



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

PUCE TEC

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

**RENOVACIÓN DE LA RECETA DEL CEVICHE DE FLOR DE BANANO EN
LA PARROQUIA LITA DEL CANTÓN IBARRA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA**

TOBAR PANTOJA CARLOS RENAN

TUTORA: ARROYO MERA DAYANÉ MABEL

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2024

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Dayané
Arroyo Mera
(f):
Firmado digitalmente por Dayané Arroyo Mera
Fecha: 2024.08.14 17:04:42 -05'00' ..

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

MSc.
Dennis
Ortiz
(f):.....
Firmado digitalmente por MSc. Dennis Ortiz
Fecha: 2024.08.14 13:16:14 -05'00'

Msc. Dennis Victoria Ortiz Cumbal

C.C.: 1005171618

Mgs.
Vanessa
Palomeque
(f):.....
Firmado digitalmente por Mgs. Vanessa Palomeque
Fecha: 2024.08.14 13:16:24 -05'00'

Ms. Tana Vanessa Palomeque Llerena

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Tobar Pantoja Carlos Renan* 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): _____

Tobar Pantoja Carlos Renan

C.C.: 1004398978

AUTORIA

Yo, *Tobar Pantoja Carlos Renan*, portador de la cedula de ciudadanía N°1004398978, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Tobar Pantoja Carlos Renan

C.C.: 1004398978

DEDICATORIA

A mis padres y hermanos, cuya fortaleza y dedicación han sido mi mayor inspiración. Aunque este camino no siempre fue fácil, su amor y apoyo incondicional me ayudaron a superarlo. A mis amigos, que con su compañía y ánimos hicieron que los desafíos fueran más llevaderos y las victorias más dulces. A mis profesores y mentores, por su paciencia y por fomentar mi curiosidad y pasión por aprender. Y a mí mismo, por la determinación y el esfuerzo que me han permitido alcanzar esta meta, demostrando que, aunque hubo momentos difíciles, cada esfuerzo valió la pena.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, deseo expresar mi sincero agradecimiento a Dios por bendecirme mi camino, en segundo lugar, a mi directora de tesis por su constante apoyo, orientación y valiosos comentarios durante todo el proceso de investigación. Su experiencia y dedicación han sido fundamentales para el desarrollo y culminación de este trabajo.

Un agradecimiento especial a mi familia, cuya paciencia, amor y apoyo incondicional han sido el pilar sobre el cual he construido este logro. A mis padres, por creer siempre en mí y brindarme las oportunidades necesarias para alcanzar mis metas, y a mi cuñada Danny por su comprensión, ayuda y ánimo constante.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTOS.....	vii
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
1. INTRODUCCIÓN	1
2. MARCO TEORICO.....	3
2.1. Gastronomía Local	3
2.2. Renovación.....	3
2.3. Innovación	3
2.4. Mejora.....	4
2.5. Musa.....	4
2.6. Maracuyá.....	5
2.7. Taxo.....	5
2.8. Pistilo.....	6
2.9. Flor de Plátano.....	6
2.10. Ceviche.....	7
2.11. Sous-Vide.....	8
2.12. Mari dación.....	8
2.13. Empaquetado Al Vacío	9
3. DESARROLLO METODOLÓGICO.....	10
3.1. Tipo de estudio	10
3.2. Método de Investigación	10
3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	11
4. RESULTADOS	12
4.1. Análisis de la Receta Estándar	12
4.2. Análisis de la Ficha de Evaluación.....	13
4.3. Análisis de las encuestas	15
5. PROPUESTA	26

5.1. Descripción Del Proyecto	26
Visión	26
Misión:	26
5.2. Plan de negocios.	26
5.3. Desarrollo del Producto o Servicio.....	34
5.4. Segundo Prototipo	39
5.5. Presentación del prototipo final	40
6. CONCLUSIONES.....	43
7. RECOMENDACIONES	44
8. BIBLIOGRAFÍA.....	45
9. ANEXOS.....	46

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Resultados Ficha de Evaluación	13
Tabla 2	Receta estándar	48
Tabla 3	Ficha evaluativa	54
Tabla 4	Edad	60
Tabla 5	Género.....	60
Tabla 6	Nivel educativo	60
Tabla 7	Lugar de referencia	61
Tabla 8	Frecuencia de consumo del ceviche.....	61
Tabla 9	Tipo de ceviche	61
Tabla 10	Experiencia	62
Tabla 11	Consumo anterior.....	62
Tabla 12	Experiencia	63
Tabla 13	Calificación del Sabor.....	63
Tabla 14	Calificación de la textura del ceviche	63
Tabla 15	Calificación de la presentación del ceviche	64
Tabla 16	Disposición	64
Tabla 17	Factores del ceviche	65
Tabla 18	Factores a elegir del ceviche	65
Tabla 19	Valor del ceviche	66

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Receta estándar Ceviche de Flor de Banano	12
Figura 2 Edad.....	16
Figura 3 Género	16
Figura 4 Nivel educativo.....	17
Figura 5 Lugar de residencia.....	17
Figura 6 Frecuencia del consumo del ceviche	18
Figura 7 Tipo de Ceviche.....	18
Figura 8 Lugar de consumo	19
Figura 9 Consumo anterior	19
Figura 10 Experiencia.....	20
Figura 11 Calificación del sabor.....	20
Figura 12 Calificación de la textura del ceviche.....	21
Figura 13 Calificación de la presentación del ceviche.....	21
Figura 14 Disposición.....	22
Figura 15 Factores del ceviche	22
Figura 16 Factores a elegir del ceviche.....	23
Figura 17 Valor del ceviche.....	23
Figura 18 Logotipo	35
Figura 19 Árbol de problemas	46
Figura 20 Matriz metodológica.....	47
Figura 21 Prototipo Maracuyá	49
Figura 22 Prototipos Taxo, Maracuyá, Naranja Limón. Prototipos Taxo, Maracuyá, Naranja Limón.....	50
Figura 23 Prototipo Taxo Prototipo Taxo.....	50
Figura 24 Prototipo, Cocción Sous-Vide Prototipo, Cocción Sous-Vide.....	51
Figura 25 Segundo prototipo Segundo prototipo.....	51
Figura 26 Ficha de Evaluación Ficha de Evaluación.....	52
Figura 27 Ficha de Evaluación Ficha de Evaluación.....	52
Figura 28 Ficha de Evaluación Ficha de Evaluación.....	53

RESUMEN

La parroquia de Lita, en Imbabura, es conocida por su gastronomía local, destacándose el ceviche de flor de banano. Sin embargo, la falta de transmisión de conocimientos tradicionales pone en riesgo la continuidad de este platillo emblemático. En respuesta, este proyecto integrador se centró en la "Renovación del ceviche de flor de banano", abordando tanto la mejora de la receta como la sostenibilidad de su preparación y consumo. El objetivo general fue mejorar el ceviche de flor de banano mediante la incorporación de nuevos ingredientes, técnicas culinarias innovadoras y prácticas sostenibles. Los objetivos específicos incluyeron: investigar las técnicas tradicionales de preparación, incorporar ingredientes como el taxo y el maracuyá para enriquecer el perfil sensorial, realizar degustaciones para evaluar la aceptación del platillo, y desarrollar estrategias de promoción para aumentar su visibilidad. La metodología combinó investigación bibliográfica y observacional con pruebas culinarias experimentales. Las degustaciones con consumidores locales y turistas proporcionaron retroalimentación clave para ajustar la receta final. Los resultados mostraron que la incorporación de ingredientes innovadores mejoró significativamente el sabor y la textura del ceviche, aumentando su aceptación entre los consumidores. Finalmente, este proyecto no solo renovó una tradición culinaria, sino que también fortaleció la identidad gastronómica de Lita.

Palabras clave: Ceviche de flor de banano, innovación culinaria, Lita

ABSTRACT

The parish of Lita, in Imbabura, is known for its local gastronomy, especially banana flower ceviche. However, the lack of transmission of traditional knowledge jeopardizes the continuity of this emblematic dish. In response, this integrative project focused on the "Renovation of the ceviche de flor de banana", addressing both the improvement of the recipe and the sustainability of its preparation and consumption. The overall objective was to improve banana flower ceviche by incorporating new ingredients, innovative culinary techniques and sustainable practices. The specific objectives included: investigating traditional preparation techniques, incorporating ingredients such as taxo and passion fruit to enrich the sensory profile, conducting tastings to evaluate the acceptance of the dish, and developing promotional strategies to increase its visibility. The methodology combined bibliographic and observational research with experimental culinary trials. Tastings with local consumers and tourists provided key feedback to adjust the final recipe. The results showed that the incorporation of innovative ingredients significantly improved the taste and texture of the ceviche, increasing its acceptance among consumers. Finally, this project not only renewed a culinary tradition, but also strengthened Lita's gastronomic identity.

Keywords: Ceviche de flor de banana, culinary innovation, Lita

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía local de la parroquia de Lita, en la provincia de Imbabura, refleja la riqueza cultural y biodiversidad de la región. Esta zona es conocida por su variada oferta culinaria, donde se destacan platos que aprovechan ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales. Sin embargo, uno de sus platillos más distintivos, el ceviche de flor de banano, enfrentó un desafío importante: la falta de transmisión de conocimientos hacia las nuevas generaciones, lo que puso en riesgo la continuidad de esta tradición culinaria.

En una sociedad en constante cambio, donde las preferencias gastronómicas evolucionan rápidamente, fue esencial considerar la posibilidad de mejorar y enriquecer las recetas tradicionales para adaptarse a los gustos cambiantes de los consumidores. Por consiguiente, surgió la necesidad de abordar la "Renovación del ceviche de flor de banano en la parroquia Lita del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura" como un tema de investigación. Este estudio tuvo un enfoque integral que no solo buscó implementar nuevas técnicas culinarias, sino también elevar la calidad gastronómica del ceviche de flor de banano y potenciar la sostenibilidad de su preparación y consumo.

El objetivo general de este estudio fue mejorar la receta del ceviche de flor de banano en la parroquia Lita, mediante la incorporación de nuevos ingredientes, técnicas culinarias innovadoras y prácticas sostenibles, con el fin de ofrecer a los consumidores una experiencia gastronómica única y satisfactoria.

Para lograr este objetivo general, se establecieron varios objetivos específicos. En primer lugar, se investigaron a fondo las técnicas culinarias empleadas en la preparación del ceviche de flor de banano. Se revisaron fuentes bibliográficas y se observaron procesos de preparación tradicionales para comprender completamente las técnicas existentes y las áreas donde podrían introducirse mejoras.

El segundo objetivo específico fue incorporar nuevos ingredientes inusuales o innovadores, así como técnicas para mejorar el ceviche. Se llevaron a cabo pruebas utilizando ingredientes como el taxo, el maracuyá y pistilo de banano, evaluando su impacto en el sabor, textura y aceptación

general del platillo. Estas pruebas permitieron identificar combinaciones que enriquecieron el perfil sensorial del ceviche, haciéndolo más atractivo para los consumidores modernos.

El tercer objetivo específico consistió en realizar degustaciones con la intención de conocer la aceptación del ceviche por parte de los consumidores. Se organizaron degustación con grupos de consumidores locales y turistas, quienes evaluaron el ceviche de flor de banano. Se recopiló sus opiniones mediante encuestas y degustaciones, lo que proporcionó valiosa información para ajustar y mejorar la receta final.

Finalmente, se desarrollaron estrategias de promoción y comercialización para difundir el ceviche de flor de banano a nivel local y regional. Se elaboraron materiales promocionales, redes sociales. Estas acciones ayudaron a aumentar la visibilidad y el interés por el ceviche de flor de banano, fomentando su consumo y apreciación entre una audiencia más amplia.

En conclusión, este estudio no solo abordó la renovación del ceviche de flor de banano desde un enfoque técnico y culinario, sino que también consideró aspectos de sostenibilidad y promoción para asegurar que esta tradición gastronómica pueda ser disfrutada por las generaciones presentes y futuras. Los resultados proporcionaron recomendaciones prácticas y viables que contribuyen al fortalecimiento de la identidad gastronómica local y al desarrollo económico sostenible de la región.

2. MARCO TEORICO

2.1. Gastronomía Local

Según Martínez (2017) “La gastronomía local no solo es una manifestación culinaria, sino un reflejo de la identidad y la historia de una región, transmitiendo tradiciones, sabores y técnicas culinarias únicas” (p.6). Se destaca la preparación de alimentos, como un legado cultural transmitido de generación en generación, enriqueciendo la identidad de una comunidad y como un componente vital del patrimonio cultural, que no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma y fortalece los lazos comunitarios.

2.2. Renovación

Una de las definiciones mismas importantes que Kotter (2019) señala:

“La renovación, entendida como un proceso de transformación y mejora continua, es fundamental en diversos ámbitos de la vida, desde lo personal hasta lo organizacional, destaca la necesidad de la renovación constante en las organizaciones para enfrentar los desafíos del entorno empresarial actual” (p.4).

Se hace énfasis en la relevancia de la renovación como un proceso dinámico y necesario para la adaptación y el crecimiento en un mundo en constante cambio. La capacidad de renovarse y adaptarse a nuevas circunstancias y desafíos es clave para la sostenibilidad y el éxito a largo plazo en cualquier ámbito de la vida.

2.3. Innovación

Según Christensen (2015) “La innovación, como motor de cambio y crecimiento, es un elemento clave en la evolución de las organizaciones y la sociedad en general, es la necesidad de romper los modelos establecidos y crear nuevos mercados y oportunidades de crecimiento” (p.32). Es decir que es el proceso de desarrollo de productos y servicios, destacando la importancia de la

colaboración abierta y la innovación centrada en el cliente donde la capacidad de generar ideas nuevas, adaptarse a las demandas del mercado y colaborar de forma abierta son fundamentales para la competitividad y la sostenibilidad en un entorno empresarial dinámico y exigente.

2.4. Mejora

En las prácticas de gestión se señala que:

La mejora continua, Deming (2014) como estrategia fundamental en la búsqueda de la excelencia, es un proceso dinámico y constante que impulsa el crecimiento y la eficiencia en diversos ámbitos en la gestión de la calidad y la optimización de procesos, resaltando su impacto en la competitividad y la satisfacción del cliente (p.8).

Es un enfoque sistemático y proactivo para la mejora continua en las organizaciones desde la perspectiva de la calidad total, destacando la importancia de la participación de todos los miembros de la organización en la identificación y solución de problemas que son fundamentales para el éxito a largo plazo en un entorno.

2.5. Musa

El banano es una de las frutas más antiguas cultivadas y es considerado como un cultivo muy evolucionado, en muchos países se señala que:

Los altos valores de nutrientes del banano, pueden satisfacer las necesidades diarias de personas de cualquier edad, proporcionando hasta 23 % de potasio, que contribuye a disminuir la presión arterial y el riesgo de accidentes cerebrovasculares, 41 % de vitamina B6 que ayuda a disminuir la depresión y síndrome premenstrual, debido que está compuesta por piridoxal, piridoxina y piridoxina, para Martínez (2021) tienen un papel atenuante en el metabolismo de varios neurotransmisores (serotonina, norepinefrina, sistema colinérgico y ácido γ -aminobutírico. Aporta vitaminas A, C y D, brinda beneficios para los huesos y

músculos del cuerpo humano, contribuye en conjunto al buen funcionamiento del metabolismo energético y a mantener un buen tránsito digestivo (p. 4).

El banano es un alimento increíblemente beneficioso que debería ser parte integral de la dieta diaria. Su alto contenido de potasio y vitaminas esenciales no solo contribuye a la salud cardiovascular y al bienestar mental, sino que también apoya el sistema inmunológico y el metabolismo energético.

Las múltiples ventajas que ofrece el banano, como mejorar la salud ósea y muscular, así como mantener una buena digestión, lo convierten en un aliado valioso para una vida saludable. Incorporar bananos en la alimentación diaria es una manera sencilla y deliciosa de obtener nutrientes esenciales que benefician a personas de todas las edades.

2.6. Maracuyá

La definición de esta fruta exótica es variada, pero resalta por sus variables que son:

El maracuyá es conocido por sus altos niveles de fibra, vitamina A, E y C, Campos & Rodríguez (2023) que contribuye a regular la digestión, reducir el colesterol, favorecer la absorción del hierro, reforzar el sistema inmunológico y actuar como antioxidante. Además, es una buena fuente de riboflavina y niacina, a la vez que aporta bajas cantidades de grasa, lo que los convierte en alimentos de bajo valor energético (p.5).

La presencia de riboflavina y niacina, junto con su bajo contenido de grasa, hacen del maracuyá una opción excelente para quienes buscan alimentos nutritivos y de bajo valor energético. Pues el maracuyá debería ser considerado un componente valioso en una dieta equilibrada, no solo por sus beneficios directos para la salud, sino también por su capacidad para complementar otros nutrientes esenciales en la alimentación diaria.

2.7. Taxo

Para la autora Maritza (2020) en sus estudios realizados y publicados se enfatiza que:

La fruta presenta cualidades diuréticas de fácil digestión, contiene sustancias cicatrizantes y es un activador del timo para pacientes con hernia discal, rica en vitamina C. O tras especies se aprovechan como plantas ornamentales por sus flores de colores vivos y su hábito de crecimiento por lo cual se establece en jardines (p.30).

La versatilidad de esta planta es impresionante, ya que no solo ofrece beneficios significativos para la salud, sino que también embellece los espacios exteriores. Su uso dual como alimento nutritivo y como adorno paisajístico demuestra su importancia tanto en el ámbito de la salud como en el del diseño de jardines.

2.8. Pistilo

En las investigaciones realizadas en varias flores se señala que:

El pistilo es la estructura reproductiva femenina de una flor. Compuesto por el estigma, el estilo y el ovario, el pistilo juega un papel crucial en la reproducción de las plantas con flores (angiospermas). En los estudios de Taíz (2014) el estigma es la parte superior y pegajosa que recibe el polen durante la polinización. El estilo es un tubo que conecta el estigma con el ovario, permitiendo el paso del polen hacia el ovario. El ovario contiene los óvulos, que se fertilizan con el polen para formar semillas (p.27).

Sin el pistilo, no sería posible la formación de semillas y frutos, lo que afectaría la propagación y supervivencia de las especies vegetales. Además, su interacción con los polinizadores es crucial para mantener la biodiversidad y la variabilidad genética, esenciales para la adaptación y evolución de las plantas.

2.9. Flor de Plátano

Según los estudios realizados Vélez (2018) en este tipo de plantas se conoce que:

La flor de plátano, también conocida como "corazón de banano" o "flor de banano", es un ingrediente nutritivo y versátil en muchas cocinas del mundo. Aquí se describen sus principales componentes nutricionales: Fibra Dietética, proteínas, vitaminas: C, E, A, B, Potasio, Calcio, Magnesio, Fósforo, Antioxidantes y bajas calorías (p.11).

La flor de plátano es un alimento nutritivo con múltiples beneficios para la salud, incluyendo la mejora de la digestión, el apoyo al sistema inmunológico y la provisión de importantes vitaminas y minerales. Incorporarla en la dieta puede contribuir significativamente a una nutrición equilibrada y al bienestar general.

2.10. Ceviche

El ceviche es un plato tradicional originario de la costa del Pacífico de América Latina, especialmente popular en países como Perú, Ecuador, México y Colombia. Este plato consiste en pescado o mariscos frescos que se marinan en jugo de cítricos, principalmente limón o lima. La acidez del jugo de cítricos "cocina" el pescado, alterando su textura y color.

Al consolidar varias maneras de preparar, Duarte (2019) llega a la conclusión que:

Los ingredientes principales del ceviche incluyen pescado o mariscos, jugo de cítricos, cebolla, ají o chile, cilantro, y sal y pimienta. Los pescados de carne firme como corvina, lenguado o mero son comunes, aunque también se pueden usar mariscos como camarones, calamares, pulpo o una mezcla de estos. El jugo de cítricos, principalmente limón o lima, es esencial ya que su acidez "cocina" el pescado. La cebolla, generalmente roja o morada, se pica finamente, y el ají o chile se añade para darle un toque picante, variando según la región. El cilantro se pica finamente para aportar frescura y aroma, mientras que la sal y la pimienta se usan para sazonar al gusto. El ceviche es un plato excepcional que combina frescura, sabor y nutrición. Su simplicidad en la preparación y la calidad de sus ingredientes lo convierten en una opción saludable y deliciosa. Además, refleja la riqueza cultural y la diversidad gastronómica de América Latina. Cada variante regional aporta su propio toque único, lo que demuestra la versatilidad de este plato. (p.2)

El proceso de marinado no solo cocina el pescado, sino que también le da un sabor refrescante y ácido característico del ceviche. Este plato puede acompañarse con diversos complementos según la región, como maíz tostado, camote (batata), lechuga, o aguacate. El ceviche es especialmente apreciado en climas cálidos por su capacidad de resaltar la frescura de los ingredientes marinos y ofrecer una experiencia culinaria refrescante y vibrante.

2.11. Sous-Vide

Andrade (2017) hace referencia a un sistema muy práctico y fácil que:

Se conoce como el método Sous-Vide, o cocimiento al vacío, al proceso de colocar un alimento, en nuestro caso la carne vacuna, dentro de una funda resistente al calor, extraer el aire de su interior, para evitar el proceso de oxidación cerrarlo herméticamente y someterlo a la acción de una fuente de calor, a una temperatura regulada y constante por un tiempo previamente establecido, se debe aclarar que este proceso es aplicable a toda clase de alimentos (p.1).

El método de cocción sous-vide ofrece numerosos beneficios, como la precisión en la cocción, garantizando resultados consistentes y perfectos. Permite retener más nutrientes y mejorar el sabor y la textura de los alimentos. Es versátil, adecuado para una amplia variedad de ingredientes, y reduce el desperdicio al minimizar la pérdida de humedad. Además, proporciona conveniencia y flexibilidad al permitir cocinar con antelación y mantener los alimentos a la temperatura perfecta hasta el momento de servir.

2.12. Mari dación

En el ámbito de la restauración normalmente el maridaje se refiere a:

El arte de combinar alimentos y bebidas para realzar los sabores y crear una experiencia gastronómica armoniosa. Para Javier (2020) basa en principios como la complementariedad, el contraste, la intensidad similar, la tonalidad y la región. Los maridajes más comunes incluyen vino y comida, cerveza y comida, cócteles y comida, y té

y comida. Un buen maridaje mejora la experiencia gastronómica, realza los sabores y equilibra el paladar, transformando una comida ordinaria en una experiencia memorable (p.20).

El maridaje es una habilidad culinaria fascinante y esencial que puede elevar significativamente la experiencia gastronómica. La capacidad de combinar adecuadamente alimentos y bebidas no solo realza los sabores individuales, sino que también crea una sinfonía de sabores que es mayor que la suma de sus partes. Es una práctica que requiere conocimiento y sensibilidad hacia los sabores y las texturas, pero cuando se hace correctamente, puede transformar una comida ordinaria en una experiencia extraordinaria.

2.13. Empaquetado Al Vacío

El empaquetado al vacío es una técnica de conservación de alimentos, según Robertson (2012) implica la eliminación del aire del paquete antes de sellarlo que es utilizado para:

Extender la vida útil de los alimentos al reducir la oxidación y el crecimiento de microorganismos que necesitan oxígeno para proliferar. El proceso generalmente se realiza utilizando una máquina de vacío que extrae el aire y sella herméticamente la bolsa o envase (p.3).

El empaquetado al vacío no solo es una herramienta esencial para preservar alimentos, sino que también contribuye significativamente a la sostenibilidad al reducir el desperdicio de alimentos y optimizar el almacenamiento.

3. DESARROLLO METODOLÓGICO

3.1. Tipo de estudio

- **Descriptivo:** Se investigaron a fondo las técnicas culinarias utilizadas en la preparación del ceviche de flor de banano. Se llevó a cabo un análisis exhaustivo de los métodos tradicionales y contemporáneos, identificando los aspectos clave que definieron la calidad y autenticidad del plato.
- **Experimental:** Se incorporaron nuevos ingredientes inusuales o innovadores, así como técnicas culinarias para mejorar el ceviche. En particular, se cambió el ingrediente principal de la flor de banano por el pistilo de banano. Se realizaron experimentaciones controladas con diversas combinaciones de ingredientes y métodos de preparación. Este enfoque permitió identificar las variaciones que mejoraron el sabor, la textura y la presentación del ceviche de pistilo de banano.
- **Exploratorio:** Se realizó una degustación con el objetivo de evaluar la aceptación del ceviche modificado por parte del público. Durante este proceso, se recolectaron datos cualitativos y cuantitativos para comprender la percepción de los consumidores e identificar áreas de mejora. Las opiniones y sugerencias obtenidas durante las degustaciones proporcionaron una visión valiosa para ajustar y perfeccionar la receta final del ceviche.

3.2. Método de Investigación

- **Método Analítico:** Se recopiló y analizó información para determinar los ingredientes y técnicas de cocina más efectivos.
- **Método deductivo:** Permitted aplicar principios generales a situaciones específicas y ayudó no sólo a perfeccionar la receta, sino también a obtener y analizar las opiniones y sugerencias de los participantes.

- **Encuesta de opinión:** Este método ayudó a obtener feedback directo de los participantes sobre la receta inicial. La información obtenida durante las encuestas permite identificar áreas de mejora y ajustar el prototipo final del plato en función de las preferencias y sugerencias del consumidor.

3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación.

- **Documental:** Con esta herramienta se pudo obtener conocimientos, sobre los productos que se pueden aplicar, así como técnicas innovadoras que pueden resaltar una buena preparación del plato.
- **Experimentación:** A través de esta fase, se determinó que la flor de banano no es la mejor opción para el plato, siendo reemplazada por el pistilo de banano, lo que resultó en una mejor textura y sabor. Además, se verificó que entre los zumos de maracuyá y taxo, el zumo de maracuyá fue el mejor cítrico para complementar esta preparación, manteniendo colores vivos y una mejor presentación del producto, ya que el taxo provocaba oxidación sin mejorar el sabor. También se identificaron las cantidades y utensilios necesarios para elaborar el ceviche de pistilo de banano, así como las técnicas y métodos efectivos, como el empaquetado al vacío y la cocción sous-vide, que dieron excelentes resultados en la preparación del plato.
- **Focus Group:** Esta técnica reunió a un pequeño grupo de personas para discutir y debatir sobre esta variante culinaria. El objetivo fue obtener información detallada sobre cómo percibe esta propuesta gastronómica, discutiendo aspectos como el sabor, la presentación y la aceptabilidad general.
- **Receta Estándar:** Permitió observar su naturaleza, causas y efectos que intervinieron en la receta. Este enfoque ofreció un examen detallado de cada componente del ceviche, analizando la frescura de los ingredientes, las técnicas de corte y marinado, la combinación de sabores, la presentación visual, entre otros aspectos.
- **Ficha Evaluativa:** Este documento individual permitió evaluar la degustación del ceviche de flor de plátano y obtener información oportuna que pueda resultar importante en el desarrollo del plato.

- **Encuestas:** Este instrumento personal permitió recopilar información del grupo de interés del ceviche de flor de plátano cuyas respuestas sirvieron para analizarlas, interpretarlas y concluir en una toma de decisiones.

4. RESULTADOS

4.1. Análisis de la Receta Estándar

Figura 1

Receta estándar Ceviche de Flor de Banano

		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 # 1							
NOMBRE DEL PLATO: Ceviche de flor de Banano				Porción Estándar (g.): 150		No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
100	ml	Flor de Banano	\$ 0,50		Ilustración 1: Ceviche		
c/n	c/n	Pimienta	\$ 0,20				
c/n	c/n	Sal	\$ 0,20				
5	ml	Aceite	\$ 0,50				
25	g	Cebolla paiteña	\$ 0,80				
25	g	Tomate riñon	\$ 0,10				
20	g	Pepinillo	\$ 0,12				
3	g	Cilantro	\$ 0,02				
20	ml	zum de limón					
			COSTO TOTAL: \$ -				
			COSTO PORCIÓN: \$ 2,05				
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN <small>1-----1</small>	
Seleccionar la flor de banano y colocar en zumo de limon y sal. Picar finamente el tomate y cebolla paiteña. Picar cilantro finamente. Enjuagar la flor de banano. Mezclar los ingredientes, y retificar sabores. Servir en el pistilo entero de banao.				FRÍ <input checked="" type="checkbox"/> CALIE <input type="checkbox"/> E		5 15 20 30 45 80 <input type="checkbox"/>	
				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Med <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
INSTRUMENTACIÓN							
Cuchara de palo				Boul			
Cuchillos				Plato			
Tablas de cortar							

ANÁLISIS

Esta receta para el ceviche de flor de banano presenta un procedimiento detallado y claro, adecuado para una porción. La receta incluye pasos esenciales como encurtir la flor de banano y desaguar la cebolla, lo cual es crucial para el sabor del platillo. La dificultad se clasifica como media, lo cual es apropiado dado que no requiere técnicas avanzadas de cocina, pero sí atención al detalle en la preparación de los ingredientes.

El tiempo de preparación varía según las condiciones y la habilidad del cocinero, pero en general es un platillo rápido de preparar, con un mínimo de 30 minutos. La instrumentación es básica y accesible, lo que facilita la preparación del ceviche en diferentes entornos de cocina.

La receta es práctica y adecuada tanto para cocineros domésticos como para profesionales que deseen experimentar con ingredientes innovadores como la flor de banano en un platillo tradicional como el ceviche.

4.2. Análisis de la Ficha de Evaluación

Análisis general de las fichas de evaluación de 6 personas

En el complejo Corazón de Lupita, a un grupo de personas que se encontraban vacacionando se les ofreció participar en la degustación del ceviche de flor de banano. La evaluación se realizó el 06-07-2024, con los evaluadores Alfredo García, Carlos Pérez, María Gómez, Lucía Rodríguez, Juan Rodríguez y Ana Martínez. Los resultados son los siguientes:

Tabla 1

Resultados Ficha de Evaluación

ASPECTOS CUANTITATIVOS	PROMEDIO	COMENTARIO
Presentación del Plato	4	La presentación del plato fue bien recibida, con una calificación consistente de "buena" a "excelente".

Colores y Frescura de los Ingredientes	4	Los ingredientes fueron considerados frescos y con colores agradables, calificados como "buenos" a "excelentes".
Aroma General del Plato	4	El aroma del ceviche fue evaluado positivamente, con calificaciones de "bueno" a "excelente".
Sabor General	4	El sabor fue bien recibido, con sugerencias para ajustar la acidez y la porción.
Balance de Sabores	4	El balance de sabores fue considerado adecuado, con algunos comentarios sugiriendo la adición de más ácido.
Intensidad del Sabor	4	La intensidad del sabor fue bien valorada.
Textura del Pistilo	4	La textura del pistilo fue bien valorada, con calificaciones de "buena" a "excelente".
Textura de los Vegetales	4	Los vegetales presentaron una textura adecuada según los evaluadores
Nivel de Satisfacción General	4	Los evaluadores mostraron satisfacción general con el ceviche.
Probabilidad de Recomendar	4	Los evaluadores están dispuestos a recomendar el ceviche a otros.
ASPECTOS CUALITATIVOS	COMENTARIOS	

Comentarios Positivos	<ul style="list-style-type: none"> - Los evaluadores destacaron el sabor único del ceviche y la frescura de los ingredientes. - Se mencionó la presentación del plato como un aspecto positivo.
Sugerencias de Mejora	<ul style="list-style-type: none"> - Ajustar la acidez del ceviche para mejorar el balance de sabores. - Incluir más pistilo y considerar la adición de alguna proteína para diversificar la receta. - Mejorar la presentación y textura del ceviche en algunos casos.
Apreciación General	<ul style="list-style-type: none"> - Ánimo de continuar probándolo y viendo mejoras en la receta.

Análisis.

Con base en los resultados, se concluyó que el ceviche de flor de banano fue bien aceptado en cuanto a presentación, frescura, aroma, sabor y textura. Los evaluadores expresaron una satisfacción general y una disposición favorable para recomendar el producto. Las sugerencias de mejora se enfocaron en ajustar la acidez y considerar la adición de más ingredientes para diversificar la receta. Los comentarios indicaron un interés en continuar mejorando y promoviendo este platillo único.

4.3. Análisis de las encuestas

Resultados De La Encuesta Aceptación Ceviche Flor De Banano

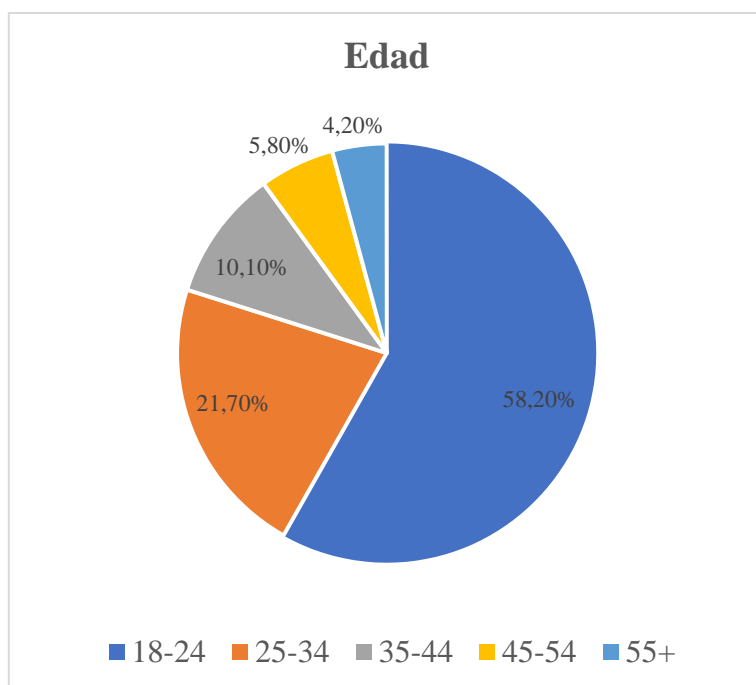
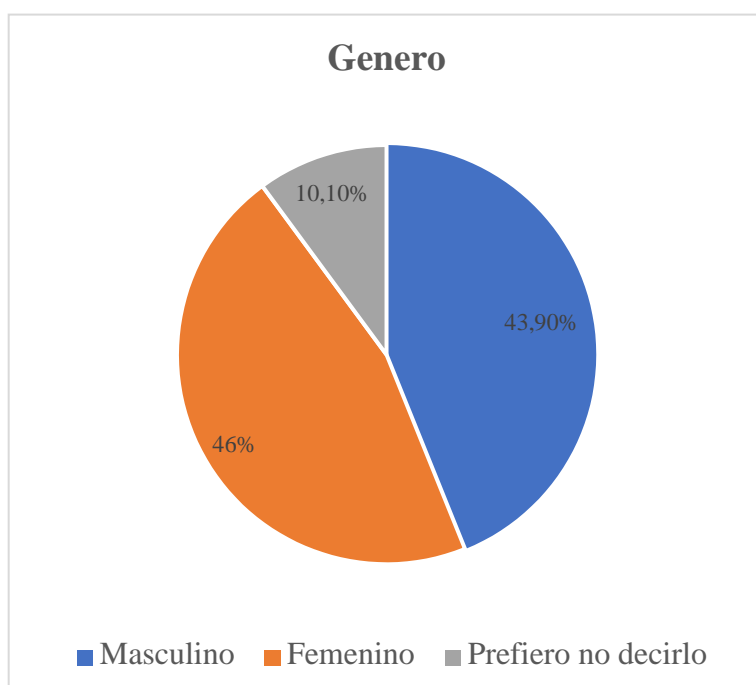
Figura 2*Edad***Figura 3***Género*

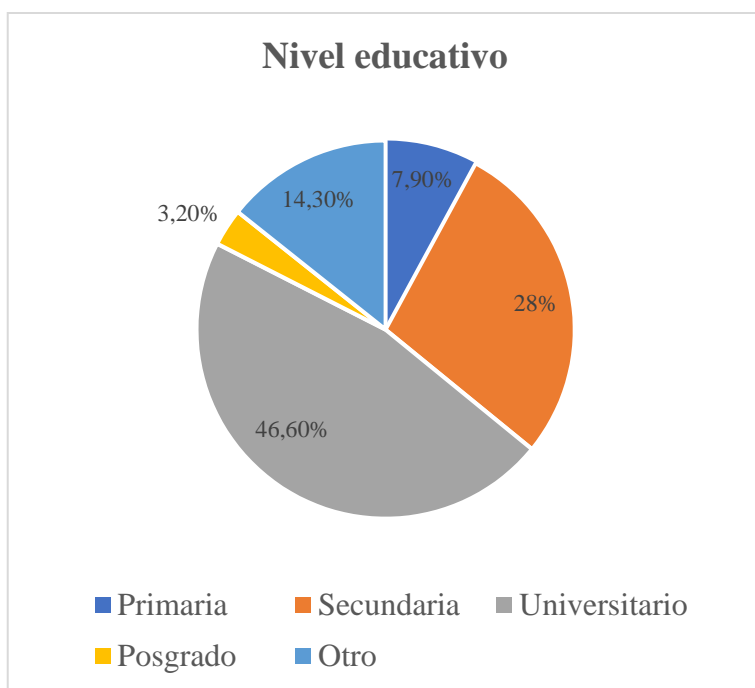
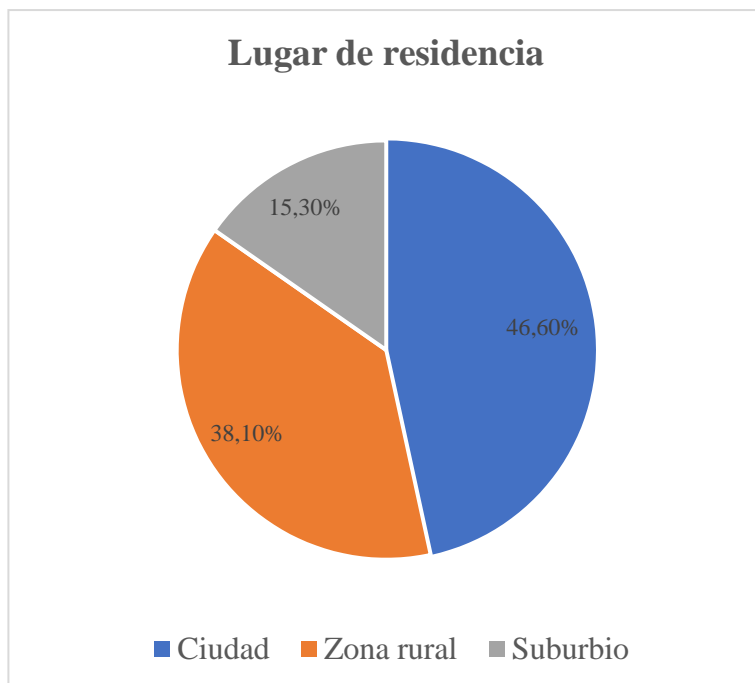
Figura 4*Nivel educativo***Figura 5***Lugar de residencia*

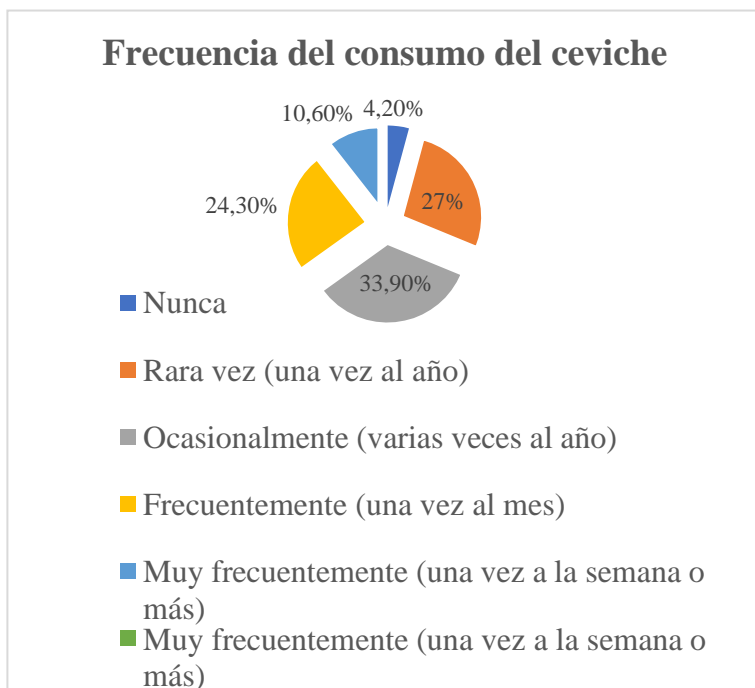
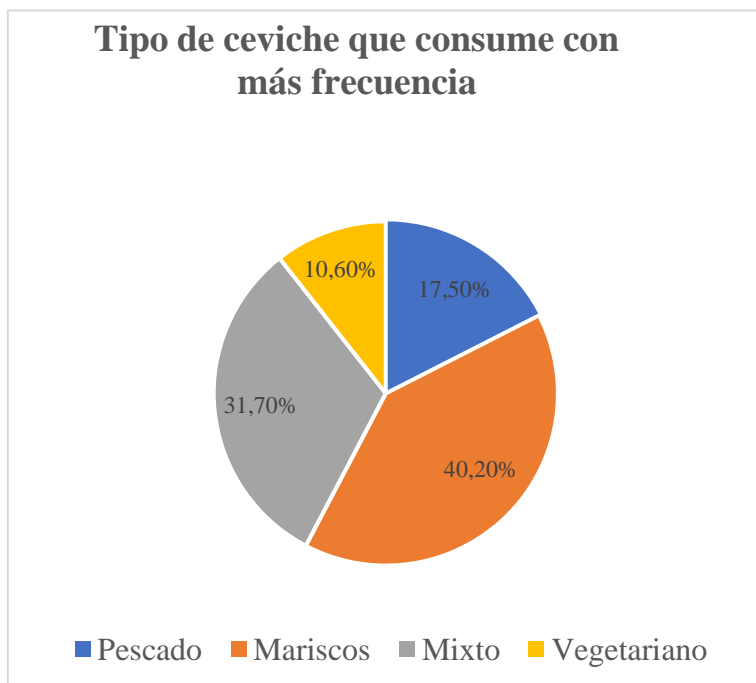
Figura 6*Frecuencia del consumo del ceviche***Figura 7***Tipo de Ceviche*

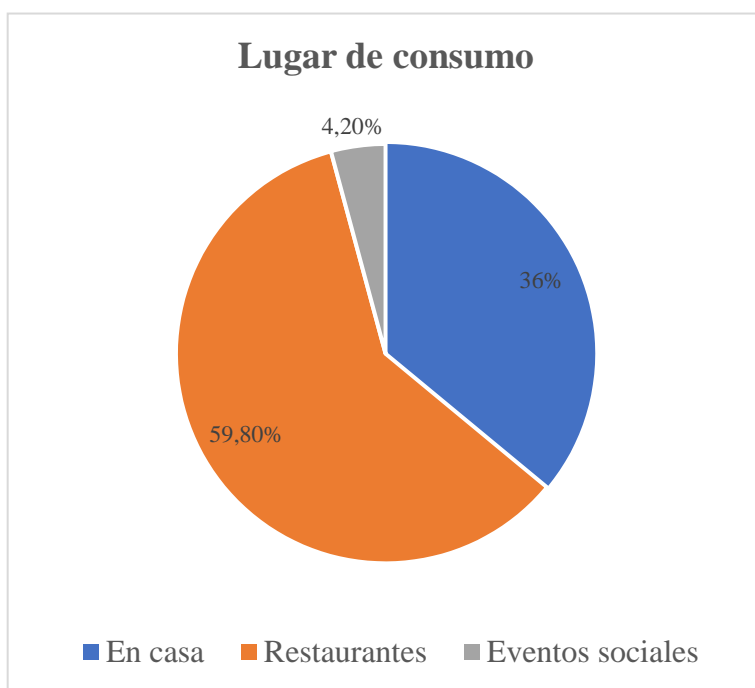
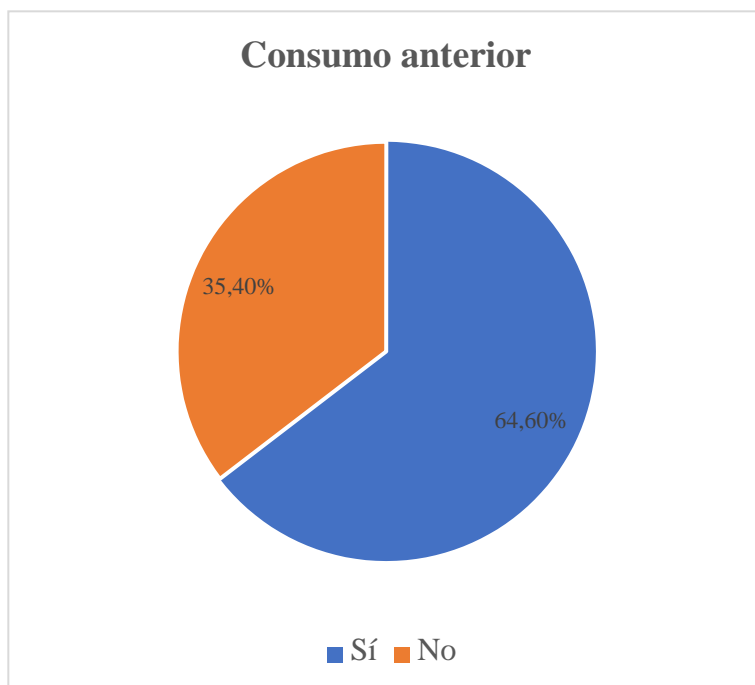
Figura 8*Lugar de consumo***Figura 9***Consumo anterior*

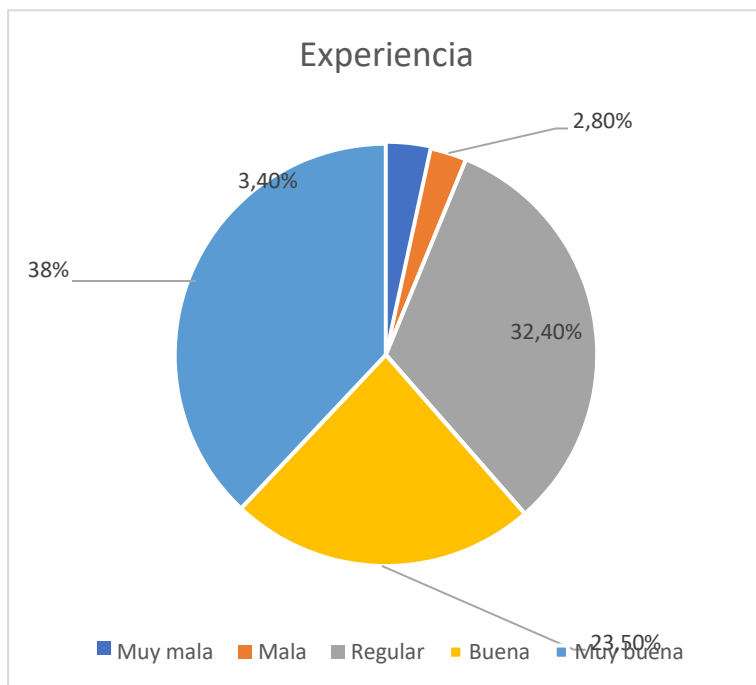
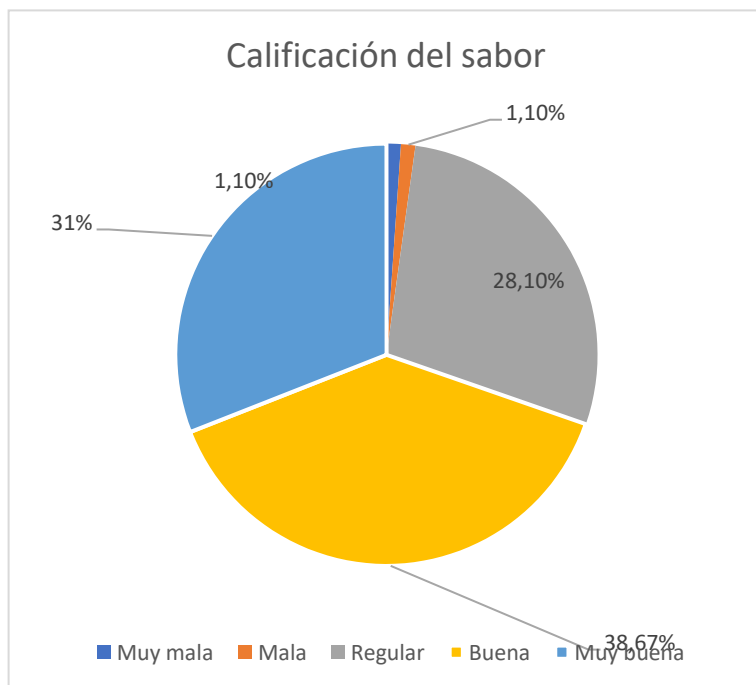
Figura 10*Experiencia***Figura 11***Calificación del sabor*

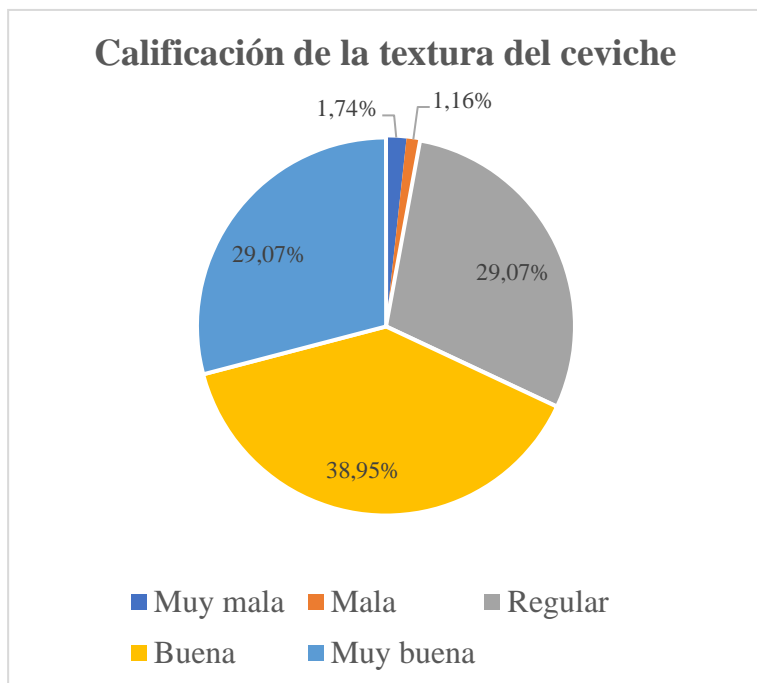
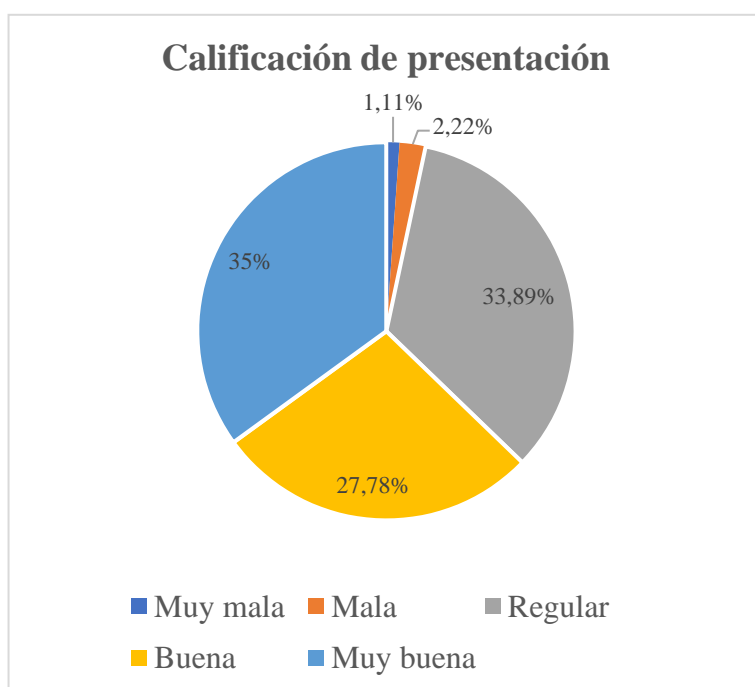
Figura 12*Calificación de la textura del ceviche***Figura 13***Calificación de la presentación del ceviche*

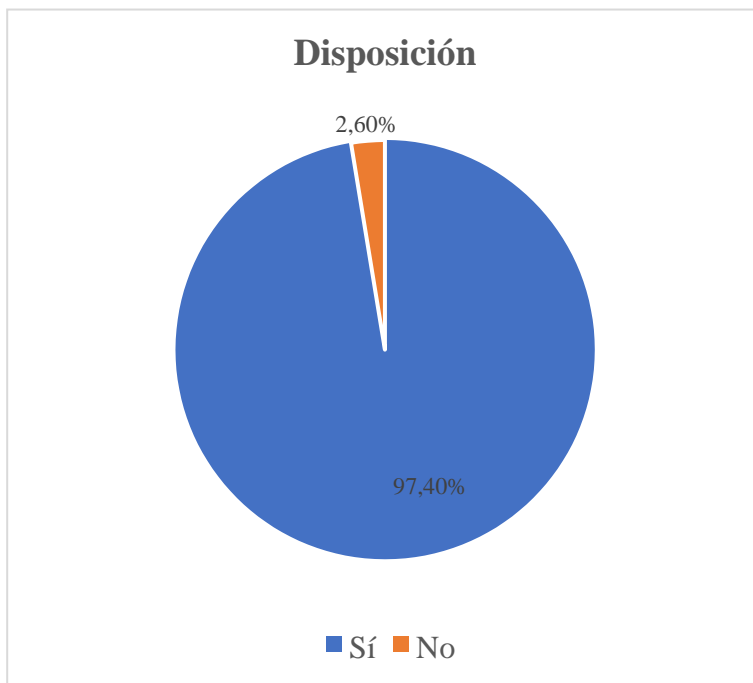
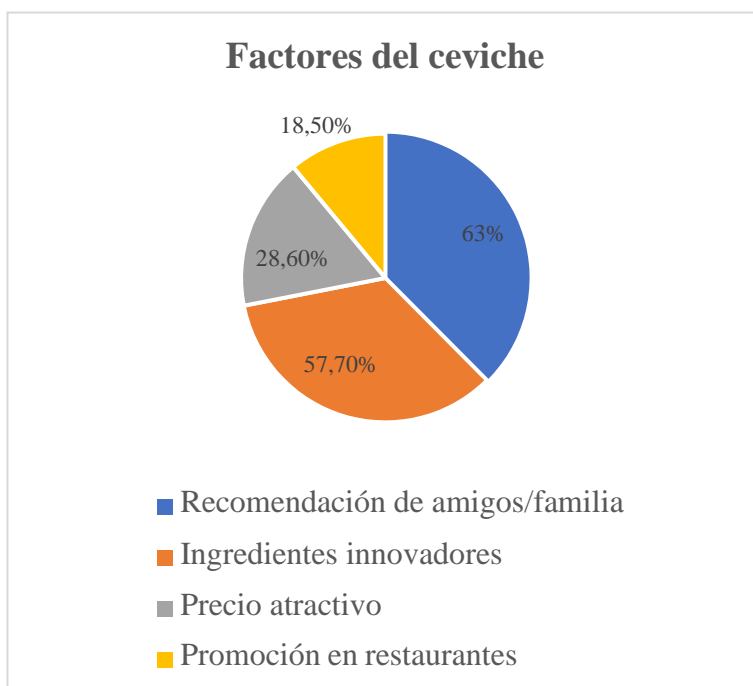
Figura 14*Disposición***Figura 15***Factores del ceviche*

Figura 16

Factores a elegir del ceviche

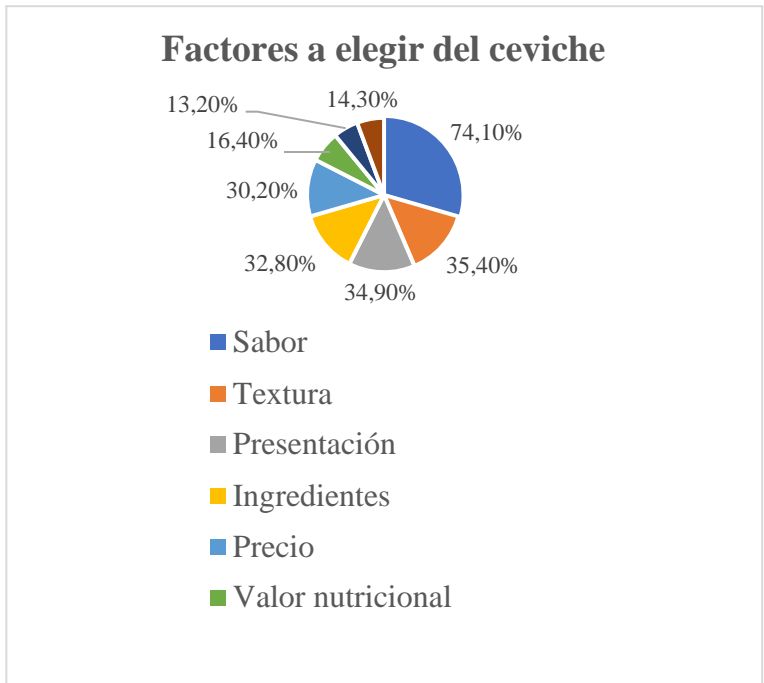
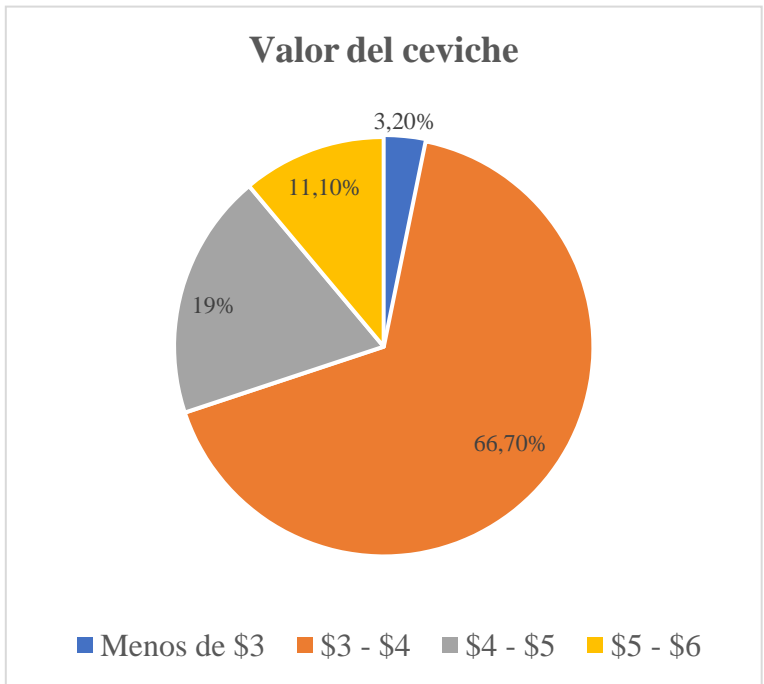


Figura 17

Valor del ceviche



Análisis de las encuestas

El objetivo de esta sección fue presentar un análisis detallado de las respuestas obtenidas en la encuesta sobre la aceptación del ceviche de flor de banano. Este análisis ayudó a comprender los factores que influyen en el consumidor al probar este producto, proporcionando información valiosa para el desarrollo y la comercialización del ceviche de flor de banano como parte del proyecto de titulación.

Datos Demográficos

La mayoría de los encuestados se encuentra en el rango de 18-24 años (60%), con una distribución de género es relativamente equilibrada femenina (55%) y masculina (45%). Tienen un 70% nivel educativo universitario, residiendo el 60% zonas urbanas y 40% áreas rurales.

Hábitos de Consumo de Ceviche

El 50% de encuestados consume ceviche muy frecuentemente (una vez a la semana o más). Los tipos de ceviche más consumidos son el de pescado (40%), seguido por mariscos (35%) y mixto (25%) en restaurantes (55%), seguido por el consumo en casa (45%).

Percepción y Experiencia con el Ceviche de Flor de Banano

El 60% de los encuestados ha probado el ceviche de flor de banano, calificando su experiencia como buena en un 50%. En cuanto a la intención de prueba el 90% de los encuestados que no han probado el ceviche de flor de banano están dispuestos a hacerlo.

Factores de Influencia

- Motivación para Probar: Los principales factores que motivarían a los encuestados a probar el ceviche de flor de banano son:

- Ingredientes innovadores (50%)
- Recomendación de amigos/familia (30%)
- Precio atractivo (20%)
- Importancia en la Elección: Al elegir un ceviche, los factores más importantes son:
 - Sabor (70%)
 - Presentación (50%)
 - Ingredientes (40%)
 - Precio (30%)
- Disposición a Pagar: La mayoría de los encuestados está dispuesta a pagar entre \$3 y \$4 por una porción de ceviche de flor de banano (60%).

En conclusión, este análisis proporciona una base sólida para tomar decisiones en el desarrollo de la propuesta para la comercialización del ceviche de flor de banano, asegurando que las preferencias y expectativas de los consumidores se consideren en cada etapa del proyecto de titulación.

Los consumidores valoran las experiencias gastronómicas fuera del hogar y la disposición general a probar el ceviche de flor de banano es alta, indicando una apertura a nuevas experiencias culinarias para ser aprovechadas en las estrategias de marketing.

Resaltando la innovación y los beneficios de los ingredientes utilizados con promociones y precios competitivos para incentivar la prueba del producto. Manteniendo y mejorando la calidad del sabor y la presentación del ceviche de flor de banano.

5. PROPUESTA

5.1. Descripción Del Proyecto

Descripción detallada del emprendimiento

Sabores Escondidos es un emprendimiento culinario que ofrece una versión innovadora y sostenible del ceviche, utilizando como ingrediente principal la flor de banano. Este proyecto busca destacar la versatilidad y los beneficios nutricionales de la flor de banano, ofreciendo a los consumidores una experiencia gastronómica única y saludable. El ceviche de flor de banano es apto para diversas dietas, destacando por su frescura, sabor exótico y propiedades antioxidantes.

Historia del emprendimiento

La idea de Sabores Escondidos surge de una profunda pasión por la gastronomía en la parroquia Lita y un deseo de explorar y valorizar ingredientes locales que a menudo son pasados por alto. El ceviche de flor de banano representó el compromiso con la sostenibilidad y la innovación, buscando crear platos que no solo deleiten el paladar, sino que también apoyen la economía local y reduzcan la huella de carbono.

Misión y visión del emprendimiento

Visión: En cinco años, el objetivo es liderar tanto en el mercado local como nacional, destacándose por transformar productos poco consumidos en opciones innovadoras y sostenibles que captan la atención y el interés a nivel nacional.

Misión: Enaltecer productos y explorar los sabores singulares que ofrecen el mercado local. poco conocidos.

5.2. Plan de negocios.

Segmento De Clientes

El mercado objetivo del ceviche de flor de banano se segmenta en varios grupos específicos:

Locales de la Parroquia Lita: Residentes que buscan nuevas experiencias gastronómicas, especialmente aquellos interesados en productos locales innovadores.

Turistas: Visitantes que buscan experimentar sabores únicos y tradicionales de la región, y que están interesados en probar ingredientes autóctonos y preparados de manera novedosa.

Restaurantes y hoteles: Establecimientos del sector de la hospitalidad que desean diferenciarse ofreciendo platos exclusivos y exóticos que destaquen en su menú.

Gourmets y entusiastas de la comida: Personas con un paladar exigente que valoran la calidad, la innovación y la autenticidad en sus experiencias culinarias. Este segmento incluye tanto a locales como a visitantes que buscan constantemente nuevas tendencias gastronómicas.

Demanda creciente por productos únicos: Existe una tendencia creciente hacia la apreciación de platos únicos y autóctonos, lo que favorece la aceptación del ceviche de flor de banano.

Interés turístico: El flujo constante de turistas que buscan experiencias culinarias auténticas representa una oportunidad significativa para este producto.

Innovación en la gastronomía local: La incorporación de ingredientes tradicionales en preparaciones innovadoras capta la atención de consumidores que buscan nuevas experiencias sin alejarse de sus raíces culturales.

Colaboraciones institucionales: Establecimientos educativos y culturales pueden promover el ceviche de flor de banano como parte de sus programas para fomentar la gastronomía local y saludable.

Propuesta de Valor

En Sabores Escondidos, ofrecemos una experiencia culinaria única y saludable a través de nuestra innovadora receta de ceviche de flor de banano. Diseñado para satisfacer diversas necesidades alimenticias y gustativas, nuestro producto es ideal para locales de la Parroquia Lita, turistas, restaurantes, hoteles, gourmets y entusiastas de la comida que buscan opciones nutritivas y diferenciadas.

Nuestro ceviche no solo ofrece sabores excepcionales que deleitan los sentidos, sino que también proporciona importantes beneficios nutricionales. La flor de banano es rica en fibras, vitaminas y minerales esenciales, asegurando una experiencia culinaria satisfactoria y saludable. Además, cada bocado representa una conexión con las tradiciones culinarias locales, resaltando nuestro compromiso con la autenticidad y la calidad en cada plato.

En un mercado donde las opciones de platillos pueden ser convencionales o limitadas en variedad, Sabores Escondidos se destaca por ofrecer una alternativa distintiva y nutritiva. Nuestra receta de ceviche de flor de banano no solo es una opción deliciosa, sino también una elección consciente para aquellos que valoran productos alimenticios auténticos y de alta calidad. Esto nos diferencia significativamente y nos permite captar la atención de clientes que buscan originalidad y excelencia en cada plato que ofrecemos.

Canales de distribución.

Página web: Establecimos una plataforma online donde los clientes pueden conocer nuestros productos, realizar pedidos y obtener información detallada sobre la historia y beneficios de nuestro ceviche de flor de banano.

Ferias Gastronómicas: Participamos activamente en eventos locales y regionales de gastronomía para mostrar nuestros productos y conectar directamente con potenciales clientes, generando experiencias sensoriales y educativas.

Venta en línea: Implementamos una tienda virtual fácil de usar, permitiendo a los clientes realizar pedidos desde la comodidad de sus hogares o negocios, con opciones de entrega a domicilio para mayor conveniencia.

Redes Sociales: Utilizamos plataformas como Instagram, Facebook y LinkedIn para compartir contenido visual atractivo, historias inspiradoras y testimonios de clientes, promoviendo así nuestra marca y productos entre audiencias específicas.

Marketing de Contenido: Creamos contenido relevante y educativo sobre los beneficios nutricionales de la flor de banano, recetas innovadoras, y la importancia de la alimentación saludable, posicionándonos como líderes de pensamiento en el sector.

Marketing boca a boca: Fomentamos recomendaciones positivas y experiencias compartidas entre clientes satisfechos, cultivando una reputación sólida y confiable en la comunidad.

Alianzas Estratégicas: Establecemos colaboraciones con restaurantes y tiendas gourmet que comparten nuestros valores de calidad y autenticidad, ampliando así nuestra presencia y alcance en el mercado local.

Programas de Fidelización: Implementamos programas de recompensas y descuentos para clientes frecuentes, incentivando la lealtad y fortaleciendo las relaciones a largo plazo.

Se llevaron a cabo campañas publicitarias enfocadas en nuestros segmentos objetivo utilizando medios digitales y tradicionales, resaltando nuestros valores diferenciales y la calidad de nuestros productos. Participamos activamente en eventos y colaboraciones con influencers nacionales para aumentar la visibilidad de Sabores Escondidos y establecer relaciones significativas con la comunidad. Realizamos análisis continuos del mercado y recibimos retroalimentación de los clientes para ajustar nuestras estrategias de marketing y productos, asegurando una oferta que responda eficazmente a las necesidades cambiantes de los clientes y del mercado en general

Relación con el cliente

Gestión de Perfiles: En Sabores Escondidos, utilizamos sistemas de CRM (Customer Relationship Management) para recopilar y analizar la información de nuestros clientes. Esto nos

permite segmentar a los clientes en función de sus perfiles y comportamientos, personalizando nuestras comunicaciones y recomendaciones según sus preferencias y hábitos de compra.

Promociones y Descuentos: Ofrecemos promociones especiales en fechas importantes como cumpleaños y aniversarios, así como descuentos por la primera compra. También incentivamos las compras en grandes cantidades y suscripciones periódicas para fomentar la lealtad y aumentar las ventas.

Ofertas Personalizadas: Proporcionamos ofertas personalizadas y descuentos especiales en ocasiones significativas para fortalecer nuestra relación con los clientes.

Atención Personalizada: Contactamos a los clientes después de su compra para garantizar su satisfacción y resolver cualquier problema de manera eficiente. Nuestro equipo está capacitado para ofrecer una comunicación efectiva y resolver problemas rápidamente, proporcionando soporte a través de teléfono, correo electrónico, chat en vivo y redes sociales.

Programas de Fidelización: Implementamos un sistema de recompensas donde los clientes pueden acumular puntos para canjear por productos o descuentos. Además, ofrecemos programas de membresía con beneficios exclusivos y acceso anticipado a ofertas especiales.

Estrategias de Recompensa y Lealtad: Incentivamos a los clientes a recomendar nuestro ceviche de flor de banano a amigos y familiares mediante programas de recompensas, y reconocemos a nuestros clientes más fieles con premios y menciones especiales.

Fuente de ingresos.

Es necesario establecer precios que no solo sean competitivos, sino que también reflejen la calidad superior de nuestros productos. Para lograrlo, implementaremos programas de fidelización que recompensen a los clientes a través de un sistema de puntos canjeables. La distribución se llevará a cabo a través de socios estratégicos y distribuidores especializados, lo que nos permitirá ampliar nuestro alcance de mercado y asegurar acuerdos que ofrezcan márgenes de beneficio atractivos y faciliten la gestión de pedidos a gran escala.

La venta personalizada para eventos nos permite ofrecer productos premium adaptados a las necesidades específicas de nuestros clientes, con precios ajustados para reflejar su carácter exclusivo. Es fundamental gestionar los costos de manera eficiente y realizar un análisis constante de la rentabilidad para asegurar un crecimiento sostenible del negocio.

Los precios se definirán mediante un análisis detallado de los costos de producción, teniendo en cuenta el uso de ingredientes naturales de alta calidad, mano de obra especializada, alquiler de instalaciones, costos de distribución, y gastos generales como marketing y administración. Este enfoque nos permitirá mantener márgenes de beneficio adecuados y garantizar nuestra competitividad en el mercado.

Realizaremos un análisis exhaustivo de los márgenes de beneficio para cada canal de venta y tipo de producto, junto con un análisis del punto de equilibrio para identificar el volumen mínimo de ventas necesario para cubrir costos y alcanzar la rentabilidad deseada. Las proyecciones financieras incluirán estimaciones de ingresos mensuales y anuales basadas en las ventas previstas por canal. Además, monitorearemos métricas clave como el retorno sobre la inversión (ROI) y la liquidez para garantizar la sostenibilidad y el crecimiento rentable del negocio.

Recursos clave.

Se requieren diversos recursos esenciales para la producción del ceviche de flor de banano. En primer lugar, es importante contar con equipos como un refrigerador industrial para asegurar la frescura de los ingredientes, utensilios específicos para la elaboración del ceviche, y una cocina profesional equipada con todos los implementos necesarios, incluyendo una máquina sous vide para una cocción precisa de algunos ingredientes. Además, contar con una empaquetadora al vacío es crucial para preservar la frescura y prolongar la vida útil del producto, especialmente si se planea distribución a larga distancia. Los sistemas de almacenamiento adecuados son vitales para una producción eficiente y para preservar la calidad del producto. También es necesario disponer de un medio de transporte apropiado para distribuir productos frescos a los puntos de venta o directamente a los clientes.

En cuanto a los recursos humanos, es fundamental contar con chefs cualificados y personal especializado en atención al cliente. Desde un punto de vista tecnológico, es importante

disponer de herramientas para la gestión de pedidos, contabilidad y comunicación tanto interna como externa.

Los planes para adquirir y gestionar estos recursos deben incluir la selección de proveedores confiables que puedan suministrar equipos e ingredientes frescos y de alta calidad, además de la planificación financiera necesaria para garantizar el capital requerido para las operaciones diarias y para la expansión futura del negocio.

Socios clave.

Las actividades cruciales para el funcionamiento del emprendimiento Sabores Escondidos y la producción del ceviche de flor de banano abarcan la creación y estandarización de recetas, la gestión eficiente de los procesos, la adquisición de insumos de alta calidad, y la implementación de un proceso de producción robusto. Además, es esencial mantener una gestión financiera meticulosa y desarrollar estrategias de marketing efectivas. Estas actividades garantizan que el negocio pueda ofrecer productos de alta calidad, mantener la eficiencia operativa, y atraer y retener clientes.

En el emprendimiento, hay procesos y tareas críticas que deben ser gestionados con precisión. La estandarización de recetas asegura la consistencia en los productos finales, mientras que la gestión de procesos garantiza una operación fluida y eficiente. La compra de insumos de calidad es vital para mantener la excelencia del producto, y un proceso de producción bien planificado es crucial para satisfacer la demanda del mercado. La gestión financiera y el marketing son igualmente importantes para mantener la viabilidad económica del negocio y su crecimiento sostenido.

Para implementar de manera efectiva estas actividades y procesos, es necesario desarrollar un cronograma detallado y un plan de implementación estructurado. Este plan debe incluir fases de planificación, desarrollo, implementación y operación. Durante la fase de planificación, se definen objetivos y metas claras. En la fase de desarrollo, se crean y estandarizan recetas, se establecen relaciones con proveedores y se diseñan los procesos de trabajo. La fase de implementación involucra la adquisición de insumos y equipos, la capacitación del personal y el lanzamiento de campañas de marketing. Finalmente, en la fase de operación, se supervisa la

producción diaria, se gestionan las finanzas y se ajustan las estrategias según el desempeño del negocio.

Socios clave.

Para que el emprendimiento Sabores Escondidos y la producción del ceviche de flor de banano sean exitosos, es crucial identificar y establecer asociaciones estratégicas con diversos socios clave. Entre estos socios se incluyen proveedores de materias primas, que garantizan un suministro constante de ingredientes de alta calidad; asociaciones locales gastronómicas, que brindan apoyo comunitario y oportunidades de networking; restaurantes y hoteles locales, que pueden servir como puntos de venta adicionales; y empresas de entrega a domicilio, que facilitan la distribución y entrega de los productos a los clientes.

Cada socio tiene un papel específico y contribuye de manera significativa al emprendimiento. Los proveedores de materias primas aseguran la calidad y disponibilidad de los ingredientes necesarios para la producción del ceviche. Las asociaciones locales gastronómicas ofrecen recursos compartidos, capacitación y apoyo mutuo, fomentando un entorno colaborativo. Los restaurantes y hoteles locales funcionan como puntos de distribución, ampliando el alcance del mercado y aumentando las ventas. Las empresas de entrega a domicilio proporcionan soluciones logísticas eficientes, permitiendo que los productos lleguen frescos y a tiempo a los clientes finales.

Formalizar acuerdos y colaboraciones con estos socios es fundamental para garantizar relaciones sólidas y mutuamente beneficiosas. Estos acuerdos pueden incluir contratos de suministro con proveedores, membresías y participación activa en asociaciones gastronómicas, convenios de consignación con restaurantes y hoteles locales, y acuerdos de prestación de servicios con empresas de entrega. Estas colaboraciones deben basarse en términos claros y mutuamente beneficiosos, garantizando que todas las partes involucradas cumplan con sus responsabilidades y ayuden al crecimiento y éxito del proyecto.

Estructura de costos

El análisis de los costos principales del emprendimiento Sabores Escondidos y la producción del ceviche de flor de banano incluye varias categorías esenciales. Los costos de

ingredientes abarcan la materia prima necesaria para la elaboración del ceviche, el costo de mano de obra incluye los salarios del personal involucrado en la producción y administración, los costos de cocinas implican la adquisición y mantenimiento de equipos necesarios para la preparación del ceviche, los costos de servicios públicos, como electricidad y agua, son necesarios para el funcionamiento diario, los costos de empaque y suministros cubren los materiales para empaquetar los productos, y finalmente, los gastos de marketing y publicidad, así como los costos de distribución, son esenciales para la promoción y entrega de los productos a los clientes.

Los costos del emprendimiento se dividen en costos fijos y variables. Los costos fijos son aquellos que permanecen constantes independientemente del nivel de producción, como el alquiler del local, salarios de personal administrativo y gastos de servicios públicos básicos. Los costos variables fluctúan según la producción y ventas, e incluyen los ingredientes, costos de empaque y suministros, costos de distribución, y ciertos gastos de marketing y publicidad. Identificar y separar estos costos es fundamental para la planificación financiera y el control de presupuesto.

Para gestionar y reducir costos, es crucial implementar varias estrategias. Primero, negociar con proveedores para obtener mejores precios o descuentos por compras al por mayor puede reducir los costos de ingredientes. Segundo, optimizar la eficiencia de la producción mediante la capacitación del personal y el mantenimiento regular de la cocina y equipos puede disminuir costos de mano de obra y reparación. Tercero Buscar alternativas de empaque más económicas y comprar suministros en grandes cantidades puede disminuir los costos de empaque y suministros.

Finalmente, utilizar estrategias de marketing digital y colaboraciones locales puede reducir los gastos en marketing y publicidad, mientras que una logística bien planificada puede optimizar los costos de distribución.

5.3.Desarrollo del Producto o Servicio

A continuación, se detalla el nombre eslogan del producto:

Título del proyecto: Sabores Escondidos

“Descubre el Sabor Oculto”

Figura 18

Logotipo



Claridad y Memoria: El logotipo de Sabores Escondidos presenta hojas estilizadas que rodean un mortero, elementos visuales que evocan inmediatamente la preparación artesanal y la autenticidad culinaria. Estos símbolos ayudan a que los clientes recuerden y reconozcan la marca fácilmente.

Tradicición y Calidad: La inclusión de elementos naturales y tradicionales en el logotipo comunica un enfoque en la calidad y el método artesanal. El mortero representan la preparación cuidadosa y la conexión con las raíces culinarias.

Naturalidad y Sencillez: Los colores suaves y el diseño orgánico del logotipo transmiten una sensación de frescura, naturalidad y simplicidad, alineándose con el uso de ingredientes naturales y métodos de preparación tradicionales del ceviche de flor de banano.

Porque del Nombre: "Sabores Escondidos"

Unicidad: El nombre Sabores Escondidos resalta la idea de descubrir sabores únicos y ocultos, destacando inmediatamente que el emprendimiento ofrece un producto exclusivo y diferenciado de la gastronomía común.

Especialización: Este nombre sugiere una especialización en ofrecer experiencias culinarias nuevas y auténticas, atrayendo a clientes interesados en productos especiales y de alta calidad.

Calidad Superior: El concepto de "escondidos" implica que hay algo valioso y único esperando ser descubierto, lo que posiciona al emprendimiento como líder en la creación de productos innovadores y de alta calidad.

Simplicidad: El nombre es claro y fácil de recordar, lo que facilita que los clientes lo identifiquen y lo recomienden.

Porque del Slogan: “Descubre el sabor oculto”

Artesanía y Pericia: La frase "Descubre el sabor oculto" destaca la habilidad y dedicación invertidas en la elaboración del ceviche de flor de banano. Sugiere a los clientes que Sabores Escondidos se enfoca en técnicas tradicionales y artesanales, resultando en productos de alta calidad.

Compromiso con la Tradición: "Descubre el sabor oculto" comunica que los productos están arraigados en prácticas culinarias auténticas. Esto puede atraer a clientes que valoran los métodos tradicionales y las recetas innovadoras.

Destacarse de la Competencia: En un mercado saturado de opciones gastronómicas, un eslogan que enfatiza el descubrimiento y la autenticidad puede diferenciar el negocio, destacando la calidad y el enfoque artesanal de los productos ofrecidos por Sabores Escondidos.

Descripción del primer prototipo basado en la necesidad identificada.

Proceso:

- **Creación del Primer Prototipo:** En la creación del primer prototipo de ceviche de flor de banano, se realizaron pruebas utilizando flores de banano frescas y técnicas tradicionales de preparación de ceviche. El objetivo fue resaltar el sabor distintivo de la flor de banano y mantener la frescura y autenticidad del platillo. Se emplearon métodos de preparación artesanal para asegurar la calidad y originalidad del producto.

- **Componentes del Prototipo:**

Receta Básica: Se diseñaron recetas utilizando ingredientes comunes en la preparación de ceviche, además del ingrediente principal que es la flor de banano. Se siguieron métodos de preparación artesanal para garantizar un sabor auténtico y fresco.

Productos Gastronómicos: Se elaboró un prototipo de ceviche utilizando flores de banano frescas, lo que permitió que su sabor y frescura destacaran.

Estándares de Calidad: Se establecieron estándares de calidad basados en las expectativas del mercado, considerando como aspectos principales el sabor, la textura y la presentación del ceviche.

- **Evaluación y Feedback Inicial:** El primer prototipo de ceviche de flor de banano no fue de mucho agrado para los consumidores. Los comentarios señalaron que el producto presentaba sabores amargos, una textura dura y olores muy fuertes. Estas observaciones fueron valiosas para guiar las futuras mejoras en el sabor, la textura y la presentación del producto, asegurando que cumpla con las expectativas de los clientes y ofrezca una experiencia gastronómica placentera.

Prototipos como versiones iniciales del Producto Mínimo Viable (MVP)

Para mejorar los prototipos iniciales de ceviche de flor de banano, se experimentó con diferentes técnicas de preparación y proporciones de ingredientes para equilibrar los sabores y texturas. Se realizaron ajustes en la cantidad de flores de banano utilizadas, así como en la combinación de otros ingredientes como el limón, la cebolla y los condimentos. Estos cambios ayudaron a reducir la amargura y mejorar la textura del ceviche, haciéndolo más agradable para

los consumidores. Además, se probaron diferentes métodos de tratamiento previo de la flor de banano, como el blanqueo y el marinado, para reducir los olores fuertes y suavizar su textura.

Una segunda prueba realizada por las mismas personas que probaron el primer prototipo reveló mejoras significativas en el sabor y la textura del ceviche. Los consumidores notaron una reducción en la amargura, una textura más suave y una disminución en los olores fuertes. Estas mejoras indican que los cambios implementados gracias al feedback inicial fueron acertados, ya que permitieron elaborar un producto que cumple con las expectativas de los consumidores y tiene el potencial de ser bien recibido en el mercado.

Para seguir mejorando, se experimentó con ingredientes adicionales como pepinillo, salsa de tomate, mostaza, pimienta y caramelo. Además, la flor de banano se cocinó en cítricos como taxo y maracuyá, destacando el jugo de maracuyá como la mejor opción. Se utilizó la técnica de cocción sous vide para mantener la frescura. Durante esta experimentación, también se probó con el pistilo de banano, que resultó ser más aceptado por los participantes de la degustación. Los chefs sugirieron desaguar la flor de banano por más tiempo, lo cual fue implementado para mejorar aún más la calidad del ceviche.

Resultados de las pruebas y feedback recibido

A continuación, se presenta las características que complementan el focus group.

Focus Group con Compañeros de Gastronomía:

- **Objetivos del Focus Group.** Evaluar la aceptación del ceviche de flor de banano en nuestro entorno.
- **Descripción de los participantes.** El focus group se compuso por estudiantes de 4to nivel de la Tecnología en Gestión Culinaria, algunos con experiencias en diferentes áreas.
- **Metodología utilizada.** Los participantes utilizaron una ficha de evaluación, con aspectos como la apariencia, sabor, olor, etc.
- **Resultados Obtenidos:** En primera instancia, el producto no tuvo buena aceptación por los participantes, destacando comentario como la textura de la flor, amargor de la flor, y un fuerte aroma proveniente del ceviche.

- **Análisis de la aceptación del producto y recopilación de datos sobre necesidades y preferencias de los consumidores:** El focus group, que estuvo compuesto por estudiante de gastronomía de cuarto nivel en Gestión Culinaria, tuvo como objetivo evaluar la aceptación del ceviche de flor de banano. Utilizando una ficha de degustación, se evaluaron aspectos como apariencia, textura sabor olor del producto. Los resultados no mostraron una buena aceptación por parte de los consumidores, resaltando disgustos en el sabor, muy amargo, texturas muy fibrosas y un aroma muy fuerte. Estos comentarios fueron necesarios para buscar solventar estos percances y mejorar en el siguiente prototipo, para cumplir con las necesidades de los consumidores.

Interacciones y mejoras basadas en la validación

Se incrementaron nuevos ingredientes para la elaboración del ceviche de flor de banano, mejorando así puntos que se recomendó para su cambiando técnicas de cocción en liquido de cítrico como es el maracuyá, como una porción de azúcar. Esto ayudo a quitar el aroma peculiar del ceviche, textura y sabor, así también como su presentación.

- **Sabor:** El sabor cambio, ya que no fue el mejor en el prototipo, integrando ingredientes nuevos, jugando con sabores diferentes, como el maracuyá, y cristales de caramelo.
- **Textura:** Se cambio el encurtido, por cocción en sus-vide para cambiar el sabor, textura de la flor (pistilo), se refrigero, y se aumentaron nuevos ingredientes para dar toques frescos y dulces.
- **Presentación:** Su presentación cambio, ya que la implementación de nuevos productos, colores y sabores dio como resultado un mejor producto.

5.4.Segundo Prototipo

Basándose en los resultados del primer focus group, se desarrolló un segundo prototipo con las siguientes mejoras: se experimentó con la flor y el pistilo de banano utilizando la técnica de cocción al vacío (sous-vide) para mejorar la textura; se añadieron zumo de maracuyá, pepinillo y chifle para mejorar el sabor y la textura del ceviche; y se mejoró la disposición y decoración del plato para hacerlo más atractivo visualmente. En este segundo prototipo, se verificó que el pistilo de banano era más aceptado que la flor de banano debido a su mejor textura y menor amargura.

Para obtener una evaluación más experta y detallada, se realizó un focus group con chefs profesionales de la PUCE-I, quienes tienen amplia experiencia en cocina gourmet y técnicas innovadoras de preparación. Los chefs evaluaron el ceviche utilizando una ficha de evaluación profesional que consideró aspectos como aroma, textura, presentación y balance de sabores. Además, proporcionaron comentarios detallados sobre cada aspecto del ceviche, incluyendo sugerencias para mejorar la receta y la presentación.

5.5. Presentación del prototipo final

Después de analizar los resultados obtenidos de los primeros dos prototipos, se desarrolló el prototipo final.

Descripción del producto final.

Ingredientes: Se realizaron ajustes en la receta, reemplazando la flor de banano por el pistilo, ya que la flor no resultó ser la mejor opción para la preparación del platillo debido a su oxidación y la complejidad para mejorar su sabor y textura. Además, se incluyeron nuevos ingredientes para aportar frescura, mejorar el aroma y la sensación en el paladar, con el objetivo de brindar un producto de mayor calidad.

Se ajustaron las recetas del ceviche de pistilo de banano para alinearlas con las expectativas y necesidades identificadas en los focus groups. Las mejoras incluyeron una técnica de cocción al vacío para reducir la fibrosidad, la adición de ingredientes que equilibraran mejor los sabores y una presentación visualmente atractiva.

Método de Preparación: Para la preparación inicial, corte el pistilo de banano y desagüe en una mezcla de limón, sal y agua. Reserve el zumo de maracuyá en un lugar adecuado y frío. Empaque al vacío el pistilo de banano junto con el zumo de maracuyá y cocine utilizando la técnica sous-vide durante aproximadamente 18 minutos a una temperatura de 80°C. Pique finamente la cebolla y el tomate, añadiendo el pepinillo. Condimente con sal, pimienta, limón, naranja, mostaza, salsa de tomate y una pizca de azúcar al gusto. Una vez cocinado, enfríe el pistilo de banano y mezcle con los demás ingredientes, ajustando los sabores según sea necesario. Finalmente, decore el plato con rodajas de aguacate, chifle de verde y cristales de maracuyá para añadir color y textura.

Presentación: Presentamos nuestro exquisito ceviche de pistilo de banano, una innovadora creación culinaria. El pistilo de banano, cocido al vacío en zumo de maracuyá, adquiere una textura

suave y un sabor único. Mezclado con cebolla, tomate, pepinillo y una variedad de condimentos, este platillo ofrece un balance perfecto de sabores. Decorado con rodajas de aguacate, chifle de verde y cristales de maracuyá, este ceviche no solo deleita el paladar, sino que también cautiva la vista con su atractiva presentación. Una verdadera delicia gastronómica que destaca por su frescura y originalidad.

Logros

Se logró desarrollar con éxito el ceviche de pistilo de banano al optimizar las proporciones y técnicas de preparación, obteniendo así un producto de alta calidad. Esta fase inicial fue esencial para establecer una base sólida para el platillo, asegurando que el pistilo de banano cumpliera con los estándares necesarios para una textura adecuada y un sabor equilibrado en el producto final.

Asimismo, se estandarizaron los procesos de marinado y cocción, lo que permitió producir ceviches con características uniformes en textura, sabor y calidad. La estandarización no solo mejoró la consistencia del producto, sino que también facilitó la replicabilidad de los resultados en producción, garantizando una experiencia confiable para los consumidores.

Otro logro importante fue la identificación de ingredientes complementarios para el ceviche de pistilo de banano, como pepinillo, salsa de tomate, mostaza, cristales de maracuyá y chifle. Estos ingredientes demostraron ser viables comercialmente y capaces de ofrecer beneficios nutricionales y un sabor distintivo, destacándose como opciones atractivas en el mercado gastronómico.

Próximos pasos

Continuar con la investigación para explorar nuevas aplicaciones del pistilo de banano y desarrollar recetas adicionales que puedan diversificar la oferta de productos. Evaluar nuevas combinaciones de ingredientes y técnicas de preparación para innovar y mantener el interés en el mercado gastronómico.

Buscar oportunidades para introducir el ceviche de pistilo de banano en nuevas tiendas, mercados locales y cadenas de alimentos saludables. Establecer asociaciones con distribuidores y

minoristas para ampliar la presencia del producto en diferentes regiones y llegar a un público más amplio.

Implementar un sistema para recopilar comentarios de los consumidores y ajustar los productos y procesos en función de sus opiniones. Realizar encuestas y pruebas de mercado para identificar áreas de mejora y oportunidades para nuevas variaciones de productos. Utilizar el feedback para perfeccionar la receta y la presentación del ceviche.

Obtener certificaciones de calidad y cumplir con las normativas alimentarias relevantes para garantizar que los productos sean seguros y cumplan con los estándares del mercado. Considerar certificaciones orgánicas o de productos locales para añadir valor al producto y fortalecer su posicionamiento en el mercado.

6. CONCLUSIONES

La investigación ha expuesto que la flor de banano no fue la mejor opción para la creación del plato, sustituyéndolo así con el pistilo, utilizando técnicas tradicionales y modernas, como el blanqueo y la maridar, que son esenciales para mejorar su sabor y textura.

La inclusión de ingredientes exóticos como aguacate, cristales de caramelo, maracuyá y técnicas culinarias avanzadas como cocción en sus vide, empaquetado al vacío con el cítrico de maracuyá ha mejorado significativamente el ceviche de flor de banano. Mismas que han añadido complejidad y atractivo al platillo, posicionándolo favorablemente en el mercado gourmet.

La degustación reveló una alta aceptación del ceviche de flor de banano entre los consumidores. Las opiniones positivas sobre su sabor y textura confirman su potencial comercial, con oportunidades para mejorar en presentación y sabor para futuras versiones del producto.

7. RECOMENDACIONES

Se recomienda continuar explorando y experimentando con nuevas técnicas culinarias. Esto podría incluir la utilización de tecnologías emergentes en la cocina y la colaboración con chefs especializados en cocina de vanguardia.

Se sugiere seguir investigando y probando diferentes frutas, especias y otros ingredientes inusuales en la gastronomía para mantener la innovación y el interés de los consumidores. Además, considerar alianzas con proveedores locales de ingredientes exóticos podría ser beneficioso en cuanto al precio de elaboración.

Invertir en el diseño y emplatado, así como en envases atractivos, sostenibles y sustentables al momento de servir y para llevar, puede ser una estrategia efectiva para captar a consumidores más exigentes y mercados gourmet.

8. BIBLIOGRAFÍA

(INEC), I. N. (2022). Componente de Metodología y Análisis – CPV .

ANDRADE., A. C. (2017). Aplicación del método sous vide en la elaboración, conservación y. Cuenca.

Campos-Rodriguez1, J. (Noviembre de 2023). *Maracuyá (Passiflora edulis): Composición nutricional, compuestos bioactivos,*. Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/agro/v14n4/2077-9917-agro-14-04-479.pdf>

Christensen, C. (2015). The Innovator's Dilemma", . pág. 32.

Deming, W. E. (2014). "Out of the Crisis". pág. 78.

Fernanda, M. (2017). GASTRONOMIALOCAL: TRADICIONES Y SABORES DE NUESTRA TIERRA. pág. 56.

Javier, T. F. (2020). “EL MARIDAJE EN LA GASTRONOMÍA MANABITA”. Ambato.

Kotter, J. (2019). "Leading Change", . pág. 23.

MARITZA, I. I. (2020). “EVALUACIÓN DE LA VARIABILIDAD MORFOLÓGICA DE TAXO (Passiflora. Ibarra.

Martínez, G. E. (Septiembre de 2021). *Bananos (Musa AAA): Importancia, producción y comercio en tiempos de COVID19*. Obtenido de <https://www.scielo.sa.cr/pdf/am/v32n3/2215-3608-am-32-03-01034.pdf>

Robertson, G. L. (2012). Food Packaging: Principles and Practice.

Rodrigo Duarte, J. R. (Julio de 2019). EVOLUCION, TECNICAS Y GASTRONOMIA CASO DE ESTUDIO "CEVICHE".

Taiz, L. Z. (2014). Plant Physiology and Development. Sinauer Associates.

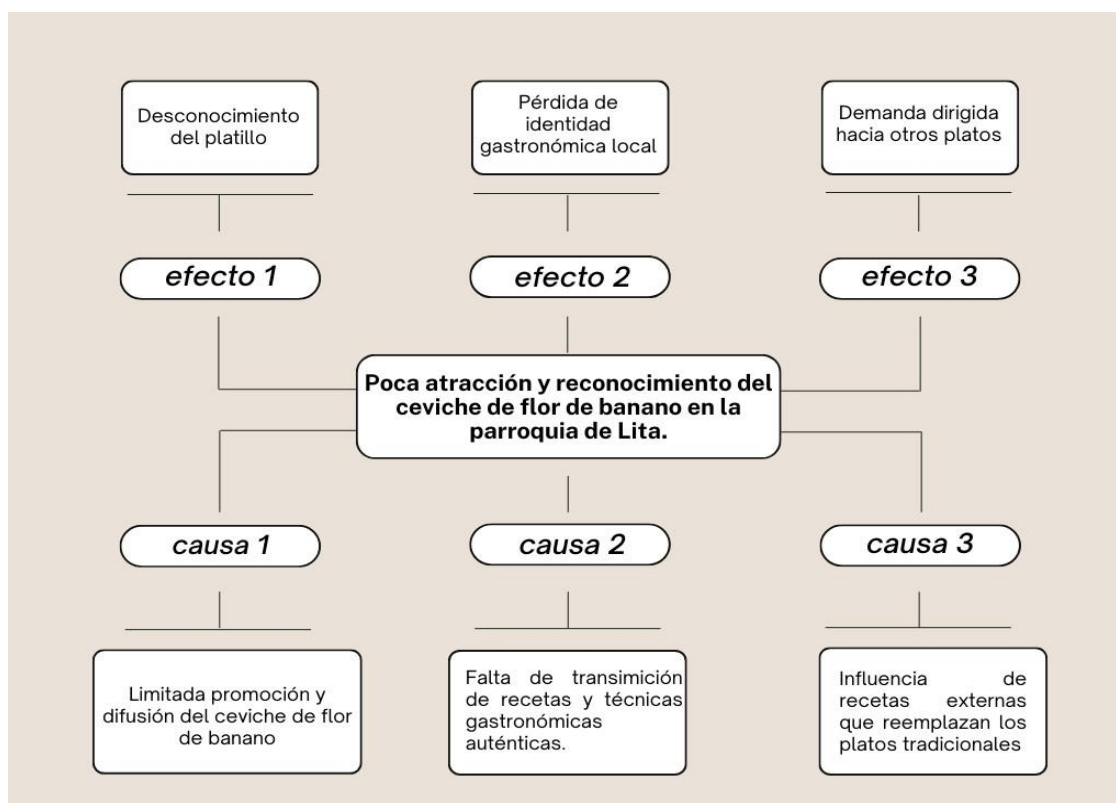
Velez, J. S. (Agosto de 2018). Actividad antioxidante de la flor del plátano. pág. 11.

9. ANEXOS

9.1. Diagrama de Problemas

Figura 19

Árbol de problemas



9.2. Matriz Metodológica

Figura 20



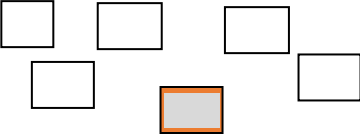
Matriz metodológica

Objetivo	Tipo de Investigación	Método de investigación	Técnicas	Instrumentos
Investigar a fondo las técnicas culinarias empleadas en la preparación del ceviche de flor de banano.	Bibliográfica	Método analítico sintético.	Documental	Fuentes primarias y secundarias.
Incorporar nuevos ingredientes inusuales o innovadores, así como técnicas para mejorar el ceviche.	Experimental	Deductivo	Receta Estandar	Receta estandar
Realizar una degustación con la intención de conocer la aceptación del ceviche.	Exploratoria	Encuesta de opinión	Focus Group	Fichas de evaluación

9.3. Receta estándar

Tabla 2

Receta estándar

RECETA ESTÁNDAR # 1			
NOMBRE DEL PLATO: Ceviche de flor de Banano		Porción Estándar (g.): 150	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	
100	g	Flor de banano	
c/n	c/n	Pimienta	
c/n	c/n	Sal	
5	ml	Aceite	
10	g	Cebolla paiteña	
10	g	Tomate riñón	
2	g	Cilantro	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
<p>Seleccionar la flor de banano, y encurtir en limón durante 15 minutos.</p>		<p>FRÍA </p> <p>CALIENTE </p> <p>TE</p>	
<p>Picar la cebolla paiteña en pluma y desaguar.</p>		<p>GRADO DE DIFICULTAD:</p> 	
<p>Picar tomate en cubitos.</p>			

	Baja	Media	Alta
Una vez encurtidas las flores de banano, colocar en un boud, junto con los demás ingredientes, ratificando sabores, pimienta sal y zumo de limón.	INSTRUMENTACIÓN		
Servir en un pétalo, pistilo.			
	Cuchillos	Plato	
	Tablas de cortar		

Figura 21

Prototipo Maracuyá



Figura 22

Prototipos Taxo, Maracuyá, Naranja Limón.

**Figura 23**

Prototipo Taxo



Figura 24

Prototipo, Cocción Sous-Vide

**Figura 25**

Segundo prototipo



Figura 26

Ficha de Evaluación

FICHA DE EVALUACIÓN CIVICHE FLOR DE BANANO

Provincia: Loja

Quiero participar en esta capacitación. Se quiere en muy buena para nosotros. Por favor, complete esta ficha evaluando cada aspecto del curso que le probaste.

Nombre del Evaluador: <u>Guillermo</u>		Fecha de Evaluación: <u>05/12/17</u>				
Edad: <u>45</u>		Género: <u>Femenino</u>				
Nivel Educativo: <u>Superior</u>		Experiencia: <u>Enseñando en la escuela</u>				

Aspectos a evaluar:

Aspecto a Evaluar	1 (Muy mala, desagradable, bajo)	2 (Mala, desagradable, bajo)	3 (Regular, medio)	4 (Buena, agradable, alto)	5 (Excelente, agradable, alto)
Apariencia Personal del Profesor					✓
Contenido y Relevancia de las Actividades				✓	
Atención General del Curso				✓	
Saber			✓		
Saber aplicar			✓		
Experiencia del curso			✓		
Técnica					
Temas del curso				✓	
Temas de las Actividades				✓	
Aprendizaje General					
Nivel de satisfacción general				✓	

Provincia: Loja

Comentarios adicionales:

¿Qué le gustó más del curso? El saber más de la actividad y la relevancia de las actividades

¿Qué le gustaría mejorar en la escuela? Se debe tener un grupo de 20 o 25 personas

Comentarios adicionales: El curso fue bueno

Curso por siempre

Figura 27

Ficha de Evaluación

FICHA DE EVALUACIÓN CIVICHE FLOR DE BANANO

Provincia: Loja

Quiero participar en esta capacitación. Se quiere en muy buena para nosotros. Por favor, complete esta ficha evaluando cada aspecto del curso que le probaste.

Nombre del Evaluador: <u>Guillermo</u>		Fecha de Evaluación: <u>05/12/17</u>				
Edad: <u>45</u>		Género: <u>Femenino</u>				
Nivel Educativo: <u>Superior</u>		Experiencia: <u>Enseñando en la escuela</u>				

Aspectos a evaluar:

Aspecto a Evaluar	1 (Muy mala, desagradable, bajo)	2 (Mala, desagradable, bajo)	3 (Regular, medio)	4 (Buena, agradable, alto)	5 (Excelente, agradable, alto)
Apariencia Personal del Profesor					✓
Contenido y Relevancia de las Actividades				✓	
Atención General del Curso				✓	
Saber					✓
Saber aplicar					✓
Experiencia del curso			✓		
Técnica					
Temas del curso				✓	
Temas de las Actividades				✓	
Aprendizaje General					
Nivel de satisfacción general				✓	

Provincia: Loja

Comentarios adicionales:

¿Qué le gustó más del curso? El saber más de la actividad

¿Qué le gustaría mejorar en la escuela? Se debe tener un grupo de 20 o 25 personas

Comentarios adicionales: El curso fue bueno

Curso por siempre

9.4. Modelo ficha de evaluación ceviche flor de banano

Estimado/a Evaluador/a,

Gracias por participar en esta degustación. Su opinión es muy valiosa para nosotros. Por favor, complete esta ficha evaluando cada aspecto del ceviche que ha probado.

Tabla 3

Ficha evaluativa

Nombre del Evaluador:	Fecha de Evaluación:
Edad:	Género:
Nivel Educativo:	Experiencia Gastronómica:

Aspectos a evaluar.

Aspecto a Evaluar	1 (Muy mala, desagradable, baja)	2 (Mala, desagradable, baja)	3 (Regular, neutra)	4 (Buena, agradable, alta)	5 (Excelente, agradable, alta)
Apariencia.					
Presentación del Plato.					
Colores y Frescura de los ingredientes.					
Aroma					

Aroma General del Plato					
Sabor					
Sabor general.					
Balanc e de sabores					
Intensi dad del sabor					
Textur a					
Textura del Pistilo					
Textura de los Vegetales					
Apresi ón General					
Nivel de satisfacción general					
Probabi lidad de recomendar					

Comentarios adicionales.

¿Qué le gustó más del ceviche?

¿Qué le gustaría mejorar en la receta?

Comentarios adicionales:

¡Gracias por tu tiempo !

9.5. Modelo encuesta aceptación ceviche flor de banano

Estimado/a participante,

Queremos conocer su opinión sobre el ceviche de flor de banano, un plato que combina tradición, sostenibilidad e innovación. Sus respuestas, completamente anónimas, nos ayudarán a mejorar esta receta. La encuesta no le tomará más de 5 minutos. ¡Gracias por su tiempo!

1. Edad

- 18-24
- 25-34
- 35-44
- 45-54
- 55+

2. Género

- Masculino
- Femenino
- Prefiero no decirlo

3. Nivel Educativo

- Primaria
- Secundaria
- Universitario
- Posgrado
- Otro

4. Lugar de residencia

- Ciudad
- Zona rural
- Suburbio

5. ¿Con qué frecuencia consume ceviche?

- Nunca
- Rara vez (una vez al año)
- Ocasionalmente (varias veces al año)
- Frecuentemente (una vez al mes)
- Muy frecuentemente (una vez a la semana o más)

6. ¿Qué tipo de ceviche consume con más frecuencia?

- Pescado
- Mariscos
- Mixto
- Vegetariano

7. ¿Dónde suele consumir ceviche?

- En casa
- Restaurantes
- Eventos sociales

8. ¿Ha probado el ceviche de flor de banano antes?

- Sí

- No

9. Si respondió "Sí" a la pregunta anterior, ¿cómo calificaría su experiencia?

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Buena
- Muy buena

10. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría el sabor del ceviche de flor de banano?

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Buena
- Muy buena

11. ¿En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría la textura del ceviche de flor de banano?

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Buena
- Muy buena

12. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría la presentación del ceviche de flor de banano?

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Buena
- Muy buena

13. ¿Estaría dispuesto a probar el ceviche de flor de banano?

- Sí
- No

14. ¿Qué factores le harían probar el ceviche de flor de banano? (Seleccione hasta 3 opciones)

- Recomendación de amigos/familia
- Ingredientes innovadores
- Precio atractivo
- Promoción en restaurantes

15. ¿Qué factores considera más importantes al elegir un ceviche? (Seleccione hasta 3 opciones)

- Sabor
- Textura
- Presentación
- Ingredientes
- Precio
- Valor nutricional
- Origen de los ingredientes
- Recomendación de otros

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el ceviche de flor de banano?

- Menos de \$3
- \$3 - \$4
- \$4 - \$5
- \$5 - \$6

9.6.Tabulación de las encuestas.

RESULTADOS DE LA ENCUESTA ACEPTACION CEVICHE FLOR DE BANANO

1. Edad

Tabla 4

Edad

18-24	110
25-34	41
35-44	19
45-54	11
55+	8
TOTAL	189

Tabla 5

Género

Masculino	83
Femenino	87
Prefiero no decirlo	19
TOTAL	189

2. Nivel Educativo

Tabla 6

Nivel educativo

Primaria	15
Secundaria	53
Universitario	88
Posgrado	6
Otro	27

TOTAL	189
--------------	------------

3. Lugar de residencia

Tabla 7

Lugar de referencia

Ciudad	88
Zona rural	72
Suburbio	29
TOTAL	189

4. ¿Con qué frecuencia consume ceviche?

Tabla 8

Frecuencia de consumo del ceviche

Nunca	8
Rara vez (una vez al año)	51
Ocasionalmente (varias veces al año)	64
Frecuentemente (una vez al mes)	46
Muy frecuentemente (una vez a la semana o más)	20
TOTAL	189

5. ¿Qué tipo de ceviche consume con más frecuencia?

Tabla 9

Tipo de ceviche

Pescado	33
Mariscos	76
Mixto	60

Vegetariano	20
TOTAL	189

6. ¿Dónde suele consumir ceviche?

Tabla 10

Experiencia

En casa	68
Restaurantes	113
Eventos sociales	8
TOTAL	189

7. ¿Ha probado el ceviche de flor de banano antes?

Tabla 11

Consumo anterior

Sí	122
No	67
TOTAL	189

8. Si respondió "Sí" a la pregunta anterior, ¿cómo calificaría su experiencia?

Tabla 12*Experiencia*

Muy mala	6
Mala	5
Regular	58
Buena	42
Muy buena	68
TOTAL	179

9. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría el sabor del ceviche de flor de banano?

Tabla 13*Calificación del Sabor*

Muy mala	2
Mala	2
Regular	51
Buena	70
Muy buena	56
TOTAL	181

10. ¿En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría la textura del ceviche de flor de banano?

Tabla 14*Calificación de la textura del ceviche*

Muy mala	3
Mala	2
Regular	50

Buena	67
Muy buena	50
TOTAL	172

11. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría la presentación del ceviche de flor de banano?

Tabla 15

Calificación de la presentación del ceviche

Muy mala	2
Mala	4
Regular	61
Buena	50
Muy buena	63
TOTAL	180

12. ¿Estaría dispuesto a probar el ceviche de flor de banano?

Tabla 16

Disposición

Sí	184
No	5
TOTAL	189

13. ¿Qué factores le harían probar el ceviche de flor de banano? (Seleccione hasta 3 opciones)

Tabla 17*Factores del ceviche*

Recomendación de amigos/familia	119
Ingredientes innovadores	108
Precio atractivo	54
Promoción en restaurantes	35
TOTAL	316

14. ¿Qué factores considera más importantes al elegir un ceviche? (Seleccione hasta 3 opciones)

Tabla 18*Factores a elegir del ceviche*

Sabor	140
Textura	67
Presentación	62
Ingredientes	57
Precio	31
Valor nutricional	25
Origen de los ingredientes	27
TOTAL	409

15. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el ceviche de flor de banano?

Tabla 19*Valor del ceviche*

Menos de \$3	6
\$3 - \$4	126
\$4 - \$5	36
\$5 - \$6	21
TOTAL	189