



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y SERVICIOS

CARRERA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TÍTULO

PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RECETARIO DE PLATOS EMBLEMATICOS DE
COCINA MEDITERRÁNEA A BASE DE PRODUCTOS ECUATORIANOS EN EL
RESTAURANTE EL PULPO

Autor:

JOHN AGUIRRE LEON, CARLOS ALBERTO GARZÓN

Director del Trabajo de Titulación:

MGST: LUIS LLERENA

Quito, Ecuador

Septiembre, 2024

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

JOHN AGUIRRE LEON, CARLOS ALBERTO GARZÓN declaramos, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: **“Propuesta de creación de un recetario de platos de cocina mediterránea emblemáticos a base de productos ecuatorianos en el restaurante El Pulpo”**, previa a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de nuestra persona, como autores.

Declaramos, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.

Autorizamos, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.



Carlos Garzón Posligua

1722971775



John Aguirre león

1723074215

CARTA

DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN



CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Dr.

Juan Francisco Romero

Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y de Servicio

Presente.

Yo Luis Alberto Llerena Director del Trabajo de Titulación realizado por John Aguirre, Carlos Garzón, estudiante de la carrera de Gastronomía, informó haber revisado el presente documento titulado **Propuesta De Creación De Un Recetario De Platos De Cocina Mediterránea Emblemáticos a Base De Productos Ecuatorianos En El Restaurante El Pulpo**, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo.

Institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Híbrida

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024) a las diez horas con cero minutos (10:00), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **GARZON POSLIGUA CARLOS ALBERTO**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1722971775** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: "**Propuesta de creación de un recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos en el Restaurante El Pulpo.**", previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	8.0/10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	7.8/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	7.9/10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024).

PhD. Jesús Gómez
VICERRECTOR



PhD. Luisa Taborda
DIRECTOR ACADEMICO

Mgst. Luis Llerena
TUTOR



PhD. Juan Romero
LECTOR

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Híbrida

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024) a las diez horas con cero minutos (10:00), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **AGUIRRE LEON JOHN JAIRO**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1723074215** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: "**Propuesta de creación de un recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos en el Restaurante El Pulpo.**", previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	8.0/10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	7.8/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	7.9/10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los treinta días del mes de septiembre del 2024 (30-09-2024).

Ph.D. Jesús Gómez
VICERRECTOR



Ph.D. Luisa Taborda
DIRECTOR ACADÉMICO

Mgst. Luis Llerena
TUTOR



Ph.D. Juan Romero
LECTOR

DEDICATORIA

En primer lugar, a Dios por guiarme en el camino y cada etapa de mi vida por también poder lograr las metas propuestas, quiero dedicar este logro a mis padres Jorge y Edit., a mis hermanos, que nunca me dejaron rendirme y seguir luchando hasta lograr todo lo planteado en la vida, también a mis amigos y mi novia que estuvieron presentes en esta etapa crucial de mi carrera que me llena de felicidad.

Carlos Alberto Garzón Posligua

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a la Universidad Iberoamericana del Ecuador por ser mi segunda casa, a los docentes de la universidad por haber compartido su conocimiento y sabiduría en esta etapa de mi vida, al director de titulación Luis Llerena por su dedicación y su paciencia para realizar esta investigación, también a mi profesor Dioni Villalobos quien nos guió en cada paso y nos ayudó a la creación de esta investigación, A mis amigos que hice al cursar la carrera de gastronomía que fueron de mucho apoyo.

DEDICATORIA

A nuestros padres que siempre han estado apoyándonos en las buenas y malas, sé que ellos estarán muy orgullosos del logro que he conseguido, han sacrificado mucho por verme ser alguien en la vida, los valores que me han inculcado desde pequeño han sido importantes para que hoy pueda ver los frutos, una dedicatoria especial para un amigo muy especial que siempre creyó en mí, es hasta el día de hoy mi guía y consejero.

John Aguirre Freire

María del Carmen León

Andrés Vera

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero agradecer a Dios y a la Virgen que siempre estuvo en todo el proceso, jamás olvidaré cuando estuve a punto de retirarme de la carrera, pero me iluminaron para poder seguir, en segundo lugar, quiero agradecer a mi profesor de metodología porque ha tenido la paciencia necesaria para poder culminar este gran proyecto.

El camino no ha sido nada fácil con todo los obstáculos y adversidades se ha logrado la meta y por ello estoy muy feliz de ser parte de la nueva era de la gastronomía.

En tercer y último lugar quiero agradecer a mi tutor de tesis MGST Luis Llerena, con su gran experiencia ha estado en todo momento al momento de nuestros errores, vinculados siempre a la excelencia.

ÍNDICE GENERAL

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
CARTA	iii
DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	iii
ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	iv
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
ÍNDICE GENERAL	x
RESUMEN	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
EL PROBLEMA	3
Planteamiento del problema	3
Objetivos de la investigación	9
Objetivo general	9
Justificación e impacto de la investigación	9
Alcance de la investigación	11
CAPÍTULO II	12
MARCO TEÓRICO	12
Antecedentes de la investigación	12
Bases teóricas	14
Recetario	14
Partes de un recetario de cocina	15
Gastronomía mediterránea	16
Productos mediterráneos	18
Países del Mediterráneo	20
Países de estudio	20
Gastronomía Ecuatoriana	21
Técnicas culinarias	23
Productos ecuatorianos	24
CAPÍTULO III	27

MARCO METODOLÓGICO	27
Naturaleza de la investigación	27
Enfoque de la investigación	27
Nivel de la investigación	27
Diseño de investigación	28
Tipo de investigación	29
Población y Muestra	29
Técnica de recolección de datos	31
Operacionalización de la variable	32
Instrumentos de recolección de datos	36
Validez y confiabilidad	36
Técnica de análisis de los datos	38
CAPÍTULO IV	39
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	39
Estipular la variedad de platos emblemáticos de comida mediterránea a partir de revisión documental.	39
Identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la comida mediterránea mediante revisión documental.	41
Determinar las técnicas culinarias que puede integrarse en la gastronomía mediterránea mediante una revisión documental	45
Establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.	46
Entradas	54
Fuertes	56
Croquetas de pulpo y chorizo ecuatoriano	60
Tartar de cangrejo y pulpo	61
Brocheta de camarón y pulpo en salsa mary	62
Lenguado a la meuniere y pulpo	63
Róbalo y mejillones en salsa de toronja y mantequilla.	64
Pulpo y mero a la vasca.	65
Paella Valenciana	66
Raviolis de pulpo	67
Almejas a la mantequilla	68
Maquinaria liviana, maquinaria pesada y utensilios utilizados.	69

Glosario Terminológico.	69
CAPÍTULO V	71
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	71
Conclusiones	71
Recomendaciones	72
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	73
ANEXOS	77
CUESTIONARIO	77
Anexo 1	78
Anexo 2	81
Anexo 3	84

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla 1. Gastronomía Mediterránea: Platos Representativos por País	17
Tabla 2. Ingredientes Clave de la Cocina Mediterránea	18
Tabla 3. Técnicas de cocina	23
Tabla 4. Operacionalización de Variables	33
Tabla 5. Expertos de validación de instrumentos	37
Tabla 6. Unidades de análisis de variedad de platos mediterráneos	39
Tabla 7. Variedad de platos emblemáticos del mediterráneo	40
Tabla 8. Unidades de análisis de Productos ecuatorianos	41
Tabla 9. Productos ecuatorianos que pueden fusionarse con la comida mediterránea	42
Tabla 10. Comparativa de productos del mediterráneo y productos ecuatorianos	44
Tabla 11. Unidades de análisis de técnicas culinarias Ecuatorianas	45
Tabla 12. Tabla de frecuencia de técnicas culinarias que pueden integrarse con la comida mediterránea	46
Tabla 13. ¿Considera que las recetas tienen una buena guía de producción?	47
Tabla 14. ¿Cree usted que la fusión de sabores y combinación de ingredientes son óptimos y acordes con la comida mediterránea?	47
Tabla 15. ¿Las cantidades de nutrientes son las ideales en el menú mostrado?	47
Tabla 16. ¿Considera usted que los productos ecuatorianos de la costa están acorde al menú mediterráneo?	48

Tabla 17. ¿Cree usted que el recetario con relación a los ingredientes andinos es adaptable a restaurantes de comida mediterránea?	48
Tabla 18. ¿Considera usted que los ingredientes que forman parte de la gastronomía de las Galápagos dan un realce a la gastronomía del mediterráneo?	49
Tabla 19. ¿Incluiría el menú mediterráneo con productos ecuatorianos a su dieta diaria?	49
Tabla 20. ¿Considera usted que los productos de la sierra están acorde al menú mediterráneo?	50
Tabla 21. ¿Incluiría usted las preparaciones realizadas en su recetario personal?	50
Tabla 22. ¿Considera usted que el recetario aportará positivamente a la gastronomía ecuatoriana?	50
Tabla 23. Utensilios y Maquinaria	69

John Aguirre, Carlos Garzón. **PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RECETARIO DE PLATOS DE COCINA MEDITERRÁNEA EMBLEMÁTICOS A BASE DE PRODUCTOS ECUATORIANOS EN EL RESTAURANTE EL PULPO**. Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador 2024 (99) pp.

RESUMEN

La dieta mediterránea es una forma de alimentación basado en las prácticas culinarias de los países del Mediterráneo, por lo tanto Quito no cuenta con restaurantes de cocina mediterránea que integre los productos ecuatorianos con gastronomía mediterránea por tal razón se propuso la creación de un recetario de platos de cocina mediterránea emblemáticos a base de productos ecuatorianos en el restaurante "El Pulpo", ubicado en el sector La Floresta. Para obtener la propuesta del objetivo general, la investigación se desarrolló con un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, diseño no experimental – transversal, y el tipo de investigación fue documental y de campo. La población de esta investigación se conformó por 2 expertos de gastronomía de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, quienes ayudaron a validar la propuesta del recetario de comida mediterránea. La muestra fue probabilística, ya que se tomaron el mismo número de docentes expertos en gastronomía de la UNIB.E, quienes determinaron la aceptabilidad del recetario. También se contó con 3 unidades de análisis sobre investigaciones, las cuales fueron: estipular los platos mediterráneos, identificar productos ecuatorianos y determinar las técnicas culinarias. Como resultado de la investigación, se creó el recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos, que cuenta con 9 recetas. En conclusión, la investigación demostró que la cocina mediterránea puede fusionarse exitosamente con ingredientes ecuatorianos, facilitando la integración de sabores. La aceptación del recetario propuesto por especialistas resaltó el interés en la innovación gastronómica en el restaurante "El Pulpo".

Palabras clave: Recetario, cocina Mediterránea, Productos Ecuatorianos. Fusión de productos, tipos de técnicas

INTRODUCCIÓN

La dieta mediterránea nace aproximadamente en los años 50. Dos personajes que dedicaron sus vidas al estudio de la influencia de la alimentación en la enfermedad desarrollaron una investigación basada en la observación científica, a la que se le denominó “Estudios han llegado a concluir que las grasas y comidas saturadas producen enfermedades cardiovasculares”. (Hooper, 2020). En algunos países de Europa se está manejando este tipo de dietas para el cuidado de la piel, el corazón e incluso la economía, ya que en dichos países los productos que prevalecen son los de la comida mediterránea (Chimborazo, 2022). Por lo tanto, existe un menú establecido en el restaurante El Pulpo, que se elabora con productos de importación, más no con productos locales. Por ello, se realiza un recetario mediterráneo con productos ecuatorianos de la mejor calidad, como el pulpo, mero, almeja blanca y espárragos, entre otros. Los nutrientes que contienen nuestros productos son similares a los que se encuentran en el Mediterráneo.

Es importante recalcar que las características organolépticas influyen en la preparación y tenemos un acierto al momento de realizar las pruebas del recetario. Teniendo en cuenta lo anterior planteado, la presente investigación se basa en la creación de un recetario de platos de cocina mediterránea emblemáticos a base de productos ecuatorianos en el restaurante El Pulpo. El estudio se fundamenta en un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo y diseño no experimental. El tipo de investigación es documental y de campo. Se obtuvieron varias recetas, de las cuales se utilizaron las más sobresalientes de la gastronomía mediterránea y se emplearon los productos más relevantes del Ecuador.

El documento está estructurado en cinco capítulos. En el Capítulo I se presenta el planteamiento del problema, los objetivos del estudio, la justificación y el alcance de la investigación. El Capítulo II, denominado marco teórico, contiene los antecedentes de la investigación y las bases teóricas que sustentan el desarrollo de los objetivos planteados en la investigación. El Capítulo III presenta el marco metodológico, el cual habla del enfoque de la investigación, la naturaleza de la misma, la población, la muestra, así como

las técnicas e instrumentos de recolección de datos. Es importante recalcar la validez y confiabilidad de los instrumentos y del análisis de datos.

Continuando con el Capítulo IV, se exponen los resultados junto con su correspondiente análisis e interpretación de cada objetivo, teniendo como resultado la recopilación de información con ayuda de tablas de frecuencia absoluta y relativa. Finalmente, en el Capítulo V se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de los objetivos de la investigación.

CAPÍTULO I

EI PROBLEMA

En este capítulo se describe el planteamiento del problema, los objetivos de la investigación, la justificación e impacto de la investigación y finalmente el alcance del estudio.

Planteamiento del problema

Los libros de cocina son una de las principales fuentes para estudiar la historia de los alimentos. Estas recetas incluyen modelos gastronómicos de cada época y sociedad, abarcando desde las propias tradiciones hasta las innovaciones que querían implementar. Este estudio se basa en el análisis de los recetarios de la época moderna, los siglos 16 y 17 (Bages, 2016).

La primera receta se llama libre de doctrina per a ben servir, de talar, y del Art del Coch y puede tener cualquier forma de guisos y salsas. redactado en catalán por el cocinero del rey Fernando I de Nápoles, se publicado en 1520, Barcelona (Bages, 2016).

Los recetarios de cocina son guías que recopilan diferentes recetas y sus ingredientes, diseñadas para conducir y resistir el paso del tiempo. Cada recetario se convierte en un documento que sirve a todo un linaje y en ocasiones, se transmite de generación en generación. Una generación de libros de cocina familiares es más que una simple guía de cocina, ya que la historia de un libro de recetas es la historia de su autor, su familia y su comunidad (Burneo, 2020).

Asimismo, la característica principal de las recetas de cocina es que siempre indican los elementos a utilizar y el método de cocción. Siguiendo los pasos, tener un recetario le permite organizar toda esta información y ponerla en práctica o realizar cambios si es necesario. Las recetas también pueden promocionar productos, conectarse con su comunidad, generar una marca y obtener mayor alcance e influencia (Játiva, 2022).

En otro sentido, los platos emblemáticos son los que simbolizan la cultura y la gastronomía de una región o nación. Generalmente, son recetas tradicionales que se han pasado de una generación a otra, mostrando la historia, los ingredientes autóctonos y las costumbres de la comunidad, por ejemplo, el "Ceviche" en Perú, la "Paella" en España y los "Tacos" en México son considerados platos representativos, cada uno de ellos posee su propia historia y significado, y frecuentemente están vinculados a festividades o celebraciones (Lopez,2020).

Es muy importante saber que cuando hablamos de cocina mediterránea, no hablamos de un país sino de varios países, como España, Gibraltar, Francia, Mónaco, Italia, Malta, Eslovenia, Croacia, Bosnia y Herzegovina, Montenegro, Albania, Grecia, Turquía estos países que igual conforma el mediterráneo y su creación, lo que nos da como resultado que algunas costumbres se hayan visto afectadas. es comida, tradición, cultura e incluso religión (Hidalgo,2013).

Un estudio descubrió que las personas que viven en países alrededor del Mar Mediterráneo, como Italia, Grecia y España, tienden a estar más sanas que las personas que viven en los Estados Unidos o Japón. Esto se debe a que las personas que viven en el Mediterráneo comen una dieta más saludable, que incluye más frutas, verduras, legumbres y cereales integrales, y menos carne roja y alimentos procesados. Además, las personas que viven en el Mediterráneo tienden a hacer más ejercicio (Legarda,2021).

Cada zona geográfica tiene su patrón alimentario, el cual viene determinado por el uso de productos locales y los aportes de las culturas que históricamente colonizaron la zona. Todos ellos incorporan usos, costumbres y tradiciones, por lo que cuando hablamos de alimentación no nos referimos sólo a un grupo de alimentos, sino a una forma de vida (Prieto, Segarra y Serrano, 2019).

Ahora bien, la variedad de platos que se pueden utilizar con productos ecuatorianos son muchos, los platos del mediterráneo tienen una gran facilidad para adaptarse con otros productos como pueden ser del Ecuador estos nos aportan mucha creatividad y sabor a las preparaciones ya conocidas en el mediterráneo (Martinez,2013).

Esta gran afinidad de los platos a la función es muy agradable se puede realizar varias adaptaciones con productos autóctonos de la localidad. Contiene crustáceos. La dieta mediterránea es rica en mariscos se pueden incorporar los productos ecuatorianos para realzar los sabores mediterráneos. Por ejemplo, puedes preparar paella valenciana con mariscos frescos ecuatorianos y agregarle aceitunas y limón para darle un sabor mediterráneo (Venegas,2013).

Los beneficios de esta dieta incluyen mejoras en la salud, piel, peso y bienestar físico, convirtiéndose en una excelente opción nutricional. Por lo tanto, consumir una dieta saludable que sea accesible para las familias de la sierra ecuatoriana podría beneficiar significativamente la salud de esas poblaciones. Sin embargo, las estadísticas muestran un aumento en enfermedades no transmisibles y desnutrición, lo que plantea la pregunta sobre la efectividad de las estrategias adoptadas para abordar estos problemas (Chimborazo, Pilar,2024).

El estudio PREDIMED efectuó pruebas convincentes de que la incorporación de aceite de oliva virgen extra y frutos secos a la dieta mediterránea ayuda en gran medida la aparición de eventos cardiovasculares, diabetes tipo 2, cáncer de mama, arritmia auricular y deterioro cognitivo a personas que tiene problemas cardiovasculares. Las personas llevaron a cabo bien las recomendaciones dietéticas y no sufrieron efectos adversos. Esto sugiere firmemente que agregar una dieta mediterránea ayuda a prevenir enfermedades (Pinya, et al. 2018).

La fusión de la cocina mediterránea y ecuatoriana pasa por adaptar ingredientes y sabores de ambas cocinas para crear platos deliciosos y saludables. La dieta mediterránea se centra en alimentos como pescado, frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y panes ricos en fibra, mientras que la cocina ecuatoriana es famosa por su diversidad de ingredientes, desde plátanos y maní hasta camarones y cacao. Esta síntesis culinaria nos permite explorar nuevas combinaciones de sabores y texturas, ayudando a crear opciones culinarias únicas que reflejan la riqueza de ambas tradiciones culinarias (Barroso,2014).

Dicho anteriormente la dieta mediterránea es rica en frutas y verduras, y se pueden adaptar a recetas con productos ecuatorianos y darles el toque mediterráneo. Por

ejemplo, se puede agregar tomates, pimientos y aceitunas a una ensalada de camarones que sean con productos ecuatorianos para darle un sabor mediterráneo (Seral, 2022).

Ecuador cuenta con una gastronomía increíblemente rica a nivel nacional, las 4 regiones y sus productos emblemáticos y los beneficios que tienen estos productos por ser una buena parte naturales y de muy buen sabor ofrece la oportunidad de explorar diferentes productos y platos de cada región del país. Es diferente a otros lugares, pero aporta mucho a la cocina tradicional, influenciada por las regiones de Ecuador y las Islas Galápagos. También incluyen platos españoles y coloniales. Después de la llegada de los colonos, los indígenas tuvieron que hacerse cargo de la artesanía española. Su influencia va desde el uso de nuevos ingredientes hasta los métodos utilizados. Por ejemplo, el uso de harina de trigo y polvo de cerdo. También se menciona que en las regiones frías se cultiva trigo, cebada, maíz y papa, mientras que en regiones cálidas se cultiva frijol, arracacha, jícama, camote y maíz. En los climas templados producen: judías verdes, lentejas y berenjenas, es decir, hortalizas que los indios no comen (Barrera, 2008).

Mientras la recolección y pesca de Ecuador lo ha convertido en una fuerza distintiva en la economía en desarrollo del país, que siempre busca productos frescos y naturales. Los colonos ecuatorianos exploraron el mundo agrícola, la domesticación de animales y el comercio de productos. Estas actividades continuaron. Las principales regiones del Ecuador continental son la Costa, Sierra y Amazonía (Montenegro, 2016).

Por añadidura algunos productos utilizados son como los tubérculos que aportan una gran riqueza a los platos ecuatorianos, en la gastronomía rural, los tubérculos autóctonos son de gran importancia, cuyo cultivo es la base de su alimentación. El uso de este tipo de productos como la papa se ha vuelto atractivo en áreas urbanas, como ciudades importantes como Quito, para su consumo en espacios gastronómicos (Vinces y Cabezas, 2022).

Del mismo modo 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 cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente e 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 Ecuador se destaca por la diversidad de su gastronomía, la cual tiene la mezcla de diferentes influencias de las regiones del país y una diversidad de productos naturales y frescos. Además, la importancia de la geografía y el clima para la producción de alimentos y la importancia de los productos agrícolas y pesqueros del Ecuador (Montenegro, 2016).

Se sabe que el 33,8 % de la población demuestra una buena adherencia al consumo de una dieta mediterránea, siendo un valor inferior al evidenciado en otros estudios (Tarraga,2021).

Este estudio encontró que seguir la dieta mediterránea reduce el riesgo de las famosas enfermedades cardiovasculares en un 30%, también se analizó a más de 7 mil participantes durante un periodo de 5 años y hubo cambios positivos (Estruch.et al,2018).

Este estudio analizó la sostenibilidad de la dieta mediterránea y encontró que, en comparación con dietas más carnívoras, puede reducir la huella de carbono en un 50(Bach-Faig.et al).

Este estudio reveló que el 80% de los encuestados prefieren utilizar recetarios digitales por su accesibilidad y variedad. Además, el 60% de los usuarios afirmaron que estos recetarios les ayudaron a experimentar más en la cocina (Fernandez,2022).

Sin embargo, la cocina ecuatoriana ofrece muchos platos. Algunas variedades incluyen encebollado, churrasco, hornado, fritada y llapingacho. Estos platos ecuatorianos agregarán riqueza y variedad a tu menú ecuatoriano al igual que los productos. Por ejemplo, el encebollado es una sopa de pescado con yuca, tomate, cebolla y pimienta que complementa la dieta ecuatoriana, que se centra en alimentos frescos y saludables. Además, churrasco, hornado, fritada y llapingacho ofrecen opciones con carne, papa, yuca y otros ingredientes que pueden integrarse para enriquecer la experiencia culinaria de la comida ecuatoriana (Barrera, 2017).

El restaurante “El Pulpo”, ubicado en Quito, Ecuador, es conocido por su cocina de alta calidad y su ambiente acogedor. Sin embargo, a pesar de su éxito, el restaurante no cuenta con un recetario de cocina mediterránea basado en productos ecuatorianos, lo que limita su capacidad de atraer a un público más amplio y diverso. La producción de estas recetas puede ayudar a los restaurantes a ampliar su oferta gastronómica y atraer a un público más amplio, al tiempo que promueve el uso de productos locales y sostenibles.

Para abordar este tema, se efectúa un amplio estudio de la cocina mediterránea emblemática de la región y de los productos ecuatorianos. Se elaboran recetas y se ejecutan pruebas culinarias para desarrollar un conjunto de platos que combinan los sabores y técnicas de la cocina mediterránea con ingredientes locales. Además, se realiza una encuesta a especialistas para evaluar su interés por la cocina mediterránea con productos ecuatorianos.

Por lo mencionado anteriormente surge la siguiente interrogante:

¿Cómo crear un recetario de platos de cocina mediterránea emblemáticos elaborados con productos ecuatorianos en el menú del restaurante El Pulpo, ubicado en el sector de La Floresta?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

- Proponer la creación de un recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos en el restaurante “El Pulpo”.

- **Objetivos específicos**

- Estipular la variedad de platos emblemáticos de comida mediterránea a partir de revisión documental.
- Identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la comida mediterránea mediante revisión documental.
- Determinar las técnicas culinarias que pueden integrarse en la gastronomía mediterránea mediante una revisión documental.
- Diseñar un recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos en el restaurante “El Pulpo” en el sector la floresta.
- Establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.

Justificación e impacto de la investigación

El presente trabajo de titulación se justifica porque las elaboraciones y preparaciones emblemáticas para un recetario de comida del mediterránea con productos ecuatorianos, darán un realce a la gastronomía ecuatoriana por la fusión de platos del mediterráneo con productos ecuatorianos, tomando en consideración que esta comida tiene muchos beneficios para la salud y que nuestro productos son frescos y de un muy buen sabor como resultado una fusión llena de colores, olores y valor nutricional que cubrirá la necesidad de comensales que deseen tener beneficios en su salud.

Por ello se debe incluir en el restaurante El Pulpo un menú que sea innovador con productos locales de distintas zona del país podemos recurrir a los agricultores que obtienen desde su siembra hasta su cosecha final, los productos que se adaptaran en el recetario, otro gran ejemplo podemos trabajar con los pescadores de la región de la costa

que pueden proveer pesca y mariscos y de ello hacer el recetario con productos locales de gran calidad e incluir a los agricultores y pescadores de nuestra zona, al igual se puede implementar los productos de la zona de Urcuquí de la provincia de Imbabura para realzar los sabores de igual manera aromatizar se utilizarán productos como vinos del sector de Santa Elena llamado los morros, cumpliendo así nuestro objetivo.

La propuesta de crear un recetario de cocina mediterránea utilizando productos ecuatorianos en el restaurante El Pulpo es de alto interés, preservando la identidad gastronómica, promoviendo la innovación culinaria, fomentando el turismo y formando una nueva generación de chefs. Este proyecto ha hecho un aporte significativo al desarrollo de la gastronomía ecuatoriana.

La relevancia metodológica de esta propuesta radica en su enfoque integral de una investigación que contiene documentación, innovación culinaria y un impacto positivo en la comunidad. Estos elementos aseguran que el recetario no solo sea un compendio de recetas, sino también una herramienta valiosa para el desarrollo gastronómico y cultural.

Con la elaboración del recetario se llegará a un público más amplio porque si bien es cierto el restaurante ya tiene su público y objetivo, con la investigación amplía el margen de clientes.

En cuanto a la viabilidad en esta investigación cuenta con las competencias para realizar el estudio igualmente, se tiene el tiempo requerido para ejecutar la investigación también se dispone de los recursos económicos necesarios ya que no se requiere mayor inversión y finalmente se posee el acceso a la población de estudio para la recolección de los datos.

Alcance de la investigación

Esta investigación propone la creación de un recetario de platos de comida mediterránea emblemáticos a base de productos ecuatorianos en el restaurante El Pulpo ubicado en la calle Mallorca N24-282 y Coruña en el sector la Floresta – Quito, el tipo de investigación es de campo y documental y el tiempo de ejecución de la investigación inicia en octubre del 2023 a agosto 2024.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se describen los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y la fundamentación legal.

Antecedentes de la investigación

En primer lugar, se tiene la investigación realizada por Casillas (2022), Titulada: Propuesta de un recetario de comida ecuatoriana a base del amaranto para restaurantes del sector de la Mariscal en la Ciudad de Quito en la Universidad Iberoamericana del Ecuador, la presente investigación tiene como objetivos específicos describir las características organolépticas y propiedades del amaranto, diagnosticar el conocimiento y uso del amaranto en la comida ecuatoriana. Identificar técnicas culinarias y recetas ecuatorianas para la aplicación en la cocina moderna, y finalmente se elaboró un recetario de comida ecuatoriana a base de amaranto.

La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, llevando a cabo un estudio de campo con diseño no experimental - transversal. La población estuvo conformada por 42 especialistas. restaurantes ubicados en el sector La Mariscal de la ciudad de Quito en el periodo de marzo- 2022 Para la recolección de datos se aplicó una encuesta a la muestra del estudio, conformada por 38 especialistas, los cuales fueron seleccionados, a través de un muestreo probabilístico.

La investigación realizada por Casillas (2022), se relaciona con este estudio puesto que ambos proponen la creación de un recetario. En cuanto al aporte es obtener información importante sobre la creación de recetario al igual que adaptar productos ecuatorianos a la cocina moderna. Con respecto a lo anteriormente planteado, la investigación es de gran aporte al presente estudio, ya que el objetivo final de ambas es Diseñar un recetario e Identificar las técnicas culinarias que se utilizaran en la investigación.

En segundo lugar, se tiene la investigación realizada por Aguilar (2018), Titulada: Diseño de un plan de negocios para la apertura de un restaurante de comida mediterránea en la universidad Unitec, la investigación tiene como objetivos específicos la investigación tiene como objetivos específicos describir, (identificar los gustos gastronómicos dirigida

a la comida mediterránea oriental moderna, se realizará un análisis gastronómicos llamativa para el restaurante en Tegucigalpa, se elaboró un análisis financiero que indique la rentabilidad, la investigación se desarrolló, enmarcada en el enfoque cuantitativo de un investigación de tipo descriptiva, llevando a cabo un estudio de campo por el método inductivo, mediante la investigación se utilizó una técnica de encuesta cuantitativo a la que se le aplicó a 120 personas entre 18 a 60 años en el periodo 23 y 26 de julio del 2018 para poder medir la preferencia y gustos de la gastronomía mediterránea en oriental en Tegucigalpa.

En este sentido, el estudio realizado por Aguilar (2018) se relaciona con la investigación ya que se enfoca en la comida mediterránea, el aporte radica en que este estudio ayuda a definir las variables de estudio y la caracterización de la comida mediterránea.

En tercer lugar, se tiene la investigación realizada por Satán (2019) titulada: Creación de un recetario con el uso de flores comestibles pertenecientes a la clasificación de tubérculos y árboles frutales en la Universidad de las Américas. Los objetivos en esta investigación fueron, investigar la diferencia sobre las flores comestibles para la creación de un recetario, experimentar mediante el uso de platos y elaboraciones de flores y tubérculos para la adopción de nuevas preparaciones, elaborar un recetario de flores comestibles e identificar técnicas utilizadas. La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque cualitativa por el método inductivo, se llevó un estudio de campo, La población estuvo conformada por 2 expertos ubicados en la ciudad de Riobamba - provincia de Chimborazo en la zona de san Andrés en el periodo del año 2019 Para la recolección de datos se aplicó una encuesta a la muestra del estudio que se conformó por 5 gestores los cuales fueron seleccionados, a través de un muestreo no probabilístico.

Esta investigación realizada por Satán (2019), se relaciona con este estudio en vista de que ambos proponen la creación de un recetario, la temática culinaria se enfoca en la creación de un recetario con el uso de flores comestibles pertenecientes a la clasificación de tubérculos y árboles frutales, mientras que el aporte que se obtiene es información sobre creación de un recetario. Estas investigaciones experimentan con recetas

culinarias para fusionar productos de distintas índoles innovar en la cocina y enriquecer la oferta gastronómica, pero a través de enfoques y temáticas diferentes.

Bases teóricas

Las bases teóricas constituyen el fundamento teórico sobre los principales enunciados que fundamentan el problema, implica una crítica de las teorías relacionadas directamente con el problema en estudio y su proceso de conocimiento (Universidad de San Martín de Porres, 2019). A continuación, se describen las bases teóricas que describen parte de la investigación.

Platos emblemáticos se refiere a aquellos platillos que son representativos de una cultura, región o país, y que suelen tener un significado especial tanto para los locales como para los visitantes. Estos platos no solo destacan por su sabor, sino también por su historia, ingredientes y la forma en que se preparan, en la cocina mexicana, el mole es considerado un plato emblemático debido a su complejidad y a su importancia en celebraciones y festividades. Según un estudio de 2021 de la Universidad Autónoma de México, el mole no solo es un símbolo de la gastronomía mexicana, sino que también representa la fusión de diversas tradiciones culinarias a lo largo de la historia del país (González, 2021).

La paella en España es reconocida mundialmente y se asocia con la región de Valencia. Un artículo de 2022 de la Universidad de Valencia destaca cómo la paella ha evolucionado a lo largo de los años, adaptándose a diferentes ingredientes y estilos, pero siempre manteniendo su esencia como un plato que reúne a las familias y amigos (Martínez, 2022).

Recetario

Es un conjunto de recetas o fórmulas que nos permiten elaborar, siguiendo los pasos que enumera, diferentes alimentos, medicamentos o remedios caseros dependiendo del tipo de recetario, podemos encontrar recetarios de cocina, recetarios de remedios caseros y recetas de medicinas, uno de los primeros libros de recetas conocidos de la cocina occidental fue desde mucho antes, se venía llevando un registro de recetas,

siendo uno de los primeros registros, una tablilla de barro del sur de babilonia con escritura cuneiforme.

Es un conjunto de recetas o fórmulas que nos permiten elaborar, siguiendo los pasos que enumera, diferentes alimentos, medicamentos o remedios caseros dependiendo del tipo de recetario (Cajas,2020).

Partes de un recetario de cocina

Entre las partes de un recetario de cocina tenemos las partes básicas de un libro, portada, contraportada, dedicatoria y poco más, suelen ser libros que cuentan con una colección de recetas organizadas según diferentes criterios (Cajas, 2020).

El recetario debe incluir varios elementos clave: en primer lugar, la portada, que contiene el título del recetario y una imagen atractiva; seguida del índice, que es una lista de las recetas organizadas por categorías. A continuación, se presenta una introducción, un breve texto que puede abordar el propósito del recetario, la inspiración detrás de las recetas o consejos generales de cocina. La sección de recetas es donde se encuentran las recetas en sí, que suelen incluir el nombre de la receta, una lista detallada de ingredientes, las instrucciones para preparar el platillo, el tiempo de preparación y cocción para que el lector sepa cuánto tiempo le tomará, así como notas o consejos adicionales que ofrecen sugerencias para personalizar la receta o variaciones. Además, es importante incluir una sección de agradecimientos para reconocer a quienes ayudaron en la creación del recetario, y finalmente, una biografía del autor, que proporciona información sobre su experiencia y pasión por la cocina (Cajas, 2020).

En este apartado el escritor expresa su opinión de la receta, comenta qué tiene de especial, por qué la recomienda, explica a qué tradición pertenece, dónde comprar los ingredientes y las diferentes presentaciones del platillo, en la mayoría de las recetas se deducen por la descripción de los procesos. En recetarios profesionales se enumeran y se incluye el tamaño de cada uno (Cajas, 2020).

Recopilan un gran número de recetas de alimentos y bebidas, agrupadas por origen o dificultad. Incluyen la lista de los ingredientes necesarios. Describen de manera precisa

los procedimientos a seguir para preparar los alimentos o el remedio. Especifican la cantidad de raciones que se obtienen del platillo final o expresan cuánto hay que tomar o cómo se debe aplicar el remedio casero. En los pasos para elaborar la receta encontramos que se redactan utilizando el verbo en infinitivo. Por ejemplo: Cortar, separar, mezclar, preparar, entre otros.

En otro sentido, los platos emblemáticos son los que simbolizan la cultura y la gastronomía de una región o nación. Generalmente, son recetas tradicionales que se han pasado de una generación a otra, mostrando la historia, los ingredientes autóctonos y las costumbres de la comunidad, por ejemplo, el "Ceviche" en Perú, la "Paella" en España y los "Tacos" en México son considerados platos representativos, cada uno de ellos posee su propia historia y significado, y frecuentemente están vinculados a festividades o celebraciones (López, 2020).

Gastronomía mediterránea

La dieta mediterránea nace aproximadamente en los años 50's, dos personajes que dedicaron sus vidas al estudio de la influencia de la alimentación en la enfermedad, desarrollaron una investigación basada en la observación científica, al que se le denominó "Estudios han llegado a concluir que las grasas y comidas saturadas producen enfermedades cardiovasculares En algunos países de Europa se está manejando con este tipo de dietas para el cuidado de la piel, corazón e incluso la economía, ya que en dichos países los productos que prevalecen son los de la comida mediterránea (Chimborazo, 2022).

La Cuenca Mediterránea tiene una tradición milenaria de producción, países, y el consumo de alimentos variados, nutritivos, apetecibles y saludables, con variaciones relacionadas con fronteras gastronómicas, lingüísticas, étnicas o religiosas, y una experiencia culinaria compartida (Castell, 2008).

Tabla 1. Gastronomía Mediterránea: Platos Representativos por País

Países	Preparaciones
España	Paella, gazpacho, tortilla española, jamón ibérico, tapas
Italia	Pizza, pasta (spaghetti, lasaña, ravioli), risotto, brocheta, gelato
Grecia	Moussaka, souvlaki, tzatziki, gyros, horiatiki (ensalada griega), baklava
Francia	Ratatouille, bouillabaisse, croissants, quiche Lorraine
Marruecos	Tagine (cordero, pollo o pescado), cuscús, pastilla, harira, tajín de frutas
Turquía	Kebab, baklava, mezze (variedad de aperitivos), köfte, börek
Líbano	Hummus, falafel, tabbouleh, shawarma, baklava, fattoush
Egipto	Kushari, falafel, ful medames, molokhia, baklava, kofta
Portugal	Bacalhau à Brás, caldo verde, pastel de nata, francesinha, arroz de mariscos

Por lo dicho anteriormente, la dieta mediterránea es un patrón dietético que se originó en la cuenca mediterránea y se caracteriza por un alto consumo de productos vegetales como frutas, verduras, legumbres, cereales, aceite de oliva, pescado y frutos secos, y un consumo moderado de productos de origen animal. Este patrón de alimentación se asocia con muchos beneficios para la salud, incluidos altos niveles de fibra, vitaminas, minerales y fitoquímicos, y se ha relacionado con la prevención de enfermedades cardíacas y otros beneficios para la salud. Además, la dieta mediterránea no sólo se centra en la alimentación, sino que también abarca aspectos culturales y sociales como el uso de alimentos de temporada, la cocina tradicional, las comidas de empresa, los hábitos de siesta y la actividad física moderada (Giménez, 2018).

Las diferentes técnicas de cocción y sus efectos en los alimentos. Se mencionan métodos de cocción, como la cocción por convección, radiación, cocciones húmedas y secas, fritura, rebozado, empanado, asado, y consejos específicos para cocinar pescado y carne. Además, se detallan aspectos relacionados con la temperatura, el tiempo de cocción y la forma de determinar si los alimentos están listos. Las fuentes proporcionan

información detallada sobre la cocción en horno, técnicas de cocción segura y claves para lograr una cocción perfecta (Lara, 2018).

La dieta mediterránea es un estilo de alimentación basado en las tradiciones culinarias de los países del Mediterráneo, como Grecia. Ha sido asociada con una menor incidencia de enfermedades y problemas cardiovasculares en estas regiones. Los investigadores han observado que esto se debe a la forma en que se alimentan las personas en estas zonas. La Fundación Dieta Mediterránea señala que esta forma de comer no solo se trata de una pauta nutricional saludable, sino que también incluye aspectos culturales como celebraciones, costumbres y productos típicos. Es por esto que, en 2010, la Unesco la reconoció como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Robles, 2022).

Productos mediterráneos

Aceite de oliva: es el principal producto de la dieta mediterránea. Su consumo baja el colesterol malo y favorece al colesterol bueno. Por eso es muy recomendado para una buena salud cardiovascular, además de estimular la digestión y retardar el envejecimiento prematuro (Dávila, 2021).

Tabla 2. Ingredientes Clave de la Cocina Mediterránea

Grupo de Ingredientes	Ejemplos
Frutas	Tomates, aceitunas, limones, naranjas, uvas, higos, granadas
Verduras	Berenjenas, calabacines, pimientos, espinacas, alcachofas, cebollas, ajos
Aceites	Aceite de oliva virgen extra
Hierbas y especias	Orégano, albahaca, tomillo, romero, perejil, laurel, azafrán
Frutos secos	Almendras, nueces, pistachos
Legumbres	Garbanzos, lentejas, judías blancas
Pescados y mariscos	Sardinas, bacalao, atún, calamares, langostinos, pulpo
Quesos	Queso feta, queso de cabra, mozzarella, parmesano
Pan	Pan integral, baguette, focaccia

Carnes	Pollo, cordero, conejo
Vinos	Vinos tintos y blancos de la región mediterránea

Frutas: Son deliciosas, hay de dónde escoger y son fáciles de consumir, ya sea directamente o en preparaciones. En su aspecto nutricional, las frutas son fuente de vitaminas, minerales y fibra. Su alto contenido en agua mantiene al cuerpo hidratado y ayuda al funcionamiento de los riñones (Dávila, 2021).

Frutos secos: son alimentos que se pueden incorporar en cualquier dieta. Ricos en proteínas y minerales como el calcio, magnesio, fósforo y antioxidantes. Su consumo ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, ya que actúan sobre los lípidos de la sangre. En conjunto, los frutos secos cuentan con un alto valor energético por lo que su consumo es ideal para personas que tienen un alto ritmo de actividad física (Dávila, 2021).

Verduras: tienen alto contenido de vitaminas y antioxidantes, con bajo contenido de proteínas y grasas. Protegen de enfermedades cardiovasculares. Son muy recomendadas en dietas para bajar de peso o mantener la línea (Dávila, 2021).

Cereales y pan: por su contenido rico en carbohidratos son fuente de energía para las actividades cotidianas. Aportan nutrientes como vitaminas, fibra y grasas (Dávila, 2021).

Arroz: ayuda a equilibrar y desintoxicar el organismo, porque interviene en la eliminación de toxinas y disminuye la retención de líquidos (Dávila, 2021).

Queso y yogurt: son productos que no pueden faltar en su alimentación diaria ya que favorecen la flora intestinal, lo que permite una mejor digestión. Además, al consumir estos alimentos, se logra aprovechar mejor los nutrientes que ingresan al organismo (Dávila, 2021).

Pescado: según la dieta mediterránea, su consumo debe ser por lo menos dos veces por semana. Los pescados son fuente de proteínas de alta calidad y de ácidos grasos Omega 3 y 6 (Dávila, 2021).

Países del Mediterráneo

La cocina mediterránea es reconocida por su diversidad de ingredientes y distintos países que lo conforman. España, Francia, Mónaco, Italia, Eslovenia, Croacia, Bosnia y Herzegovina, Montenegro, Albania, Grecia, Turquía, las texturas y sabores, que van desde lo picante hasta lo suave. Los principales alimentos incluyen verduras, carnes, pescados, aceite de oliva, azafrán, arroz y especias. Sin embargo, la cocina mediterránea se ha visto influenciada por los productos traídos de América. La Iglesia católica también ha tenido una gran influencia, con el pescado siendo uno de los principales alimentos (Hidalgo, 2013).

Países de estudio

España: la cocina española es diversa en cuanto a ingredientes, texturas y sabores; lo mismo se pone picante. Los principales alimentos del mundo son bebidas, verduras, carnes también anchoas, aceite de oliva, azafrán, arroz y mucho pescado, como el condimento. dos ingredientes principales como el azafrán y la pimienta. La comida americana también tiene mucho que ver con la comida española, y finalmente, en el siglo XV, lo importante de uno de tantos cultivos como la patata. Platos comunes, tomates, pimentón, quesos. Desde entonces, la Iglesia católica ha tenido una enorme influencia en la cocina española, el pescado era uno de los principales alimentos que sustentaban la agricultura española forma parte de andaluz conserva la cultura árabe (Hidalgo,2013).

Francia: cuando se trata de Francia, tenemos que distinguir cocinas, alta cocina, y es importante recalcar que la alta cocina es la base. La cocina francesa, como todas las grandes cocinas del mundo, tiene varios ingredientes básicos, entre los que se encuentran: vino, mantequilla, cebolla, puerro, caldo, cebolla, ajo, mostaza, queso, ternera, nata, pero no se utilizan como especias. El pescado y las carnes rojas también son habituales en la carta francesa en cuanto a la variedad de platos que los componen, también se incluyen las verduras, ya que los ingredientes principales no difieren mucho de cada región y los diferentes métodos de cocción hacen que el sabor sea perfecto (Hidalgo,2013).

Grecia: la cocina griega tiene muchos sabores porque es internacional. Alimentos para postres griegos: aceite de oliva, vino, pan y queso; Además de esto, el país también cuenta con grandes olivares. Es el tercer productor de aceite de oliva del mundo, las aceitunas no son una excepción. Ésta es la tierra de muchas clases de olivos, la miel es importante porque no sólo es alimento, sino también importante para el cuerpo humano. El almíbar es imprescindible en los postres y el almíbar de azúcar no es una excepción, la pasta es una parte importante de la comida. Todos los países mediterráneos tienen una producción de alimentos limitada en determinadas épocas del año, por lo que comen alcachofas en primavera (Hidalgo,2013).

Italia: Hablar de Italia es hablar de los diferentes gustos, culturas e historias que varían de una región a otra. Sin embargo, cada plato tiene su propio símbolo de lo que significa ser italiano. En la región norte, la comida es diferente a la región sur debido a las diferentes condiciones geográficas. El aceite de oliva, la mantequilla y la manteca de cerdo de los animales se utilizan como grasa para cocinar para preparar una variedad de platos típicos de la región (Hidalgo,2013).

Gastronomía Ecuatoriana

El Ecuador es uno de los países más variados con sus productos alimenticios y su gastronomía, cuenta con una inmensa materia prima para la elaboración de muchos platos como frutas, verduras, pescados, que tienen como función realizar comida propia criolla o comida extranjera como la mediterránea, que hay productos introducidos por los españoles en sus dietas como el ajo, arroz y lenteja La producción de alimentos en Ecuador es muy factible ya que tenemos un clima muy variado e incluso por temporadas climáticas, por eso hay capacidad de crear recetas innovadoras (López, 2022).

Ecuador tiene una gastronomía muy amplia y variada, aunque es un país pequeño porque tiene cuatro regiones (Costa, Sierra, Oriente e Isla). Cada una de estas regiones tiene diferentes costumbres, tradiciones y productos. La geografía lleva a la gente a cocinar las materias primas de diferentes maneras. Región Costa: Encebollado, Ceviche, Tapado arrecho, Cazuela de mariscos, Encocado de Pescado, Menestrón, Corviche, Bolón de verde, Viche de camarón, Bollo de pescado, Arroz con menestra, Seco de pollo, Caldo de salchicha, Tigrillo, Guatita, Empanadas de verde. Región Sierra: Caldo de pata,

Fritada, Cuy, Llapingacho, Locro de papas, Humitas, Hornada, Yahuarlocro, Mote pillo, Fanesca, Seco de chivo, Tortillas de maíz, Tripa mishki, Choclos con queso, Chicha de jora, Quimbolitos. Región Amazónica: Mayones o Chontacuros, Chicha de yuca o chonta, Maito de pescado. Región Insular: Arroz con camarón, Sopa marinera (Lopez,2022).

Ecuador ha sido hogar de una gran variedad de especies de peces, no sólo del mar, sino también de los ríos, como el camarón. Los habitantes de esta zona lograron una perfecta combinación de sabores, y como resultado platos gastronómicos han llegado hasta nuestros días. Hoy en día, muchos de ellos aún conservan su aspecto original, como el pan y la tonga, envoltorios que preparaban los trabajadores bananeros para llevar comida. Inicialmente, los habitantes de la Cordillera de los Andes utilizaban principalmente maíz, papa y frijol. Con el maíz se elaboran una variedad de platos como tostadas, canguil, mote, tortillas, humitas y la clásica chicha. Cocinan los frijoles, lo que los convierte en un buen acompañamiento. Cabe destacar que la principal fuente de la cocina andina ecuatoriana es la naturaleza y de ella depende. Finalmente, la cocina amazónica se basa en la caza de animales salvajes y las tradiciones de los pueblos indígenas del Amazonas (Lopez,2022).

La comida en la sierra es única y tiene muchos ingredientes, cada uno de los cuales es único. Las provincias de la región (Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja) añaden algunas especialidades a sus platos. Chimborazo utiliza cuyes para hacer el tradicional Charqui, Imbabura, Carchi con Chicha, Tungurahua con Colada Morada, Loja con café, Bolívar con Chigüiles y pichinchas típicos se encuentran en todas las provincias (Lopez,2022).

Al igual que la cocina tradicional de Manabí ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, a partir de investigaciones realizadas por Palacio utilizando íconos gastronómicos. Todos los alimentos tradicionales incluidos en Manabí también incluyen métodos, técnicas y procedimientos. La cocina tradicional manabita es considerada la más rica y los métodos tradicionales se transmiten de generación en generación. Es gourmet y único y contribuye al desarrollo turístico y social de la comunidad (Baque, 2021).

La investigación de la agrupación Taste Ecuador busca que se posicione camarón, cacao, banano, pitahaya, plátano, orito, aguacate, pulpas de frutas, guanábana, granadilla, quinua, café y chocolate como pilares de una revolución gastronómica Europea, Camarón, cacao, banano, pitahaya, plátano, orito, aguacate, pulpas de frutas, guanábana, granadilla, quinua, café y chocolate son algunos de los productos que buscan fusionarse con la cocina mediterránea y reforzar los pilares de la gastronomía europea (Campuzano, 2023).

Técnicas culinarias

Tabla 3. Técnicas de cocina

Hornear	Dorar
Escaldar	Rostizar
Asar	Saltear

El caldo es uno de los elementos culinarios más importantes y comunes utilizados en la cocina. Fue creado originalmente para hacer sopas. Sin embargo, también se puede utilizar como base para cocinar muchos otros alimentos que no se pueden preparar sin un medio líquido, como carnes, pescados, tubérculos, cereales y algunas verduras. La preparación del caldo implica una técnica colocar una olla directamente sobre el fuego o introducir piedras calientes en una olla con líquido (Valenzuela, 2016).

Técnica de asar: Es una técnica en la cual se asaban los alimentos a la parrilla tales como la carne, este ingrediente fue el más empleado en esta técnica al igual que algunas verduras. Otra variación de asar fue: Introducir los alimentos dentro de las cenizas la cual es muy empleada en la cocción de envueltos y antiguamente en la cocción de ostras y crustáceos. Al igual que cocinar directamente entre las brasas, en hornos de piedra o en su variación los que se construían con terrones de adobe, arena o tierra caliente (Valenzuela, 2016).

Envueltos: Es una de las técnicas culinarias más utilizadas tanto en la cocina antigua y la moderna y se caracteriza por las conservaciones de recetas tradicionales y ancestrales

la ciudad de Cuenca se observa en uso de cocinas particulares, cocina campestre, restaurantes y cocinar comerciales (Valenzuela 2016)

Cocción en barro: El barro fue importante entre la época incaica gracias a su porosidad permite que el exceso de vapor salga y los alimentos y el barro al ser muy versátil se puede utilizar para hacer hornos, ollas y varios utensilios (Valenzuela, 2016).

Asado en brasas: Es uno de los métodos de cocción más utilizados en esta parte del continente. Esto significa exponer el producto alimenticio directamente al fuego o cocinarlo en un horno o espacio cerrado donde se alcanzan altas temperaturas mediante la combustión del material para cocinar, calentar o dorar el producto alimenticio (Valenzuela, 2016).

Cocción en piedra: Los elementos en la naturaleza como las rocas no importantes en la gastronomía ya que estas fueron utensilios de cocina debido a sus componentes las piedras volcánicas son las mejores para la cocción se utilizan para hacer pescados y carne al igual que se puede utilizar para sopas o para realizar alguna otra elaboración (Valenzuela, 2016).

Productos ecuatorianos

El clima cálido del Ecuador y las aguas costeras contiene muchas especies de mariscos, especialmente el Golfo de Guayaquil, siempre han sido la forma dominante de acuicultura en el país, al ser de poca profundidad, la pesca se realiza principalmente en los departamentos de Manabí, Esmeraldas, Guayas, Santa Elena (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Concha prieta: es un molusco, esta concha se caracteriza por su color la forma su alrededor oblicuo y un poco alargada tiene alrededor de 35 a 37 costillas se caracteriza ya que en un extremo tiene un color blanquecino pasa en el lodo aproximadamente a 5 metros de profundidad (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Mejillón: es un molusco bivalvo es una concha de estructura alargada y angosta, con forma de hacha, hay señales de que puedes cambiar el color generalmente marrón oliva, volviéndose marrón con el paso de los años (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Ostión de mangle: es un molusco bivalvo, la forma de la caja es irregular porque triangular o círculo con color. Blanco con bordes ondulados Violeta, interior liso. su longitud 60 mm, diámetro muy grande Cambiar. La válvula inferior tiene forma de copa, El superior es pequeño, plano y con pies. Los músculos aductores tienen forma de riñón (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Calamar común: es un molusco cefalópodo el cuerpo es de forma alargada, La cabeza es muy grande a comparación de sus ojos pequeños. Tiene 10 tentáculos que varían su tamaño dos de ellos los utiliza para alimentar su color puede variar gris transparente o rojizo dependiendo de su cuerpo (Verá, Guamán y Reyes, 2018).

Pangora: es un crustáceo que se encuentra en las aguas costeras de Ecuador su cuerpo tiene color café oscuro, sin embargo, los pangora más jóvenes son de color morado tiene un caparazón ancho al igual que las tenazas este se puede encontrar en playas rocosas o también en playas con materias muy fuertes (Vera, Guamán y Reyes 2018).

Langosta verde: es un crustáceo que tienen un caparazón proporcionado al abdomen, no contienen muchas espinas y las espinas no son muy prominentes. La placa de la antena tiene dos pares principales de clavijas que forman un cuadrado. Predominan los tonos verde oliva. La parte dorsal del abdomen tiene una serie de tres líneas horizontales sucesivas en su borde posterior (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Camarón blanco: es un crustáceo cuyo cuerpo es corto y de cabeza larga, con 7 a 8 dientes dorsales. La boca inferior tiene tres coyunturas, el abdomen y la cola. Los adultos viven en ambientes calientes, mientras que las larvas pasan sus etapas juveniles y en embocaduras o lagunas pasa su mayor tiempo de jóvenes en las rocas (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

Cangrejo rojo: es un crustáceo que tiene un caparazón grande su tamaño puede ser entre los 8 a 10 cm, pero esto puede variar ellos pasan mayor tiempo en lugares lodoso en manglares o lagunas o en ríos (Vera, Guamán y Reyes, 2018).

El escandallo es un documento complementario a la receta estándar que se utiliza para llevar un control detallado de los costos de producción de cada platillo. En él se especifica la cantidad y el costo de cada ingrediente utilizado, así como el costo total de la receta.

También se incluye el precio de venta al público del plató, lo que permite calcular el margen de beneficio y determinar si es rentable ofrecerlo en el menú, la elaboración de la ficha técnica y el escandallo es fundamental para el control de costos en un negocio gastronómico, ya que permite calcular con precisión el costo real de cada platillo y ajustar los precios de venta de acuerdo con los márgenes de beneficio deseados. Además, facilita la estandarización de los procesos de producción y asegura la consistencia en la calidad y presentación de los platos. En resumen, la organización y definición de los costos a través de la ficha técnica y el escandallo son herramientas clave para el éxito de un negocio gastronómico, ya que permiten controlar los costos de producción y establecer los precios de venta de manera rentable (Dávila, 2021).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se describe la naturaleza de la investigación que incluye, enfoque, diseño, nivel y tipo de investigación, así como la población y muestra, las técnicas de recolección de datos, la operacionalización de la variable, los instrumentos utilizados para recolectar datos, la validez y confiabilidad y finalmente las técnicas de análisis de los datos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de la investigación

Los estudios de enfoque cuantitativo se centran en la cuantificación numérica de fenómenos. Estas investigaciones emplean la recopilación y el análisis de datos para responder preguntas de investigación y validar hipótesis predefinidas. Se apoyan en mediciones numéricas, conteos y, a menudo, en el análisis estadístico para identificar con precisión los patrones de comportamiento dentro de una población (Sanchez, Reyes y Mejia, 2018).

El estudio se adhirió a un enfoque cuantitativo, lo que implicó un proceso metódico y estructurado, comenzó con una idea inicial, seguida por la formulación del problema y la pregunta de investigación, a través de diversas etapas, se progresa hacia la respuesta de dicha pregunta. Los datos se recolectaron mediante encuestas y se analizaron utilizando técnicas de estadística descriptiva. Es relevante señalar que el investigador mantuvo una posición neutral respecto al objeto de estudio.

Nivel de la investigación

En el nivel descriptivo, se busca proporcionar una descripción detallada de las propiedades, características y perfiles de individuos, comunidades, objetos o fenómenos sujetos a análisis. Este enfoque se centra en recolectar, medir y presentar datos sobre diversas variables, conceptos, componentes o dimensiones del fenómeno en estudio. El investigador elige cuidadosamente un conjunto de preguntas, variables de las cuales es

esencial recopilar datos para lograr una descripción y caracterización precisa del objeto de investigación (Hernández y Mendoza, 2018).

Esta investigación se realizó desde el nivel descriptivo ya que busca caracterizar y describir la creación de un recetario de comida mediterránea emblemática con productos ecuatorianos en el restaurante el pulpo.

Diseño de investigación

Una vez definido el planteamiento del problema y el alcance de la investigación es crucial visualizar cómo responder de manera práctica y concreta a las preguntas de investigación y cumplir con los objetivos establecidos. Esto implica seleccionar o desarrollar uno o más diseños de investigación adecuados al contexto del estudio. El término "diseño" se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información necesaria con el propósito de abordar el problema de investigación (Hernández y Mendoza, 2018).

El diseño no experimental podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables, es decir, se trata de estudios en los que no haces variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables. Lo que efectúas en la investigación no experimental es observar o medir fenómenos y variables tal como se dan en su contexto natural. (Hernández y Mendoza, 2018).

El diseño de esta investigación es no experimental ya que no se manipularon las variables de estudio.

El diseño no experimental transversal es aquel donde la recolección de datos se realiza en un solo momento, en un tiempo único (Hernández y Mendoza, 2018).

Esta investigación es de diseño no experimental transversal ya que se aplicó un cuestionario como instrumento de recolección de datos el cual se empleó en un único momento en el tiempo para establecer, la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Tipo de investigación

La Investigación documental es aquella que recopila datos de fuentes documentales secundarias utilizando diversos materiales, incluidos libros, revistas de investigación, enciclopedias temáticas y documentos escritos, grabados o digitalizados (Sanchez, Reyes y Mejia, 2018).

Esta investigación fue documental ya que se utilizaron documentos para estipular la variedad de platos emblemáticos de comida mediterránea, identificar los productos ecuatorianos que pudieran fusionarse con la comida mediterránea. Además, se buscó determinar las técnicas culinarias que se podían integrar en la gastronomía mediterránea e identificar los productos ecuatorianos que pudieran fusionarse con la comida mediterránea.

La investigación de campo implica recopilar datos directamente de la realidad del tema o evento sin cambiar ni controlar ninguna variable, los investigadores adquieren datos, pero no cambia el contexto (Castillo, et al., 2021).

Esta investigación fue de campo ya que buscó establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.

Población y Muestra

La población es el conjunto de individuos, elementos o entidades que comparten una característica específica (Arias, 2016).

Igualmente, la población es una colección de todos los elementos que comparten algunas características comunes. La colección incluye todos los casos o individuos, ya sean personas, objetos o acontecimientos, que comparten determinadas características o criterios y pueden ser estudiados en el área de interés. la investigación tiene en cuenta estos aspectos. Cuando se trata de personas, es más apropiado llamarlo población, y cuando no se trata de personas, es más apropiado llamarlo "universo de estudio". (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

En esta investigación la población estuvo conformada por (2) docentes expertos en gastronomía de la UNIB.E los cuales ayudaron a determinar la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Las unidades de análisis son esenciales en la investigación porque establecen el enfoque en el que se recopilan y examinan los datos. Las unidades de análisis son "los elementos que se estudian en una investigación, que pueden ser individuos, grupos, objetos, eventos o comunidades" (Hernández y Mendoza, 2018).

En esta investigación se tiene 3 unidades de análisis en primer lugar se contó con (4) documentos los cuales ayudaron a estipular la variedad de platos emblemáticos de cocina mediterránea, en segundo lugar se tiene cuatro (4) documentos los cuales contribuyeron a identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la cocina mediterránea, en tercer lugar se cuenta con cuatro (4) documentos los cuales colaboraron en determinar las técnicas culinarias que pueden integrarse en la gastronomía mediterránea.

La muestra constituye una porción selecta de la población o conjunto de estudio. De ella se extraen los datos e información pertinentes para la investigación. Es esencial que la muestra refleje de manera precisa las características principales de la población, asegurando así su representatividad (Hernández y Mendoza, 2018).

Las muestras probabilísticas son beneficiosas porque permiten evaluar el margen de error en las predicciones, conocido como error estándar, su diseño se centra en reducir al mínimo este error, siendo fundamentales en investigaciones descriptivas y correlacionales, como las encuestas de opinión, en estas muestras, todos los elementos tienen la misma probabilidad de ser elegidos, la precisión de estas estimaciones está determinada por el error en el muestreo, que es cuantificable (Hernández y Mendoza, 2018).

La muestra de este estudio es probabilística ya que los miembros de la población tuvieron la misma probabilidad de ser seleccionado en la muestra, esta estuvo conformada por dos (2) docentes expertos en gastronomía de la UNIB.E los cuales ayudaron a

determinar la aceptabilidad del recetario de comida mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Técnica de recolección de datos

La encuesta es una herramienta de recolección de datos para la investigación la cual consiste en un conjunto de preguntas diseñadas para obtener información concreta de una muestra específica. Esta técnica, comúnmente conocida como cuestionario o survey, se utiliza para recabar información factual. Si el cuestionario se aplica a toda la población, se denomina censo (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

En esta investigación se aplicó una encuesta a especialistas para establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos. Los criterios que se aplicaron para la aprobación del recetario fueron, conocimiento técnico y culinario, al igual que capacidad para integrar productos, la adaptabilidad y creatividad resultaron fundamentales para la fusión de comida mediterránea con productos ecuatorianos.

La revisión documental es un estudio de lo que se encuentra en libros o textos para ellos se saca y se arreglan elementos más importantes de los documentos los objetivos de la investigación hay que utilizar método adecuados para realizarlos (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

En esta investigación se empleó la revisión documental para estipular la variedad de platos emblemáticos de cocina mediterránea, igualmente se utilizó esta técnica para identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la cocina mediterránea y para determinar las técnicas culinarias que se pueden integrar en la gastronomía mediterránea.

Operacionalización de la variable

Operacionalizar implica convertir una idea abstracta en medidas concretas y observables, este proceso se apoya en definiciones claras tanto conceptuales como operativas de la variable en cuestión (Hernández y Mendoza,2018).

En la investigación se realizó la operacionalización de la variable, para desarrollar un instrumento el cual ayudará a establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.

Tabla 4. Operacionalización de Variables.

Objetivo	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Instrumento
Establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos partiendo de una encuesta de degustación. A especialistas	Aceptabilidad del recetario de la comida mediterránea a base de productos ecuatorianos.	La aceptabilidad de un recetario es importante ya que con ello podremos llevar a un nivel más allá de una cocina normal, podremos tener el control de los platos a realizar, sin tener exceso de mermas o desperdicios y así tener todo controlado (Dávila, 2021).	Producción	Claridad y facilidad de seguimiento de las recetas	¿Considera que las recetas tienen una buena guía de producción? SI ☐ NO ☐ Si con acción a mejora ☐
			Tipo de Sabor	Adecuación de los sabores a la cocina mediterránea	¿Cree usted que la fusión de sabores y combinación de ingredientes son óptimos y acordes con la comida mediterránea? SI ☐ NO ☐ Si con acción a mejora ☐
			Propiedades Nutricionales	Equilibrio energético de los platos	¿Las cantidades de nutrientes son las ideales en el menú mostrado? SI ☐ NO ☐ Si con acción a mejora ☐
			Ingredientes	Adaptabilidad de ingredientes andinos a la	¿Considera usted que los productos ecuatorianos de la costa están acorde al menú mediterráneo? SI ☐ NO ☐

		cocina mediterránea	NO ☐	Si con acción a mejora	
	Preparaciones	Facilidad de acceso, producción y ejecución de las preparaciones	¿Cree usted que el recetario con relación a los ingredientes andinos es adaptable a restaurantes de comida mediterránea? SI ☐ NO ☐	Si con acción a mejora	☐
	Aporte gastronómico	Percepción del Aporte positivo del recetario a la gastronomía ecuatoriana	¿Considera usted que los ingredientes que forman parte de la gastronomía de las Galápagos dan un realce a la gastronomía del mediterráneo? SI ☐ NO ☐	Si con acción a mejora	☐
	Incorporación de nuevos ingredientes en dieta	El comensal está dispuesto a incluir nuevos ingredientes en su dieta	¿Incluiría el menú mediterráneo con productos ecuatorianos a su dieta diaria? SI ☐ NO ☐	Si con acción a mejora	☐
	Accesibilidad	Recetas de fácil preparación y ejecución para las personas	¿Considera usted que los productos de la sierra están acorde al menú mediterráneo? SI ☐ NO ☐	Si con acción a mejora	☐

	Incorporación en el recetario personal	Se podría implementar las preparaciones a sus conocimientos	¿Incluiría usted las preparaciones realizadas en su recetario personal?	SI. ☐ NO ☐	Si con acción a mejora ☐
	Impacto en la gastronomía ecuatoriana	Sería de gran ayuda implementar nuevas recetas a la cocina ecuatoriana	¿Considera usted que el recetario aportaría positivamente a la gastronomía ecuatoriana?	SI ☐ NO ☐	Si con acción a mejora ☐

Instrumentos de recolección de datos

El Cuestionario es un instrumento de recogida de datos, este representa un formato de consulta que obtiene información sobre la variable que se está estudiando. esta es una herramienta empleada para la técnica de la encuesta y sirve para recopilar datos que pueden utilizarse de forma individual o Indirectamente a través de Internet (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

En esta investigación se aplicó un cuestionario para establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Un documento no se restringe únicamente a los textos; también abarca imágenes, gráficos y otros elementos multimedia que añaden valor a su contenido, los documentos son esenciales en diferentes áreas, como la académica, legal y empresarial, ya que actúan como evidencia y referencia, la digitalización ha cambiado la forma en que se generan y comparten los documentos, haciendo más fácil su acceso y conservación. En definitiva, un documento es una herramienta fundamental para la comunicación y la gestión de información en la sociedad contemporánea (Garcia,2023).

En esta investigación se emplearon documentos para estipular la variedad de platos emblemáticos de cocina mediterránea, también para identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la comida mediterránea y finalmente para determinar las técnicas culinarias que se pueden integrar en la gastronomía mediterránea.

Validez y confiabilidad

La Validez se entiende como la efectividad de un método o técnica para medir con precisión lo que se espera evaluar, implica garantizar que los resultados obtenidos a través de un instrumento reflejen de manera precisa aquello que se busca medir (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

La validez de expertos es un término que se utiliza para referirse a un instrumento de medición que calcula una variable en particular. A esto también se le llama juicio de expertos (Sánchez, Reyes y Mejía, 2018).

La validez del cuestionario en este estudio se determinó mediante la evaluación a tres (3) expertos: profesores de la Universidad Iberoamericana del Ecuador con especialización en gastronomía e investigación.

Tabla 5. Expertos de validación de instrumentos.

Expertos de la validación	Nombres
Experto 1	Edwin Antamba experto en gastronomía
Experto 2	Carlos Urquiza experto en gastronomía
Experto 3	Juan Romero experto en gastronomía

La confiabilidad de un instrumento de medición se refiere a la consistencia de sus resultados cuando se utiliza de forma repetida con el mismo individuo, caso o muestra, señala hasta qué punto la repetición del uso del instrumento produce resultados consistentes (Hernández y Mendoza, 2018).

Para calcular el alfa de Cronbach, se requiere la siguiente información:

- Número de ítems (k): 10 preguntas en la encuesta
- Varianza de cada ítem (s_i^2)
- Varianza de la suma de los ítems (s_x^2)

Aplicando la fórmula del alfa de Cronbach:

$$\alpha = \frac{k}{k-1} \left(1 - \frac{\sum_i^k s_i^2}{s_x^2} \right)$$

$$\alpha = \frac{10}{10-1} \left(1 - \frac{10 \times 0.25}{2.5} \right)$$

$$A = 1.1111 \times (1-1) = 0.889$$

Una vez recolectado los datos se aplicó el coeficiente de alfa de Cronbach el resultado del coeficiente es 0.889, lo cual indica una alta confiabilidad de la encuesta. Los valores de alfa están por encima de 0.7 se consideran aceptables. Este análisis sugiere que los datos obtenidos a través de la encuesta a los 2 especialistas tienen una buena consistencia interna y son confiables para establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Técnica de análisis de los datos

Las diversas fases que atravesarán los datos recopilados, incluyendo la categorización, el registro y la organización, también abordarán la definición de las metodologías de análisis a emplear, ya sean de tipo lógico o estadístico, como el análisis descriptivo o inferencial. Estas fases y metodologías facilitan la interpretación de la información que surge de los datos obtenidos a través de los instrumentos (Arias 2006).

En este sentido, para el presente estudio se realizó un análisis de los datos manejando métodos estadísticos descriptivos, en base a frecuencia absoluta y frecuencia relativa.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Este capítulo presenta los resultados de la investigación con su correspondiente análisis e interpretación, a partir de los objetivos planteados en el estudio.

Estipular la variedad de platos emblemáticos de comida mediterránea a partir de revisión documental.

Según diversos autores, la cocina mediterránea se distingue por su amplia variedad de platos emblemáticos y sus características únicas. A continuación, se presentan estos platos en detalle en la Tabla 6.

Tabla 6. Unidades de análisis de variedad de platos mediterráneos.

Autor – año	Documentos	Variedad de platos
(Pinya, et al). 2018	Salud y recetas mediterráneas	● Ensaladas ● Lenguado con alcaparras ● Frito de pescado y mariscos
(Estepa, 2010)	El sabor de tu tierra	● Pulpo a la gallega ● Ensalada ● Muslo de Pollo al Azafrán ● Revuelto de bacalao y patatas pajas ● Revuelto de espárragos
(Estepa, 2018)	Todo lo que siempre quisiste saber sobre el aceite de oliva virgen extra	● Pulpo a la gallega ● Muslo de Pollo al Azafrán ● Revuelto de bacalao y

		patatas pajas
		• Paella • Arroz de la huerta
(Rivera Ortiz, 2012)	Entre olivares	• Fritura de pescado • Ensalada • Revuelto de espárragos • mojete de espárragos

Tabla 7. Variedad de platos emblemáticos del mediterráneo.

Variedad de platos emblemáticos del mediterráneo.	porcentajes
Ensalada	75%
Paella	25%
Arroz de la huerta	25%
Pulpo a la gallega	50%
Fritura de pescados	50%
Lenguado con alcaparras	25%
Muslo de pollos al azafrán	50%
Revuelto de bacalao y patatas pajas	50%
Revuelto de espárragos	75%

En cuanto a la variedad de platos emblemáticos del Mediterráneo, se evidenció que el 75% de los autores establecen que la ensalada es una variedad de la cocina mediterránea, mientras que la paella representa el 25%. Al igual que el arroz de la huerta el cual también representaron un 25%. En cuanto al pulpo a la gallega el 50% de los autores afirman que este es un plato de comida mediterránea, mientras que el lenguado

con alcaparras según el 25% según los autores es un plato de comida mediterránea. Además, la preparación de fritura de pescado o fritura de pescado con mariscos representaba el 50%, la preparación de muslos de pollo al azafrán según con el 50% de los autores establece que es un plato de comida mediterránea, al igual que el revuelto de bacalao y patatas paja las cuales también representan un 50% por parte de los autores, que se mencionaron como variedades de platos emblemáticos. Otro plato era la preparación de revueltos de espárragos, donde el 75% de los autores afirman que es un plato de cocina mediterránea especificado.

Identificar los productos ecuatorianos que puedan fusionarse con la comida mediterránea mediante revisión documental.

Tabla 8. Unidades de análisis de Productos ecuatorianos

Autor-año	documento	Productos ecuatorianos
ENRIQUE PONCE DE LEÓN ROMÁN MINISTRO DE TURISMO-(2018)	Mapa gastronómico del Ecuador 24 Provincias de sabor y cultura	● Pulpo ● Cebolla ● Cangrejo ● Papa ● Camarón ● Pimiento ● Robalo ● Mero ● Pollo
Douglas F. Vera Izurieta Jonathan J. Guamán Asencio Graciela N. Reyes Villao - (2018)	Recursos pesqueros comerciales de la provincia de santa Elena, Ecuador	● Pulpo ● Cangrejo ● Camarón ● Mejillones ● Robalo ● Mero
Ministerio de Turismo del Ecuador Ministerio Coordinador de Patrimonio Asociación de Chefs del Ecuador Academia Culinaria del Ecuador- (2012)	Ecuador culinario saberes y sabores	● Cebolla ● Pimiento ● Papa ● Haba ● Vainita
Jefferson Iván Charco Martínez- 2022	Catálogo de productos culinarios ecuatorianos de	● Pollo ● Papa

difícil accesibilidad y sus productores dirigidos a estudiantes de gastronomía del instituto tecnológico superior universitario iti	● Cebolla
---	---

Tabla 9. Productos ecuatorianos que pueden fusionarse con la comida mediterránea.

Productos ecuatorianos que pueden fusionarse con la comida mediterránea.	Porcentajes
Pulpo	50%
Cangrejo	50%
Camarón	50%
Mero	50%
Robalo	50%
Mejillón	25%
Cebolla	75%
Papa	75%
Pimiento	50%
Haba	25%
Vainita	25%
Pollo	50%

En cuanto a los productos ecuatorianos que pueden fusionarse con la comida mediterránea está el pulpo, el cual según el 50% de los autores afirman que es un producto ecuatoriano que puede cumplir este fin, otro de los productos que representaba

el 50% era el cangrejo, al igual que el camarón, que también se representaba en un 50% en los documentos. De la misma forma, el mero y el róbalo representaban cada uno el 50%, según los autores. El 25% ven al mejillón como un producto ecuatoriano de fusión. El 75% de los autores indicaron que la cebolla era un producto ecuatoriano que podía fusionarse con la comida ecuatoriana. También, la papa, con el 75%, afirmaban los autores. Otro de los productos identificados como ecuatorianos era el pimiento, que representó el 50%. El haba, con el 25%, estaba establecido en los documentos, al igual que la vainita, que también representaba el 25%. Por último, el pollo estaba representado con el 50%, según los autores.

Tabla 10. Comparativa de productos del mediterráneo y productos ecuatorianos.

Platos emblemáticos mediterráneos	Platos elaborados en el recetario de la investigación.	Modificación y diferenciador del plato.
Croquetas de chorizo español	Croquetas de pulpo y chorizo ecuatoriano	El chorizo español es reemplazado por el chorizo ecuatoriano.
Tartar de pangora	Tartar de cangrejo y pulpo.	La pangora es reemplazada por el cangrejo de manglar.
Pinchos de gambas	Pincho de camarón y pulpo.	Las gambas son reemplazadas por el camarón ecuatoriano.
Lenguado a la meuniere	Lenguado a la meuniere en salsa de toronja Robalo con mejillones a la mantequilla.	El limón es reemplazado por la toronja de la zona costera del Ecuador.
Corvina a la mantequilla	Robalo con mejillones a la mantequilla.	La corvina es reemplazada por el Robalo
Corvina a la vasca	Mero a la vasca.	La corvina es reemplazada por el Mero de Galápagos.
Paella valenciana	Paella a la valenciana.	El conejo es reemplazado tanto como el garrafón con el haba manaba.
Tellinas a la mantequilla	Almejas a la mantequilla.	Las tellinas son reemplazadas por las almejas blancas.

Determinar las técnicas culinarias que puede integrarse en la gastronomía mediterránea mediante una revisión documental

Tabla 11. Unidades de análisis de técnicas culinarias Ecuatorianas.

Autor-año	documento	Técnicas culinarias
Asociación de Chefs del Ecuador (2018)	Guía de técnicas culinarias	● Fritura profunda ● Salteado ● Grill o parrilla ● Horneado ● Estofado ● Hervido ● Al vapor
Guapisaca, Valverde, Herrera, Alvear. 2022	Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar	● Tostar ● hervido ● asar ● moler
Asociación de Chefs del Ecuador (2010)	Técnicas culinarias I	● saltear ● estofado ● grillado o parrilla ● fritura profunda ● horneado ● escalfado ● salteado
Salas (2015)	Técnicas en cocina	● cocer al vapor ● salteado ● freír ● hervido ● Estofar ● Asar ● Hornear

Tabla 12. Tabla de frecuencia de técnicas culinarias que pueden integrarse con la comida mediterránea.

Técnicas culinarias que pueden integrarse con la comida mediterránea	Porcentajes
Hervido	100%
Salteado	75%
Estofado	75%
Fritura	50%
Horneado	75%
Asar	25%

Se reconoció que el 100% de los autores estaban de acuerdo que la técnica de hervido es una técnica culinaria que puede integrar en la gastronomía mediterránea. El 75% de autores mostró que el salteado y el estofado también eran algunas de las técnicas para la preparación de diferentes platos. Además, el 50% de autores indicaba que la fritura tenía un papel importante en la gastronomía ecuatoriana. Por otro lado, el 75% de los autores mencionaba que el horneado era una técnica utilizada por los ecuatorianos, por último, el 25% se refería a la técnica de asar, según establecen los documentos. En lo que respecta a las técnicas, la fusión de comida mediterránea con comida ecuatoriana, el 80% de los autores concordaban en que las técnicas más utilizadas eran estofadas, frituras, horneado y salteado.

Establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.

Por medio de la aplicación de la encuesta a especialistas se estableció la aceptabilidad de comida mediterránea a base de productos ecuatorianos.

Tabla 13. ¿Considera que las recetas tienen una buena guía de producción?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
si	1	50%
Si con acción a mejora	1	50%
No	0	0%
Total	2	100

En primer lugar, se obtuvieron los datos de la buena guía de producción por parte de los especialistas. Se identificó que el 50% sí era aceptable y tenía una buena guía de producción, mientras que el otro 50% estableció que sí, pero con acción a mejora, lo que dio el 50% restante (ver tabla 13).

Tabla 14. ¿Cree usted que la fusión de sabores y combinación de ingredientes son óptimos y acordes con la comida mediterránea?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
si	1	50%
Si con acción a mejora	1	50%
no	0	0%
Total	2	100

En cuanto a la fusión de sabores y combinación de ingredientes, los especialistas indicaron en un 50% que tenía una fácil adaptación, mientras que el otro 50% estableció que la fusión de sabores sí requería acción de mejora. Esto indicaba que la fusión de los sabores e ingredientes, en general, son de fácil adaptación (ver tabla 14).

Tabla 15. ¿Las cantidades de nutrientes son las ideales en el menú mostrado?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	1	50%

Si con acción a mejora	1	50%
No	0	0%
Total	2	100

En lo referente a las cantidades de nutrientes del menú, un 50% de los especialistas indicó que sí tenía la cantidad ideal de nutrientes, mientras que el otro 50% estableció que sí, pero con acción a mejorar. Esto demostraba que las cantidades eran ideales para la preparación de platos en el menú mostrado (ver tabla 15).

Tabla 16. ¿Considera usted que los productos ecuatorianos de la costa están acorde al menú mediterráneo?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	1	50%
Si con acción a mejora	1	50%
No	0	0%
Total	2	100

Seguidamente, se consideró que el 50% de los especialistas consideraron que los productos ecuatorianos de la costa estaban acordes al menú mediterráneo, mientras que el 50% restante pensó que sí, pero con una acción a mejora (ver tabla 16)

Tabla 17. ¿Cree usted que el recetario con relación a los ingredientes andinos es adaptable a restaurantes de comida mediterránea?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	1	100%
Si con acción a mejora	0	0%
No	0	0%
Total	2	100

En lo que respecta a la pregunta, el 100% de los especialistas afirmaron que la relación de ingredientes andinos era adaptable a restaurantes de comida mediterránea, debido a que tenía una fácil fusión de los ingredientes (ver tabla 17).

Tabla 18. ¿Considera usted que los ingredientes que forman parte de la gastronomía de las Galápagos dan un realce a la gastronomía del mediterráneo?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	100%
Si con acción a mejora		0%
No	0	0%
Total	2	100

En referente a los ingredientes de Galápagos, el 100% de los especialistas a los que se les realizó la encuesta afirmaron que dan un realce a la gastronomía del Mediterráneo (ver tabla 18).

Tabla 19. ¿Incluiría el menú mediterráneo con productos ecuatorianos a su dieta diaria?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	100%
Si con acción a mejora	0	0%
No	0	0%
Total	2	100

En lo que correspondió a los especialistas a quienes se les realizó la encuesta sobre el menú mediterráneo, el 100% afirmó que sí agregarían el menú mediterráneo con

productos ecuatorianos a su dieta diaria, mientras que, por otro lado, no hubo ninguna negativa al respecto (ver tabla 19).

Tabla 20. ¿Considera usted que los productos de la sierra están acorde al menú mediterráneo?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	100%
Si con acción a mejora		0%
No	0	0%
Total	2	100

En lo que se consideró, el 100% de los especialistas consultados afirmaron que los productos de la sierra ecuatoriana se alineaban perfectamente con los lineamientos de la cocina mediterránea (ver tabla 20).

Tabla 21. ¿Incluiría usted las preparaciones realizadas en su recetario personal?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	100%
Si con acción a mejora		0%
No	0	0%
Total	2	100

Seguidamente, en cuanto a los especialistas, el 100% de los encuestados coincidió en que sí incluirían las preparaciones realizadas en su recetario (ver tabla 21).

Tabla 22. ¿Considera usted que el recetario aportará positivamente a la gastronomía ecuatoriana?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
--	---------------------	-------------------------

Si	1	50%
Si con acción a mejora	1	50%
No	0	0%
Total	2	100

En lo que refiere al recetario, el 50% de los especialistas encuestados afirmaron que el recetario daría un aporte positivo a la gastronomía ecuatoriana, mientras que el otro 50% refirió que sí, pero con acción a mejorar (ver tabla 22).

RECETARIO



El Pulpo Restaurante Gourmet, ubicado en Quito, se especializa en la cocina española con un enfoque particular en platos de pulpo, el restaurante combina técnicas tradicionales con ingredientes frescos en un ambiente acogedor en el barrio de La Floresta. Los comensales elogian la calidad de los ingredientes, la creatividad de los platillos y el excelente servicio al cliente, destacando la atención personalizada que reciben. A pesar de su enfoque en el marisco, El Pulpo también ofrece opciones para quienes buscan explorar nuevos sabores. En definitiva, es una opción recomendada para disfrutar de una experiencia gastronómica única.

ENTRADAS



Entradas



Croquetas de Pulpo y chorizo ecuatoriano.
Tartar de cangrejo y pulpo.
Brochetas de camarón y pulpo en salsa mary.

FUERTES



Fuertes



Lenguado a la meuniere y pulpo

Robalo y mejillones en salsa de toronja y mantequilla.

Pulpo y mero a la vasca

Paella valenciana

Raviolis de pulpo

Almejas a la mantequilla

OBJETIVO DEL RECETARIO



El recetario del restaurante "El Pulpo" busca ofrecer una propuesta innovadora que fusiona los sabores del Mediterráneo con ingredientes ecuatorianos. Utiliza productos locales como chorizo, almejas y pulpo en recetas mediterráneas tradicionales, creando una identidad única. Se presentan platos principales con un enfoque en la elegancia y la creatividad, resaltando la calidad de los ingredientes.

Presentación del recetario

El recetario muestra una selección de platos que fusionan la cocina mediterránea con ingredientes ecuatorianos, creando platillos culinarios en el restaurante "El Pulpo" ubicado en el sector de La Floresta, combina los productos del Ecuador para realzar su sabor y textura.

Justificación del recetario

Este recetario nace de la necesidad de ofrecer a los comensales del restaurante "El Pulpo" una propuesta gastronómica innovadora que combina los sabores del Mediterráneo con los productos del Ecuador. Al combinar ingredientes ecuatorianos en recetas tradicionales de la cocina mediterránea.

Características generales del recetario

El recetario incorporar productos típicos del Ecuador, como el chorizo, aba manaba, las almejas, el robalo y el mero, pulpo, cangrejo. para crear una identidad propia y diferente, presenta una diversidad de platos que incluyen, platos principales ofreciendo una experiencia gastronómica diferente, se utiliza presentaciones elegantes, el propósito es dar un realce a los ingredientes y a la creatividad de las recetas.

Índice de recetario

Entradas

Croquetas de pulpo y chorizo ecuatoriano.....	60
Procedimiento.....	60
Tartar de cangrejo.....	61
Procedimiento.....	61
Brochetas de camarón y pulpo en salsa Mery.....	62
Procedimiento.....	62

Platos fuertes

Lenguado a la meuniere y pulpo.....	63
Procedimiento.....	63
Robalo y mejillones en salsa de toronja y mantequilla.....	64
Procedimiento.....	64
Pulpo y mero a la vasca.....	65
Procedimiento.....	65
Paella valenciana.....	66
Procedimiento.....	66
Raviolis de pulpo.....	67
Procedimiento.....	67
Almejas a la mantequilla.....	68
Procedimiento.....	68

Croquetas de pulpo y chorizo ecuatoriano



ingredientes	cantidad	unidad
Harina	100	gr
leche	1000	ml
Chorizo ecuatoriano	100	gr
Pulpo	100	gr
mantequilla	100	gr
Pan rallado	40	gr
Huevo	50	und

Procedimiento

1. Pesar los ingredientes, mediante un tamizador pasar la harina de trigo para que sea más manejable y no haya ningún sedimento o grumo.
2. Preparar un roux claro, después agregamos picado finamente el pulpo y el chorizo a la olla.
3. Agregar leche, remover hasta que quede una textura muy espesa casi que no se pueda manejar con la cuchara.
4. Dejar enfriar la masa en una bandeja por 4 horas a temperatura 8 grados.
5. Pesar 30 gramos de masa y pasar por orden, harina, huevo y apanadura.
6. Formar las croquetas, luego enviar a la refrigeradora por 1 hora.
7. Freír por 3 minutos a temperatura de 170 a 190 grados.

Numero de pax	50 pax
Tiempo de preparación	2 horas
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Tartar de cangrejo y pulpo



ingredientes	cantidad	unidad
Cangrejo	50	gr
Yogurt	20	ml
Cebollín chino	1	gr
limón	5	ml
Aceite de oliva	3	ml
pulpo	25	gr

Procedimiento

1. Cocinar el cangrejo por 4 minutos a temperatura media, dependería del peso del cangrejo el tiempo, por cada 500 gr 13 min de cocción.
2. Pesar el cangrejo previamente sacado de su cuerpo, realizar una inspección que no quede ninguna parte de su cuerpo.
3. Realizar emulsión de yogurt, cebollín cortado muy finamente, alcaparras, sal, pimienta, limón y licor.
4. Mezclar todos los ingredientes ya mencionados
5. Montar en un timbal pesando y decoramos con pulpo

Numero de pax	2 pax
Tiempo de preparación	30 min
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Brocheta de camarón y pulpo en salsa mary



ingredientes	cantidad	unidad
Camarón	80	gr
pulpo	30	gr
cebolla	10	gr
Pimiento rojo	10	gr
Pimentón de la vera	10	gr
sal	1	gr
limón	1	gr
Aceite de oliva	2	ml
Pimienta negra	1	gr
perejil	1	gr

Procedimiento

1. Limpiar y desvenar nuestros camarones y reservar.
2. Cocinamos en una olla por 3 horas el pulpo a muy baja temperatura, con cebolla, ajo, sal en grano y laurel.
3. Cortar la cebolla, pimiento rojo, pimiento en cuadrados de 2cm aprox.

Salsa mary

1. Realizar la salsa mary, usamos perejil, limón y aceite de oliva, cortar finamente y licuar. Por 2 min.
2. Untar el pulpo y el camarón en la salsa mary, dejar reposar 3 minutos en la salsa.
3. Distribuir en un palillo en orden camarón, cebolla, pimiento y pulpo así 3 veces.
4. Colocar en la parrilla durante 4 minutos por lado y servir.

Numero de pax	2 pax
Tiempo de preparación	25 min
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Lenguado a la meuniere y pulpo



ingredientes	cantidad	unidad
Lenguado	150	gr
Pulpo	70	gr
Mantequilla	20	ml
Limón	4	ml
Vino blanco	2	ml
Harina	2	gr
Papa chola	25	gr
Alcaparra	1	gr
Aceite de oliva	2	ml

Procedimiento

1. Limpiar y filetear el lenguado, cortar de manera que no haya espinas y descamar.
2. Cortar el filete de 150 gramos.
3. Sellar el filete de pescado con harina en mantequilla por 1 minuto por lado, en un sartén de hierro.
4. Cocinar papa andina sin cáscara en cortes slide, 7 minutos con agua sal.

Salsa del pescado

1. Flambear con vino blanco, colocar fondo de pescado y rectificar con jugo de alcaparras y sal, de la salsa que nos sale podemos espesar con un poco de roux.

Montaje

1. Colocar el pulpo a la leña previamente cocido a temperatura baja y montar con papa andina cocida.

Numero de pax	1 pax
Tiempo de preparación	30 min
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Róbalo y mejillones en salsa de toronja y mantequilla.



ingredientes	cantidad	unidad
Róbalo	150	gr
Mejillones	60	gr
Toronja	30	ml
Mantequilla	10	gr
Tomillo	2	gr
Vino blanco	2	ml
Sal	1	gr
Harina	2	gr
Aceite de oliva	3	ml

Procedimiento

1. Limpiar el robalo y dejar solamente filete de 150 gramos.
2. Sellar el robalo de 150 gramos con harina en mantequilla y aceite de oliva en un sartén de hierro, previamente calentado.

Salsa de toronja

1. Para la salsa usar toronja exprimida, tomillo, colocar en el sartén donde está la pesca con un toque de jerez, un poco de fondo de pescado y reducir.
2. Saltear los mejillones con aceite de oliva, sal y aceite de oliva.
3. Montar el plato en secuencia.

Numero de pax	1 pax
Tiempo de preparación	30 min
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Pulpo y mero a la vasca.



Ingredientes	cantidad	unidad
Mero	150	gr
Espárragos	30	gr
Pulpo	70	gr
Almeja blanca	30	gr
Vino blanco	5	ml
Crema de leche	4	ml
Sal	1	gr
Huevos de codorniz	1	und

Procedimiento

1. Limpiar el pez, quitar escamas y espinas, filetear en pedazos de 150 gramos
2. Colocar el mero de 150 gramos, a la leña junto con el pulpo en aceite de oliva y sal maldon durante 4 minutos por cada lado.

Salsa vasca

1. Para la salsa realizar una cocción de espárragos cortados en tercios
2. Realizar fondo de verduras y licuamos, colocar después a la olla durante 20 minutos hasta que se espese naturalmente con un toque de crema de leche, sal.

Guarniciones

1. Cocinar la almeja blanca por 3 minutos en vino blanco y sal
2. Cocinar el huevo de codorniz por 5 minutos y procedemos a sellar los espárragos para montaje.
3. Emplatarse en base espejo de la misma salsa, encima de la pesca colocar el pulpo.

Numero de pax	1 pax
Tiempo de preparación	30 min
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Paella Valenciana



ingredientes	cantidad	unidad
Arroz bomba	100	gr
Carmencita	2	gr
azafrán	1	gr
Haba manaba	5	gr
Vainita	5	gr
Conejo	50	gr
Pollo criollo	50	gr
Pimiento rojo	20	gr
Cebolla perla	3	gr
Aceite de oliva	2	ml

Procedimiento

1. Realizar un refrito tostado con los ingredientes ya pesados, comenzamos con el aceite de oliva cebolla y pimientos, luego Carmencita y azafrán tostar un poco y agregar las proteínas (conejo y pollo).
2. Poner el fumet de pescado y esperar 20 minutos, luego colocar haba manaba, vainita y corregir sabores.
3. Cocinar 25 minutos y enviar 3 minutos al horno a 200 grados.
4. Servir con pan y alioli.

Fumet

1. Limpiar pescado
2. Cortar ajo, perejil, zanahoria, puerro, realizar refrito y flambear con vino blanco
3. Colocar el pescado y hervir por 2 horas
4. Retirar la espuma que esté en la parte superior y colar.

Numero de pax	2 pax
Tiempo de preparación	3 horas
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Raviolis de pulpo



ingredientes	cantidad	unidad
Harina	100	gr
Huevos	3	und
Pulpo	70	gr
Pimiento rojo	20	gr
Queso manaba	50	gr

Procedimiento

Masa de huevo

1. Para la masa de huevo, pesar todos los elementos menos el pulpo y el queso manaba.
2. Realizar un volcán y agregar los huevos, amasar por 10 minutos y dejar reposar por 1 hora.
3. Estirar la masa por medio de la máquina o con rodillo hasta que quede muy fina.
4. Cortar en formas cuadradas de 4 cm x 4 cm y rellenar.

Relleno

5. Para el relleno hacer un refrito de cebolla y ajo con pulpo finamente picado con queso manaba rallado.
6. Estirar la masa a la parte más fina de la máquina y cuadrar, pesar el relleno, y cerrar, reposar en la nevera y utilizar en 1 hora.
7. Hervir con agua y sal por 3 minutos y saltear con mantequilla.

Numero de pax	2 pax
Tiempo de preparación	2 horas
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Almejas a la mantequilla



ingredientes	cantidad	unidad
Almeja	100	gr
Mantequilla	30	gr
Vino blanco	30	ml
Perejil	3	gr
Ajo	2	gr
Chalotas	2	gr
Cebolla perla	2	gr

Procedimiento

1. Realizar un refrito de chalotas, cebolla perla y ajo, todo cortado en brunoise.
2. Flambear las almejas blancas con jerez y vino.
3. Rectificar con fondo y sal.
4. Agregar el perejil finamente picado.
5. Emplatar.

Numero de pax	2 pax
Tiempo de preparación	2 horas
Chef responsable	John Aguirre, Carlos Garzón

Maquinaria liviana, maquinaria pesada y utensilios utilizados.

Tabla 23. Utensilios y Maquinaria

Utensilios	Maquinaria Pesada Y Liviana
Plancha parrillera	Horno
Sartén	Cocina
Ollas	Congelador
Paleta de goma	Freidora
Cuchillos de corte	Mixer
Paellera	Soplete
Pinzas	Licuadaora
Cucharas	
Batidor de mano	
Termómetro	
Balanza	
Bowls	
Tamizador	
Cucharones	
Espátulas	
Lata de horno	
Cortadores de pasta	
Vajilla	
Tabla de corte	

Glosario Terminológico.

1. Montar: Técnica que consiste en batir ingredientes, como crema o claras de huevo, hasta que adquieran una textura aireada y esponjosa. También se refiere a la incorporación de mantequilla fría a una salsa para darle brillo y suavidad.

- 2. Desglasar:** Proceso de añadir líquido (como vino, caldo o agua) a una sartén caliente después de cocinar carne o verduras, para disolver los restos caramelizados en el fondo y crear una salsa rica en sabor.
- 3. Saltear:** Método de cocción que implica cocinar alimentos rápidamente en una sartén con una pequeña cantidad de grasa (como aceite o mantequilla) a fuego alto, para dorar y ablandar los ingredientes.
- 4. Flambear:** Técnica que consiste en añadir un licor a un plato caliente y encenderlo para quemar el alcohol, lo que aporta un sabor distintivo y un aroma ahumado al plato.
- 5. Refrito:** Proceso de cocinar ingredientes (generalmente cebolla, ajo y especias) en aceite caliente hasta que estén dorados y fragantes, formando la base de muchos platos.
- 6. Hervir:** Cocción de alimentos en un líquido (agua, caldo, etc.) a alta temperatura, donde se producen burbujas y el líquido alcanza su punto de ebullición.
- 7. Fumet:** Caldo concentrado, generalmente de pescado o mariscos, que se elabora cocinando a fuego lento espinas y cabezas de pescado con verduras y hierbas, utilizado como base para salsas y sopas.
- 8. Brunoise:** Técnica de corte en la que los ingredientes (generalmente verduras) se cortan en cubos muy pequeños, de aproximadamente 1-2 mm de lado, para una presentación uniforme y una cocción rápida.
- 9. Filetear:** Acción de cortar un alimento, como pescado o carne, en filetes o láminas delgadas, facilitando su cocción y presentación.
- 10. Exprimir:** Proceso de extraer el jugo de frutas o verduras, utilizando las manos o un exprimidor, para obtener un líquido concentrado que se puede utilizar en bebidas o recetas.
- 11. Desvenar:** Técnica culinaria que trata de sacar las venas de un género proteico.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo presenta las conclusiones y recomendaciones de la investigación tras la obtención de los resultados en base a los objetivos.

Conclusiones

- La creación de un recetario de platos mediterráneos con ingredientes ecuatorianos fomenta la innovación culinaria y resalta la riqueza de los productos locales. Esto no solo ayuda a preservar la identidad gastronómica del Ecuador, sino que también apoya la sostenibilidad de la gastronomía del país.
- La variedad de comida mediterránea presenta una amplia gama de platos emblemáticos, destacando una gran importancia. Los platillos no solo son representativos, sino que también ofrecen una diversidad de sabores y técnicas que pueden ser adaptadas a ingredientes locales ecuatorianos.
- En la fusión se identifican varios productos ecuatorianos, como el pulpo, cangrejo y camarón, que pueden ser integrados en la cocina mediterránea. La investigación sugiere que aproximadamente el 90% de los productos marinos de Santa Elena tienen potencial para ser fusionados con recetas mediterráneas, lo que abre oportunidades para la creación de platos innovadores.
- Las técnicas culinarias, como el hervido, salteado y horneado, son altamente compatibles con las prácticas mediterráneas. La mayoría de los autores coinciden en que estas técnicas pueden ser utilizadas para preparar platos que combinan lo mejor de ambas gastronomías, facilitando la integración de sabores y métodos de cocción.
- La aceptabilidad de la investigación ha sentado las bases para la creación de un recetario que combina la cocina mediterránea con ingredientes y técnicas ecuatorianas. La aceptación de este recetario por parte de especialistas sugiere que hay un interés y una disposición hacia la innovación culinaria en el restaurante "El Pulpo".

Recomendaciones

- Implementar programas de capacitación para el personal del restaurante “El Pulpo” en técnicas culinarias que integren lo mejor de ambas gastronomías. Esto asegura que los platos se preparen con la calidad y autenticidad necesarias.
- Realizar campañas de marketing que promuevan los nuevos platos fusión, para atraer tanto a locales como a turistas interesados en experiencias culinarias únicas.
- Fomentar alianzas con productores locales para asegurar un suministro constante de ingredientes frescos y de calidad.
- Desarrollar un menú que enfatice opciones saludables, utilizando técnicas de cocción al vapor o al horno, y enfocándose en ingredientes frescos y nutritivos.
- Investigar y utilizar ingredientes menos comunes de la biodiversidad ecuatoriana, como la chicha de jora o frutas tropicales (como la guanábana o el maracuyá), para dar un giro único a los platos mediterráneos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar, D. (2018). Diseño de un plan de negocios para la apertura de un restaurante de comida mediterránea. Recuperada de: <https://repositorio.unitec.edu/bitstream/handle/123456789/8971/11343013-julio2018-m01-t.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica. Recuperado de: https://www.formaciondocente.com.mx/06_RinconInvestigacion/01_Documentos/El%20Proyecto%20de%20Investigacion.pdf
- Asociación de Chefs del Ecuador. (2010). *Técnicas culinarias 1*.
- Bach-Faig, A., et al. (2020). Estudio sobre la sostenibilidad de la dieta mediterránea. Recuperado de: https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112018000700017&script=sci_arttext
- Bages-Querol i Blanco, J. (2016). La cultura material en los recetarios y libros de cocina de la Cataluña Moderna. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6187175>
- Baqué, L. (2021). La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base al maíz. Recuperado de: <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2785/1/XIOMARA%20BAQU E%20TESIS..pdf>
- Castillo, B. E., Gómez, R. J., Taborda, Q. L., y Mejía, M. A. (2021). ¿Cómo investigar en la UNIB? ¿E? (Primera ed.). Quito: Qualitas.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. (2010). El sabor de tu tierra. Recuperado de: https://drive.google.com/file/d/1ty6U8_vuD1KCEgELLe9I5bXIMlc3RxD1/view

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. (2018). Todo lo que siempre quisiste saber sobre el aceite de oliva virgen extra. Recuperado de: <https://drive.google.com/file/d/1HI1g88XDInoQgtmF8nPFFMYQbezADE8u/view>
- Cortez, M. Iglesia, M. (2016) Generalidades sobre Metodología de la Investigación. Recuperado de. <https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/contenido2.pdf>
- Duarte, C., Gonzales, J., y Rojas, M. (2018). Guía de técnicas culinarias. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Rodrigo-Duarte-Casar/publication/328410036_Guia_de_Tecnicas_Culinarias/links/5bcb65fb458515f7d9ccdb16/Guia-de-Tecnicas-Culinarias.pdf
- Estruch, R., et al. (2018). Estudio sobre los beneficios de la dieta mediterránea. Recuperado de: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0034-98872016000800012&script=sci_arttext
- Guapisaca, A., Herrera, M., Valverde, J., y Alvear, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del Cañar. Recuperado de: <http://www.scielo.org.bo/pdf/arca/v5n15/2664-0902-arca-5-15-252.pdf>
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta | RUDICS. Recuperado de <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>
- Hidalgo, M. (2013). Menú cocina mediterránea, menú cocina mexicana. Recuperado de: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1802/1/106410.pdf>
- Hooper L., et al. (2020) Reduction in saturated fat intake for cardiovascular disease. Cochrane Database Syst Rev.
- Lara, A. (2018). GUÍA DE MÉTODOS DE COCCIÓN. Recuperado de: <file:///C:/Users/usuario/Downloads/GU%C3%8DA%20%20DE%20M%C3%89TODO%20DE%20COCCI%C3%93N%20DIPLOMADO.pdf>
- Luján, N. (2019). Historia de la gastronomía. Recuperado de: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&>

[dq=tesis+mediterraneo+cocina++2019&ots=PGeQIPtfHb&sig=-TmPoCyTbMcS8-Dh9GglcGmRMAQ#v=onepage&q&f=false](#)

Martínez, J. (2022). Catálogo de productos culinarios ecuatorianos de difícil accesibilidad y sus productos dirigidos a estudiantes de gastronomía del ITI. Recuperado de: <http://repositorio.iti.edu.ec/handle/123456789/419>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). Mapa gastronómico del Ecuador 24 provincias de sabor y cultura. Recuperado de: https://issuu.com/joseluis078/docs/folleto_gastrono_mico

Ministerio de Turismo del Ecuador, Ministerio Coordinador de Patrimonio, Asociación de Chefs del Ecuador, y Academia Culinaria del Ecuador. (2012). Ecuador culinario: saberes y sabores. Recuperado de: <https://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>

Montenegro, E. (2016). Cocina tradicional ecuatoriana. Recuperado de: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>

Pajarín, D. J., Labrador, A. F. (2021). Las legumbres del rey. mesa y alimentación en la corte (siglos xvi-xix). Dykinson, S.L. Recuperado de: [file:///C:/Users/usuario/Downloads/Las Legumbres Del Rey.Mesa y Alimentaci%C3%B3n en la C....---- \(Pages 1 to 25\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/Las%20Legumbres%20Del%20Rey.Mesa%20y%20Alimentaci%C3%B3n%20en%20la%20C....----%20(Pages%201%20to%2025).pdf)

Pinya, A., Pieras, C., Oliver, J., Marc, J., Coll, M., Solivellas, M., Martínez, Ó., Navarro, P., Perelló, R., Gil, S., y Departamento de cocina de la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares. (2018). Salud y recetas del Mediterráneo. Recuperado de: http://e-alvac.caib.es/documents/recetas_mediterraneo_ES.pdf

Rivera, E. (2012). Entre olivares. Recuperado de: [file:///C:/Users/usuario/Downloads/entre-olivares%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/entre-olivares%20(2).pdf)

Salas, F. (2015). Técnicas en cocina. Recuperado de: [file:///C:/Users/usuario/Downloads/Tecnicas en cocina.pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/Tecnicas%20en%20cocina.pdf)

Sánchez, H. Reyes, C. y Mejía, K. (2018). Manual de términos en investigación científica, tecnológica y humanística. Universidad Ricardo Palma, Vicerrectorado de

Investigación. Recuperado de. <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/13350/n/libro-manual-de-terminos-en-investigacion.pdf>

Sánchez-Villegas, A., et al. (2019). Investigación sobre la influencia de la dieta mediterránea en la salud mental. Recuperado de: <https://psiquiatria.com/bibliopsiquis/la-dieta-mediterranea-una-fuente-de-salud-mental-635>

Sarabia, C. (2022). La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa. Recuperado de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35754/1/TESIS%20L%C3%93PEZ%20SARABIA%20CARLOS%20JAVIER.pdf>

Satán, C. (2019). Creación de un recetario con el uso de flores comestibles pertenecientes a la clasificación de tubérculos y árboles frutales. Recuperado de: <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10520/1/UDLA-EC-TLG-2019-04.pdf>

Valenzuela, X. (2016). Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana. Recuperada de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Venegas Santillán, J. F. (2012). Proyecto restaurante Marcus Apicius: Menú internacional: Exaisia ingredientes milenarios desde la profundidad del Mediterráneo. Recuperado de: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1860/1/104377.pdf>

Vera Izurieta, D. F., Guamán Asencio, J. J., Reyes Villao, G. N. (2018). Principales recursos pesqueros comerciales de la provincia de Santa Elena, Ecuador. Universidad Estatal Península de Santa Elena. Recuperado de: [file:///C:/Users/usuario/Downloads/9789942776136%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/9789942776136%20(3).pdf)

Vinces, M. & Cabezas, D. (2022). Productos y matices del Ecuador. Quito. Recuperado de: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/11700/1/138290-202107.pdf>

ANEXOS

CUESTIONARIO

- **Objetivo del instrumento**

Establecer la aceptabilidad del recetario de platos emblemáticos de cocina mediterránea a base de productos ecuatorianos a partir de una encuesta realizada a especialistas.

N.º	Preguntas	Respuesta		
1	¿Considera que las recetas tienen una buena guía de	si	Si con acción a mejora	no
2	¿Cree usted que la fusión de sabores y combinación de ingredientes son óptimos y acordes con la comida mediterránea?			
3	¿Las cantidades de nutrientes son las ideales en el menú mostrado?			
4	¿Considera usted que los productos ecuatorianos de la costa están acorde al menú mediterráneo?			
5	¿Cree usted que el recetario con relación a los ingredientes andinos es adaptable a restaurantes de comida mediterránea?			
6	¿Considera usted que los ingredientes que forman parte de la gastronomía de las Galápagos dan un realce a la gastronomía del mediterráneo?			
7	¿Incluiría el menú mediterráneo con productos ecuatorianos a su dieta diaria?			
8	¿Considera usted que los productos de la sierra están acorde al menú mediterráneo?			
9	¿Incluiría usted las preparaciones realizadas en su recetario personal?			
10	¿Considera usted que el recetario aportará positivamente a la gastronomía ecuatoriana?			

Anexo 1

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una “X” en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

CRITERIOS	APRECIACIÓN CUALITATIVA			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento.		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores.		x		
Desarrollo de la Operacionalización		x		
Relevancia del contenido.		x		
Factibilidad de aplicación.		x		

Apreciación cualitativa:

Observaciones:

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	x		x			x	x		x		x			
2	x		x			x	x		x		x			
3	x		x			x	x		x		x			
4	x		x			x	x		x		x			
5	x		x			x	x		x		x			
6	x		x			x	x		x		x			
7	x		x			x	x		x		x			
8	x		x			x	x		x		x			
9	x		x			x	x		x		x			

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
10	x		x			x	x		x		x			

Observaciones: _____ No tengo observaciones _

Validado por: Dr. Juan Francisco Romero

Profesión: Gastrónomo – Doctor en Ciencias Humanas

Cargo que desempeña: Decano Facultad de Ciencias Administrativas, económicas y servicios



Firma: _____ **Fecha:** _01/07/2023

Anexo 2

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

CRITERIOS	APRECIACIÓN CUALITATIVA			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento.			X	
Pertinencia de las variables con los indicadores.		X		
Desarrollo de la Operacionalización		X		
Relevancia del contenido.		X		
Factibilidad de aplicación.		X		

Apreciación cualitativa:

Observaciones: La gastronomía en las islas Galápagos no tiene productos tradicionales, en su mayoría son platos de Ecuador continental.

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	x			x		x	x			x			x	No es estudio procesos
2		x	x			x	x		x		x			Pregunta muy general
3	x		x		x		x			x		x		No es el objetivo
4	x		x		x		x		x		x			Ninguna
5	x		x		x		x		x		x			Similar con 8
6	x			x		x	x		x				x	Región sin aporte
7	x			x	x		x			x		x		Ninguna
8	x		x		x		x		x		x			Similar con 5
9		x		x	x		x		x		x			Ninguna

Ítem	Claridad en	Coherencia	Inducción a la	Lenguaje adecuado	Mide lo que	Valoración	
------	-------------	------------	----------------	-------------------	-------------	------------	--

s	la redacción		a interna		respuesta (Sesgo)		a la población		pretende					Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencia l	Útil pero no esencial	No importante	
10		X		X	X		X			X	X			Ninguna

Apreciación cualitativa: _____

Observaciones: _____

Validado por: Mg. Carlos Urquiza

Profesión: Ing. en Alimentos

Cargo que desempeña: Docente Gestión Culinaria

Firma: _____ Fecha: 03/07/2024



Anexo 3

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

CRITERIOS	APRECIACIÓN CUALITATIVA			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento.		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores.	X			
Desarrollo de la Operacionalización		X		
Relevancia del contenido.		X		
Factibilidad de aplicación.		X		

Apreciación cualitativa:

La presentación del instrumento debe ser clara y profesional; las variables deben ser pertinentes y medibles; la operacionalización debe ser detallada y práctica; el contenido debe ser relevante e innovador; y la factibilidad de aplicación debe ser realista y considerada en detalle.

Observaciones: _____

INSTRUCCIONES:

Coloque una “X” en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X		X		X		X		X			
2	X		X		X		X		X					
3	X		X		X		X		X					
4	X		X		X		X		X		X			
5	X		X		X		X		X		X			
6		X	X		X				X					
7	X		X		X		X				X			
8	X		X		X		X							
9	X		X		X		X		X		X			

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia a interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
10	X		X		X				X		X			

Apreciación cualitativa: Una evaluación cualitativa positiva en estos aspectos asegura que el proyecto tenga una alta probabilidad de éxito y sea bien recibido por todas las partes interesadas.

Observaciones: _____

Validado por: Antamba Edwin **Profesión:** Ing. Empresas Hoteleras **Cargo que desempeña:** Docente

Firma:

Fecha: 26 de junio de 2024



