

**REPÚBLICA DEL ECUADOR
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR**

“EL PACÍFICO”



**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE TECNÓLOGA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y
HOTELERA**

TEMA:

**PROYECTO PRODUCTIVO PARA LA PREPARACIÓN DE
CEVICHE DE CAMARON Y PESCADO PICUDO EN SALSA DE
MANGO VERDE ACOMPAÑADO DE CHIFLE DE CAMOTE**

AUTORA:

EVELYN KATHERINE PASQUEL ARIAS

DIRECTOR:

QUITO - ECUADOR

2022

DECLARACIÓN

Yo, Evelyn Katherine Pasquel Arias, declaro que el presente trabajo es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

El Instituto Tecnológico Superior “El Pacífico”, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Evelyn Katherine Pasquel Arias

C.I.: 1722973748

CERTIFICACIÓN

La Directora del Trabajo de Titulación, luego de revisar las sugerencias y correcciones planteadas a la señorita:

Evelyn Katherine Pasquel Arias.

Con el Tema:

PROYECTO PRODUCTIVO PARA LA PREPARACIÓN DE CEVICHE DE CAMARON Y PESCADO PICUDO EN SALSA DE MANGO VERDE ACOMPAÑADO DE CHIFLE DE CAMOTE.

Luego de haber cumplido con todas las etapas del trabajo de titulación, el proceso investigativo realizado científicamente.

Declaro apto al presente trabajo para la presentación a la defensa final.

DMQ a los 24 días del mes de octubre del 2022

Directora: .

Evelyn Katherine Pasquel Arias

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis amigos quienes fueron un gran apoyo emocional durante el tiempo en que escribía esta tesis.

A mis padres, abuelitos, tios quienes me apoyaron todo el tiempo.

A mi hija Samara quien me apoyo y alentó para continuar, cuando parecía que me iba a rendir.

A mis maestros quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importar que muchas veces no ponía atención en clase, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí.

A los sinodales quienes estudiaron mi tesis y la aprobaron.

A todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta tesis.

Para ellos es esta dedicatoria de tesis, pues es a ellos a quienes se las debo por su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

“De chica me enseñaron a dar gracias por las cosas buenas (y también malas) de la vida. Por eso, en esta tesis voy a agradecer

Todo el trabajo realizado fue posible gracias al apoyo incondicional de mis Padres, Abuelitos quienes estuvieron a mi lado en los momentos difíciles, y a mi hija, Samara, cuya paciencia fue puesta a prueba en incontables ocasiones. Gracias, también, a mi padre y a madre, que me dieron todo lo que necesité, y a mis amigos, que me dieron su contención.

Nada de esto hubiera sido posible sin ustedes. Este trabajo es el resultado de un sin fin de acontecimientos que poco tuvieron que ver con lo académico, sino más bien, con el amor.

Gracias infinitas a ustedes y, por supuesto, a Dios, por ponerlos en mi camino.”

“Al ver el resultado logrado con este ambicioso proyecto, solamente se me ocurre una palabra: ¡Gracias!

ÍNDICE GENERAL

Contenido

DECLARACIÓN.....	II
CERTIFICACIÓN.....	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
INTRODUCCIÓN	1
1. CAPÍTULO I.....	2
GENERALIDADES	2
1.1 Identificación del problema.....	2
1.1.1 Formulación del problema	2
1.2 Justificación	2
1.3 Delimitación del problema	12
1.4 Objetivo.....	12
1.4.1 Objetivo general.....	12
1.4.2 Objetivos específicos	13
1.5 Metodología	13
1.6 Factibilidad	13
1.7 Variables.....	14
1.7.1 Variable independiente	14
1.7.2 Variable dependiente.....	14
2. CAPÍTULO II.....	15
MARCO TEÓRICO	15
2.1 Breve reseña histórica del ceviche	15
2.2 Proyecto productivo	15
2.2.1 Fases de proyecto.....	16
2.2.1.1 Fase de inicio de un proyecto	16
2.2.2 Fase de diseño de un proyecto o planificación	16
2.2.3 Fase de ejecución o desarrollo	17

2.3	Origen.....	17
2.4	Material	18
2.5	Materia prima.....	18
2.6	Materia prima del ceviche de camarón con pescado picudo en salsa de Mango verde	19
2.6.1	Camarón	19
2.6.1.1	Forma de preparación en diferentes partes del mundo.....	19
2.6.2	Pescado Picudo	19
2.6.3	Mango verde	19
2.6.4	Culantro	20
2.6.5	Limón.....	20
2.6.6	Tomate	21
2.6.7	Camote.....	21
2.6.8	Cebolla	21
2.7.1	Pimienta.....	22
2.8	Recursos humanos	24
2.9	Destreza y habilidad artística	24
2.10	Calidad técnica	25
2.11	Investigación de campo.....	25
2.11.1	Segmentación de campo objetivo	26
2.12	Muestra	29
2.13	Encuesta.....	29
2.14	Procesamiento de datos.....	33
3.	CAPÍTULO III.....	40
	INGENIERÍA DEL PROYECTO	40
3.1	Reseña de la innovación	40
3.1.1	Referencia breve de uso de la técnica/ tecnológica/ productiva referido al tema 41	
3.2	Flujo grama o diagrama del proceso productivo propuesto.....	41
3.2.1	Flujograma del proceso	41

3.2.3	Tiempos de cocción.....	44
3.2.4	Presentación.....	44
3.2.5	Beneficios y propiedades de la materia prima y materiales.....	45
3.2.6	Beneficios y propiedades de los materiales.....	45
	beneficios y propiedades del perejil - Búsqueda (bing.com).....	48
3.3	Proveedores	48
	Proveedores.....	48
	Productos y materiales	48
	Mercado.....	48
	Cebolla.....	48
	Tomate.....	48
	Cilantro.....	48
	Pescado picudo	48
	Camarón	48
	Mango verde	48
	Camote	48
3.4	Utensilios	48
3.5	Plano estructural de la cocina.....	49
3.6.2	Detalle del proyecto.....	51
3.8	Resumen del Proceso de producción.....	64
	Camarón.....	65
	Cocinamos a temperatura de 63 grados	65
	Pescado picudo	65
	Cocinamos a temperatura de 145 grados	65
	Mango verde	65
	Pelamos la cascara, procedemos a cortar en cubos, ponemos en una olla con agua para que se cocinen	65
	Camote	65
	Lavamos el camote pelamos en finas rodajas tenemos listo un sartén con aceite caliente.....	65
	cebolla.....	65

Picamos la cebolla en corte juliana	65
cilantro.....	65
Cortamos el cilantro finos	65
tomate	65
Cortamos el tomate en cubos	65
Sal	66
Una cdta en el ceviche a nuestro gusto	66
Salsa de tomate	66
Una cdta en el ceviche.....	66
mostaza	66
Una cdta en el ceviche.....	66
3.9 Producto terminado	66
1. 3.6. Comprobación del proyecto	67
3. CAPÍTULO IV.....	68
4.1 Costos	68
4.2 Presupuesto	68
4.2.2 Costo de servicios utilizados.....	69
4.5 Precio unitario	71
3.9 Proceso de producción.....	71
4. CAPITULO V	74
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	74
5.1 Conclusiones	74
5.2 Recomendaciones.....	75

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 Matriz de pertinencia	12
Tabla 2 Materia prima.....	19
Tabla 3 Pregunta 1	33
Tabla 4 Pregunta 2	34
Tabla 5 Pregunta 3	35
Tabla 6 Pregunta 4	36
Tabla 7 Pregunta 5	37
Tabla 8 Pregunta 6	38
Tabla 9 Pregunta 7	39
Tabla 10 Pregunta 7	40
Tabla 11 Receta estandar	42
Tabla 12 Proveedores	48
Tabla 13 Proceso de producción	64
Tabla 14 Costo de materia prima	68
Tabla 15 Costo de servicios utilizados	69
Tabla 16 Remuneracion	70
Tabla 17 Rubros	70

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Árbol causa y efecto	2
Ilustración 2 Materiales	22
Ilustración 3 Microlocalizacion.....	27
Ilustración 4 Pregunta 1	34
Ilustración 5 PREGUNTA 2.....	35
Ilustración 6 Pregunta 3	36
Ilustración 7 Pregunta 4	37
Ilustración 8 Pregunta 5	38
Ilustración 9 Pregunta 6	39
Ilustración 10Fujograma del proceso	41
Ilustración 11 Paso 1	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 12 Paso 2	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 13 Paso 3	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 14 Paso 4	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 15 Paso 5	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 16 Paso 6	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 17 Utensilios	48
Ilustración 18 Plano estructural de la cocina.....	49
Ilustración 19 Presentacion del producto	66

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se basa en la investigación de la gastronomía tradicional del Ecuador, un aspecto que hay que resaltar de Ecuador son las costumbres y la gastronomía local, con el pasar de los tiempos poco a poco fue adaptando recetas de otros lugares una de las actividades de la gastronomía es estudiar sus sabores tradiciones culinarias, bebidas y platillos típicos de la región y es la gastronomía la que hace crecer la cultura de una región.

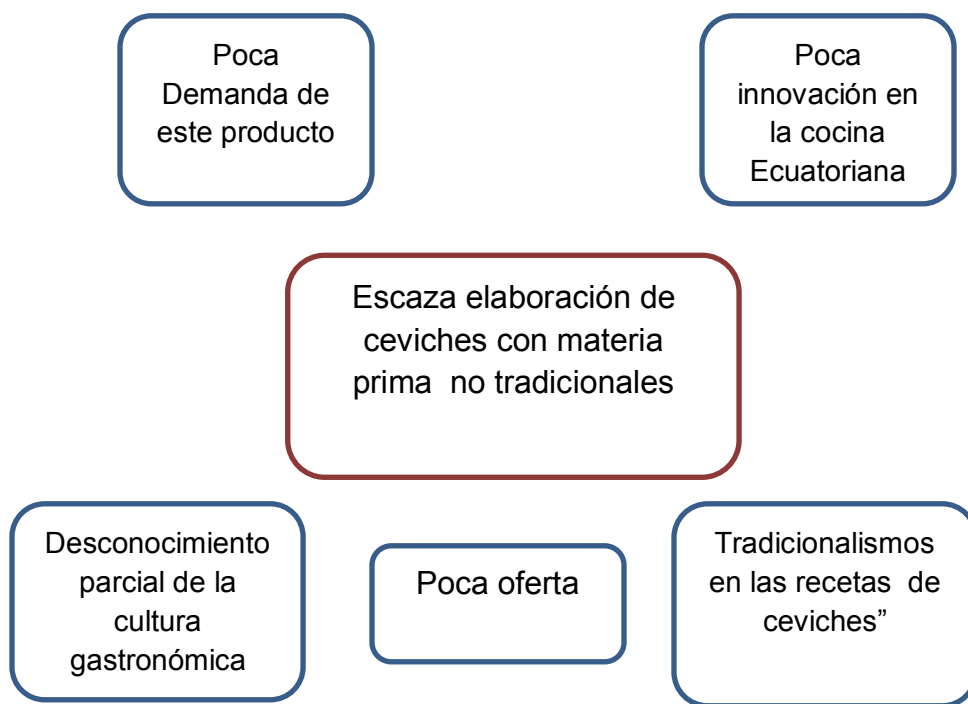
CAPÍTULO I

GENERALIDADES

1.1 Identificación del problema

1.1.1 Formulación del problema

ILUSTRACIÓN 1 ÁRBOL CAUSA Y EFECTO



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

1.2 Justificación

Este tema se muestra con intención de dar un paso más en la cocina Ecuatoriana, utilizando un ingrediente diferente a los ya tradicionales

Este proyecto productivo es de vital importancia la demanda insatisfecha.

El producto será ofertado al público en general

Este proyecto se lo realizara en el valle llevando un producto diferente y de calidad

1.3 Delimitación del problema

Este proyecto se lo realizará en el valle con 50532 familias (según INEC censo del 2010) y nivel socio económico medio alto

1.4 Objetivo

1.4.1 Objetivo general

Diseñar proyecto productivo para la preparación de ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde acompañado de chifle de camote

TABLA 1 MATRIZ DE PERTINENCIA

Tema	Linea de carrera	Código	Zona de impacto
Proyecto productivo para la preparación de ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde Acompañado de chifle de camote	Cocina gourmet y fusión		

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

1.4.2 Objetivos específicos

- Investigar el proceso y fabricación del ceviche de camarón y pescado para su posterior elaboración con salsa de mango verde para el conocimiento de su elaboración.
- Establecer al ceviche de camarón y pescado en salsa de mango verde para su presentación con nuevas técnicas productivas.
- Medir la demanda de mercado dentro del sector elegido, con un reconocimiento de la aceptación del producto para su posterior difusión en otros sectores.
- Fabricar el ceviche para su presentación como una innovación de comida fusión

1.5 Metodología

Los métodos a ser utilizados son: el descriptivo (descripción del producto), explicativo (proceso del producto) y experimental (combinación de materia prima); con los cuales se describirá detalladamente la elaboración del producto mediante las respectivas fuentes de investigación, que nos llevarán a la experimentación

Las herramientas básicas de investigación y estadística son encuestas realizadas en el sector de la Mitad del Mundo, para obtener resultados verídicos en relación a este producto, y poder hacer su preparación, también utilizaremos estos resultados como herramientas para establecer la demanda insatisfecha

1.6 Factibilidad

Se puede afirmar que el proyecto para la elaboración del ceviche de camarón con pescado picudo y chifles de camote es fiable en su totalidad.

El tiempo que disponemos para su realización es el adecuado, al igual que los recursos. Los proveedores serán aquellos que vendan productos de calidad y frescos, ya al tratarse de mariscos deben tener toda esta calidad, en cuanto a los equipos de cocinas necesarios no representa mayor inconveniente al momento de la producción

Se cuenta con el conocimiento técnico adquirido durante estos tres años en la carrera de Gastronomía

1.7 Variables

1.7.1 Variable independiente

Son las variables llamadas causales o cualitativas, que se refieren a la cualidad, calidad y clase. Dependen directamente del proyecto de investigación y aparecen en el planteamiento del problema.

En este proyecto, la variable independiente se traduce como la creación del restaurante, técnica y normativamente bien diseñado.

http://biblio3.url.edu.gt/publiclg/biblio_sin_paredes/fac_politicas/2018/tecnico_trab/inici_pracinvcs/cont/0

En este caso la variable independiente es ceviche de acamaron y pescado picudo en salsa de mango verde

1.7.2 Variable dependiente

Llamadas cuantitativas o de efecto, son las que se pueden cuantificar, medir o numerar. Son el efecto complementario de las variables independientes. Existen tres variables dependientes importantes, que se ligan conjuntamente a la variable independiente(https://www.ugr.es/~ugr_unt/Material%20M%F3dulo%201/variables.pdf)

- Demanda insatisfecha: Grupo de personas que se han visto limitadas a ceviches tradicionales sin innovación.
- Evaluación de la calidad: Aceptación del producto una vez terminado su elaboración.
- Presupuesto: Costos y gastos para cubrir por la elaboración.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Breve reseña histórica del ceviche

El origen del ceviche viene de la palabra “siwichi” de origen Kichwa, de la zona de hoy Santa Elena, que era una preparación picante, con pescado cruda en su mayoría, con frutos ecuatorianos como taxo, maracuyá y más y con hierbas ecuatorianas como la chillangua. El cebiche nació tras la llegada de los españoles a este territorio. “Toda nuestra comida criolla es mestiza, porque cuando se produce el proceso de conquista y colonización se fusionan dos culturas”, indica la historiadora Jenny Estrada, quien agrega que los alimentos tradicionalmente consumidos por los indígenas se mezclaron con aquellos traídos por los europeos.

2.2 Proyecto productivo

Un proyecto también es un esfuerzo temporal que se lleva a cabo para crear un producto, servicio o resultado único. Por ello, se identifica como proyecto comunitario⁷ al conjunto de actividades orientadas a crear el producto, servicio o resultado que satisfaga las necesidades más urgentes de una comunidad. Está orientado fundamentalmente por quienes forman parte de la comunidad, puesto que son quienes conocen la situación real de la zona.

Proyecto productivo: Son proyectos que buscan generar rentabilidad económica y obtener ganancias en dinero. Los promotores de estos proyectos

suelen ser empresas e individuos interesados en alcanzar beneficios económicos para distintos fines.

Proyecto - Wikipedia, la enciclopedia libre

2.2.1 Fases de proyecto

Las fases del proyecto son divisiones dentro del mismo proyecto, donde es necesario ejercer un control adicional para gestionar eficazmente la conclusión de un entregable mayor. Las fases del proyecto suelen completarse de manera secuencial, pero en determinadas situaciones de un proyecto pueden superponerse. Por su naturaleza de alto nivel. Las fases del proyecto constituyen un elemento del ciclo de vida del proyecto. Una fase del proyecto no es un grupo de procesos de dirección de proyectos.

La estructuración en fases permite la división del proyecto en subconjuntos lógicos para facilitar su dirección, planificación y control. El número de fases, la necesidad de establecer fases y el grado de control aplicado dependen del tamaño, la complejidad y el impacto potencial del proyecto.

Fases del proyecto - Projectum

2.2.1.1 Fase de inicio de un proyecto

La fase de inicio es el comienzo del proyecto. En esta fase, se explora y elabora más una idea para un proyecto. El objetivo de esta fase es investigar si el proyecto es factible.

Las seis fases de un proyecto Octubre - Estrategia TI (itpedia.nl)

2.2.2 Fase de diseño de un proyecto o planificación

En la fase de preparación se dispone todo lo necesario para la realización del proyecto. Se llama a proveedores o subcontratistas, se elabora un escenario,

Evelyn Katherine Pasquel Arias

se encargan materiales y herramientas, se dan instrucciones al personal, etc. La fase de preparación está completa cuando la ejecución puede comenzar 'así'. Por tanto, todo debe quedar claro para las partes ejecutoras.

En algunos proyectos, especialmente los más pequeños, una fase de preparación formal puede ser superflua. El punto es que está claro lo que se necesita hacer en la fase de realización, quién y en qué momento.

Las seis fases de un proyecto Octubre - Estrategia TI (itpedia.nl)

2.2.3 Fase de ejecución o desarrollo

La ejecución de un proyecto hace referencia a la realización de todas aquellas tareas previstas en la planificación de este. A su vez, estas tareas, como su propio nombre indica, permiten conseguir los objetivos propuestos al inicio.

La fase de ejecución del proyecto es una de las fases más relevantes. Una vez hemos planificado un proyecto, el siguiente paso es ejecutarlo. Cuando sabemos qué es lo que queremos, es el momento de ponerse en acción. Esta fase no es más que eso, hacer realidad lo que está escrito en el papel y, con el seguimiento, observar qué sucede para corregirlo en caso necesario.

Ejecución de un proyecto - Qué es, definición y concepto | 2022 | Economipedia

2.3 Origen

El origen del ceviche viene de la palabra “siwichi” de origen Kichwa, de la zona de hoy Santa Elena, que era una preparación picante, con pescado cruda en su mayoría, con frutos ecuatorianos como taxo, maracuyá y más y con hierbas ecuatorianas como la chillangua. El cebiche nació tras la llegada de los españoles a este territorio. “Toda nuestra comida criolla es mestiza, porque cuando se produce el proceso de conquista y colonización se fusionan dos culturas”, indica la historiadora Jenny Estrada, quien agrega que los alimentos

tradicionalmente consumidos por los indígenas se mezclaron con aquellos traídos por los europeos.

2.4 Material

- Cada una de las materias que se necesitan para una obra, o el Conjunto de ellas.
- Documentación que sirve de base para un trabajo intelectual.
- Conjunto de máquinas, herramientas u objetos de cualquier clase, e s necesario para el desempeño de un servicio o el ejercicio de una profesión .

2.5 Materia prima

La materia prima es un material básico, utilizado como compuesto principal para la fabricación de productos de consumo (aquellos que satisfacen una demanda en el mercado, y los cuales se adquieren pagando un precio).

El punto inicial de cualquier línea productiva empieza con la materia prima, ya que es el elemento base de un producto.

La industria dedicada a la extracción de materias primas es conocida como el sector primario, y la industria encargada de transformarlas es conocida como el sector secundario.

Materia prima: Qué es, tipos y características (ceupe.com)

2.6 Materia prima del ceviche de camarón con pescado picado en salsa de Mango verde

TABLA 2 MATERIA PRIMA

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

2.6.1 Camarón

El cultivo de camarón en el país se originó a finales de la década de los sesenta, con la explotación de las pampas salinas y salitrales realizadas por los capitalistas y al obtener una buena rentabilidad por esta actividad, adquirieron las tierras agrícolas y manglares; este es el comienzo de la expansión del camarón. Desde 1975 la piscicultura del camarón surge como la principal actividad económica en la zona costera del Ecuador, originando una nueva fuente de exportación debido a las ventajas climáticas con que cuenta, que le permitieron alcanzar hasta tres ciclos de recolección por año frente a Tailandia y China, quienes obtienen dos y una recolección anual respectivamente (Castillo & Roman, 2018).

Una de las razones por la cuales el sector camaronero llegó a tener un desarrollo acelerado y de grandes importancias fue, gracias a los bajos costos en la infraestructura y a los procesos implementados por los productores, que eran prácticas poco ambientalista, que permitía costos bajos y de mayor rendimiento para este sector.

2.6.1.1 Forma de preparación en diferentes partes del mundo

Preparar esta receta de ceviche con camarones frescos, lo primero que debes hacer es poner un cazo con abundante agua e hervir. Cuando rompa el hervor, añade los camarones y deja que se cocinen unos 15-30 segundos. Luego saca y escurre.

2.6.2 Pescado Picudo

Pez de la familia sparidae el *Diplodus puntazzo*. Picudo es una variedad de olivo originaria de Córdoba (España).

Este pescado, que es buscado por su sabor, es ideal para la preparación de sopas, cebiches, encocados, apanados, a la plancha o fritos.

2.6.3 Mango verde

Evelyn Katherine Pasquel Arias

El mango está reconocido en la actualidad como uno de los 3 ó 4 frutos tropicales más finos. Ha estado bajo cultivo desde los tiempos prehistóricos. El árbol de mango ha sido objeto de gran veneración en la India y sus frutos constituyen un artículo estimado como comestibles a través de los tiempos. Aparentemente es originario del noroeste de la India y el norte de Burma en las laderas del Himalaya y posiblemente también de Ceilán.

El mango verde es un mango sin madurar. No es suave o jugoso, dulce y naranja, sino duro, amargo y verde. Es más pequeño que un mango maduro y tiene más o menos el tamaño de una pera grande.

Es el fruto de un árbol de origen indio que ahora se cultivan en todas partes del mundo en zonas con suficiente calor. El mango verde tiene un sabor ligeramente ácido y un poco amargo. Comerlo solo como se hace con un mango maduro no es tan recomendable, aunque es muy rico en una ensalada, encurtidos o en un curry.

2.6.4 Culantro

El culantro es una hierba verde de hojas largas y dentadas proveniente de América. Se utiliza mucho en la cocina caribeña para darle sabor a todo, desde un plato de arroz, hasta una sopa de pollo o un plato de alubias. Tiene un ligero aroma a cilantro, pero su sabor es más fuerte. El culantro también se utiliza en varios países asiáticos, como Vietnam y Tailandia.

2.6.5 Limón

Limón es un nombre común de tres frutas cítricas fragantes y de sabor ácido, utilizadas principalmente en el sector alimentario. En primer lugar, se conoce como limones a aquellos frutos producidos por el híbrido *Citrus × aurantifolia*, árbol llamado popularmente limonero. En algunos países latinoamericanos se usa como ingrediente del ceviche, el cual es básicamente carne (pescados y/o mariscos) marinada en mezclas cítricas.

En general se usa en las cocinas de diversas culturas para acompañar los alimentos; su jugo puede agregarse en caldos, carnes y demás alimentos para intensificar su sabor.

2.6.6 Tomate

El tomate es la hortaliza de mayor importancia en el mundo. Se cultiva en todo el mundo, siendo los principales países productores China y Estados Unidos. Se consume de múltiples maneras, tanto en crudo como procesado para la industria. Hoy en día existen multitud de variedades, cultivadas durante todo el año, y con frutos de distintos tamaños, formas y colores. Además, es un alimento rico en fibra y bajo en calorías que aporta vitaminas y minerales.

2.6.7 Camote

El camote es una planta comestible cultivada principalmente por su raíz, un bulbo compuesto de almidones y azúcares. Es su apariencia y hasta en sus usos se parece mucho a la papa, de la cual el camote es un pariente lejano. Aunque no se ha determinado el origen exacto del camote, se sabe que es nativo de los bosques tropicales y que ya se cultivaba en América Central y Sudamérica hace más 5,000 años. Sigue siendo parte de la dieta tradicional de todos los países americanos, aunque hoy en día se consume más camote per cápita en China y en varios países africanos que en el continente americano.

2.6.8 Cebolla

La cebolla es un bulbo tunicado, lo que quiere decir que está formado por varias capas, como se puede observar al cortar una. Estas capas son hojas que se disponen unas sobre otras, que se engrosan y vuelven carnosas. Pueden ser de distintas formas, tamaños y colores, variando entre el blanco, amarillo y rojo

Planta hortense, de la familia de las liliáceas, con tallo de 60 a 80 centímetro(s) de altura, hueco, fusiforme e hinchado hacia la base, hojas fistulosas y cilíndricas, flores de color blanco verdoso en umbela redonda, y raíz fibrosa que nace de un bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado de capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante.

2.7 Materiales

ILUSTRACIÓN 2 MATERIALES



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

2.7.1 Pimienta

Fruto del pimentero, redondo, de pequeño tamaño, picante y muy aromático, que se utiliza, molido o entero, como condimento. La Pimienta es de la familia

de las Piperáceas, es un árbol trepador que crece en zonas tropicales húmedas. Los granos de pimienta son las bayas del árbol *Piper nigrum*. Según el tratamiento que se le da al grano al recogerlo, se obtiene una clase distinta de pimienta.

2.7.2 Mostaza

La mostaza hace referencia generalmente al condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor agrídulce que se elabora de las semillas de varias plantas del género *Sinapis*, familia de las crucíferas, que también incluye las coles y los nabos.

Asimismo, hace referencia también a la pequeña semilla de mostaza, usada como especia y que se emplea frecuentemente en algunas gastronomías, como por ejemplo: la alemana, la india o la francesa, entre otras. (Wikipedia , s.f.)

2.7.3 Sal

El producto más usado durante siglos en la gastronomía, la sal común, es un elemento básico para dar sabor a las comidas y, siempre en cantidades moderadas, un mineral necesario para el funcionamiento del sistema inmune. De origen marino, fue en tiempos romanos una sustancia de tanto valor que se empleaba como moneda. No obstante, en nuestros días sus principales fines se reducen a condimentar y conservar los alimentos. (La vanguardia, s.f.)

2.7.4 Salsa de tomate

La salsa de tomate o salsa roja es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada: en el caso de México chiles rojos, cilantro, cebolla, vinagre y sal, en el caso de España e Italia, una fritura de ajo, albahaca, sal, aceite y varias especias. La salsa de tomate hoy en día puede adquirirse envasada en múltiples formas. Conviene

saber que en otros países tales como Australia, Nueva Zelanda, India y Gran Bretaña el término salsa de tomate ("tomato sauce") se refiere mayormente al condimento azucarado a base de tomates denominado ketchup. En estos países, las salsas hechas con tomate se denominan *salsas para pastas*, *salsa de pollo*, etc., dependiendo de su uso. (Wikipedia , s.f.)

2.7.5 Agua

El agua (del latín *aqua*) es una sustancia cuya molécula está compuesta por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno (H₂O) unidos por un enlace covalente. El término agua, generalmente, se refiere a la sustancia en su estado líquido, aunque esta puede hallarse en su forma sólida, llamada hielo, y en su forma gaseosa, denominada vapor. Es una sustancia bastante común en la Tierra y el sistema solar, donde se encuentra principalmente en forma de vapor o de hielo. Es indispensable para el origen y sustento de la vida. (Wikipedia , s.f.)

2.8 Recursos humanos

Dentro de la elaboración de nuestro producto el recurso humano a ser utilizado es mínimo lo que simplifica el gasto que se genera por estos. Acorde a la receta estándar que se tiene establecida, una sola persona puede cubrir la elaboración de nuestro producto en cantidades medianas.

2.9 Destreza y habilidad artística

El uso de ingredientes que entran dentro de la receta estándar del ceviche de camarón y pescado picado acompañado de chifle de yuca, forma parte de una cadena creativa para la exposición del producto. El conocimiento adquirido permitirá juntar todos los ingredientes, principales y complementarios, dando

como resultado un Ceviche que sea de agrado del consumidor y llegue a visualizarse como un alimento tradicional ecuatoriano.

Las técnicas a utilizarse son caracterizadas por la sencillez y la facilidad con la que pueden ser aplicadas. Durante el proceso del proyecto.

2.10 Calidad técnica

El uso de ingredientes que entran dentro de la receta estándar del ceviche de camarón y pescado picado acompañado de chifle de camote, forma parte de una cadena creativa para la exposición del producto. El conocimiento adquirido permitirá juntar todos los ingredientes, principales y complementarios, dando como resultado un Ceviche que sea de agrado del consumidor y llegue a visualizarse como un alimento tradicional ecuatoriano.

Las técnicas a utilizarse son caracterizadas por la sencillez y la facilidad con la que pueden ser aplicadas. Durante el proceso del proyecto

Todos los conocimientos científicos y las técnicas gastronómicas aplicadas durante el proyecto, han sido obtenidos durante un periodo de estudio de gastronomía de tres años, el mismo que fue complementado con prácticas reales de la elaboración y decoración del ceviche, lo que permite constatar que la elaboración del ceviche de camarón y pescado picado en base de mandarina ha sido el resultado de conocimientos adquiridos que distingue la calidad en la producción y presentación

2.11 Investigación de campo

Es aquella que se aplica extrayendo datos e informaciones directamente de la realidad a través del uso de técnicas de recolección (como entrevistas o encuestas) con el fin de dar respuesta a alguna situación o problema planteado previamente.

2.11.1 Segmentación de campo objetivo

La segmentación, según definiciones de marketing, hacen referencia a la separación por partes del mercado en grupos uniformes. De esta segmentación podremos localizar a nuestro público objetivo, es decir el grupo de personas a las que se apunta nuestro producto.

Esta segmentación se la realiza en base a una cadena de fases que implica:

1. Encontrar una variable en común que permita dividir al mercado.
2. Analizar cada segmento obtenido.
3. Calcular las ventas e inconvenientes de los segmentos.
4. Seleccionar un segmento acorde a nuestros objetivos.
5. Lograr un posicionamiento dentro de nuestro segmento elegido.

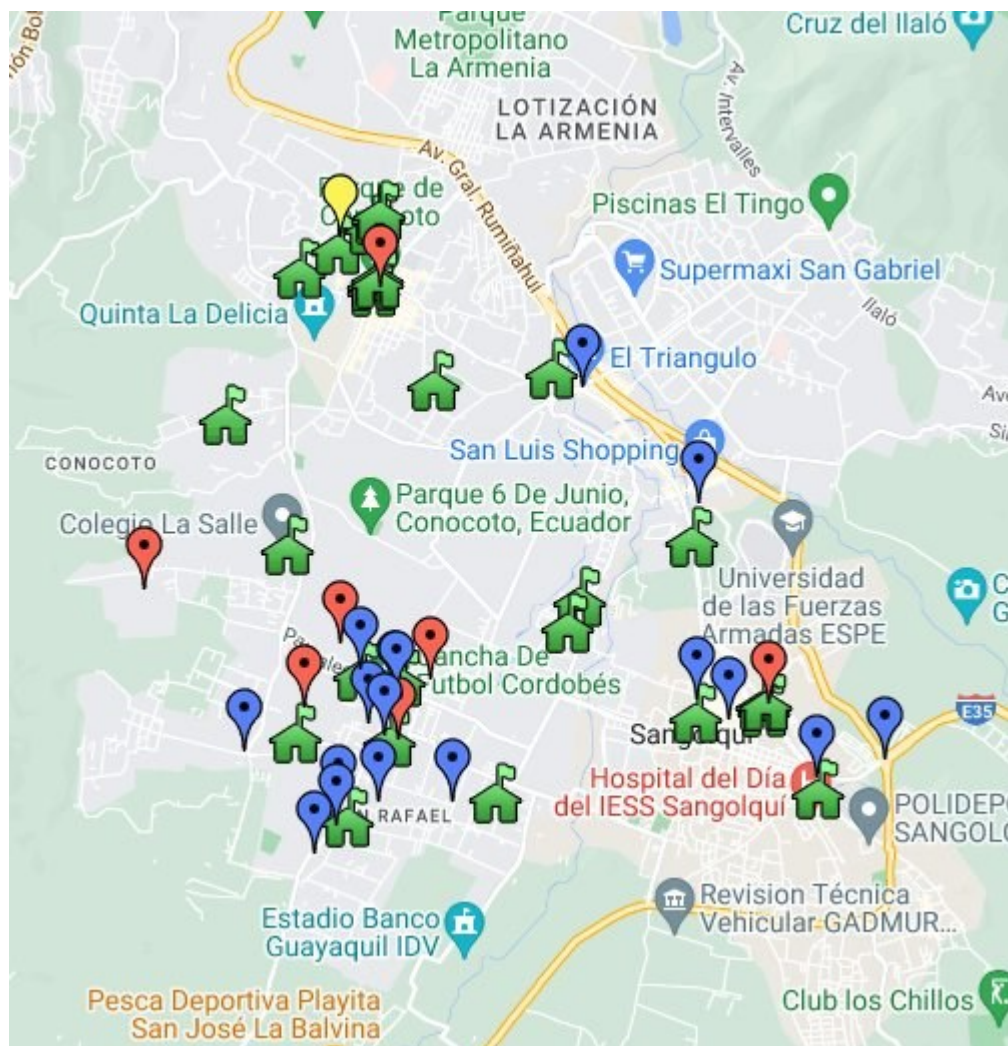
De manera opcional, si el producto puede ser promocionado en el resto de grupos del mercado, aplicamos estrategias de marketing para atraer a los distintos segmentos.

Aplicando las fases de segmentación de mercado para la obtención del campo objetivo del proyecto, se puede presentar de la siguiente forma:

- **Variable común para segmentación:** Habitantes del valle de los chillos
- **Segmentación del mercado:** Separación de los habitantes en grupos por edades según los informes de obtenidos del Instituto nacional de estadísticas y censos.
- **Selección del campo objetivo:** Se elige a la población comprendida entre los 18 a 65 años de edad según el censo de 2010,
- **Posicionamiento:** Presentamos el ceviche de camarón con picudo en salsa de mango verde acompañado de chifles de camote
- Por lo tanto, para el testeo del producto, se ha escogido a la población residente en el valle de los chillos, la misma que cuenta con una población de 50532 familias

Para la siguiente investigación debemos segmentar el sector donde se realizará el mismo en nuestro caso es en el valle de los chillos ya que se presta para este tipo de proyecto por su condición geográfica y los parámetros necesarios para la realización del mismo

ILUSTRACIÓN 3 MICROLOCALIZACION



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Valle de los Chillos es una zona geográfica ubicada en la parte sur oriental de la Ciudad de Quito en Ecuador sobre este valle se asienta una de las ciudades más pobladas Distrito Metropolitano de Quito; Conocoto una ciudad dormitorio del Distrito Metropolitano de Quito además de albergar al cantón Rumiñahui con su capital Sangolquí.

Está ubicada en la cuenca hidrográfica de Guayllabamba al sur oriente de la ciudad de Quito en la provincia de Pichincha a 2500 msnm, rodeada de Norte

Evelyn Katherine Pasquel Arias

a Sur por el volcán inactivo Ilaló y el Pasochoa y de Este a Oeste por el volcán Antisana y las Lomas de Puengasí.¹

Cuenta con un clima subtropical que a lo largo del año oscila entre 10 °C a 29 °C.

Hay que tomar en cuenta que el Valle de los Chillos no representa una administración política. Su población total supera los 300.000 habitantes.

Valle de Los Chillos - Wikipedia, la enciclopedia libre

2.12 Muestra

De la población total del valle de los chillos, según el informe nacional del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, se ha tomado como nicho de mercado a la población que consta entre los 18 a 65 años, ya que es la población económicamente activa

Con los datos adquiridos de la población, se someten a un cálculo que permitirá sacar una muestra de la misma, en la cual se concentrará la investigación de campo para el procesamiento de datos. A continuación se muestra el cálculo realizado:

- Población=
- z = Coeficiente de medios= 1,96
- p = Probabilidad de éxito= 95% =(0,95)
- q =Probabilidad de NO éxito= 5% =(0,05)
- e = Error= 0,04

2.13 Encuesta

Evelyn Katherine Pasquel Arias

Una Encuesta es una representación en la que se emplea la entrevista como herramienta para su estructuración. Es un muestreo en el que la población se responden interrogantes y se añaden a una categoría en específico con el fin de arrojar un porcentaje total y varios segmentos en los que se denota cada uno de los focos de interés de la encuesta. Este tipo de análisis es usado comúnmente en materias de estudio como la administración de empresas y la economía, donde es necesario saber las opiniones de los consumidores de un determinado producto o servicio.

Encuesta

Buenos día mi nombre es Evelyn Pasquel , soy estudiante del instituto superior “EL PACIFICO ” , estoy realizando una encuesta sobre la preparación de un ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde acompañado de chifle de camote, tenga la gentileza de contestar las siguientes preguntas, misma que servirá con fines investigativos para mi trabajo de titulación

Género:

Masculino___Femenino___

Evelyn Katherine Pasquel Arias

Preguntas

1. ¿Ha consumido Usted ceviches?

a) Sí..... b) No.....

2. ¿Qué tipo de ceviche ha consumido?

a) De camarón.....b) de **pescado**.....c) de pulpo.....d) de calamar
e) De concha.....f) de camarón y pescado.....g) Mixto.....
h) Otro especifique.....

3. ¿El ceviche que Usted ha consumido le parece? :

a) Muy bueno.....b) Bueno.....c) Malo.....

4. ¿Cuánto paga Usted por un ceviche

a) Camarón.....b) Pescado.....c) Pescado y camarón.....
d) Otros.....

5. ¿Le gustaría a Usted que se elabore un ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde?

a) Sí..... b) No.....

6. Consumiría este producto con regularidad?

a) Sí..... b) No..... c) Rara vez.....

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a cancelar Usted por este nuevo ceviche?

\$12.....\$10..... \$8.....\$7.....

Gracias por su colaboración

2.14 Procesamiento de datos

Pregunta No.1 ¿Ha consumido Usted ceviches?

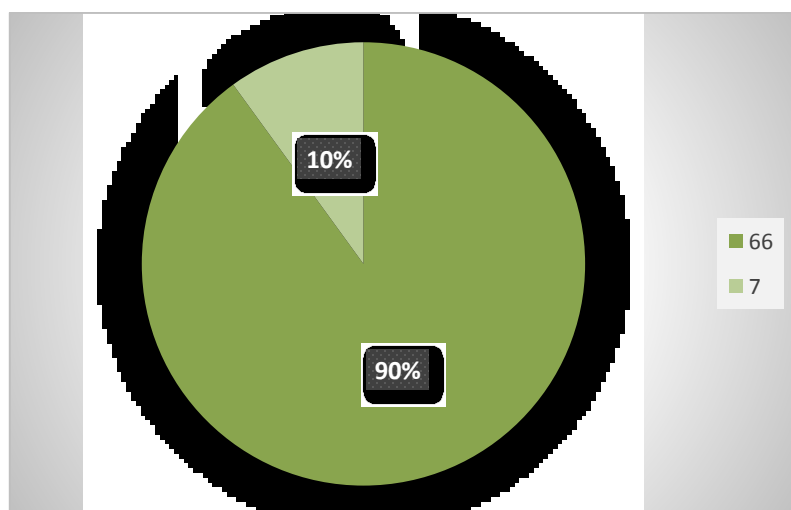
TABLA 3 PREGUNTA 1

Variables	Encuestas	Porcentaje
Si	66	90%

No	7	10%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 4 PREGUNTA 1



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis: Como podemos observar en la tabla No. el 90% manifestó que si ha consumido ceviche, mientras que el 10% dijo que no

Pregunta No.2 ¿Qué tipo de ceviche ha consumido

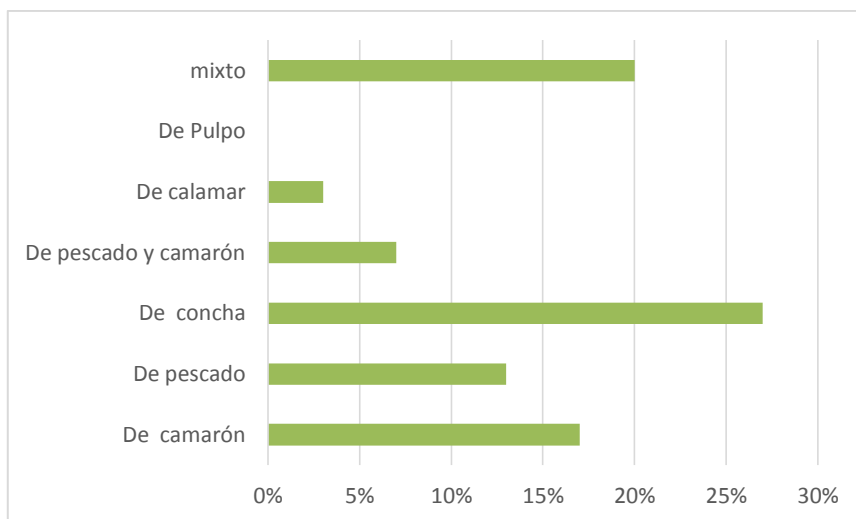
TABLA 4 PREGUNTA 2

Variables	Encuestas	Porcentaje
De camarón	12	17%
De pescado	9	13%
De concha	20	27%
De pescado y camarón	5	7%

De calamar	3	3%
De Pulpo	9	13%
mixto	15	20%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 5 PREGUNTA 2



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis: De los encuestados el 27% ha consumido ceviche de concha, el 20 % ceviche mixto, el 17% ceviche de camarón, el 13 % de pescado, el 13% de pulpo, el 7% de pescado y camarón y por último el 3% ceviche de calamar.

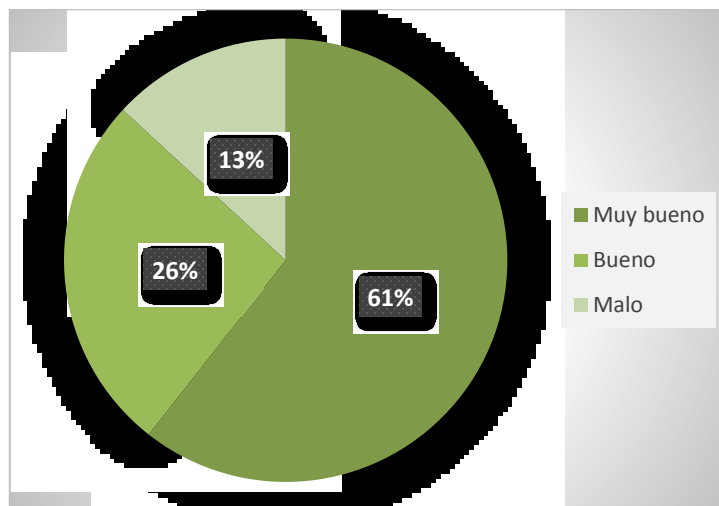
Pregunta No.3 ¿El ceviche que Usted ha consumido le parece?

TABLA 5 PREGUNTA 3

Variables	Encuestas	Porcentaje
Muy bueno	44	60%
Bueno	20	27%
Malo	9	13%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 6 PREGUNTA 3



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis:

Pregunta No.4 Cuánto paga Usted por un ceviche?

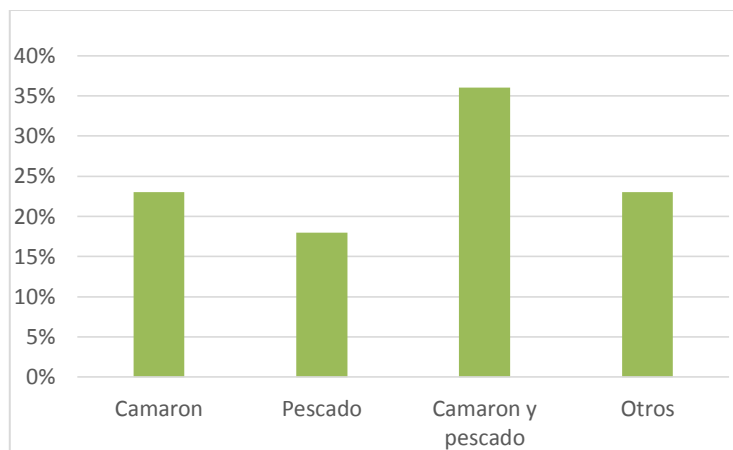
TABLA 6 PREGUNTA 4

Variables	Encuestas	Porcentaje
Camarón	17	23%
Pescado	13	18%
Camarón y pescado	26	36%

Otros	17	23%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 7 PREGUNTA 4



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis:

Pregunta No.5 Le gustaría a Usted que se elabore un ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde?

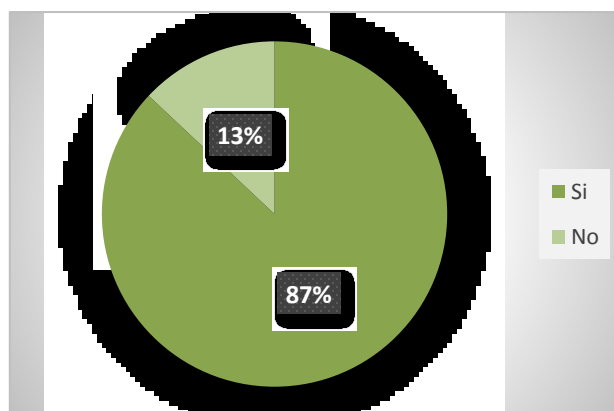
TABLA 7 PREGUNTA 5

Variables	Encuestas	Porcentaje
Si	64	87%
No	9	13%

Total	30	100%
--------------	-----------	-------------

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 8 PREGUNTA 5



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis:

Pregunta No.6.-Consumiría este producto con regularidad?

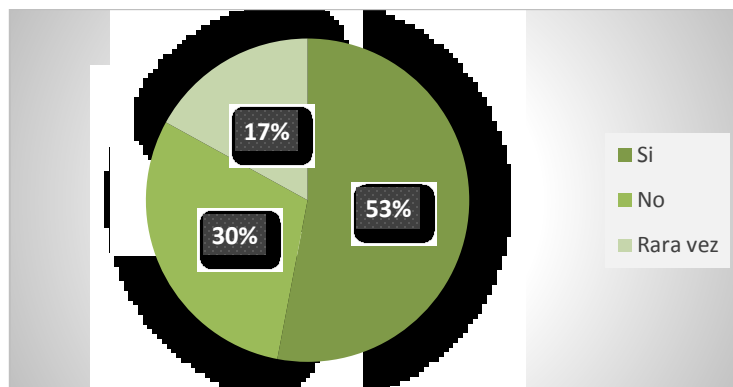
TABLA 8 PREGUNTA 6

Variables	Encuestas	Porcentaje
Si	39	53%
No	22	30%

Rara vez	12	17%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

ILUSTRACIÓN 9 PREGUNTA 6



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis:

Pregunta No.7 Cuánto estaría dispuesto a cancelar Usted por este nuevo ceviche?

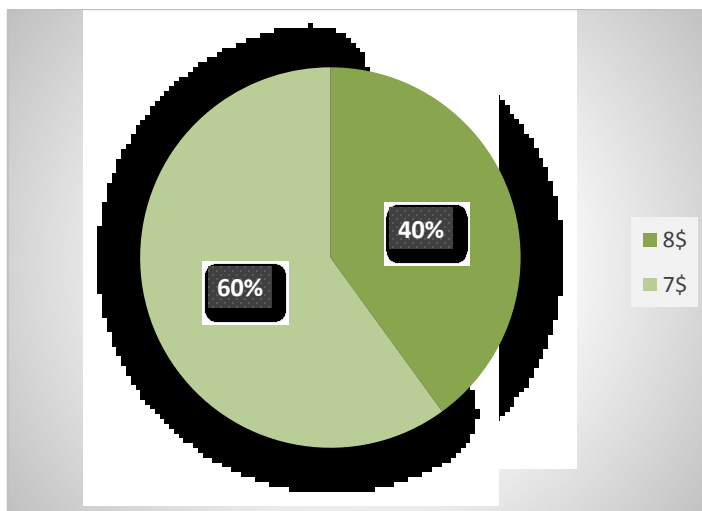
TABLA 9 PREGUNTA 7

Variables	Encuestas	Porcentaje
8\$	29	40%

7\$	44	60%
Total	73	100%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

TABLA 10 PREGUNTA 7



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

Análisis:

CAPÍTULO III

INGENIERÍA DEL PROYECTO

3.1 Reseña de la innovación

La innovación representa la acción de innovar. Es un proceso donde se agrega algo novedoso que aporta valor; es decir, cuando se cambian elementos o

Evelyn Katherine Pasquel Arias

ideas que ya existen, transformándolas en algo mejor o creando nuevas que generen un impacto positivo

¿Qué es la Innovación? » Su Definición y Significado [2022] (conceptodefinicion.de)

3.1.1 Referencia breve de uso de la técnica/ tecnológica/ productiva referido al tema

La descripción técnica es una descripción que tiende a ser objetiva. Utiliza un lenguaje denotativo, que es aquel en el que abundan los tecnicismos y adjetivos especificativos.

Sigue una orden lógica.

3.2 Flujo grama o diagrama del proceso productivo propuesto

3.2.1 Flujograma del proceso

ILUSTRACIÓN 10 FUJOGRAMA DEL PROCESO



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.2.2 Receta estándar

Cuando se habla de receta estándar se alude específicamente a instrucciones exactas y claras para crear un plato. Esta se refiere a una determinada calidad y cantidad de alimentos previamente establecida. También se debe considerar que este tipo de recetas puede verse sometida al cambio, dependiendo del tipo de restaurante que la esté ofreciendo.

En otras palabras, esta clase de recetas existen para ofrecer un producto prácticamente idéntico cada vez que sea preparado. Sin importar quien sea la persona encargada de prepararlo.

TABLA 11 RECETA ESTANDAR

Evelyn Katherine Pasquel Arias

		INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR EL PACÍFICO			
		GESTIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA			
RECETA ESTÁNDAR					
No. RECETA:	1				
RECETA	Ceviche de camarón y pescado picudo en salsa de mango verde y chifle de camote				
NÚMERO DE PORCIONES:	1				
TIPO DE RECETA:					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNI.	MISE EN PLACE	V. UNIT.	V.TOTAL
Pescado picudo	100gr.	1	0	8.34988300	5.84
Camarones	150 gr	15	10gr	5.3498830	2.84
Cebolla paiteña	150 gr	2	2 gr	0.0010290	0.15
Tomate	45 gr	2	1 gr	0.0006810	0.17
Perejil	10 gr	1	0	0.0004000	0.20
Ajo	2 gr	1	2 gr	0.0500000	0.25
sal	8 gr	1	0	0.000400	0.01
Salsa de tomate	5 gr	1	0	0.0008000	0.08
mostaza	5 gr	1	0	0.0008000	0.08
Cilantro	25 gr	1	0	0.0004000	0.01
limon	250 gr	5	15 gr	0.00014980	0.37
Mango verde	250 gr	s	10 gr	0.00014980	0.37
Chifle de camote					
camote	200 gr.	porción	0	0.1100000	0.55
Aceite	500ml.		0	0.0022230	0.06
COSTO DE MATERIA PRIMA					10.38
MARGEN DE ERROR					0.79
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN					11.16
COSTO POR PORCIÓN(POR 6 PAX)					1.86
COSTO POR CEVICHE					11.16
PROCEDIMIENTO					
Cocer el pescado y camarón de 3 a 5 minutos reservar y guardar el líquido de la cocción					

Cortar el pescado en tiras o cubos, previamente lavado y sacado las espinas.

Poner el pescado en una fuente, sazonar con sal.

Tener camarones frescos, lo primero que debes hacer es poner un cazo con abundante agua e hervir. Cuando rompa el hervor, añade los camarones y deja que se cocinen unos 15-30 segundos. Luego saca y escurre.

Aparte, raya el tomate y reserva. Pica finamente la cebolla y déjala macerar con el zumo de la mitad de los limones. También pica finamente el cilantro.

Pasados unos minutos, mezcla el tomate y el cilantro con la cebolla y sazón con un punto de sal y pimienta. Si quieres que un ceviche picante, puedes añadir en este paso un punto de salsa tabasco o picante.

Para terminar, pela los camarones y mezcla con la marinada anterior. Añade el zumo del resto de los limones también y vuelve a corregir el sabor con sal si hace falta. Deja reposar al menos unos 15 minutos para que el ácido de limón haga su efecto.

La salsa de tomate y la mostaza son extras que podrás añadir al gusto a la hora de servir el plato

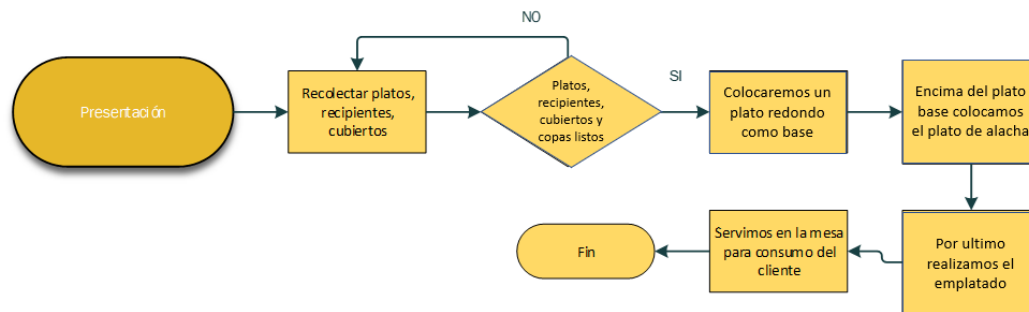
Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.2.3 Tiempos de cocción

La cocción es la operación culinaria que se sirve del calor para que un alimento sea más rico, apetecible, comestible y digerible, favoreciendo también su conservación.

3.2.4 Presentación

La presentación es un arte plasmado en un plato utilizando colores sofisticados para cautivar la vista de nuestro comensal acompañado de un mix de sabores ubicando correctamente los elementos de nuestra preparación.



Fuente: investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.2.5 Beneficios y propiedades de la materia prima y materiales

La materia prima es todo material que se extrae de la naturaleza y que, después de pasar por un proceso de transformación, se emplea para producir bienes de consumo, productos o energía.

Existen diferentes tipos de materias primas que se clasifican a partir de su origen (animal, vegetal, fósil, mineral) o su procedencia (renovable o no renovable).

3.2.6 Beneficios y propiedades de los materiales

1. Agua

El agua es el principal e imprescindible componente del cuerpo humano. El cuerpo humano tiene un 75 % de agua al nacer y cerca del 60 % en la edad adulta. El cerebro es 75% agua, la sangre es un 92% agua, los huesos un 22% agua y los músculos un 75% agua. Beber la cantidad adecuada de agua es vital para su salud. Usted se sorprenderá de los beneficios del agua.

Beneficios del agua - Facsa

2. Tomate

Es una de las propiedades más interesantes de los tomates, que se explica por su alto contenido en vitaminas y minerales con esa capacidad, concretamente la C, E, y la A.

Ahora bien, lo que realmente marca la diferencia en el poder antioxidante del tomate es el licopeno, un caroteno o pigmento vegetal que además de ser responsable de su bonito color rojo protege a nuestras células del denominado estrés oxidativo provocado por los radicales libres.

Propiedades del tomate: los 8 beneficios que debes conocer (pazodevilane.com)

3. Cebolla

1 Es una hortaliza cardiosaludable. 2 Es diurética. 3 La cebolla es un alimento prebiótico. 4 La cebolla contribuye a la salud digestiva. 5 Es antioxidante. 6 Es antidiabética. 7 Es anticancerígena. 8 La cebolla tiene propiedades antisépticas.

Cebolla: propiedades, beneficios y usos en la cocina (cuerpomente.com)

4. Pescado picudo

El pescado contiene de forma natural ácidos grasos Omega – 3, beneficiosos para la salud, estos ácidos ayudan a combatir los procesos inflamatorios, las erupciones cutáneas y la fatiga.

Además aporta vitaminas del grupo B y el graso o azul aporta con una importante cantidad de vitaminas liposolubles como la A, D y E. Es rico en minerales como el yodo, calcio, fósforo y selenio. Los pescados azules, como la caballa, el boquerón o las sardinas, son perfectos para activar las capacidades cognitivas

Los beneficios de comer pescado – IPIAP – Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca (institutopesca.gob.ec)

5. Camarón

Evelyn Katherine Pasquel Arias

El camarón es una excelente fuente de selenio que neutraliza los efectos nocivos de los radicales libres, que es la principal causa del cáncer y otras enfermedades degenerativas. Los camarones tienen poca grasa y proteínas de bajas calorías

Beneficios del camarón (saludpanama.com)

6. Camote

Beneficios de la salud. El camote es una gran fuente de vitamina A, además de B6 y potasio. Le debe su característico color anaranjado a los betacarotenos, cuyas propiedades ayudan a cuidar el sistema inmunológico, así como a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas y cáncer

Súper Camote (peru.info)

7. Mango verde

Debido a su alto contenido de vitamina C, consumir mango verde ayuda a regular los trastornos sanguíneos. Favorece la elasticidad de las venas, la formación de glóbulos rojos y blancos. Además de la absorción de hierro, previene los sangramientos.

Propiedades del mango verde - En Revista Bfit Madrid

8. Sal

Conoce los beneficios del consumo de sal en el funcionamiento del cuerpo. En primer lugar, la sal contiene propiedades antivirales que le permiten en un momento actuar como antibiótico natural, al mismo tiempo que potencia el sistema inmunológico, para hacer frente a enfermedades autoinmunes, limitando y contrarrestando gripes y alergias.

beneficios y propiedades de la sal - Búsqueda (bing.com)

9. Culantro

Beneficios del culantro. Esta planta tropical es rica en calcio y contiene hierro, riboflavina y caroteno. El culantro también tiene propiedades medicinales y

Evelyn Katherine Pasquel Arias

puede utilizarse en infusiones para combatir el resfriado y contrarrestar la diabetes, el estreñimiento y la fiebre, según la Purdue University.

beneficios y propiedades del culantro - Búsqueda (bing.com)

10. Perejil

Beneficios del perejil para la salud 1 Ayuda en la digestión. 2 Es antiinflamatorio. 3 Es rico en minerales. 4 Es rico en potasio. 5 Es diurético. 6 Es un gran antioxidante. 7 Alivia las picaduras. 8 Protege los huesos.

beneficios y propiedades del perejil - Búsqueda (bing.com)

3.3 Proveedores

Dicho de una persona o de una empresa: Que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades.

TABLA 12 PROVEEDORES

Proveedores	Productos y materiales
Mercado	Cebolla
	Tomate
	Cilantro
	Pescado picado
	Camarón
	Mango verde
	Camote

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.4 Utensilios

ILUSTRACIÓN 11 UTENSILIOS



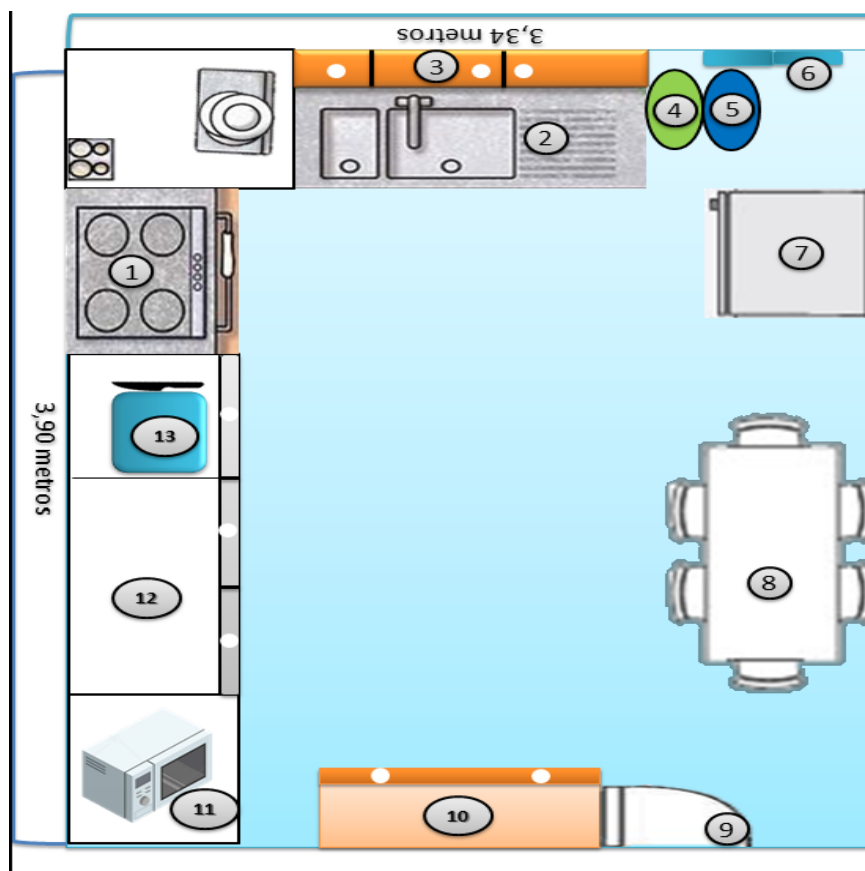
Evelyn Katherine Pasquel Arias



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.5Plano estructural de la cocina

ILUSTRACIÓN 12 PLANO ESTRUCTURAL DE LA COCINA



Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.5.1 Detalles

1. Cocineta de seis quemadores-Horno pequeño a gas.
2. Lavabo.
3. Alacena de productos secos.
4. Basurero orgánico.
5. Basurero de plásticos y papel.
6. Ventana de ventilación.
7. Refrigerador.
8. Mesa.
9. Entrada y salida de cocina.
10. Mesa de trabajo No. 2.
11. Microondas.
12. Mesa de trabajo No. 1.
13. Tabla de cortar.

3.6 Proceso del proyecto

El objetivo principal es presentar, como un proceso, el esquema global, de la preparación y evaluación de proyecto individual, el estudio de su viabilidad puede enmarcarse en una cierta rutina metodológica que, en general, se adapta a casi cualquier proyecto.

3.6.1 Presentación:

Definición de Presentación. Por presentación se refiere al proceso a través del cual el contenido de un tema determinado se expondrá ante un auditorio u otro lugar elegido, por ser o representar el mejor contexto para exponerlo.

3.6.2 Detalle del proyecto

El Estudio de Detalle de un proyecto incluye: Memoria descriptiva y justificativa con la siguiente información: Información catastral y de Registro, levantamiento topográfico y documentación acreditativa de la propiedad del suelo y/o edificación.

3.7 Estudio de factibilidad

La factibilidad del proyecto se confirma en todos los aspectos más importantes, como son:

- **Factibilidad técnica:** El acceso a equipos de cocina es posible debido a que son propiedad adquirida legalmente, además que el cambio de estos no simboliza un impedimento, pues no existe una regla que impida que los equipos no puedan ser sustituidos por otros parecidos.
- **Factibilidad legal:** El proyecto no necesita de permisos de gobierno especiales para su realización, pero es importante señalar que la adquisición de los ingredientes, del ceviche de camarón y pescado deben de provenir de proveedores que ofrezcan productos con registro sanitarios en.

- **Factibilidad de recursos:** Se había señalado antes la simplicidad de adquisición que tienen los ingredientes, mientras que los recursos humanos serán limitados, pero no escasos, por el conocimiento básico de cocina
- **Factibilidad operacional:** Para llevar a cabo la receta estándar que se presenta acerca del Ceviche, no hace falta una cadena de personas que comanden para su realización, por lo que un solo individuo puede culminarla.
- **Factibilidad de tiempo:** El tiempo de preparación, elaboración no supera la hora por lo que no representa un problema, y resulta viable realizarlo.
- **Factibilidad económica:** En referencia al ceviche de camaron y pescado picudo en salsa de mango verde se presenta un cuadro de factibilidad basado a la receta estándar y los precios que fueron calculados del total de los ingredientes, a lo que se ocupa, separando por gramos el precio.
Los valores señalados en el presente estudio de factibilidad, pueden variar dependiendo del proveedor que se escoja

3.7 Proceso del proyecto

3.7.1 Mise place

ILUSTRACIÓN 1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

La cebolla en corte pluma

ILUSTRACIÓN 2 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Los tomates en cuadrados

ILUSTRACIÓN 3 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Nuestro camaron pelado y lavado

ILUSTRACIÓN 4 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

El pescado picado en cubos pequeños

ILUSTRACIÓN 5 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Tenemos listo todos los ingredientes para la preparación de nuestro ceviche

Ingredientes para la receta

ILUSTRACIÓN 6 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Pelamos nuestro camaron y separamos las cascarras.

Procedemos hacer un fondo de apio, cebolla, zanahoria con nuestras cascarras de camaron.

Preparación de ingredientes

ILUSTRACIÓN 7 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Separamos en diferentes bolws el camaron del pescado picudo. Lo cortanos en cuadrados pequeños

ILUSTRACIÓN 8 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Cocinamos el pestacado igualmente con nuestro fondo a base de zanahoria apio ajo y cebolla.

Una vez que esta cocinado separamos el caldo del pescado para nuestra base del ceviche.

ILUSTRACIÓN 9 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Ponemos a cocinar 2 tomates de estos esperamos unos 5 minutos para obtener el liquido para nuestro ceviche lo licuamos.

ILUSTRACIÓN 10 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

En un bolws mezclamos el camaron el pescado con nuestros fondos y el licuado del tomate, procedemos a tener nuestro ceviche de camaron y pescado picudo revolvemos y agramos limon y sal al gusto.

Mise place camote

ILUSTRACIÓN 11 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Nuestro camote lo lavamos

ILUSTRACIÓN 12 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Y lo cortamos en rodajas muy finas

ILUSTRACIÓN 13 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Lo ponemos a freir cuando el aceite este caliente, hasta que estén crujientes.

Mise place salsa de mango

ILUSTRACIÓN 14 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Tenemos nuestros mangos lavados

ILUSTRACIÓN 15 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Pelamos la cascara y cortamos en rodajas

ILUSTRACIÓN 16 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Ponemos a cocinar hasta que hierva y dejamos reposar unos 5 minutos en el agua caliente.

ILUSTRACIÓN 17 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

Una vez cocina el mango licuamos y añadimos un poco de limón.

ILUSTRACIÓN 18 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fuente: investigación directa

Elaborado por: Evelyn Pasquel

En un sartén pintamos con un poco de manzanilla y añadimos limón, pimienta, sal y un poco de miel para quitar el ácido

3.8 Resumen del Proceso de producción

Un proceso de producción es un sistema de acciones que se interrelacionan dinámicamente y que están orientadas a la transformación de determinados elementos. De esta forma, los elementos de entrada (conocidos como factores) se convierten en elementos de salida (productos), luego de un proceso en el que se incrementa su valor.

TABLA 13 PROCESO DE PRODUCCIÓN

TIEMPO		Tiempo	N° de productos	TOTAL
	Producción	30 mn	11	
	Elaboración	35mn	15	
	Montaje	15mn	25	
	Total			
UTENSILIOS	Nombre		Descripción	Imagen
	Cocina		La utilizamos para cocinar los fe	
	Tabla de picar		Utilizamos para picar los vegetales, el pescado, el camaron, camote	
	cucharas		Utilizamos para poder mesclar	
	Bowls		Utilizamos para poder separar los ingredientes para que no se mesclen	
	cristaleria		Utilizamos para bebidas	
MATERIA Y MATERIALES	Producto		Proceso	Tiempo
	Camarón		Cocinamos a temperatura de 63 grados	3 a 5 minutos
	Pescado picudo		Cocinamos a temperatura de 145 grados	5 minutos
	Mango verde		Pelamos la cascara, procedemos a cortar en cubos, ponemos en una olla con agua para que se cocinen	15 minutos
	Camote		Lavamos el camote pelamos en finas rodajas tenemos listo un sartén con aceite caliente	3 minutos
	cebolla		Picamos la cebolla en corte juliana	1 minuto
	cilantro		Cortamos el cilantro finos	1 minuto
	tomate		Cortamos el tomate en cubos	1 minuto

	Sal	Una cdta en el ceviche a nuestro gusto	30 segundos
	Salsa de tomate	Una cdta en el ceviche	30 segundos
	mostaza	Una cdta en el ceviche	30 segundos

Fuente: investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.9 Producto terminado

Una vez terminado todo el proceso que se detalló anteriormente, hacemos la presentación del plato terminado

.

ILUSTRACIÓN 13 PRESENTACION DEL PRODUCTO



Fuente: investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

3.6. Comprobación del proyecto

El resultado de este proyecto es ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde acompañado de chifle de camote se lo realizó durante el tiempo que duró el proyecto y se lo distribuyó a varias personas para que emita su criterio sobre el mismo y obtener su aprobación

Entre las personas a las que fueron consultadas sobre el producto, destaca la opinión de docentes del Instituto Tecnológico Superior “El Pacífico” de la carrera de gastronomía, quienes con su conocimiento se ha visto intrigada por el producto e incluso ha compartido su opinión frente algunos ingredientes

3.7. Validación de la tutora

La creación, del ceviche de camarón y pescado picado en salsa de mango verde acompañado de chifle de camote, fue guiada y supervisada por la tutora a cargo. La Tecnóloga María Belén Zambrano, profesora de gastronomía del Instituto Tecnológico Superior “El Pacífico”, sus conocimientos se encuentra presente en cada una de las fases de proyecto previó a su culminación y presentación

Otro aporte importante a este proyecto en la parte metodológica fue la tutoría de la Ing. Orfa García, Docente de Administración del Instituto Tecnológico Superior “EL PACIFICO”, la cual ayudó en cada una de las etapas del estudio de mercado, presupuesto y análisis de viabilidad

CAPÍTULO IV

4.1 Costos

Este análisis tiene como objetivo ver si la producción de este producto es rentable para ser aplicado en grandes cantidades

Los valores que se muestran a continuación pueden ser alterados dependiendo varios factores, por lo que el valor fijo es condicionado.

4.2 Presupuesto

Un presupuesto, en economía, hace referencia a la cantidad de dinero que se necesita para hacer frente a cierto número de gastos necesarios para acometer un proyecto. De tal manera, se puede definir como una cifra anticipada que estima el coste que va a suponer la realización de dicho objetivo.

4.2.1 Costo de materia prima

TABLA 14 COSTO DE MATERIA PRIMA

Materiales para 10 Porciones

	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Camarón	150 gr	0.534988	2.34
Pescado picudo	100 gr	0.834988	5.34
Mango verde	250 gr	0.001498	0.37
Cebolla paiteña	150 gr	0.0010290	0.15
Limón	15 gr	0.0014980	0.37
Tomate	45 gr	0.0006810	0.17

Evelyn Katherine Pasquel Arias

Culantro	10 gr	0.0004000	0.20
Camote	200 gr	0.1100000	0.55
Sal	8 gr	0.000400	0.01
Pimienta	8 gr	0.000400	0.01
Agua	1000 ml	0.0044460	0.12
Aceite	500 ml	0.0022230	0.06
Mostaza	5 gr	0.0008000	0.08
Total			9.77

Fuente: investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

4.2.2 Costo de servicios utilizados

TABLA 15 COSTO DE SERVICIOS UTILIZADOS

Servicio	Tasa/hora Cm/240h	Tiempo uso	Valor Total
GAS	1	0.35	0.35
Agua potable	1	30 min.	0.50
Electricidad	0.83	30 min	0.45
Internet	1.00	1hora	1.00
Total			1 2.20

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

4.2.3 Remuneración Mano de obra directa

TABLA 16 REMUNERACION

Mano de obra directa	Tiempo HORAS	Valor hora	Total
Cocción	2	1.77	3.54

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

4.2.4 Rubros

TABLA 17 RUBROS

Rubros	Valor
Materia prima	39.08
Mano de obra	3.54
Costo primo	10.38
Costos indirectos	
Depreciación	
Costo total	11.16
Porciones	4
Costo unitario	9.77

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Evelyn Pasquel

4.5 Precio unitario

Con el objeto de conocer el precio para el comensal, se considera una utilidad del 20%; para lo cual, se aplica la siguiente fórmula:

$$\text{Precio} = \text{Costo Unitario} / (1 - \text{Utilidad})$$

$$\text{Precio} = / (1 - 0.2)$$

$$\text{Precio} = / 9.77$$

3.9 Proceso de producción

Durante el proceso de desarrollo de esta tesis en el periodo de septiembre – octubre tome este tema de desarrollo ya que quiero introducir al mercedao con este nuevo succulento plato.

Ceviche de camarón y pescado picado

1. Para comenzar vamos a tomar los camarones y el pescado y cortarlos en cubitos.
2. Luego los colocamos en un tazón mediano, agregamos el jugo de limón y revolvemos para que se mezcle bien.
3. Pon los camarones en una olla mediana con agua y sal. Enciende el fuego a intensidad alta y cocina por 2 minutos.
4. Pasado el tiempo retira los camarones y ponlos en un recipiente. Reserva el caldo.

5. Vierte sobre la licuadora $\frac{1}{4}$ de libra de camarones cocidos, 1 tomate y medio vaso de caldo de camarones. Licúa bien y cuela. Reserva esta salsa.
6. Toma las cebollas y pícalas en rodajas finas. Puedes auxiliarte del cuchillo o un rebanador.
7. Coloca las cebollas en un recipiente con agua y sal, deja reposar por 10 minutos. Pasado el tiempo lava bien las cebollas y escúrrelas.
8. Toma 2 tomates y córtalos en cubitos pequeños.
9. Toma el pimiento y luego de quitarle las semillas y las venas, pícalo en trozos pequeños.
10. Realiza un picadillo bien fino con el cilantro.
11. Toma los limones y extráeles el jugo, haz lo mismo con la naranja y reserva en recipientes separados.
12. Mezcla en un recipiente los camarones, el pescado las cebollas, los tomates, el ají, la salsa licuada, $\frac{1}{2}$ vaso de caldo de camarones, el cilantro, el jugo de los limones,
13. Por último exprimimos el jugo de limón y sazonamos con la sal y pimienta al gusto, con eso estar listo para servir.

Preparación Camote

1. Lava y pela los camotes. Córtalos en palitos de 1 cm de ancho. Enjuaga los palitos en agua fría 2 veces y tira el agua entre cada enjuague.
2. En una olla con suficiente agua hirviendo, vierte los camotes y déjalos cocinar por 4 minutos o hasta que estén ligeramente tiernos. Retira de la olla con cuidado y coloca los palitos en un baño de hielo.
3. En una olla grande, vierte el aceite y caliéntalo a 180°C en la estufa.
4. Dependiendo del tamaño de la olla, vierte entre 10-15 papas de camote al aceite. Con una pala separa las papas pegadas.

5. Cocina por 5-7 minutos o hasta que adquieran un color dorado.
6. Saca las papas y colócalas sobre una toalla de papel para que retire el exceso de aceite. Repite hasta que todas las papas de camote estén listas.
7. Sazonar con sal y pimienta al gusto y si deseas, espolvorea un poco de perejil picado. Sírvelas calientes.

Salsa de mago

1. Para el primer paso de una receta de salsa de mango perfecta, debemos preparar a la fruta para quitarle todos esos gérmenes indeseados, lavarla muy bien con abundante agua y luego pelarla y cortarla con mucho cuidado en pequeños trozos con un cuchillo de buena calidad. Los trozos ya picados se ubican en un recipiente y añadimos agua hasta que lo cubra todo, luego de esto se lleva a un proceso de ebullición.
2. En el momento que tu recipiente con los trozos de mango y el agua empiece el proceso de hervido, se le añade una cucharada grande de zumo de limón y la cucharada de miel ya mencionada anteriormente. Luego de esto debes dejarlo hervir por unos 5 o 6 minutos más; a un fuego medio o lento. Debes tener cuidado de no permitir que el mango se ablande demasiado.
3. Ahora es tiempo de añadir esa ½ de copa de licor de frutas que más te guste, puede ser de melocotón, de manzana y o hasta de melón. Luego de juntar los ingredientes los colocamos en la licuadora y hacemos que esto se convierta en una salsa aplicando una fuerza máxima para mezclar todo a la perfección.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Este proyecto tuvo como objetivo trabajar a lo largo de todo su abordaje con diferentes ingredientes de nuestro Ecuador. En ella repercuten múltiples factores (familiares, sociales, educativos, económicos, etc.) que constituyen y condicionan positiva y negativamente.

Además, esta tesis ha demostrado cómo esclarecer el beneficio en salud y económico para distintas provincias que favorecen gracias a su exportación de camarón y pescado como Salinas y Santa Elena. Dicha elección tiene como condición adquirir una calidad de suficiente para que pueda ser llevada a cabo a favor de una decisión saludable.

A través de la aplicación de diferentes métodos como la entrevista, fue posible clarificar cuestiones subjetivas de la elección del ceviche que la mayoría de la población consume y si poder tener un plato apetitivo. Esto aportó importantes y enriquecedores datos cualitativos que sirvieron para contrastar con el material bibliográfico.

5.2 Recomendaciones