



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO
Y HOTELERÍA**

ITHI

CARRERA: Gastronomía

**“ELABORACIÓN DE POSTRES INNOVADORES CON
LA ARAZÁ Y SU INCLUSIÓN EN LOS MENÚS DE 5
EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA EN EL
NORTE DE QUITO.”**

Trabajo de investigación previo a la
obtención del título de Tecnóloga en
Gastronomía

Autor: Cristina Alexandra Yar Mora.

Director: Lic. Jairo Aguilar

Quito - Ecuador

2014

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mis padres:

Que siempre me han apoyado, los cuales son parte importante de esta investigación ya que en este plan está plasmado todo mi esfuerzo y dedicación para poder desarrollarlo con empeño y ganas.

A mi hija:

Que ha sido mi mayor inspiración y por la cual he luchado día a día, te amo Camila Zoé Guevara Yar.

A mis Licenciados:

Lic. Betty Gordon por su gran apoyo y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales; al Lic. Jairo Aguilar por su apoyo ofrecido y por su tiempo compartido para la elaboración de esta tesis

Cristina Yar

AGRADECIMIENTO

Agradezco de corazón a Dios por darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida y de mi carrera.

A mi madre, que con su demostración de una madre ejemplar me ha enseñado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos.

A mis hermanos Fernanda, Santiago, Estefanía y Erick por su apoyo incondicional y por demostrarme la gran fe que tienen en mí y también por compartir alegrías, tristezas, y fracasos junto a mí.

Al Lic. Jairo Aguilar, tutor de tesis, por su valiosa guía y asesoramiento a la realización de la misma.

Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de este proyecto.

Cristina Yar

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Yo, Cristina Alexandra Yar Mora declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: "Plan de investigación elaboración de postres innovadores con la arazá y su inclusión en los menús de 5 empresas de restauración colectiva en el norte de Quito", es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

Cristina Alexandra Yar Mora.

Quito, 16 de Enero del 2014.

**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE
CARRERA**

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERO: El Licenciado Jairo Aguilar, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Cristina Alexandra Yar Mora, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO: Cristina Alexandra Yar Mora, realizo el trabajo de fin de carrera titulado "Plan de investigación Elaboración de postres innovadores con la arazá y su inclusión en los menús de 5 empresas de restauración colectiva en el norte de Quito", para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía. En el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería "ITHI", bajo la tutoría del Licenciado Jairo Aguilar.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería "ITHI".

TERCERO: Comparecen, Licenciado Jairo Aguilar, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y el Srta. Cristina Alexandra Yar Mora, como autora del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: "Plan de investigación elaboración de postres innovadores con la arazá y su inclusión en los menús de 5 empresas de

restauración colectiva en el norte de Quito"; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

TUTOR

AUTOR

Lic. Jairo Aguilar.

TUTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería "ITHI", de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lic. Jairo Aguilar.

Quito, 16 de Enero del 2014

ÍNDICE

Portada	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Declaración De Autoria.....	iv
Acta de Cesión De Derechos de Trabajo de fin de Carrera.....	v
Certificacion del Director.....	vii
Índice.....	viii
Indice De Tablas.....	xi
Indice de Graficos.....	xiv
Indice de Fotografias.....	xv
Resumen.....	16
Introduccion.....	17
PARTE I EL PROBLEMA.....	18
1.1 Identificación del Problema de Investigación ...	18
1.2 Formulacion del Problema.....	19
1.3 Objetivos	20
1.3.1 Objetivo General	20
1.3.2 Objetivos Específicos	20
1.4 Justificación:	20

PARTE II MARCO TEORICO	22
2.1 Fundamentación Teórica.....	22
2.2 Estructura del Marco Teorico.....	23
Capítulo 1: Definición y Generalidades de las Empresa de Restauración Colectiva.....	23
1.1 Las Empresas de Restauración colectiva del Ecuador.	23
1.2 Descripción de las Empresas de Restauracion colectiva de el Norte de Quito.....	25
1.2.3 Empresa de Restauración Colectiva Catering Service Linage.....	26
1.2.4 Empresa de Restauración Colectiva Bokatelos ...	26
CAPITULO 2: GENERALIDADES DE LA ARAZÁ	28
2.1 Origen del Araza.....	28
2.2 Metodo de Propagacion.....	28
2.3 Principales Plagas Y Enfermedades Cultivo.....	29
2.4 Tecnologia de Cosecha.....	30
CAPITULO 3: POSTRES INNOVADORES DE ARAZÁ	30
3.1 Historia de los Postres.....	30
3.2 Elaboración de Postres.....	32
3.2.1. Propuesta 1: Espumilla de Araza.....	33
3.2.2. Propuesta 2: Mousse de Araza.....	39
3.2.3. Propuesta 3: Crepes con Mermelada Araza.....	44
3.2.4.Propuesta 4: Pionono de Araza.....	51

3.2.5. Propuesta 5: Flan de Arazá con Leche Condensada	57
3.3. Hipotesis	62
PARTE III. METODOLOGÍA	63
3.1 Tipo y Diseño de Investigación	63
3.2 Población y Muestra	63
3.3 Instrumentos Recolección de Datos	63
3.4 Descripción de Trabajo de Campo	64
3.5 Procesamiento y Análisis	64
3.5.1 Procesamiento Entrevistas	64
3.5.2 Procesamiento Sondeo de Opinion Pregunta Seis	72
PARTE IV PRESENTACION DE RESULTADOS	Error! Marcador no definido.
4.1 Presentacion Gráfica de Resultados	74
4.1.1 Sondeo de Opinión	74
4.2 Análisis e Interpretación de Resultado	76
4.2.1 Análisis de Aceptación de Postres	76
4.2.2 Analisis e Interpretacion de Entrevista	77
4.3 Conclusiones	80
4.4 Recomendaciones	81
4.5 Referencias	82
Apéndice A	83
Apendice B	85

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5, según textura, sabor, olor y color de la espumilla de arazá.....	35
Tabla 2: tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la espumilla de arazá.....	36
Tabla 3 : tabla de las cantidades que se necesita para la elaboración del coulis de mora con unidades y con costo total.....	37
Tabla 1. Tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5, según textura, sabor, olor color de la mousse de arazá	41
Tabla 5 tabla de cantidades que se necesita para la elaboración del mousse de arazá con unidades y con costo total.....	42
Tabla 6: tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color de crepes con mermelada de arazá.....	46
Tabla 7. tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de los crepes con unidades y costo total.	48
Tabla 8 . tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la mermelada de arazá con unidades y con costo total.....	49

Tabla 9. tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color del pionono de arazá.....	53
Tabla 10 tabla de cantidades que se necesita para la elaboración del pionono de arazá con unidades y con costo total.....	54
Tabla 11. tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la mermelada de arazá con unidades y con costo total.....	55
Tabla 12 : tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color del flan de arazá con leche condensada.....	59
Tabla 13. tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de flan de arazá con leche condensada con unidades y con costo total.....	60
Tabla 14 : tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva Delicatering.....	74
Tabla 15 : tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva El Banquete.....	74
Tabla 16 :tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva Catering Service Linage...	75
Tabla 17: tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva de Bokatelos.....	75
Tabla 18 : tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva crudo y cocinado.....	76

Tabla 19: grado de aceptación de postres elaborados.	76
Tabla 20: análisis de sondeo opinión.....	78

INDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO 1: Proceso técnico de la receta de la espumilla de Arazá.....	34
GRAFICO 2: Proceso técnico de la receta del mouse de Arazá.....	40
GRAFICO 3: Proceso técnico de la receta de crepes con mermelada de Arazá.....	45
GRAFICO 4: Proceso técnico de la receta del pionono de Arazá.....	52
GRÁFICO 5: Proceso técnico de la receta del flan de Arazá.....	58
GRÁFICO 6 : Resultado grafico final porcentuado.....	77

INDICE DE FOTOGRAFÍAS

FOTOGRAFÍA No.1 La empresa de restauración colectiva 'El Banquete'	83
FOTOGRAFÍA No.2 La empresa de restauración colectiva 'Delicatering'	83
FOTOGRAFÍA No.3 La empresa de restauración colectiva 'Bokatelos'	84
FOTOGRAFÍA No.4. La empresa de restauración colectiva 'Catering Service Linage	84

"ELABORACIÓN DE POSTRES INNOVADORES CON LA ARAZÁ Y SU INCLUSIÓN EN LOS MENÚS DE 5 EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA EN EL NORTE DE QUITO."

AUTOR: Cristina Yar
DIRECTOR: Lic. Jairo Aguilar
FECHA: 8 de Enero del 2013

RESUMEN

Una restauración colectiva es una empresa especializada en alimentar a un grupo de personas, ya sea por empresa eventual, o servicio de lugar, ofreciendo diferentes menús; así con una breve explicación de lo que es una restauración colectiva pues la objetividad principal de esta investigación es integrar los productos elaborados a base de arazá en las diferentes restauraciones colectivas.

El esfuerzo está plasmado en cada uno de los postres realizados, ya que cada una de las restauraciones colectivas fue un fuerte sustento para esta investigación; ya que gracias a estas empresas he podido llegar a resultados positivos.

La arazá es una fruta exótica razón por la cual se escogió para que se pueda llevar a cabo esta investigación, y por lo tanto ha sido de mucha importancia haber realizado postres innovadores con dicha fruta ya que se obtuvo una gran acogida en las distintas restauraciones colectivas; la fruta en si no es muy conocida, ya sea por falta de promoción, o también por falta de accesibilidad pero en si es muy buena para realizar, néctares, sorbetes, yogurt y muchas cosas más, en si es una fruta muy buena para lo que repostería.

INTRODUCCIÓN

La finalidad de esta investigación es innovar productos elaborados a base de arazá, los cuales serán propuestos en los menús de 5 empresas de restauración colectiva en el norte de la ciudad de Quito, los mismos que serán representados en recetas estándar correspondientes.

La arazá es una fruta que no ha sido muy promocionada razón por la cual está presente investigación, este trabajo de investigación tiene como propósito incluir postres innovadores en las empresas de restauración colectiva para de esta manera dar a conocer esta fruta en el ámbito de la cocina, en esta investigación damos a conocer datos específicos del arazá como sus generalidades y sus diferentes usos.

Lo que se busca como profesionales es aplicar todo lo aprendido, en este caso la innovación de recetas e implementar una variedad de nuevos postres en las empresas de restauración colectiva que nos ayudaron en el trabajo realizado.

En el capítulo I.- Definición y generalidades de las empresas de restauración colectiva, el capítulo II: historia de postres y propuesta de innovación de postres a base de arazá, con experimentación de cada uno de los postres elaborados, el capítulo III, contiene las generalidades de la restauración colectiva.

PARTE I EL PROBLEMA

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La Restauración Colectiva comprende los servicios necesarios para preparar y distribuir comidas a la gente que trabaja o vive en comunidades: empresas públicas y privadas, administraciones, guarderías, colegios, hospitales, residencias de la tercera edad, cárceles, cuarteles, etc. Cuando estas actividades son confiadas a un proveedor de servicios se llama Restauración Colectiva (RC). (EFFAT, FERCO, 2004)

Ecuador es rico en lo que a diversidad de frutas se refiere, pero algunas aún no han sido utilizadas entre ellas el "Arazá" que se cultiva principalmente en el Norte del país, en el Noroccidente de Pichincha y Sto. Domingo, también se la puede encontrar en provincias tropicales como en Los Ríos. Es una fruta exótica la cual no es muy difundida, sobre todo los usos de ella para la elaboración de postres o derivados de ella.

Debido al sabor y aroma característicos de la fruta, el arazá tiene posibilidades en la industria de jugos, néctares, dulces, jaleas, frutos deshidratados, sorbetes, yogurt, etc., productos que aún dependen de una buena divulgación.

Según "Giacometti & Lleras (1992), el éxito del arazá como cultivo de amplia difusión dependerá más que nada del desarrollo tecnológico que

promoverá su aceptación en mercados fuera de la región. Un programa de mejoramiento o selección deberá abordar parámetros tales como aspecto, color, olor y resistencia de los frutos al transporte y almacenamiento. El comercio de arazá al máximo no existe. De este modo, así como se sugiere para la producción a pequeña escala, se debe estimular también la agroindustria a mayor escala. Esta, normalmente con una mayor capacidad de gestión, tiene más facilidad para alcanzar el mercado de otras regiones e incluso exportar a otros países.

El desconocimiento nutricional que poseen las personas sobre la fruta Arazá, influye en la preparación de recetas o postres dentro de la restauración colectiva" (Nacimiento Ferreira, pág. 30).

Las propiedades nutricionales que posee la arazá y sus características, sigue siendo de desconocimiento en general para las personas, razón por la cual se realiza esta investigación es con el fin de dar a conocer en su totalidad el producto, ya que es un producto con una baja aceptación a nivel nacional ya sea por falta de interés de las personas o porque existe poca promoción; por lo que la arazá será utilizada para el desarrollo de postres innovadores en el menú de 5 empresas de restauración colectiva.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo influye la falta de postres innovadores con arazá para su poca comercialización en los menús de restauración colectiva en el norte de Quito?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

- Determinar la influencia de la elaboración de postres innovadores con arazá para su implementación en el menú de las 5 empresas de recolección colectiva del norte de Quito.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Recopilar información sobre las propiedades del arazá.
- Recopilar información de 5 empresas de restauración colectiva del norte de Quito, sobre sus servicios en general.
- Desarrollar postres innovadores con arazá.

1.4 Justificación:

La finalidad de esta investigación es dar a conocer la fruta de "Arazá" al público en general, demostrando sus bondades y propiedades nutritivas, y así también poder integrar recetas o productos nuevos e innovadores a las 5 empresas de restauración colectiva del norte de Quito.

La elaboración de postres con la arazá, puede ser ampliado y diversificado, siendo necesario, por lo

tanto, una mayor divulgación de la fruta. Un paso importante en este sentido sería a través del incentivo en la restauración colectiva. Mientras tanto, para que esta actividad sea efectiva, es necesario también capacitar personas en la elaboración de productos.

Por eso mediante la restauración colectiva se introducirá los postres de arazá los cuales serán un gran aporte dentro de los menús que promocionan.

PARTE II MARCO TEÓRICO

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La arazá es una fruta amazónica, la cual se la encuentra en Ecuador fácilmente en las zonas templadas.

La fruta arazá es utilizada en algunos lugares del país como en la provincia de Orellana, en el campo, ya que por esto pueden aportarlo como beneficio para su comunidad.

La arazá es un fruto que sigue el proceso de maduración después de la cosecha (climatérico) por lo tanto se puede cosechar a partir de los 38 días de cuajada la fruta, existiendo cuatro cosechas en el año, cada tres meses a partir de febrero.

El rendimiento es de 14 toneladas por hectárea al año. Es una fruta rica en magnesio, fósforo, sodio, hierro, zinc, entre otros minerales.

Hay algunas investigaciones realizadas como por ejemplo PROYECTO DE VALORACIÓN FINANCIERA DE LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PULPA DE ARAZÁ PARA LA CIUDAD DE GUAYAQUIL, realizada por LOPEZ MANRIQUE, JENNIFFER ELIZABETH GARCIA LOPEZ, NEIVA PATRICIA, SALAZAR BOHORQUEZ, ROSA LISSETTE, es un

ejemplo clave que ayuda a obtener informaciones para el desarrollo de la presente investigación.

Otra fuente importante, fue la utilización de una tesis realizada por la Universidad Central del Ecuador, que consistía en la elaboración de YOGURT DE ARAZÁ.

Existen varios datos informativos acerca de esta fruta y así como en estos trabajos de investigación existen muchas posibilidades de utilizar la fruta arazá para elaborar jugos, batidos, cócteles, tortas, bolos, mermeladas, pulpas, deshidratados, confitería, vinos y perfumes pues es un fruto muy aromático.

2.2 ESTRUCTURA DEL MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO 1: DEFINICIÓN Y GENERALIDADES DE LAS EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

1.1 Las empresas de Restauración colectiva del Ecuador.

En el año 2010 los contratos de servicio de restauración de alimentos tenían una participación de 34.6% del valor de mercado social de servicio de comida, esto daba una facturación total de 23.4 millones de euros.

Desde el 2006 muchas empresas de catering service han tenido un crecimiento constante hasta el 2008; entre el 2009 y el 2010 el mercado de restauración colectiva comenzó a crecer, por los diferentes tipos de comidas que se sirven a expensas de las auto - operadores locales de comidas sociales.

En Francia y el Reino Unido se han convertido en los dos principales mercados para los abastecedores de las personas participantes de restauración colectiva.

En Europa la restauración comenzó a expandirse rápidamente por la necesidad de alimentarse ya que por sus trabajos que a veces son de doble jornada no les da tiempo de alimentarse a ellos mismos y a sus familias, y por esta razón este tipo de empresas son de gran acogida ya que se desenvuelven en lugares estratégicos como: asilo, hospitales, empresas en general.

En Ecuador existen muchas empresas dedicadas a este servicio, están ligadas muy fuertemente con el sector ejecutivo que es el de más demanda, existen otros tipos de empresas especializadas en alimentar a las personas según el trabajo que realizan, este tipo de empresas son las más importantes porque llegan a lugares que otras empresas no llegan para dar de comer a trabajadores como obreros, albañiles, etc.

En el Ecuador la restauración colectiva se está expandiendo de forma rápida ya que existen muchas empresas del sector público y privado, la desventaja que existe por el rápido crecimiento de estas empresas es la competencia y es ahí donde las empresas se ven sujetas a reducir sus precios y presentar un variedad mucho más llamativa es aquí cuando entra en juego el ingenio y creatividad de los chefs en desarrollar un buen plato, bonito y barato.

La ciudad de Quito se encuentra situada en la provincia de Pichincha, es la ciudad principal en cuestión de negocios y aparte por tener 55 de las 100 empresas más grandes del Ecuador, se caracteriza por el gran movimiento comercial que posee es por eso que las personas dedicadas a las empresas de restauración colectiva han hecho que el movimiento de dichas empresas sea más competitivo y rentable.

1.2 DESCRIPCION DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACION

COLECTIVA DE EL NORTE DE QUITO

1.2.1 Empresa de restauración colectiva DELICATERING

Esta empresa está situada en la Machala y Florida, ya tiene varios años de experiencia con todo lo que tiene que ver con servicio de catering.

1.2.2 Empresa de restauración colectiva EL BANQUETE

Empresa situada en las calles Santiago Duarte Oe3-65 y Av. Brasil, esta empresa de restauración colectiva ofrece sus servicios desde 1990. Es una empresa completa, ofrece catering empresarial, catering para eventos y cenas en casa y tiene precios cómodos y garantiza sus productos.

1.2.3 Empresa de restauración colectiva CATERING SERVICE LINAGE

Empresa situada en las calles Machala N53-81 entre Gonzalo Gallo y Shuaras, esta empresa de restauración colectiva ofrece catering y eventos para todo tipo de compromiso ya sea social, cultural, deportivo.

Ofrecen alquiler de vajillas, mantelería, aparte de los servicios mencionados también ofrece servicio de bufets.

1.2.4 Empresa de restauración colectiva BOKATELOS

Empresa situada en las calles Lizardo Ruiz Oe5-52 Y Emilio Bustamante, esta empresa de restauración colectiva ofrece catering, coffee break tanto en el

local como a domicilio; matrimonios, bautizos cumpleaños, graduaciones, despedidas, en si varios tipos de eventos sociales.

1.2.5 Empresa de restauración colectiva CRUDO Y COCINADO

Empresa situada en las calles Cárdenas N71-178 Y Pedro de la Peña, esta empresa de restauración colectiva ofrece eventos sociales y bufets.

CAPITULO 2: GENERALIDADES DE LA ARAZÁ

2.1 ORIGEN DEL ARAZÁ

La planta es originaria de la Amazonia Occidental, se la puede encontrar en plantaciones naturales en Perú, donde se encuentra nativo en mayor abundancia ya que es un bosque tropical húmedo.

2.2 MÉTODO DE PROPAGACIÓN

Se realiza la propagación por las semillas ya que tiene mayor poder germinativo más cuando son extraídos de frutos maduros.

Cuando las semillas son guardadas en agua se mantiene durante 60 días el poder germinativo en 80%, cuando se las almacena a las semillas en menos de 15° se disminuye la capacidad de germinación.

Se produce la germinación entre los 30 y 105 días con semillas sin escarificar y de 28 y 97 días con semillas escarificadas.

Existen otros métodos de propagación como el del injerto de púa terminal, esto significa que utilizando el arazá permite que después del trasplante que inicia

su producción de 8 a 12 meses, lo que es muy diferente a una planta franca de 11 a 12 meses.

Cuando las plantaciones son en el vivero manteniendo la fruta durante 9 meses para luego ser trasladadas a campo definitivo, el trasplante debe efectuarse cuando sea tiempo de lluvia para poder tener la suficiente agua.

2.3 PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES CULTIVO

Existen varias plagas entre una de ellas está la mosca de la fruta (*Anastrepha obliqua* Macquart), es alimentan estas larvas de la pulpa y la destruyen; **el picudo del fruto** (*Atractomerus inmigra* Clark) son larvas que son de color marrón rojizo, cubierto de pelos y escamas de color marrón claro la hembra en cambio tiene color blanco rasado, con cabeza marrón, las cuales se alimentan de la semilla, en este caso acabando con la calidad de la pulpa.

El picudo del fruto (*Conotrachelus* s.p) es de color cenizo, son larvas amarillas con cabeza color marrón, hacen que el fruto se manche y es de color negro en donde lo seca de 10 a 12 mm de diámetro.

2.4 TECNOLOGÍA DE COSECHA

La cosecha se da todo el año cuando son plantas adultas, pero hay temporadas en las que se da mayor cosecha y es entre los meses de Octubre a Enero y de Abril a Junio.

La fruta debe ser cuidada al transportarla para que no se aplasten, por eso la cosecha se la debe hacer cuando la fruta esta de color verde (pintón).

Los frutos cuando se los conserva en temperatura ambiente (26°) porque conforme pasa el tiempo pierden del 2 al 23% del peso.

La fruta fresca se la puede conservar en refrigeración entre 8 y 10°C, y la pulpa puede guardarse entre menos de 10°C.

CAPITULO 3: POSTRES INNOVADORES DE ARAZÁ

3.1 HISTORIA DE LOS POSTRES

El postre es un plato que se sirve al final de las comidas, pueden ser desde una simple fruta, los postres tienen tres pilares que son fundamentales y son: creatividad, tradición y técnica.

Desde el siglo XX han aportado nuevas herramientas como: refrigeración, electrodomésticos que están actualizados ya que la repostería no han sufrido modificaciones sustanciales, es por eso que la evolución en sí de la gastronomía junto las modificaciones que hace el humano y la tecnología.

Hoy, los cocineros estudian en las escuelas de cocina, donde tienen la oportunidad de conocer la tradición culinaria de su país y de entrar en las cocinas de todos los rincones del mundo, las fronteras gastronómicas tienden a desaparecer, aunque no por ello pierdan fuerza y mercado las tradiciones culinarias de cada país, actualmente, los mejores helados Italianos conviven en los platos con lo más exóticos condimentos orientales, las identidades gastronómicas no se diluyen, sino que han aprendido a comunicarse entre sí, la creatividad es, junto con el dominio perfecto de la técnica, el santo y seña de los postres actuales, los cocineros han sabido potenciar su faceta creativa y han adquirido la categoría de artistas de pleno derecho, así mismo, acreditan un conocimiento de la técnica excelente, esto es de especial relevancia en repostería, donde la exactitud y la precisión son básicas para obtener un buen resultado final, la imaginación excesiva sin un dominio de la técnica puede jugarle malas pasadas al paladar, como decíamos antes, lo que podríamos considerar las cuatro reglas básicas de la repostería son las mismas desde hace años, montar las claras de huevo, preparar una masa de hojaldre, elaborar una salsa de chocolate ya lo hacían los tatarabuelos de los tatarabuelos de los cocineros actuales. (RODRIGUEZ, 2003)

El postre es el cierre, el final, la coronación de toda comida por sencilla que ésta sea. Este debe ser perfecto hasta dentro de su sencillez.

Su perfección va más allá de su preparación: implica terminar en equilibrio y en perfecta combinación con los platos que componen la comida.

Quien planee una comida debe tener en cuenta que el postre es el broche fundamental y que mal elegido puede arruinar el más lujoso banquete.

3.2 ELABORACIÓN DE POSTRES

Este trabajo tiene como objetivo dar a conocer postres hechos a base de arazá, y también para tener más conocimiento de esta fruta y así de esta manera sea introducida en las empresas de restauración colectiva.

Cada uno de estos postres tiene muchas probabilidades de ser acogidos ya sea por su sabor, textura y también porque son postres clásicos.

Una de las otras razones por la que los postres son llamativos es por su montaje y por su distribución.

3.2.1. PROPUESTA 1: ESPUMILLA DE ARAZA

UTENSILLOS:

- Batidor
- Licuadora
- Espátula
- Ollas
- Cernidor
- Pelador

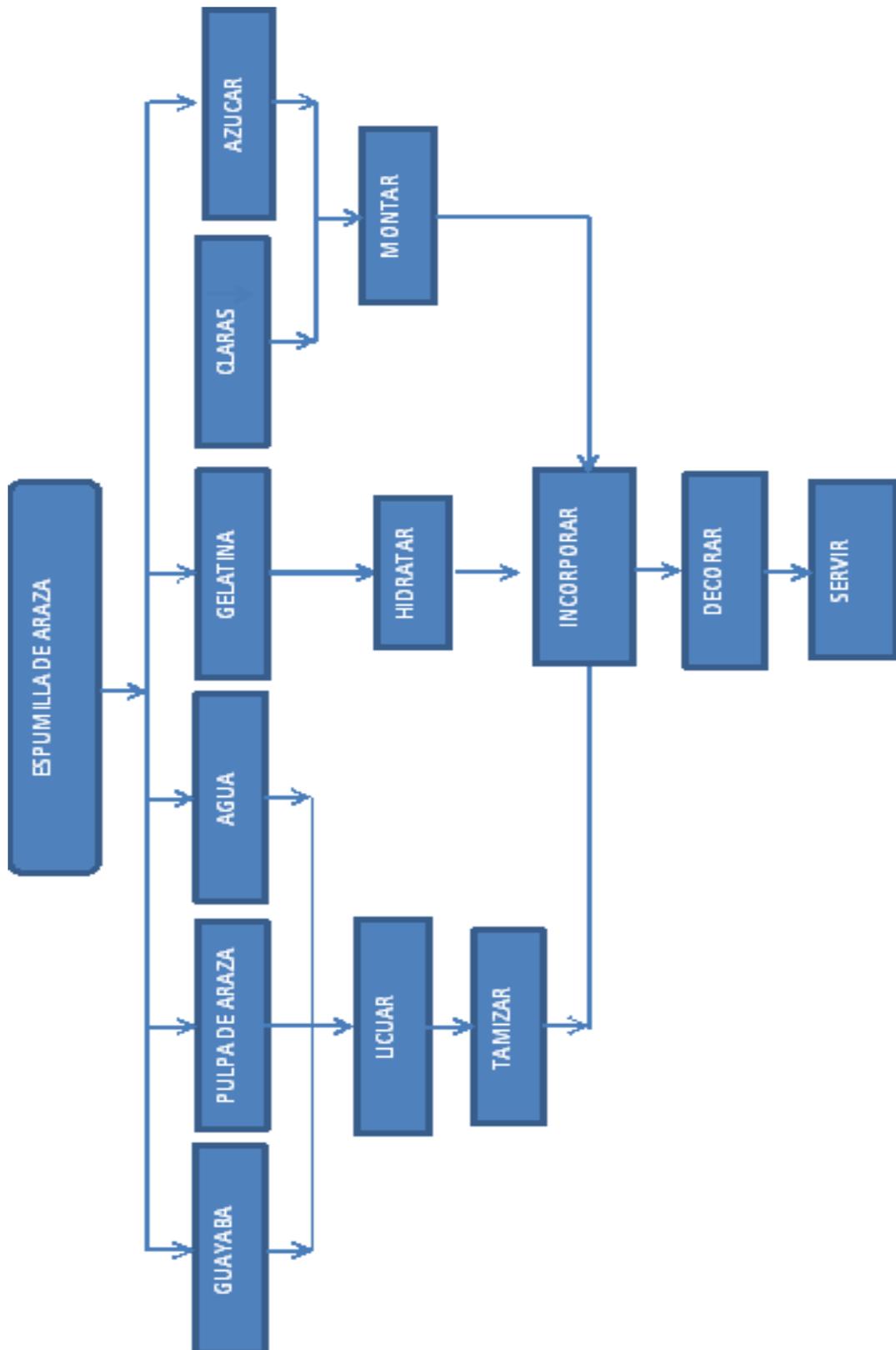


Grafico 1: Proceso técnico de la receta de la espumilla de arazá.
Elaborado por: Cristina Yar

EXPERIMENTACIÓN DE ESPUMILLA DE ARAZA:

El siguiente experimento se realizó con el fin de lograr recetas de calidad, para evaluar estas recetas se lo hizo según estos parámetros: textura, sabor, color, olor y sabor, los cuales serán medidos del 1 al 5, donde 1 será el de menor valor y el 5 será el de mayor valor.

ESPUMILLA DE ARAZÁ	EXP 1	EXP 2	EXP 3
TEXTURA	3	3	3
SABOR	4	2	3
OLOR	4	4	4
COLOR	4	3	2
TOTAL	15	12	12

Tabla 1. Tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5, según textura, sabor, olor y color de la espumilla de arazá

ELABORADO POR: Cristina Yar

EXPERIMENTO 1: en este experimento la textura es la que menor valor tiene, la cual debe ser mejorada en los siguientes experimentos.

EXPERIMENTO 2: en este experimento el que se debe mejorar sería el sabor, tiene menor valor y de ahí se pondría más interés en textura y color.

EXPERIMENTO 3: en este experimento en el que se debe poner más empeño es en el color es el que tiene menor valor y también debería mejorar textura y sabor que también no estuvieron dentro de valor alto.

Al finalizar el análisis de cada experimento, trataría de mejorar más el experimento uno porque es el que más puntaje tiene, y pondría más empeño en la textura ya que en ninguno de los tres experimentos supero su valor.

RECETA ESTANDAR ESPUMILLA DE ARAZA

Receta :	1				
 Tecnológico Internacional					
NOMBRE DE LA RECETA:	ESPUMILLA DE ARAZÁ				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
ARAZÁ	200	G	1000	3,50	0,70
HUEVOS	4	U	1	0,15	0,60
GUAYABA	200	G	454	1,00	0,44
AZUCAR	240	G	454	0,40	0,21
COULIS DE MORA	18	G	1	0,0064	0,12
AGUA	120	ML			
				SUBTOTAL	2,07
				5%	0,10
				COSTO TOTAL	2,17
				COSTO UNITARIO	0.43

Tabla 2: Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la espumilla de arazá.

ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 200 gr de pulpa de arazá en un recipiente.
2. Separar 4 claras de huevos y reservar.
3. Lavar y cocinar 200 gr de guayaba, y dejar enfriar y reservar.
4. Poner en un bowl 240 gr de azúcar.

RECETA ESTANDAR COULIS DE MORA

Receta :	1				
 Tecnológico Internacional					
NOMBRE DE LA RECETA:	COULIS DE MORA				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
MORA	500	G	454	1,25	1,38
AZUCAR	200	G	454	0,40	0,18
LIMON	1	U	1	0,05	0,05
				SUBTOTAL	1,60
			5%	VARIOS	0,08
				COSTO TOTAL	1.68
				COSTO UNITARIO	0.32

Tabla 3 : Tabla de las cantidades que se necesita para la elaboración del coulis de mora con unidades y con costo total.
ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Lavar y desinfectar 500 gr de mora.
2. Cocinar previamente la mora y dejar enfriar.
3. Reservar 200 gr de azúcar en un bowl.
4. Extraer el zumo de un limón.

PREPARACION:

1. Licuar guayaba, la pulpa de arazá, y agua.
2. Tamizar
3. Hidratar la gelatina.
4. Incorporar la mezcla anterior
5. Montar las claras.
6. Preparar un merengue francés con las claras y
azúcar.
7. Decorar.
8. Servir.

3.2.2. PROPUESTA 2: MOUSSE DE ARAZA

UTENSILLOS:

- Cuchillos
- Batidor
- Licuadora
- Espátula
- Ollas
- Cuchara
- Bowls
- Moldes

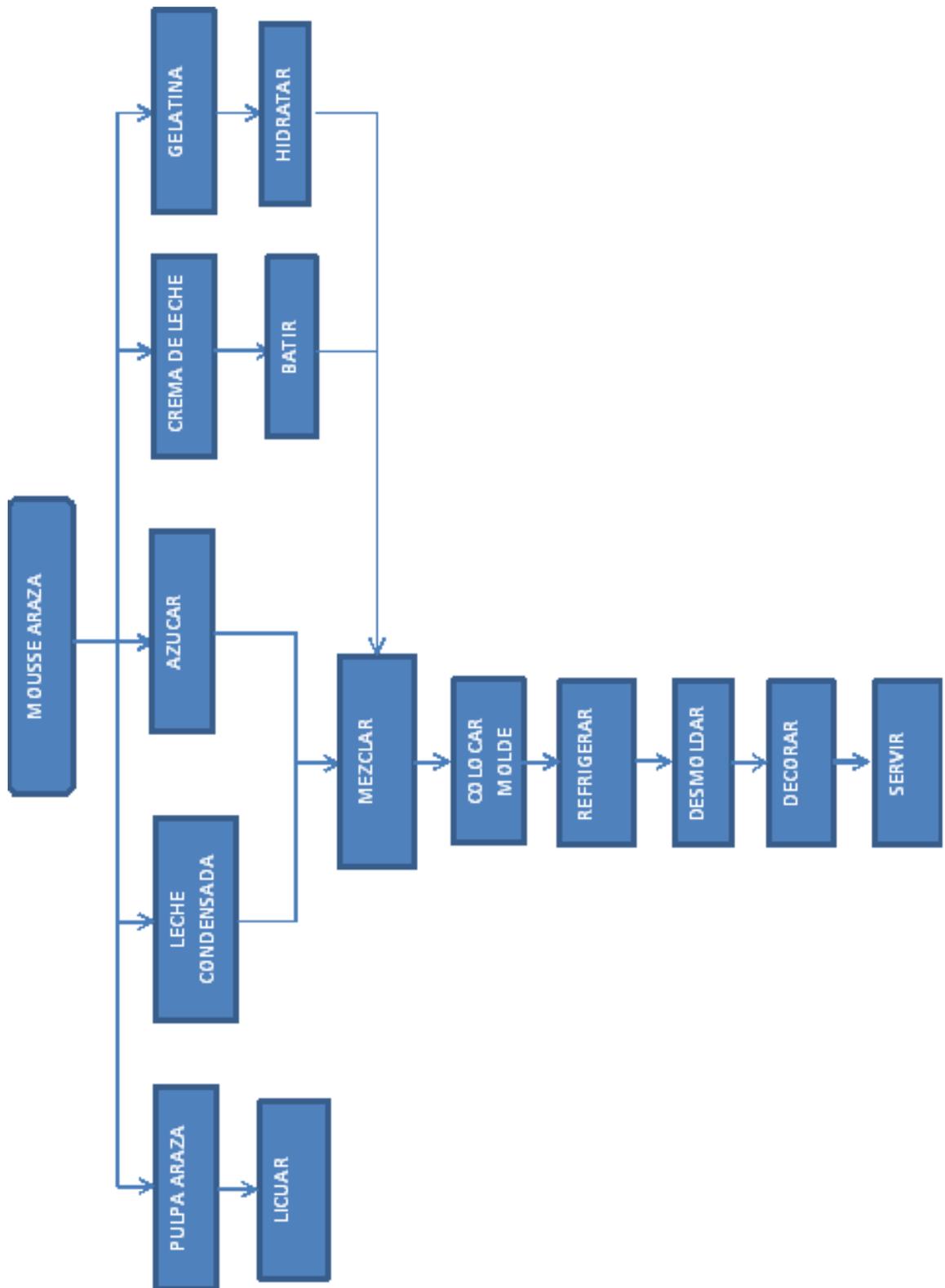


Grafico 2: Proceso técnico de la receta del mouse de arazá.
Elaborado por: Cristina Yar

EXPERIMENTACIÓN DE MOUSSE DE ARAZA:

El siguiente experimento se realizó con el fin de lograr recetas de calidad, para evaluar estas recetas se lo hizo según estos parámetros: textura, sabor, color, olor y sabor, los cuales serán medidos del 1 al 5, donde 1 será el de menor valor y el 5 será el de mayor valor.

MOUSSE DE ARAZA	EXP 1	EXP 2	EXP 3
TEXTURA	2	4	3
SABOR	5	3	5
OLOR	3	2	4
COLOR	4	3	4
TOTAL	14	12	16

Tabla 4. Tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5, según textura, sabor, olor color de la mousse de arazá
ELABORADO POR: Cristina Yar

EXPERIMENTO 1: en el experimento el valor más bajo es la textura, además se debe mejorar es olor y color los cuales serán mejorados en los siguientes experimentos.

EXPERIMENTO 2: en este experimento el q se debe mejorar sería el olor aunque haciendo referencia con el anterior experimento a degradado a un número menor y de ahí se pondría interés en color.

EXPERIMENTO 3: en este experimento en el que se debe poner más empeño es la textura porque es el que tiene

menor valor el cual en el experimento dos tiene un valor más alto que este.

Al finalizar el análisis de cada experimento de receta, trataría de mejorar el experimento 3 porque es el que más puntaje tiene, y pondría más empeño en la textura.

RECETA ESTANDAR MOUSSE DE ARAZÁ

Receta :	2				
 Tecnológico Internacional					
NOMBRE DE LA RECETA:	MOUSSE DE ARAZÁ				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
ARAZÁ	200	G	1000	3,50	0,70
LECHE CONDENSADA	400	G	397	3,00	3,02
CREMA DE LECHE	250	G	250	2,00	2,00
GELATINA SIN SABOR	10	G	8	0,15	0,19
AZUCAR	50	G	454	0,4	0,04
				SUBTOTAL	5,95
			5%	VARIOS	0,30
				COSTO TOTAL	6,25
				COSTO UNITARIO	1.25

Tabla 5 Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración del mousse de arazá con unidades y con costo total.
ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 200 gr de pulpa de arazá en un recipiente.
2. Hidratar 10 gr de gelatina sin sabor con agua.
3. Reservar 50 gr de azúcar en un bowl.

PREPARACIÓN:

1. Licuar la pulpa de arazá.
2. Mezclar el jugo de arazá con la leche condensada y el azúcar.
3. Batir la crema de leche.
4. Incorporar a la crema de leche la mezcla anterior.
5. Hidratar la gelatina
6. Colocar el mousse en un molde
7. Refrigerar.
8. Desmoldar.
9. Decorar.
10. Servir.

3.2.3. PROPUESTA 3: CREPES CON MERMELADA ARAZA

UTENSILLOS:

- Licuadora
- Espátula
- Sartén
- Bowls
- Ollas
- Cernidor

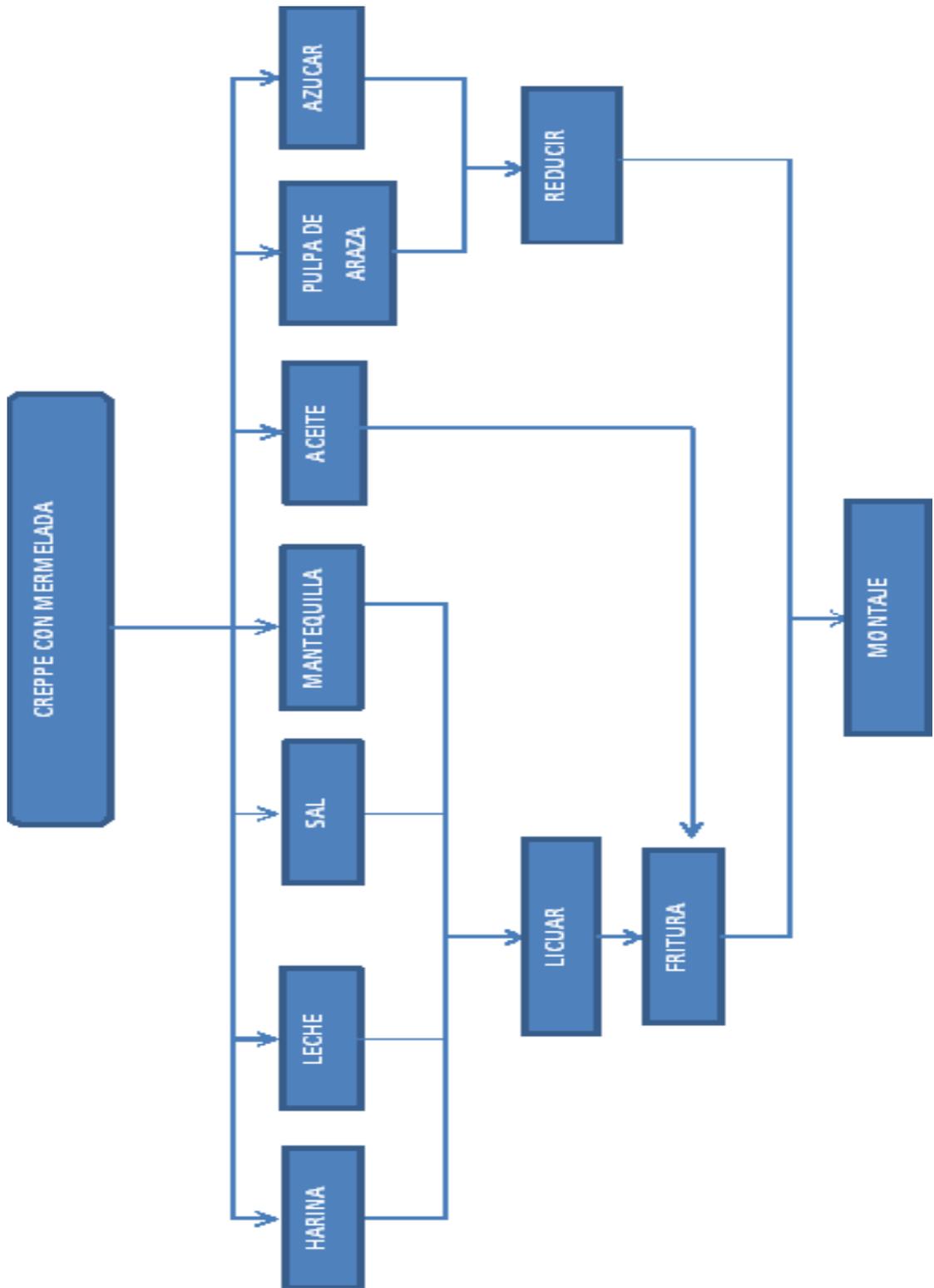


Grafico 3: Proceso técnico de la receta de crepes con mermelada de arazá.
 Elaborado por: Cristina Yar

EXPERIMENTACIÓN DE CREPES CON MERMELADA DE ARAZA:

El siguiente experimento se realizó con el fin de lograr recetas de calidad, para evaluar estas recetas se hizo según estos parámetros: textura, sabor, color, olor y sabor, los cuales serán medidos del 1 al 5, donde 1 será el de menor valor y el 5 será el de mayor valor.

CREPES CON MERMELADA DE ARAZÁ	EXP 1	EXP 2	EXP 3
TEXTURA	3	4	3
SABOR	3	3	3
OLOR	4	4	4
COLOR	5	3	2
TOTAL	15	14	12

Tabla 6: tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color de crepes con mermelada de arazá.

ELABORADO POR: Cristina Yar

EXPERIMENTO 1: en el experimento la textura y el sabor son los de menor valor, los cuales se deberían mejorar en los siguientes experimentos.

EXPERIMENTO 2: en este experimento el color degradado al anterior, habría que mejorar tanto el color como el sabor sigue en el valor igual que el experimento anterior.

EXPERIMENTO 3: en este experimento el que menor valor tiene es el color, pero como se lo pudo sacar perfecto

en el experimento uno solo hay que poner empeño para poder mejorar, también se puede observar que la textura degradó el valor en comparación con el experimento dos, y el sabor no ha variado en ningún experimento.

Al finalizar el análisis de cada experimento de receta, trataría de mejorar el experimento 1 porque es el que más puntaje tiene, y pondría más empeño en mejorar textura y color.

RECETAS ESTANDAR CREPES CON MERMELADA ARAZA

Receta :	3				
 Tecnológico Internacional					
NOMBRE DE LA RECETA:	CREPES CON MERMELADA DE ARAZÁ				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
HARINA	150	G	454	0,50	0,17
HUEVOS	3	U	1	0,15	0,45
AZUCAR	10	G	454	0,40	0,01
LECHE	250	Ml	1000	0,75	0,19
MANTEQUILLA	50	G	454	1,75	0,19
SAL	1	G	1000	1,1	0,001
MERMELADA DE ARAZÁ	30	G	1	0,01	0,3
CREMA CHANTILLY					
				SUBTOTAL	1,31
			5%	VARIOS	0,07
				COSTO TOTAL	1,37
				COSTO UNITARIO	0.27

Tabla 7. Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de los crepes con unidades y costo total.
ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 150 gr de harina en un bowl
2. Poner 3 huevos enteros en un bowl.
3. Reservar 10 gr de azúcar en un plato pequeño.
4. Reservar 250 ml de leche en una taza.
5. Reservar 50 gr de mantequilla en un plato pequeño.
6. Reservar 30 gr de mermelada de arazá.

RECETAS ESTANDAR MERMELADA ARAZA

Receta :	3					
 <i>Tecnológico Internacional</i>						
NOMBRE DE LA RECETA:	MERMELADA DE ARAZÁ					
NUMERO DE PAX	5					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL	
ARAZÁ	500	G	1000	3,50	1,75	
AZUCAR	240	G	454	0,40	0,21	
CANELA	5	G	30	0,50	0,08	
NARANJA	1	U	1	0,20	0,20	
				SUBTOTAL	2,24	
				5%	VARIOS	0,11
				COSTO TOTAL	2,36	
				COSTO UNITARIO	0.47	

Tabla 8 . Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la mermelada de arazá con unidades y con costo total.

ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 500 gr de pulpa de arazá en un bowl.
2. Reservar en un bowl mediano 240 gr de azúcar.
3. Extraer el zumo de una naranja.

PREPARACION:

1. Mezclar la harina, leche, huevos, sal y el azúcar
2. Dejar reposar la masa
3. Untar la mantequilla en la sartén.
4. Colocar la masa.
5. Dorar
6. Acaramelar y agregar la ralladura de naranja, canela y la arazá.
7. Espesar la mezcla anterior.
8. Decorar.
9. Servir.

3.2.4. PROPUESTA 4: PIONONO DE ARAZA

UTENSILLOS:

- Tamizador
- Bowls
- Cucharas
- Ollas
- Horno
- Batidor de mano
- Lata

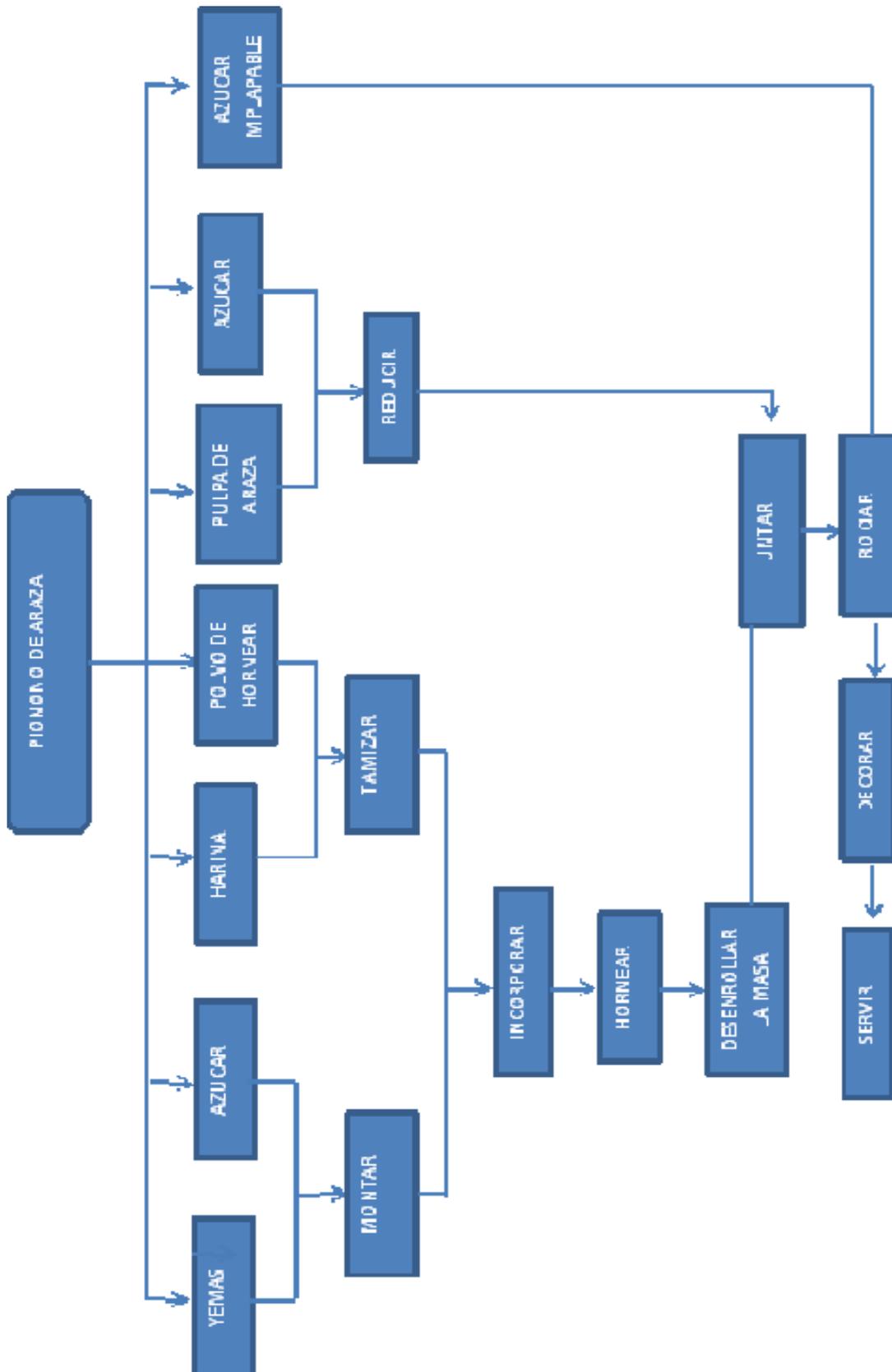


Grafico 4: Proceso técnico de la receta del piñono de araza.
Elaborado por: Cristina Yar

EXPERIMENTACIÓN DE PIONONO DE ARAZA:

El siguiente experimento se realizó con el fin de lograr recetas de calidad, para evaluar estas recetas se hizo según estos parámetros: textura, sabor, color, olor y sabor, los cuales serán medidos del 1 al 5, donde 1 será el de menor valor y el 5 será el de mayor valor.

PIONONO DE ARAZA	EXP 1	EXP 2	EXP 3
TEXTURA	2	3	4
SABOR	4	4	4
OLOR	3	4	4
COLOR	5	4	5
TOTAL	14	15	17

Tabla 9. tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color del pionono de arazá.

ELABORADO POR: Cristina Yar

EXPERIMENTO 1: en el experimento el valor más bajo es la textura hay que mejorar en los siguientes experimentos, y también poner empeño en el olor.

EXPERIMENTO 2: en este experimento se mejoró lo que es textura y olor se avanzó pero se debería mejorar aun más.

EXPERIMENTO 3: en este experimento subió en general el porcentaje.

Al finalizar el análisis de cada experimento de receta, trataría de mejorar el experimento 3 porque es el que más puntaje tiene.

RECETAS ESTANDAR DE PIONONO DE ARAZÁ

Receta :	4				
 Tecnológico Internacional					
NOMBRE DE LA RECETA:	PIONONO DE ARAZÁ				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
HARINA	250	G	454	0,50	0,28
HUEVOS	6	U	1	0,15	0,90
AZUCAR	200	G	454	0,40	0,18
POLVO DE HORNEAR	5	G	10	0,25	0,13
MERMELADA DE ARAZÁ	300	G	454	1,75	1,16
AZUCAR IMPALPABLE	100	G	1000	2,5	0,250
				SUBTOTAL	2,88
5%				VARIOS	0,14
				COSTO TOTAL	3,03
				COSTO UNITARIO	0.60

Tabla 10 tabla de cantidades que se necesita para la elaboración del pionono de arazá con unidades y con costo total.
ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 250 gr de harina en un bowl.
2. Reservar 6 yemas de huevo en un bowl.
3. Reservar 200 gr de azúcar en un bowl.
4. Reservar 5 gr de polvo de hornear en un plato pequeño.
5. Reservar 300 gr de mermelada de arazá.
6. Reservar 100 gr de azúcar impalpable en un bowl pequeño.

RECETAS ESTANDAR DE MERMELADA DE ARAZÁ

Receta :	4					
 Tecnológico Internacional						
NOMBRE DE LA RECETA:	MERMELADA DE ARAZÁ					
NUMERO DE PAX	5					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL	
ARAZÁ	500	G	1000	3,50	1,75	
AZUCAR	240	G	454	0,40	0,21	
CANELA	5	G	30	0,50	0,08	
NARANJA	1	U	1	0,20	0,20	
				SUBTOTAL	2,24	
				5%	VARIOS	0,11
				COSTO TOTAL	2,36	
				COSTO UNITARIO	0.47	

Tabla 11. Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de la mermelada de arazá con unidades y con costo total.

ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 500 gr de pulpa de arazá en un bowl.
2. Reservar en un bowl mediano 240 gr de azúcar.
3. Extraer el zumo de una naranja.

PREPARACION:

1. Montar yemas
2. Incorporar el azúcar.
3. Tamizar la harina y el polvo de hornear.
4. Incorporar a la preparación anterior.
5. Verter la mezcla en una lata, previamente engrasada y enharinada.
6. Hornear a 200° y entre 8 a 18 min.
7. Sacar del horno.
8. Desenrollar la masa.
9. Untar la mermelada
10. Servir.

3.2.5. PROPUESTA 5: *FLAN DE ARAZÁ CON LECHE CONDENSADA*

UTENSILLOS:

- Batidor
- Licuadora
- Espátula
- Ollas
- Cernidor
- Moldes

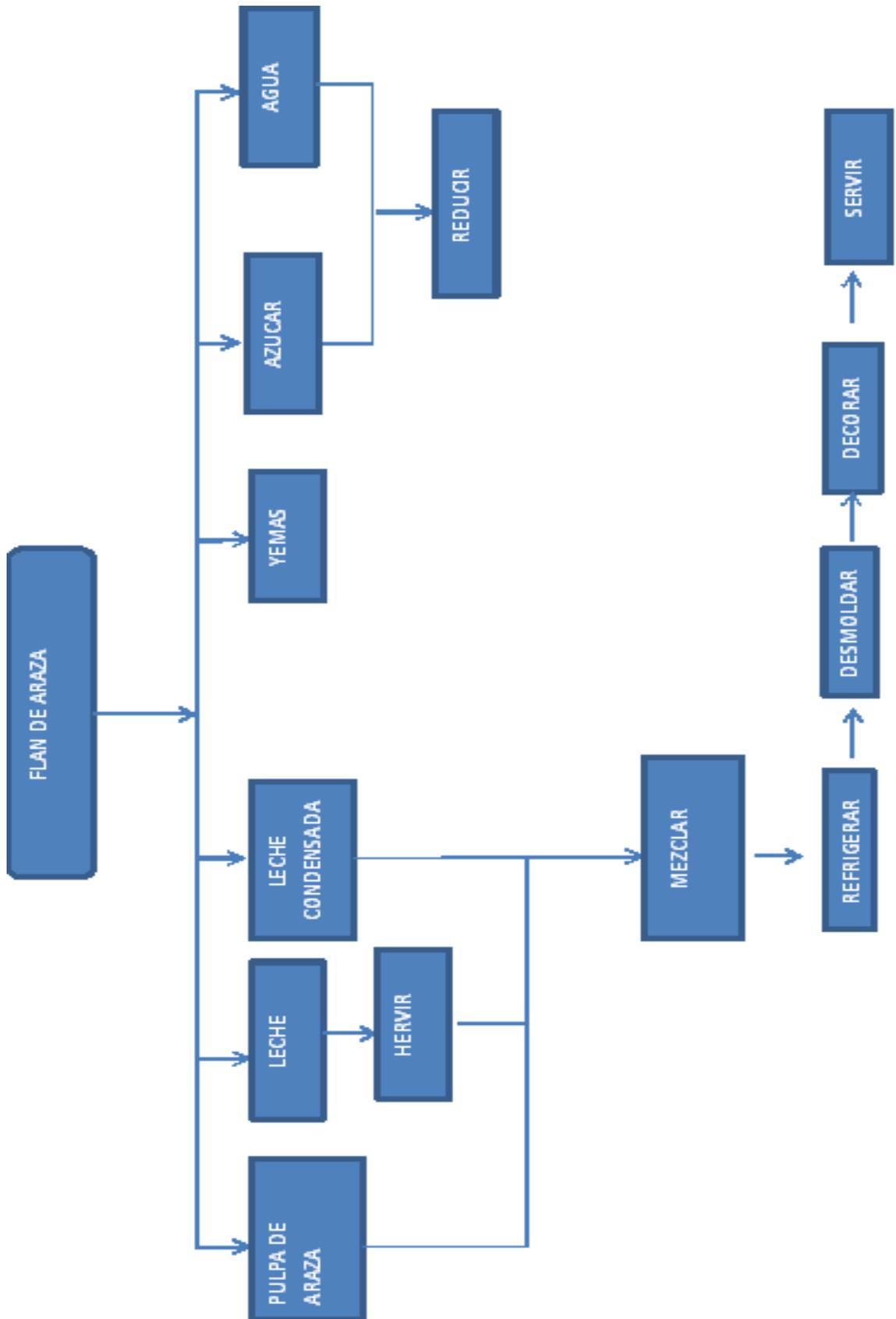


Gráfico 5: Proceso técnico de la receta del flan de arazá.
Elaborado por: Cristina Yar

EXPERIMENTACIÓN DE FLAN DE ARAZÁ CON LECHE CONDENSADA:

El siguiente experimento se realizó con el fin de lograr recetas de calidad, para evaluar estas recetas se hizo según estos parámetros: textura, sabor, color, olor y sabor, los cuales serán medidos del 1 al 5, donde 1 será el de menor valor y el 5 será el de mayor valor.

FLAN DE ARAZÁ CON LECHE CONDENSADA	EXP 1	EXP 2	EXP 3
TEXTURA	3	4	3
SABOR	3	3	3
OLOR	4	4	4
COLOR	5	3	2
TOTAL	15	14	12

Tabla 12 : tabla de cada experimento evaluado del 1 al 5 según textura, sabor, olor y color del flan de arazá con leche condensada.

ELABORADO POR: Cristina Yar

EXPERIMENTO 1: en el experimento el valor más bajo son textura y sabor, se debe mejorar en los siguientes experimentos

EXPERIMENTO 2: en este experimento se mejoró lo que es textura, pero el sabor se quedó en el mismo porcentaje hay que poner más empeño.

EXPERIMENTO 3: en este experimento el valor más bajo es color, también textura y sabor, habría que mejorar en

todos los aspectos, ya que bajo en general a comparación de los otros experimentos.

Al finalizar el análisis de cada experimento de receta, trataría de mejorar el experimento 1 porque es el que más puntaje tiene.

RECETA ESTANDAR FLAN DE ARAZÁ CON LECHE CONDENSADA

Receta :	5				
 <i>Tecnológico Internacional</i>					
NOMBRE DE LA RECETA	FLAN DE ARAZÁ CON LECHE CONDENSADA				
NUMERO DE PAX	5				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANT/MERCADO	PRECIO \$	COSTO TOTAL
LECHE CONDENSADA	250	G	397	3,00	1,89
LECHE	50	Ml	1000	0,75	0,04
HUEVOS	5	U	1	0,15	0,75
ARAZÁ	100	G	1000	3,50	0,35
AZUCAR	150	G	454	0,4	0,13
				SUBTOTAL	3,16
5%				VARIOS	0,16
				COSTO TOTAL	3,32
				COSTO UNITARIO	0.66

Tabla 13. Tabla de cantidades que se necesita para la elaboración de flan de arazá con leche condensada con unidades y con costo total.
ELABORADO POR: Cristina Yar

MISSE EN PLACE:

1. Reservar 250 gr de leche condensada.
2. Reservar en una taza medidora 50 ml de leche.
3. Reservar 5 huevos enteros en un bowl.
4. Reservar 100 gr de pulpa de arazá en un bowl pequeño.
5. Reservar 150 gr de azúcar en un bowl pequeño.

PREPARACIÓN:

Preparación del flan:

1. Semi batir los huevos.
2. Hervir la leche.
3. Mezclar los huevos, la leche condensada, la pulpa de arazá con la preparación anterior.

Caramelo:

1. Poner en una olla el azúcar y dos cucharadas de agua.
2. Llevar al fuego y dejar sin mezclar hasta que los bordes comiencen a oscurecerse.
3. Retirar la mezcla rápidamente y esparcir en el molde.

Elaboración

1. Solidificar el caramelo.
2. A baño María la preparación del flan posteriormente realizada
3. Enfriar por 15min.
4. Refrigerar por 45 min.
5. Desmoldar.
6. Decorar
7. Servir

3.3. HIPÓTESIS

- ❖ La elaboración de postres innovadores con arazá influirá para su inclusión en los menús de 5 empresas de restauración colectiva en el norte de Quito
- ❖ La elaboración de postres innovadores con arazá no influirá para su inclusión en los menús de 5 empresas de restauración colectiva en el norte de Quito.

PARTE III. METODOLOGÍA

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación es descriptivo porque se analizarán las variables involucradas, el diseño fue cualitativo debido a la aplicación de una entrevista, a los chefs de las 5 empresas de restauración colectiva en el norte de Quito.

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La población que se tomó en cuenta para la entrevista fueron las 5 empresas de restauración colectiva ubicadas en el norte de la ciudad de Quito, por lo cual el universo de la población serán los mismos, las cuales son: DELICATERING, EL BANQUETE, CATERING SERVICE LINAGE, BOKATELOS, CRUDO Y COCINADO.

3.3 INSTRUMENTOS RECOLECCIÓN DE DATOS

El instrumento que se utilizó para recolección de datos fue la Entrevista, la cual se realizó con 5 preguntas abiertas, fue dirigida a los chefs de cada una de las cual constó de empresas de restauración colectiva, (ver apéndice B), además de integrar una última pregunta para la aplicación de un sondeo de

opinión, con la presentación de cinco postres innovadores con arazá.

3.4 DESCRIPCIÓN DE TRABAJO DE CAMPO

- Observación en las 5 empresas de restauración colectiva.
- Visita para realizar entrevistas a los chefs de cada una de las empresas de restauración colectiva.
- Toma de fotografía para anexos.
- Aplicación de sondeo de opinión con la degustación de los postres innovadores.

3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

El procesamiento fue mediante un análisis de las entrevistas realizadas a los chef a cargo de las cinco empresas de restauración colectiva, además del sondeo de opinión realizado en la pregunta seis.

3.5.1 PROCESAMIENTO ENTREVISTAS

EMPRESA DE RESTAURACION COLECTIVA DELICATERING:

Entrevistado: Chef Darío Valencia Fecha y Hora: 15 de abril 2013, 9:00 am
Entrevistador: Cristina Yar Lugar: Delicatering

1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?

Se lo básico, se cual fruta es, y la he probado.

2- ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?

Claro, pero pocas veces no más, porque es una fruta que no se la consigue fácilmente, más la he utilizado para batidos.

3- ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?

En cuanto al sabor, es excelente, es una fruta cítrica pero muy rica para ser utilizada ya sea en salsas, batidos, donde sea la fruta se la puede adaptar.

4.- ¿Le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?

Claro, que sí, la integraría porque es una fruta buena y excelente.

5.- ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?

Claro que la recomendaría tanto para su uso en casa como en las empresas de restauraciones colectivas o sea en general.

EMPRESA DE RESTAURACION COLECTIVA EL BANQUETE:

Entrevistado: Lic. José Sánchez Fecha y Hora: 15 de abril 2013,12:00 pm
Entrevistador: Cristina Yar Lugar: El Banquete

1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?

La fruta arazá es una fruta cítrica, es muy buena, se la puede no más utilizar en cualquier método que sea gastronómico.

2 - ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?

Si, la he utilizado pero en si la arazá es una fruta escaza, ese sería el mayor inconveniente, pero de utilizarla si lo he hecho y en pocas ocasiones pero es una fruta excelente para repostería.

3 - ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?

Su sabor cítrico es buenísimo, un sabor muy parecido al de la naranjilla, pero en cuanto a sabor es muy rico.

4 - ¿le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?

Por supuesto, si hay accesibilidad a la fruta si, porque en realidad no se la consigue no más aquí, de ahí por su sabor claro que la integraría.

5.- ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?

Si obviamente si la recomendaría se la puede usar en distintos platos, postres, jugos, en si es muy buena la fruta.

EMPRESA DE RESTAURACION COLECTIVA CATERING SERVICE

LINAGE:

Entrevistado: Lic. Cecilia Jaramillo Fecha y Hora: 16 de abril 2013,12:00 pm
Entrevistador: Cristina Yar Lugar: catering Service Linage

1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?

Si, en cuanto a la fruta, la he utilizado en varias ocasiones, tengo conocimiento acerca de la fruta, la he utilizado en varias ocasiones en mi catering pero es un poco difícil de encontrarla en el mercado.

2 - ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?

Si, pocas veces, es una fruta rica en minerales y proteínas, es una fruta interesante, si se pusiera

interés al 100% se la utilizaría más y se sacaría provecho de ella.

3 - ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?

Al sabor de la fruta, que te diré, es muy satisfactorio, es un cítrico que en cuanto a sabor es buenísimo y a lo menos en postres es delicioso.

4 - ¿le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?

Si, obvio que la integraría, pero eso sí debería haber un proveedor bueno, y que la fruta sea buena.

5.- ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?

Si la recomendaría a la arazá es buena, aunque no muy accesible pero si la recomendaría.

EMPRESA DE RESTAURACION COLECTIVA BOKATELOS:

Entrevistado: Chef David Hinojosa Fecha y Hora: 18 de abril 2013,16:00 pm
Entrevistador: Cristina Yar Lugar: Bokatelos

1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?

Claro, esta la fruta en si es cítrica, se la utiliza muy poco aquí en el Ecuador, no hay mucha demanda del producto, y también no hay mucho conocimiento sobre ella.

2 - ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?

A la fruta en sí, si la he utilizado pero pocas veces en batidos, mermeladas, más para lo que es repostería, es una fruta muy buena, en salsas también es excelente, en general si, si la he utilizado.

3 - ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?

El arazá es agradable y muy rico en minerales.

4 - ¿le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?

Claro, si la integraría porque es una fruta exótica y en cuanto a su sabor sería aceptada y tendría un acoplamiento rápido en cuanto a clientes.

5 - ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?

A la fruta en si pues claro que la recomendaría, en esto del catering sería un boom, porque en mi caso si la utilizo pero no más que en batidos, a veces en mermelada, pero si la recomendaría para su uso.

EMPRESA DE RESTAURACION COLECTIVA CRUDO Y COCINADO:

Entrevistado: Chef Pedro Álvarez
Entrevistador: Cristina Yar

Fecha y Hora: 22 de abril 2013,10:00 am
Lugar: Crudo y Cocinado

1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?

Si la fruta arazá la conozco y la he probado también, pero aquí en el mercado no se la consigue fácilmente, a veces también la fruta es cara, y también como sé que esa fruta no se da aquí en Quito pues cuando la traen, la fruta la traen golpeada, abierta, y no es un producto bueno.

2 - ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?

Pocas ocasiones, no hay mucha demanda de la fruta, bueno yo porque la conozco si la utilizo, pero hay personas que desconocen y no saben de ella, pero la arazá es una fruta que yo si le sacó provecho.

3 - ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?

Su sabor es excelente porque es una fruta exótica que no se la encuentra en cualquier lado.

4- ¿le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?

Por supuesto he tenido clientes que me han hecho varias consultas sobre la arazá, pero sería genial integrarla a la fruta, solo sería cosa de tener un buen proveedor y la fruta que sea de buena calidad.

5.- ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?

La fruta en si llega a ocupar su espacio por si sola, por su buen sabor, pero claro que la recomendaría, es una fruta exótica, y puede ser aceptada tanto en este catering como en cualquier otro.

3.5.2 PROCESAMIENTO SONDEO DE OPINION PREGUNTA SEIS

DELICATERING

6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrararlos es sus menús?

Podría integrarlos todos, porque todos me parecen interesantes pero me voy por los **Crepes con mermelada.**

EL BANQUETE

6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrararlos es sus menús?

El que integraría sería la **Espumilla de arazá**
Y el **Flan de arazá**, en cuanto a sabor y presentación.

CATERING SERVICE LINAGE

6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrararlos es sus menús?

Pues integraría la **Espumilla de arazá y mousse de arazá**, esos me atraen, y me llaman la atención, y en cuanto a sabor excelentes.

BOKATELOS

6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos es sus menús?

Una decisión difícil yo por mi integraría todo pero habría que revisar costos, y todo, pero me iría por la **Espumilla de arazá** y por **Flan de arazá** son dos opciones muy ricas en cuanto a sabor.

CRUDO Y COCINADO

6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos es sus menús?

Puedo escoger los que yo quiera?, claro que si; Pues escogería: **espumilla de arazá**, **Crepes con mermelada de arazá** y **el Pionono de arazá**, con los tres me quedo.

PARTE IV PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

4.1.1 Sondeo de opinión

DELICATERING

¿Cuál de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos en sus menús, ya sea por costos, sabor y presentación?

POSTRES ELABORADOS	DELICATERING: POSTRES ESCOGIDOS
ESPUMILLA DE ARAZÁ	
MOUSSE DE ARAZÁ	ACEPTADO
CREPES DE ARAZÁ	
PIONONO DE ARAZÁ	
FLAN DE ARAZÁ	

Tabla 14 : tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva Delicatering.

ELABORADO POR: Cristina Yar

EL BANQUETE

¿Cuál de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos en sus menús, ya sea por costos, sabor y presentación?

POSTRES ELABORADOS	EL BANQUETE: POSTRES ESCOGIDOS
ESPUMILLA DE ARAZÁ	ACEPTADO
MOUSSE DE ARAZÁ	
CREPES DE ARAZÁ	
PIONONO DE ARAZÁ	
FLAN DE ARAZÁ	ACEPTADO

Tabla 15 : Tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva El Banquete.

ELABORADO POR: CRISTINA YAR

CATERING SERVICE LINAGE

¿Cuál de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos en sus menús, ya sea por costos, sabor y presentación?

POSTRES ELABORADOS	CATERING SERVICE LINAGE: POSTRES ESCOGIDOS
ESPUMILLA DE ARAZÁ	ACEPTADO
MOUSSE DE ARAZÁ	ACEPTADO
CREPES DE ARAZÁ	
PIONONO DE ARAZÁ	
FLAN DE ARAZA	

Tabla 16 :Tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva Catering Service Linage.

ELABORADO POR: Cristina Yar

BOKATELOS

¿Cuál de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos en sus menús, ya sea por costos, sabor y presentación?

POSTRES ELABORADOS	BOKATELOS: POSTRES ESCOGIDOS
ESPUMILLA DE ARAZÁ	ACEPTADO
MOUSSE DE ARAZÁ	
CREPES DE ARAZÁ	
PIONONO DE ARAZÁ	
FLAN DE ARAZÁ	ACEPTADO

Tabla 17: tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva de Bokatelos.

ELABORADO POR: Cristina Yar

CRUDO Y COCINADO

¿Cuál de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos en sus menús, ya sea por costos, sabor y presentación?

POSTRES ELABORADOS	CRUDO Y COCINADO: POSTRES ESCOGIDOS
ESPUMILLA DE ARAZA	ACEPTADO
MOUSSE DE ARAZA	ACEPTADO
CREPES DE ARAZA	
PIONONO DE ARAZA	ACEPTADO
FLAN DE ARAZA	

Tabla 18 : tabla de los postres escogidos de la empresa de restauración colectiva crudo y cocinado.

ELABORADO POR: Cristina Yar

4.2 Análisis e Interpretación de resultado

4.2.1 Análisis de aceptación de postres

Siendo el numero 5 el máximo grado de aceptación y 0 lo mínimo.

	Espumilla	Mousse	Crepes	Pionono	Flan
Delicatering	5	0	4	0	0
El Banquete	5	0	0	0	4
Catering service Linage	5	4	0	0	3
Bokatelos	5	0	0	0	4
Crudo y Cocinado	5	0	4	3	0

Tabla 19: Grado de aceptación de postres elaborados.

ELABORADO POR: Cristina Yar

Resultado grafico total

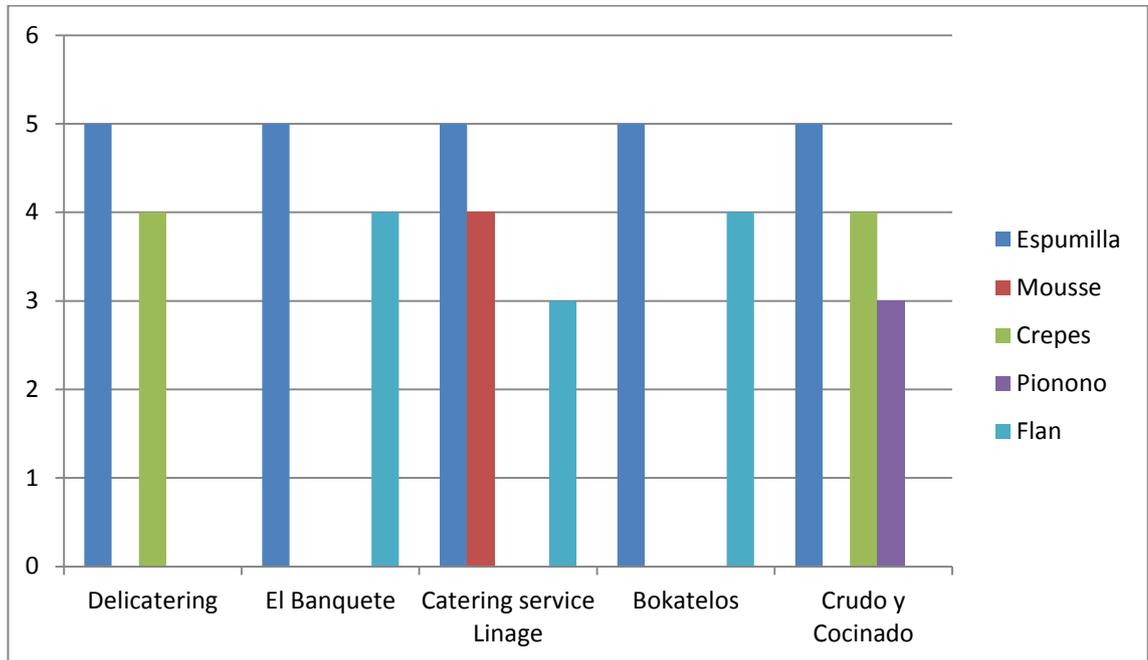


Gráfico 6 : Resultado grafico final porcentuado.
ELABORADO POR: CRISTINA YAR

4.2.2 Análisis e interpretación de entrevista

Las entrevistas se las realizaron a las 5 empresas de restauración ubicadas en el norte de la ciudad de Quito, Las cuales son: DELICATERING, EL BANQUETE, CATERING SERVICE LINAGE, BOKATELOS, CRUDO Y COCINADO.

La mayoría de los chefs conoce sobre la fruta y saben las bondades que posee la arazá, la mayoría han utilizado la fruta tanto es sus hogares como en sus empresas de catering y es una gran ventaja porque la

conocen y podrían recomendarla ya que por esas grandes razones se podría integrar la fruta a sus menús.

En cuanto al sabor es agradable para todos los chefs, ya que es una fruta exótica y puede ser aceptada tanto en repostería como en cocina general.

Con el proceso realizado y después de varias experimentaciones se a constatado que se incluiría la fruta en sus menús, razón por la cual podrían aceptar los postres en cada una de las empresas de restauración colectiva, pero así como existen ventajas también existen desventajas ya que por su difícil accesibilidad hubieron distintos puntos de vista, pero dentro de la cocina en general si la recomendarían, porque es una fruta exótica y buena para la repostería.

4.2.3 Análisis de sondeo opinión

	Espumilla	Mousse	Crepes	Pionono	Flan
Delicatering	5	0	4	0	0
El Banquete	5	0	0	0	4
Catering service Linage	5	4	0	0	3
Bokatelos	5	0	0	0	4
Crudo y Cocinado	5	0	4	3	0

Tabla 20: Análisis de sondeo opinión
ELABORADO POR: Cristina Yar

Los postres fueron acogidos en todos los chefs, pero había preferencias, ya sea por gustos, sabores o decoraciones, pero cada postre tuvo acogida en cada restauración colectiva. Hubieron chefs que escogieron más de uno y eso es una ventaja para este trabajo de investigación.

4.3 CONCLUSIONES

- El arazá en si es un producto muy rico en minerales y proteínas tales como: vitamina c la cual previene varias enfermedades como la gripe.
- El arazá es una fruta que se puede adaptar a cualquier transformación con la cual se puede crear nuevos productos en diferentes presentaciones.
- Los postres a base del arazá son muy fáciles y económicos, los cuales se los puede realizar sin complejidad alguna.
- El arazá está compuesto de un 90 a 94% de agua lo cual le hace una fruta beneficiosa en caso de deshidratación.
- El arazá contiene uno de los minerales importantes para nuestro cuerpo que es el potasio, el cual beneficia mucho a personas con problemas cardiacos.

4.4 RECOMENDACIONES

- La arazá es una fruta ideal y buena para realizar repostería porque tiene alta cantidad de vitaminas y minerales.
- La arazá debería ser más promocionada por medio de publicidad, flyers o exposiciones para así poder tener demanda tanto nacional como internacional.
- La arazá es una fruta muy exótica la cual se la podría sacar provecho de sus propiedades en la cocina en general y así difundirla tanto en Quito como en las restauraciones colectivas.
- La arazá hay que saber manejar ya que es una fruta cítrica, por lo cual es un poco difícil su manejo durante la preparación en recetas.
- Para una mejor conservación de la fruta, hay que cocinarla y guardarla en congelación hecho pulpa.
- Incluir en los menús de las empresas de restauración colectiva el consumo de la fruta arazá.

REFERENCIAS

EFFAT, FERCO. (2004). La oferta económicamente más ventajosa en la restauración colectiva. Recuperado el 22 de OCTUBRE de 2012, de <http://www.contract-catering-guide.org>

Nascimento Ferreira, O. ARAZA CULTIVO Y UTILIZACION. Pesquisas da amazonia, Manaus.

PROF.SCHECK,C.Yococino.com.

<http://www.yococino.com/postres/postres.html>.

RODRIGUEZ, J. A. (2003). Libro de Postres originales.

VARGAS Yadira, J. P. (2011). El arazá un frutal alternativo para la amazonía ecuatoriana. Ecuador.

VEGA CARMONA, V. (2008). GENERALIDADES DEL ARAZA.

<http://vivianavegatppapsenaguaviare.blogspot.com/2008/04/generalidades-del-araza.html>.

APÉNDICE A

Fotografías de lugares de aplicación de instrumentos de recolección de información.



Fotografía No. 1 La empresa de restauración colectiva 'El Banquete'
ELABORADO POR: Cristina Yar



Fotografía No. 2 La empresa de restauración colectiva 'Delicatering'
ELABORADO POR: Cristina Yar



Fotografía No. 3 La empresa de restauración colectiva 'Bokatelos'
ELABORADO POR: Cristina Yar



Fotografía No. 4. La empresa de restauración colectiva 'Catering Service Linage'
ELABORADO POR: CRISTINA YAR

APENDICE B



Tecnológico Internacional

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA

ENTREVISTADO:
ENTREVISTADOR:

FECHA Y HORA:
LUGAR:

ENTREVISTA

EL OBJETIVO DE ESTA ENTREVISTA ES SABER EL GRADO DE CONOCIMIENTO QUE TIENE SOBRE LA FRUTA ARAZA. POR ESTA RAZON LE ROGAMOS QUE RESPONDA A LA SIGUIENTE ENTREVISTA CON SU COLABORACION TENDREMOS DATOS VALIOSOS PARA ACERCARNOS A ESE PROPOSITO.

- 1 - ¿Tiene algún conocimiento sobre la fruta arazá?
- 2 - ¿Ha utilizado la fruta arazá alguna vez?
- 3 - ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al sabor de la fruta de arazá?
- 4 - ¿le interesaría integrar la fruta arazá en sus menús?
- 5.- ¿Recomendaría la fruta de arazá para su uso en las restauraciones colectivas?
- 6 - Cual de los siguientes postres elaborados con arazá podría integrarlos es sus menús?
 - Espumilla de arazá
 - Mousse de arazá
 - Crepes con mermelada de arazá
 - Pionono de arazá
 - Flan de arazá

Gracias por su colaboración, su opinión es muy importante.