

INTRODUCCIÓN

El proyecto Desarrollo de productos gastronómicos no tradicionales a base del níspero para su aceptación en el restaurante Q de la ciudad de Quito, tiene como objetivo desarrollar productos gastronómicos no tradicionales a base de níspero para su aceptación en el restaurante Q.

En la Plaza El Quinde se encuentran restaurantes distinguidos por propios y extraños que frecuentan el lugar debido a la buena comida y servicio que reciben, sin embargo los platos que ahí se encuentran ya son bastante conocidos, en especial lo que se refiere a postres, las frutas típicas como fresas, bananas, manzanas, uvas entre otras, son usadas en la elaboración de los mismo es por ello que surge la idea de usar un producto no tradicional como el níspero que se puede encontrar fácilmente en cualquier calle de Quito como un árbol de ornamenta, y que tiene la facilidad de mezclarse con otros productos consiguiendo sabores muy ricos y así salir de lo convencional.

A largo plazo se busca lograr que los platos a base de níspero permanezcan en el mercado del restaurante Q, para de esta forma poder introducir uno de los postres de este fruto no tradicional a la carta del lugar.

PRIMERA PARTE- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Identificación del problema de investigación.

Es muy común encontrar en restaurantes de la zona de la Mariscal Foch o Plaza Quinde platos tradicionales como lomo en salsa diablo, lomo con moros y cristianos, chuleta al chimichurri, típicas entradas como empanadas de verde o morocho, nachos con queso, ensaladas como cesar con pollo, ensalada thai y postres como la muy trillada torta de chocolate, helado, fresas con crema, arroz con leche, sabores que si bien es cierto son muy ricos al paladar pero también son muy comunes, es ahí donde nace la idea de implementar en el restaurante preparaciones no tradicionales con productos de nuestra ciudad y el níspero es uno de ellos.

El níspero es un fruto de sabor agridulce, su color es marrón brillante, sus semilla son de color café oscuro y suelen tener de dos a cuatro semillas, se los encuentra fácilmente en los valles y en algunas calles de la ciudad, su árbol sirve de ornamenta.

Su producción se da durante todo el año por lo que es muy fácil conseguirlo, sin embargo al estar simplemente como un adorno de la ciudad se está desperdiciando este fruto que a más de tener un sabor muy rico es muy manejable en cuanto la preparación principalmente de postres, salsas, bebidas entre otros.

“El níspero (*Achras sapota* L.) Pertenece a la familia de las sapotaceas, especies tropicales, la mayoría arbórea, el fruto es una baya carnosa con o sin semillas, de piel delgada, rugosa y de color café, la pulpa es de color amarillo-castaño y muy dulce”
(GUARIN FLORES, 1996)

En general, los nísperos maduros, no refrigerados o, preferentemente refrigerados, se cortan a la mitad y la masa se extrae con una cuchara para consumirla directamente. Se trata de una fruta como postre en la que la piel, que no se come, se mantiene lo suficientemente firme como para servir de "recipiente".

El no usar el níspero como ingrediente principal dentro de la alimentación diaria o la alimentación especial, es decir cuando se come fuera de casa, genera la permanencia de sabores comunes en el campo gastronómico, provocando así la mínima producción de platillos elaborados con el níspero y por ende el desconocimiento total y/o parcial de la fruta.

Esto sin duda se debe al miedo que tienen las personas de experimentar con sabores nuevos, cayendo en la rutina de comer los sabores de siempre sin poder encontrar en el mercado gastronómico un platillo con un ingrediente poco común pero con gran sabor y por supuesto beneficiando a la salud.

Como consecuencia de ello en el mercado se utilizan frutas comunes como las frutillas, las manzanas, las peras, las piñas, entre otras sin darse cuenta que se tiene una fruta que porque no decirlo aun más rica que las citadas y no se la toma en cuenta, desperdiciando sus nutrientes y dejándola en el olvido y desconocimiento de la mayoría de los paladares de las personas.

Actualmente en el país no existen preparaciones a base de níspero, únicamente se lo consumo como fruta, sin tomar en cuenta todos los beneficios nutricionales que se están desperdiciando, incluso la poca información que tienen las personas y la nueva cultura de preferir lo de afuera ha generado que su consumo sea mínimo.

Indicadores

- Mínima producción de platillos elaborados con el níspero.
- Permanencia de sabores comunes en el campo gastronómico
- Desconocimiento total de la fruta

Falta de desarrollo de productos gastronómicos no tradicionales a base del níspero para su aceptación en el restaurante "Q" de la ciudad de Quito

Efectos

- Utilización de frutas comunes en la elaboración de platillos.
- Desperdicio de una fruta rica en nutrientes.
- Deserción de turistas a los restaurantes de la zona Mariscal.

Causa

- Miedo a la elaboración de nuevos sabores.
- Encontrar en el mercado comida sin sabores nuevos.
- Desconocimiento del nombre y origen

1.2 Formulación del problema

¿Cómo influye la falta de recetas innovadoras a base de níspero en la aceptación del mismo en el Restaurante “Q” de la ciudad de Quito?

Es posible creer que la falta de innovación de productos a base de níspero, afecta el consumo del mismo tanto en jóvenes como en niños y hasta en personas adultas, lo que genera se prefiera otras opciones de alimentos más comunes o más comercializados, dejando de lado una fruta con varios beneficios.

1.3 Objetivos

1.3.1 General

Desarrollar productos gastronómicos no tradicionales a base del níspero para su aceptación en el restaurante “Q” de la ciudad de Quito.

1.3.2 Específicos

- Identificar los valores nutricionales de la fruta níspero para concientizar a la población sobre el uso de este producto.
- Destacar los beneficios alimenticios de la fruta níspero.
- Conocer el nivel de aceptación de la fruta níspero
- Enriquecer el conocimiento gastronómico difundiendo información acerca de la fruta níspero.
- Diseñar una nueva propuesta gastronómica a base del níspero.

1.4 Justificación

El presente estudio se realizó para promover el consumo de un fruto poco conocido en diferentes presentaciones del producto beneficiando principalmente al área gastronómica, ya que al averiguar el origen y los componentes del níspero se podrá elaborar recetas novedosas y llenas de sabores diferentes dentro de la cocina ecuatoriana.

Además esto permitió saber más acerca de un producto local que se puede encontrar fácilmente, pero que muchas veces no se sabe ni cuál es su nombre desperdiciando, así sus sabores nuevos y varios nutrientes que aportarían positivamente al organismo y por supuesto al paladar.

Se demostrará que el níspero no solamente se lo puede consumir crudo, sino que lo podrán consumir en varias preparaciones principalmente en postres, se ofrecerá una nueva propuesta gastronómica, para que el consumidor que frecuenta la zona de la Mariscal, específicamente el restaurante “Q” tenga nuevas alternativas de elección en su dieta diaria con platillos derivados de un producto poco tradicional como es el níspero.

1.4.1. Relevancia Social

Los resultados de esta investigación beneficiaran al área gastronómica de la zona Mariscal, en especial a la usuarios del restaurante “Q” de la ciudad de Quito, ya que se incluirá un sabor nuevo a la carta de comida no tradicional, de esta forma las personas tendrán una razón más para visitar este lugar.

Las personas que frecuentan la Mariscal son comensales que les encanta experimentar sabores nuevos y más aún si tiene excelente sabor como el níspero, esto sin duda será una de las razones que los hará volver ya que en ningún otro lugar encontrar platillos elaborados a base del níspero.

SEGUNDA PARTE- MARCO TEORICO

Capítulo I. Ámbito Espacial

1.1. Macro

El níspero es una de las especies frutícolas que actualmente tiene un gran potencial tanto comercial como económico.

“El níspero es un árbol originario de México y Centroamérica, se encuentra ampliamente distribuido, en el Trópico se le encuentra en toda Centroamérica desde el sur de la Florida y Bermudas hasta el Brasil incluyendo las islas Antillanas”. (Garcia Gomez, 1998, pág. 93)

Gráfico N# 1 Mapa de Ubicación Países de origen del Níspero



Fuente: www.misitio.com Fecha: 05/01/13

Nombre común

“Nispero (Colombia, Ecuador, Costa Rica), Chicozapote, Zapote, Zapote chico, Zapotillo, Ya (México), Sapoti, Sapotilha (Brasil), Zapotillo (Perú), Chico (Filipinas), Muyozapot (El Salvador).” (GUARIN FLORES, 1996, pág. 23)

Uno de los principales sub-productos del árbol del nispero es el llamado "chicle", que contiene 15% de gomas y el 38% de resina. Durante muchos años ha sido empleado como el principal ingrediente de la goma de mascar, pero ahora es en cierta medida sustituido por otras especies de látex así como gomas sintéticas.

Gráfico N# 2 Árbol de Nispero



Fuente: <http://www.sabelotodo.com>

Fecha: 07/01/13

El uso principal del níspero no es la fruta en sí, sino la madera, "...ésta es de color rojo oscuro, muy duro y pesado, fuerte, tenaz y durable, se emplea en ebanistería, cabos de herramientas, durmientes, carrocerías, reglas y lanzaderas". (Garcia Gomez, 1998, pág. 93)

El Chicle es insípido e inocuo y se obtiene mediante la repetida herida de los árboles silvestres y cultivados en Yucatán, Belice y Guatemala. Se coagula por agitación a fuego lento y, a continuación, se vierte en moldes para formar bloques para la exportación.

La corteza rica en tanino es usada por los pescadores de Filipinas para teñir sus velas y líneas de pesca.

En cuanto al látex se explota en el sur de la península de Yucatán y Centroamérica para obtener el chicle comercial, materia prima de la goma de mascar.

Los nísperos silvestres son "sangrados" por los "chicleros" que invaden la selva tropical durante la temporada de lluvia. El promedio de producto por árbol es de 1 a 5 kg pero puede llegar en ocasiones a 30 kg de látex en árboles muy desarrollados.

En lo que se refiere a gastronomía el uso del níspero es limitado, apenas se lo usa en las Bahamas en donde se extrae el jugo y se hierve hasta preparar un sirope o miel.

"Durante mucho tiempo se proclamó que la fruta no puede ser cocinada o conservada de alguna manera, pero a veces se fríe en Indonesia, en Malasia, se guisa con jugo de limón o jengibre".(AVILAN, 1989, págs. 1356-1360)

Los principales mercados de exportación son el Salvador 87.7%, Bélgica 9.6% y Honduras 2.7%, el 37% de la producción española de níspero se destina a la exportación europea, principalmente a Italia y solo el 7% se destina a enlatado. Es por eso, que ensaladas, jugos ya preparados son bien recibidos en la Unión Europea.

1.2. Meso

En México el aprovechamiento del níspero ha sido con dos fines: extracción de látex como materia prima para la elaboración de chicle y el establecimiento de huertos para el consumo de fruta y la exportación a Japón principalmente.

La producción de níspero alcanza las 10,128 toneladas, obtenidas en una superficie de 1.963 hectáreas, distribuidas en la zona costera del golfo en los estados de Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatán, entre otros.

En el Salvador este cultivo presenta un buen potencial de explotación tanto para el consumo interno como para la exportación; en la actualidad la producción que se obtiene proviene de árboles dispersos en el interior de las fincas de café.

En Venezuela se consigue en forma de cultivo rara vez semi-silvestre, es conocido ampliamente con el nombre de níspero, presenta gran variabilidad en cuanto al tipo y al tamaño de sus frutos, lo cual se debe al tipo de propagación (por semilla) que facilita la proliferación de mutaciones genéticas. Para consumir “in natura”, en refresco y jaleas.

Por ser un árbol de vistoso follaje hace que el níspero sea una eficaz planta ornamental.



1.3. Micro

No se conocen datos exactos de cómo llegó el Níspero al Ecuador, pero por su fácil carácter de aceptación se convirtió en un fruto propio del país.

En el Ecuador el níspero se ha adaptado con facilidad ya que los diferentes climas del país han permitido que se desarrolle con normalidad y se propague, en cuanto a comercialización no es común encontrarlo por el hecho de no ser tan conocido, pero si en lugares más populares como los mercados sin duda se lo podrá obtener.

Se la conoce con el nombre de níspero tropical o níspero, se la puede encontrar principalmente en Santa Ana provincia de Manabí, en Quito y sus alrededores, incluso se puede encontrar árboles de níspero en las calles de la ciudad como ornamenta.

Gráfico N# 4 Mapa de la Provincia de Manabí



Fuente: www.bamboo.hosteriaecuador.com

Fecha: 18/01/13

La comercialización de los nísperos en Santa Ana se limita a abastecerlos mercados populares y los expendios de jugos naturales, lo que hace aumentar los riesgos de pérdidas debido a su consumo en forma fresca.

Es necesario establecer alternativas de aprovechamiento del níspero en formas diferentes al fruto fresco.

En lo que se refiere a la zona de la Mariscal no existen datos que demuestren el uso del níspero en ningún restaurante del sector e incluso muchos de los propietarios o encargados de los mismos desconocen por completo el producto, o por el contrario lo han probado y saben que es el níspero pero en su forma natural.

Capítulo II El Níspero.

2.1 Adaptación del Níspero.

El níspero es muy adaptable en términos de clima, el clima ideal es cálido húmedo desde el nivel del mar hasta 600 m pero se acomoda bien a un clima seco si tiene riego y soporta heladas leves. Tampoco es exigente en suelo, ya que crece en suelos rocosos arcillosos y arenosos.

La mejor producción se obtiene en suelos francos, es decir suelos de elevada productividad agrícola, debido a su textura relativamente suelta, heredada de la arena, y su fertilidad.

En suelos arenosos tienden a ser arrancados por el viento, estos suelos no retiene el agua lo que genera que esta se hunda fácilmente, para poder mantener los cultivos en este tipo de suelo el riego debe ser constante, por el contrario los suelos arcillosos no son buenos ya que empozan el agua, y si no se tiene un drenaje adecuado el agua se empoza.

2.2 Características Importantes del Níspero.

Árbol

Es un árbol muy alto (6-9 m), copa redondeada, tronco muy corto que ramifica a muy baja altura, con ramillas gruesas y lanosas.

Gráfico N# 5 Árbol de níspero



Fuente: www.herbolariabienviviendo.blogspot.com

Fecha: 01/03/13

Flores

Las flores son blancas. Se encuentran agrupadas en panículas en número muy elevado, aunque se produce un importante aclareo natural y no cuajan todas. Dichas panículas son también pilosas y se encuentran rodeadas por una hoja que forma una especie de penacho (corona) al final del ramo 18 fructífero.

La floración se produce a finales de otoño o en invierno, de octubre a febrero; los frutos maduran de abril a junio.

Gráfico N# 6 Hojas del árbol de níspero



Fuente: www.infojardin.com

Fecha: 01/03/13

Raíz

Sistema radicular: raíz bastante superficial (muerte de la raíz principal pivotante).

Gráfico N# 7 Raíz del árbol de níspero



Fuente: www.foroantiguo.infoagro.com

Fecha: 01/03/13

Hojas

Las hojas del níspero son oblongas y largas (15 x 5 cm), elípticas y puntiagudas con márgenes dentados o lisos. Suelen ser pubescentes, verde brillante y lustrosas, aunque en climas fríos se tornan amarillas o doradas en el otoño.

Gráfico N# 8 Hojas del árbol del níspero



Fuente:
www.sinantifazonline.blogspot.com
Fecha: 01/03/13

Fruto

Forma: es un pomo de forma ovoide o globosa.

En su interior alberga de 2 a 4 semillas alargadas de color marrón brillante que pueden llegar a ocupar casi la mitad del volumen del fruto y conserva el cáliz rodeando una depresión apical a modo de ombligo.

Tamaño y peso: tiene unos 30 a 50 milímetros de longitud, y un peso que oscila entre los 50 y los 100 gramos, por lo que la ración de consumo aconsejada son dos o tres unidades, según el tamaño.

Color: de color amarillo o anaranjado, la pulpa suele tener un color amarillento o blanquecino.

Sabor: jugosa, compacta con un agradable sabor acidulado o dulce en las buenas variedades

Cuando están maduros los nísperos son muy dulces con casi 14% de azúcar y alguna acidez, tiene sabor más agradable que cualquier fruta, su cáscara o piel es de color amarillo cuando está madura, es suave y se las puede encontrar en una especie de racimo como las uvas pero éste es de color café.

“Algunos frutos son sin semillas, pero normalmente puede tener de 3 a 12 semillas que son fáciles de retirar, ya que están sueltas en una cavidad en el centro de la fruta.”(Lexus, 1997)

**Gráfico N# 9 Fruta
Níspero**



Fuente: www.infoagro.com

Fecha: 22/01/13

En cuanto a nutrientes “Es rico en potasio y en menores cantidades, magnesio, calcio y hierro. Es rico en fibra soluble y contiene sustancias de acción astringente y numerosas sustancias aromáticas como los ácidos orgánicos (cítrico, tartárico y málico) abundantes en su pulpa”. (LONDOÑO ZEA, 1994, pág. 12)

Tabla N# 1 Tabla del Valor Nutricional del Níspero	
Valor nutricional del níspero por 100 g de sustancia comestible	
Proteínas (g)	0.5
Grasas (g)	0.4
Hidratos de Carbono (g)	10.6
Fibra (g)	10
Vitamina B2 (mg)	50
Vitamina C (mg)	2
Calcio (mg)	40
Cobre (mg)	170
Fósforo (mg)	28
Potasio (mg)	210
Magnesio (mg)	11
Hierro (mg)	500
Azufre (mg)	9
Calorías (mg)	40
Fuente: www.infoagro.com	
Fecha: 25/01/13	

2.3. Usos Medicinales

Debido al contenido en tanino, los frutos jóvenes son hervidos y la decocción se usa para detener la diarrea. Una infusión de frutas jóvenes y flores se bebe para aliviar los malestares pulmonares.

Una decocción de las hojas viejas y amarillentas, se bebe como un remedio para la tos, resfríos y diarrea. Un "té" de la corteza se considera como febrífugo y se dice que sirve para detener la diarrea y la disentería. Las semillas trituradas tienen una acción diurética y se dice que sirven para la expulsión de los cálculos renales.

Un extracto fluido de las semillas trituradas, se emplea en Yucatán como un sedante y como soporífero. Una pasta de las semillas se aplica a las mordeduras y picaduras de animales venenosos. El látex se utiliza en los trópicos como relleno de la caries dental.

Capítulo III Marco Conceptual

3.1. Fundamentación Técnica

Follaje: Conjunto de hojas de los árboles y de otras plantas.

Resina: Sustancia sólida o de consistencia pastosa, insoluble en el agua, soluble en el alcohol y en los aceites esenciales, y capaz de arder en contacto con el aire, obtenida naturalmente como producto que fluye de varias plantas.

Ebanistería: (Ebanista) Persona que tiene por oficio trabajar en ébano y otras maderas finas.

Látex: Jugo propio de muchos vegetales, que circula por los vasos laticíferos. Es de composición muy compleja y de él se obtienen sustancias tan diversas como el caucho, la gutapercha, etc.

Tanino: Fue originalmente utilizado para describir ciertas sustancias orgánicas que servían para convertir a las pieles crudas de animales en cuero, Se extraen de las plantas con agua o con una mezcla de agua y alcohol, que luego se decanta y se deja evaporar a baja temperatura hasta obtener el producto final.

3.2. Hipótesis

Si, se fomenta el consumo del níspero en el mercado local mediante una nueva propuesta gastronómica, entonces se puede evitar que el níspero siga pasando desapercibido en el mercado y se aprovecharán sus nutrientes.

TERCERA PARTE - METODOLOGIA

3.1 Tipo y Diseño de la investigación

Investigación Descriptiva: lo que permitió que esta investigación obtenga una representación exacta del uso del fruto en este caso el níspero, con lo cual se ha detectado la necesidad de elaborar productos a base del fruto mencionado, permitiendo así, obtener ideas de innovación del producto, ayudado a cumplir el objetivo de este trabajo.

Investigación de Campo: Se realizó en el restaurante “Q” de la ciudad de Quito, para tomar los datos más relevantes a ser analizados.

3.2. Población y Muestra

La Zona de la Mariscal Sucre se ubica en el centro-norte de la ciudad de Quito y limita con, Ñaquito por el norte, Belisario Quevedo por el noroeste, San Juan por el sureste y por la parroquia del Itchimbía al sur y este, cuenta con una población de 12.843, (INEN, 2012) para determinar el número de personas a las cuales se les realizó la encuesta, donde se aplicó la siguiente fórmula.

Donde:

n = Tamaño de la muestra x

Z = Nivel de confianza 95% → (1.96)

N = Tamaño de la población → 12.843 Habitantes

e = Error de muestreo → 5%

p = Probabilidad de éxito → 50%

q = Probabilidad de fracaso → 50%

$$n = \frac{Z^2(p \cdot q)N}{e^2(N-1) + Z^2(p \cdot q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5 \times 0.5) \times 12.843}{(0.05)^2(12.843 - 1) + (1.96)^2(0.5 \times 0.5)}$$

$$n = 374$$

Autora: Alexandra Guerrero.

Fecha: 30/01/13

3.3 Instrumentos de Recolección de datos

Para la recolección de la información de la investigación se empleó la técnica de la encuesta la cual constó de ocho preguntas, que están compuestas de cuatro preguntas cerradas, una pregunta abierta, y tres de opción múltiple, siendo este un instrumento cuantitativo de investigación social que se lo aplicó en el restaurante “Q” de la ciudad de Quito, esto se lo realizó con la ayuda de un cuestionario.

3.4 Descripción del trabajo de Campo

Se realizó un cuestionario, el mismo que se lo aplicó a los habitantes, trabajadores del restaurante Q y personas que frecuentan el restaurante “Q” de la ciudad de Quito con una edad de entre los 20 años y los 55 años , ya que están relacionados directamente o indirectamente con la investigación, esto se lo hará a partir del 9 al 18 de Enero con un total de 374 encuestados, su opinión se tomó en cuenta para la elaboración de nuevos platillos que tuvieron como base el níspero y así motivar su consumo y convertirlo en uno de los productos deseados por los comensales del restaurante.

3.5 Procesamiento y análisis

Una vez que se realizó la encuesta se procedió a realizar la tabulación de datos de la misma, se utilizó el programa Microsoft Office y los utilitarios Excel 2007 y Power Point 2007, así se cuantificará y graficará los resultados obtenidos con estadística descriptiva.

CUARTA PARTE- PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación gráfica de resultados

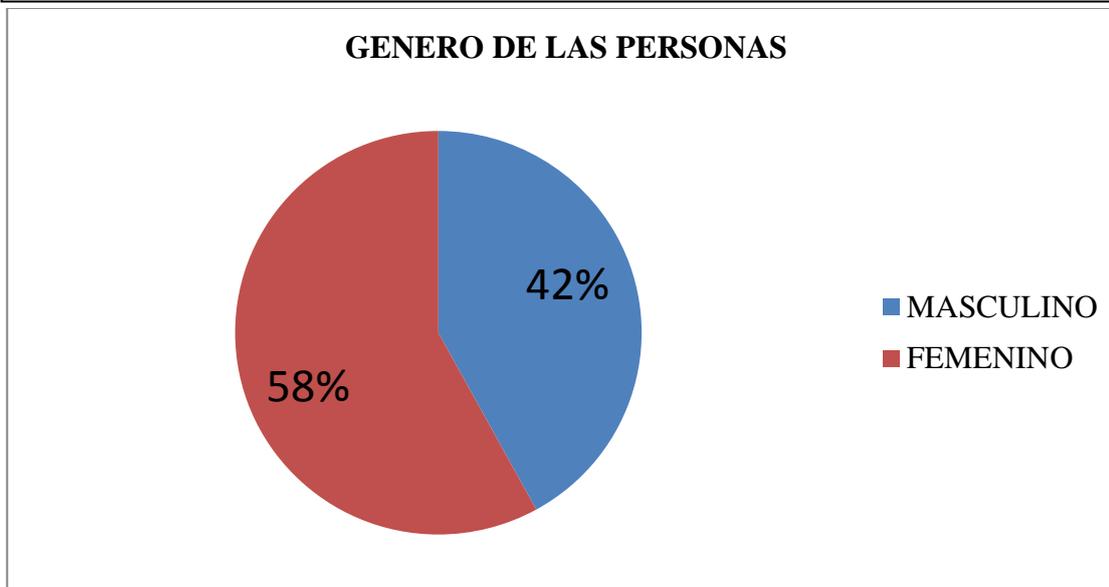
Una vez aplicada la encuesta se procede a la presentación de los resultados a través de un análisis de datos. La información numérica que se recogió se transformó en gráficos para realizar una interpretación acertada de cada uno de los ítems recogidos en el cuestionario de un total de 374 personas encuestadas.

4.1.1. Tabulación de Encuestas

Se realiza la segmentación por género dando los siguientes resultados:

Tabla 2 Total de Encuestas		
Genero	Personas	100%
Hombres	157	42%
Mujeres	217	58%
Total	374	100%

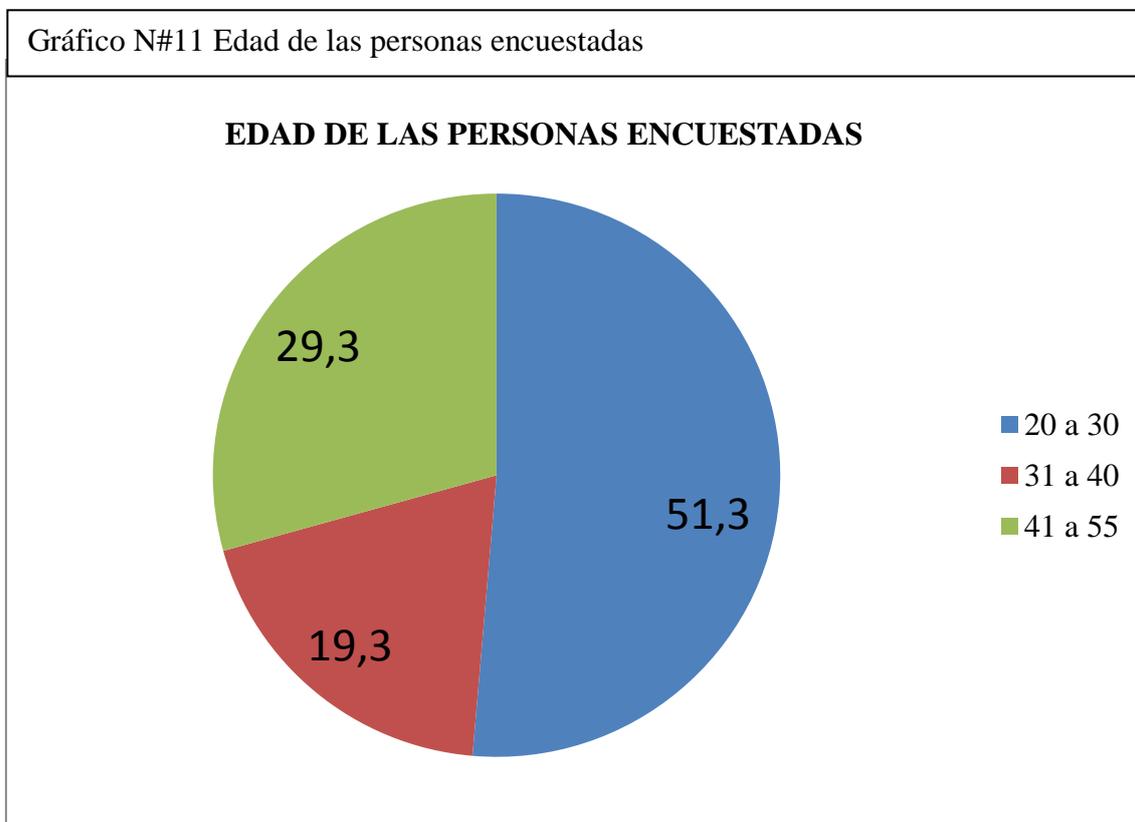
Gráfico N# 10 Sexo de las personas encuestadas



Los resultados muestran que en su mayoría las personas encuestadas son de sexo femenino, es decir que el restaurante Q tiene más clientes mujeres que hombres.

Segmentación por edad

Tabla 3 Porcentaje de edades de las personas encuestadas		
Edades	Personas	100%
20 a 30 años	191	51.3%
31 a 40 años	73	19.3%
41 a 55 años	110	29.4%
Total	374	100%



Autora: Alexandra Guerrero.

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

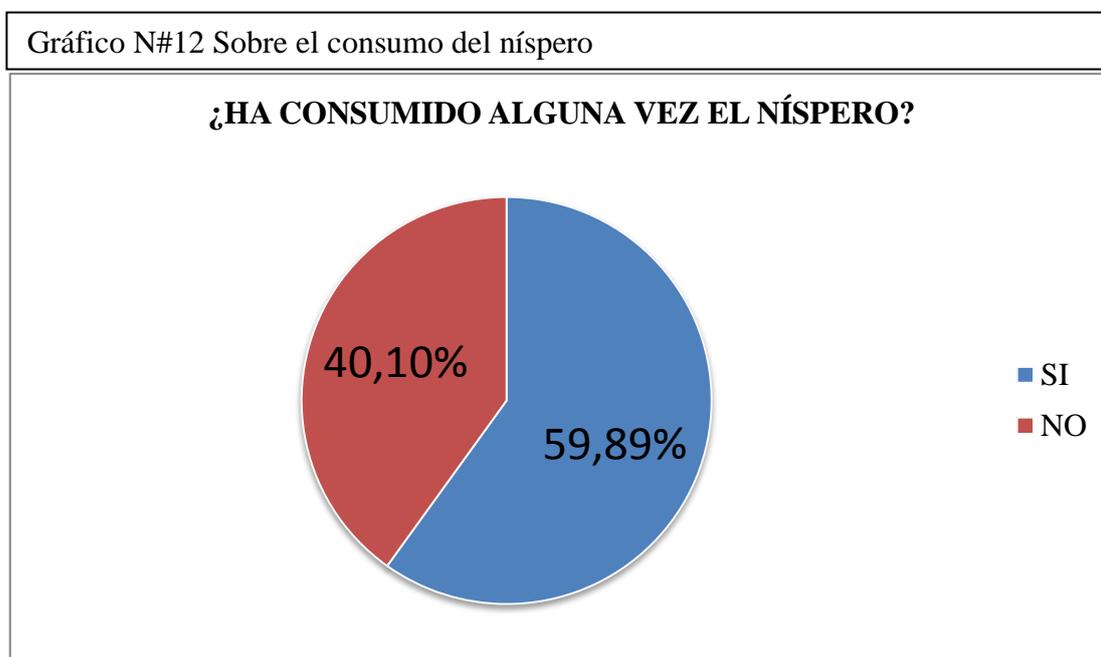
Los resultados muestran que el target del restaurante Q son las personas jóvenes de 20 a 30 años (51,30%) y las personas mayores de entre los 41 a 55 años de edad,

constituyendo entre ambos un 80.7% de la clientela que frecuenta este lugar, un 19,3 % son personas que acuden por el lunch ejecutivo.

Según la encuesta realizada las personas respondieron de la siguiente manera a cada pregunta formulada.

Pregunta 1

Tabla 4: ¿Ha consumido alguna vez el níspero?		
Si	224	59.89%
No	150	40.10%
Total	374	100%



Autora: Alexandra Guerrero

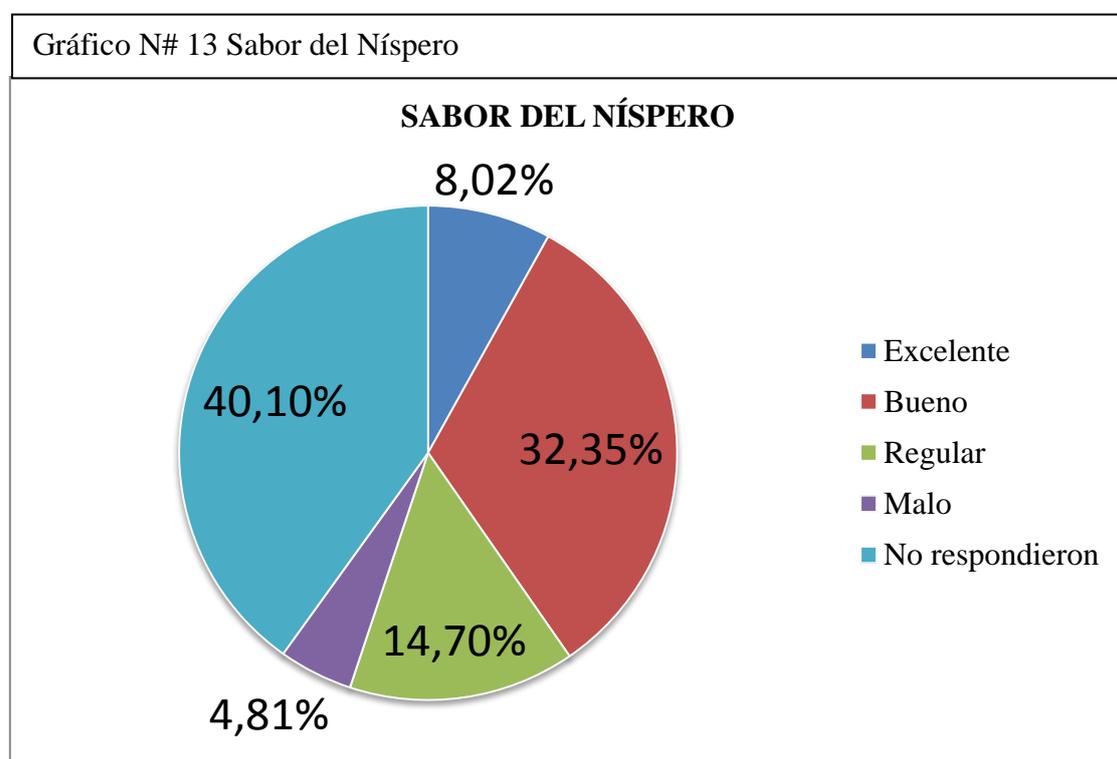
Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

Los resultados de las encuestas muestran que en su mayoría (59,89%) las personas si han probado este fruto no tradicional como es el níspero pero un 40,11% no lo han probado e incluso no saben siquiera que tipo de fruta es. Este porcentaje que es de 150

personas al no conocer el fruto entonces no concluyen la encuesta o la contestan parcialmente, es decir en base a esta pregunta se analizó que de las 374 personas se resta las 150, quedando 214 personas que conocen el fruto y validan la encuesta.

Pregunta 2

Tabla 5 ¿Cómo describe usted el sabor del níspero?		
Excelente	30	8,02%
Bueno	121	32,35%
Regular	55	14,70%
Malo	18	4,81%
No respondieron	150	40,10%
Total	374	100%



Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

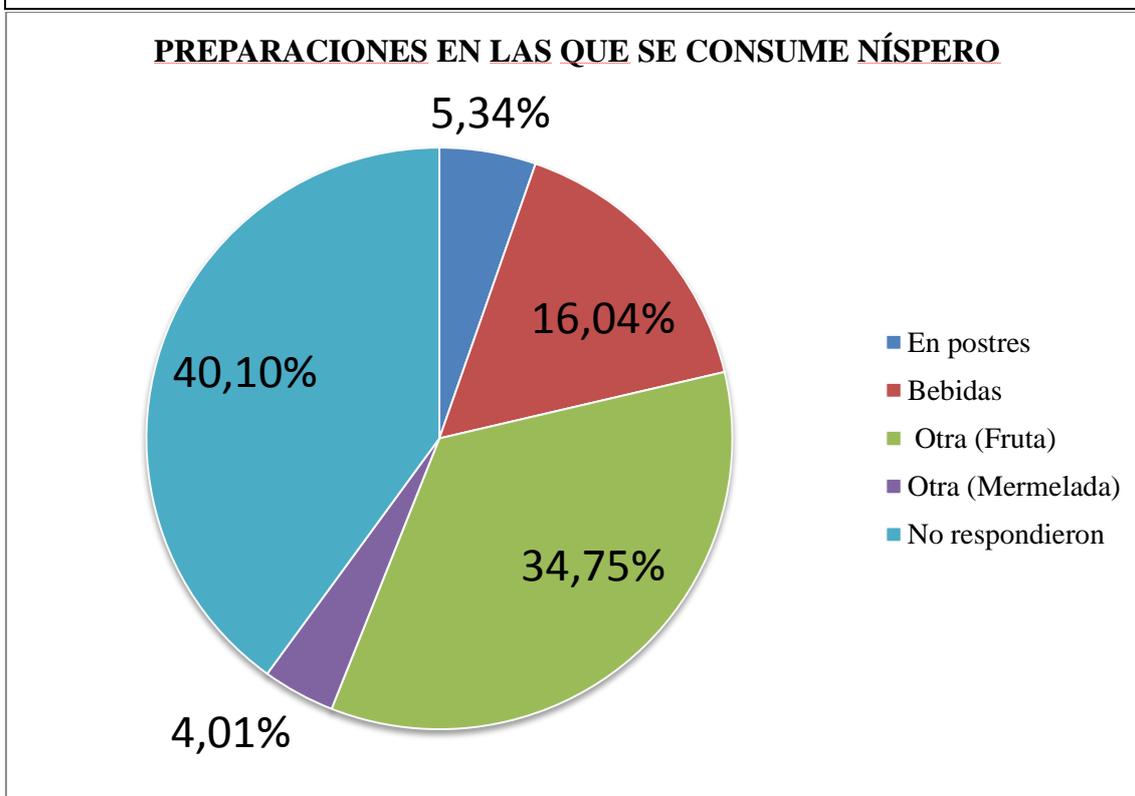
Las encuestas realizadas dan como resultado un 40.10% de encuestas no validas, debido a que las personas no respondieron a esta pregunta pues no han probado el

níspero, por el contrario las personas que si lo han comido en su mayoría opinan que el sabor del níspero es bueno y únicamente un 4.81% piensan que es malo.

Pregunta 3

Tabla 6 ¿En qué preparaciones ha consumido o consume el níspero?		
En postres	20	5,34%
Bebida	60	16,04%
Otras (Fruta)	130	34,75 %
Otras (Mermelada)	15	4,01%
No respondieron	150	40,10 %
Total	374	100%

Gráfico N# 14 Preparaciones en las que se consume el níspero



Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

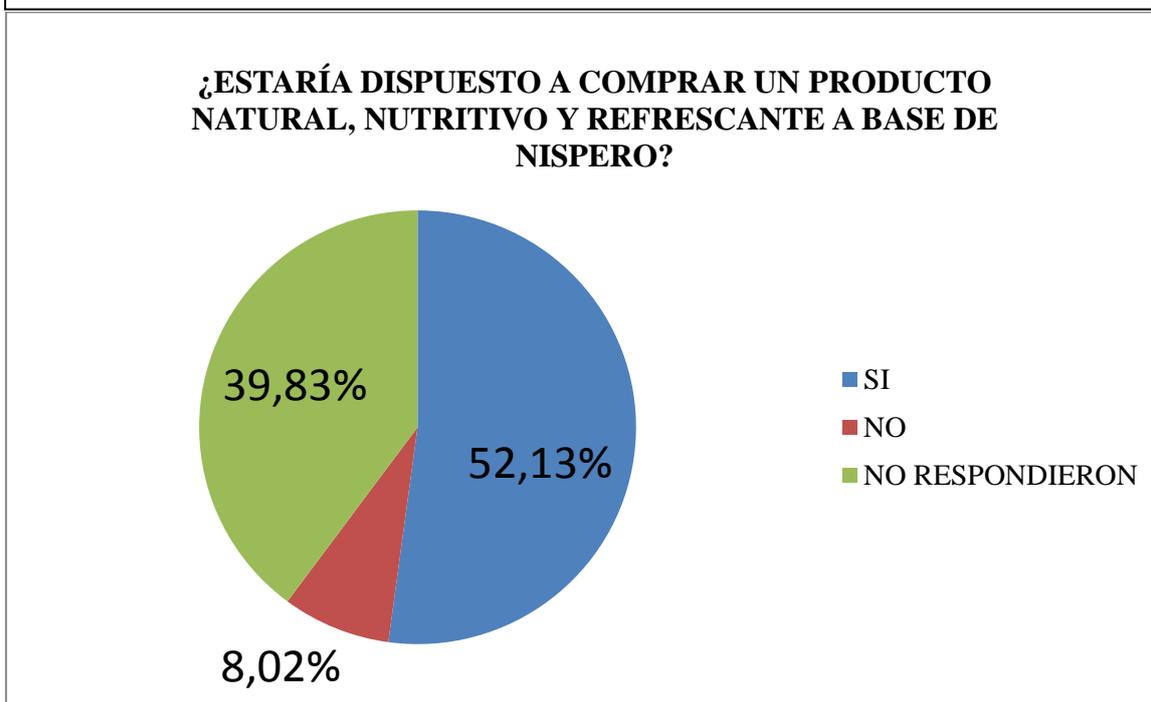
Las encuestas realizadas dan como resultado un 40.10% de las mismas no validas pues este número de personas no respondieron, por el contrario un 60% restante da como

resultado que si han consumido el níspero y de estos la mayoría de las personas han consumido el níspero en su estado natural lo que demuestra que son escasas las preparaciones en las que se puede degustar este sabor delicioso que da el níspero.

Pregunta 4

Tabla 7 ¿Estaría dispuesto a comprar un producto natural, nutritivo y refrescante a base de níspero?		
Si	195	52,13%
No	30	8,02%
No respondieron	149	39,83%
Total	374	100%

Gráfico N# 15 Producto natural, nutritivo y refrescante a base de níspero.



Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

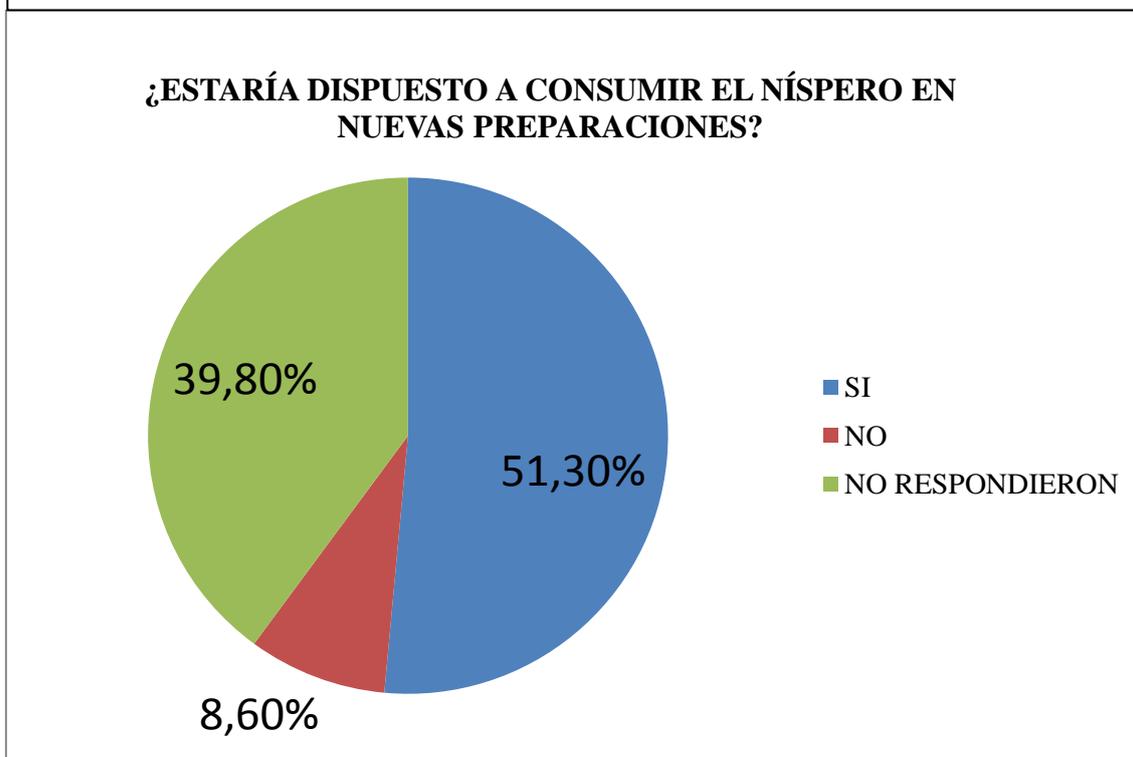
Los resultados de esta pregunta demuestran que un 50% de las personas estarían dispuestas a adquirir productos con níspero, lo que permite saber que las preparaciones

a base de níspero si tendrán acogida por las personas, de igual manera que la pregunta anterior un 40% de las encuestas no se las toma en cuenta ya que no fueron respondidas.

Pregunta 5

Tabla 8 ¿Estaría dispuesto a consumir el níspero en nuevas preparaciones?		
Si	192	51,3%
No	33	8,6%
No respondieron	149	39,8%
Total	374	100%

Gráfico N#16 Consumos de nuevas preparaciones a base de níspero.



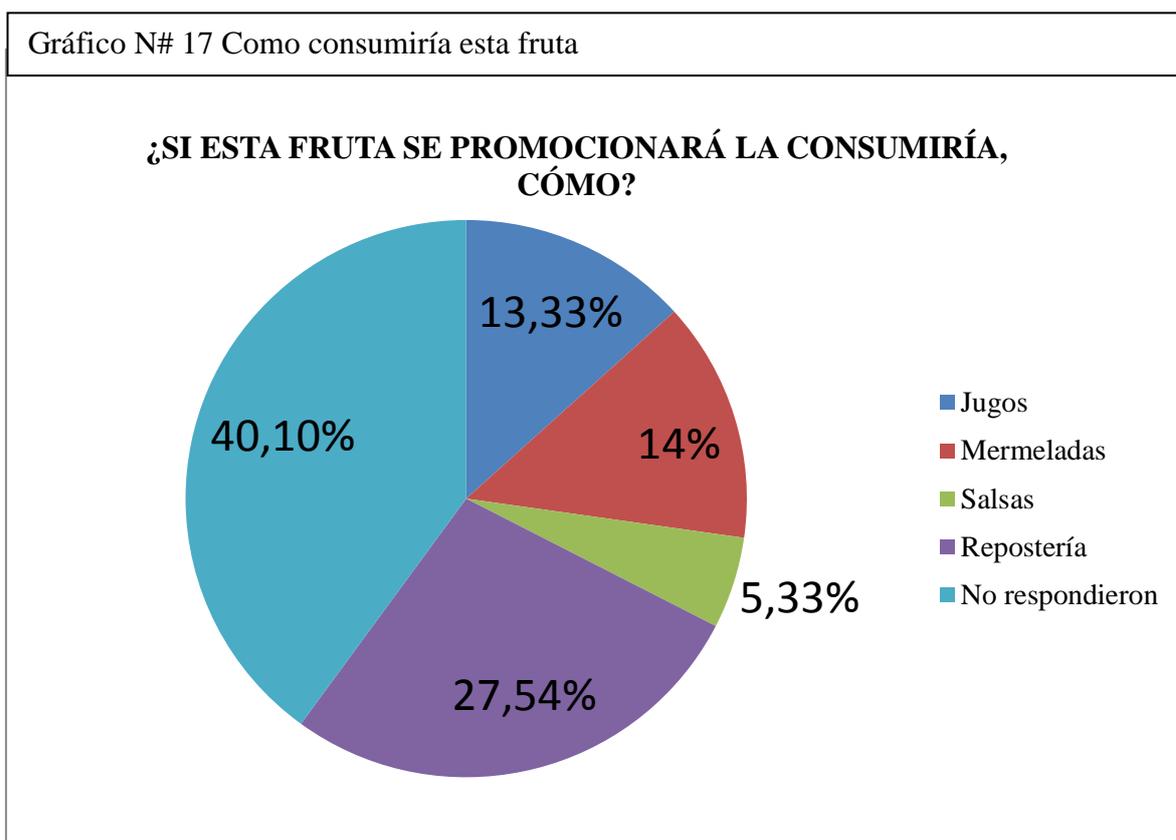
Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

Los resultados de esta pregunta arrojan que los platillos a base de níspero que se propondrán en este proyecto si tendrán una buena acogida por parte de las personas ya un 50% respondieron sí.

Pregunta 6

Tabla 9 ¿Si esta fruta se promociona la consumiría, cómo?		
Jugos	50	13,33%
Mermelada	52	14,00%
Salsas	19	5,33%
Repostería	103	27,54%
No respondieron	150	40,10%
Total	374	100%



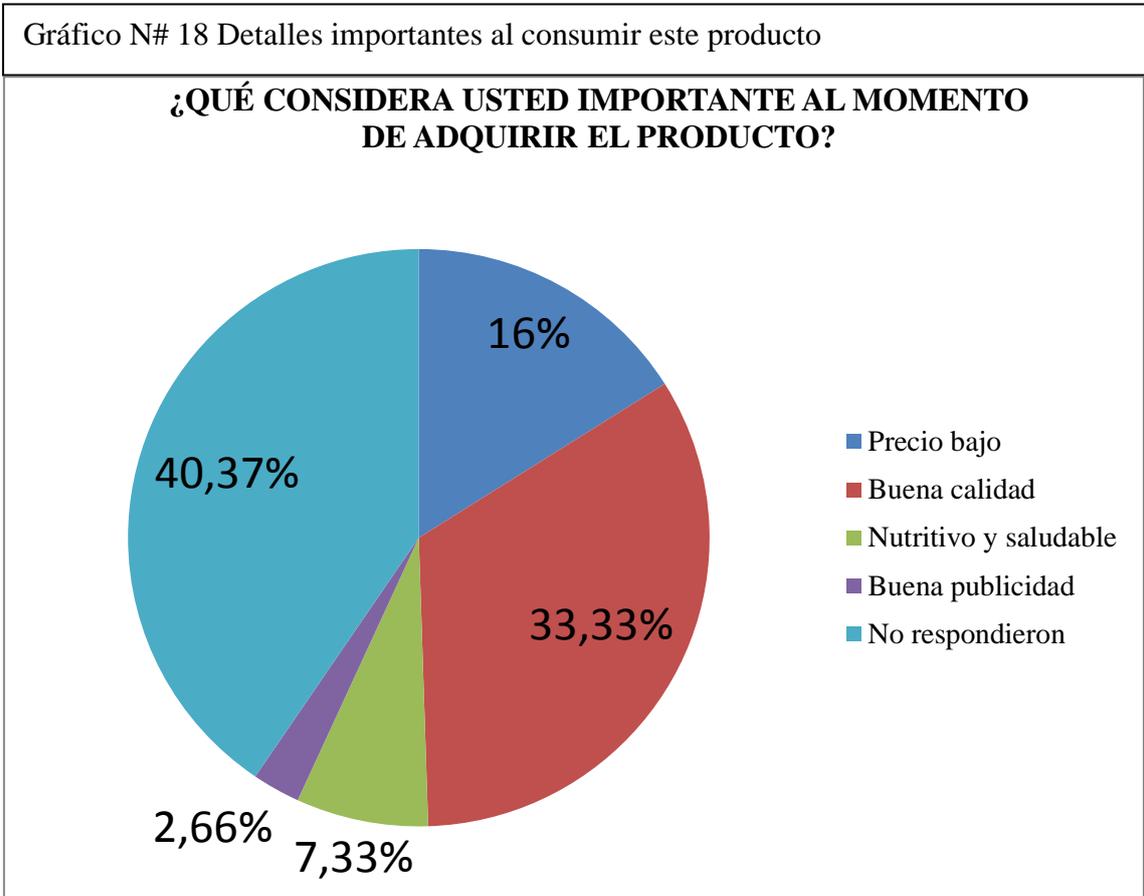
Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

A esta pregunta las personas respondieron en su mayoría que les gustaría consumir al níspero en repostería o platillos dulces, por lo que debido a estos datos en su mayoría las recetas estándar a base de níspero serán postres, en lo que se refiere a salsas (comida de sal) solo un 5.33% lo prefieren.

Pregunta 7

Tabla 10 ¿Qué considera usted importante al momento de adquirir el producto?		
Precio bajo	60	16%
Buena calidad	125	33,33%
Nutritivo y saludable	28	7,33%
Buena publicidad	10	2.66%
No respondieron	151	40,37%
Total	374	100%



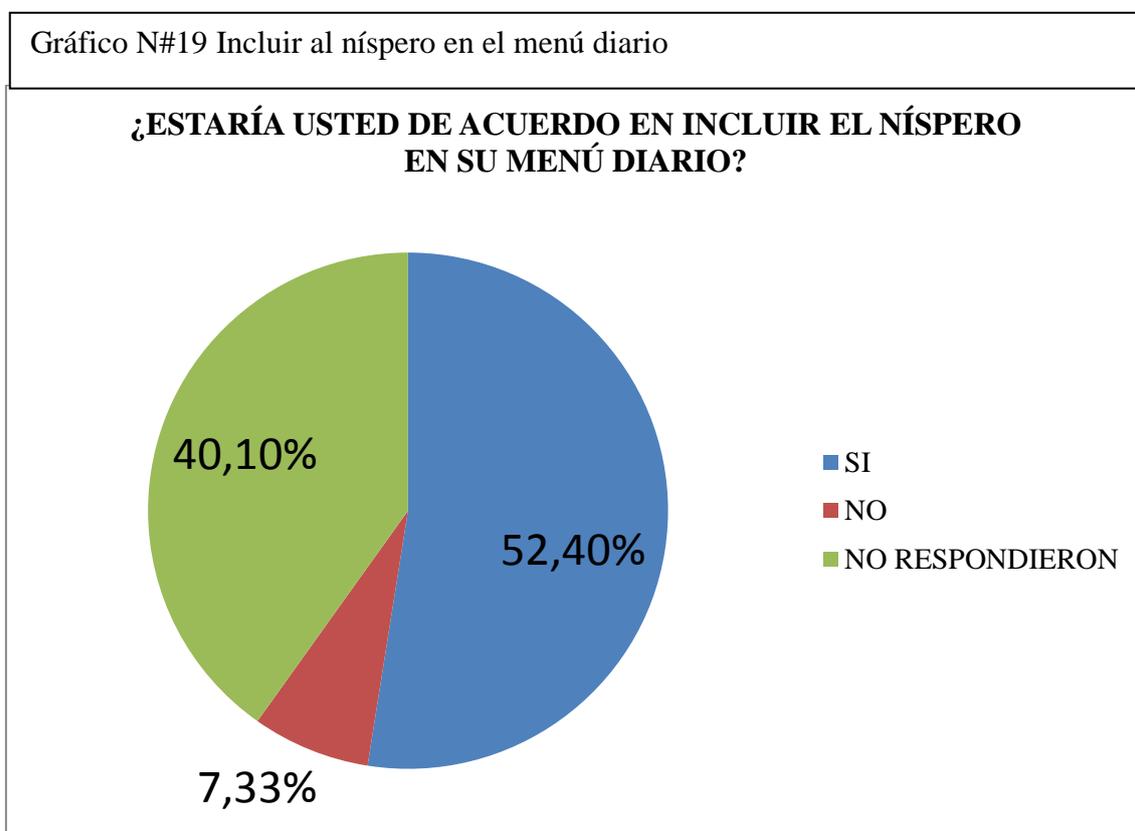
Autora: Alexandra Guerrero

Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

Las personas encuestadas respondieron que en su mayoría la preferencia a la hora de adquirir un producto es la buena calidad y el precio bajo, la buena publicidad no tienen mayor importancia.

Pregunta 8

Tabla 11 ¿Estaría usted de acuerdo en incluir el níspero en su menú diario?		
Si	196	52,40%
No	28	7,33%
No respondieron	150	40,10%
Total	374	100%



Autora: Alexandra Guerrero Encuesta realizada el 5 de enero del 2013.

A esta pregunta un 52% de las personas encuestadas respondieron que si ven al níspero en una nueva opción para incluir en la dieta diaria, por lo que sin dudas las recetas a base de níspero tendrán buena acogida.

4.2. Análisis e Interpretación General de Resultados.

Las encuestas realizadas demostraron que no es muy común el consumo del níspero en el sector de la Mariscal (Restaurante Q), en lo que se refiere a preparaciones como postres, salsas, bebidas, entre otros, por lo que las personas que lo han comido lo han hecho en su estado natural.

Es bajo el porcentaje de personas que se han deleitado con productos a base de níspero, lo que demuestra que si se lo puede consumir no necesariamente como fruto, pero el desconocimiento de este, genera su baja explotación.

Sin embargo en un 51% se ha comprobado que las personas están abiertas a probar los platos elaborados a base de níspero principalmente en postres, lo que abre el mercado para ofertar estos productos.

Un 27% de las personas encuestadas preferirían comerlo en preparaciones como postres, un 13% en jugos y un 14% en mermelada, lo que da como resultado que un 44% de la población encuestada se inclinan por lo dulce, es así que tomando en cuenta este dato en su mayoría las recetas estándar a base de níspero serán postres.

4.3. Conclusiones

- El estudio de una fruta no tradicional y poco conocida como el níspero, pero de fácil adquisición, demostró que en el país hay muchos productos propios que aún no se desarrollan por completo.

- Las personas extranjeras están abiertos a probar nuevas cosas, por lo que la degustación de las recetas a base de níspero gustaron a muchos, de esta forma se comprueba que sabiendo trabajar con esta fruta de una manera adecuada se obtienen excelentes resultados que permiten lanzar al mercado algo no tradicional y casi no probado.

- Siempre se habla de que “se debe preferir lo nuestro”, sin embargo con este estudio se comprobó que las personas siguen teniendo la mentalidad, de que los productos extranjeros son mejores, e incluso tienen mejor sabor, algo muy falso ya que sin necesidad de pagar mucho dinero se puede conseguir una fruta tan desconocida pero con un sabor único y delicioso que además es tan manejable que se la puede combinar con casi cualquier otro producto obteniendo platillos muy buenos.

-El níspero es una fruta que se la usa como ornamento, se la puede encontrar en las aceras de la ciudad sin que las personas sepan siquiera de que árbol se trata y los frutos que se dan simplemente quedan aplastados en las calles, de esta forma se desperdicia una fruta muy sabrosa que si se promocionará correctamente se lograría ofrecer a propios y extraños, platillos nuevos dejando de lado las tradicionales frutas como las fresas o las uvas, entre otras.

4.4. Recomendaciones

- Usar al níspero como una nueva alternativa para preparaciones, principalmente de postres y bebidas que además de ser nutritivas son deliciosas.
- Frecuentar el Restaurante Q de la ciudad de Quito, ahí podrán probar algunas de las recetas citadas antes y quedarán encantados con el sabor.
- Arriesgarse a probar una fruta no tradicional con ese sabor entre dulce y ácido único que sin duda les hará querer más.
- Preferir lo nuestro para de esta forma lograr que las personas que nos visiten queden encantados con los fascinantes sabores que solo aquí se pueden encontrar como el sabor del níspero.
- Estas recetas con níspero son una excelente opción para quienes están en busca de nuevas preparaciones que sean más agradables al paladar y de esta manera poder incluirla en la dieta diaria con nuevas técnicas fáciles y novedosas que puedan entrar en el menú de todas las familias ecuatorianas.
- Como última recomendación para los gastrónomos de la nueva generación incluir los productos autóctonos del país para la elaboración de las recetas, esto ayudará a construir una identidad gastronómica de los ecuatorianos que el mundo conozca.

QUINTA PARTE-PROPUESTA

5.1 Título de la Propuesta

Desarrollo de productos gastronómicos no tradicionales a base del níspero para su aceptación en el restaurante Q de la ciudad de Quito

5.2. Justificación

El presente estudio se realizó para promover el consumo de un fruto poco conocido en diferentes presentaciones del producto beneficiando principalmente al área gastronómica.

Además esto permitirá saber más acerca de un producto local que se puede encontrar fácilmente, pero que muchas veces no se sabe ni cuál es su nombre desperdiciando, así sus sabores nuevos y varios nutrientes que aportarían positivamente al organismo y por supuesto al paladar.

Además de tener un sabor diferente entre ácido y dulce muy agradable al paladar, el consumir este fruto en una porción de 100gr se aporta 210mg de potasio, éste es el tercer mineral más abundante en nuestro cuerpo. Está implicado en la reacción de los nervios, en el movimiento muscular y en su mantenimiento saludable. Las dietas altas en potasio pueden reducir el riesgo de hipertensión.

El níspero también tiene sus beneficios curativos, la cocción de los frutos se usa para la disentería, y beber agua de sus hojas ayuda a aliviar malestares pulmonares, por

ello a más de brindar a nuestro paladar un sabor distinto se ésta aportando de potasio, fibra y en pequeñas cantidades de ácido cítrico, ácido tartárico y málico al organismo.

5.3. Impacto

El impacto del proyecto fue positivo, puesto que las personas que frecuentan el restaurante Q y pudieron degustar y probar los platillos a base de níspero mostró su aceptación por el fruto tan poco conocido por propios y extraños.

Las preparaciones a base de este fruto son sencillas y las técnicas culinarias que se utilizará en la preparación de las recetas estándar son cortes básicos como corte brunoise, corte batalla, técnicas de cocción como blanquear que se la aplica generalmente a las verduras y vegetales para evitar que se pierda sus nutrientes al someter al producto a una cocción más profunda, el tiempo para blanquear un vegetal es de 3 a 5 minutos. Otra de las técnicas será sellar las carnes esto se lo hace para que las carnes conserven sus jugos y así no se pierda tanto su sabor.

En lo que se refiere a masas para tortas las técnicas también son básicas:

Bizcochuelo la clave está en no dejar que la masa se baje al momento de la mezcla con el harina, por ello se debe hacer lentamente y se hornea por 15 o 20 minutos máximo.

Masa Quebrada la técnica es que quede como galleta, masa para torta debe quedar esponjosa.

Creumar: significa mezclar mantequilla con el azúcar hasta compactar bien los dos ingredientes.

Hacer caramelo: La técnica adecuada es dejar al caramelo en punto hilo.

Batir crema: La técnica formar picos.

Estas técnicas son del absoluto conocimiento de todo el personal de cocina del Restaurante “Q” por lo que la preparación de los platos no generará problemas en el área de cocina.

Tanto el personal administrativo como gerente de marca y dos de los principales socios del lugar, así como personal de servicio y de cocina tuvieron la oportunidad de degustar algunas de las recetas de este fruto, principalmente postres como pie de níspero, cheesecake de níspero, brazo gitano, mermelada de níspero los cuales fueron del agrado de todos, en lo que se refiere a platos fuertes o entradas degustaron ensalada de níspero con camarones y chuleta de cerdo en salsa de níspero.

Con esta degustación se analizó el impacto que tendrá de primera mano las nuevas recetas, es decir que tanto gusto el sabor y los resultados fueron positivos pues gusto en un 85% por el sabor y presentación de los platillos y al restante 15% le agrado el sabor pero aún no asimilaba el nuevo sabor que se le presento, ya que no habían probado este fruto.

Los costos por la elaboración de este producto son bajos pues la materia prima (el níspero) tiene un costo de \$2 por 1000gr, lo que está dentro de los costos requeridos por la empresa quien será la que cubra estos gastos para la producción de los platillos, el resto de ingredientes de los diferentes platos ya constan en el stock de la cocina de la empresa por lo que no se genera ningún problema que aumente los gastos de inversión por parte de la misma.

5.4. Objetivos

5.4.1 General

Lograr que los platos a base de níspero permanezcan en el mercado del restaurante Q, para de esta forma en el lapso de un año poder introducir uno de los postres de este fruto no tradicional a la carta del lugar.

5.4.2 Específicos

-Llegar a servir dos veces por semana en el menú ejecutivo del día un postre, entrada o plato fuerte a base de níspero.

-Ser líderes a nivel local en lo que se refiere a platillos a base de níspero.

-Posicionar al restaurante Q en el mercado como uno de los restaurantes que ofrece platos con productos no tradicionales y atraer más clientes.

5.5. Ubicación Sectorial y Física

El restaurante Q se constituyó en el mes de marzo del 2006, se encuentra ubicado en la Foch E6-11 y Reina Victoria, Plaza Foch- La Mariscal.

Es el primer eco-lounge de Ecuador, ofrece una nueva forma de entretenimiento que combina a la perfección lo natural con el ambiente prendido de Quito.

La atmosfera de este restaurante- lounge ubicado en el corazón de la plaza El Quinde es uno de los puntos de encuentro más sugerentes de la ciudad, en el Q se puede disfrutar de música electrónica, y rock , así como un elaborado menú que incorpora sabores muy nuestros elaborados con productos autóctonos del Ecuador, como la lasaña costeña que está preparada con plátano verde (barraganete) y camarón principalmente, corviche de corvina en salsa de cangrejo , bombones de morcilla y machica, un delicioso bistec elaborado con salsa de remolacha, mellocos caramelizados, risotto de quinua , un rollo de espinaca con queso manaba y para decorar zanahorias y arvejas, helado de arazá y volteado de piña, sin duda este menú invita a las personas a saborear lo nuestro con un estilo diferente y un tanto gourmet.

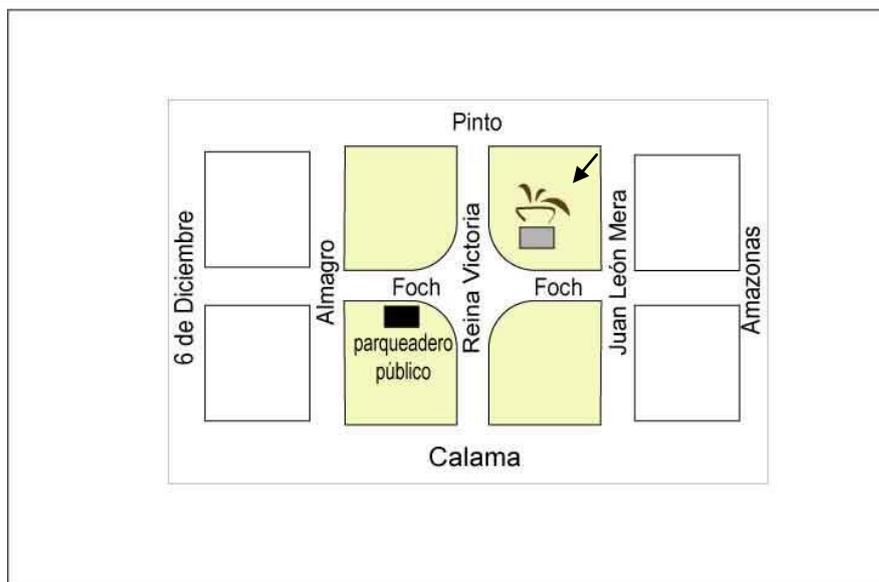
Con algo más de 6 años en el mercado Q –lounge es ya una referencia estética en cuanto a diseño en la ciudad, el valor decorativo de este establecimiento son los materiales clásicos que se combinan con elementos contemporáneos que hacen de este sitio un lugar para probar sabores exóticos.

La temática del Q es la representación del bosques húmedo del Ecuador hábitat del colibrí o conocido también como quinde nombre que se le ha dado a la plaza Foch ahora mejor conocida como Plaza El QUINDE.

Misión del Restaurante Q: “Nuestra misión es la de enriquecer las vidas de nuestros clientes, nuestros empleados y propietarios. Esto lo hacemos mediante la calidad superior de alimentos y bebidas, excelente servicio al cliente, crecimiento en las ventas, control de costos, y tratar a nuestros empleados como parte de una gran familia.”
(NÜHOTELS, 2012, pág. 3)

Visión: “Nuestra visión es la de ser una empresa líder servicios hoteleros y alimentos & bebidas a nivel regional, fortaleciendo las marcas creadas para que logren trascender los mercados locales.” (NÜHOTELS, 2012, pág. 3)

Gráfico N# 20 Mapa de ubicación Restaurante Q



Fuente: www.xococacao.com Fecha: 22/02/13

Foto N# 1 Restaurante Q



Fuente: Restaurante Q Fecha: 27/12/12

Foto N#2 Bife de Chorizo Restaurante Q



Fuente: Restaurante Q

Fecha: 27/02/13

Foto N# 3 Bebidas Restaurante Q



Fuente: Restaurante Q Fecha: 27/02/13

5.6. Viabilidad

Este proyecto es totalmente viable ya que el restaurante “Q” cuenta con los recursos materiales necesarios para la elaboración de las recetas a base de esta fruta poco conocida como es el níspero.

La cocina del lugar está totalmente equipada para la elaboración ya sea de postres, bebidas, platos fuertes y ensaladas con níspero, y la persona encargada de elaborar estos platillos serán los chefs que trabajan en ese lugar.

El personal del restaurante es un Chef Ejecutivo, dos jefes de cocina uno en la mañana otro en el turno de la noche, 8 ayudantes de cocina, dos chefs pasteleros y dos stewards.

En cuanto a servicio cuenta con una gerente de A&B, tres administradores, tres cajeras, diez meseros entre hombres y mujeres que rotan tanto en el turno de la mañana como en la noche,

La cocina cuenta con un área de cocina caliente que tiene una cocina industrial de 6 quemadores, una plancha y dos hornos industriales, un refrigerador para cárnicos, dos freidores con capacidad de 35 litros de aceite cada uno, una salamandra, una ventana caliente para el despacho de los platillos calientes, un baño maría para mantener a una temperatura caliente las salsas y algunas guarniciones, refrigerador para guarniciones frías y calientes y una parrilla. (Mirar apéndice II)

Área de cocina fría cuenta con dos mesones de trabajo, un refrigerador para las guarniciones, en la parte superior de esta área se encuentra dos repisas con condimentos de sal y de dulce correctamente etiquetados y fechados, tiene un lavamanos que cuenta

con jabón y gel desinfectante para manos, un rollo de papel ecológico. (Mirar apéndice II)

El área de pastelería cuenta con dos mesones de trabajo, una refrigeradora para postres, moldes para todo tipo de postres, bolillos, silpat, cortador de masa, cortadores pequeños de diversas formas, mangas pasteleras y boquillas de distintos tamaños y formas, cuchillos de tierra y vajilla para montar postres.

Área de producción cuenta con un mesón de trabajo, una cocina industrial de 6 quemadores y un horno industrial, un lavaplatos con dos pozos, un pelador industrial de papas, un cortador de papas, y un refrigerador para frutas.

La cocina en general cuenta con dos campanas extractoras de olores, un congelador de cárnicos, un cuarto congelador a una temperatura de -138°C y un cuarto frío a una temperatura de -57°C , bodega de productos secos y vegetales, un área de lavaplatos que tiene una maquina lavaplatos, una trampa de grasa, un lavaplatos con un pozo, estantería para ollas, sartenes, y cucharetas, cucharones y cuchillos.

El restaurante cuenta con una capacidad de 170 personas en el foro interno y 90 personas en el foro externo.

El restaurante ésta abierto al público de lunes a domingo a partir de las 06:30 am hasta las 03:00am, a partir de las 06:30am hasta las 10:30am ofrece a los clientes desayunos, menús ejecutivos a partir de las 12:00pm hasta las 16:00pm por lo que en este tiempo será en el que se comercialicen los productos, esto se lo realizará variadamente, es decir un día un postre de níspero, otro día una entrada o plato fuerte y la siguiente semana igual de tal manera que los clientes no se cansen de consumirlo pero si tengas las ganas de volver sabiendo que solo en el restaurante “Q” se podrá encontrar un platillo a base de níspero.

Las ventajas que se obtendrán con la ejecución de este proyecto será atraer más clientes al restaurante Q, tanto nacionales como extranjeros, quienes preferirán probar sabores nuevos que no encuentra en sus países, así las ventas promedio de los menús ejecutivos del restaurante aumentara, se vende entre 20 y 25 menús diarios con la nueva propuesta de utilizar al Níspero como ingrediente principal de los postres, algunas entradas y salsas para las carnes aumentara de 30 a 35 menús diarios.

Los riesgos que se corren con esta nueva propuesta es que no se obtenga la materia prima necesaria para la elaboración de los platillos.

El objetivo es lograr que los platillos a base de níspero permanezcan en el mercado del restaurante Q, para de esta forma en el lapso de un año poder introducir uno de los postres de este fruto no tradicional a la carta del lugar.

La manera en la que se dará a conocer al Níspero y sus preparaciones es que el restaurante ofrecerá dos veces por semana en el menú ejecutivo ya sea un postre, una entrada o un plato fuerte con esta fruta.

El níspero es una fruta que aunque no tradicional se la puede encontrar en los mercados de nuestra ciudad como el mercado central y santa clara, por ello para nuestros proveedores es fácil conseguirlo y proveernos de níspero.

5.7. Plan de Ejecución

El plan de ejecución para este proyecto comenzó, con una demostración de las preparaciones de los diferentes platillos a base de níspero a todo el personal de cocina, es decir tanto al turno de la mañana como al de la noche, esto se lo realizó con previa autorización del Chef Juan Pablo Mantilla, el día miércoles 10 de febrero del año en curso, para esto se hizo el pedido a los proveedores los productos necesarios y así no tener ningún inconveniente, estos pedidos se los realiza la noche anterior, por lo tanto se dejó una lista completa para que se realice el pedido correspondiente.

Previamente se realizó una degustación que gusto mucho al personal y autoridades del lugar, pero después de la preparación habrá una segunda degustación interna.

Se entregarán copias a partir del día 11 de abril con las recetas estándar a todo el personal de cocina así como también de servicio para poder obtener una buena preparación de los platillos por parte de cocina y una buena venta al cliente del producto.

El día domingo 14 y lunes 15 de abril se tomaran pruebas al personal de servicio y cocina a cerca de las recetas estándar para garantizar que se ofrecerá correctamente el producto al cliente.

A partir del día martes 16 de abril se empezará a ofrecer platillos de las recetas estándar al cliente principalmente en el menú ejecutivo con la opción de que se venda un producto fuera de este menú como parte de la sugerencia del chef.

Durante tres semanas se mantendrá la opción de un plato a base de níspero ya sea postre, entrada o plato fuerte, y se evaluará las ventas del mismo, para así

determinar la aceptación de este producto no tradicional, las fallas y los aciertos del mismo.

Esto se evaluará realizando pequeñas entrevistas a los comensales con preguntas como: ¿Le agrado el postre, salsa, guarnición, entre otros elaborados a base de níspero?, ¿Le gustaría poder seguir probando preparaciones a base de este fruto?

Los resultados de estas evaluaciones permitirán saber si se debe ofrecer con más frecuencia los platillos, si es necesario modificar alguna receta para mejorar el sabor, cuales son los productos que más gustan a los personas, si se debe promover más el consumo de estos productos.

Esta mecánica se mantendrá por seis meses, y cada mes se evaluaran los resultados para de esta forma poder determinar si es posible incluir un platillo a base de níspero a la carta del restaurante tomando en cuenta que una de las características del menú es rescatar sabores no tradicionales para así marcar la diferencia de los demás restaurantes de la zona.

5.8. Lista de Recetas Estándar

- Pie de Níspero
- Mermelada de Níspero
- Cheesecake con mermelada de níspero
- Brazo gitano con Níspero
- Muffins de Níspero
- Torta de Níspero
- Sorbet de Níspero
- Helado de paila de Níspero
- Flan de Níspero
- Milkshake de Níspero
- Ensalada Tropical con níspero
- Chuleta de cerdo en salsa de Níspero
- Enrollado de cerdo con camarón y níspero en salsa de pimiento morrón
- Lomo fino en salsa de níspero y champiñones
- Camarones y Níspero

5.8.1. Análisis de Recetas Estándar.

El subtotal de las recetas estándar es el resultado de la suma total de todos los valores de cada uno de los ingredientes a utilizar en la preparación de los platos.

El 5% de varios en las recetas estándar se calculó multiplicando el subtotal de las recetas estándar con un 5% que representa varios, como piscas de sal, pimienta y otros condimentos usados en pequeñas cantidades para la elaboración de los platos.

El Costo de Mano de Obra Directa (C.M.O.D) Se refiere al costo del tiempo invertido en la preparación de los platillos.

Se calculó en base a la siguiente tabla que representa el salario del Chef (Alexandra Guerrero) con los respectivos beneficios de ley, ya que es quien elabora los platos, se tomo el precio de la hora como el valor de C.M.O.D., no todas las recetas tienen como tiempo de preparación 1 hora por lo que este valor se lo divide al tiempo empleado en las respectivas preparaciones.

Tabla # 12 Sueldo Incluido Beneficios de ley		
SUELDO INCLUIDO BENEFICIOS SOCIALES		
SUELDO		500,00
PROP D.TERCERO		41,67
PROP. D. CUARTO		26,50
F. RESERVA		41,67
VACACIONES		20,83
APORTE PATRONAL		60,75
	TOTAL	691,42

Autora: Alexandra Guerrero.

Tabla# 13 Rol de Pagos Mano de Obra Directa			
ROL DE PAGOS MANO DE OBRA DIRECTA			
CARGO	SUELDO	COSTO HORA	SUELDO INCLUIDO BENEFICIOS SOCILAES
CHEF	500	2,88	691,42
		VALOR DÍA	23,05
		VALOR HORA	2,88

Autora: Alexandra Guerrero.

Para determinar el valor de Costos Indirectos de Fabricación (C.I.F.) se tomó un estimado del 40% del subtotal de las recetas estándar que representa el valor

proporcional de los costos indirectos de fabricación, ya que al tomar el valor real de los costos indirectos de fabricación se supera el costo del subtotal lo que genera que la inversión por receta sea menor que estos costos y no se genere ganancia, pues elaborar un plato resultaría más costoso no por los ingredientes sino por los C.I.F.

Tabla# 14 Costos Indirectos de Fabricación	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
SERVICIOS BÁSICOS Y ARRIENDO	
ARTÍCULO	MENSUAL
LUZ ELÉCTRICA	20
AGUA	30
TELÉFONO	20
UTENSILLOS COCINA	1090
ARRIENDO	1000
TOTAL	2160
COSTO DIARIO	72,00
VALOR HORA	3,00
VALOR MINUTO	0,05

Autora: Alexandra Guerrero.

La utilidad por plato será de un 40% del Costo Total de las recetas estándar, se tomo este valor ya que para empezar la introducción de estos productos al mercado su precio debe ser accesible, además en su mayoría los platos (postres) serán vendidos en Menú Ejecutivo en el Restaurante “Q” y el precio por porción de postre no debe superar los \$2 como política de la empresa, y en lo que se refiere a platos fuertes no debe superar el valor de \$4 es por ello que el porcentaje de utilidad no es mayor.

5.8.2 Receta estándar pie de níspero.

Tabla: N# 15 Pie de Níspero						
RECETA:		1				
NOMBRE DEL PLATO		PIE DE NÍSPERO				
#PAX:		15				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE	
HARINA	500	gr	0,00086	0,43		
HUEVOS	6	u	0,17000	1,02		
MANTEQUILLA	300	gr	0,00347	1,04		
AZÚCAR	400	gr	0,00300	1,20		
LECHE	500	ml	0,00075	0,38		
ESENCIA DE VAINILLA	10	gr	0,01172	0,12		
MAICENA	100	gr	0,00425	0,43		
PULPA DE NÍSPERO	100	gr	0,00200	0,20		
NÍSPERO	300	gr	0,00200	0,60		
GELATINA SIN SABOR	14	gr	0,06071	0,85	Hidratada	
RALLADURA DE LIMÓN	50	gr	0,00263	0,13		
			SUBTOTAL	6,39		
			5%	VARIOS	0,32	
				C.M.O.D	2,88	
				C.I.F	2,56	
				COSTO TOTAL	12,15	
			40%	UTILIDAD	4,86	
				P.V.	17,00	
Foto N#4 01/02/13			VAL. VENTA UNID.	1,13		

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. En un mesón correctamente limpio y desinfectado agregar harina en forma de volcán y a continuación en el centro los demás ingredientes (azúcar, mantequilla, ralladura de limón y huevos), amasar bien hasta formar una masa homogénea, dejar reposar en el refrigerador una hora.
2. En un bowl agregar leche condensada, huevo, pulpa de níspero, con un batidor de alambre batir y agregar poco a poco la pulpa de níspero hasta obtener una mezcla compacta. (Reservar)

3. Engrasar y enharinar un molde para pie. (Reservar).
4. Pre-calentar el horno a 350° C
5. Estirar la masa, dejar de 1/2cm de grosor y colocar en el molde. (Paso 3)
6. Llevar el molde con la masa al horno por 25 minutos para pre-cocinar la masa, una vez pasado ese tiempo agregar la mezcla de leche condensada al molde con la masa y llevar al horno por 10 minutos más. Una vez pasado el tiempo apagar en horno y sacar el molde y dejar enfriar.
7. Una vez frio decorar con trozos de níspero y cubrir con gelatina sin sabor y listo.

5.8.3. Receta estándar mermelada de níspero

Tabla: N#16 Mermelada de Níspero					
RECETA:		2			
NOMBRE DEL PLATO		MERMELADA DE NÍSPERO			
#PAX:		20			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
NÍSPERO	500	gr	0,00200	1,00	Pelados y sin semilla
AZÚCAR	300	gr	0,00096	0,29	
			SUBTOTAL	1,29	
			5%	VARIOS	0,06
				C.M.O.D	1,44
				C.I.F	0,52
				COSTO TOTAL	3,31
			40%	UTILIDAD	1,32
				P.V.	4,63
Foto N#5 06/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,23	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación

1. En una olla agregar azúcar y llevar a fuego bajo hasta derretir por completo el azúcar, mover constantemente con una cuchara de palo y cuidar que no se queme.
2. Licuar los nísperos por 15 minutos con 50ml de agua, hasta obtener una pasta. (Pulpa de níspero)
3. Una vez derretida añadir la pulpa de níspero y dejar reducir por unos minutos hasta que espese.
3. Esta mermelada se puede acompañar con galletas de sal o pan.

5.8.4. Receta estándar Cheesecake de níspero

Tabla: N# 17 Cheesecake con mermelada de Níspero					
RECETA:	3				
NOMBRE DEL PLATO	CHEESCAKE CON MERMELEDA DE NISPERO				
#PAX:	15				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
HARINA	500	gr	0,00086	0,43	
HUEVOS	6	unds	0,17000	1,02	
MANTEQUILLA	300	gr	0,00347	1,04	
AZÚCAR	400	gr	0,00096	0,38	
QUESO CREMA	500	gr	0,00640	3,20	
CREMA DE LECHE	250	gr	0,00263	0,66	
GELATINA SIN SABOR	21	gr	0,06071	1,28	Hidratada
NISPERO	300	gr	0,00200	0,60	
MERMELADA DE NÍSPERO	300	gr	0,00926	2,78	
RALLADURA DE LIMÓN	50	gr	0,00667	0,33	
				SUBTOTAL	11,72
			5%	VIARIOS	0,59
				C.M.O.D	2,88
				C.I.F	4,69
				COSTO TOTAL	19,87
			40%	UTILIDAD	7,95
				P.V.	27,82
FotoN#6 08/02/13			VAL. VENTA UNID.	1,85	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación

1. En un mesón correctamente limpio y desinfectado agregar harina en forma de volcán y a continuación en el centro los demás ingredientes (azúcar, mantequilla, ralladura de limón y huevos), amasar bien hasta formar una masa homogénea, dejar reposar en el refrigerador una hora.
2. En una olla agregar crema de leche y queso crema, llevar a fuego lento, batir constantemente con un batidor de mano por 10 minutos. No dejar que llegue a ebullición. (Reservar)

3. Añadir a la mezcla de queso crema la gelatina sin sabor hidratada y llevar al fuego por 3 minutos.
4. Engrasar y enharinar un molde para pie. Estirar la masa, dejar de 1/2cm de grosor y colocar en el molde.
5. Pre-calentar el horno a 350° C, llevar el molde con la masa al horno por 30 minutos.
6. Una vez horneada la masa añadir la mezcla del queso crema y llevar a refrigeración por 2 horas.
7. Una vez frío colocar la mermelada (revisar receta estándar N#1) de níspero sobre el cheesecake.

5.8.5 Receta estándar brazo gitano con mermelada de níspero.

Tabla: N# 18 Brazo gitano con mermelada de Níspero					
RECETA:		4			
NOMBRE DEL PLATO		BRAZO GITANO CON MERMELADA DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE ENE PLASE
HARINA	250	gr	0,00086	0,22	
HUEVOS	8	u	0,17000	1,36	
ESENCIA DE VAINILLA	10	ml	0,01172	0,12	
MERMELADA DE NISPERO	200	gr	0,00926	1,85	
NISPERO	100	gr	0,00200	0,20	Pelado y sin semilla
FRUTILLAS	100	gr	0,00272	0,27	Cortar en laminas
AMARETO	1	onz	0,01630	0,02	
AZUCAR	400	gr	0,00096	0,38	
AZUCAR IMPALPABLE	200	gr	0,00167	0,33	
				SUBTOTAL	4,75
			5%	VARIOS	0,24
				C.M.O.D	1,44
				C.I.F	1,90
				COSTO TOTAL	8,33
			40%	UTILIDAD	3,33
				P.V.	11,66
Foto N#7 10/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,78	

Autora: Alexandra Guerrero

Preparación:

1. Dividir las claras de las yemas. Batir las claras con azúcar por 3 minutos e ir agregando poco a poco las yemas, (hasta punto de nieve), luego en intensidad mínima del batidor continuar batiendo la mezcla y añadir harina y esencia de vainilla por dos minutos más.
2. Engrasar y enharinar un molde rectangular y añadir la mezcla.
3. Pre-calentar el horno a 350° C, introducir el molde con la mezcla y hornear por 15 minutos. Sacar del horno, dejar enfriar y desmoldar.

4. En una olla pequeña agregar ½ taza de agua, 150 gr de azúcar y amaretto, llevar a fuego medio por 5 minutos y listo el jarabe.
5. Bañar el bizcochuelo con jarabe untar mermelada de níspero por todo el bizcochuelo y esparcir nísperos cortados en cubos medianos, enrollar.
6. Finalmente espolvorear azúcar impalpable por el brazo gitano y decorar con fresas.

5.8.6. Receta estándar Muffins de níspero.

Tabla N#19 Muffins de Níspero					
RECETA:		5			
NOMBRE DEL PLATO		MUFFINS DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
HARINA	250	gr	0,00086	0,22	
HUEVOS	5	u	0,17000	0,85	
MANTEQUILLA	150	gr	0,00347	0,52	
NISPERO	300	gr	0,00200	0,60	Pelado y sin semilla
POLVO DE HORNEAR	10	gr	0,01300	0,13	
AZUCAR	200	gr	0,00096	0,19	
AZUCAR IMPALPABLE	100	gr	0,00167	0,17	
CHISPAS DE CHOCOLATE	200	gr	0,00604	1,21	
			SUBTOTAL		3,88
			5%	VARIOS	0,19
				C.M.O.D	2,88
				C.I.F	1,55
				COSTO TOTAL	8,51
			40%	UTILIDAD	3,40
				P.V.	11,91
Foto N#8 16/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,79	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. En un batidor eléctrico cremar la mantequilla con azúcar por 10 minutos, añadir uno a uno los huevos, luego agregar harina, pulpa de níspero (Jugo de níspero) y polvo de hornear
2. Pre-calentar el horno a 350° C.
3. Enharinar y engrasar 15 moldes para muffins, colocar un níspero pelado y sin semillas en cada molde y agregar la mezcla las $\frac{3}{4}$ partes del mismo.
4. Llevar al horno por 30 minutos, dejar enfriar y decorar con chispas de chocolate.

5.8.7. Receta estándar torta de níspero

Tabla N#20 Torta de Níspero					
RECETA:		6			
NOMBRE DEL PLATO		TORTA DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
HARINA	460	gr	0,00086	0,40	
HUEVOS	6	unds	0,17000	1,02	
ACEITE	300	gr	0,00270	0,81	
NISPERO	120	gr	0,00200	0,24	Pelado y sin semilla
POLVO DE HORNEAR	20	gr	0,01300	0,26	
AZUCAR	340	gr	0,00096	0,33	
HOJAS DE MENTA	50	gr			
				SUBTOTAL	3,05
			5%	VARIOS	0,15
				C.M.O.D	4,32
				C.I.F	1,22
				COSTO TOTAL	8,75
			40%	UTILIDAD	3,50
				P.V.	12,25
Foto N#9 16/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,82	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Tamizar la harina. Reservar.
2. licuar los nísperos con 50ml de agua hasta obtener una especie de jugo espeso (pulpa).
3. Batir azúcar con huevos e ir incorporando poco a poco harina, polvo de hornear, azúcar y pulpa de níspero.
4. Pre-calentar el horno a 350° C.
5. Enharinar y engrasar un molde redondo y agregar la mezcla. Llevar al horno por 45 minutos aproximadamente. Una vez listo decorar con hojas de menta.

5.8.8. Receta estándar Sorbet de níspero.

Tabla N#21 Sorbet de Níspero					
RECETA:		7			
NOMBRE DEL PLATO		SORBET DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
NISPERO	500	gr	0,00200	1,00	Pelado y sin semilla
ZUMO DE LIMON	50	gr	0,00235	0,12	
AZÚCAR	150	gr	0,00096	0,14	
				SUBTOTAL	1,26
			5%	VARIOS	0,06
				C.M.O.D	0,72
				C.I.F	0,50
				COSTO TOTAL	2,55
			40%	UTILIDAD	1,02
				P.V.	3,57
Foto N#10 17/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,24	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Licuar todos los ingredientes por 10 minutos aproximadamente y llevar a congelación por dos horas.
2. Una vez que se haya congelado la mezcla, licuar nuevamente hasta formar hielo frappe y listo.
3. Servir en una copa de Martini.

5.8.9. Receta estándar helado de paila de níspero

Tabla N#22 Helado de paila de Níspero					
RECETA:		8			
NOMBRE DEL PLATO		HELADO DE PAILA DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
NISPERO	1000	gr	0,00200	2,00	Pelado y sin semilla
HIELO SECO	3000	gr	0,00150	4,50	En Bloque
AZÚCAR	600	gr	0,00096	0,58	
				SUBTOTAL	7,08
			5%	VARIOS	0,35
				C.M.O.D	2,88
				C.I.F	2,83
				COSTO TOTAL	13,14
			40%	UTILIDAD	5,26
				P.V.	18,40
Foto N# 11 17/02/13			VAL. VENTA UNID.	1,23	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Hacer jugo de níspero debe quedar espeso.
2. Hacer una cama con el hielo seco y colocar una paila grande.
3. En la paila (Si es de bronce mejor), agregar el jugo y el azúcar y remover constantemente con una cuchara de palo hasta formar el helado. Aproximadamente por 1 hora y media.

Nota: Este debe tener una consistencia dura y cremosa.

5.8.10. Receta estándar flan de níspero.

Tabla N#23 Flan de Níspero					
RECETA:		9			
NOMBRE DEL PLATO		FLAN DE NISPERO			
#PAX:		15			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
LECHE CONDENSADA	395	gr	0,00062	0,24	
LECHE EVAPORADA	345	gr	0,00060	0,21	
LECHE	345	gr	0,00075	0,26	
HUEVOS	8	unds	0,17000	1,36	
AZUCAR	200	gr	0,00096	0,19	
NISPERO	150	gr	0,00200	0,30	Pelado y sin semilla
				SUBTOTAL	2,56
			5%	VARIOS	0,13
				C.M.O.D	2,88
				C.I.F	1,03
				COSTO TOTAL	6,60
			40%	UTILIDAD	2,64
				P.V.	9,24
Foto N# 12 18/02/13			VAL. VENTA UNID.	0,62	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. En un bowl poner leche condensada, leche evaporada, leche, huevos y batir con un batidor de alambre hasta mezclar bien todos los ingredientes. Reservar.
2. Hacer jugo de níspero y agregar a la mezcla anterior 50g. Los 100 gramos restantes cortar en cubos medianos.
3. En una olla pequeña derretir el azúcar y colocar en un molde para flan junto con el níspero en cubos. A esto añadir la mezcla de la leche.
4. Pre-calentar el horno a 350° C.
5. Llevar la mezcla al horno en baño maría por 60 minutos.
6. Una vez listo dejar enfriar bien y desmoldar.

5.8.11. Receta estándar Milkshake de níspero.

Tabla N#24 Milkshake de Níspero					
RECETA:		10			
NOMBRE DEL PLATO		MILKSHAKE DE NISPERO			
#PAX:		5			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
HELADO DE VAINILLA	180	gr	0,01530	2,75	
NISPERO	200	gr	0,00200	0,40	Pelado y sin semilla
LECHE	200	gr	0,00075	0,15	
				SUBTOTAL	3,30
			5%	VIOS	0,17
				C.M.O.D	0,72
				C.I.F	1,32
				COSTO TOTAL	5,51
			40%	UTILIDAD	2,20
				P.V.	7,72
Foto N#10 19/02/13			VAL. VENTA UNID.	1,54	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Licuar todos los ingredientes por 60 segundos.
2. Servir en un vaso de cristal y decorar con una fresa.

5.8.12. Receta estándar ensalada tropical con níspero.

Tabla N #25 Ensalada tropical con Níspero					
RECETA:		11			
NOMBRE DEL PLATO		ENSALADA TROPICAL CON NISPERO			
#PAX:		4			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
LECHUGA CRESPA VERDE	200	gr	0,00062	0,12	Lavada y Corte chiffonade
LECHUGA CRESPA MORADA	150	gr	0,00060	0,09	Lavada y Corte chiffonade
PECHUGA DE POLLO	300	gr	0,00950	2,85	
ESPÁRRAGOS	100	gr	0,00075	0,08	Blanqueados
NISPEROS	300	gr	0,00300	0,90	Pelado y sin semilla
AZUCAR	150	gr	0,00096	0,14	
HUEVOS	1	u	0,17000	0,17	
AGUA MINERAL	30	gr	0,00080	0,02	
HARINA	15	gr	0,00086	0,01	
ALMENDRAS TOSTADAS	100	gr	0,01322	1,32	
VINAGRE	50	ml	0,00240	0,12	
				SUBTOTAL	5,83
			5%	VARIOS	0,29
				C.M.O.D	0,96
				C.I.F	2,33
				COSTO TOTAL	9,42
			40%	UTILIDAD	3,77
				P.V.	13,18
FotoN#14 20/02/13			VAL. VENTA UNID.	3,30	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Salpimentar la pechuga de pollo y llevar a la plancha hasta que esté bien cocida.

Aproximadamente 10 minutos.

2. Hacer juego de níspero y llevar al fuego junto con vinagre y azúcar por 5 minutos.

Reservar.

3. Mezclar harina con agua mineral, huevo y una pizca de sal hasta obtener una mezcla homogénea, bañar los espárragos y freír. (Reservar)

4. Con los nísperos restantes los llevamos al fuego medio con 1 taza de agua y azúcar por 5 minutos. Reservar.

5. Colocar la lechuga en un plato para ensalada, agregar los tomates cherry, los nísperos cocidos, y añadir la vinagreta de níspero. Cortar la pechuga en tiras y colocar en la ensalada y decorar con los espárragos rebosados.

5.8.13. Receta estándar chuleta de cerdo en salsa de níspero.

Tabla N#26 Chuleta de cerdo en salsa de Níspero					
RECETA:	12				
NOMBRE DEL PLATO	CHULETA DE CERDO EN SALSA DE NISPERO				
#PAX:	3				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
CHULETA DE CERDO	600	gr	0,0057	3,42	
SAL	15	gr			
PIMIENTA	10	gr			
NISPERO	300	gr	0,002	0,6	Pelado y sin semilla
AZUCAR	30	gr	0,00096	0,03	
CREMA DE LECHE	100	gr	0,00263	0,26	
VINO BLANCO	25	ml	0,00536	0,13	
				SUBTOTAL	4,45
			5%	VARIOS	0,22
				C.M.O.D	1,44
				C.I.F	1,78
				COSTO TOTAL	7,89
			40%	UTILIDAD	3,15
				P.V.	11,04
Foto N#15 21/02/13			VAL. VENTA UNID.	3,68	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Salpimentar la chuleta y llevar a la plancha hasta que esté bien cocida. Aproximadamente por 8 minutos.
2. Hacer jugo de níspero, llevar al fuego y agregar azúcar, sin dejar de mezclar añadir el vino blanco y dejar que se reduzca por 3 minutos. Rectificar el sabor y finalmente agregar crema de leche.
3. Servir la chuleta bañada con la salsa. Se la puede acompañar con una guarnición de arroz, papas al vapor o papa chip.

5.8.14. Receta estándar ensalada de níspero y camarones.

Tabla N# 27 Ensalada de Níspero y Camarón					
RECETA:	13				
NOMBRE DEL PLATO	ENSALADA DE CAMARON Y NISPERO				
#PAX:	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
CAMARON	700	gr	0,00600	4,20	Pelado y sin desvenado
AGUACATE	2	u	0,60000	1,20	Pelado y cortar en cubos
LECHUGA CRESPA	220	gr	0,00275	0,61	Corte chiffonade
NISPEROS	200	gr	0,00200	0,40	Pelado, sin semilla y cortar en juliana
CILANTRO	150	gr	0,00970	1,46	Finamente picado
MAYONESA	250	gr	0,00717	1,79	
SAL	10	gr			
PIMIENTA	5	gr			
			SUBTOTAL	9,65	
	5%		VARIOS	0,48	
			C.M.O.D	0,72	
			C.I.F	3,86	
			COSTO TOTAL	14,72	
	40%		UTILIDAD	5,89	
			P.V.	20,60	
FotoN#16 22/02/13			VAL. VENTA UNID.	4,12	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Salpimentar los camarones, saltear en tres cdas de aceite. Reservar
2. Mezclar los camarones con el níspero, y cilantro y finalmente añadir mayonesa.
3. En un plato para ensalada colocar la lechuga y la mezcla de los camarones, decorar con el aguacate.

5.8.15. Receta estándar rollo de lomo fino con champiñones y níspero en salsa de pimiento morrón.

Tabla N# 28 Rollo de lomo fino con champiñones y níspero en salsa de pimiento morrón					
RECETA:	14				
NOMBRE DEL PLATO	ROLLO DE LOMO FINO CON CHAMPIÑONES Y NISPERO EN SALSA DE PIMIENTO MORRON				
#PAX:	3				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UND	COSTO U.	COSTO TOTAL	MISE EN PLASE
LOMO FINO DE RES	700	gr	0,00062	0,43	Abrir y salpimentar
NISPERO	200	gr	0,00200	0,40	
CAMARON	150	gr	0,00600	0,90	Pelado y desvenado
MANTEQUILLA	100	gr	0,00347	0,35	
CHAMPIÑONES	150	gr	0,00300	0,45	Cortado en slice
VINO BLANCO	250	gr	0,00536	1,34	
SAL	10	gr			
PIMIENTA	5	gr			
PIMIENTO ROJO	150	gr	0,00252	0,38	
CEBOLLA PAITEÑA	60	gr	0,00080	0,05	
AJO	20	gr	0,00311	0,06	
AJINOMOTO	10	gr	0,00530	0,05	
ACEITE	1000	gr	0,00270	2,70	
			SUBTOTAL	3,87	
		5%	VIARIOS	0,19	
			C.M.O.D	2,88	
			C.I.F	1,55	
			COSTO TOTAL	8,49	
		40%	UTILIDAD	3,40	
			P.V.	11,89	
Foto N#17 25/02/13			VAL. VENTA UNID.	3,96	

Autora: Alexandra Guerrero.

Preparación:

1. Salpimentar los camarones, saltearlos junto con los champiñones y los nísperos en mantequilla. Reservar.
2. Rellenar al lomo con la mezcla anterior y bridar.
3. Sellar el lomo en un poco de aceite y añadir el vino.

4. Llevar al horno por 40 minutos.

Salsa:

1. Freír los pimientos en abundante aceite, dejar enfriar, quitar las semillas y pelar bien.

2. Cortar las cebolla y el ajo en corte batalla, en una olla añadir aceite y salteamos la cebolla, el ajo picado en brunoise y el pimiento morrón por 5 minutos. Añadir 150g de fondo de vegetales y dejar cocinar unos minutos más. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

3. Una vez frío licuar la preparación hasta obtener una salsa. Llevamos al fuego nuevamente y rectificamos sabores con sal, pimienta y ajinomoto.

4. Una vez cocido el lomo cortar en medallones y colocar la salsa por encima.

Nota: Para el fondo de vegetales poner en una olla 1 litro de agua y agregar retazos de vegetales como cebolla, apio, espárragos, entre otros.

5.9. Recursos

5.9.1. Materiales

Tabla N#29 Recursos Materiales	
DETALLE	MOTIVO
Resma de papel bond	Para encuestas y trabajo escrito
Impresiones	Para encuestas y trabajo escrito
Internet	Para investigación y adquirir información necesaria para el desarrollo del trabajo
Computadora	Para realizar el trabajo escrito en general.
Equipos de oficina	Esferográficos, calculadora, lápiz, cuaderno para tomar notas, grapas, clip, carpetas, perfiles, perforadora, borrador, tablero

Autora: Alexandra Guerrero.

5.9.2 Económicos

Tabla N# 30 Recursos Económicos	
Detalle	Presupuesto
Material de investigación	\$40
Impresiones	\$70
Inversión de la materia prima (níspero)	\$30
Otros (ingredientes para recetas, decoraciones, presentación)	\$60
Empastados	\$75
Internet	\$75
Tutorías (copias, impresiones)	\$700
Transporte	\$20
Cámara fotográfica	\$ 150
TOTAL	\$1220

Autora: Alexandra Guerrero.

5.9.3. Talento Humano

Para el desarrollo de esta investigación se cuenta con las siguientes personas:

Investigador: Alexandra Guerrero López

Tutor: Libardo Figueroa

Entrevistados: Habitantes, personas que frecuenten y trabajen en el restaurante “Q” de la ciudad de Quito.

Chef Ejecutivo Restaurante Q: Juan Pablo Mantilla

Cocineros: Félix Muela, David Lascano, Dayana Hidalgo, Alexandra Guerrero.

Posilleros: Roberto Reyes y Julio Zambrano

Meseros: Rodrigo Cañadas, Augusto Olmedo, Daniel Hernández, Sara Guarderas, Eliana Vélez, Diana Cevallos.

Sector entrevistado: Mariscal Foch.

REFERENCIAS

AVILAN, F.L.; Leal, F., Bautista, D. Manual de Fruticultura. Caracas, Venezuela. América. 1989. P 1353-1360.

BOSCAN DE MARTINEZ, N.; Godoy, F. Population fluctuation of *Anastrepha serpentina* in *Achras zapota* in Limón, Aragua. Venezuela. En *Agronomía Tropical*. Maracay 1987. P 123-129.

GARCIA GOMEZ, Gabriel Arturo, Sapotoceas: Cultivos Promisorios. Seminario Agronomía. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Agronomía. Medellín. 1988.

GUARIN FLOREZ, Carlos Javier. Mejoramiento genético del níspero. Trabajo realizado para la materia Mejoramiento genético de Frutales Tropicales y Subtropicales. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Medellín, 1996. 23 p.

NÜHOTELS, Manual de inducción, 2012. 3p.

LONDOÑO ZEA, Luís Fernando. Monografía sobre el níspero (*Achras zapota* L.) Trabajo presentado para la materia Recursos Fitogenéticos. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Medellín, 1994. 12 p.

[Http: //www.bamboo.hosteriaecuador.com](http://www.bamboo.hosteriaecuador.com)

[Http: //www.elmundoforestal.com](http://www.elmundoforestal.com)

[Http: //www.eternosinstantes.blogspot.com](http://www.eternosinstantes.blogspot.com)

[Http://www.euriresidentes.com/alimentos/nispero.html](http://www.euriresidentes.com/alimentos/nispero.html)

[Http: //www.foroantiguo.infoagro.com](http://www.foroantiguo.infoagro.com)

[Http://www.herbolariabienviviendo.blogspot.com](http://www.herbolariabienviviendo.blogspot.com)

[Http://www.infoagro.com](http://www.infoagro.com)

[Http: //www.misitio.com](http://www.misitio.com)

[Http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/nispero.html](http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/nispero.html)

[Http: //www.sinantifazonline.blogspot.com](http://www.sinantifazonline.blogspot.com)

[Http: //www.xococacao.com](http://www.xococacao.com)

APÉNDICE A

ENCUESTA



La presente encuesta tiene como finalidad recopilar la mayor información posible sobre el níspero para realizar una tesis de grado acerca de este producto. La información que usted nos proporcione es de gran importancia y de gran ayuda para lograr nuestro objetivo.

Sea lo más sincero posible y marque con una X según su criterio.

Sexo: Masculino Femenino

Edad

1.- ¿Ha consumido alguna vez el níspero?

SI NO

SI SU RESPUESTA FUE AFIRMATIVA SIGA CONTESTANDO

2.- ¿Como describe usted el sabor del níspero?:

Excelente

Bueno

Regular

Malo

3.- ¿En qué preparaciones ha consumido o consume el níspero?

En postres

Bebida

Otras Cual _____

4. ¿Estaría dispuesto a comprar un producto natural, nutritivo y refrescante a base de níspero?

Si

No

5.- ¿Estaría usted dispuesto a consumir el níspero en nuevas preparaciones?

Si

No

6. ¿Si esta fruta se promocionaría la consumiría, cómo?

Jugos

Mermeladas

Salsas

Repostería

7.- ¿Qué considera usted importante al momento de adquirir el producto?

Precio Bajo

Buena Calidad

Nutritivo y saludable

Buena publicidad

8.- ¿Estaría usted de acuerdo en incluir el níspero en su menú diario?

Si

No

¡GRACIAS POR SU COLABORACION!

Apéndice B

Área de cocina fría Restaurante Q



Autora: Alexandra Guerrero.

Fecha: 22/03/13

Área de Producción Cocina Q



Autora: Alexandra Guerrero.

Fecha: 22/03/13

Área de cocina Caliente Restaurante Q



Autora: Alexandra Guerrero

Fecha: 22/03/13

Área de lavar platos cocina Q



Autora: Alexandra Guerrero

Fecha: 22/03/13