se añaden trozos de taxo en la mezcla, complementando el sabor cítrico del limón con su dulzura característica.
- **Adición de Vegetales:** Se agrega la cebolla morada, brindando una textura crujiente y la salsa de aguacate que aporta armonía visual
- **Finalización:** Se añade el aceite de cilantro, chifles

Ejemplo: Se implementó un marinado más prolongado para permitir que los sabores se integren de manera óptima, resultando en una textura más suave y un sabor más profundo.

#### **Presentación:**

- **Emplatado:** El ceviche se sirve en un plato hondo blanco destacando sus colores vibrantes.
- **Decoración:** Se decora con salsa de aguacate y chifles que aportan gran armonía visual

Ejemplo: Se usa platos blancos para que los colores tengan más protagonismo y armonía

**Logros:**

- **Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.
- **Innovación y Originalidad:** El uso del taxo como ingrediente principal ha sido bien recibido, destacando la originalidad del plato.
- **Presentación:** La presentación del ceviche ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

Ejemplo: El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

**Próximos Pasos:**

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

Ejemplo: Preparación para el lanzamiento comercial del producto, incluyendo estrategias de marketing y distribución.

**Croquetas de camarón con salsa de taxo**

**Ingredientes:**

- Camarón
- Pulpa de taxo
- Apanadura
- Harina
- Huevos
- Fumet
- Ajo en polvo
- Aceite
- Sal y pimienta
- Aguacate

Ejemplo: Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país.

**Métodos de Preparación:**

**Preparación de la Mezcla:** Los camarones cocidos se trituran, agregar sal, pimienta, ajo en polvo y se mezclan todos los ingredientes.

**Formación de las Croquetas:** La mezcla se forma en pequeñas croquetas, se pasan por harina, huevo batido y pan rallado, asegurando una cobertura crujiente.

**Fritura:** Las croquetas se fríen en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes por fuera y tiernas por dentro.

**Salsa de Taxo:** Se prepara una salsa de taxo, haciendo una reducción el taxo con fumet que es un fondo de marisco siendo así un acompañamiento dulce y cítrico que complementa perfectamente el sabor de las croquetas.

Ejemplo: Se implementó una técnica de fritura precisa para asegurar que las croquetas queden crujientes por fuera y jugosas por dentro, logrando un equilibrio perfecto de texturas.

**Presentación:**

**Emplatado:** Las croquetas se sirven en un plato blanco, con diseño de concha para resaltar la presentación.

**Decoración:** Se coloca en el plato la salsa de taxo en la base y

Ejemplo: Se utilizan platos blancos para que los colores de las croquetas y la salsa tengan más protagonismo y armonía visual.

**Logros:**

**Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.

**Innovación y Originalidad:** El uso del taxo como ingrediente principal en la salsa ha sido bien recibido, destacando la originalidad del plato.

**Presentación:** La presentación de las croquetas ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

Ejemplo: El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

**Próximos Pasos:**

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

Ejemplo: Preparación para el lanzamiento comercial del producto, incluyendo estrategias de marketing y distribución.

## **Empanadas de Camarón con Ají de Taxo**

### **Ingredientes:**

- Camarón
- Ají criollo
- Masa de hojaldre
- Cebolla perla
- Pimiento verde
- Ajo
- Aceite
- Pimiento rojo
- Pimiento amarillo
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Aceite
- Tomate riñón

Ejemplo: Se seleccionaron estos ingredientes porque son accesibles en cualquier parte de la zona geográfica del país, asegurando la viabilidad y frescura del producto.

### **Métodos de Preparación**

**Preparación del Relleno:** Una vez este picado pimiento verde y rojo, ajo y cebolla perla hacer un refrito y agregar camarón limpio y picado para incorporar y se cocine con el refrito.

**Ají de Taxo:** Tatemar cebolla perla, pimiento amarillo, tomate y el ají criollo, posteriormente licuar agregando sal, pimiento y cilantro.

### **Formación de las Empanadas:**

**Montaje:** Se coloca una porción del relleno en el centro de cada disco de masa.

**Sellado:** Se doblan las empanadas por la mitad y se sellan los bordes con un tenedor, asegurando que el relleno no se escape durante la cocción.

**Fritura:** Calentar el aceite en una sartén hasta alcanzar la temperatura adecuada, freir las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

Ejemplo: Se implementó una técnica de fritura precisa para asegurar que las empanadas queden crujientes por fuera y jugosas por dentro, logrando un equilibrio perfecto de texturas.

**Presentación:**

**Disposición en el Plato:** Las empanadas se sirven en un plato blanco, acompañadas con un salsero con ají.

**Ejemplo:** Se utilizan platos blancos para que los colores de las empanadas y la salsa tengan más protagonismo y armonía visual.

**Logros:**

**Satisfacción Sensorial:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades sensoriales, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabor, textura y aroma.

**Innovación y Originalidad:** El uso del ají de taxo como ingrediente principal en la salsa ha sido bien recibido, destacando la originalidad del plato.

**Presentación:** La presentación de las empanadas ha sido mejorada utilizando técnicas modernas de emplatado que realzan la estética y la experiencia gastronómica.

**Ejemplo:** El producto final ha logrado satisfacer las necesidades del mercado, ofreciendo un producto que combina sabor, calidad y presentación excepcional.

**Próximos Pasos:**

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen la producción a mayor escala para pruebas piloto y realización de un estudio de mercado para determinar la aceptación del producto entre un público más amplio.

**Ejemplo:** Preparación para el lanzamiento comercial del producto, incluyendo estrategias de marketing y distribución.

## 6. CONCLUSIONES

Este proyecto se centró en creación de tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo, dando como una nueva propuesta de innovación culinaria que aporta al mercado gastronómico de la ciudad de Ibarra y la zona norte.

Tras una exhaustiva revisión bibliográfica, hemos podido constatar que el taxo, con su perfil único de sabor, se armoniza excepcionalmente bien con diversos tipos de mariscos y pescados, la literatura sugiere que el dulzor y la acidez del taxo complementan y realzan el sabor umami y la frescura de los mariscos, creando combinaciones que son tanto novedosas como placenteras para el paladar, este fundamento teórico ha sido vital para guiar nuestras decisiones culinarias y validar la viabilidad de nuestro concepto innovador.

Las encuestas realizadas a personas económicamente activas nos han proporcionado valiosa información sobre el nivel de interés y aceptación potencial de nuestros productos. Los resultados indican que existe una considerable curiosidad y disposición a probar nuevas combinaciones de sabores, especialmente aquellas que incorporan ingredientes locales y sostenibles como el taxo, este feedback positivo nos ha dado la confianza necesaria para avanzar con nuestro proyecto, sabiendo que hay un mercado receptivo y entusiasta esperando nuestras innovaciones culinarias.

A lo largo del proceso de desarrollo, se trabajó meticulosamente para incorporar el taxo con mariscos y pescados, resultando en tres entradas innovadoras, las pruebas degustativas realizadas han demostrado una alta aceptación entre los consumidores, quienes han valorado la frescura, la originalidad y el equilibrio de sabores en cada platillo. Estas pruebas han sido cruciales para afinar los prototipos, asegurando que cada entrada no solo sea deliciosa, sino también coherente con nuestra misión de ofrecer experiencias culinarias armoniosas y únicas.

## 7. RECOMENDACIONES

Realizar una investigación más amplia de la armonía de los mariscos y pescados con el taxo para lograr un equilibrio de sabores y asegurarse de que complementen bien el sabor entre sí, de igual forma experimentar con diferentes métodos de cocción y combinaciones de ingredientes para encontrar la armonía perfecta.

Dado el alto nivel de interés y aceptación potencial demostrado en las encuestas, se recomienda avanzar hacia una fase de pruebas piloto, donde se puedan realizar degustaciones y recopilación de feedback en eventos gastronómicos locales, además, sería beneficioso enfocar las estrategias de marketing en resaltar el uso de ingredientes locales y sostenibles, como el taxo, para capitalizar el creciente interés del mercado en opciones alimenticias innovadoras y ambientalmente responsables, este enfoque no solo ayudará a consolidar la marca, sino que también fortalecerá la conexión con los consumidores interesados en productos auténticos y de origen local.

Considerando la alta aceptación de las tres entradas innovadoras que incorporan el taxo con mariscos o pescados, se recomienda proceder con la producción a mayor escala para realizar pruebas piloto en diferentes mercados, además diseñar una campaña de marketing enfocada en destacar la frescura, originalidad y el equilibrio de sabores de cada platillo, este enfoque estratégico permitirá no solo captar la atención de nuevos consumidores, sino también consolidar la lealtad de aquellos que ya han demostrado interés.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Aranceta Bartrina, J. (2018). *Scielo*. Obtenido de [https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112018000700002&script=sci\\_arttext](https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112018000700002&script=sci_arttext)
- Araneda, M. (13 de Mayo de 2022). *EDUALIMENTARIA.COM*. Obtenido de <https://www.edualimentaria.com/pescados-y-mariscos-composicion-y-propiedades>
- Arias , I. (Marzo de 2016). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/17660>
- Barragán Ortega Alonso Adrián, A. A., & Carrión Holguín , K. M. (2022). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a101fff7-00f3-46e9-acce-1cf66b4f1dee/content>
- Barreiro Zambrano, L. O. (Abril de 2022). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional : <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/60579>
- Bembibre, C. (Octubre de 2009). *Significado.com*. Obtenido de <https://significado.com/gastronomia/>
- Bembibre, C. (Octubre de 2010). *SIGNIFICADO*. Obtenido de <https://significado.com/pescado/>
- BlogESAH*. (15 de Julio de 2022). Obtenido de Campusseas.
- Bravo Vega , J. R. (08 de Octubre de 2020). *Revista Vinculando*. Obtenido de [https://vinculando.org/articulos/sociedad\\_america\\_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=nuevas-tendencias-cocina-tradicional#vcite](https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=nuevas-tendencias-cocina-tradicional#vcite)
- Calderón Reyes, A. L. (Octubre de 2016). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional : <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/17751>
- Campoverde, M., & Romero, M. (Abril de 2018). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/34530>

- Cifuentes Alejandra, T. A. (2015). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/items/fcd372d2-1c45-45b1-9369-3dfe106d94ba>
- Comercio, E. (29 de Octubre de 2010). *El Comercio* . Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/taxo-denominada-flor-quito.html#:~:text=Sin%20embargo%2C%20el%20taxo%20tambi%C3%A9n,especialmente%20efectivas%20para%20estados%20ansiosos>.
- Corredor, M. P. (06 de Julio de 2023). *MejorconSalud* . Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/mariscos-nutritivos/>
- Cuoghi, S. (Enero de 2023). *Significado.com*. Obtenido de <https://significado.com/im-frutas/>
- Franco Delgado, C. A., & Rodríguez Salvatierra, G. A. (Septiembre de 2023). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f6c1cfe3-1452-403f-a744-9397e54f5e2f/content>
- Franco Flores, A. K. (Febrero de 2014). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional : <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/30b60ea4-dbc5-4ba3-b5a8-9d4288aa766c/content>
- Gallardo Véliz , V. P., & Sosa Cardenas , U. (Marzo de 2021). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/54291>
- Gardey, A. (07 de Diciembre de 2017). *Definición.de* . Obtenido de <https://definicion.de/ceviche/>
- Gardey, A. (20 de Julio de 2023). *Definición.de*. Obtenido de <https://definicion.de/mayonesa/>
- Gardey, A. (30 de Noviembre de 2023). *Definición.de* . Obtenido de <https://definicion.de/pescado/>
- Gissella, M. Z., & Villamarín Abadie, C. d. (2020). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/items/37bba602-f94d-48a1-9e27-821dd362ac47>


- HORA, L. (19 de Diciembre de 2015). *LA HORA*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/noticias/las-podas-son-la-clave-para-un-buen-cultivo-del-taxo/>
- Lab, C. F. (10 de Abril de 2013). *CCGS Food Lab* . Obtenido de <https://ccgs.eu/blog/consejos/la-importancia-del-dise%C3%B1o-de-platos-en-la-presentaci%C3%B3n-de-tus-platos>
- Mease, L. (26 de Agosto de 2023). *Revista Credencial* . Obtenido de <https://www.revistacredencial.com/noticia/gastronomia/entradas-y-canapes-el-comienzo-del-festin>
- Mendaño Yanchapanta, B. M. (2014). *Repositorio UTC*. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2566/1/T-UTC-00102.pdf>
- Menta, F. y. (12 de Abril de 2023). *Farigola y Menta* . Obtenido de <https://farigolaimenta.com/importancia-presentacion-platos/>
- Oriente, E. (15 de Marzo de 2023). *El Oriente*. Obtenido de <https://elorientec.com/articulo/cuales-son-las-principales-frutas-de-la-region-andina-ecuatoriana/39232>
- Ortiz Toledo, E. C. (Octubre de 2020). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/34846e26-95c6-4e9e-b6bb-5ef29d92f3f7/content>
- Penelo, L. (29 de Marzo de 2021). *LA VANGUARDIA* . Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/pescados/20210329/6608880/atun-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Porto, J. P. (07 de Diciembre de 2017). *Definición.de*. Obtenido de <https://definicion.de/ceviche/>
- Porto, J. P. (03 de Diciembre de 2019). *Definición.de* . Obtenido de <https://definicion.de/gastronomia/>
- Porto, J. P. (20 de Julio de 2023). *Definición.de*. Obtenido de <https://definicion.de/mayonesa/>
- Porto, J. P. (30 de Noviembre de 2023). *Definición.de* . Obtenido de <https://definicion.de/pescado/>

- quirónsalud. (23 de Octubre de 2017). *quirónsalud*. Obtenido de <https://www.quironsalud.com/es/comunicacion/actualidad/mariscos>
- RAE. (2023). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa?m=form>
- RAE. (2023). *Real Academia Española* . Obtenido de <https://dle.rae.es/mayonesa?m=form>
- RAE. (2023). *Real Academia Española* . Obtenido de <https://dle.rae.es/presentaci%C3%B3n?m=form>
- Reyes , S., & Sánchez, J. (Octubre de 2021). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/59434>
- Rivas Garlaza, R. J. (Marzo de 2019). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional: <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/5b818baf-85ac-4c0b-9997-4bf401102410/content>
- Rodríguez Webster, J. E. (2012). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio Institucional : <https://repositorio.ug.edu.ec/items/588b020c-f37f-444e-b5e9-9be084892447>
- Roman, J. (10 de Noviembre de 2021). *ACUICULTURA DE ESPAÑA* . Obtenido de <https://acuiculturadeespana.es/blog/el-pescado-como-excelente-fuente-de-nutrientes-pescados-blancos-y-azules/>
- Utrera, A., & Garlobo, E. (2020). *Revista dilemas contemporaneos*. Obtenido de Educación, política y valores: <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/artic le/view/2142>
- Villanueva, E. D. (15 de Mayo de 2023). *MejorconSalud* . Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/aprende-estas-3-entradas-comida-tus-reuniones/>

## 9. ANEXOS

### Anexo 1

#### Instrumento de investigación encuesta



**ENCUESTA DIRIGIDA A PERSONAS ECONOMICAMENTE ACTIVAS QUE BUSCAN PREPARACIONES CULINARIAS INNOVADORAS.**


El objetivo de esta encuesta es apoyar la investigación de un estudiante de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra. La meta principal es reunir información crucial para desarrollar tres entradas de mariscos o pescados incorporando el taxo. Todos los datos recogidos serán utilizados únicamente con fines académicos y se mantendrán en estricta confidencialidad para asegurar la privacidad y el anonimato de los participantes.

Encuesta para personas económicamente activas de entre 18 años en adelante que busquen preparaciones culinarias innovadoras

- Registrar el nivel de aprobación de las preparaciones en la población.
- Conocer las preferencias culinarias de los encuestados y el valor económico que están dispuestos a pagar por cada una de las preparaciones.

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas seleccionando la opción que mejor describe su situación o preferencia.

- Datos demográficos:
  - Nombre:
  - Género:
  - Edad:
- ¿Con qué frecuencia consumes mariscos o pescados?
  - Nunca
  - Rara vez (menos de una vez al mes)
  - Ocasionalmente (1-2 veces al mes)
  - Frecuentemente (1-2 veces a la semana)
  - Muy frecuentemente (3 o más veces a la semana)
- ¿Cuál es tu marisco o pescados favorito?
  - Camarones



- Calamares
- Pescado sierra
- Pescado picado

4. ¿Has probado el taxo, ¿cómo calificarías su sabor?

- Muy agradable
- Agradable
- Neutral
- Desagradable
- Muy desagradable

5. ¿Te gustaría probar una entrada de mariscos o pescados que incorpore taxo?

- Si
- No
- Tal vez

6. ¿Qué aspecto te parecería más atractivo en una entrada que combine mariscos/pescados y taxo?

- Sabor
- Textura
- Apariencia
- Innovación
- Saludable

7. Seleccióna que prototipo de entrada llama más tu atención.

- Ceviche de pescado picado con taxo
- Croquetas de camarón con salsa de taxo
- Aros de calamar con mayonesa de taxo

8. ¿Qué precio consideraría razonable para una entrada de mariscos o pescados que incluya taxo?

- Menos de \$5
- \$5 - \$10
- \$10 - \$15

9. ¿Qué factores influyen más en su decisión de pagar un precio específico por una entrada de mariscos o pescados con taxo? (Seleccióna hasta tres)

- Calidad de los ingredientes

### Anexo 2

#### Árbol de problemas






RECETA ESTÁNDAR #3						
NOMBRE DEL PLATO: Croquetas de camarón con salsa de taxo				Porción Estándar (g.): 400		No-PAX: 5
Cantidad	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
230	g	Camarón	\$ 0,80	\$ 2,00		
120	ml	Pulpa de tacó	\$ 0,10	\$ 0,50		
100	ml	Fumet	\$ 0,34	\$ 0,15		
1	unidad	Huevo	\$ 0,03	\$ 0,15		
5	g	Acúcar				
10	g	Sal				
100	g	Apanadura	\$ 0,03	\$ 0,40		
1	unidad	Aguate	\$ 0,05	\$ 0,25		
5	g	Orégano	\$ 0,01	\$ 0,05		
5	g	Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,05		
500	ml	Acéite	\$ 0,20	\$ 1,00		
			COSTO TOTAL	\$ 4,85		
			COSTO PORCH	\$ 0,91		
PROCEDIMIENTO			AREA	TIEMPO PREPARACIÓN (en minutos)		
1. Limpiar y desmenuar camarones			FRIA <input type="checkbox"/> ALIENTE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otros		
2.- Colocar agua en un cda hasta punto de ebullición y cocinar los camarones sazonados por 3 minutos			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3.- Triturar los camarones rectificar sal y pimienta y pasarlos por apañadura y huevo			INSTRUMENTACIÓN			
3.- Colocar 500 ml de acéite en una olla y calentar el acéite hasta 170°			Cacerola mediana	Tabla de picar		
4.- Freir los camarones de 3- 4 minutos.			bowl pequeño	Cuchareta		
4.- Freir en un sartén colocar el fondo de mariscos con el zumo de taxo y hacer una salsa deméjice, al final rectificar sabores			Licudora	Sartén		
5. En un sartén colocar el fondo de mariscos con el zumo de taxo y hacer una salsa deméjice, al final rectificar sabores			Colador			
6.- Colocar en una salera 40 gramos de salsa y 40 gramos de camarones			Bowl mediano			
			Cuchillo cebollero			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Patricia Salto			NOMBRE DEL ALUMNO: Damaris Pinchao			

### Anexo 6

Receta estándar aros de calamar con mayonesa de taxo.

RECETA ESTÁNDAR #2						
NOMBRE DEL PLATO: Aros de calamar con mayonesa de taxo				Porción Estándar (g.): 400		No-PAX: 5
Cantidad	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
230	g	Aros de calamar	\$ 0,80	\$ 4,00		
100	ml	Pulpa de taxo	\$ 0,10	\$ 0,50		
620	ml	Acéite	\$ 0,34	\$ 1,20		
1	unidad	Huevo	\$ 0,03	\$ 0,15		
5	g	Acúcar				
10	g	Sal				
100	g	Apanadura	\$ 0,03	\$ 0,40		
50	g	harina	\$ 0,05	\$ 0,12		
5	g	Orégano	\$ 0,01	\$ 0,05		
5	g	Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,05		
			COSTO TOTAL	\$ 6,47		
			COSTO PORCH	\$ 1,29		
PROCEDIMIENTO			AREA	TIEMPO PREPARACIÓN (en minutos)		
1. Mezclar harin, agua, orégano, sal y pimienta y colocar los aros de calamar y dejarlos 5 minutos en reposo			FRIA <input type="checkbox"/> ALIENTE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otros		
2.- Pasar los aros de calamar por la apañadura			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3.- Colocar 500 ml de acéite en una olla y calentar el acéite hasta 170°			INSTRUMENTACIÓN			
4.- Freir los calamares de 3- 4 minutos.			Cacerola mediana	Tabla de picar		
5. En una licudora colocar un huevo, sal, pimienta y el zumo del taxo posteriormente agregar el acéite en hilo para la emulsion por ultimo rectificar sabores.			bowl pequeño	Cuchareta		
6.- Colocar en una salera 40 gramos de mayonesa y 40 gramos de aros de calamar.			Licudora			
			Colador			
			Bowl mediano			
			Cuchillo cebollero			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Patricia Salto			NOMBRE DEL ALUMNO: Damaris Pinchao			

### Anexo 7

Receta estándar empanadas de camarón con taxo.

Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002		
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
RECETA ESTÁNDAR #4						
NOMBRE DEL PLATO: Empanadas de camarón con aji de taxo				Porción Estándar (g.):	No-PAX: 5	
Cantidad	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Un.	Costo Total	FOTO	
230	g	Camarón	\$ 0,80	\$ 2,00		
120	ml	Pulpa de taxo	\$ 0,10	\$ 0,50		
5	unidades	Discos de masa de hojaldre	\$ 0,10	\$ 0,50		
1	unidad	Naranja	\$ 0,02	\$ 0,10		
1	unidad	Pimiento amarillo	\$ 0,02	\$ 0,10		
1	unidad	Pimiento verde	\$ 0,02	\$ 0,10		
1	unidad	Cebolla morada	\$ 0,03	\$ 0,15		
1	unidad	Ajicriollo	\$ 0,02	\$ 0,10		
5	g	Ajo	\$ 0,01	\$ 0,05		
5	g	Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,05		
10	g	cilantro	\$ 0,02	\$ 0,10		
1	unidad	tomate	\$ 0,02	\$ 0,10		
500	ml	Acetate	\$ 0,20	\$ 1,00		
			COSTO TOTAL	\$ 4,90		
			COSTO PORCIÓN	\$ 0,98		
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)			
1. Limpiar y desvenar camarones.		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	30	
2. En un sartén hacer un refrito de tomate, cilantro, ajo, pimiento verde.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>				
3. Agregar los camarones picados y dejar cocinar por 3 minutos.						
4. En los discos de masa de ojalde colar el relleno y sellar las empanadas.		INSTRUMENTACIÓN				
5. Colocar 500 ml de aceite en una olla y calentar el aceite hasta 170°						
6. Freír las empanadas de 3-4 minutos.		Cacerola mediana	Tabla de picar			
7. En un sañen colocar el pimiento amarillo, cebolla y aji a tatemar		bowl pequeño	Cuchareta			
8. Licuar los ingredientes tatemados y colocar el zumo de naranja		Licudora	Sarten			
9. Rectificar sabores y agregar cebolla picada y cilantro a la salsa de aji		Colador				
10. Colocar en una salsera 40 gramos de aji y una empanada en el plato		Bowl mediano				
		Cuchillo cebollero				
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Patricia Salto		NOMBRE DEL ALUMNO: Damaris Pinchao				

## Anexo 8

### Receta estándar deditos de pescado con mayonesa de taxo

Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CODIGO: GREC002	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR #5					
NOMBRE DEL PLATO: Deditos de pescado con mayonesa de taxo				Porción Estándar (g.): 400	No-PAX: 5
Cantidad	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Un.	Costo Total	FOTO
230	g	Pescado dorado o robalo	\$ 0,80	\$ 4,00	
100	ml	Pulpa de taxo	\$ 0,10	\$ 0,50	
620	ml	Acetate	\$ 0,34	\$ 1,20	
1	unidad	Huevo	\$ 0,03	\$ 0,15	
5	g	Azúcar			
10	g	Sal			
100	g	Apandura	\$ 0,03	\$ 0,40	
50	g	harina	\$ 0,05	\$ 0,12	
5	g	Oregano	\$ 0,01	\$ 0,05	
5	g	Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,05	
			COSTO TOTAL	\$ 6,47	
			COSTO PORCIÓN	\$ 1,29	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
1. En un recipiente colocar el pescado con sal y pimienta y dejarlo reposar		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	30
2. - Pasar los aros de calamar por la apandura y huevo		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3. Colocar 500 ml de aceite en una olla y calentar el aceite hasta 170°					
4. Freír los calamares de 3-4 minutos.		INSTRUMENTACIÓN			
5. En una licudora colocar un huevo, sal, pimienta y el zumo del taxo posteriormente agregar el aceite en hilo para la emulsión por último rectificar sabores.		Cacerola mediana	Tabla de picar		
		bowl pequeño	Cuchareta		
		Licudora			
6. Colocar en una salsera 40 gramos de mayonesa y 40 gramos de deditos de pescado		Colador			
		Bowl mediano			
		Cuchillo cebollero			
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Patricia Salto		NOMBRE DEL ALUMNO: Damaris Pinchao			