



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ELABORACIÓN DE MASAS DE PLÁTANO VERDE (*Musa Paradisiaca*)
PARA APERITIVOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE CATERING,
RIOBAMBA 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Daniela Marylín Zúñiga Pailiacho

**RIOBAMBA – ECUADOR
2015**

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Lcdo. Pedro Badillo A.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “ELABORACIÓN DE MASAS DE PLÁTANO VERDE (*Musa Paradisiaca*) PARA APERITIVOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE CATERING, RIOBAMBA 2014”, de responsabilidad de DANIELA MARYLÍN ZÚÑIGA PAILIACHO ha sido revisada y se autoriza su pre-sustentación.

Lcdo. Pedro Badillo A.

DIRECTOR DE TESIS

Lcdo. Ramiro Estévez

MIEMBRO DE TESIS

AGRADECIMIENTO

Es mi deseo ferviente expresar mi gratitud infinita a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía. Por permitirme ser parte de esta noble institución y formarme en esta tan hermosa carrera como es la Gastronomía.

A mis maestros por sus enseñanzas durante esta etapa tan importante y fundamental, ya que es el primer paso a mi futuro. En especial al Lcdo. Pedro Badillo A, Director de Tesis, y al Lcdo. Ramiro Estévez, Miembro de Tesis, quienes me encaminaron a culminar esta investigación.

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo especialmente a mis padres quienes me han guiado con sacrificio y amor incondicional todo este tiempo, apoyado dándome la oportunidad de cumplir con un objetivo personal, a mi novio Carlos quien sin importar el momento ha estado a mi lado cuando más lo necesite, demostrando su apoyo permanente.

En especial a una de las personas más importantes e influyentes en mi vida, a mi hermanita Paulina quien a pesar de haber fallecido supo cómo seguir presente en mi vida motivándome y dándome la fuerza para superar las adversidades.

Por ser parte importante en mi vida, les dedico esta investigación con todo mi corazón.

RESUMEN

La investigación se orientó a la elaboración de masas con plátano verde (*Musa paradisiaca*) para aperitivos utilizados en servicios de “catering”. La elaboración de las masas, se realizó con la pulpa procesada del plátano verde en adición con una variedad de productos para potenciar su sabor y mejorar su textura en un periodo de seis meses.

Durante la investigación se encontró una gama de productos que combinan mejor con el plátano verde, como la yuca, papa, manteca de cerdo, ají, jengibre, apio, entre las principales; esta fusión de sabores nos arrojó resultados en las pruebas organolépticas demostrando que la preparación “Mini Tostón” la cual contiene manteca de cerdo en su masa, obtuvo el 100% de aceptabilidad. En el caso de los “Deditos de queso” (masa de plátano verde con yuca), por sus características alcanzó un porcentaje del 84% de agrado. Con las “Tartaletas de pollo y guacamole” (masa de plátano verde con manteca de cerdo), se logró una aceptación del 68%, “Capresse Green” (masa de plátano verde con papa) una calificación del 32%, y “Rollos de atún” (masa de plátano verde con yuca), valorado con el 15%.

Se formularon recetas estándar con lo cual se aseguró la calidad de cada aperitivo, las cuales fueron clasificadas en opciones para niños y adultos aportando así una nueva variedad de abre bocas que pueden ser ofertados en servicios de “catering” para cualquier evento social.

SUMMARY

The research was aimed at developing mass dreen banana (*Musa paradisiaca*) for appetizers used in catering services. The decelopment of the masses was performed with the processed green banana pulp in addition to a variety of products to enhance their flavor and improve texture in six months.

During the investigation a range of products that combine better with green banana, such as cassava, potato, lard, chili, ginger, celery, among the main ones was found; this fusion of flavors yielded results in the organoleptic test showing that the preparation “Mini Tostón” which contains lard in their mass, obtained 100% acceptability. In the case of “Deditos de queso” (mass of green banana cassava), by their nature reached a percentage of 84% of pleasure. With the “Tartaletas de pollo y guacamole” (mass of green banana dough with lard), an acceptance of 68% was achieved; “Capresse Green” (mass of green banana with potatoes) an acceptance of 32%, and “Rollos de atún” (mass of green banana plus cassava), a value of 15%.

Standard recipes were formulated through which the quality of each appetizer was assured, these were classified into options for children and adults thus providind a new variety of appetizer that can be offered in “catering” service for any social.

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	3
A.	GENERAL	3
B.	ESPECÍFICOS	3
II.	MARCO TEÓRICO	4
1.	PLÁTANO VERDE	4
1.1.	DEFINICIÓN	4
1.2.	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	4
1.3.	VALOR NUTRICIONAL	5
1.4.	USO DEL PLÁTANO VERDE EN LA GASTRONOMÍA	6
2.	MASA	6
2.1.	DEFINICIÓN	6
2.2.	MASA MADRE	7
2.3.	CLASIFICACIÓN DE MASAS SEGÚN EL HARINA	8
2.3.1.	MASAS SEGÚN EL HARINA FLOJA	8
2.3.1.1	MASA DE BIZCOCHO CON HUEVO	8
2.3.1.2.	MASAS DE BIZCOCHO CON GRASA	8
2.3.1.3.	MASAS ESCALDADAS	9
2.3.1.4.	MASAS LÍQUIDAS O SEMILÍQUIDAS	9
2.3.1.5.	MASAS QUEBRADAS	9
2.3.1.5.1.	MASAS REALIZADAS A PARTIR DE UN "SABLAGE"	9
2.3.1.5.2.	MASAS REALIZADAS A PARTIR DE UNA CREMA	10
2.3.2.	MASA SEGÚN EL HARINA DE FUERZA O MEDIA FUERZA	10
2.3.2.1.	MASAS DE HOJALDRE	10

2.3.2.2. BOLLERÍA HOJALDRADADA	11
2.3.2.3. BOLLERÍA SIMPLE	11
2.3.2.4. MASAS DE PAN	12
2.4. TÉCNICAS Y MÉTODOS PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS	12
2.4.1. FRESADO	12
2.4.2. AMASADO	12
2.4.3. BATIDO	12
2.4.4. LICUADO	12
2.4.5. FERMENTAR	12
2.4.6. LEUDAR	12
2.4.7. HIDRATAR	12
2.4.8. REPOSO	13
2.4.9. BARNISAR	13
2.4.10. HORNEADO	13
2.4.11. ENGRASAR	13
2.4.12. ENRIQUESER	13
3. SERVICIO DE CATERING	13
3.1. DEFINICIÓN	13
3.2. CATERING PARA EVENTOS	14
3.3. ELEMENTOS DE UN EVENTO DE CATERING	15
3.3.1. CONSIDERACIONES GENERALES	15
3.3.2. APERITIVOS	15
3.3.2.1. CONCEPTO	15
3.3.2.2. HISTORIA	16
3.3.2.3. DENOMINACIONES	16

3.3.2.3.1. Apéritif	16
3.3.2.3.2. Imbiss	17
3.3.2.3.3. Boca	17
3.3.2.3.4. Botana	17
3.3.2.3.5. Tapa	17
3.3.2.3.6. Entremés o entrante	17
3.3.2.3.7. Mezze	17
3.3.2.3.8. Pintxo	17
3.3.2.3.9. Picada	18
3.3.2.3.10. Zakuski	18
3.3.2.3.11. Smörgåsbord	18
3.3.2.3.12. Picoteo o Tablas de picar	18
3.3.2.4. SERVICIOS DE ALQUILER	18
3.3.2.5. PERSONAL DE SERVICIO	19
3.3.2.6. CARGOS ADICIONALES	19
4. MATRIZ PRODUCTIVA	20
4.1. CONCEPTO	20
4.2. TRANSFORMAR LA MATRIZ PRODUCTIVA PARA LOGRAR EL ECUADOR DEL BUEN VIVIR	22
4.3. EJES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA MATRIZ PRODUCTIVA	23
4.4. NORMATIVA	24
IV.- HIPÓTESIS	25
V.- METODOLOGÍA	26
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	26
B. VARIABLES	27

1.	Identificación	27
2.	Definición	27
3.	Operacionalización	28
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	29
D.	OBJETO DE ESTUDIO	29
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO	30
	DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	40
a)	Test de Aceptabilidad	40
	APERITIVOS PARA ADULTOS	41
	TARDALETAS DE POLLO Y GUACAMOLE	41
	CANAPES DE MAR	42
	ESTRELLAS DE VERDE CON CHORIZO Y ESPINACA	43
	ROLLOS DE ATÚN	44
	WRAPPS DE POLLO	45
	CAPREESE GREEN	46
	MINI EMPANADA DE VEGETALES	47
	MINI TOSTÓN	48
	APERITIVOS PARA NIÑOS	49
	MINI PIZZA	49
	DEDITOS DE QUESO	50
	RAVIOLIS DE CARNES	51
	SALCHICHA ENCAMISADA	52
	PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	53
VI.	CONCLUSIONES	65
VII.	RECOMENDACIONES	67

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

68

IX. ANEXOS

71

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA Nº 01 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	28
TABLA Nº 02 MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO.....	32
TABLA Nº 03 MASA DE PLÁTANO VERDE CON YUCA.....	32
TABLA Nº 04 MASA DE PLÁTANO VERDE CON PAPA.....	33
TABLA Nº 05 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE TRIGO.....	33
TABLA Nº 06 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE MAÍZ.....	34
TABLA Nº 07 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE PLÁTANO.....	34
TABLA Nº 08 RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO.....	36
TABLA Nº 09 RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE PAPA.....	37
TABLA Nº 10 RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE YUCA.....	38
TABLA Nº 11 TARTAleta DE POLLO Y GUACAMOLE.....	41
TABLA Nº 12 CANAPES DE MAR.....	42
TABLA Nº 13 ESTRELLAS DE VERDE CON CHORIZO Y ESPINACA.....	43
TABLA Nº 14 ROLLOS DE ATÚN.....	44
TABLA Nº 15 WRAPPS DE POLLO.....	45
TABLA Nº 16 CAPRESSE GREEN.....	46

TABLA Nº 17 MINI EMPANADA DE VEGETALES.....	47
TABLA Nº 18 MINI TOSTÓN.....	48
TABLA Nº 19 MINI PIZZA.....	49
TABLA Nº 20 DEDITOS DE QUESO.....	50
TABLA Nº 21 RAVIOLIS DE CARNE.....	51
TABLA Nº 22 SALCHICHA ENCAMISADA.....	52

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO N° 01 EXPORTACIONES PRIMARIAS COMO PORCENTAJE DEL TOTAL DE LAS VENTAS EXTERNAS.....	21
GRAFICO N° 02 UBICACIÓN QUITO TENIS Y GOLF CLUB.....	26
GRAFICO N° 03 TARTAleta DE POLLO Y GUACAMOLE.....	41
GRAFICO N° 04 CANAPES DE MAR.....	42
GRAFICO N° 05 ESTRELLAS DE VERDE CON CHORIZO Y ESPINACA.....	43
GRAFICO N° 06 ROLLOS DE ATÚN.....	44
GRAFICO N°07 WRAPPS DE POLLO.....	45
GRAFICO N°08 CAPRESSE GREEN.....	46
GRAFICO N° 09 MINI EMPANADA DE VEGETALES.....	47
GRAFICO N° 10 MINI TOSTÓN.....	48
GRAFICO N° 11 MINI PIZZA.....	49
GRAFICO N° 12 DEDITOS DE QUESO.....	50
GRAFICO N° 13 RAVIOLIS DE CARNE.....	51
GRAFICO N° 14 SALCHICHA ENCAMISADA.....	52

I.INTRODUCCIÓN

El plátano verde es un producto utilizado en la gastronomía ecuatoriana, ya que se ha convertido en un alimento básico en el consumo, especialmente en la región costa, debido a su gran aporte de almidón, vitaminas y minerales, ayuda a prevenir la hipertensión, ataques cardíacos, mantener una buena visión, una piel saludable, contribuyendo a fortalecer el sistema inmunológico de aquellas personas que lo consumen.

Las masas obtenidas a base de plátano verde son una nueva alternativa para la elaboración de aperitivos, que en la actualidad se los realiza con diferentes tipos de harinas como el trigo y el maíz que contienen un alto porcentaje calórico y un elevado contenido de gluten, ocasionando problemas en la salud.

Lo que se pretende con esta propuesta es dar a conocer un nuevo uso del verde, lo cual nos permite innovar en cuanto a la elaboración de productos, ya que esta especie no ha sido explotada completamente, desperdiciando así sus propiedades nutricionales y a su vez ofertar nuevas opciones de alimentación para personas celiacas y propensas a la obesidad.

La presente investigación está compuesta por tres unidades en la primera unidad se abordan los referentes teóricos, legales y conceptuales del plátano verde así como también la hipótesis, metodología, tipo y diseño de la investigación, el grupo de estudio son personas con conocimiento en el área gastronómica y la descripción de procedimientos.

La segunda unidad contiene la presentación y discusión de los resultados del test de aceptabilidad con la aplicación de una escala hedónica que se realizó de forma clara, breve y organizada de acuerdo con los objetivos, las hipótesis planteadas en la investigación.

En la tercera unidad se encuentra el diseño de la investigación que es de tipo experimental porque se realizó formulaciones respectivas para realizar la masa de plátano verde que servirá para la elaboración de aperitivos dando a conocer una nueva aplicación del producto que puede ser utilizado en servicios de catering.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Elaborar masas de plátano verde para aperitivos utilizados en los servicios de catering.

B. ESPECÍFICOS

- a. Determinar las características organolépticas del plátano verde.
- b. Formular las masas obtenidas a base de plátano verde para la elaboración de diferentes aperitivos de sal.
- c. Evaluar la aceptabilidad de los aperitivos elaborados con masas de plátano verde.
- d. Estandarizar las recetas de los aperitivos con mayor aceptación para ofertar en servicios de catering.

III. MARCO TEÓRICO

1. PLÁTANO VERDE

1.1. DEFINICIÓN

Es un fruto llamado también plátano de guisar, plátano macho o hartón, pertenece a la familia de las Musáceas (*Musaceae*), su especie, *Musa paradisiaca*. Es más grande y menos dulce que otras variedades de su misma familia. Es originario del Sudoeste de Asia, aunque lo largo de los años, su cultivo se ha extendido a muchas regiones de Centro y Sudamérica, así también de África Subtropical. Este fruto constituye la base alimenticia en muchas regiones tropicales. Según (Ernesto Vergara).

El plátano macho pertenece a la misma especie del plátano común, es el plátano verde o para cocer que se cultiva como si fuera una hortaliza en zonas de la selva tropical.

1.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El Plátano macho es más grande que el común, puede llegar a pesar 200 gramos o más, su forma es alargada, algo curvada se estrecha en su extremo inferior; su color es verde, al llegar a su estado de maduración se torna amarillo con manchas y rayas marrones; su sabor en crudo es muy amargo porque apenas contiene hidratos de carbono simples, al cocer se vuelve blando, suave y mantecoso.

1.3. VALOR NUTRICIONAL

Por cada 100 gramos de producto encontramos un aporte de 90% de kilocalorías y 0% de grasa. La característica más predominante es su gran contenido de almidón y glúcidos, convirtiéndolo en un fruto apto para niños, embarazadas, ancianos o adultos con una vida muy activa. Sus carbohidratos complejos también actúan como reguladores de la glucosa, retrasando la absorción, por lo cual es recomendable para personas con diabetes por su aportación de energía en forma inmediata.

El plátano contiene vitamina A, que ayuda al desarrollo de los tejidos y protege las células, B6, que es importante para sintetizar las proteínas, y B9 (ácido fólico), contribuye a tratar y prevenir anemias, por lo que es conveniente para embarazadas, ya que previene malformaciones en el feto como espina bífida. También es una gran fuente de potasio, el cual es necesario para mantener músculos fuertes, magnesio el cual es imprescindible para el buen funcionamiento del sistema nervioso. Fibra, que se encarga del buen desarrollo de la actividad intestinal.

Los nutrientes más representativos del plátano son el potasio, el magnesio, el ácido fólico y sustancias de acción astringente; sin despreciar su elevado aporte de fibra, del tipo fruto-oligosacáridos.

El ácido fólico interviene en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis material genético y la formación anticuerpos del sistema inmunológico.

1.4. USO DEL PLÁTANO VERDE EN LA GASTRONOMÍA

El plátano macho es una fruta de uso exclusivamente cocido, porque crudo es indigesto. La cocción no altera su contenido de hidratos de carbono. Normalmente se cose de igual modo que se cocinan las patatas y las hortalizas (cocido, frito, asado, al horno, etc.) y también puede ser empleado como ingrediente de ciertas sopas.

En diversos países tropicales, el plátano macho sirve para producir una harina que se utiliza para la elaboración de pan, obtenida por deshidratación de la pulpa y de alto valor alimenticio.

Sus hojas se dejan marchitar sobre la barbacoa o plancha hasta que su color se torne verde oscuro y se utilizan para envolver distintas carnes como pescados o pollo, ya que otorgan un delicado sabor cítrico, formando alrededor de la carne en un líquido viscoso y gelatinoso a la vez, de esta manera se lo utilizaba ancestralmente para proteger los alimentos del fuego directo.

2. MASA

2.1. DEFINICIÓN

Masa es una mezcla consistente, homogénea, maleable que se elabora transformando sustancias sólidas o pulverizadas en sustancias líquidas; en especial la que se emplea en productos de repostería. Según (Michel Roux).

2.2. MASA MADRE

La masa madre o pre fermento es utilizada en la panadería por su cualidad de potenciar las cualidades organolépticas del pan, si incluimos un pre fermento obtenemos un pan mucho más sabroso y aromático, además que su textura y conservación mejora.

Los principales ingredientes son la harina, agua y temperatura adecuada, ya que son capaces de capturar las bacterias que se encuentran en el aire que al momento de unirse con las levaduras del cereal producen la masa madre la que da paso a un pan denominado “sin levadura o de levadura natural”, su proceso tiene un lapso de tres o cuatro días.

La manera habitual de hacer la masa es incorporando levadura fresca al harina y agua, preparándola un día antes.

Los pre fermentos se dividen en firmes o secos y blandos o de esponja. Existen dos tipos de pre fermentos firmes: la biga (Italia) utilizado para pan de chapata (ciabatta) y el pié francés o pâtefermentée para baguettes. También son dos los pre fermentos blandos, la esponja utilizada en Europa y también denominado levainlevure (fermentador de la levadura) y el polish, impulsor de origen polaco.

2.3. CLASIFICACIÓN DE MASAS SEGÚN EL HARINA

2.3.1. MASAS SEGÚN EL HARINA FLOJA

2.3.1.1 MASA DE BIZCOCHO CON HUEVO

En la masa de bizcocho el único ingrediente emulsionante son los huevos. Entre ellos está el bizcocho clásico para tartas (100-125g. de harina, azúcar y 4 huevos), podemos hacerla montando las claras a punto de nieve, las yemas montadas con azúcar, o las dos a la vez, las juntamos y se añade a la harina.

Con la primera opción quedará una masa consistente, ideal para bizcochos de soletilla o brazo de gitano, la segunda irá mejor para bizcochos de molde.

2.3.1.2. MASAS DE BIZCOCHO CON GRASA

En esta masas el componente graso sería la mantequilla, margarina, aceite, dentro de esta tenemos las magdalenas, sobaos pasiegos, mantecadas, los Plum cake y sus derivados. Estas masas usan aproximadamente las mismas proporciones de grasa, harina, huevos u otro componente líquido como leche y azúcar, para prepararla se realiza una crema con la grasa derretida con el azúcar y os huevos o líquido, se añade la harina con el impulsor químico (Polvos Royal, Potax, o levadura química, se recomienda tamizar).

2.3.1.3. MASAS ESCALDADAS

Estas masas se pueden freír o cocer al horno, la básica es la de los churros y al adicionar huevos se elabora desde buñuelos (Freír) a pasta choux (Hornear) para profiteroles, petit-choux, palos, religiosa, etc. Cuando el agua, leche u otro líquido con o sin grasa ebulliciona, se agrega la harina removiendo escaldando sobre el fuego. Según la masa que queramos obtener se incorporan los huevos.

2.3.1.4. MASAS LIQUIDAS O SEMILIQUIDAS

Es una masa intermedia utilizada para crêpes, gaufres, masas para freír y buñuelos sin escaldar. (Son masas no fermentadas puesto que se trabaja con harina floja, los doughnuts.

2.3.1.5. MASAS QUEBRADAS

En esta tenemos las tartas saladas (quiches) o dulces, pastas de té, las figuritas.

2.3.1.5.1. MASAS REALIZADAS A PARTIR DE UN "SABLAGE"

Este método consiste en mezclar la harina con mantequilla hasta conseguir una mezcla arenosa a la que se agrega el resto de los ingredientes (Agua, huevos), como la pasta de fondear salada y sablé.

2.3.1.5.2. MASAS REALIZADAS A PARTIR DE UNA CREMA (MEZCLA DE GRASA Y AZÚCAR).

Es ideal para pastas dulces, su finalidad es aislar las partículas de gluten de la harina, para conseguir que la masa no desarrolle elasticidad, por lo que se debe amasar un poco y dejar reposar.

2.3.2. MASA SEGÚN EL HARINA DE FUERZA O MEDIA FUERZA

2.3.2.1. MASAS DE HOJALDRE

En el caso del hojaldre se recomienda utilizar harina de media fuerza, que se la obtiene mezclando partes iguales de harina de fuerza y harina floja porque contrarresta el efecto de las proteínas. Su principio es la incorporación de grasa a una masa de harina en forma de capas, estirando y volviendo a doblar sobre si mismas capas de grasa y masa iremos multiplicando el número de éstas.

No interviene ninguna levadura ni fermento, su volumen viene dado por un buen laminado de las capas que al recibir el calor irán separándose, las láminas de grasa irán fundiendo, dilatando y al tiempo cociendo hasta conseguir su textura ligera y crujiente en la que en un caso perfecto, podríamos separar y contar las láminas una a una.

En el caso de los hojaldres de mantequilla, usando también media fuerza, el uso de vinagre o limón u otro ácido ayuda a darle mejor textura para mantener la mantequilla dentro de la masa.

También el reposo entre vueltas y antes del horneado es una parte importante en la elaboración del hojaldre pues facilitará el nuevo estirado y antes de la cocción también, para evitar encogimientos de la masa por excesiva fuerza de la harina (Habitualmente, una vez elaborada la masa, es mejor utilizarla el día siguiente, excepto en el hojaldre invertido, se usa el mismo día).

2.3.2.2. BOLLERÍA HOJALDRADADA

Es una masa enriquecida con huevos y azúcar, laminada como un hojaldre. Es ideal para croissant, napolitanas.

2.3.2.3. BOLLERÍA SIMPLE

Son masas fermentadas a base de levadura de pan, enriquecidas con huevos, grasas y azúcares, contiene harina de fuerza o gran fuerza, se recomienda un amasado largo para hidratar todas las partículas de la harina, más cuanto sea mayor la proporción de huevos, porque se hidrata con dificultad el agua o la leche. Con ella se puede preparar suizos, brioches, babás, savarines, y doughnuts.

2.3.2.4. MASAS DE PAN

Existe masa de pan con mayor o menor fuerza de harina dependiendo de la riqueza de la masa y lo que deseemos obtener, panes ligeros, compactos o baguettes.

2.4. TÉCNICAS Y MÉTODOS PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS

2.4.1. FRESADO: Acción de incorporar varios ingredientes con la finalidad de homogenizarlos en un solo producto.

2.4.2. AMASADO: Trabajar una masa a mano o en una amasadora.

2.4.3. BATIDO: Incorporar aire a los ingredientes.

2.4.4. LICUADO: Incorporar los ingredientes pasándolos por una licuadora para obtener una masa lisa.

2.4.5. FERMENTAR: Dejar crecer durante un tiempo determinado una masa o pieza previamente formada para que se acondiciona para su posterior empleo.

2.4.6. LEUDAR: Dar volumen a una masa.

2.4.7. HIDRATAR: Acción de incorporar un líquido a ingredientes secos como la harina.

2.4.8. REPOSO: Dejar descansar una masa.

2.4.9. BARNISAR: Pintar una preparación ya sea con huevo, yema, almíbar, o gelatina para aportar brillo a la terminación de una preparación.

2.4.10. HORNEADO: Cocción en medio seco que se le da a una preparación.

2.4.11. ENGRASAR: Untar un molde con una capa de grasa para evitar que la preparación se pegue.

2.4.12. ENRIQUESER: Añadir crema de leche o yemas de huevo a una preparación para aportar textura y sabor.

3. SERVICIO DE CATERING

3.1. DEFINICIÓN

Se define a catering o cáterin, en su grafía castellanizada al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida, bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole. Según (José Sesmero).

En algunos casos los salones de fiestas, hoteles, empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar, trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, la bebida, la mantelería, los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros, personal de limpieza posterior al evento.

Tanto en las reuniones importantes del mundo empresarial como en las presentaciones de espectáculos o en las vernissages de las exposiciones plásticas, se recurre al servicio de catering para agasajar a los invitados.

3.2. CATERING PARA EVENTOS

Cuando la mayoría de las personas hablan de un "catering", se refieren al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada. Ésta se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno, hasta servicio completo tipo restaurant con mesoneros, cocina, decoración, limpieza. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, ó bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue.

Algunos proveedores de catering no preparan alimentos, sino que se encargan de configurar el comedor. Este servicio lo ofrecen normalmente para banquetes, convenciones y bodas. Cualquier evento donde existe un personal encargado de servir comida, bebida o cualquier entremés, se considera un evento catering.

Muchos eventos requieren trabajar con una temática o un código de colores. Se espera que una empresa de catering o un especialista en la materia sepa cómo preparar los alimentos y servirlos de forma atractiva. Por ejemplo, algunas empresas de catering se han orientado a un modelo de negocio comúnmente relacionado con organizadores de eventos. No sólo se encargan de la preparación de alimentos, sino también de las decoraciones, la configuración de las mesas, la iluminación.

La tendencia es hacia la completa satisfacción del cliente con la comida como punto focal. Con la atmósfera adecuada, un profesional experto en eventos catering puede hacer que un evento se convierta en una ocasión especial y memorable. Una comida excelentemente preparada de por sí puede apelar a los sentidos del gusto, el olfato y la vista, incluso el tacto, pero la decoración, el ambiente perfectamente conjugados pueden ser la clave del éxito.

3.3. ELEMENTOS DE UN EVENTO DE CATERING

3.3.1. CONSIDERACIONES GENERALES

Deben tomarse en cuenta las necesidades específicas del cliente, ya sean de índole dietéticos o religiosos. Por ejemplo: Halal, kosher, vegetarianos y veganos, además de requerimientos por alergias a determinados alimentos. Adicionalmente, los clientes cada día se muestran más interesados en la sostenibilidad e inocuidad de los alimentos.

3.3.2. APERITIVOS

3.3.2.1. CONCEPTO

El aperitivo es una comida ligera para abrir el apetito, antes de la comida del mediodía o de la cena. También en algunos países se acostumbra hacerlo en fechas señaladas, días festivos, pero no es común que se haga a diario. En España, Portugal y Francia, es una costumbre en cualquier día de la semana.

3.3.2.2. HISTORIA

Años atrás en el siglo XVII aún no existía esta denominación en castellano; un aperitivo era considerado como algo que abre y limpia vías, por ser un término empleado en medicina. La palabra apetito (del latín: *Aperitīvus*-abrir el apetito) influye en esta moderna denominación; en Europa se entiende por aperitivo a una bebida que se toma antes de la comida, habitualmente con una ligera graduación alcohólica: vino, cerveza, vermú.

3.3.2.3. DENOMINACIONES

Un aperitivo consiste en pequeñas cantidades de comida con la finalidad de abrir el apetito más no de saciarlo.

3.3.2.3.1. Apéritif: En Francia, se refiere a bebidas alcohólicas que se toman antes de las comidas. Es un motivo de reuniones y encuentros en sí aunque no siempre comen juntos después. Se suele ofrecer: cerveza, vino tinto o blanco, champán, sidra (en Bretaña), vermú, vino de Oporto, vinos dulces naturales y vinos fortificados, bebidas alcohólicas a base de plantas como el pastis, el Cynar y el fernet (a base de alcachofa), o sin alcohol como la Suze, etc.

También a los pinchos, canapés, frutos secos, galletas saladas, aceitunas, queso y embutidos, que acompañan las bebidas.

3.3.2.3.2. Imbiss: En Alemania suele confundirse hoy en día con el puesto de comida en la calle.

3.3.2.3.3. Boca: En Costa Rica, Salvador, Guatemala y Honduras es un pequeño aperitivo que acompaña a una bebida fría, como los que se elaboran a base de jamones y quesos.

3.3.2.3.4. Botana: En México son elaborados con masa de maíz, similar a algunos snacks.

3.3.2.3.5. Tapa: En España se utiliza para prolongar la estancia en el local y el consumo de bebidas.

3.3.2.3.6. Entremés o entrante: En España es el aperitivo que se toma sentado en la mesa antes de comenzar.

3.3.2.3.7. Mezze: En la concina balcánica y en los países del Mediterráneo se interpreta como tapa.

3.3.2.3.8. Pintxo: Es considerado como pincho en castellano, es frecuente en el País Vasco, por ser un identificador de su gastronomía.

3.3.2.3.9. Picada: Es un plato típico de Argentina, ya que contiene varios alimentos en pequeñas cantidades acompañado con una bebida fría, principalmente cerveza, fernet o vermú. Puede ser considerado como un plato principal si es portentosa.

3.3.2.3.10. Zakuski: En los países eslavos es el intervalo de tiempo similar al del aperitivo.

3.3.2.3.11. Smörgåsbord: En Suecia se sirve platos en una mesa a manera de aperitivos.

3.3.2.3.12. Picoteo o Tablas de picar: En Chile se sirve en fiestas antes de la plato principal, puede constar de canapés, quesos, jamón, aceitunas, salsas, cacahuets, galletas saladas y se acompaña con una cerveza.

3.3.2.4. SERVICIOS DE ALQUILER

Puede incluir mesas, sillas, pista de baile, plantas, utensilios de mesa (vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería, posavasos e individuales), cristalería de bar, recipientes para servir, saleros, pimenteros, etc. Debe establecerse si el servicio incluye la colocación de sillas, mesas, si se van a recoger al finalizar el evento. La mayoría de las empresas no incluyen la instalación y desmontaje en el precio del alquiler.

3.3.2.5. PERSONAL DE SERVICIO

Varían de un proveedor a otro, pero por lo general, un evento deberá tener un líder/capitán/gerente del evento, un chef, un ayudante de cocina (sous chef), meseros y

un barman. El personal para una cena a la carta es generalmente mayor al que se utiliza en una cena tipo buffet. Entre otras cosas, para una cena a la carta se necesita el doble de la vajilla, se sirven un mínimo de tres rondas de alimentos, más una de café. En pocas palabras, hay mucho más trabajo. Para hacerlo correctamente, se requiere más o menos de un 10 hasta un 50% más de personal. En un gran evento, esto puede ser considerable, especialmente si se aplican horas de sobre tiempo o redobles.

3.3.2.6. CARGOS ADICIONALES

Impuesto sobre las ventas, además de cargos por servicio de iluminación, permisos por expendido de licores, permisos de bomberos, drapeados, flores, servicio de valet y guardarropa. Muchos lugares solicitan discretamente obtener una "rebaja" en la factura del catering. Los proveedores de catering se comprometen de forma contractual a no divulgar este monto específico en sus contratos con los clientes. Por lo tanto, el servicio de catering puede costar sustancialmente de un sitio a otro. Además, las empresas de catering a veces tienen que competir con operadores informales o ilegales. Un servicio de catering legítimo deberá tener una licencia de negocio, permisos sanitarios correspondientes, en los cuales se muestre la dirección fiscal o de negocios.

MARCO LEGAL

4. MATRIZ PRODUCTIVA

4.1. CONCEPTO

La forma cómo se organiza la sociedad para producir determinados bienes y servicios no se limita únicamente a los procesos estrictamente técnicos o económicos, sino que también tiene que ver con todo el conjunto de interacciones entre los distintos actores sociales que utilizan los recursos que tienen a su disposición para llevar adelante las actividades productivas. A ese conjunto, que incluye los productos, los procesos productivos y las relaciones sociales resultantes de esos procesos, denominamos matriz productiva.

Las distintas combinaciones de estos elementos generan un determinado patrón de especialización. Así por ejemplo, la economía ecuatoriana se ha caracterizado por la producción de bienes primarios para el mercado internacional, con poca o nula tecnificación y con altos niveles de concentración de las ganancias.

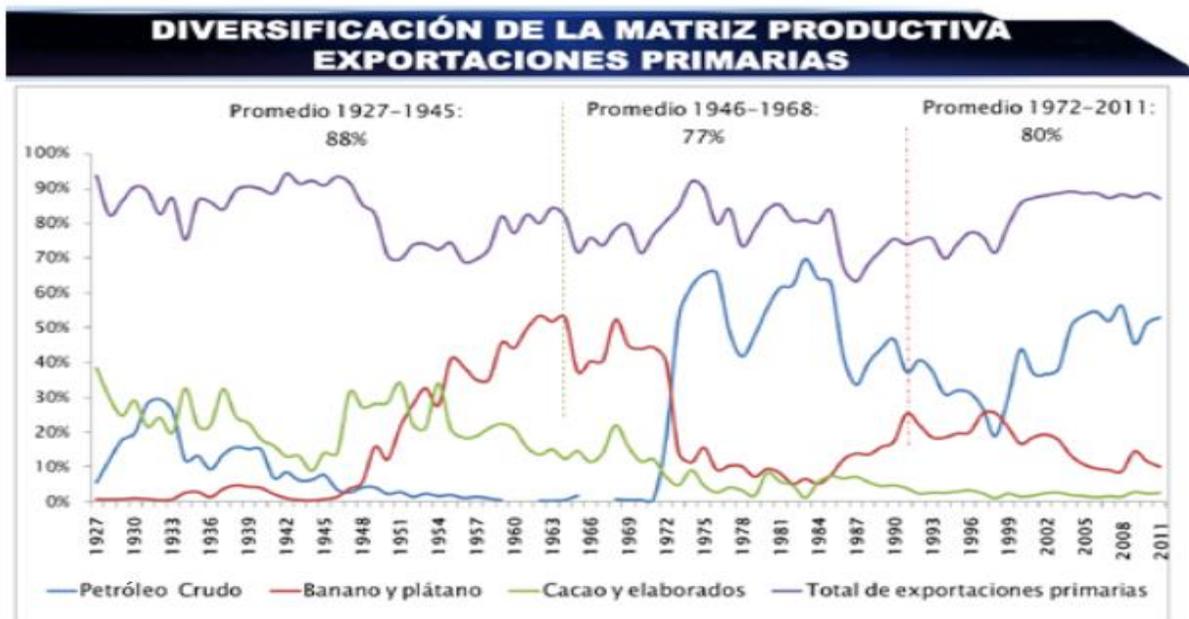
Estas características son las que han determinado nuestro patrón de especialización primario-exportador, que el país no ha podido superar durante toda su época republicana.

El patrón de especialización primario-exportador de la economía ecuatoriana ha contribuido a incrementar su vulnerabilidad frente a las variaciones de los precios de materias primas en el mercado internacional. El Ecuador se encuentra en una situación de intercambio sumamente desigual por el creciente diferencial entre los precios de las materias primas y el de los productos con mayor valor agregado y alta tecnología. Esto obliga al país a profundizar la explotación de sus recursos naturales únicamente para tratar de mantener sus ingresos y sus patrones de consumo.

La actual matriz productiva ha sido uno de los principales limitantes para que el Ecuador alcance una sociedad del Buen Vivir. Superar su estructura y configuración actual es por lo tanto uno de los objetivos prioritarios del gobierno de la Revolución Ciudadana.

GRAFICO N° 01

EXPORTACIONES PRIMARIAS COMO PORCENTAJE DEL TOTAL DE LAS VENTAS EXTERNAS



FUENTE: Senplades

4.2. TRANSFORMAR LA MATRÍZ PRODUCTIVA PARA LOGRAR EL ECUADOR DEL BUEN VIVIR

Gobierno Nacional plantea transformar el patrón de especialización de la economía ecuatoriana y lograr una inserción estratégica y soberana en el mundo, lo que nos permitirá:

- Contar con nuevos esquemas de generación, distribución y redistribución de la riqueza.
- Reducir la vulnerabilidad de la economía ecuatoriana.
- Eliminar las inequidades territoriales.
- Incorporar a los actores que históricamente han sido excluidos del esquema de desarrollo de mercado.

La transformación de la matriz productiva implica el paso de un patrón de especialización primario exportador y extra activista a uno que privilegie la producción diversificada, ecoeficiente y con mayor valor agregado, así como los servicios basados en la economía del conocimiento y la biodiversidad.

Este cambio permitirá generar nuestra riqueza basados no solamente en la explotación de nuestros recursos naturales, sino en la utilización de las capacidades y los conocimientos de la población.

Un proceso de esta importancia requiere que las instituciones del Estado coordinen y concentren todos sus esfuerzos en el mismo objetivo común.

4.3. EJES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA MATRÍZ PRODUCTIVA

1. Diversificación productiva basada en el desarrollo de industrias estratégicas-refinería, astillero, petroquímica, metalurgia y siderúrgica y en el establecimiento de nuevas

actividades productivas-maricultura, biocombustibles, productos forestales de madera que amplíen la oferta de productos ecuatorianos y reduzcan la dependencia del país.

2. Agregación de valor en la producción existente mediante la incorporación de tecnología y conocimiento en los actuales procesos productivos de biotecnología (bioquímica y biomedicina), servicios ambientales y energías renovables.

3. Sustitución selectiva de importaciones con bienes y servicios que ya producimos actualmente y que seríamos capaces de sustituir en el corto plazo: industria farmacéutica, tecnología (software, hardware y servicios informáticos) y metalmecánica.

4. Fomento a las exportaciones de productos nuevos, provenientes de actores nuevos - particularmente de la economía popular y solidaria-, o que incluyan mayor valor agregado -alimentos frescos y procesados, confecciones y calzado, turismo-. Con el fomento a las exportaciones buscamos también diversificar y ampliar los destinos internacionales de nuestros productos.

La transformación esperada alterará profundamente no solamente la manera cómo se organiza la producción, sino todas las relaciones sociales que se desprenden de esos procesos. Seremos una sociedad organizada alrededor del conocimiento y la creación de capacidades, solidaria e incluyente y articulada de manera soberana y sostenible al mundo.

Los esfuerzos de la política pública en ámbitos como infraestructura, creación de capacidades y financiamiento productivo, están planificados y coordinados alrededor de estos ejes y se ejecutan en el marco de una estrategia global y coherente que permitirá al país superar definitivamente su patrón de especialización primario-exportador

4.4. NORMATIVA

El Ejecutivo impulsó la expedición de la normativa necesaria para fortalecer las actividades económicas. Así por ejemplo, con la expedición del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (Copci), se creó un marco moderno para el desarrollo de las actividades productivas privadas y de la economía popular y solidaria, donde el Estado no solamente provee los incentivos fiscales necesarios para las iniciativas de estos sectores, sino además los elementos que potencien su desarrollo: educación, salud, infraestructura, conectividad y servicios básicos.

Por otra parte, la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado provee de reglas claras y transparentes a empresas, consumidores y principalmente a pequeños y medianos productores para que puedan competir en condiciones justas, asegurando que su desarrollo sea producto de su eficiencia y no de prácticas inadecuadas o desleales.

La formación de capital humano y una educación de excelencia también necesitaban de un marco jurídico adecuado. La expedición de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES) que impulsa la transformación del sistema de educación superior es fundamental para la transformación productiva.

IV.- HIPÓTESIS

Los aperitivos elaborados a base de masa de plátano verde podrán ser utilizados en los servicios de catering, dando así una nueva alternativa al consumidor.

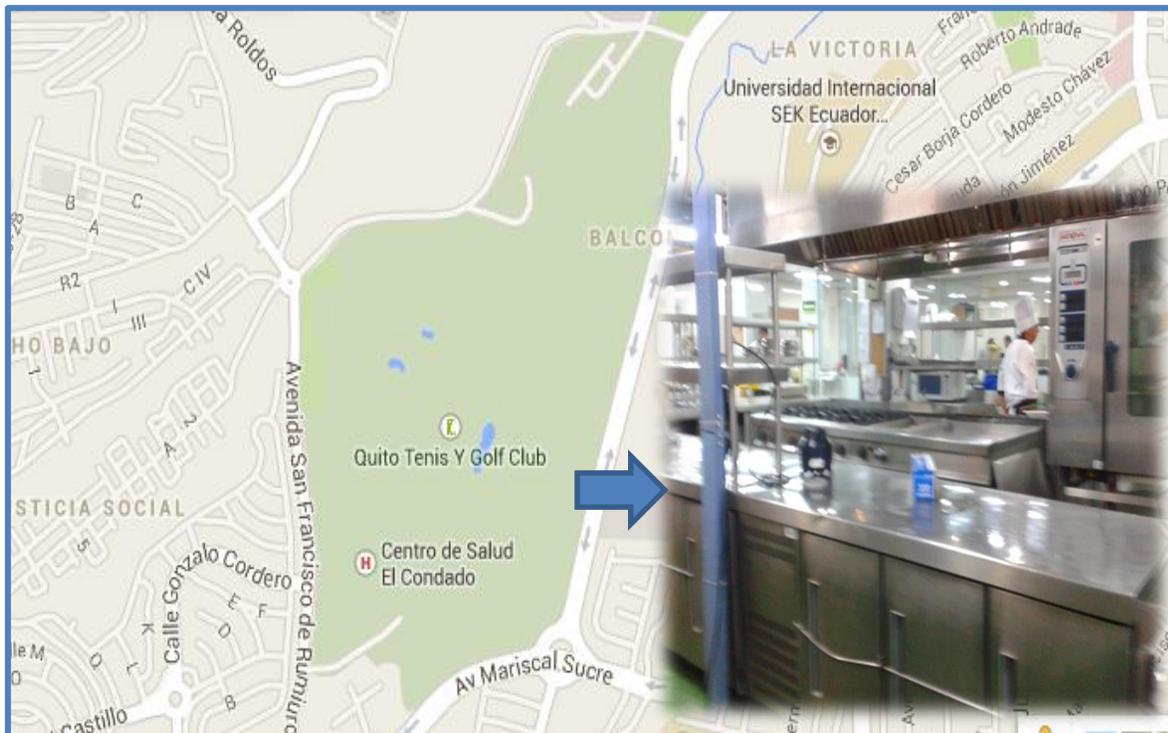
V.- METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación, se realizó en las cocinas del Quito Tennis y Golf Club, ubicado en el Condado, QUITO-ECUADOR.

Tuvo una duración de seis meses, en el cual se inició con un análisis de las características organolépticas del plátano verde, para su utilización en la elaboración de masas, se estandarizaron las recetas procediendo así a realizar los aperitivos, los cuales fueron evaluados a través de un test de aceptabilidad y se finalizó con la estandarización de las recetas de los aperitivos con mayor aceptación.

GRAFICO N° 02 UBICACIÓN QUITO TENIS Y GOLF CLUB



FUENTE: Google Maps

B. VARIABLES

1. Identificación

a) Variable independiente

Plátano Verde

b) Variable dependiente

Masas

2. Definición

a) Plátano Verde: Se lo conoce como plátano macho, pertenece a la misma especie del plátano común, se lo cultiva como una hortaliza en zonas de la selva tropical, su especie es *Musa Paradisiaca* y pertenece a la familia de los Musáceos y su origen es asiático.

b) Masas: Mezclas que provienen de la incorporación de un líquido a una materia pulverizada, de la cual resulta un todo espeso, blando y consistente.

3. Operacionalización

TABLA N°1
Operacionalización de variables

VARIABLE	INDICADOR	CATEGORIA/ESCALA
1.- Determinación de las características organolépticas del plátano verde.	Características organolépticas	Olor Color Textura Sabor
2.- Formulación de las masas obtenidas a base de plátano verde para la elaboración de diferentes aperitivos de sal.	Dosificación del verde en cada una de las masas	%
3.- Evaluación de los aperitivos elaborados con masas de plátano verde mediante un test de aceptabilidad.	Escala hedónica	1 = me disgusta mucho 2 = me disgusta 3 = no me gusta ni me disgusta 4 = me gusta 5 = me gusta mucho
4.- Estandarización de recetas de los aperitivos con mayor aceptación para ofertar en servicios de catering.	Receta estándar	# Pax \$ g

FUENTE: Zúñiga D.

ELABORADO POR: Zúñiga D.

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

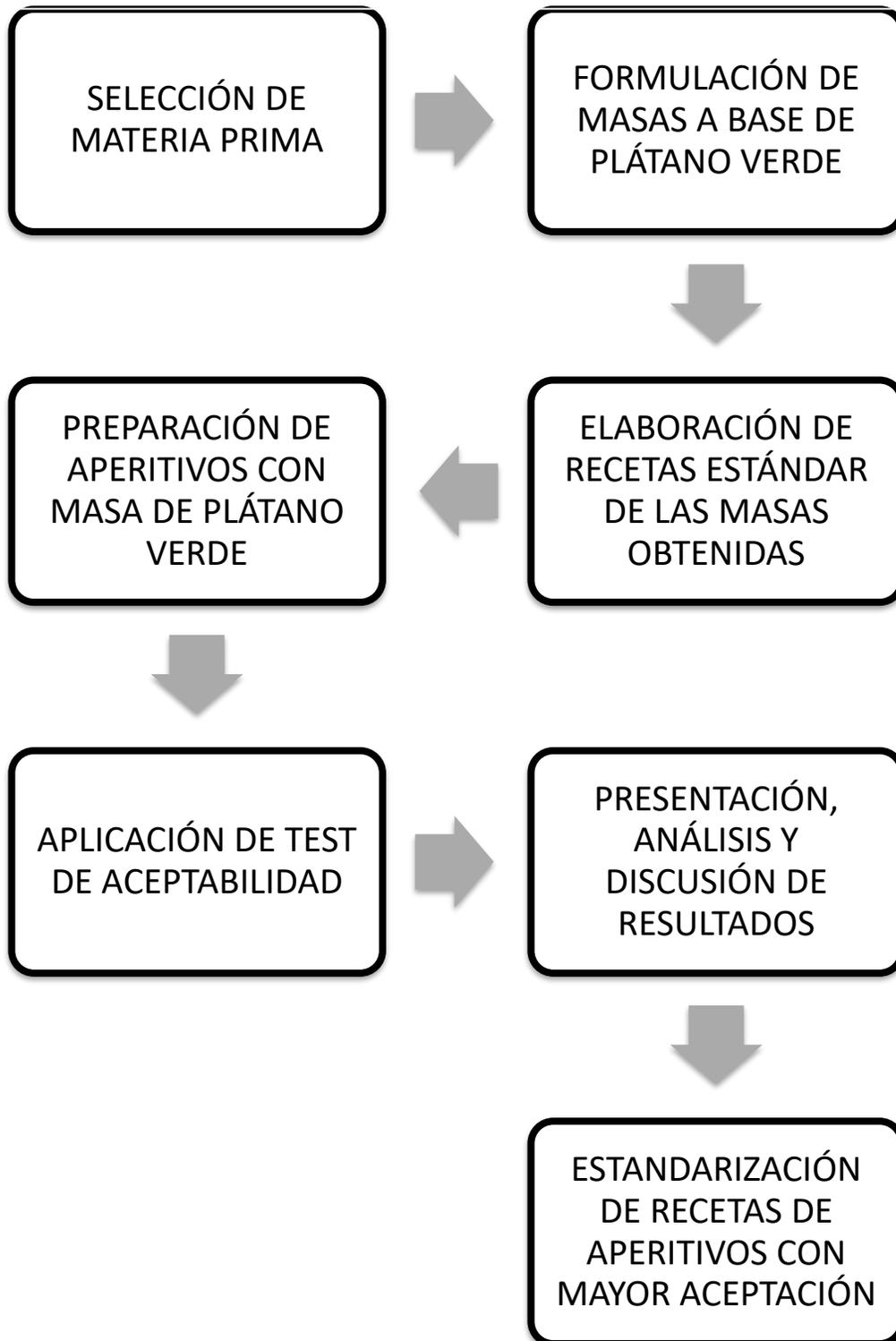
De tipo descriptivo ya que se explican procesos y métodos para la elaboración de masas de plátano verde, los cuales se encuentran en las recetas estándar de las masas obtenidas.

Este estudio es de diseño experimental porque se realizó una serie de formulaciones respectivas, para obtener variedades de masas y determinar cuáles son las más idóneas para la elaboración de aperitivos

D. OBJETO DE ESTUDIO

El objetivo de este estudio es probar la factibilidad del plátano verde para la elaboración de masas, las mismas que fueron evaluadas mediante un test de aceptabilidad por personas con conocimiento en el área gastronómica, como son los cocineros del Quito Tennis y Golf Club, que calificaron a los aperitivos con una escala hedónica, determinando así la aceptabilidad de estos como un producto innovador, saludable y natural que puede ser ofertado en servicios de catering dentro de la gastronomía.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO



- SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA

Como primer paso en la investigación se seleccionó la materia prima adecuada, en este caso fue el plátano verde como principal ingrediente, ya que cuenta con una gran aceptación, por sus características organolépticas y sus beneficios para la salud, por lo que se decidió reemplazar las masas comunes que existen en el mercado por una masa de un producto autóctono de nuestro país; Al plátano verde se lo sometió a un proceso de desinfección para su posterior utilización.

- FORMULACIÓN DE MASAS A BASE DE PLÁTANO VERDE

Para la formulación de las masas a base de plátano verde, se realizaron varias pruebas por las cuales se decidió incorporar porcentajes de manteca de cerdo, yuca y papa, por ser productos que enriquecen la masa tanto en sus características como en sus nutrientes y sobre todo ayudando a que la masa se torne blanda.

A continuación se detalla la formulación.

TABLA N°2
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO

MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
200	g	Manteca de cerdo

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°3
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON YUCA

MASA DE PLÁTANO VERDE CON YUCA		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde dominico
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
400	g	Yuca
60	g	Huevo

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°4
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON PAPA

MASA DE PLÁTANO VERDE CON PAPA		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde dominico
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
400	g	Papa chola

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°5
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE TRIGO

MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE TRIGO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde dominico
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
400	g	Harina de trigo

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°6
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE MAÍZ

MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE MAÍZ		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde dominico
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
300	g	Harina de Maíz

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°7
 MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE PLÁTANO

MASA DE PLÁTANO VERDE CON HARINA DE PLÁTANO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
1000	g	Plátano verde
10	g	Jengibre
5	g	Ají
60	g	Cebolla paiteña
20	g	Apio
30	g	Sal y pimienta
300	g	Harina de plátano

FUENTE: Zúñiga D.
 ELABORADO POR: Zúñiga D

Después de realizar las formulaciones se pudo observar que la masa de verde al mezclarla con las harinas se tornaba demasiado densa por lo que al momento de manejarla presentaba muchos inconvenientes porque se quebraba y no se conseguía realizar las diversas formas necesarias para los aperitivos.

No obstante al incorporar a la masa de plátano verde manteca de cerdo, papa, yuca, mejoraba la textura al volverse blanda y manejable, así también como ayudaba a resaltar el sabor del verde en cada una de las masas obtenidas.

- **ELABORACIÓN DE RECETAS ESTÁNDAR DE LAS MASAS OBTENIDAS**

Una vez realizadas las masas con las formulaciones respectivas procedemos a estandarizar las recetas, con las cantidades adecuadas de cada uno de los aditivos utilizados para resaltar el sabor del plátano verde en cada una de las masas.

TABLA N°8

RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO

RECETA ESTÁNDAR					
PRODUCTO	MASA DE PLÁTANO VERDE CON MANTECA DE CERDO				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANTIDAD	TOTAL COSTO
g	Plátano verde dominico	5000	1,00	1000	0,20
g	Jengibre	50	0,30	10	0,06
g	Ají	5	0,10	5	0,10
g	Cebolla paiteña	1000	1,00	60	0,06
g	Apio	30	0,10	20	0,06
g	Sal	1000	0,65	20	0,03
g	Pimienta	50	0,60	10	0,12
g	Manteca de cerdo	454	1,50	200	0,66
Pelado el verde cortarlo en rodajas grandes. Realizar la cocción del verde en agua acompañada con cebolla paiteña, apio en mirepoix, jengibre, ají desvenado y cortado por la mitad, sal y pimienta. Una vez que rompa en hervor retirar el ají. Cuando el verde este completamente cocido procesarlo en caliente. Mezclar la masa de verde obtenida con manteca de cerdo fundida. Empezar a trabajar la masa.				COSTO MP	1,29
				IVA 12%	0,16
				PV + IVA	1,45
				SERVICIO 10%	0,14
				PV IVA + SERVICIO	1,59

FUENTE: Zúñiga D.

ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°9

RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE CON PAPA

RECETA ESTÁNDAR					
PRODUCTO	MASA DE PLÁTANO VERDE CON PAPA				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANTIDAD	TOTAL COSTO
g	Plátano verde dominico	5000	1,00	1000	0,20
g	Jengibre	50	0,30	10	0,06
g	Ají	5	0,10	5	0,10
g	Cebolla paiteña	1000	1,00	60	0,06
g	Apio	30	0,10	20	0,06
g	Sal	1000	0,65	20	0,03
g	Pimienta	50	0,60	10	0,12
g	Papa Chola	454	0,35	400	0,31
Pelado el verde cortarlo en rodajas grandes. Realizar la cocción del verde en agua acompañada con cebolla paiteña, apio en mirepoix, jengibre, ají desvenado y cortado por la mitad, sal y pimienta. Una vez que rompa en hervor retirar el ají. Cuando el verde este completamente cocido procesarlo en caliente. Cocer la papa hasta que esté completamente suave, procesarla y mezclarla con la masa de verde. Empezar a trabajar la masa				COSTO MP	0,94
				IVA 12%	0,11
				PV + IVA	1,05
				SERVICIO 10%	0,11
				PV IVA + SERVICIO	1,16

FUENTE: Zúñiga D.

ELABORADO POR: Zúñiga D

TABLA N°10
RECETA DE MASA DE PLÁTANO VERDE CON YUCA

RECETA ESTÁNDAR					
PRODUCTO	MASA DE PLÁTANO VERDE CON YUCA				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANTIDAD	TOTAL COSTO
g	Plátano verde dominico	5000	1,00	1000	0,20
g	Jengibre	50	0,30	10	0,06
g	Ají	5	0,10	5	0,10
g	Cebolla paiteña	1000	1,00	60	0,06
g	Apio	30	0,10	20	0,06
g	Sal	1000	1,25	20	0,03
g	Pimienta	50	0,60	10	0,12
g	Yuca	1100	1,00	400	0,36
g	Huevo	60	0,13	60	0,13
Pelado el verde cortarlo en rodajas grandes. Realizar la cocción del verde en agua acompañada con cebolla paiteña, apio en mirepoix, jengibre, ají desvenado y cortado por la mitad, sal y pimienta. Una vez que rompa en hervor retirar el ají. Cuando el verde este completamente cocido procesarlo en caliente. Cocer la yuca hasta que esté completamente suave, procesarla y mezclarla con la masa de verde y un huevo. Empezar a trabajar la masa				COSTO MP	1,13
				IVA 12%	0,13
				PV + IVA	1,26
				SERVICIO 10%	0,12
				PV IVA + SERVICIO	1,39

FUENTE: Zúñiga D.

ELABORADO POR: Zúñiga D

- PREPARACIÓN DE APERITIVOS CON MASA DE PLÁTANO VERDE

Se procedió a la elaboración de los diversos aperitivos con cada una de las masas anteriormente citadas, realizando varias experimentaciones para llegar a combinaciones de sabores que realcen al del plátano verde, que es nuestro ingrediente principal, así como tratando de aprovechar las texturas obtenidas con la presencia de la papa y la yuca.

- ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DE APERITIVOS CON MAYOR ACEPTACIÓN

Después de la evaluación mediante un test de aceptabilidad a la que fueron sometidos los aperitivos, se realizó algunos cambios en las preparaciones que fueron sugeridas por los catadores, es así que se presenta la estandarización de los que obtuvieron mayor aceptación, para poder de esta manera proporcionar una nueva propuesta en cuanto a abreve bocas en servicios de catering.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Una vez aplicado el instrumento

a) Test de Aceptabilidad

Se lo realizó para determinar la aceptabilidad de los aperitivos elaborados con masas de plátano verde, aplicado a los cocineros del Quito Tennis y Golf Club, debido a que ellos tienen un conocimiento amplio, esto nos ayudara a determinar de todas las formulaciones cuales son las que tienen mayor aceptación, para posteriormente puedan ser utilizados en servicios de catering.

APERITIVOS PARA ADULTOS

TARTELETAS DE POLLO Y GUACAMOLE

TABLA N° 11

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	17	68%
ME GUSTA	8	32%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	0	0%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 03



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

A través del test aplicado se pudo determinar que a la mayor parte de personas les gustó la tartaleta ya que con el guacamole es una buena combinación produciendo un sabor exquisito, su aroma es muy agradable al igual que el contraste de colores por los pimientos que lleva, no obstante un bajo porcentaje consideran que la textura no estaba lo suficientemente crocante.

CANAPES DE MAR

TABLA N° 12

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	9	36%
ME GUSTA	13	52%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	3	12%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 04



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Como resultado se obtuvo aceptación por los canapés de mar ya que no encontramos comentarios negativos con respecto a este producto. La combinación cremosa de los elementos que forman este bocadito aporta sabor y colorido agradable tanto en vista como en sabor.

ESTRELLAS DE VERDE CON CHORIZO Y ESPINACA

TABLA N° 13

PARAMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	17	59%
ME GUSTA	8	27%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	4	16%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 05



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

La crocancia junto con la humedad que aporta el chorizo hicieron de este una combinación que fue del agrado de los catadores como se muestra en la gráfica, sin embargo se cambió la calidad del chorizo ya que el mayor porcentaje de grasa procedente del embutido hace que se convierta en un bocadito demasiado pesado o sustancioso, lo cual lo colocaría en la categoría de entrada. Realizado este cambio el producto final resulto más agradable.

ROLLOS DE ATÚN

TABLA N° 14

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	4	18%
ME GUSTA	15	65%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	4	17%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 06



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Con inspiración en un producto ya conocido en la cocina, la combinación húmeda y cremosa de la masa y el atún formo un rollo de sabor interesante al gusto, es así que tenemos opiniones variadas al respecto. Principalmente reacciones positivas, sin embargo a un bajo porcentaje de encuestados le pareció poco agradable la textura del producto.

WRAPPS DE POLLO

TABLA N° 15

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	8	32%
ME GUSTA	13	52%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	4	16%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 07



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

La textura húmeda de este canapé y su ligero sabor hizo de este producto un bocadito de gran aceptación por parte de los degustantes. Como podemos observar no hay comentarios negativos. Sin embargo para algunos catadores la falta de sabor es un contra para este canapé.

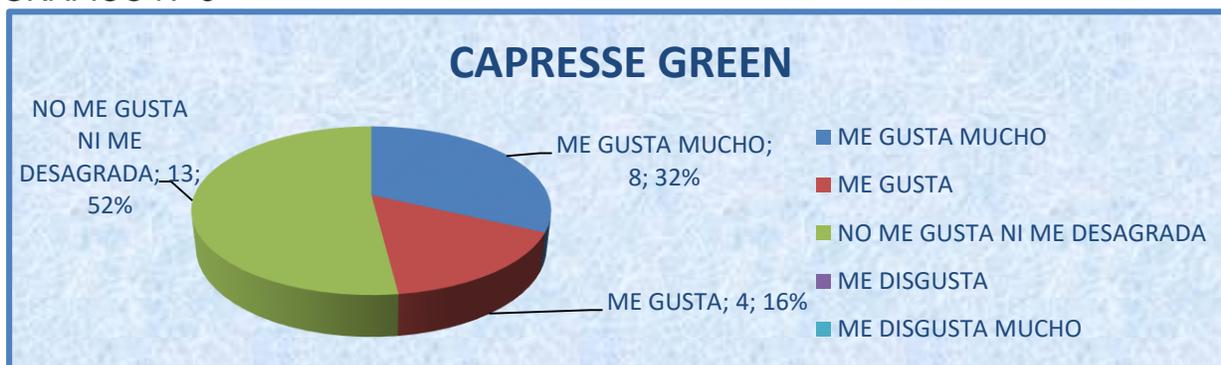
CAPREESE GREEN

TABLA N° 16

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	8	32%
ME GUSTA	4	16%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	13	52%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 8



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Esta clase de canapé por capas agrado mucho visualmente en lo referente al sabor fue una contradicción ya que contiene sabores fuertes y bien definidos que a los catadores no agrado en su totalidad.

MINI EMPANADA DE VEGETALES

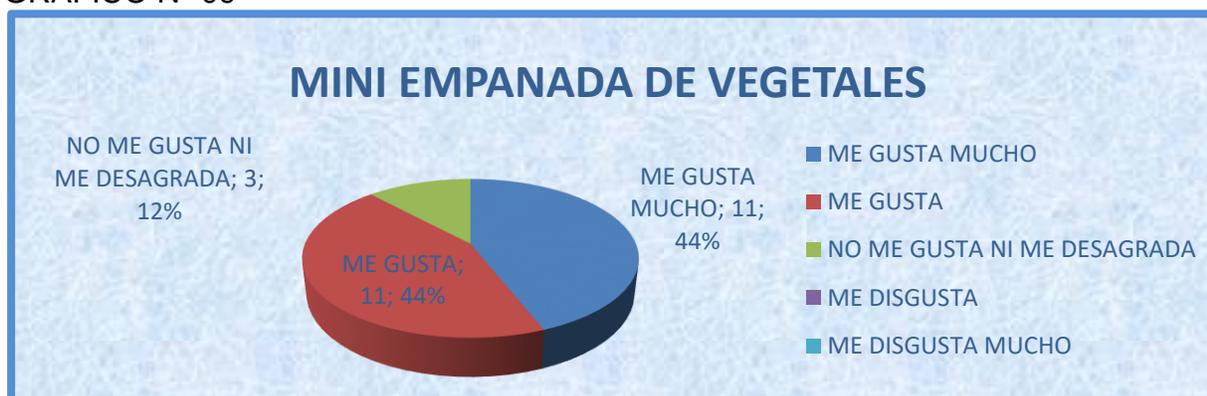
TABLA Nº 17

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	11	44%
ME GUSTA	11	44%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	3	12%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO Nª 09



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Siendo clásica la empanada de verde en nuestro medio fue muy fácil lograr aceptación por parte de los encuestados hacia este aperitivo, mostrando así valores de aprobación de un 88%, no obstante a un 12% no les gusta ni les disgusta el producto, mientras que no se obtuvo ninguna referencia negativa en cuanto a sus características organolépticas.

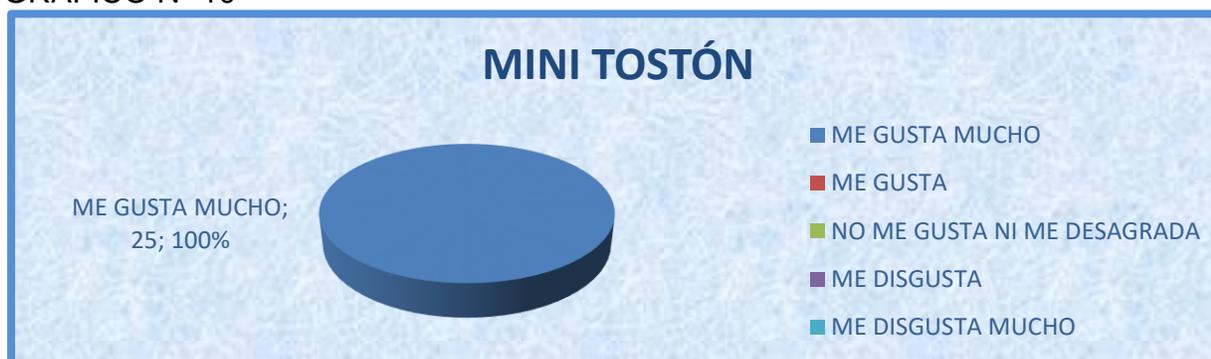
MINI TOSTÓN

TABLA N° 18

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	25	100%
ME GUSTA	0	0%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	0	0%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO Nª 10



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Tanto la textura como el resto de las características organolépticas fueron del completo agrado de los catadores ya que cuenta con una buena combinación de sabores que no opacan al del plátano verde en la preparación, recibiendo así el 100% de aprobación.

APERITIVOS PARA NIÑOS

MINI PIZZA

TABLA N° 19

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	21	84%
ME GUSTA	4	16%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	0	0%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 11



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Se pudo observar que este producto tiene mayor aceptación, por ser una preparación que contiene sabores conocidos por los catadores, los cuales opinaron que reemplazar la masa de trigo por masa de plátano verde puede ser una nueva opción en el mercado debido a sus agradables características organolépticas.

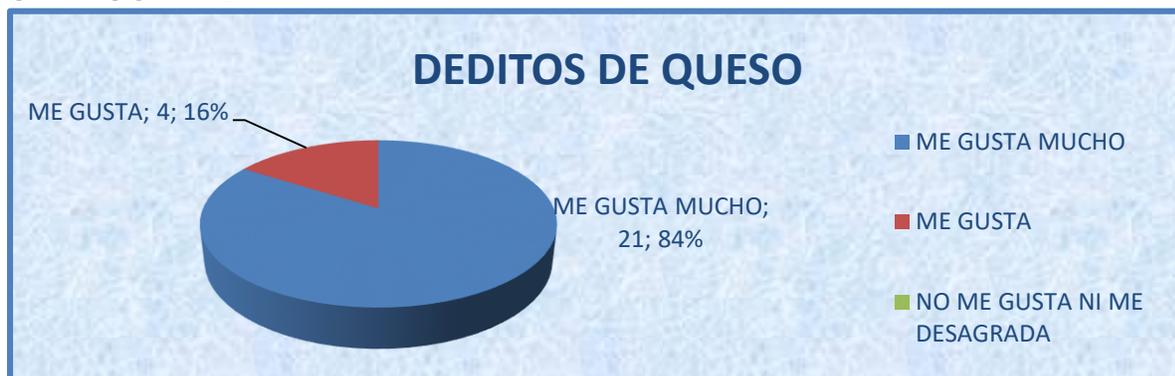
DEDITOS DE QUESO

TABLA N° 20

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	21	84%
ME GUSTA	4	16%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	0	0%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 12



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

La crocancia de la masa que envuelve al battonnet de queso, es una de las ventajas de este producto ya que su textura y combinación de sabores fue sumamente agradable al paladar de los degustadores. Convirtiéndolo así en el producto destacado dentro del grupo de aperitivos que se dieron a catar.

RAVIOLIS DE CARNE

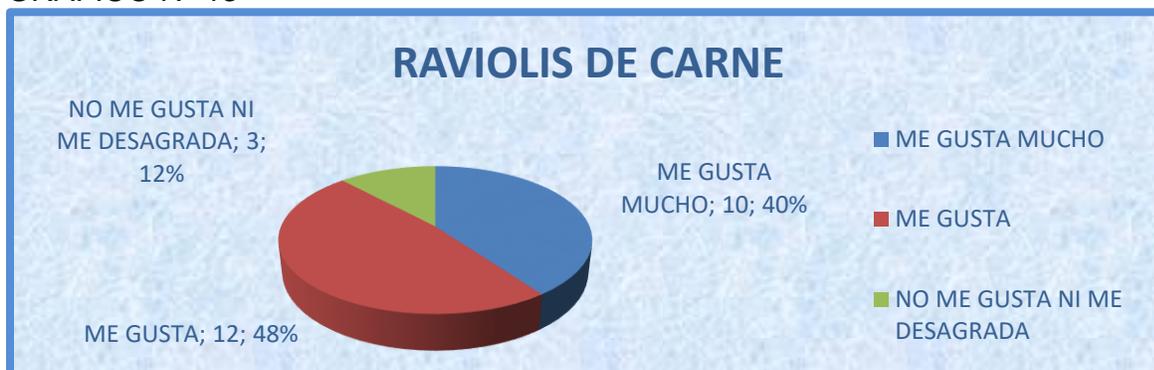
TABLA Nº 21

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	10	40%
ME GUSTA	12	48%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	3	12%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO Nº 13



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club

ELABORADO POR: Zúñiga

COMENTARIO:

Fue un producto que se lo realizó cocido en agua disminuyendo así su nivel de lípidos, pero como su textura no tenía crocancia ni era el resultado esperado, por lo que se decidió cocer los raviolis en fritura profunda, siguiendo así con la técnica de los raviolis al terminar su cocción en medio líquido, de esta manera los raviolis fueron del agrado de la mayor parte de los catadores.

SALCHICHA ENCAMISADA

TABLA N° 22

PARÁMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
ME GUSTA MUCHO	20	80%
ME GUSTA	5	20%
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	0	0%
ME DISGUSTA	0	0%
ME DISGUSTA MUCHO	0	0%
TOTAL	25	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

GRAFICO N° 14



FUENTE: Encuesta aplicada a los señores cocineros del quito tenis y golf club
ELABORADO POR: Zúñiga D.

COMENTARIO:

Este aperitivo se lo realizó enfocado en los niños al contener un producto consumido por ellos, sin embargo a pesar de ser un producto sencillo, su crocancia y sabor fue del mucho agrado y considerado una buena opción para ofertar a un mercado infantil.

PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

APERITIVOS PARA ADULTOS

RECETA ESTÁNDAR							
PRODUCTO	ESTRELLAS DE VERDE CON CHORIZO Y ESPINACA						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFERENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de plátano verde con yuca	1500	1,39	250	25	0,23	
g	Chorizo	250	1,00	200	20	0,80	
g	Espinaca	150	0,25	50	5	0,08	
ml	Aceite	1000	2,75	500	50	1,38	
g	Sal	2000	0,65	5	0,5	0,00	
<p>Con la masa una vez lista empezar a formar las estrellitas con ayuda de un cortapastas.</p> <p>Refrigerar por 6 horas.</p> <p>Freír los chorizos y picarlos en brunoise</p> <p>Blanquear la espinaca y cortar en chiffonade.</p> <p>Mezclar la espinaca con el chorizo.</p> <p>Sellar en una plancha con una mínima cantidad de aceite las estrellitas.</p> <p>Colocar encima de estas el relleno.</p>					COSTO MP	2,49	
					COSTO PAX	0,25	
					PV SIN IMP	0,42	
					IVA 12%	0,05	
					PV CON IVA	0,47	
					SERVICIO 10%	0,05	
					PV	0,52	

RECETA ESTÁNDAR

PRODUCTO	TARTALETAS DE POLLO CON GUACAMOLE					
RACION	20 PAX					
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFERENCIAL	TOTAL CANT		
g	Masa de Plátano verde y manteca de cerdo	1500	1,59	600	30	0,64
g	Pollo	454	1,30	150	7,5	0,43
g	Pimiento verde	300	0,50	50	2,5	0,08
g	Pimiento rojo	300	0,50	50	2,5	0,08
g	Aguacate	400	0,40	100	5	0,10
ml	Salsa de aji	400	0,20	20	1	0,01
g	Limón sutil	300	1,00	20	1	0,07
g	Cilantro	150	0,10	5	0,25	0,00
g	Cebolla blanca	1000	1,00	5	0,25	0,01
g	Sal	2000	0,65	5	0,25	0,01
<p>Con la masa de plátano formar unas canastas pequeñas, refrigerar por 6 horas y freír las canastas a fritura profunda.</p> <p>Para el guacamole pasar el aguacate por un tamiz, añadir salsa de ají, zumo de limón, cilantro, cebolla blanca y rectificar la sal.</p> <p>Adobar el filete de pollo y someterlo a cocción a la plancha, cortarlo en brunoise y mezclar con los pimientos que previamente son salteados en una pequeña cantidad de grasa.</p> <p>Colocar el guacamole y sobre este el relleno de pollo en las canastas de verde.</p>					COSTO MP	1,43
					COSTO PAX	0,07
					PV SIN IMP	0,12
					IVA 12%	0,01
					PV CON IVA	0,13
					SERVICIO 10%	0,01
					PV	0,15

RECETA ESTÁNDAR

PRODUCTO	CANAPES DE MAR						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFERENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de Plátano verde y manteca de cerdo	1500	1,59	250	25	0,27	
g	Camarón	454	3,50	150	15	1,16	
g	Cebolla paiteña	1000	1,00	50	5	0,05	
g	Apio	600	0,50	5	0,5	0,00	
g	Zanahoria	2000	1,00	30	3	0,02	
g	Cebolla perla	1000	1,00	50	5	0,05	
g	Pimiento verde	300	0,50	50	5	0,08	
g	Pimiento rojo	300	0,50	50	5	0,08	
g	Mostaza	250	0,65	50	5	0,01	
<p>Formar con un corta pastas círculos pequeños con la masa. Refrigerar por 6 horas. Limpiar el camarón y poner a cocer cuando este caliente el agua con la cebolla paiteña, apio, zanahoria sal y pimienta. Una vez cocido por un mínimo de tres minutos cortar en brunoise. Cortar los pimientos verde, rojo y la cebolla perla en brunoise. Mezclar el camarón con las verduras y la mostaneza. Tostar los canapés de verde e incorporar encima de estos la mezcla antes preparada.</p>					COSTO MP	1,72	
					COSTO PAX	0,17	
					PV SIN IMP	0,29	
					IVA 12%	0,03	
					PV CON IVA	0,32	
					SERVICIO 10%	0,03	
					PV	0,36	

RECETA ESTÁNDAR							
PRODUCTO	ROLLOS DE ATÚN						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFERENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de plátano verde con yuca	1500	1,39	250	25	0,23	
g	Atún	500	1,50	200	20	0,60	
g	Ají	5	0,10	10	1	0,20	
g	Sal	2000	0,65	5	0,5	0,00	
Expandir la masa de verde con yuca. Mezclar el atún con el ají en brunoise y rectificar la sal. Sobre la masa expandida colocar el relleno. Procedemos a enrollar. Cortarlo de manera que se formen unos rollitos.					COSTO MP	1,03	
					COSTO PAX	0,10	
					PV SIN IMP	0,17	
					IVA 12%	0,02	
					PV CON IVA	0,20	
					SERVICIO 10%	0,02	
					PV	0,21	

RECETA ESTÁNDAR

PRODUCTO	WRAPPS DE POLLO						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de plátano verde con papa	1500	1,16	250	25	0,19	
g	Pechuga de pollo	454	1,30	200	20	0,57	
g	Tomillo	50	0,10	5	0,5	0,01	
g	Tomate	800	1,00	50	5	0,06	
g	Lechuga	500	0,40	25	2,5	0,02	
g	Sal	2000	0,65	4	0,4	0,00	
g	Pimienta	50	0,60	2	0,2	0,02	
ml	Crema agria	500	1,60	10	1	0,03	
<p>Expandir la masa y formar una especie de tortillas. Filetear la pechuga y condimentarla con sal pimienta y tomillo. Llevarla a la plancha, una vez cocida cortar en brunoise. Hacer tomate concasse. La lechuga picar en chiffonade. Mezclar el pollo, el tomate, la lechuga y la crema agria. Colocar la mezcla sobre las tortillas y envolverlas.</p>					COSTO MP	0,92	
					COSTO PAX	0,09	
					PV SIN IMP	0,15	
					IVA 12%	0,02	
					PV CON IVA	0,17	
					SERVICIO 10%	0,02	
					PV	0,19	

RECETA ESTÁNDAR

PRODUCTO	CAPRESSE GREEN						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de plátano verde con papa	1500	1,16	300	30	0,23	
g	Queso mozzarella	250	2,50	100	10	1,00	
g	Tomate	800	1,00	100	10	0,13	
g	Pasta de tomate	250	1,65	30	3	0,20	
g	Cebolla perla	1000	1,00	20	2	0,02	
g	Ajo	100	0,50	5	0,5	0,03	
g	Aceite	1000	2,75	500	50	1,38	
g	Azúcar	454	0,60	5	0,5	0,01	
g	Sal	2000	0,65	4	0,4	0,00	
g	Pimienta	50	0,60	2	0,2	0,02	
g	Albahaca	60	0,10	10	1	0,02	
<p>Formar con la ayuda de un corta pastas rondeles, refrigerar por 6 horas.</p> <p>Cortar el queso mozzarella en rodajas.</p> <p>Realizar un refrito con aceite, ajo, sal, pimienta y cebolla perla, añadir los tomates cortados en brunoise, cuando estos ya estén cocidos incorporamos la pasta de tomate, rectificamos la acidez con un poco de azúcar. Licuar la albahaca, ajo, sal y aceite realizar un pesto.</p> <p>Sellar los rondeles de masa en una plancha.</p> <p>Armar sobre el primer rondel el coulis de tomate con el queso mozzarella, otro rondel con el aderezo de albahaca y por ultimo cubrir con un rondel.</p>					COSTO MP	3,02	
					COSTO PAX	0,30	
					PV SIN IMP	0,51	
					IVA 12%	0,06	
					PV CON IVA	0,57	
					SERVICIO 10%	0,06	
					PV	0,63	

RECETA ESTÁNDAR							
PRODUCTO	MINI EMPANADA DE VEGETALES						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de plátano verde con yuca	1500	1,39	250	25	0,23	
g	Zanahoria	2000	1,00	30	3	0,02	
g	Cebolla blanca	1000	1,00	30	3	0,03	
g	Col	2500	1,50	30	3	0,02	
g	Sal	2000	0,65	4	0,4	0,00	
g	Pimienta	50	0,60	2	0,2	0,02	
g	Aceite	1000	2,75	500	50	1,38	
Dividir la masa en porciones de 25gr. Cortar la cebolla blanca en brunoise, la col en chiffonade y la zanahoria en juliana. Blanquear la zanahoria al igual que la col. En una sartén con un poco de aceite saltear la cebolla junto con la col y zanahoria. Rectificar la sal. Expandir la masa, colocar el relleno y dar la forma de empanada. Someter a fritura profunda.					COSTO MP	1,69	
					COSTO PAX	0,17	
					PV SIN IMP	0,29	
					IVA 12%	0,03	
					PV CON IVA	0,32	
					SERVICIO 10%	0,03	
					PV	0,35	

RECETA ESTÁNDAR							
PRODUCTO	MINI TOSTÓN						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de Plátano verde y manteca de cerdo	1500	1,59	250	12,5	0,27	
g	Pollo	454	1,30	50	2,5	0,14	
g	Pimiento verde	300	0,50	30	1,5	0,05	
g	Pimiento rojo	300	0,50	30	1,5	0,05	
g	Zanahoria	2000	1,00	30	1,5	0,02	
g	Champiñón	400	1,50	30	1,5	0,11	
g	Cebolla paiteña	1000	1,00	20	1	0,02	
g	Crema de leche	500	1,60	30	1,5	0,10	
g	Sal	2000	0,65	5	0,25	0,00	
g	Pimienta	50	0,60	2	0,1	0,02	
ml	Aceite	1000	2,75	500	25	0,01	
<p>Con la masa formar una especie de canoas y refrigerar por 6 horas.</p> <p>Cortar la cebolla paiteña en brunoise, los pimientos y la zanahoria en julianas, laminar los champiñones.</p> <p>En una sartén colocar una pizca de aceite, añadir la cebolla y las demás verduras y saltearlas.</p> <p>Añadir los champiñones y la crema de leche. Rectificar la sal y pimienta.</p> <p>Someter a fritura profunda las canoas y rellenarlas con la preparación anterior. Se lo puede servir con queso fresco rallado.</p>					COSTO MP	0,79	
					COSTO PAX	0,04	
					PV SIN IMP	0,07	
					IVA 12%	0,01	
					PV CON IVA	0,07	
					SERVICIO 10%	0,01	
					PV	0,08	

APERITIVOS PARA NIÑOS

RECETA ESTÁNDAR						
PRODUCTO	DEDITOS DE QUESO					
RACION	10 PAX					
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO
g	Masa de plátano verde con yuca	1500	1,36	250	25	0,23
g	Queso manaba	250	3,00	150	15	1,80
g	Aceite	1000	2,75	500	50	1,38
Cortar el queso en bastones. Expandir la masa. Cubrir los bastones de queso con la masa. Someterlos a fritura profunda hasta conseguir un dorado.					COSTO MP	3,40
					COSTO PAX	0,34
					PV SIN IMP	0,57
					IVA 12%	0,07
					PV CON IVA	0,64
					SERVICIO 10%	0,06
					PV	0,71

RECETA ESTÁNDAR

PRODUCTO	MINI PIZZAS						
RACION	10 PAX						
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO	
g	Masa de Plátano verde y manteca de cerdo	1500	1,59	250	25	0,27	
g	Queso Mozzarella	250	2,50	50	5	0,50	
g	Jamón	650	0,85	50	5	0,07	
g	Pimiento verde	300	0,50	50	5	0,08	
g	Salami	70	1,00	50	5	0,71	
g	Orégano	100	0,25	10	1	0,03	
g	Tomate	800	1,00	50	5	0,06	
g	Pasta de Tomate	250	1,65	40	4	0,26	
g	Azúcar	454	0,60	5	0,5	0,01	
g	Ajo	100	0,50	5	0,5	0,03	
g	Sal	2000	0,65	5	0,5	0,00	
<p>Con la masa de plátano formar unos cuadrado pequeños con la ayuda de un corta pastas, refrigerar por 6 horas.</p> <p>En una plancha sellarles a nuestras masas.</p> <p>Para la salsa de pizza licuar los tomates con el ajo, sal, pimienta y orégano.</p> <p>Someter a cocción, añadir la pasta de tomate y el azúcar ara rectificar el ácido. Sobre los cuadrados de masa cubrir con salsa para pizza añadir el queso rallado, los pimientos, jamón y salami.</p> <p>Llevar al horno por tres minutos a 180°C.</p>					COSTO MP	2,01	
					COSTO PAX	0,20	
					PV SIN IMP	0,34	
					IVA 12%	0,04	
					PV CON IVA	0,38	
					SERVICIO 10%	0,04	
					PV	0,42	

RECETA ESTÁNDAR						
PRODUCTO	RAVIOLIS DE CARNE					
RACION	10 PAX					
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO
g	Masa de plátano verde con papa	1500	1,16	250	25	0,19
g	Carne molida de res	454	1,40	70	7	0,22
g	Cebolla perla	1000	1,00	20	2	0,02
g	Zanahoria	2000	1,00	10	1	0,01
g	Ajo	100	0,50	3	0,3	0,02
g	Sal	2000	0,65	4	0,4	0,00
g	Pimienta	50	0,60	2	0,2	0,02
g	Comino	50	0,60	3	0,3	0,04
<p>En una sartén con un chorrito de aceite colocar la cebolla perla en brunoise junto con el ajo, comino.</p> <p>Añadir la carne molida, remover hasta que esta se torne parda.</p> <p>Rallar la zanahoria y rectificar la preparación con sal y pimienta.</p> <p>Expandir la masa, porcionar, colocar el relleno, luego dar la forma de un raviolis.</p> <p>Someter los raviolis a cocción en agua.</p>					COSTO MP	0,51
					COSTO PAX	0,05
					PV SIN IMP	0,09
					IVA 12%	0,01
					PV CON IVA	0,10
					SERVICIO 10%	0,01
					PV	0,11

RECETA ESTÁNDAR						
PRODUCTO	SALCHICHA ENCAMISADA					
RACION	10 PAX					
UNIDAD	INGREDIENTES	CANT	COSTO REFENCIAL	TOTAL CANT	CANT RACION	TOTAL COSTO
g	Masa de plátano verde con papa	1500	1,16	250	25	0,19
g	Salchicha de coctel	1000	6,00	150	15	0,90
ml	Aceite	1000	2,75	500	50	1,38
Expandir la masa. Envolver la salchicha con la masa. Someter a fritura profunda hasta conseguir un dorado.					COSTO MP	2,47
					COSTO PAX	0,25
					PV SIN IMP	0,42
					IVA 12%	0,05
					PV CON IVA	0,47
					SERVICIO 10%	0,05
					PV	0,51

VI. CONCLUSIONES

Al investigar se determinó las características organolépticas del plátano verde, se puede concluir que tiene una gran aceptación en nuestro país, en el que forma parte de la alimentación básica de los distintos grupos sociales, ya que se encuentra al alcance del consumidor, razón por la cual es una buena alternativa incorporarlo en la elaboración de masas para su utilización en la preparación de aperitivos.

Al realizar la formulación se resolvió mezclar la base de plátano verde con otros productos en distintos porcentajes con los que se obtuvo una variedad de sabores y texturas, en este caso se utilizó la papa y la yuca por ser tubérculos que cuentan con almidón que ayuda tanto en la aglomeración de la masa como en el aporte de nutrientes, una vez obtenidas las masas se procedió a realizar pruebas para identificar con que alimentos se acopla mejor, así se elaboraron los diversos aperitivos como canapés, wrapps, mini pizza, etc.

Luego de realizar los aperitivos a base de plátano verde se puede decir que fue del agrado del 100% de los degustantes, los cuales manifestaron que el olor y sabor de los productos eran buenos, así como las texturas obtenidas, por lo que se considera una propuesta que se la debería tomar en cuenta en la gastronomía, logrando así dar variedad a los productos producidos de nuestro país que no son utilizados en su totalidad.

La implementación del plátano verde en la preparación de masas para aperitivos es factible por lo que se formularon recetas estándar para asegurar la calidad del producto,

las cuales fueron clasificadas en opciones para niños y adultos aportando así una nueva variedad de abre bocas que pueden ser ofertados en servicios de catering para cualquier evento social.

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda la utilización de plátano verde para nuevas aplicaciones gastronómicas ya que sus características organolépticas agradan al paladar.

Para la realización de nuevas masas se recomienda la experimentación del producto base con harina o tubérculos, porque no todas las combinaciones son viables, mientras que este proceso ayuda a lograr conseguir masas de calidad en las que resalte el sabor del producto principal.

Se debe elaborar otras variedades de rellenos tanto con aporte nutricional como organoléptico, para ampliar la gama de productos nuevos en la gastronomía.

Al ser un producto del agrado de los degustantes se considera la introducción en el mercado en los servicios de catering, por ser productos poco conocidos y utilizados como aperitivos en eventos sociales, logrando la culturalización de la personas con los productos producidos en el país.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Babinain, J.Galan, V. Platanos y bananas. Madrid: Mundi-Prensa. 2011

Champion, J. El plátano. Madrid:Blume. 2010

Simmonds, N. Los plátanos. Madrid: Blume. 2008

OviedoTorrevaca, M. Libro de comidas rápidas a la parrilla, hamburguesas, pizzas y emparedados. Bogota: Norma. 2009

Murray, J. The Cooking Book. Londres: Dorling Kindersley Limited. 2008. 7p. 8p.

Murray, J Cook express. Londres: Dorling Kindersley Limited. 2009. 6p

Schmitt, A. Pies el mundo de la repostería. México: Cordillera de los Andes S.A. 2010.
6p

Roux, M. Masas saladas y dulces Técnicas culinarias y recetas. Madrid: Blume. 2009.
10p

Nizon, L. Definición y técnicas. Elfos. 2009. 18p

Cointreau, A. Le Cordon Blue Cocina completa. España: Everest S.A. 2011. 544

Fernandez, J. CulinaryArt'sSchool. Quito: Canvas Publicidad. 2012. 236p

Farrow, J. Técnicas paso a paso para la practica culinaria. Barcelona: Blume. **2009.**
186p

Senplades. Transformación de la MatrizProductiva Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano. Quito: Ediecuatorial. 2012. 11p.

PLÁTANO (HISTORIA)

<http://apiciusysuslibros.blogspot.com>

2013-10-07

PLÁTANO (USOS)

<http://www.infoagro.com>

2013-10-07

PLÁTANO VERDE (PROPIEDADES)

<http://www.lascalientesdelsur.net>

<http://www.noticiasdominantenagua.com/2013/01/el-platano-verde-y-sus-propiedades.html>

2013-10-11

PLÁTANO VERDE (VALOR NUTRICIONAL)

<http://elbauldelconsumidor.blogspot.com/2012/12/platano-verde-potasio-vitamina-acido.html>

2013-10-11

MASA (MASA MADRE)

<http://www.gastronomiaycia.com/2008/04/27/masa-madre-o-prefermento/>

2014-03-23

MASA (CLASIFICACIÓN)

<http://www.guiamiguelin.com/tecnicas/ha-tipos1.html>

<http://www.guiamiguelin.com/tecnicas/ha-tipos2.html>

2014-03-23

SERVICIO DE CATERING (DEFINICIÓN, ELEMENTOS)

<http://es.wikipedia.org>

2013-10-22

APERITIVO (CONCEPTO, DEFINICIONES)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Aperitivo>

2014-03-23

IX. ANEXOS

LISTADO DEL PERSONAL DE COCINA ENCUESTADO DEL QUITO TENIS Y GOLF CLUB

Aguiar Calva Líder Manuel – Cocinero
Alvares Luna Humberto Neptaly – Cocinero
Zsuzsanna Nagy – Panadero/ Pastelero
Armijos Armijos Mauricio Fernando – Asistente del Sub Chef
Aucatoma Cuichan Franklin Patricio- Chef de Partida
Ayala Cadena Juan Celiano- Chef de Partida
Borja José Antonio– Cocinero
Cabezas Cóndor Tania Maritza – Cocinero
Cabezas Montenegro María Laura - Chef de Partida
Caluguillin Farinango Braulio – Asistente del Chef
Calva Calva José Bernardo – Cocinero
Cañar Jaramillo Marco Rodrigo – Chef Ejecutivo
Carrillo Villamarin Romel Esteban – Cocinero
Cevallos Bravo Guillermo Roosbelt- Chef de Partida
Chagnay Fares María Balvina – Cocinero
Chamorro Haro Luis Alberto- Chef de Partida
Díaz Valdiviezo Delia Del Pilar – Cocinero
Enríquez Salazar Armando Dubal – Cocinero
Farinango Sánchez José Rafael – Chef de Partida
Guachamin Arambulo Alberto – Cocinero
Guarnizo Pardo Indalecio- Chef de Partida
Huaraca Teresa De Jesús – Cocinero
Laines Laines Irene Elizabeth – Cocinero
Mala Valencia Juan Carlos – Cocinero
Manya Cóndor Edgar David – Cocinero
Mato Cedeño Inocencio Onofre – Sub Chef
Bordoy Vanessa – Cocinero



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

TEST DE ACEPTABILIDAD “ELABORACIÓN DE MASAS DE PLÁTANO VERDE (*Musa Paradisiaca*) PARA APERITIVOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE CATERING, RIOBAMBA 2014”

Observaciones: Para las muestras de aperitivos que usted va a evaluar, por favor marque con un visto dentro del cuadro con el valor que considere apropiado según su criterio personal. Tome en cuenta el cuadro de valor de escala hedónica que se muestra a continuación.

VALOR ESCALA	
ME GUSTA MUCHO	5
ME GUSTA	4
NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	3
ME DISGUSTA	2
ME DISGUSTA MUCHO	1

PRODUCTO	ME GUSTA MUCHO	ME GUSTA	NO ME GUSTA NI ME DESAGRADA	ME DISGUSTA A	ME DISGUSTA MUCHO	¿PORQUE?
APERITIVOS PARA ADULTOS						
TARLETAS DE POLLO Y GUACAMOLE						
CANAPES DE MAR						
ESTRELAS DE CHORIZO CON ESPINACA						
ROLLOS DE ATÚN						

WRAPPS DE POLLO						
CAPRESSE GREEN						
MINI EMPANADA DE VEGETALES						
MINI TOSTÓN						
APERITIVOS PARA NIÑOS						
DEDITOS DE QUESO						
MINI PIZZA						
RAVIOLIS DE CARNE						
SALCHICHA ENCAISADA						

FECHA: _____

EXPERIMENTACIÓN:

COCCIÓN DEL PLÁTANO VERDE



MOLIDO DEL PLÁTANO VERDE



PREPARACIÓN DE MASAS



PORCIONAR MASAS



PESADO DE LA MASA



DAR FORMA A LA MASA



PREPARACIÓN DE RELLENOS



PREPARACIÓN DE LOS APERITIVOS



COCCIÓN DE APERITIVOS



APERITIVOS TERMINADOS:

CANAPES DE MAR



MINI PIZZAS



ESTRELLAS DE CHORIZO



ROLLOS DE ATÚN



CAPRESSE GREEN



WRAPPS DE POLLO



TARTELETA DE POLLO



DEDITOS DE QUESO



SALCHICHA ENCAMISADA



EMPANADAS DE VEGETALES



MINI TOSTÓN



RAVIOLIS DE CARNE

