



**“Investigación Del Babaco, La Oca Y Su Aplicación En La Gastronomía
ecuatoriana”**

William Isaac Freire Sandoval

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera en Gastronomía

D.M. Quito, 08 de noviembre del 2023

DEDICATORIA

A mi papá, William Heriberto, por su amor incondicional y consejos que lo he aplicado a lo largo de mi vida, gracias por ser un modelo a seguir y por siempre estar ahí para mí.

A mi mamá, Lourdes Sandoval, quiero agradecerle por su cariño, comprensión y por ser una fuente constante de inspiración, tu apoyo inquebrantable ha sido fundamental en mi vida.

A mi hermano, David Heriberto, gracias por ser un compañero de vida excepcional, por tu amistad y compañía, han significado mucho para mí.

A Israel Sebastián, quiero agradecerte por tu compañía y apoyo a lo largo de los años, tu presencia en mi vida es invaluable.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme sabiduría, para tomar las decisiones correctas a lo largo de mi carrera y fortaleza por afrontar cada obstáculo que se han presentado, con todo esto llevándome a cumplir grandes metas.

Quiero expresar mi agradecimiento a mi familia por su apoyo inquebrantable durante todo este tiempo, les agradezco por su comprensión, ánimo y amor constante.

Agradezco sinceramente a mis profesores y a mi asesor de tesis, por su orientación experta, paciencia y dedicación a lo largo de este proceso de investigación. Su conocimiento y asesoramiento fueron fundamentales para el éxito de este proyecto.

Finalmente, mi más sincero agradecimiento a todas las personas que participaron como sujetos de investigación o que de alguna manera contribuyeron, sin su participación y colaboración, este estudio no habría sido posible.

AUTORÍA

Yo, William Freire, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,



WILLIAM FREIRE

Quito, 8 de noviembre de 2023.

MSc. SONIA GUERRERO

DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario “ITI”, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Sonia Guerrero", is written over a light blue circular stamp or watermark.

MSc. Sonia Guerrero

Quito, 8 de noviembre de 2023

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 60 días del mes de agosto 2023, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, WILLIAM FREIRE, bajo la dirección de MSc. SONIA GUERRERO declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema **“Manual De Usos Del Babaco Y La OCA con Propuestas Innovadoras En La Gastronomía Ecuatoriana”**, como requisito fundamental para optar por el título de, , Tecnología en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI., a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes MSc. SONIA GUERRERO, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el/la Sr./Srta. WILLIAM ISAAC FREIRE SANDOVAL como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.



Sonia Guerrero



William Isaac Freire Sandoval

Quito, 8 de noviembre de 2023

ÍNDICE

Contenido

Nombre del proyecto.....	12
Marco contextual.....	12
Problema de investigación	13
Formulación del problema	14
Definición del problema.....	14
Idea defender.....	15
Objetivo de estudio y campo.....	15
Objeto de estudio:.....	15
Campo de acción	15
Justificación.....	15
Objetivos	16
General	16
Específicos	16
Síntesis de la introducción	17
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	18
1.1 Análisis de la zona de estudio	18
1.1.1 Aspectos geográficos del Ecuador.....	18
1.2.1. Antecedentes Históricos	20
1.3.1. Gastronomía, métodos y tipos de conservación	21
1.4.1. Economía del Ecuador.....	22
1.5.1. Costumbres y tradiciones	23
1.1 Babaco.....	25
1.2.1. Origen.....	25
1.2 Descripción botánica del babaco.....	26
1.3.1. Raíz.....	26
1.3.2. Tallo.....	26
1.3.3. Hojas.....	26
1.3.4. Flores	27
1.3.5. Fruto	27
1.4 Cultivo del babaco.....	27
1.4.1. Clima	27
1.4.2. Cultivo	28

1.4.3. Propiedades nutricionales	28
1.5 Oca	30
1.5.1 Origen	30
1.6 Descripción botánica de la Oca.....	31
1.6.1. Raíz.....	31
1.6.2. Tallo.....	31
1.6.3. Hojas.....	32
1.6.4. Flores	32
1.6.3. Fruto	32
1.7 Cultivo de la Oca.....	33
1.7.1. Clima	33
1.7.2. Cultivo	33
1.7.3. Propiedades nutricionales	34
1.8 Marco legal.....	35
1.9 Normativa para las actividades gastronómicas	36
1.10 Marco conceptual	38
1.11 Síntesis del capítulo.....	39
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	40
2.1. Metodología	40
2.1.1 Tipos de investigación.....	40
2.1.2 Métodos de investigación.....	41
2.1.3 Formato de la entrevista	42
2.1.4 Técnicas e instrumentos de investigación	43
2.1.5 Muestra e Indicaciones	45
2.2 Resultados obtenidos.....	46
2.3 Síntesis del capítulo.....	52
CAPÍTULO III: PROPUESTA	54
3.1. Presentación de recetas estándar	54
3.3 Estructura de Mini recetario (Recetas a base de babaco y Oca).	62
3.4. Objetivo de las recetas:	74
3.5. Presupuesto	75
3.6. Desarrollo de la propuesta.....	76
3.7. Síntesis del capítulo.....	76
CONCLUSIONES:	78
RECOMENDACIONES:	78
ANEXOS	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Geografía y clima del Ecuador.....	19
Figura 2.: Fruto del babaco.....	25
Figura 3: Valor nutricional del babaco.....	29
Figura 4: Tubérculo Oca.....	30
Figura 5: Valor nutricional de la Oca.....	34
Figura 6: Requisitos RUC.....	36
Figura 7: Requisito LUAE.....	37
Figura 8: Requisito ARCSA	37
Figura 9: Requisito Cuerpo de Bomberos.....	38
Figura 10: Entrevista abierta sobre el babaco y Oca	42
Figura 11: Formato de la ficha de degustación.....	44
Figura 12: Portada mini recetario.....	63
Figura 13: Índice mini recetario.....	64
Figura 14: Concepto el babaco y sus beneficios del mini recetario.....	65
Figura 15: Concepto la Oca y sus beneficios del mini recetario	66
Figura 16: Recomendaciones antes de cocinar del mini recetario.....	67
Figura 17: Receta Lasaña de Oca del mini recetario.....	68
Figura 18: Bombas de Oca del mini recetario.....	69
Figura 19: Sopa Fría de babaco del mini recetario.....	70
Figura 20: Queso de babaco del mini recetario.....	71
Figura 21: Aporte nutricional de cada receta	72
Figura 22: Recomendación para acompañar recetas a base de babaco y Oca del mini recetario.....	73
Figura 23: Contraportada del mini recetario.....	74

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Planteamiento del Problema de Investigación.....	13
Tabla 2: Rango de edad de personas que degustaron.....	45
Tabla 3: ¿Qué población existe en la degustación.....	46
Tabla 4: Resultados de la lasaña de Oca.....	47
Tabla 5: Resultados bomba de Oca.....	48
Tabla 6: Resultados de sopa fría de babaco.....	49
Tabla 7: Resultados de queso de babaco	50
3.1.1. Receta estándar de lasaña de Oca:.....	55
3.1.2. Receta estándar de Bomba de Oca.....	56
3.1.3. Receta estándar de sopa fría de babaco.....	57
3.1.4. Receta estándar de queso de babaco.....	58
3.2.1. Receta de costos lasaña de Oca.....	59
3.2.2. Receta de costos de bomba de Oca.....	60
3.2.3. Receta de costos de sopa fría de babaco.....	61
3.2.4. Receta de costos de queso de babaco.....	62
Tabla 7: Lista de compras de ingredientes.....	75

“INVESTIGACIÓN DEL BABACO, LA OCA Y SU APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.”

AUTOR: WILLIAM FREIRE

DIRECTORA: MSc. SONIA GUERRERO

FECHA: 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

RESUMEN

De acuerdo a los datos investigados, se presenta en el primer capítulo con información relevante sobre el estudio de los productos autóctonos de la zona y explorando las cualidades que nos brindan cada producto seleccionado del proyecto.

El segundo capítulo se dedica a explicar la metodología que se utilizará, incluyendo las normativas y requisitos prácticos de una ficha de degustación diseñada específicamente para un grupo focal seleccionado de estudiantes del ITI. Se presentan y analizan los resultados obtenidos a través de esta herramienta, así como una entrevista abierta realizada a un especialista en gastronomía.

En el tercer capítulo, se presentan alternativas de producción, acompañadas de un mini recetario visual creado para el público interesado en emplear estas recetas. El recetario incluye información sobre el tiempo de preparación, el número de porciones, el valor nutricional y recomendaciones antes de cocinar, así como sugerencias de acompañamiento para cada plato elaborado.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

“INVESTIGACIÓN DEL BABACO, LA OCA Y SU APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.”

Marco contextual

Esta investigación se centra en el babaco y la oca, son alimentos con valor nutricional importante en la alimentación de cada zona del Ecuador.

De acuerdo con la investigación la producción y disponibilidad han disminuido, generando preocupación, para encontrar soluciones que garanticen la seguridad alimentaria y el acceso a estos alimentos.

La causa del problema es el cambio climático y la pérdida de biodiversidad son causas de la disminución en la producción de babaco y la oca, el aumento de temperaturas, las variaciones en los patrones de lluvia y la pérdida de hábitats naturales afectan negativamente su crecimiento y disponibilidad de tierras adecuadas, poniendo en riesgo su diversidad genética.

El objetivo de este estudio analiza factores que afectan la producción: enfermedades, plagas, cambio climático y prácticas agrícolas.

Se evaluarán condiciones de cultivo, agentes patógenos y estrategias de control, proponiendo soluciones sostenibles para la sustentabilidad a largo plazo de los productos.

Problema de investigación

Tabla 1

Planteamiento del problema

CAUSAS →	DEFINICION DEL PROBLEMA	CONSECUENCIAS ←
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de información sobre propiedades y usos del babaco y la oca en la gastronomía. • Escasa disponibilidad a ingredientes frescos y de calidad. • Poca promoción y difusión de propuestas innovadoras en la gastronomía ecuatoriana 	<p>Falta de información y conocimiento del babaco, oca e innovación de nuevas propuestas culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restricción en calidad y oferta gastronómica. • Cambios bruscos de clima en zonas del Ecuador. • Mal uso de químicos y pesticidas.
INDICADORES ↑		
<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de consumo de babaco, oca y con propuestas innovadoras. • Desarrollo de nuevos métodos dentro de la cocina ecuatoriana. • Mejorar el impulso de los platos influenciados por el recetario. 		

Elaborado por William Freire (2023)

Formulación del problema

¿El babaco y la oca, mediante propuestas innovadoras, aumentará la aceptación de los consumidores?

Definición del problema

En la zona Andina, Ecuador tiene grandes variedades de verduras y frutas lo que le caracteriza por tener una gastronomía única variando platos típicos según la región como, el babaco y la oca que son autóctonos de la sierra ecuatoriana, sin embargo, el país según las diferentes investigaciones no todas las frutas se comercializan y no todas son aprovechadas a nivel culinario que puede ser una opción viable para la salud de los consumidores.

Tanto esta fruta y el tubérculo son considerados como un patrimonio de la cultura, a lo largo de la historia se han registrado variedades únicas que representan a las zonas del Ecuador.

Estos alimentos como el babaco y la oca, sus métodos de siembra son específicos debido a los grandes cambios climáticos, ya que influyen los tipos de suelos en la siembra, mismos que son considerados alimentos muy nutritivos debido a la cantidad de vitaminas y minerales que estos tienen, los cuales no son muy potenciados a nivel de mercados y peor aún en la gastronomía ecuatoriana.

Idea defender

La elaboración del recetario abordará el uso del babaco y la oca con sus propuestas innovadoras en la gastronomía del Ecuador, tendrá como consecuencias un aumento en la demanda de esta fruta y tubérculo. Esto se debe a que no pasará desapercibida en el mercado, ya que estará acompañada de información completa que abarcará con alternativas nutritivas para su consumo diario, logrando así la obtención de nutrientes esenciales para una alimentación equilibrada y saludable, la intención detrás de este enfoque es generar platos utilizando ingredientes locales de la gastronomía nacional.

Objetivo de estudio y campo

Objeto de estudio: Creación de un recetario con el uso del babaco y oca con propuestas innovadoras culinarias, incrementará el conocimiento, consumo para la buena alimentación de los ecuatorianos.

Campo de acción: Chefs y estudiantes del ITI.

Justificación

El presente trabajo de investigación propone la elaboración de un recetario que abordará la aplicación del babaco y oca, acompañado de opciones culinarias creativas y saludables, mediante el estudio, se explorará las características organolépticas logrando un análisis detallado de su composición nutricional con el objetivo de enriquecer la gastronomía ecuatoriana.

En la actualidad, Ecuador se encuentra en una serie de investigaciones de relevancia, en preparaciones modernas. La motivación impulsa a la investigación,

con el propósito de resaltar y amplificar los beneficios, propiedades de las frutas, tubérculos que ofrecen para la salud.

Asimismo, el fomento y la producción del uso de estos productos no solo permitirán avivar la demanda de consumo, sino también su aplicación a nivel nacional, convirtiéndolos en productos reconocidos y apreciados por la gran mayoría de la población.

Objetivos

General

Realizar un recetario que aborde el uso del babaco, oca y presentando propuestas innovadoras con el fin de explorar y fomentar su consumo.

Específicos

- Investigar características, valor nutricional y potencial culinario del babaco y la oca.
- Aplicar los instrumentos de investigación, tales como entrevistas y encuesta para medir la aceptación de nuevas propuestas.
- Desarrollar un recetario con propuestas gastronómicas en base a la Oca y al babaco, para fomentar su consumo y difundir su uso en la gastronomía ecuatoriana.

Síntesis de la introducción

Esta investigación se centra en el babaco y la oca, son alimentos con valor nutricional importante en la alimentación de cada zona del Ecuador, de acuerdo con la investigación la producción y disponibilidad han disminuido, generando preocupación, para encontrar soluciones que garanticen la seguridad alimentaria y el acceso a estos alimentos.

La causa del problema es el cambio climático y la pérdida de biodiversidad son causas de la disminución en la producción de babaco y la oca, el aumento de temperaturas, las variaciones en los patrones de lluvia y la pérdida de hábitats naturales afectan negativamente su crecimiento y disponibilidad de tierras adecuadas, poniendo en riesgo su diversidad genética.

El objetivo de este estudio analiza factores que afectan la producción: enfermedades, plagas, cambio climático y prácticas agrícolas.

Se evaluarán condiciones de cultivo y estrategias de control, proponiendo soluciones sostenibles para la sustentabilidad a largo plazo de los productos.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Análisis de la zona de estudio

Ecuador es un país situado en el noroeste de América Latina, limitando al sur con Perú, al norte con Colombia y al oeste con el Océano Pacífico, lo que lo convierte en el tercer país más pequeño de América del Sur, Ecuador cuenta con su capital Quito, Ecuador ocupa el puesto número 8 en la lista de países con mayor población en Latinoamérica, tiene más de 16 millones de habitantes, entre los cuales destacan las Islas Galápagos, conocidas por su belleza natural y atracciones turísticas

1.1.1 Aspectos geográficos del Ecuador

Ecuador se localiza en el noroeste de América del Sur, limitando al norte con Colombia, al sur y este con Perú, y al oeste con el Océano Pacífico. Con una superficie de alrededor de 252,000 km², es el país andino más pequeño. Atravesando su territorio se encuentra la línea ecuatorial, que le da nombre al país, y se extiende entre las latitudes 1°30' N y 5° S, y las longitudes 75°20' W y 91° W.

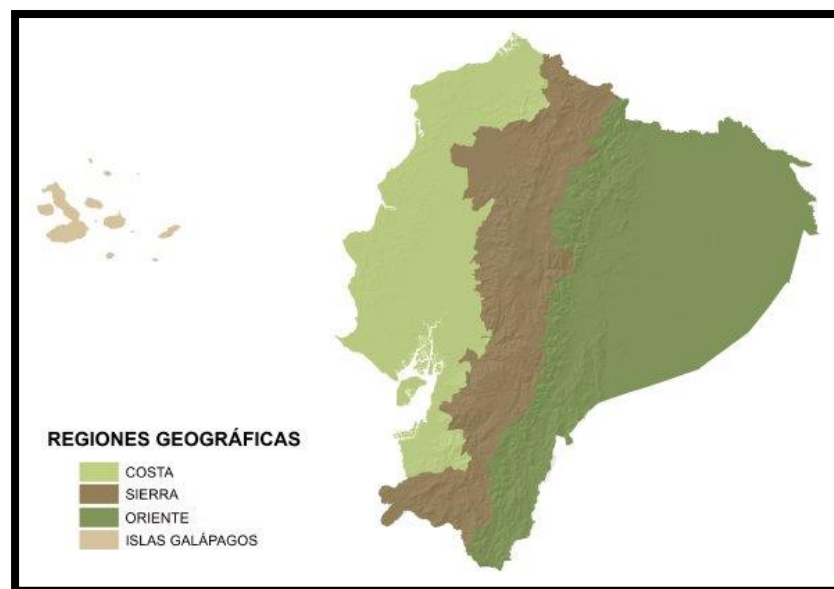
Según Andrea Varela y Santiago Ron (2018) en el portal de BOWEB nos explica que:

El país está atravesado de norte a sur por la Cordillera de los Andes. Hacia el occidente de los Andes se encuentran tierras bajas que colindan con el Océano Pacífico, mientras que hacia el oriente se encuentran tierras bajas que forman parte de la llanura amazónica, con una topografía suavemente ondulada. Los Andes ecuatorianos se dividen en dos cordilleras principales, la Occidental y la Oriental o Real, que están conectadas por una serie de

nudos transversales que delimitan valles interandinos. Ambas cordilleras alcanzan altitudes superiores a los 5000 metros. En la alta Amazonía, existen tres ramificaciones parcialmente separadas de la cordillera oriental, conocidas como las cordilleras Napo-Galeras, Cutucú y Cóndor. Algunas de las principales elevaciones en esta región incluyen el volcán Sumaco, el más alto con 3372 metros, el Reventador y el Pan de Azúcar. La llanura amazónica está formada principalmente por amplios valles y elevaciones menores.

Figura 1.

Geografía y clima del Ecuador.



Nota: El gráfico muestra las diferentes regiones geográficas del Ecuador y sus respectivas delimitaciones. Tomado de: BIOWEB. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, por Varela, L. A., Ron, S. R. 2019.

1.2.1. Antecedentes Históricos

En el pasado precolombino del territorio que hoy en día corresponde a Ecuador, existieron múltiples grupos indígenas que coexistieron durante miles de años. Estos grupos fueron colonizados por los incas en primer lugar y luego por los conquistadores españoles. Aunque ambas conquistas implicaron invasiones violentas, los habitantes originarios padecieron de manera más significativa y prolongada bajo el dominio español en comparación con el de los incas.

En el portal web de Goraymi (2021) nos cita lo siguiente:

La Historia del Ecuador es un conjunto de sucesos en el tiempo, en el cual los territorios que actualmente pertenecen a la República del Ecuador cambian en su aspecto físico y forma de gobierno. La historia de la República puede dividirse en cuatro etapas: Etapa Prehispánica, Etapa Hispánica (Conquista, colonización y Colonia), Independencia y República.

A partir de los asentamientos de Las Vegas y El Inga, se comenzaron a desarrollar diversas culturas que fueron identificadas y estudiadas por la ciencia según su ubicación y progreso, marcando así el inicio del Período Formativo. Durante esta etapa, las culturas como Machalilla, Valdivia y Chorrera en la costa; Cotacollao y La Chimba en la sierra; y Pastaza y Chiguaza en la región oriental, presentaban una economía primitiva y una tecnología incipiente. Sin embargo, estas condiciones fueron evolucionando a medida que se implementaron nuevas formas de agricultura, se mejoraron los utensilios utilizados para la molienda y se desarrollaron instrumentos de cerámica, muchos de ellos destinados a fines religiosos o al almacenamiento de alimentos

1.3.1. Gastronomía, métodos y tipos de conservación

Ecuador es un país muy rico en productos y en platos típicos los cuales suelen dividirse por región; tomando en cuenta que el país consta de regiones en el Ecuador continental y las Islas Galápagos. Una de las razones principales por la cual el país es tan rico es gracias a su ubicación, ya que tiene el clima adecuado durante todo el año para que la tierra pueda producir sin ninguna gran restricción. Existiendo sus excepciones como son los achotillos, mangos y zapallos que tienen sus respectivas épocas de producción.

Según Estefanía Montenegro (2016) en su tesis nos dice que:

La gastronomía ecuatoriana ha logrado mantener muchas de sus recetas y de sus productos nativos, sin embargo, hay que tener muy en cuenta que la alimentación en el país tanto de manera cultural como nutricional ha sufrido varios cambios como resultada los tiempos actuales.
(p.10)

Los productos más utilizados dentro del Ecuador son el banano ya sea seda, maduro o verde que al mismo tiempo constituye una fuente económica para el país; en lo que se refiere a cereales el arroz y el maíz se llevan el protagonismo y finalmente la papa que es el tubérculo más consumido a nivel nacional. En las regiones Costa e Insular debido a la cercanía al mar los productos más utilizados son precisamente los mariscos obtenidos del Océano Pacífico. Con los cuales realizan recetas tales como: ceviche, encebollado, sancocho de pescado, encocado; entre otros. La chillangua es una hoja muy utilizada en la cocina de estas regiones y se trata básicamente de un cilantro silvestre que les da un sabor único y

característico a los platos típicos. En la región Sierra la presencia de las sopas es mucho más marcada dado que el clima es frío. Las recetas más tradicionales son: locro quiteño, yahuarlocro, ají de carne, entre otras. La proteína más consumida es la carne de cerdo encontrada en recetas típicas como la fritada y el hornado. La región Amazónica es la zona que tiene los platos más exóticos y de cierta forma inusuales, ya que en la misma se mantiene la cultura e identidad de ciertos grupos étnicos que en su alimentación incluyen productos como los chontacuros, la chicha masticada e insectos como la tarántula asada. La utilización de la hoja de plátano es muy popular ya sea para envueltos como el maito e inclusive como base para el consumo de alimentos, es decir, a manera de vajilla. Cada una de estas recetas son ancestrales ya que han sido transmitidas de generación en generación, lo cual les permite mantener los secretos del sabor y la esencia de las mismo

1.4.1. Economía del Ecuador

La Economía Ecuatoriana ha sido de gran importancia al pasar por los años, para ello debemos tener presente una visión general de los acontecimientos más relevantes en la Economía Ecuatoriana, uno de los casos es la gran crisis del cacao en la década de los veinte, luego la gran depresión de los años treinta, la misma que fue superada con un nuevo período de auge exportador: El Bananero, dicha actividad abrió las puertas a una serie de cambios muy esperados por los ecuatorianos; para luego en un futuro dicha actividad sufrir una crisis en los años sesenta, la misma que fue superada por el conocido boom petrolero y es a partir de este año con la exportación de petróleo proveniente de la región amazónica que se origina un crecimiento acelerado de la economía ecuatoriana, actualmente el caso

de PIB permitió el crecimiento debido a la estabilidad económica que este sistema monetario ha sido establecido.

Las autoras Jenny Y Diana de la tesis impacto de las exportaciones petroleras en el desarrollo de la economía ecuatoriana (2010) nos indican que:

“Para contrarrestar los desequilibrios macroeconómicos anteriormente dichos se aplicó una serie de medidas como: austeridad fiscal, política monetaria restrictiva, renegociación de la deuda externa y aplicación de una política cambiaria más flexible”.

1.5.1. Costumbres y tradiciones

Ecuador fundamenta la mayoría de sus festividades en antiguas creencias que se manifiestan en diversas celebraciones. El Inti Raymi, festividad que se lleva a cabo en junio, es una muestra de agradecimiento al sol y a la Pachamama (madre tierra) por los frutos de la tierra. Por otro lado, la celebración de la Mama Negra en Latacunga busca resaltar la mezcla de culturas española, indígena y africana presentes en Ecuador, a la vez que rinde homenaje a la Virgen de la Merced como agradecimiento por las bendiciones recibidas durante el año. Esta festividad tiene lugar en el mes de septiembre.

Estefanía Montenegro en su tesis de cocina tradicional (2016) nos comparte que “En lo que se refiere a las fiestas tradicionales que se relacionan de manera directa con la gastronomía ecuatoriana existen dos festividades principales: Semana Santa; el día de los difuntos”.

La Semana Santa

También conocida como Semana Mayor dentro del cristianismo, se inicia con el Domingo de Ramos en conmemoración de la entrada de Jesús a Jerusalén. Durante esta semana, se destaca la preparación y consumo de la popular Fanesca, una sopa que se elabora a partir de una variedad de granos, como choclo, mote, diferentes tipos de fréjol (tierno y seco), arvejas y chocos. Asimismo, se incluye el pescado salado llamado bacalao, y la sopa en sí se complementa con leche, zapallo y maní, mientras que los acompañamientos consisten en huevo duro y masitas fritas a base de harina de trigo.

Día de los Difuntos

Se celebra a nivel nacional el 2 de noviembre, fecha en la que se visitan las tumbas de los seres queridos, se les llevan flores y se realizan labores de limpieza. Durante esta época, es común que los ecuatorianos disfruten de la colada morada, una bebida elaborada a base de maíz morado y frutas, acompañada de un pan conocido como guagua de pan, que tiene forma de bebé y está decorado con azúcar de colores.

1.1 Babaco

Nombre científico: *Carica pentágona*

Familia: *Caricáceas*

Figura N° 2

Fruto de babaco



Nota: La imagen nos muestra gráficamente el fruto del babaco de forma natural. Tomado de: La tierra de las frutas tropicales: Volumen 1. Metropolitan Touring, 2023.

1.2.1. Origen

En su repositorio digital la UNM (2003) menciona lo siguiente:

Se cree que el babaco es una planta originaria de los valles templados de la provincia de Loja, en la actualidad, en el cantón Cañar y en varias provincias de la Sierra ecuatoriana, se lo viene cultivando bajo invernadero, con un interés comercial creciente gracias a la calidad gustativa de la fruta, sus bajos contenidos de azúcares y calorías y su alto contenido

de vitaminas y minerales, lo que ha despertado interés entre productores y consumidores que lo utilizan para la elaboración de jugos, conservas, jaleas y mermeladas. (p. 9)

1.2 Descripción botánica del babaco

1.3.1. Raíz

Plantas jóvenes de babaco presentan raíces unitarias de color café claro, delicadas y exudan látex pegajoso. Tras el trasplante, se forman raíces principales gruesas, de consistencia carnosa y poca profundidad. Raíces secundarias son largas, de color café oscuro y ramificadas, mientras que las terciarias son más blancas y frágiles, con alta retención de agua.

1.3.2. Tallo

Arbusto de babaco con tallos semileñosos, rectos y cilíndricos. Tallos jóvenes son verdes, y en la madurez adquieren un tono marrón grisáceo. Consistencia fibrosa y esponjosa, alcanzando 2-2,5 m de altura en un año. Diámetro basal puede llegar a 20-30 cm, con capacidad de retener agua. Posibilidad de desarrollo de brotes laterales.

1.3.3. Hojas

Hojas verdes, insertadas a lo largo del tronco. Pecíolos largos y carnoso, con forma palmolobular de 5 lóbulos. Longitud de hojas adultas entre 60-80 cm, haz verde oscuro y envés verde claro con nervaduras pronunciadas.

1.3.4. Flores

Flores acampanadas, solitarias y continuas en axilas de hojas. Pétalos blanco-amarillento-verdosos, cáliz verde oscuro. Planta monoica con flores femeninas, sin anteras ni filamentos. Forma acampanada, ovario súpero con 5 carpelos y corola sin vellosidad. Estigma sécil, blanco y dividido en 5 porciones.

1.3.5. Fruto

Baya sin semilla, alargada y pentagonal, no requiere polinización. Tamaño mediano de 25 cm de largo por 11 cm de diámetro. Frutos grandes miden 12,5 cm de largo y 10,5 cm de diámetro, pesando entre 0,68 y 1,50 kg. Pueden producir hasta 50 kg de fruta por m² con densidad de una planta por m². Posibilidad de frutos de diferentes tamaños en una misma planta.

1.4 Cultivo del babaco

1.4.1. Clima

UNM (2003) en su repositorio digital nos comparte los siguientes datos:

Para obtener buenos rendimientos, los invernaderos pueden estar ubicados entre los 1 500 y 3 100 msnm, en el invernadero con cultivo de babaco las temperaturas medias fluctúan entre 10 y 36 °C (es ideal de 15 a 20 °C), el porcentaje de humedad requerido para el cultivo de babaco bajo invernadero está alrededor del 60 y 80 %, y de una luminosidad mínima de 5 horas por día, el tipo de suelo ideal es el de textura franco-arcillo-arenoso, suelto y rico en materia orgánica, a fin de facilitar su aireación y el drenaje y evitar pudriciones radiculares. (p. 14)

1.4.2. Cultivo

El número de frutos que produce una planta de oca varía, pero generalmente es de 40 a 60 frutos por año. Los frutos son verdes cuando están inmaduros y se vuelven amarillos cuando están maduros. La pulpa es de color café claro, acuosa y tiene un olor especial. Su sabor es similar al de la piña, la fresa y la naranja. La oca comienza a producir frutos a los 9 o 12 meses después de ser trasplantada y continúa produciendo hasta los 36 meses o más.

En el repositorio digital de la UNM (2003) se nos comenta de esto y de forma textual nos dice que:

La planta de babaco es una de las diversas papayas de montaña; en realidad, son muchos los cultivos similares, especies como la *Carica stipulata* (siglagon), *Carica monoica* (papaya de monte), *Carica goutodiana* (papalluelo), etc. Todas semejantes a la papaya tropical, en cuanto a sus requerimientos de cultivo, lo que da un amplio rango de similitud entre ellas, y las convierten en una potencial combinación genética para especies subtropicales como la *Carica papaya*. (p. 14)

1.4.3. Propiedades nutricionales

En la investigación de la Universidad Agraria del Ecuador (2010) se nos expone que:

Dentro de las principales cualidades nutricionales de la fruta, resaltan su alto contenido de vitamina C y papaína, la enzima digestiva por excelencia, que facilita el desdoblamiento de la proteína animal. El babaco protege el sistema digestivo por ser rico en fibras y carbohidratos. Además,

contiene niveles mínimos de azúcar y sodio, y cero colesterol. La planta de babaco es potencialmente rica en pectina y papaína, que son productos de gran interés y demanda industrial. Todas estas bondades nutricionales hacen que el babaco y sus derivados sean muy apetecidos en los mercados internacionales. (p. 22)

Figura N° 3.

Valor nutricional del babaco.

Agua	95 g
Vitamina C	28 mg
Vitamina E	27 mg
Niacina	0.5 mg
Riboflavina	0.02 mg
Tiamina	0.03 mg
Proteína	0.7 g
Potasio	165 mg
Calcio	13 mg
Fósforo	7 mg
Grasa	0.2 g
Azufre	12 mg
Piridoxina	0.05 mg
Lípidos	0.1 g
Fibra Alimentaria	1.1
Sodio	1 mg
Carbohidratos	6 g
Calorías	8 mg
Ácido Ascórbico	31
Carotenos	0.09 mg
Hierro mineral	0.3 mg

Nota: En la tabla expuesta se nos muestra los valores nutricionales del cual se compone el babaco. Tomado de: Revista Científica Ciencia y Tecnología. págs. 51 – 63. Vol 18. Henry, L. Viera, D. Bassante, V. Ortiz, M.2018.

1.5 Oca

Nombre científico: *Oxalis tuberosa* Mol.

Familia: *Oxalidáceas*

Figura N° 4

Tubérculo de la oca.



Nota: La imagen es una fotografía a detalle del tubérculo de la oca. Tomado de: Universidad Mayor De San Andrés, Facultad De Agronomía. Págs. 10. Esteysi. C.2022.

1.5.1 Origen

En el repositorio de la UMSA (2022) acerca del origen se nos explica lo siguiente:

La oca es una especie nativa de los Andes, que como muchas otras que se cultivaron en el Ecuador prehispánico, se ha visto relegada en los últimos tiempos a pequeñas parcelas, donde aún se cultiva y consume; sin embargo, es importante señalar, que la Oca, es uno de los cultivos nativos más antiguos de los Andes, estimándose que tiene alrededor de 8 000 años de antigüedad. (p. 3)

En la investigación de la politécnica de Chimborazo (2021) se nos plantea que:

El aspecto físico de la oca es de una raíz gruesa y nudosa, su epicarpio puede ser de color amarillo, rojo, morado, rosado, la pulpa es cremosa cuando está fresca. El cultivo de la oca es tradicional y rudimentaria no necesita técnicas de cultivo avanzadas, este tubérculo ha soportado ambientes difíciles como las sequias e inundaciones esto ha permitido su conservación a través de los años. (p. 4)

1.6 Descripción botánica de la Oca

1.6.1. Raíz

El sistema de raíces de la oca se encuentra en el tubérculo y es adventicio, fasciculado y muy ramificado. Esto significa que las raíces no provienen de la semilla, sino del tallo. También significa que las raíces están muy juntas y se ramifican mucho, lo que le permite a la oca absorber más agua y nutrientes del suelo. Esta característica le permite a la oca resistir la sequía.

Las raíces fasciculadas no tienen una raíz principal, por lo que todas las ramificaciones son igual de importantes. Esto permite que la oca absorba agua y nutrientes de una manera más uniforme, lo que le ayuda a crecer y mantenerse sana.

1.6.2. Tallo

Es erguido, cilíndrico y succulento; de forma cónica o semiesférica, la presencia de tallos planos, con estrías longitudinales con entrenudos cortos y delgados en la parte inferior. En estado adulto es frecuente encontrar a los tallos

con una disposición hacia fuera, existe una variación en la pigmentación del tallo (de verde a vino oscuro), debido a la presencia de antocianinas.

1.6.3. Hojas

Son largos y acanalados, en estos se distinguen claramente dos partes separados por una superficie de abscisión y cuando las hojas caen las bases de los pecíolos permanecen adheridas al tallo, Los foliolos son cordiformes de 1-4 cm de largo, verde oscuro y lisos en la cara superior, púrpura o verde y densamente pubescente en la inferior

1.6.4. Flores

Las flores de la oca se agrupan en dos cimas, que son inflorescencias que se forman en las axilas de las hojas. Cada cima tiene de 4 a 5 flores. Los pedúnculos son los tallos que sostienen las flores y miden de 10 a 15 cm de largo. Los pedicelos son los tallos que sostienen los pétalos y miden de 1 a 3 cm de largo. El cáliz es la parte verde de la flor y está formado por cinco sépalos agudos. La corola es la parte colorida de la flor y está formada por cinco pétalos flabeliformes, que tienen forma de abanico. Los pétalos miden 10 x 6 mm y tienen un borde trilobado, que significa que tienen tres lóbulos.

1.6.3. Fruto

El fruto es una cápsula de 5 lóculos, de pared membranosa y encerrada en el cáliz persistente. Las semillas se forman en número de 1 a 3 o más en cada lóculo; Son elipsoides de más o menos 1 mm de longitud, de superficie granulosa y de color pardo claro u oscuro.

La dehiscencia de las cápsulas de *Oxalis*, en general, es explosiva al extremo de ser difícil encontrar semillas en frutos maduros.

1.7 Cultivo de la Oca

1.7.1. Clima

En el artículo de investigación *Oxalis tuberosa* Mol (2010) Rosero nos explica que:

Es una planta dicotiledónea, herbácea, anual, de sabor dulce y consistencia harinosa; cultivada en altitudes comprendidas entre los 2800 y 4000 msnm, toleran climas fríos, fotoperiodo óptimo es de 9 horas y prosperan en suelos con pH de 5.3 a 7.8, presenta resistencia a plagas y otros problemas fitosanitarios, por lo tanto, tiene una mayor adaptación a ambientes en donde otros cultivos no pueden sobrevivir. (p. 19)

1.7.2. Cultivo

La oca (*Oxalis tuberosa*) es un tubérculo nativo de la zona andina de Ecuador. Es un alimento importante para los pueblos indígenas, quienes lo consumen en diversas formas, como hervido, frito o asado. Sin embargo, existe una escasez de información sobre los conocimientos y saberes tradicionales asociados al cultivo y consumo de la oca.

García (2018) nos expone en su artículo sobre la *oxalis tuberosa* que “La producción de los cultivos depende de su potencial genético y de la interacción con el ambiente en que se desarrollan. Entre los factores ambientales, la disponibilidad de nutrientes en el suelo juega un papel determinante”.

1.7.3. Propiedades nutricionales

En el trabajo investigativo de la ESPOCH (2021) se nos explica y menciona los datos nutricionales correctos, en este caso de la oca se nos exhibe lo siguiente:

El valor nutricional de la oca es muy variable, pero igual o mejor que la papa. Tiene un alto contenido de agua (80 %); 1,1 % de proteína y 13 % de carbohidrato, la oca es una fuente de energía al tener una gran fuente de carbohidratos, también es una fuente de vitamina C, por otra parte, la cantidad de proteína es baja y su contenido de grasa es nulo. La composición nutricional de la oca no ha sido excesivamente estudiada, posiblemente debido a la variedad de sus especies, ya que cada una de ellas aporta una cantidad de nutrientes diferente; también depende de la zona en la que se cultiva la planta. (p. 5,6)

Figura N° 5

Valor nutricional de la Oca

	Oca Fresca	Oca Soleada
Humedad	82.4 g	66.9 g
Calorías	67 kcal	128 kcal
Proteína	0.7 g	1.1 g
Grasa	0g	0.1 g
Carbohidratos totales	16.1 g	30.8 g
Fibra	0.5 mg	1 g
Fosforo	39 mg	64 mg
Hierro	0.9 mg	1.3 mg
Caroteno	0.02 mg	0.5 mg
Tiamina	0.07 mg	0.09 mg
Riboflavina	0.03 mg	0.05 mg
Niacina	0.42 mg	1.03 mg
Ácido ascórbico	37 mg	33 mg
Calcio	5 mg	7 mg

Nota: En la tabla expuesta se nos muestra los valores nutricionales del cual se compone la oca. Tomado de: Escuela Superior Politécnica De Chimborazo Facultad De Ciencias Pecuarias. Jaqueline, G. págs. 21. 2021.

1.8 Marco legal

1.8.1. Reglamento para actividades gastronómicas.

Título y Preliminar

Capítulo I del objeto y ámbito

Art. 1.- Objeto. - El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional. (Román, 2018)

Art. 2.- Ámbito de Aplicación. - Las disposiciones del presente reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos. (Román, 2018)

Capítulo II derechos y obligaciones

Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas. - Los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas gozarán de los siguientes derechos y obligaciones: (Román, 2018)

- a) Percibir el pago por los servicios ofertados.
- b) Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente.
- c) Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
- d) Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento;

e) Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

1.9 Normativa para las actividades gastronómicas

Requisitos Obligatorios:

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Figura N°6

Requisitos RUC

Detalle del Requisito	Forma de presentación
Código CUEN (Código Único Eléctrico Nacional)	Informar el código
Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono	Presentación del original
Factura o estados de cuenta de otros servicios	Copia simple
Comprobante de pago de impuesto predial urbano o rural	Copia simple
Cualquier documento emitido por una entidad pública	Copia, a excepción de las certificaciones de cualquier entidad pública
Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato	Copia simple
Contrato de Concesión Comercial	Copia simple
Certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros	Original
Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito	Copia simple
Patente Municipal, Permiso de Bomberos	Copia simple
Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio	Original
Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad	Copia simple

Nota: Tabla de requisitos para el Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Tomado de: Asesoría fiscal y contable Zeus. 2022

Patente Municipal, licencia única de actividad económica o su equivalente (LUAE)

Figura N°7

Requisitos LUAE

<p>Requisitos para su emisión (primera vez):</p> <p>Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE. • Copia de RUC actualizado. • Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones. • Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (cuando se requiera). • Certificado Ambiental (cuando se requiera).
--

Nota: Tabla de requisitos para la Patente Municipal, Licencia Única De Actividad Económica O Su Equivalente. Tomado de: Asesoría fiscal y contable Zeus. 2022.

Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (únicamente para la categoría 4) ARCOSA.

Figura N°8

Requisitos ARCOSA

<p>Requisitos Obligatorios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC). 2. Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento (http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/).

Nota: Tabla de requisitos para el Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario Tomado de: Asesoría fiscal y contable Zeus. 2022.

Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

Figura N°9

Requisitos Cuerpo de Bomberos

 **¿Qué necesito para hacer el trámite?**

Requisitos Obligatorios:

1. Solicitud de inspección del edificio: puede ser descargada en el siguiente link: [Solicitud de Servicios](#)
2. RUC escaneado en formato PDF
3. Cédula de identidad del representante legal escaneado en formato PDF

Requisitos Especiales:

- Formulario en el que el usuario declara que cumple las condiciones de seguridad contra incendio en el edificio, en el siguiente link [Declarativo de Prevención LUAE](#)

Nota: Tabla de requisitos para el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. Tomado de: Asesoría fiscal y contable Zeus. 2022.

1.10 Marco conceptual

1.10.1. Glosario de términos básicos

- **Adobar:** Introducir un género crudo en un preparado denominado adobo (principalmente mezcla de aceite, vino y especias diversas) con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor o aroma especial.
- **Brepear:** Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias)
- **Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género previamente sazonado.
- **Freír:** Introducir un género en una sartén o freidora con abundante grasa caliente para su cocinado, debiendo formar costra dorada
- **Gelatina:** Sustancia translúcida de alto contenido proteínico que se obtiene de huesos y cartílagos. Se emplea en platos dulces y salados.

- **Cultivo:** Es la práctica de sembrar semillas en el suelo y realizar las labores necesarias para obtener fruto de ellas. (Bembibre, 2009)
- **Origen:** Es un término muy difundido en nuestro idioma y lo usamos para describir el comienzo, nacimiento o causa que da lugar a un hecho o situación, o simplemente al nacimiento de un. persona. (Ucha, 2013)
- **Gastronomía:** Es el arte de preparar una buena comida. Consiste en un conjunto de saberes y prácticas relacionadas con la cocina, recetas, ingredientes, métodos y técnicas, así como su desarrollo histórico y significado cultural. (Significados, 2018)
- **Técnicas culinarias:** Procesos que se aplica a los alimentos para hacerlos digeribles, comestibles, sabrosos y conservables. (Scoolinary, 2021)

1.11 Síntesis del capítulo

En el primer capítulo de la investigación, se procede a un análisis detallado de la relevancia de estas frutas en la culinaria ecuatoriana, se resaltan sus características organolépticas, su perfil nutricional y su notable versatilidad en la elaboración de platos, tanto en el contexto de postres como en platos salados, y cómo influye en la alimentación para contribuir a la promoción de hábitos más saludables. Este capítulo sienta las bases fundamentales para una exploración más profunda de su aplicabilidad en la gastronomía ecuatoriana desde una perspectiva técnica y culinaria.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Mediante la presente metodología utilizada se puede verificar la investigación y herramientas con propuestas nuevas e innovadoras para su implementación en la gastronomía.

2.1. Metodología

La metodología empleada en el estudio consiste en investigar y recopilar todo el conocimiento relacionado con el Babaco y la Oca, desde su origen hasta las formas en que se utilizan en la gastronomía ecuatoriana en la actualidad. Después de recopilar todos estos datos, se busca desarrollar nuevas recetas que utilicen ingredientes y más opciones gastronómicas. El objetivo principal es evaluar la aceptación y la viabilidad de estas recetas para su consumo, con el fin de obtener un mejor entendimiento de su adaptabilidad.

2.1.1 Tipos de investigación

- **Aplicativa:** está centrada en resolver problemas de manera práctica, en un contexto determinado resolver determinados problemas o planteamientos, centrándose en el estudio y la consolidación del conocimiento para aplicarlo en la vida real. (Iberoamericana, 2020).

De acuerdo a la investigación se busca dar solución para que las personas del Ecuador conozcan mas sobre la oca y babaco, los beneficios nutricionales en aplicaciones únicas a la gastronomía.

- **Experimental:** se caracteriza por tener un objeto de estudio y un tratamiento que dependen de las decisiones que tome el investigador. Es el investigador quien provoca la situación para introducir la o las variables de estudio que él mismo manipula y, conforme al aumento o disminución de su intensidad, analizar los efectos en las conductas estudiadas. (Etecé, 2022)

Se aplicará en el proceso de nuevas recetas innovadoras durante la investigación y creando un pequeño manual sobre el uso de la oca y babaco.

2.1.2 Métodos de investigación

Cualitativo: es aquella donde se estudia la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema, la misma procura por lograr una descripción holística. (Lamberto, 2022).

Con este método se busca obtener información precisa del babaco y la oca, incluyendo sus usos y características organolépticas, con el objetivo de aumentar su demanda. También se pretende desarrollar nuevas recetas para experimentar con sabores y aromas, con la asistencia de un especialista en repostería que compartirá su información y consejos.

2.1.3 Formato de la entrevista

A continuación, se muestra las preguntas realizadas a un profesional, conjuntamente con las respuestas dadas.


	
1. ¿Considera que existe un buen aprovechamiento de productos andinos por parte de los ecuatorianos?	
	En Ecuador, el uso de productos andinos varía según la zona, la comida que la gente prefiere y cómo se cultiva, pero en general, estos productos son esenciales en la dieta del país y se han consumido durante mucho tiempo.
2. ¿Es importante que en el Ecuador se mantenga recetas propias y únicas?	
	Es fundamental que Ecuador y otros países cuiden sus recetas tradicionales como parte de su herencia cultural, al mismo tiempo que se mantienen abiertos a la innovación y el progreso en la gastronomía para seguir siendo atractivos y dinámicos a lo largo del tiempo.
3. ¿Qué desafíos se enfrenta la cocina al introducir productos como la Oca y el Babaco?	
	Introducir ingredientes no tradicionales en la cocina ecuatoriana, como la oca y el babaco, puede ser un desafío, pero conlleva beneficios. Esto implica educación, promoción, inversión en producción, formación culinaria y tiempo para que la población se adapte a estos nuevos ingredientes, diversificando así la oferta gastronómica del país.
4. ¿Considera que la falta de investigación sobre costumbres y tradiciones es motivo para la falta de creaciones innovadoras para la gastronomía?	
	Aunque la falta de investigación sobre costumbres culinarias puede influir en la falta de innovación, hay otros factores a considerar. La innovación en la gastronomía suele ser un proceso complejo que implica encontrar un equilibrio entre el respeto a las tradiciones y la disposición para explorar nuevas ideas y técnicas.
5. ¿Considera que los métodos de cocina existentes, se le ha dado un verdadero uso en el Ecuador?	
	En Ecuador, se valoran y emplean métodos culinarios tradicionales arraigados en su cultura gastronómica. A pesar de esto, la diversidad y el progreso en la cocina pueden dar lugar a la incorporación de técnicas culinarias modernas y contemporáneas.
6. ¿De los siguientes estados de oca y babaco, en cual usted ha trabajado: seco, harina, cocinado, ¿crudo?	
	Realmente no, pero sin embargo cada estado de estos alimentos tiene sus propias aplicaciones y beneficios culinarios
7. ¿Conoce sobre los procesos de producción y cultivo del babaco y Oca?	
	El Babaco y oca se cultivan en regiones específicas con condiciones únicas. La información sobre su cultivo varía según la ubicación. Consulta a agricultores locales o expertos para detalles específicos en tu región.
8. ¿Cuál considera que es el mejor estado del babaco y oca para trabajar en preparaciones saladas y dulces? ¿por qué?	
	La elección del estado del babaco y la oca dependerá de tus preferencias culinarias y de la receta que estés preparando, porque ambos ingredientes son versátiles, se adaptan a platos dulces y salados, permitiéndote experimentar y crear deliciosos platillos según tu gusto y necesidades.
9. ¿Considera que el uso del babaco y oca como proteína favorece a la alimentación de los ecuatorianos?	
	Los ecuatorianos deben asegurarse de obtener suficiente proteína de fuentes apropiadas, como carnes magras, pescados, huevos, lácteos y legumbres en su dieta diaria. Aunque el babaco y la oca pueden ser complementos valiosos en la alimentación, no deben ser considerados como fuentes principales de proteínas.

Figura N°10. William Freire. (2023) Entrevista abierta sobre la Oca y babaco

- **Inductivo:** es aquella forma de razonamiento en que la verdad de las premisas apoya pero no garantiza la conclusión, es decir que la conclusión obtenida no está contenida en las premisas. (Espínola, 2022)

Se realizará una prueba de degustación al focus group donde las personas darán su opinión sobre las características organolépticas del recetario.

- **Deductivo:** El método o razonamiento deductivo es un argumento en el que la conclusión se infiere de manera necesaria de las premisas, la deducción se compone de una secuencia que contiene cierta cantidad de premisas y una conclusión que lleva a la verdad de las premisas, se deriva y garantiza la verdad de la conclusión. (Espínola, 2022)

Mediante esto se aplicará el razonamiento lógico, dado que, en Ecuador, existe un conocimiento limitado sobre el babaco y la oca, sus aportes nutricionales, su incorporación en la dieta diaria y sus aplicaciones gastronómicas. El propósito es promover alternativas gastronómicas para brindar información exhaustiva sobre su utilización.

2.1.4 Técnicas e instrumentos de investigación

- **Ficha Degustación:**

Se realizará mediante un panel de degustación, en primer lugar, se proporcionará información sobre los platos elaborados con oca y babaco, describiendo su contenido. Luego, se darán instrucciones detalladas sobre cómo completar la ficha para evitar confusiones y asegurar que se complete de manera adecuada.

¿Qué es un panel de degustación?

El panel de degustación se compone de individuos elegidos específicamente para probar y evaluar los productos, con el propósito de recaudar los resultados y datos necesarios para el desarrollo del proyecto.

Formato de la ficha de degustación:


				
FICHA DE DEGUSTACION DEL BABACO Y OCA				
GENERO	M	F	EDAD	
INSTRUCCIONES: Coloque el número de puntuación según su experiencia.				
METODO DE PUNTUACION				
5. Excelente	4. Muy bueno	3. Bueno	2. Regular	1. Desagradable
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
Platos a base de Oca				
Lasaña de Papa Oca	Puntuación	Observación		
• Sabor				
• textura				
• Aroma				
• Color				
• Presentación				
Croquetas de Papa Oca con relleno de queso	Puntuación	Observación		
• Sabor				
• textura				
• Aroma				
• Color				
• Presentación				
Platos a base de babaco				
Crema fría de babaco	Puntuación	Observación		
• Sabor				
• textura				
• Aroma				
• Color				
• Presentación				
Queso de babaco	Puntuación	Observación		
• Sabor				
• textura				
• Aroma				
• Color				
• Presentación				

Figura.Nº.11. William Freire. (2023). Formato ficha de degustación.

2.1.5 Muestra e Indicaciones

Muestra: El panel de degustación esta conformado por 10 personas seleccionadas que fueron estudiantes de la carrera de gastronomía (tercer nivel) y familiares para saber cual es la opción mas aceptada por los catadores. Se seleccionaron en un rango de edad entre los 18 a 50 años de edad, antes de continuar con el proceso se pregunto a los comensales si presentan algún tipo de alergia dentro de los platos presentados.

Tabla 2

Rango de edad de personas que degustaron

Rango de edad	Encuestados
18-20	1
21-30	7
40-50	2
total	10

Elaborado por William Freire (2023)

Se puede observar que en la tabla de rango de edad de los degustadores hay más personas de 21-30 años de edad y 1 degustador de 18-20 años.

Indicaciones: Las indicaciones a pesar de que las instrucciones figuran en la ficha, se proporciona una explicación al inicio de la degustación para aclarar cualquier duda que se presente o no se haya entendido.

Se ofrecen definiciones y ejemplos de las palabras utilizadas para describir el sabor, aroma, textura y color.

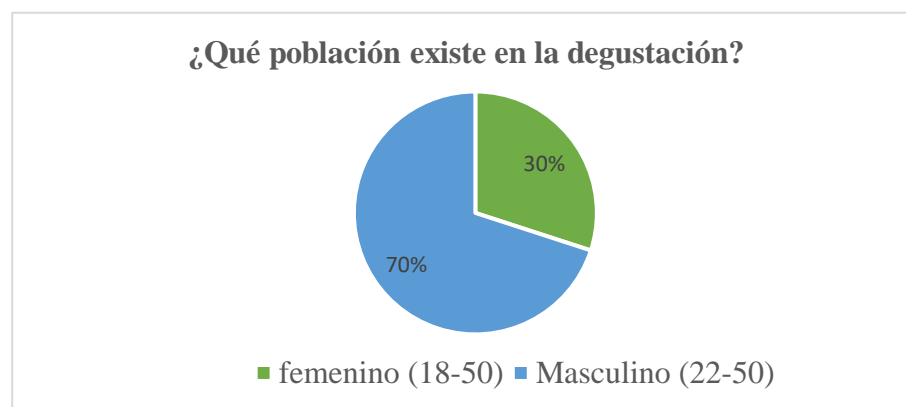
2.2 Resultados obtenidos

De acuerdo con los datos recopilados en las fichas presentadas, se elaborarán estadísticas con el fin de crear una tabla detallada que muestre las evaluaciones de degustación en su totalidad.

2.2.1. Presentación gráfica de resultados

- **¿Qué población existe en la degustación?**

Tabla de contenido		
Edad	Femenino	Masculino
18-50	3	
22-50		7

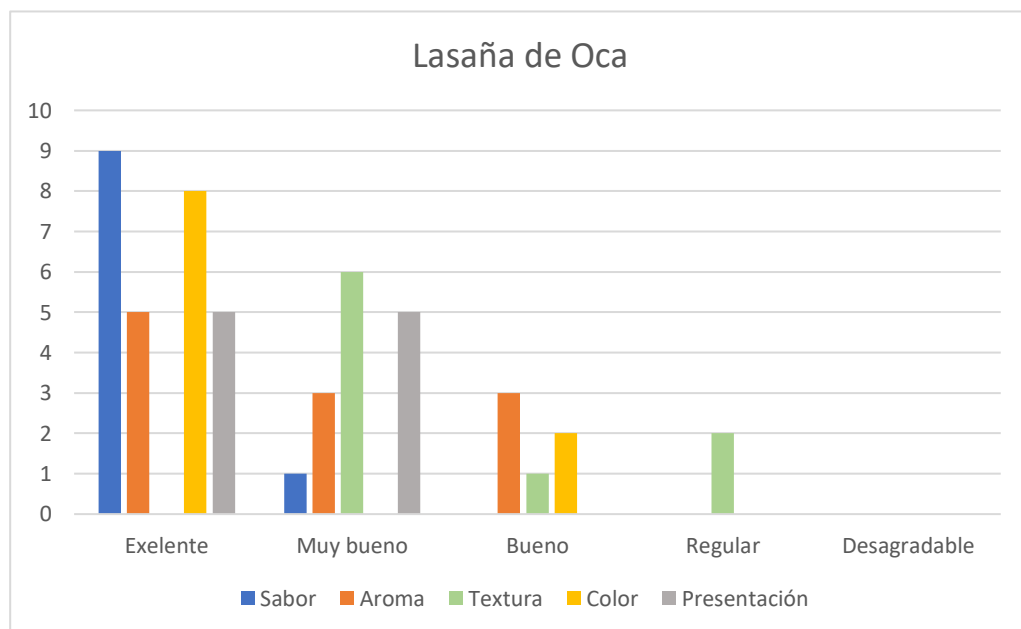


Grafica N°.1. William Freire (2023). Qué población existe en la degustación.

Se muestra un 70% que existe más hombres entre la edad de 22-50 años y mujeres un 30%, va desde los 18-50 años.

- **Resultados de lasaña de Oca**

Tabla de datos					
	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Desagradable
Sabor	9	1			
Aroma	5	3	3		
Textura		6	1	2	
Color	8		2		
Presentación	5	5			

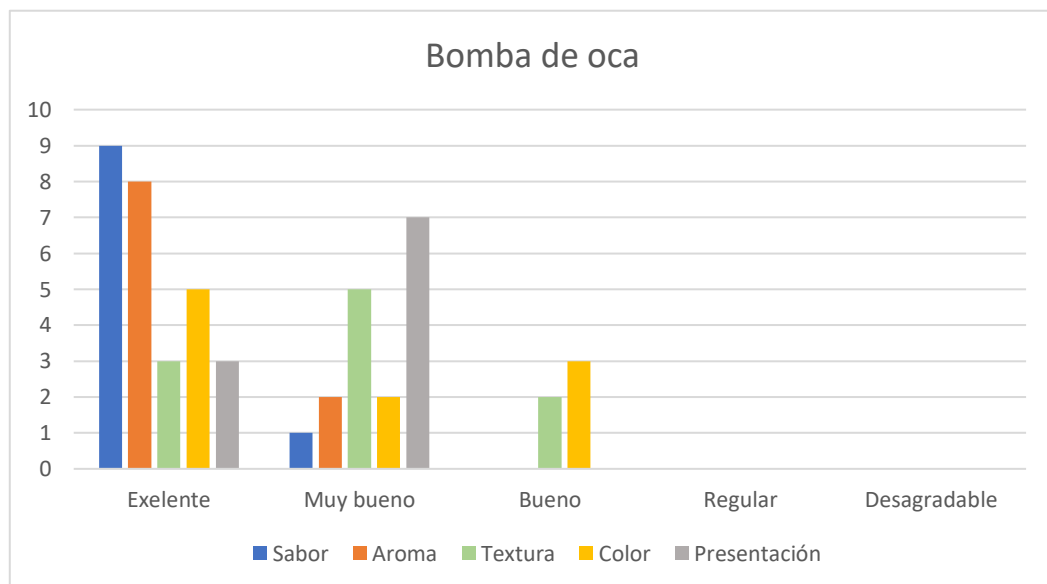


Gráfica.Nº2. William Freire (2023). Lasaña tradicional de oca

Se le explico al panel de degustación que al tener un sabor neutral se utilizara productos 100% naturales, que fue utilizado el tubérculo entero ´para dar mayor aroma y sabor, pero el sabor resalto más.

- **Resultados de la Bomba de Oca**

Tabla de datos					
	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Desagradable
Sabor	9	1			
Aroma	8	2			
Textura	3	5	2		
Color	5	2	3		
Presentación	3	7			

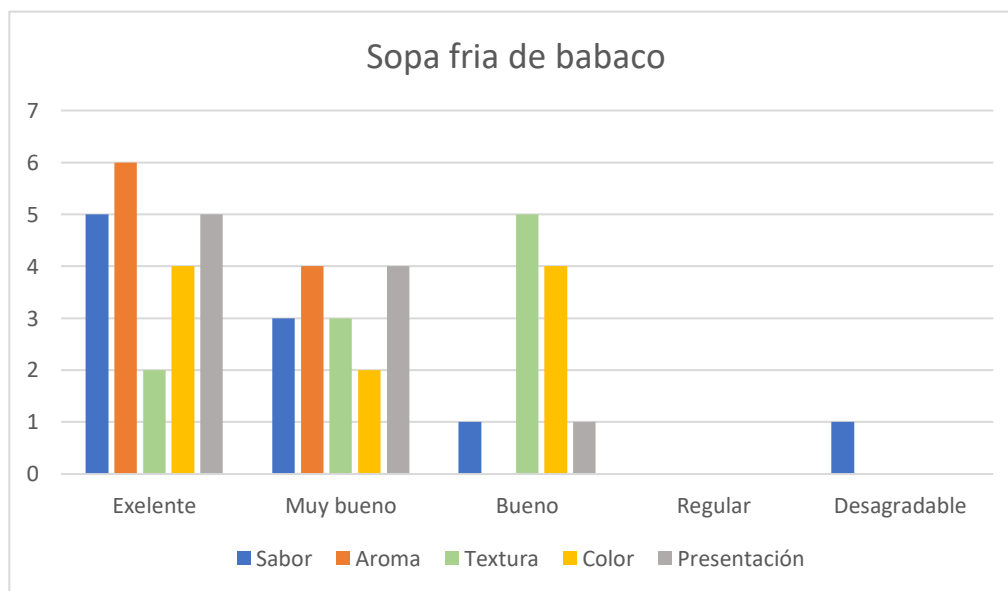


Gráfica.Nº3. William Freire (2023). Bombas de oca

Respecto a la textura se perdió al momento de entrar en calor con el aceite, al ser 100% de oca su aroma y sabor se hace más presente, entonces se optó por disminuir el calor para mantener su consistencia, las demás características resaltaron correctamente.

- **Resultados de la Sopa fría de babaco**

Tabla de datos					
	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Desagradable
Sabor	5	3	1		1
Aroma	6	4			
Textura	2	3	5		
Color	4	2	4		
Presentación	5	4	1		

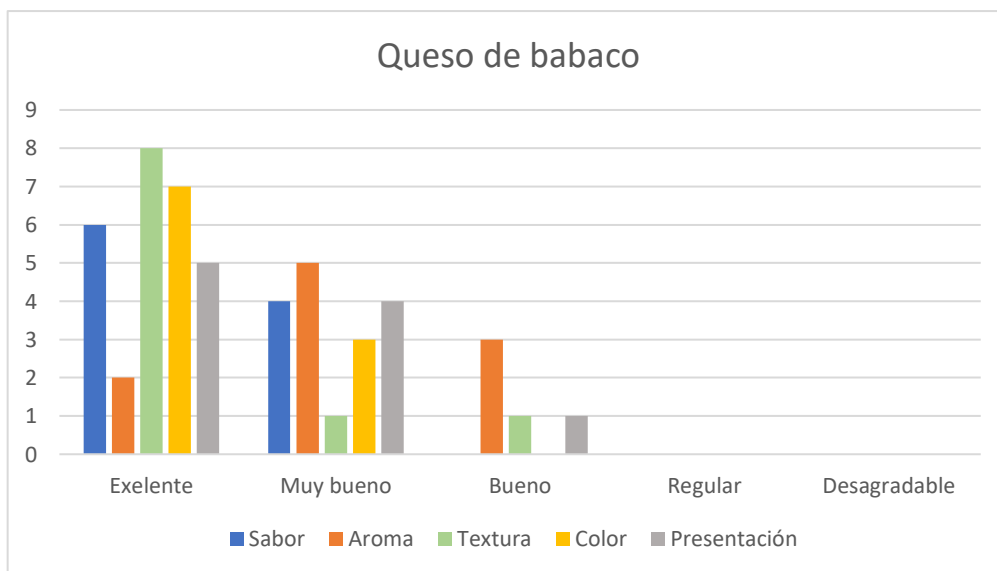


Gráfica.Nº4. William Freire (2023). Sopa fría de babaco

En cuanto a su aroma varía mucho por el exceso de acidez, el sabor cambia mucho debido a que al potenciar la acidez quema el resto de sentidos al pasar por boca, lo cual se niveló la cantidad para que sea apto para su consumo, el resto de características resaltaron bien.

- **Resultados del Queso de babaco**

Tabla de datos					
	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Desagradable
Sabor	6	4			
Aroma	2	5	3		
Textura	8	1	1		
Color	7	3			
Presentación	5	4	1		



Gráfica.Nº5. William Freire (2023). Queso de babaco

Aquí podemos observar la variación entre aroma y textura ya que al aromatizar el babaco pierde algunas funciones como es la acidez, lo cual se optó por utilizar tipos de espesantes para obtener la consistencia deseada, el resto de características no presentaron mayor cambio.

2.2.2. Análisis e interpretación de resultado

De acuerdo a los datos estadísticos presentados se demostró la adaptabilidad que tendrá su consumo a través del uso de nuevas recetas.

- Como observaciones de la recta lasaña de oca se observó que su textura no fue muy agradable, debido a que la Oca se perdió junto con los jugos de la carne, este producto fue muy observado por los degustadores, llegando a la conclusión que se puede optar por la utilización de varias capas de Oca para no perder su sabor y olor.
- Para resaltar el sabor de la oca en la lasaña se dio una cotación, fue que al ser un tubérculo que no deja mucho sabor al cocinarla, se propuso hacer un pure aromatizando con azúcares para mantener lo característico de esta papa.
- De acuerdo con las recetas de bombas de oca se observó que su sabor ser mantuvo concentrado, en cambio la textura se perdió durante la cocción de este, el cual fue observado mucho por los degustadores, llegando a la conclusión que se puede optar por cambiar los niveles de calor logrando un empanizado firme.
- Como observación se tomó en cuenta que, al momento de enfriar las bombas de papa, su textura se volvía blanda lo cual se optó por cambiar los niveles de agua al cocinar la oca para obtener una textura mejor.
- Para la sopa fría de babaco al combinar con otros ácidos su sabor cambio logrando tener niveles alto de acidez, para ello se rebajó los niveles ácidos para obtener la cremosidad deseada.

- Para obtener la consistencia deseada de la sopa se optó por agregar hielos picados, el cual hace que cambie su densidad, obteniendo un sabor único al momento de licuar.
- De acuerdo con la observación del queso de babaco su aroma y textura varia ya que al agregar lácteos puede que su sabor no resalte y se pierda durante la preparación, el cual se optó por cambiar y añadir espesantes como la pectina par que se compacte totalmente.
- El babaco al ser un fruto que su sabor no resalte mucho se aromatiza con azúcares dejando que se cocine con sus propios jugos soltando la acidez correcta, conjuntamente con la pectina se logra mayor consistencia.

2.3 Síntesis del capítulo

En este segmento, se aborda la implementación de métodos que comprenden la aplicación, producción y evaluación sensorial a través de un grupo focal compuesto por estudiantes del ITI Tecnológico Internacional Universitario y familiares, junto con una entrevista semiestructurada realizada al Chef Carlos Chávez, un especialista en repostería. Estos permitieron obtener resultados de mayor calidad que aseguran su consumo.

Adicionalmente, se emplearon técnicas e instrumentos de investigación para describir las directrices proporcionadas a los participantes del panel de degustación. Posteriormente, se llevó a cabo la tabulación y presentación de los resultados obtenidos. Se adjunta el modelo de ficha de degustación utilizada y el formato de la entrevista realizada al Chef Carlos Chávez. Los anexos contienen documentación fotográfica de respaldo. Las recetas presentadas en este contexto fueron las siguientes:

- Lasaña tradicional de Oca
- Bombas de Oca
- Sopa fría de babaco
- Queso de babaco

CAPÍTULO III: PROPUESTA



A continuación, se presentan, recetas estandarizadas y costeo requeridos en la preparación de los platos seleccionados

3.1. Presentación de recetas estándar

Se presentarán 3 recetas, con los procesos y métodos técnicos aplicados en los platos a base de babaco y oca.

Una receta estándar, también conocida como ficha técnica, es un formato que contiene una lista detallada de ingredientes, preparación y costos asociados a la receta de todos los platos que se desarrollen. (Restaurantes Exitosos, 2020).


3.1.1. Receta estándar de Interpretación de lasaña de Oca

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Interpretación de Lasaña de oca pax: 4		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Relleno				
680	gr	Carne Molida	Refrigerada 2-4 °C	Refrigerado/ sin
50	gr	Cebolla	13-24 °C	lavado/ desinfectado
250	gr	Ajo	13-24 °C	lavado/ desinfectado
5	gr	Comino	21°C	lavado/ desinfectado
5	gr	Sal	27°C	sin impurezas
10	gr	Aceite	0-25°C	sin impurezas
100	gr	Apio	21°C	lavado/ desinfectado
Salsa				
200	gr	Harina	20-27°C	sin impurezas
200	gr	Mantequilla	20°C	Refrigerado/ sin impurezas
300	gr	Leche	25°C	Refrigerado/ sin
Armado de lasaña				
340	gr	Pasta de lasaña	74°C	sin impurezas
300	gr	Queso	18-20°C	Refrigerado
10	gr	Orégano	21-25°C	sin impurezas
800	gr	Papa Oca	28°C	lavado/ desinfectado
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.		
		2. Realizar mise en place de cebolla, ajo, apio en corte fino brunoise.		
		3. Colocar en una sartén aceite, añadimos los vegetales picados en fino brunoise.		
		4. Una vez realizado el refrito de vegetales, reservamos.		
		5. Colocar aparte la carne, condimentamos con sal y comino, freír por 10 minutos a fuego medio alto.		
		6. Colocar todo en la sartén y cocinar por 25 minutos a llama medio alta.		
		7. Realizar en un sartén a parte la salsa bechamel.		
		8. Colocar harina y la mantequilla a fuego medio, dejar que se forme una pasta.		
		9. Colocar en forma de hilo la leche hasta disolver la harina con mantequilla.		
		10. Colocar en un pírax la salsa bechamel de base, luego añadimos la pasta de lasaña precocida, alternamos un capa de puré de oca y otra de carne.		
		11. Colocar el queso rallado encima de la ultima capa y cocinar al horno por 45 minutos.		
		12. Emplatado: servir acompañado de una ensalada de autor.		
Porción (g)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Sodio (mg)

Nota: La receta tuvo tiempo de preparación de 1 hora con 15 minutos, incluido los 10 minutos del mise en place, 15 minutos de cocción de las verduras y la carne (este proceso se debe realizar controlando los niveles de calor para que la cocción sea uniforme). Para la pasta se cocinó en fuego por 5 minutos debido a se

finaliza su cocción en horno a 180°C por 45 minutos, cada capa debe llevar salsa bechamel ya que su absorción de agua permite que se cocine en sus propios jugos.

3.1.2. Receta estándar de bomba de oca



		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Bomba de oca pax: 2		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Papa Oca	28°C	lavado/desinfectado
50	gr	huevo	25°C	sin impurezas
30	gr	harina	20-27°C	sin impurezas
10	gr	sal	27°C	sin impurezas
75	gr	Queso	18-20°C	Refrigerado
75	gr	Apanadura	20-25°C	sin impurezas
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.		
		2. Colocar en una olla las ocas junto con el agua con sal, dejar hervir por 14 minutos.		
		3. Realizar un pure aplastando las ocas hasta que quede una masa lisa.		
		4. Realizar con la masa bolitas de 35 gr.		
		5. Colocar en 3 diferentes bolsa la harina, huevo, apanadura, reservamos		
		6. Colocar cada bolita de 35 gr en harina, huevo y apanadura.		
		7. Colocar en una olla aceite y controlar su temperatura, cocinamos cada bolita y reservamos.		
		8. Emplatado: servir acompañado de una salsa al gusto.		
William Freire.(2023).Bombas de Oca.				
Porción (g)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Sodio (mg)
100	11,93	32,92	168,06	40,256

Al preparar las bombas de Oca se cocinó por 14 minutos, ya que al tener contacto con el aceite caliente este puede sufrir rotura durante su cocción, debido a esto se debe controlar el aceite a unos 85°C, para que no pierda su consistencia, para la preparación de la oca tiene un tiempo de 14 minutos en cocción en agua ya que al ser un tubérculo su tiempo es mayor.

Para el sellado de las bombas de oca se debe aplastar bien la masa debido a que el contacto con el aceite puede romper la masa y desmoronar el queso, se debe



dejar reposar por un minuto ya que al enfriarse su masa se compacta al contacto con el frio.

3.1.3. Receta estándar de sopa fría de babaco

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Sopa fría de Babaco		pax: 4
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
250	gr	Babaco	20-30°C	lavado/desinfectado
200	gr	hielo	-78°C	Congelación
120	gr	limón	28°C	lavado/desinfectado
50	gr	Mango	26-32°C	lavado/desinfectado
100	gr	Canguil	25-30°C	sin impurezas
80	gr	Aguacate	20-30°C	lavado/desinfectado
20	gr	Cebolla blanca	13-24 °C	lavado/desinfectado
10	gr	Sal	27°C	sin impurezas
20	gr	Comino	21°C	sin impurezas
20	gr	culantro	15-22°C	lavado/desinfectado
20	gr	Pimienta blanca	20°C	sin impurezas
5	gr	Aceite de oliva	24°C	sin impurezas
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.		
		2. Realizar el mise emplace del babaco, cebolla, culantro en brunoise.		
		3. Cortar un mango en juliana y dejamos macerar en limón por 5 min.		
		4. Colocar en una licuadora el hielo, babaco troceado, comino, sal, limón y pimienta blanca, licuamos.		
		5. Colocar el aceite hasta que espese, reservamos.		
		6. Colocar aparte en una olla aceite y ponemos el canguil, cocinar por 8 minutos		
		7. Colocar en la licuadora el canguil y triturar por 1 minuto, reservamos		
		8. Emplatado: colocamos nuestra mezcla junto con el mango picado y agregamos el canguil triturado, decoramos con hojas de hinojo.		
William Freire.(2023). Sopa fría de babaco				
Porción (g)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Sodio (mg)
200	28,77	127,46	1,360,23	38,912

La Sopa fría de babaco, tiene una característica, ya que se trabaja sin ningún tipo de cocción, el hielo hace que su temperatura al entrar en contacto con el agua se solidifique y cree cristales haciendo que se vuelva una crema compacta y llena de sabor. Su tiempo de trituración es de 8 minutos ya que el hielo debe quebrarse, el aceite aporta el espesor ideal para que se vuelva crema, al emplatarse debe servir por porciones pequeñas ya que el contacto con el ácido con el canguil se diluye.

3.1.4. Receta estándar de queso de babaco

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Queso de Babaco pax: 2		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
100	gr	Babaco	20-30°C	lavado/desinfectado
250	gr	Crema de leche	2-6°C	Refrigerado/sin impurezas
100	gr	Azúcar	25°C	sin impurezas
14	gr	Gelatina	18°C	sin impurezas
2	gr	Clavo de olor	20-30°C	sin impurezas
2	gr	Pimienta dulce	20-30°C	sin impurezas
3	gr	Canela en rama	20-30°C	sin impurezas
50	gr	Agua	25°C	Limpio/sin impurezas
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.		
		2. Realizar el mise en place del babaco picado en fino brunoise		
		3. Colocar en una olla el babaco picado, la pimienta, canela, clavo de olor y dejamos cocinar con el azúcar por 15 minutos.		
		4. Dejar reposar una vez cocinado el babaco y reservamos.		
		5. Colocar la gelatina sin sabor con la crema de leche, reservamos.		
		6. Colocar en un molde la mezcla y dejar en refrigeración por 45 minutos.		
William Freire. (2023). Queso de babaco con frutos del bosque.		7. Emplatado: acompañar con frutas frescas y salsa al gusto.		
Porción (g)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Sodio (mg)
50	9,44	57,09	208,91	725



El queso de babaco es un postre tradicional, este postre se caracteriza por su fruta ya el sabor ácido es característico, al cocinar el babaco con el azúcar esta suelta sus propios jugos logrando tener un sabor característico, este proceso es de 25 minutos, su preparación es muy sencilla y su tiempo de refrigeración es de 1 hora ya que al ser líquido debe compactarse.

3.2. Presentación de recetas de costos

Posteriormente se presentan recetas donde se realizó el costeo de 4 recetas para ponerlas en práctica.

3.2.1 Receta de costos: esta receta a diferenciada la estandarizada se estructura de los ingredientes y el costo de cada uno mostrando el precio final.



3.2.2 Recetas de costos de lasaña de Oca

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Lasaña de Oca		CÓDIGO:	001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	5-nov-23		CHEF:	William Freire
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Carne Molida	gr	5,00	680	3,40
Cebolla	gr	1,00	50	0,05
Ajo	gr	0,50	250	0,13
Comino	gr	0,50	5	0,00
Sal	gr	0,80	5	0,00
Aceite	ml	2,90	10	0,03
Apio	gr	0,50	100	0,05
Harina	gr	1,00	200	0,20
Mantequilla	gr	2,30	200	0,46
Leche	ml	1,00	300	0,30
Pasta de lasaña	gr	2,90	340	0,99
Queso	gr	2,00	300	0,60
Orégano	gr	0,80	10	0,01
Papa Oca	gr	1,00	800	0,80
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	7,01
			10 % Imprevisto	0,70
			Costo Neto	7,72
			Gasto de fabr. 15%	1,16
			Factor Costo 33,33%	2,57
			M.O. 45%	3,47
			G. Adm. 12%	0,93
			45 % Utilidad	3,47
			Sub total	19,32
			12 % I.V.A.	2,32
			10 % Servicio	0,00
William Freire.(2023). Lasaña de Oca			Total	21,63

Pax: 4 personas= 5,40 ctv. x pax

Tiempo: 1 Hora y 15 minutos



3.2.2 Recetas de costos de bombas de ocas

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Bomba de oca	CÓDIGO:	002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	5-nov-23	CHEF:	William Freire	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Papa Oca	gr	1,00	200	0,20
huevo	gr	0,15	50	0,01
harina	gr	0,80	30	0,02
sal	gr	0,80	10	0,01
Queso	gr	2,00	75	0,15
Apanadura	gr	1,00	75	0,08
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	0,46
			10 % Imprevisto	0,05
			Costo Neto	0,51
			Gasto de fabr. 15%	0,08
			Factor Costo 33,33%	0,17
			M.O. 45%	0,23
			G. Adm. 12%	0,06
			45 % Utilidad	0,23
			Sub total	1,28
			12 % I.V.A.	0,15
			10 % Servicio	0,00
William Freire.(2023).Bombas de Oca.			Total	1,43

Pax: 2 personas= 1,43 ctv. x pax

Tiempo: 14 minutos



3.2.2 Recetas de costos de sopa fría de babaco

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Sopa fría de Babaco	CÓDIGO:	003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	5-nov-23	CHEF:	William Freire	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Babaco	g	1,90	250	0,48
hielo	g	0,90	200	0,18
limón	g	1,00	120	0,12
Mango	g	1,50	50	0,08
Canguil	g	1,25	100	0,13
Aguate	g	1,00	80	0,08
Cebolla blanca	g	1,00	20	0,02
Sal	gr	0,80	10	0,01
Comino	gr	0,80	20	0,02
culantro	ml	0,50	20	0,01
Pimineta blanca	u	0,80	20	0,02
Aceite de oliva	gr	2,90	5	0,01
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,14
			10 % Imprevisto	0,11
			Costo Neto	1,25
			Gasto de fabr. 15%	0,19
			Factor Costo 33,33%	0,42
			M.O. 45%	0,56
			G. Adm. 12%	0,15
			45 % Utilidad	0,56
			Sub total	3,14
			12 % I.V.A.	0,38
			10 % Servicio	0,00
William Freire.(2023). Sopa fria de babaco			Total	3,51

Pax: 4 personas= 3,51 ctv. x pax

Tiempo: 8 minutos

3.2.2 Recetas de costos de queso de babaco

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Queso de babaco	CÓDIGO:	004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	5-nov-23	CHEF:	William Freire	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Babaco	g	1,90	100	0,19
Crema de leche	g	0,90	250	0,23
Azúcar	g	1,00	100	0,10
Gelatina	g	0,75	14	0,01
Clavo de olor	g	0,30	2	0,00
Pimineta dulce	g	0,40	2	0,00
Canela en rama	gr	0,50	3	0,00
Agua	ml	0,50	50	0,03
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	0,55
			10 % Imprevisto	0,06
			Costo Neto	0,61
			Gasto de fabr. 15%	0,09
			Factor Costo 33,33%	0,20
			M.O. 45%	0,27
			G. Adm. 12%	0,07
			45 % Utilidad	0,27
			Sub total	1,52
			12 % I.V.A.	0,18
			10 % Servicio	0,00
William Freire.(2023).Queso de babaco con frutos del bosque.			Total	1,71

Pax: 2 personas= 1,71 ctv. x pax

Tiempo: 1 Hora y 25 minutos

3.3 Estructura de Mini recetario (Recetas a base de babaco y Oca).

3.3.1 Definición de recetario

El recetario es un libro que contiene recetas culinarias, la receta se caracteriza por indicar los elementos que entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara.

El recetario que se va a presentar de forma manual esta estructurado de la siguiente forma:

Portada: Donde se visualizará el diseño escogido con un titulo auto explicativo y contendrá imágenes relacionadas a la cocina, el tubérculo, fruto elegido babaco y Oca.



Figura N°.12. William Freire. (2023). Portada del mini recetario. “Recetas a base de babaco y oca”

Índice: A continuación, se presenta el ejemplo del índice elegido para el recetario.

<h1>Índice</h1>	
1. Portada.....	1
2. Concepto de babaco y Oca y beneficios.....	2
3. Recomendaciones antes de cocinar.....	3
4. Recetas.....	4
4.1 Lasaña de oca.....	5
4.2 Bomba de oca.....	6
4.3 Sopa fría de babaco.....	7
4.4 Queso de babaco.....	8
5. Soporte nutricional de su consumo.....	9
6. Recomendaciones para acompañar recetas a base de babaco y oca.....	10
7. Contraportada.....	11

Figura N°.13. William Freire. (2023). Índice del mini recetario. “Recetas a base de babaco y oca”

Concepto de Taxo y sus beneficios: Se exponen la información a base de los títulos

Babaco y sus beneficios






Foto de: Liberty Prim

El babaco es una fruta de la sierra andina que ofrece múltiples beneficios nutricionales necesarios para la dieta del ser humano. Es una fruta con un sabor exótico producto de una mezcla de piña, papaya y frutilla. Puede consumirse en fresco, solo o mezclado, en ensaladas, jugos, yogurt, helados.


Beneficios:

Agua	95 g
Vitamina C	28 mg
Vitamina E	27 mg
Niacina	0.5 mg
Riboflavina	0.02 mg
Tiamina	0.03 mg
Proteína	0.7 g
Potasio	165 mg
Calcio	13 mg
Fósforo	7 mg
Grasa	0.2 g
Azufre	12 mg
Piridoxina	0.05 mg
Lípidos	0.1 g
Fibra Alimentaria	1.1
Sodio	1 mg
Carbohidratos	6 g
Calorías	8 mg
Ácido Ascórbico	31
Carotenos	0.09 mg
Hierro mineral	0.3 mg

Foto de: Henry, L. Viera, D. Bassante, V. Ortiz

Figura N°.14. William Freire. (2023). babaco y sus beneficios. “Recetas a base de babaco y oca”

Concepto el Taxo y sus beneficios: Se expone la información a base de los títulos



Oca y sus beneficios




Foto de: Elisa Toapanta

Este vegetal es originario de algunas regiones andinas y uno de los cultivos más extendidos de la zona. En muchas ocasiones sustituye incluso a la patata pues su resistencia a las plagas es mucho mayor y asegura una producción más estable.

Beneficios:

	Oca Fresca	Oca Soleada
Humedad	82.4 g	66.9 g
Calorías	67 kcal	128 kcal
Proteína	0.7 g	1.1 g
Grasa	0g	0.1 g
Carbohidratos totales	16.1 g	30.8 g
Fibra	0.5 mg	1 g
Fosforo	39 mg	64 mg
Hierro	0.9 mg	1.3 mg
Caroteno	0.02 mg	0.5 mg
Tiamina	0.07 mg	0.09 mg
Riboflavina	0.03 mg	0.05 mg
Niacina	0.42 mg	1.03 mg
Ácido ascórbico	37 mg	33 mg
Calcio	5 mg	7 mg

Foto de: Jaqueline, G

Figura N°.15. William Freire. (2023). Oca y sus beneficios. “Recetas a base de babaco y oca”

Recomendaciones antes de cocinar: Se expone información sobre el título mencionado.

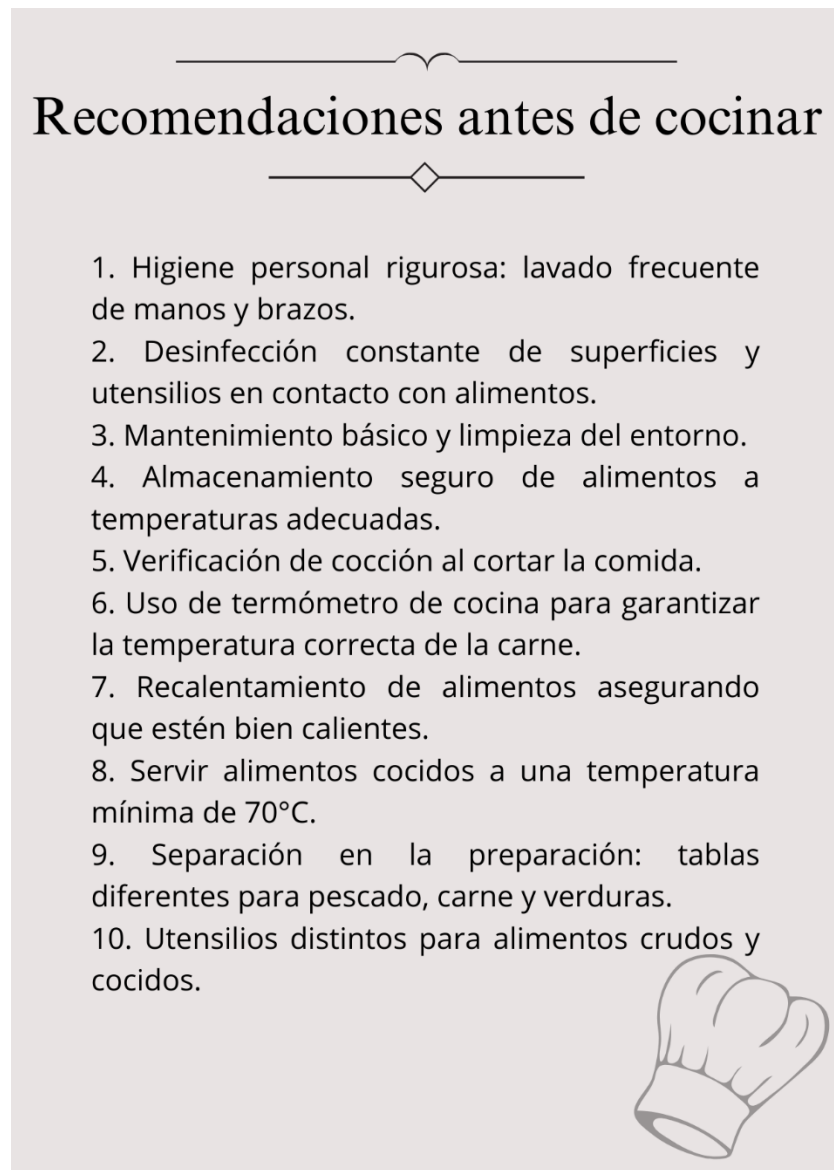


Figura N°.16. William Freire. (2023). Recomendaciones antes de cocinar. “Recetas a base de babaco y oca”

Recetas: se visualiza las 4 recetas con su respectiva imagen.


RECETARIO

Interpretación de Lasaña de oca

tiempo de preparación: 1 h Número de personas: 10

Ingredientes

• Carne Molida 680 gr	• Harina 200 gr
• Cebolla 50 gr	• Mantequilla 200 gr
• Ajo 2 U	• Leche 300 ml
• Comino 1 cdta	• Pasta de lasaña 340 gr
• Sal 1 cdta	• Queso 300 gr
• Aceite 10 ml	• Orégano 10 gr
• Apio 1 U	• Papa Oca 800 gr



1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.
2. Realizar mise en place de cebolla, ajo, apio en corte fino brunoise.
3. Colocar en una sartén aceite, añadimos los vegetales picados en fino brunoise.
4. Una vez realizado el refrito de vegetales, reservamos.
5. Colocar aparte la carne, condimentamos con sal y comino, freír por 10 minutos a fuego medio alto.
6. Colocar todo en la sartén y cocinar por 25 minutos a llama medio alta.
7. Realizar en un sartén a parte la salsa bechamel.
8. Colocar harina y la mantequilla a fuego medio, dejar que se forme una pasta.
9. Colocar en forma de hilo la leche hasta disolver la harina con mantequilla.
10. Colocar en un pírex la salsa bechamel de base, luego añadimos la pasta de lasaña precocida, alternamos una capa de puré de oca y otra de carne.
11. Colocar el queso rallado encima de la última capa y cocinar al horno por 45 minutos.
12. Emplatado: servir acompañado de una ensalada de autor.

Figura N°.17. William Freire. (2023). Lasaña de oca. “Recetas a base de babaco y oca”

RECETARIO

Bombas de oca

tiempo de preparación: 14 min. Número de personas: 2

Ingredientes

• Papa Oca	100 gr
• huevo	1 U
• harina	30 gr
• sal	10 gr
• Queso	75 gr
• Apanadura	75 gr



1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.
2. Colocar en una olla las ocas junto con el agua con sal, dejar hervir por 14 minutos.
3. Realizar un pure aplastando las ocas hasta que quede una masa lisa.
4. Realizar con la masa bolitas de 35 gr.
5. Colocar en 3 diferentes bolsa la harina, huevo, apanadura, reservamos
6. Colocar cada bolita de 35 gr en harina, huevo y apanadura.
7. Colocar en una olla aceite y controlar su temperatura, cocinamos cada bolita y reservamos.
8. Emplatado: servir acompañado de una salsa al gusto.

Figura N°.18. William Freire. (2023). Bombas de oca. “Recetas a base de babaco y oca”


RECETARIO

Sopa fría de babaco

tiempo de preparación: 35 min. Número de personas: 5

Ingredientes

• Babaco	1 gr	• Sal	10 gr
• hielo	200 gr	• Comino	20 gr
• limón	2 U	• culantro	1 U
• Mango	1 U	• Pimienta blanca	20 gr
• Canguil	100 gr	• Aceite de oliva	5 ml
• Aguacate	1 U		
• Cebolla blanca	1 gr		



1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.
2. Realizar el mise en place del babaco, cebolla, culantro en brunoise.
3. Cortar un mango en juliana y dejamos macerar en limón por 5 min.
4. Colocar en una licuadora el hielo, babaco troceado, comino, sal, limón y pimienta blanca, licuamos.
5. Colocar el aceite hasta que espese, reservamos.
6. Colocar aparte en una olla aceite y ponemos el canguil, cocinar por 8 minutos
7. Colocar en la licuadora el canguil y triturar por 1 minuto, reservamos
8. Emplatado: colocamos nuestra mezcla junto con el mango picado y agregamos el canguil triturado, decoramos con hojas de hinojo.

Figura N°19. William Freire. (2023). Sopa fría de babaco. “Recetas a base de babaco y oca”


RECETARIO

Queso de babaco

tiempo de preparación: 1 h Número de personas: 2

Ingredientes

- Babaco 100 gr
- Crema de leche 250 ml
- Azúcar 100 gr
- Gelatina 14 gr
- Clavo de olor 1 gr
- Pimienta dulce 1 gr
- Canela en rama 1 gr
- Agua 50 ml



1. Limpiar y sonetizar el área de trabajo y los utensilios.
2. Realizar el mise en place del babaco picado en fino brunoise
3. Colocar en una olla el babaco picado, la pimienta, canela, clavo de olor y dejamos cocinar con el azúcar por 15 minutos.
4. Dejar reposar una vez cocinado el babaco y reservamos.
5. Colocar la gelatina sin sabor con la crema de leche, reservamos.
6. Colocar en un molde la mezcla y dejar en refrigeración por 45 minutos.
7. Emplatado: acompañar con frutas frescas y salsa al gusto.

Figura N°.20. William Freire. (2023). Queso de babaco. “Recetas a base de babaco y oca”

Aporte nutricional de su consumo: Se expone información respectiva a los títulos expuestos

Aporte nutricional de las recetas

Lasaña de oca

- Aporta vitaminas y minerales por las verduras como ejemplo: zanahoria, apio, cebolla, etc.
- Es buena fuente de proteínas y grasas dietéticas a nuestro organismo.

Bombas de oca

- Nos aporta más vitaminas y minerales y menos calorías de los que se le atribuyen normalmente.
- Contienen fenólicos similares a los del brécol, que protegen frente a las enfermedades cardiovasculares y respiratorias.

Sopa fría de babaco

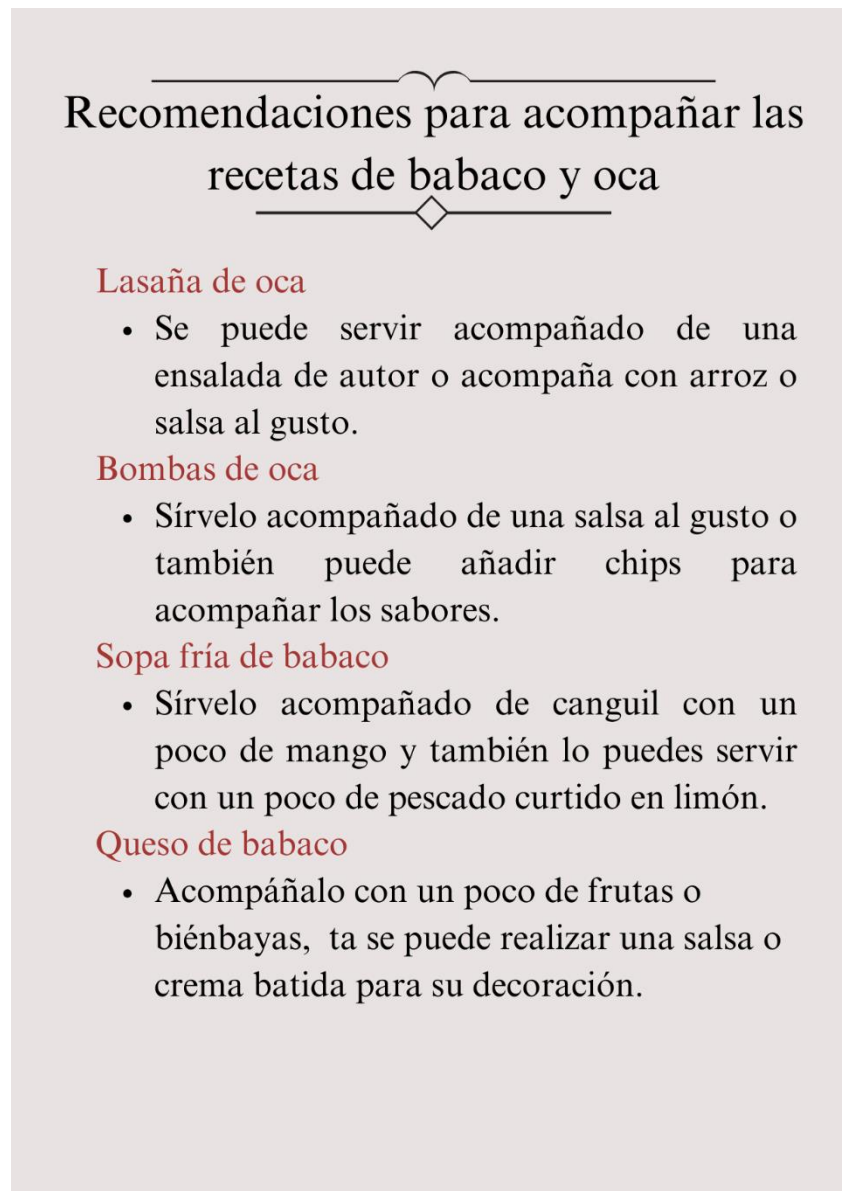
- Ayuda a prevenir el envejecimiento prematuro, ayudar a combatir el estreñimiento.
- osee propiedades antioxidantes que actúan gracias a la presencia de las vitaminas A, C y E

Queso de babaco

- Contiene papaína, una enzima que disuelve las proteínas, por lo que puede ablandar la carne como la papaya.
- Son exóticos por su sabor, contribuyen a mejorar la salud humana debido al aporte de enzimas.

Figura N°.21. William Freire. (2023). Aporte nutricional de las recetas. “Recetas a base de babaco y oca”

Recomendaciones para acompañar recetas a base de babaco y oca: Se expone información respectiva a los títulos expuestos



Recomendaciones para acompañar las recetas de babaco y oca

Lasaña de oca

- Se puede servir acompañado de una ensalada de autor o acompaña con arroz o salsa al gusto.

Bombas de oca

- Sírvelo acompañado de una salsa al gusto o también puede añadir chips para acompañar los sabores.

Sopa fría de babaco

- Sírvelo acompañado de canguil con un poco de mango y también lo puedes servir con un poco de pescado curtido en limón.

Queso de babaco

- Acompáñalo con un poco de frutas o biénbayas, ta se puede realizar una salsa o crema batida para su decoración.

Figura N°.22. William Freire. (2023). Recomendaciones para acompañar las recetas de babaco y oca. “Recetas a base de babaco y oca”

Contraportada: Se visualiza el diseño y una frase referente al recetario.

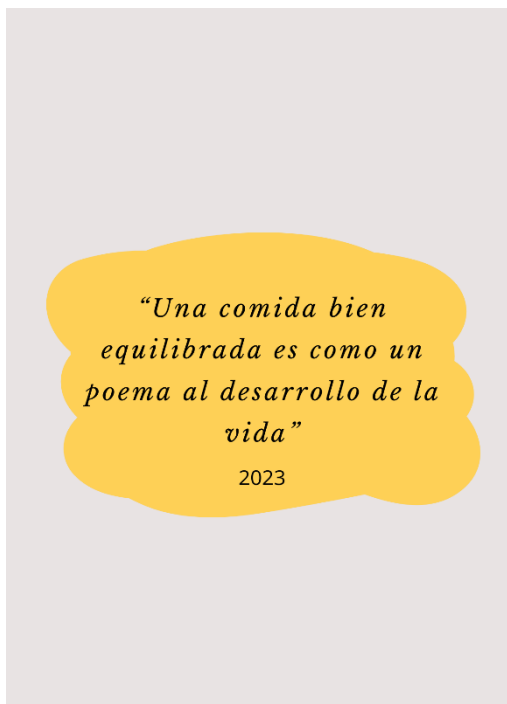


Figura N°.23. William Freire. (2023). Contraportada de mini recetario. "Recetas a base de babaco y oca"

3.3.2 Características del Recetario

- Estilo: Saludable
- Cultura culinaria: ecuatoriana
- Tipo de plato: Platos a la carta
- Ocasión: Menú del día o reuniones sociales: cumpleaños, bautizos, etc.

3.4. Objetivo de las recetas:

Como se ha expuesto anteriormente en el trabajo, el objetivo principal es demostrar la versatilidad de estas recetas, tanto en términos de sabores como de costos, con el propósito de incorporarlas en la vida cotidiana y lograr resultados prácticos, lo que se traduce en la aceptación de tres alternativas de consumo del babaco y la oca.

3.5. Presupuesto

El presupuesto fue destinado a la preparación de las cuatro recetas elaboradas con babaco y oca se utiliza para determinar los ingredientes que se emplearán en su elaboración y calcular su costo total. A continuación, se presenta una tabla:

Tabla N°7

Lista de compras de ingredientes

Lista de compras	
Productos	Precio
Oca	3,00
Babaco	3,80
Culantro	0,40
Mantequilla	2,00
Harina	1,30
Crema de leche	1,00
Queso	5,00
Sal	0,80
Mango	1,40
Agua purificada	0,80
Aguacate	0,50
Apanadura	1,50
Cebolla larga	0,40
Aceite de oliva	2,80
Total	24,7
Total, con IVA	29,88

Elaborada por: William Freire (2023)

3.6. Desarrollo de la propuesta

En el primer capítulo, se explora la historia del babaco y se detallan sus beneficios nutricionales, destacando los resultados positivos que se derivan de aumentar el consumo de esta fruta. Se profundiza en el contexto histórico y los aspectos que han contribuido a su relevancia en la alimentación.

El segundo capítulo se enfoca en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, involucrando degustaciones realizadas con estudiantes del ITI y familiares, una entrevista con un Chef experto en repostería. Durante esta etapa, se recopilaron respuestas detalladas de las fichas de degustación, lo que permitió evaluar en profundidad la adaptabilidad de las cuatro recetas con babaco y oca. A partir de estos datos, se llevaron a cabo correcciones y mejoras sustanciales en los productos, con el objetivo de elevar la calidad de las preparaciones.

En la última etapa, que es la propuesta, se estandarizan las recetas de producción, se gestionan los costos asociados a los ingredientes y se determina el tiempo requerido para cada receta. Se añaden notas esenciales para evitar complicaciones en la elaboración de las recetas y, además, se incorpora el concepto de pax para garantizar una experiencia culinaria exitosa con el babaco y la oca en todas las preparaciones.

3.7. Síntesis del capítulo

El tercer capítulo constituye un hito fundamental en esta investigación, ya que se dedica a la presentación de las recetas estándar, cuya elaboración ha sido perfeccionada a partir de las correcciones derivadas de las degustaciones realizadas durante el panel de expertos. Estas recetas, además de su

valioso contenido culinario, se acompañan de procedimientos detallados expresados en términos técnicos, dirigidos a un público versátil y con conocimientos en la materia. Este enfoque permite que los usuarios, con un nivel de destreza culinaria, puedan aplicarlas de manera efectiva y sin complicaciones.

Asimismo, la sección de costos asociados a las recetas se reviste de una importancia significativa, ya que proporciona un análisis financiero exhaustivo, revelando el costo total involucrado en la preparación de cada plato. Dicho costo comprende aspectos como el Impuesto al Valor Agregado (IVA), las utilidades y los gastos administrativos. Además, se desglosa el costo de comercialización por porción, brindando una visión detallada de la viabilidad económica de la propuesta culinaria.

En este contexto profesional, se incluyen ejemplos que ilustran la presentación de un recetario conciso y efectivo. El recetario cuenta con un índice que optimiza la accesibilidad y comprensión para el lector, lo que facilita la adaptación y el manejo de las recetas sin generar confusiones ni obstáculos en su ejecución.

CONCLUSIONES:

- La presente investigación ha proporcionado un análisis exhaustivo de las características organolépticas, valor nutricional y versatilidad culinaria del babaco y la oca, resaltando su potencial enriquecedor en la gastronomía ecuatoriana.
- Se ha demostrado que es importante recopilar información del babaco y la oca, ya que poseen atributos que los hacen candidatos ideales para la creación de preparaciones culinarias innovadoras y variadas.
- Al descubrir que el babaco y la oca son frutas con un perfil de sabor ácido con un matiz de dulzura, se logró incorporarlos en tres recetas. A través de la colaboración de un panel y el uso de fichas de degustación, se evaluaron los resultados de cada una de las preparaciones mencionadas.
- La evaluación económica revela que la inclusión del babaco y la oca en la gastronomía ecuatoriana es factible desde una perspectiva financiera, lo que promueve su sostenibilidad y su potencial contribución al crecimiento de la industria alimentaria local.
- Al presentar las recetas de producción y el análisis de costos, se proporciona una guía detallada para la preparación de cada receta, incluyendo la presentación de un recetario estructurado que brinda una herramienta práctica y accesible para que los profesionales culinarios y amantes de la gastronomía.
- En conclusión, la investigación destaca la importancia de explorar y aprovechar los recursos locales, como el babaco y la oca, como medio para diversificar y enriquecer la gastronomía ecuatoriana, fomentando la innovación y la adopción de prácticas culinarias más saludables.

RECOMENDACIONES:

- Para aumentar la demanda y fomentar la aplicación gastronómica del babaco y la oca, se recomienda difundir también su valor nutricional y los beneficios que se obtienen al consumirlos.
- Se ha constatado que el babaco y la oca son frutas altamente versátiles, ya que pueden ser consumidas en diferentes estados de madurez, lo que sugiere su aplicabilidad en diversas preparaciones culinarias.
- Se aconseja fomentar la investigación continua, ya que con el tiempo se desvelan nuevos datos significativos sobre el babaco y la oca.
- Es importante divulgar con mayor amplitud cómo incorporar el babaco y la oca en la alimentación cotidiana, lo cual puede lograrse a través del recetario presentado en la tesis.
- Dado que el babaco y la oca contribuyen en vitamina C, logra fortalecer el sistema inmunológico y actúa como antioxidante en el cuerpo, ayudando a proteger las células.

Referencias:

Andrea L. Varela & Santiago Ron. (2018). *Geografía y clima del Ecuador*.
<https://bioweb.bio/faunaweb/reptiliaweb/GeografiaClima/>

Goraymi. (2021). *Historia del Ecuador*. <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/historias/historia-ecuador-a2rmy00r8>

Estefanía Montenegro. (21 de diciembre 2016). *Cocina tradicional ecuatoriana*. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>

Jenny A. & Diana U. (2010). *Impacto De Las Exportaciones Petroleras En El Desarrollo De La Economía Ecuatoriana*.

AAIC. (diciembre 2003). *El cultivo de babaco en invernadero*.
https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1194&context=abya_yala

Rifruco (2010). *Información sobre el Babaco*.
<http://rifruco.blogspot.com/p/informacion-de-la-fruta.html>

Jaqueline Gualoto. (2021). *Evaluación nutricional de la oca, mashua, quinua y avena para su uso en la elaboración de muesli*.
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15542/1/27T00495.pdf>

Rosero M. (2010). *Colección, caracterización y conservación de variabilidad genética de oca (Oxalis tuberosa Mol.) en agroecosistemas paramunos del departamento de Nariño-Colombia*. Universidad Nacional de Colombia, Sede Palmira. 134p.

García, A. P. (2018). *Evaluación del comportamiento agronómico de tres Ecotipos de oca (Oxalis tuberosa) y revalorización de las prácticas alimenticias ancestrales de la comunidad Huatapampa del municipio de Tito Yupanqui*. Carrera ingeniería agronómica UMSA.

Jaqueline Gualoto. (2021). *Evaluación nutricional de la oca, mashua, quinua y avena para su uso en la elaboración de muesli*.
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15542/1/27T00495.pdf>

Universidad Iberoamericana. (2020). ¿Qué es la investigación aplicada y cuáles son sus principales características?, Revista Ibero,1(2). <https://blogposgrados.tijuana.ibero.mx/investigacion-aplicada/>

Equipo editorial, Etecé. (31 agosto, 2022). "Investigación experimental". <https://www.ejemplos.co/investigacion-experimental/>.

Juan, E. (29 de julio de 2022). "Método inductivo". <https://concepto.de/metodo-inductivo/>.

Dr. Lamberto, V. (2009). "La investigación cualitativa". https://www.trabajosocial.unlp.edu.ar/uploads/docs/velez_vera__investigacion_cualitativa_pdf.pdf

Feldman Alejandra. (07 de julio de 2017). "Glosario Términos Gastronómicos". <https://cocinaconencanto.com/diccionario-de-cocina/>.

Ies Pedro Espinosa. (21 de enero de 2017). " Términos Culinarios Del Módulo De Técnicas Culinarias". https://www.iespedroespinosa.es/departamentos/hosteleria/cocina/terminos_cocina.pdf.

Asesoría fiscal y contable Zeus. (21 de marzo 2023). “Guía de permisos de funcionamiento en quito”. <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/#arcsa>

Kevin Wright. (19 de junio 2023). “La tierra de las frutas tropicales: Volumen 1”. <https://www.metropolitan-touring.com/es/blog/naturaleza/frutas-tropicales/>

Henry, L. Viera, D. Bassante, V. Ortiz, M. (31 de octubre 2018). “Investigación para determinar la factibilidad de la constitución de una microempresa productora de mermelada de babaco en el cantón Píllaro”. <https://cienciaytecnologia.uteg.edu.ec/revista/index.php/cienciaytecnologia/article/view/218>

Esteysi Calle. (2022). "Caracterización Morfológica De Accesiones De Oca (Oxalis Tuberosa Mol.) En La Estación Experimental De Choquenaira". <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/31200>

Bembibre, V. (2009). "*Definición de Cultivo*".
<https://www.definicionabc.com/general/cultivo.php>

Ucha, F. (abril de 2013). *Definición de Origen*.
<https://www.definicionabc.com/general/origen.php>

Significados. (21 de diciembre de 2018). *Gourmet*.
<https://www.significados.com/gastronomia/>

Scoolinary. (21 de septiembre de 2021). Scoolinary Blog -" *Fórmate online en cocina, repostería y gestión de restaurantes*".
<https://blog.scoolinary.com/que-son-las-tecnicas-culinarias/>

ANEXOS

ANEXO 1

Degustación realizada en Casa y en el ITI. Campus de Santa Clara. Se realizo 3 pruebas distintas antes del producto final.



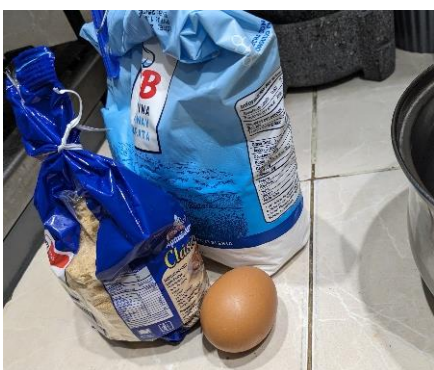
ANEXO 2

Mise en place de Lasaña a base de Oca



ANEXO 3

Bombas a base de Oca



ANEXO 4

Sopa fría a base de babaco




ANEXO 5

Postre queso a base de babaco



ANEXO 6

Ejemplo de ficha de degustación (escaneada)

 Tecnológica Internacional Universitario		
FICHA DE DEGUSTACIÓN DEL BABACO Y OCA		
GÉNERO	M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	EDAD
INSTRUCCIONES: Coloque el número de puntuación según su experiencia.		
MÉTODO DE PUNTUACIÓN		
5. Excelente	4. Muy bueno	3. Bueno
		2. Regular
		1. Desagradable
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Platos a base de Oca		
Lasaña de Papa Oca	Puntuación	Observación
• Sabor	4	
• textura	5	
• Aroma	5	
• Color	4	
• Presentación	4	
Croquetas de Papa Oca con relleno de queso	Puntuación	Observación
• Sabor	5	
• textura	5	
• Aroma	4	
• Color	4	
• Presentación	5	
Platos a base de babaco		
Crema fría de babaco	Puntuación	Observación
• Sabor	3	
• textura	4	
• Aroma	5	
• Color	4	
• Presentación	5	
Queso de babaco con frutos del bosque	Puntuación	Observación
• Sabor	4	
• textura	5	
• Aroma	4	
• Color	3	
• Presentación	4	