



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

“DISEÑO DE ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE
CHONTACURO (*Rhynchophorus Palmarum*) PARA LOS
TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL
COCA, 2014”

TESIS

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

DARWIN ALONSO VISTIN MAYORGA

Riobamba – Ecuador

2014

CERTIFICACIÓN

Cerífico que la presente tesis titulada, “DISEÑO DE ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE CHONTACURO (*Rhynchophorus Palmarum*) PARA LOS TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL COCA, 2014”. del señor Darwin Alonso Vistin Mayorga ha sido revisada.

Msc. Luis Eduardo Carrión

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Ramiro Estévez

MIEMBRO DE TESIS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Darwin Alonso Vistin Mayorga, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi auditoria y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, Lunes 30 de noviembre del 2015

Darwin Alonso Vistin Mayorga

CI. 060397979-0

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública, a la Escuela de Gastronomía, por darme la oportunidad de culminar mi formación académica, a mi madre y a mis Familiares quienes han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio. Al Msc. Luis Eduardo Carrión Director de tesis, al Lic. Ramiro Estévez Miembro de tesis, que con paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización y culminación de la presente investigación.

Elaborado por: Vistin. D.

DEDICATORIA

Al divino niño y a la virgen por darme fuerza espiritual necesaria para cumplir mis metas trazadas.

De manera muy especial a mi madre, hermanos y familiares, que supieron apoyarme en todo momento y guiarme por el camino del bien.

Elaborado por: Vistin. D.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	3
A.	GENERAL.....	3
B.	ESPECIFICOS.....	3
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	4
A.	MARCO REFERENCIAL.....	4
a.	LOS INSECTOS FORESTALES COMESTIBLES.....	4
b.	LOS INSECTOS UNA MATERIA PRIMA ALIMENTICIA.....	4
c.	EL CHONTACURO.....	5
1.	RHYNCHOPHORUS PALMARUM.....	6
2.	LARVAS DE RHYNCHOPHORUS PALMARUM.....	7
d.	HISTORIA DE LA CIUDAD EL COCA.....	7
1.	Descripción de la provincia de Orellana.....	8
2.	Etnias de la ciudad del coca.....	8
3.	Cultura gastronómica de la ciudad del coca.....	8
4.	Comidas típicas de la ciudad del coca.....	10
a.	Maito de Pescado:.....	10
b.	Chicha de Yuca:.....	10
c.	Chontacuro:.....	10
5.	Cultura gastronómica del ecuador.....	10
e.	TÉCNICAS GASTRONÓMICAS APLICADAS EN LAS PREPARACIONES DEL CHONTACURO.....	11
1.	Cocción.....	11
2.	En vapor.....	11
3.	Freír.....	11
4.	Saltear.....	12
5.	Asar.....	12
B.	MARCO LEGAL.....	13
C.	MARCO CONCEPTUAL.....	15
1.	Alimentos.....	15
2.	Cultura.....	15
3.	Chontacuro.....	15
4.	Chonta.....	15

5.	Gastronomía	15
6.	Gastrónomo	16
7.	Especie	17
8.	Insecto	17
9.	Población	17
10.	Tradición	18
11.	Turismo	18
IV.	HIPÓTESIS	19
V.	METODOLOGÍA	20
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	20
B.	VARIABLES	20
1.	IDENTIFICACIÓN	20
a.	Variable Independiente	20
b.	Variable Dependiente	20
2.	DEFINICIÓN	20
a.	TÉCNICAS CULINARIAS	20
b.	ACEPTABILIDAD DE CONSUMO	21
3.	OPERACIONALIZACIÓN	22
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	22
a.	UNIVERSO Y MUESTRA:	23
D.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	24
1.	Se exploró la información	24
2.	Se diseñó las alternativas gastronómicas a base del chontacuro	24
3.	Se elaboró el instrumento (encuestas, test de aceptabilidad, evaluación sensorial)	24
4.	Se validó los instrumentos	25
5.	Se aplicó los instrumentos entre los turistas que frecuentan la hostería “la laguna”	25
6.	Se tabuló y analizó los resultados con herramientas de office	25
7.	Se determinó la aceptabilidad de la propuesta	25
8.	Con los resultados obtenidos se diseñó las alternativas gastronómicas innovadoras	26
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	27
A.	ENCUESTA	27
1.	Conoce usted el chontacuro	27

2.	Le parece a usted que el chontacuro es un alimento delicioso	28
3.	A consumido usted alguna vez el chontacuro	29
4.	En qué lugares a consumido usted chontacuro	30
4.	Como usted ha consumido el chontacuro	31
5.	Cuál de las siguientes preparaciones gastronómicas a base de chontacuro le gustaría consumir	32
6.	Cree usted que las preparaciones anteriormente mencionadas incentivarán el mejor consumo del chontacuro y dar un valor agregado al turismo de Oriente.	33
B.	APLICACIÓN DEL TEST ACEPTABILIDAD.....	34
1.	CHONTACURO EMPANIZADO	34
2.	CHONTACURO RELLENO	35
3.	COCTEL DE CHONTACURO.....	36
4.	SOPA DE CHONTACURO	37
5.	ASADO AMAZÓNICO.....	38
6.	CHONTACURO A LA CREMA.....	39
7.	CHONTACURO AL AJILLO	40
C.	APLICACIÓN DEL TEST EVALUACION SENSORIAL.....	41
1.	CHONTACURO EMPANIZADO	41
2.	CHONTACURO RELLENO	42
3.	COCTEL DE CHONTACURO.....	43
4.	SOPA DE CHONTACURO	44
5.	ASADO AMAZÓNICO.....	45
6.	CHONTACURO A LA CREMA.....	46
7.	CHONTACURO AL AJILLO	47
A.	Presentación de la propuesta.....	49
1.	Tema	49
2.	Datos Informativos.....	49
3.	Antecedentes de la propuesta.....	50
4.	Justificación	50
5.	Objetivos	50
a.	General.....	50
b.	Específicos	51
6.	Componentes	51
1.	Recopilación de Información	51

1.1. Ciclo de vida:.....	51
1.2. Ciudad del Coca:	52
1.3. Descripción de Orellana:.....	52
1.4. Etnias de la ciudad del Coca:	53
1.5. Cultura Gastronómica de la ciudad del Coca:.....	53
1.6. Comidas típicas de la ciudad del Coca:.....	54
Maito de Pescado:.....	54
Chicha de Yuca:.....	54
Chontacuro:	55
1.7. Cultura gastronómica del Ecuador:.....	55
2. Recetas	56
3. Glosario gastronómico	56
VII. CONCLUSIONES	57
VIII. RECOMENDACIONES	58
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	59
IX. ANEXOS.....	62

Índice de tablas

TABLA # 1 Operacionalización	22
TABLA # 2 Conocimiento sobre el chontacuro.....	27
TABLA # 3 El chontacuro un alimento delicioso.....	28
Tabla # 4 Consumo del chontacuro	29
TABLA # 5 Lugares que Ha consumido el chontacuro.....	30
TABLA # 6 Preparaciones comunes a base de chontacuro.....	31
TABLA # 7 Alternativas gastronómicas a base de chontacuro	32
Tabla # 8 Chontacuro empanizado	34
TABLA 9 Chontacuro relleno	35
TABLA # 10 Coctel de chontacuros	36
Tabla # 11 Sopa de chontacuro	37
Tabla # 12 Asado amazónico.....	38
TABLA # 13 Chontacuro a la crema.....	39
TABLA # 14 Chontacuro al ajillo	40
Tabla # 15 Chontacuro empanizado.....	41
TABLA # 16 Chontacuro relleno	42
TABLA # 17 Coctel de chontacuro	43
TABLA # 18 Sopa de chontacuro	44
TABLA # 19 Asado amazónico	45
TABLA # 20 Chontacuro a la crema.....	46
TABLA # 21 Chontacuro al ajillo	47

Índice de gráficos

GRÁFICO # 1 Descripción de procedimientos.....	24
GRÁFICO # 2 Conocimiento sobre el chontacuro.....	27
GRÁFICO # 3 El chontacuro un alimento delicioso.....	28
GRÁFICO # 4 Consumo del chontacuro.....	29
GRÁFICO # 5 Lugares que ha consumido el chontacuro.....	30
GRÁFICO # 6 Preparaciones comunes a base de chontacuro.....	31
GRÁFICO # 7 Alternativas gastronómicas a base de chontacuro.....	32
GRÁFICO # 8 Incentivar el consumo del chontacuro.....	33
GRÁFICO # 9 Incentivar el consumo del chontacuro.....	33
GRÁFICO # 10 Chontacuro empanizado.....	34
GRÁFICO # 11 Chontacuro relleno.....	35
GRÁFICO # 12 Coctel de chontacuro.....	36
GRÁFICO # 13 Sopa de chontacuro.....	37
GRÁFICO # 14 Asado amazónico.....	38
GRÁFICO # 15 chontacuro a la crema.....	39
GRÁFICO # 16 Chontacuro al ajillo.....	40
GRÁFICO # 17 Chontacuro empanizado.....	41
GRÁFICO # 18 Chontacuro relleno.....	42
GRÁFICO # 19 Coctel de chontacuro.....	43
GRÁFICO # 20 Sopa de chontacuro.....	45
GRÁFICO # 21 Asado amazónico.....	46
GRÁFICO # 22 Chontacuro a la crema.....	47
GRÁFICO # 23 Chontacuro al ajillo.....	48
GRÁFICO # 24 Componentes de la propuesta.....	51

Índice de ilustraciones

ILUSTRACIÓN # 1 Mapa localización de la hostería "La Laguna" 20

Índice de anexos

ANEXOS # 1 Encuesta	62
ANEXOS # 2 formato de recetas sopa de chontacuro.....	64
ANEXOS # 3 Formato de receta chontacuro al ajillo	65
ANEXOS # 4 Formato de receta chontacuro a la crema.....	66
ANEXOS # 5 formato de receta chontacuro relleno	67
ANEXOS # 6 formato de receta asado amazónico	68
ANEXOS # 7 Formato de receta chontacuro empanizado.....	69
ANEXOS # 8 Formato de receta coctel de chontacuro.....	70
ANEXOS # 9 Test de aceptabilidad	1
ANEXOS # 10 Evaluación sensorial	2

RESUMEN

Investigación exploratoria de carácter descriptivo y corte transversal que tuvo como objetivo Diseñar alternativas gastronómicas a base de chontacuro para los turistas de la hostería “La Laguna” en la Ciudad del Coca.

Se aplicó una encuesta para determinar la frecuencia de consumo, las diferentes recetas tradicionales y en que preparaciones le gustaría consumir el chontacuro, de acuerdo con los resultados obtenidos se aplicó el test de aceptabilidad y el test de evaluación sensorial.

La aplicación del test de aceptabilidad nos ayudó a determinar el nivel de aceptabilidad de las alternativas establecidas en la investigación de acuerdo a las escalas de medición los rango preponderantes van entre el 66,67% al 42,22% de los turistas les agrada las preparaciones realizadas como nuevas alternativas gastronómicas, mostrándose así que del total de las alternativas en coctel de chontacuro es el único que tiene menor aceptabilidad en un 38.78% en la escala de ni les desagrada ni les agrada. Mediante la evaluación sensorial de la preparación chontacuro empanizado la tonalidad, con un 71,11% color marrón castaño, 44,44% olor aromático, 75,55% sabor a marisco y 55,55% textura firme, demostrando de así una pequeña variación en la escala de colores marrón la elasticidad se manifiesta en un 48,88% y el aroma a coco en un 93,33%, esto se debe que el chontacuro se lo encuentra en el tronco de la palma de chonta.

Como propuesta final se elaboró un recetario gastronómico con las diferentes alternativas, reseña histórica de la ciudad, hostería y técnicas gastronómicas. Se recomienda Implementar las recetas establecida dentro de la carta en la

hostería para ofrecer a los turistas una experiencia culinaria particular de la zona que la persista sobre su cultura gastronómica.

SUMMARY

Exploratory investigation of descriptive character and court transversal which had as objective to design an alternative gastronomic to base on of chontacuro for the tourists of "La Laguna" Hosteria in el Coca city.

A survey was applied to determine the frequency of consumption, different traditional recipes and in which preparations would like them to consume the chontacuro, in accordance with the results applied the acceptability and sensory test.

The implementation of the test of acceptability helped us determine the level of acceptability of the alternatives set out in the research in accordance with the scales of measurement, the ranges prevalent are between 66.67% to 42.22% of the tourist like the preparations carried out as new gastronomic alternatives, thus showing that the total of the alternatives in cocktail of chontacuro is the only one who has less acceptability in a 38.78% in the scale of dislike or like. Through the sensory evaluation of the preparation the chontacuro breaded tonality, with 71.11% chestnut brown, 44.44% aromatic smell, 75.55% taste seafood and 55.55% firm texture, proving thus a small variation in the Brown color scale elasticity manifests 48.88% and the scent of coconut 93.33% this is because that the chontacuro it is located on the trunk of the chonta plant.

I. INTRODUCCIÓN

Desde hace miles de años el hombre ha comido insectos y otros invertebrados. Para muchas personas que habitan en áreas deprimidas económicamente, los insectos son una fuente importante de proteínas, grasas y vitaminas. En el país, los indígenas amazónicos se han alimentado tradicionalmente de estos organismos.

En cuanto al chontacuro, es una especie originaria del Oriente Ecuatoriano, presenta pocas exigencias para su crianza y puede ser criada en diversos tipos de clima ya sea caliente o húmedo, el ciclo de vida de la larva dura un promedio de 120 días, con un periodo de incubación del huevo de 3.5 días, una etapa larval de 60.5 días.

Por lo cual son parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos, pero en épocas más recientes su consumo se ha difundido en las ciudades para compartir con los turistas y residentes; aun cuando, en la Amazonía, muchos grupos indígenas obtienen un suplemento importante en sus dietas del consumo de los gusanos de palmas *Rhynchophorus Palmarum*.

Sin embargo la escasa aceptación de las preparaciones gastronómicas a base del chontacuro se manifiesta en los turistas de la hostería "La Laguna" en la ciudad de Coca.

Debido a la falta de variedad gastronómica al momento de prepararlos, por ende se implementó nuevas alternativas gastronómicas para llegar al deleite de los más delicados paladares, utilizando y resaltando los condimentos propios y poco

conocidos de la zona como rola quimba, anís de monte, chilangua los cuales proporcionan aromas y sabores exóticos.

Es preciso señalar la importancia que tiene la investigación de este tema, particularmente porque se observó que la hostería "La Laguna" cuenta con la ventaja de acceder a una gran cantidad de materia prima chontacuro, Palmito, Yuca, Cachamas, Boca chico" y mostrándose así mismo en sus bodegas una baja rotación de los mismo.

Así también permitió que el consumidor conozca las características de la cultura gastronómica y sus variadas posibilidades de preparación, como complemento de una dieta alimenticia, es preciso reseñar de manera histórica la evolución gastronómica de la región.

La dieta amazónica presenta una gran variedad de comidas típicas en especial las carnes como la guanta y el zahíno. Se llama "Zarapatoca", un plato que se prepara con carne de tortuga. Se ofrecen platos con diversas clases de pescado. Con el nombre de "Uchumanga" se sirve una comida hecha con intestinos de animales silvestres. El "Cazave" son las tortillas de yuca rallada.

En cuanto a bebidas, se confecciona la chicha: de yuca, chonta, maíz, arroz y plátano. Se pueden obtener varios tipos de dulces con frutos de la selva.

Los grupos indígenas tiene una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona, como la yuca, variedades de pescado, carne guanta y guatuza, preparados de mono y lagarto son la base de una comida nutritiva y sabrosa.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Diseñar alternativas gastronómicas a base de chontacuro para los turistas de la hostería “La Laguna” en la Ciudad del Coca.

B. ESPECIFICOS

- Recopilar la información existente relacionada con el consumo de chontacuro.
- Utilizar técnicas culinarias para diferentes preparaciones gastronómicas a base del chontacuro.
- Determinar las características organolépticas y el nivel de aceptabilidad de las preparaciones.
- Elaborar un recetario de las preparaciones a base del chontacuro.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. MARCO REFERENCIAL

a. LOS INSECTOS FORESTALES COMESTIBLES

Según (Vantomme, 2013) menciona que, los insectos contribuyen significativamente a la seguridad alimentaria y a los medios de vida de las personas en muchos países en desarrollo, principalmente en África y Asia, pero también se consumen en ciertas zonas de América Latina y en algunos países desarrollados (por ejemplo, Japón). Los insectos pueden constituir una parte regular, estacional u ocasional de la dieta, no necesariamente porque no se tenga que comer sino porque los insectos se consideran un manjar exquisito. Los más comúnmente consumidos son los saltamontes, los huevos de termitas, las larvas de escarabajo y de abeja, los gusanos de seda y las orugas. Otros insectos utilizados como alimento humano comprenden los escorpiones, grillos, langostas, avispas, cigarras, hormigas cortadoras de hojas, libélulas y picapés.

Además, muchos insectos desempeñan una importante función en la alimentación del ser humano y de los animales domésticos ya que son una excelente fuente de proteínas, hidratos de carbono y vitaminas. La composición en aminoácidos de la mayoría de los alimentos a base de insectos resulta ser mejor que la referencia estándar recomendada por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (Vantomme, 2013).

b. LOS INSECTOS UNA MATERIA PRIMA ALIMENTICIA

Los insectos, en un conjunto, representa la mayor biomasa animal del planeta. Ellos pesan más que todos los animales juntos, y en cualquier ecosistema

constituyen una fuente de proteína animal. Su valor nutritivo los convierte en un alimento complejo, su masa corporal está compuesta entre el 60 y 70 % por proteínas y el tipo de grasa que poseen son poliinsaturadas, algunas de fácil digestión pudiéndose comparar con el valor nutricional del pollo, res o cerdo. Esta biomasa ha sido considerada por el fondo de las naciones unidas para la alimentación como una fuente nutricional de alto valor biológico. (Arango Gutierrez, 2005)

(Arango Gutierrez, 2005) Menciona a *R. palmarum* como una especie muy conocida por los indios americanos, quienes desde tiempos prehispánicos hacían un platillo succulento con sus larvas. Las etnias yecuanas y riaroas manifiestan alto aprecio por este insecto y posee un antiguo conocimiento que les permite actuar y manejarlo en el campo llegando a inducir crías sobre tejidos vegetales y seleccionar las palmas hospederas para este fin, afirman que las larvas tienen mejor sabor cuando se alimentan de esta palmera. Para ello, talen plantas sanas y cortan el tallo longitudinalmente, esto atrae y concentra alto número de individuos sobre la fuente alimenticia, lo que favorece la copula y oviposición. La próxima visita se realiza 35 a 40 días después de para la cosechar las larvas. Estas son trasportadas a la comunidad, donde son cocidas a fuego lento y bajo para que convertirlas en un majar dorado y crujiente. El aceite obtenido del proceso, lo utilizan para preparar otros alimentos.

c. EL CHONTACURO

Los chontacuros (que en quichua significa "gusanos de la chonta") son parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos, pero en los últimos meses esta se ha difundido en las ciudades para compartir con los turistas y residentes.

El chontacuro se transforma en un grueso gusano luego de que es depositado en el corazón del árbol de chonta por un escarabajo negro que trae en sus alas los huevos que luego se convertirán en larvas. Los indígenas consumen este gusano considerado como un alimento de alto contenido proteínico por su grasa natural.

Su nombre varía de acuerdo al idioma de la nacionalidad, así, en shuar se le conoce como mundish; mientras que en achuar como muquindi.

El árbol de chonta en el que crece este gusano tarda entre uno y dos años en desarrollarse hasta alcanzar una altura de 6 a 9 metros con sus característicos espinos puntiagudos en toda su corteza, por lo que es difícil cosechar los frutos manualmente, ante lo cual la mayoría de árboles son derribados al suelo. Allí se desarrollan estas larvas. Estos gusanos tienen gran poder curativo. Se lo puede comer asados, cocinados o fritos y la manteca proporcionada se la puede ingerir en pocas dosis para prevenir y curar enfermedades que atacan a los pulmones, como tos crónica, pulmonía, tuberculosis, etc... (EL UNVERSO , 2009).

1. RHYNCHOPHORUS PALMARUM

Son picudos de color negro, con el cuerpo en forma de bote. Miden entre 4 y 5 cm de longitud aproximadamente y 1,4 cm de ancho. La cabeza es pequeña y redondeada con un característico y largo rostrum curvado ventralmente (pico. Presentan dimorfismo sexual; los machos tienen un notable penacho de pelos en la parte dorsal hacia el centro del rostrum o pico. Las hembras tienen el rostrum curvo y liso Los adultos tardan 30 a 45 días para emerger de la pupa,

permanecen dentro del capullo entre 7 y 11 días antes de salir. (Aldana de la Torre, Aldana de la Torre, & Moya, 2014)

2. LARVAS DE RHYNCHOPHORUS PALMARUM

Los huevos son de color blanco crema, ovoides y de un tamaño promedio de 2,5 x 1 mm. Son colocados en posición vertical, a una profundidad de 1 a 2 mm y protegidos con un tapón de una sustancia cerosa de color amarillo cremoso. Tienen un periodo de incubación de 2 a 4 días.

Las larvas son ápodas, es decir que no tiene patas. Cuando emergen del huevo pueden medir 3,4 mm de longitud. El cuerpo es ligeramente curvado ventralmente. Su color es blanco cremoso. Las larvas pasan por nueve a diez instares que tienen una duración de 42 a 62 días. En sus últimos instares pueden alcanzar una longitud de 5 a 6 cm. Durante este período es frecuente el encuentro entre larvas con el subsecuente canibalismo. En el último instar larval, que puede durar entre 4 y 17 días, toman una coloración amarillo más oscuro, y antes de empupar migran a la periferia del estípite o bases peciolares para tejer un capullo con fibras vegetales, el cual tapa los extremos con los tejidos fibrosos. (Aldana de la Torre, Aldana de la Torre, & Moya, 2014)

d. HISTORIA DE LA CIUDAD EL COCA

Esta pequeña ciudad lleva el nombre del descubridor del Río Amazonas, Francisco de Orellana, en una de sus expediciones navegó por este río y arribó hasta el gran Marañón. Los nativos de la zona, los Tagaieris o Sachas, la conocen como Coca; porque antiguamente iban al lugar a realizar sus rituales curativos con las hojas de coca masticadas. (Viajando Ecuador , 2014)

1. Descripción de la provincia de Orellana

Coca se debe a la tenacidad de su gente. Una historia con varias fundaciones; un pueblo rodeado de leyendas; rastros de culturas precolombinas; paseos en bote por la selva y turismo de aventura; una provincia marcada por la explotación petrolera en los últimos 25 años.

Cabecera Cantonal: Puerto Francisco de Orellana (Coca).

Fecha de Cantonización: 30 de abril de 1969.

Fiestas más Importantes: Cantonización: 30 de abril.

Actividades de las Fiestas: Cantonización, elección de la reina, actividades deportivas, sociales y culturales, presentación de artistas, Expo feria artesanal y agrícola. (Viajando Ecuador , 2014)

2. Etnias de la ciudad del coca

La ciudad y el cantón está conformado con la participación de tres etnias amazónicas: Kichwa, Shuar y Guaraní.

3. Cultura gastronómica de la ciudad del coca

Orellana posee una gastronomía importante para la historia; cada receta viene acompañada con un ritual.

A través de los años pobladores indígenas y colonos que habitan en la provincia se han ido ideando formas de subsistencia, practicando actividades con la caza, pesca y recolección de frutos; los cuales han aportado favorablemente en la parte gastronómica.

Desde siempre en esta zona los platos han sido elaborados a base de yuca y plátano, peces y carne de animales oriundos del sector y casi siempre de cada presentación viene acompañada de un ritual y sabor distinto.

En sus recetas incluyen animales de caza, que desde la antigüedad esta ha sido otra de las actividades de subsistencia que estos pueblos han venido adoptando.

Su selva amazónica aporta también en la presentación de platos pues tubérculos, frutos silvestres, diferentes tipos de especies y hierbas acompañan al platillo para finalmente brindar un sabor único y especial, inclusive hojas de plátano y otros productos de segunda necesidad aportan en la preparación de la gastronomía de Orellana.

La originalidad y singularidad de la cocina Kichwa, permite deleitarse con exquisitos platos elaborados con ingredientes y productos de la zona recogida de las chacras y otros como las pepas de morete, de hungurahua (especie de palma) son traídos de la selva.

La caza y pesca son muy importantes en la vida diaria ya que la gente está acostumbrada a comer carne de monte y pescados todos los días porque son ricos en grasas, carbohidratos y proteínas. La caza es eficiente en invierno y la pesca en verano por el cambio de estaciones. La comida se prepara en horarios irregulares en cocina a leña o a gas, algunos días comen dos veces y otros días tres veces alternando sopas y arroz con carne, pero siempre comen juntos.

Entre otros productos más utilizados dentro de la gastronomía de Orellana cultivados en el mismo sector se encuentra, la yuca, el plátano, la papa china, el palmito, la fruta de chonta, gallina de campo, guanta, guatusa, armadillo,

cachamas y los mayones más conocidos como el chontacuro. (AME Asociación de Municipalidades Ecuatorianas , 2014)

4. Comidas típicas de la ciudad del coca

a. Maito de Pescado:

Adobar el pescado con sal, ajo y pimienta. Envolver y amarrar el pescado en las hojas de plátano. Colocar el atado de pescado en una parrilla. Servir con yuca, plátano y ensalada.

b. Chicha de Yuca:

Famosa bebida de las nacionalidades indígenas, preparada con pulpa de yuca o chonta fermentada.

c. Chontacuro:

Es muy apetecido por su sabor y proteínas. Se le atribuye además, varias propiedades curativas para el estómago y se lo prepara en varias formas, asado a la brasa, fritos o en maitos. (MINISTERIO DE TURISMO, 2014)

5. Cultura gastronómica del Ecuador

La comida ecuatoriana es una fusión de diversos alimentos de distintas provincias y regiones, así como de su combinación armoniosa para el paladar con productos de otros países, muchos de los que han sido insertados en la producción agrícola.

En la gastronomía ecuatoriana predomina una variedad de ingredientes. Debe tomarse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios: pescados y mariscos del Océano Pacífico, los productos de la zona

andina y por último la variedad de raíces, frutas, tubérculos y animales propios de la selva amazónica.

Además de la mezcla de alimentos, como granos, carnes y un sin número de frutas y vegetales, la comida ecuatoriana utiliza especias que le dan una sazón única y característica. Los condimentos principales son ají, ajo y achote, pero se ven acompañados también de cilantro, perejil, canela, clavo de olor o de hierbas aromáticas como el laurel y el cedrón que son usadas en la cocción de los alimentos.

Por su gran variedad de recursos alimenticios, cada región del Ecuador posee sus propios platos y comidas típicas. (Quito find your adventure, 2014).

e. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS APLICADAS EN LAS PREPARACIONES DEL CHONTACURO

1. Cocción

Modificar la textura, el color, el sabor y la consistencia del chontacuro, por medio de una fuente de calor. No hay cocción sin una transferencia de calor. Todos estos cambios se deben a una serie de reacciones que suceden durante el proceso de cocción:

2. En vapor

Proceso de cocción en donde el medio transmisor de calor es el vapor de agua. Sus cualidades consisten en mantener los nutrientes del chontacuro, su color y su sabor. El tipo de cocción empleado es por concentración.

3. Freír

Proceso de cocción donde el chontacuro están completamente sumergidos en un medio graso a temperatura constante o creciente (170-180°C). El tipo de cocción empleado es por concentración.

4. Saltear

Técnica de cocción con materia grasa en poca cantidad, previamente calentada y con movimiento del producto; para terminar la cocción se pueden agregar otros líquidos. Los medios grasos empleados son: grasas del mismo animal.

5. Asar

Técnica de cocción en la cual el chontacuro es rociado muchas veces con un líquido graso (aceite o fondo de cocción), sin otros líquidos adicionales y sin tapar. El tipo de cocción aplicado es por concentración. Puede asarse en horno o en cruz:

Una vez cocido, el chontacuro, se deben dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de cortarlas, así se equilibran las temperaturas y se evita la pérdida excesiva de jugo.

B. MARCO LEGAL

(Constitucion de la Republica Del Ecuador 2008, 2014) Menciona que un mayor sustento, se fundamenta en el art.13 de la constitución de la república del Ecuador que dice: Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 5.- de la ley de sanidad animal codificada dispone. El ministerio de salud pública, en coordinación con el de agricultura y ganadería controlara la calidad de los productos de origen animal destinados al consumo humano sean naturales, semi elaborados o elaborados, de acuerdo con los requisitos planteados en los códigos, guías de práctica y normas técnicas ecuatorianas elaboradas por el instituto ecuatoriano de normalización y prohibirá o retirara del comercio los que sea perjudiciales a la salud humana. (Constitucion de la Republica Del Ecuador 2008, 2014).

Según la FAO, seguridad alimentaria es que “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”, para lo cual tiene que haber disponibilidad de los alimentos, capacidad para adquirirlos, estabilidad en la oferta, buena calidad e inocuidad; siendo el productor el primer eslabón en producir alimento saludable; el sector industrial transformador tiene que utilizar materia prima adecuada aplicando las normativas establecidas; una empresa tiene con frecuencia que valorar si sus productos, procesos e instalaciones o los

de sus proveedores responden a las especificaciones y estándares que le exige el mercado o la legislación vigente, para ello es de gran utilidad las auditorías internas que obligadamente debe disponer la propia empresa. La amenaza al hambre es constante; por lo que se requiere implantar programas de seguridad alimentaria para proteger la población de menor capacidad en adquirir alimento la que es más vulnerable a brotes epidémicos. La facultad suprema del hombre es el derecho a la vida y no hay vida si no dispone de alimento, para lo cual se deben aplicar métodos de medición de seguridad alimentaria como son los índices de disponibilidad de la oferta y demanda, de accesibilidad de la canasta familiar para evitar desnutrición. El control de la calidad e inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos los involucrados en la cadena alimentaria, desde los productos primarios agricultores y ganaderos, a los procesadores, envasadores, transportadores, almacenadores, punto de ventas y por último el consumidor que exige que las medidas concernientes a la vigilancia y control de la seguridad alimentaria se cumplan, reflejándose en la aceptación o rechazo del producto ofertado. Las administraciones de los diferentes centros de producción y comercialización, tanto nacional como local, tienen que aplicar diariamente auditorías para verificar la calidad e inocuidad de los alimentos; los puntos de ventas tienen en sus manos la responsabilidad directa ante el consumidor al ofertar productos alimenticios que cumplan con todas las normativas establecidas que garantizan su naturaleza y que son inofensivos a la salud. Es oportuno señalar que la inocuidad de los alimentos no es negociable, siendo la etiqueta uno de los medios de control en la que están impreso las características de cada alimento.

C. MARCO CONCEPTUAL

1. Alimentos

Se denomina alimento a cualquier sustancia sólida o líquida que ingieren los seres vivos con el objetivo de regular su metabolismo y mantener sus funciones fisiológicas como ser la de la temperatura corporal, es decir, los seres humanos necesitamos sí o sí alimentos para reponer la materia viva que gastamos como consecuencia de la actividad del organismo y porque necesitamos producir nuevas sustancias que contribuyan al desarrollo de nuevos tejidos que ayuden directamente a nuestro crecimiento. (Definición ABC, 2014)

2. Cultura

Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo o a una época. (Definición ABC, 2014)

3. Chontacuro

El chontacuro se transforma en un grueso gusano luego de que es depositado en el corazón del árbol de chonta por un escarabajo negro que trae en sus alas los huevos que luego se convertirá en larvas. (Vantomme, 2013).

4. Chonta

Árbol, variedad de la palma espinosa, cuya madera, fuerte y de calor oscuro y jaspeado, se emplea para hacer bastones y otros objetos de adorno. (Word reference, 2014)

5. Gastronomía

Etimológicamente proveniente del griego “gastros”, que significa estómago, y “gnomos” ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación, etcétera. (Deconceptos. com, 2014)

6. Gastrónomo

En la lengua francesa es donde se encuentra el origen de la palabra gourmet que en el castellano se utiliza como tal aunque el Diccionario de la Real Academia Española viene a traducirla como gastrónomo. Más concretamente le da dos acepciones: una que viene a describir a toda aquella persona que es una entendida en gastronomía, y otra como hombre o mujer aficionado a las comidas exquisitas.

Más concretamente el concepto de gourmet (pronunciado gurmé) es el adjetivo que se emplea con frecuencia para intentar llevar a cabo la descripción de una persona que tiene un exquisito paladar y que conoce en profundidad platos de inigualable sabor y delicadeza.

No obstante, también hay que subrayar que en otras ocasiones el término que nos ocupa es utilizado para hacer referencia a todo aquel hombre o mujer que cata platos y que es por tanto capaz de descubrir una receta exquisita a partir de consideraciones tales como la fineza, el sabor o la calidad de los alimentos que la integran

Esa labor a su vez hace que determinados productos o alimentos se conviertan en lo que se da en llamar bebidas o comidas gourmet. Así, entre estas se pueden encontrar desde chocolates a mariscos, quesos, licores, carnes, cafés, caviars o pastas, entre otros muchos. (Deconceptos. com, 2014)

7. Especie

Se denomina especie al conjunto de cosas parecidas entre sí, o más estrictamente son los subconjuntos que forman los géneros, que poseen características que los diferencian de otras especies del mismo género, con el que tienen algunas características comunes más generales, y de especies de otros géneros.

8. Insecto

De la palabra latina insectum procede el actual concepto de insecto, un término con el que viene a definirse a todo aquel animal invertebrado, de la categoría de los artrópodos, que se caracteriza a grandes rasgos por poseer cuatro alas, tres pares de patas y dos antenas. (Deconceptos. com, 2014)

9. Población

Se habla de población como el número de habitantes que integran un estado ya sea el mundo en su totalidad, o cada uno de los continentes, países, provincias o municipios que lo conforman; y puede referirse también a aquel acto poblacional que significa dotar de personas a un lugar. Cada país o región tiene una población característica que aumenta por los nacimientos y las inmigraciones y decrece por las defunciones y la emigraciones,

lo que es objeto de estudio por parte de la dinámica poblacional o demográfica, que usa como un instrumento primordial la pirámide de población, para reflejar esos ritmos de crecimiento. Para saber el número de personas que viven en determinado lugar y sus características, se emplean los censos. (Deconceptos.com, 2014)

10. Tradición

La palabra tradición deriva del vocablo latino “traditio”, modo de adquisición de la propiedad del derecho de gentes en la antigua Roma, que continúa vigente, carente de solemnidades, por lo cual se aplicó en este caso, también a una entrega, pero de costumbres populares.

Las costumbres, creencias, ideologías, formas artísticas, y valores del conjunto de una comunidad, transmitidos de generación en generación, en general a través de la palabra hablada, reciben el nombre de tradición, y hace a la identidad nacional de los pueblos, y a veces son más circunscriptas y se refieren solo a alguna región particular, de pequeñas dimensiones. (Deconceptos.com, 2014).

11. Turismo

El turismo es una actividad perteneciente al sector terciario o de servicios, consistente en brindar la oportunidad a las personas de desplazarse de un punto a otro de la superficie terrestre dentro de su ciudad, provincia o estado o fuera de los mismos, por períodos que no superen el plazo anual, y que no sea con fines de obtener rédito económico. (Deconceptos.com, 2014).

IV. HIPÓTESIS

Al aplicar técnicas culinarias adecuadas en el procesamiento y cocción del chontacuro se podrá mejorar su aceptabilidad en preparaciones culinarias como una nueva alternativa.

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

Esta investigación se la realizó en la hostería "La Laguna" de la ciudad del Coca. El tiempo de duración del estudio, fue seis meses (180 días), mismos que estaba distribuido para el trabajo investigativo, la recolección de información, tabulación y análisis de los resultados.

ILUSTRACIÓN # 1 Mapa localización de la hostería "La Laguna"



Fuente: Google Maps - ©2014 Google
Elaborado por: Vistin D

B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

a. Variable Independiente

Técnicas culinarias de cocción para el chontacuro.

b. Variable Dependiente

Nivel sensorial de las preparaciones a base del chontacuro,

2. DEFINICIÓN

a. TÉCNICAS CULINARIAS

Es el arte de preparar y cocinar los alimentos, conoce como el arte de preparar alimentos. Esto incluye una variedad de la zona, tales como cocinar,

la comida de presentación, la comida fotografía, hoteles y restaurantes, y mucho más, podemos decir que la Artes Culinarias es una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. Con relación a la hotelería y restaurante, el arte culinario es una herramienta impactante para los clientes como comensales, por medio de su relación con el restaurante en el área de la cocina los platillos del menú se preparan con todas las características de primera clase que exigen las artes culinarias, con altos márgenes de calidad, todas las precauciones adecuadas por la higiene y manipulación de alimentos y con las debidas decoraciones para cada tipo de plato. Con respecto a los servicios ofrecidos por las artes culinarias al restaurante de un hotel o como restaurante comercial como establecimiento independiente, deben ser dirigidos por profesionales de las artes culinarias así son llamados a los chefs o personas con los debidos conocimientos de las artes culinarias, para dirigir, capacitar e incluso hasta ayudar a preparar los platos al personal a cargo de la cocina encargado de la manipulación, preparación y decoración de los alimentos ordenados por los comensales.

b. ACEPTABILIDAD DE CONSUMO

Es el conjunto de características o condiciones que hacen que un alimento sea aceptable.

3. OPERACIONALIZACIÓN

TABLA # 1 Operacionalización

VARIABLES	INDICADOR	ESCALA
Técnicas Culinarias de Cocción.	Cocción Húmeda Ebullición Cocción Seca Grill Cocción medio graso Fritura Salteado Cocción Mixta Ebullición y Fritura	10 Minutos 100°C 15 Minutos 200°C 3 Minutos 120°C 2 Minutos 80° C 10 Minutos + 3 minutos 100°C + 120°C
Aceptabilidad Consumo de	Evaluación Sensorial. Escala Hedónica.	Sabor Color Aroma Textura CALIFICACIÓN NUMÉRICA % de aceptación 1. Me desagrada mucho 2. Me desagrada 3. No me agrada, ni me desagrada 4. Me agrada 5. Me agrada mucho

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

La investigación que se realizó para el desarrollo del tema es de carácter descriptivo que consistió en llegar a conocer las costumbres y actitudes predominantes de la descripción exacta de las actividades objetos, cosas y

personas, su meta no se limita a la recolección de datos, si no a la predicción e identificación de las reacciones que existen entre dos o más variables, y de tipo exploratoria debido a que es un diseño de investigación cuyo objetivo principal es reunir datos preliminares que arrojan luz y entendimiento sobre la verdadera naturaleza del problema que enfrenta el investigador, así como descubrir nuevas ideas o situaciones. Se caracteriza en que la información requerida es definida libremente, el proceso de investigación es flexible, versátil y sin *estructura*. El concepto estructura hace referencia al grado de estandarización impuesto en el proceso de recolección de datos. A su vez de corte transversal debido a que en este estudio todas las mediciones se hacen en una sola oportunidad, por lo que no existen períodos de seguimiento. Con este diseño, se efectúa el estudio en un momento determinado de la evolución.

a. UNIVERSO Y MUESTRA:

La presente investigación tuvo un universo de 45 turistas que acuden a la hostería “La Laguna” de la Ciudad del Coca, esto de acuerdo a la certificación emitida por el gerente (Ing. Daniel Pauquer).

Por ser pequeño el universo, el estudio observo a todos los turistas que acudieron en el período de un mes a la hostería “La Laguna” en la Ciudad del Coca, estableciéndose dentro del total de la muestra personas adultas de diferentes nacionalidades y de ambos sexos.

D. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

GRÁFICO # 1 Descripción de procedimientos



Elaborado por: Vistin M. D

1. Se exploró la información

Se exploró la información existente de acuerdo al tema para de esta manera comprender cada una de las faces con la que cuenta el formato del proyecto.

2. Se diseñó las alternativas gastronómicas a base del chontacuro

Proceso previo en la búsqueda de una nueva alternativa gastronómica. Utilizado habitualmente el chontacuro y productos nativos de la zona siempre conservando la tradicional de cada pueblo.

3. Se elaboró el instrumento (encuestas, test de aceptabilidad, evaluación sensorial).

Los instrumentos que se utilizó, fue la encuesta la misma que permitió recolectar la información necesaria para el análisis de los datos obtenidos, el test de aceptabilidad el cual nos permite establecer si su consumo persiste que los

turistas de la hostería la laguna de la ciudad del coca y la evaluación sensorial la cual nos permite establecer características organolépticas de las alternativas gastronómicas a base del chontacuro que fueron adjuntada como anexo, al finalizar el respectivo informe.

4. Se validó los instrumentos

Con la validez se determinó la revisión de la presentación del contenido, el contraste de los indicadores con los ítems (preguntas) que miden las variables correspondientes. Se estima la validez como el hecho de que una prueba sea de tal manera concebida, elaborada y aplicada y que mida lo que se propone medir.

5. Se aplicó los instrumentos entre los turistas que frecuentan la hostería “la laguna”

Aplicación de las encuestas estructuradas a los turistas que frecuentan la hostería “la laguna” de la Ciudad del Coca.

6. Se tabuló y analizó los resultados con herramientas de office.

Los resultados obtenidos, estaba expuestos a la revisión, mediante la tabulación de los datos, según el método de recolección de información. Se procedió al análisis de los resultados de acuerdo con los objetivos de la investigación. Posteriormente, se interpretó los resultados, con el apropiado y puntal apoyo teórico, obteniendo los datos, que sirvió de base, para la comprobación de los objetivos, así como para el establecimiento de las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

7. Se determinó la aceptabilidad de la propuesta.

De los resultados que arrojó los instrumentos tabulados, se determinó la aceptabilidad o de la hipótesis planteada.

8. Con los resultados obtenidos se diseñó las alternativas gastronómicas innovadoras.

Se diseñó una oferta amplia gama gastronómica del chontacuro a los turistas que visitan la Hostería La Laguna de tal modo de que se innove las formas tradicionales de preparación de este producto.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. ENCUESTA

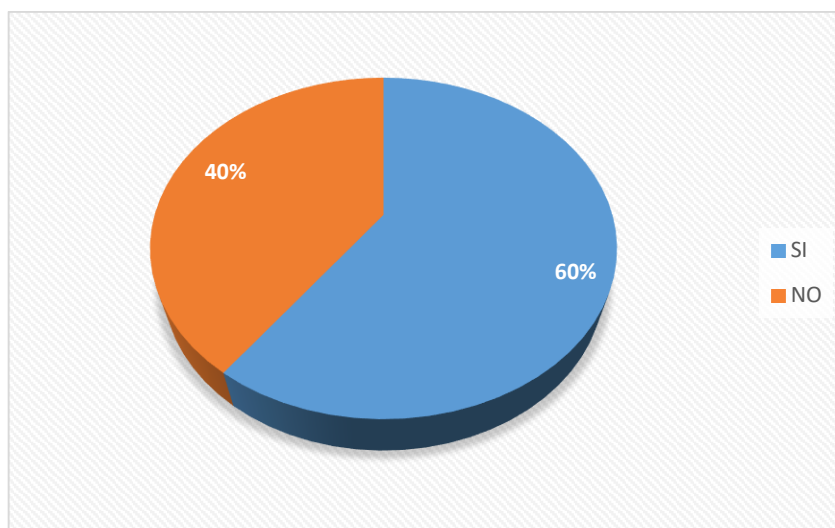
1. Conoce usted el chontacuro

TABLA # 2 Conocimiento sobre el chontacuro

Conocimiento	Cantidad	Porcentaje
SI	27	60%
NO	18	40%
TOTAL	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 2 Conocimiento sobre el chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al interpretar la gráfica se refleja que el 60 % de los encuestados respondieron que si conocen el chontacuro debido a que son personas que han recorrido la extensión territorial amazónica, mostrándose una similitud en la publicación realizada por el diario el universo que estableció que el consumo del chontacuro en la mayor parte es de forma medicinal ya que el chontacuro es expendido por los nativos en la feria artesanal los días domingos, y está considerado como una de las atracciones turísticas en la ciudad del Coca.

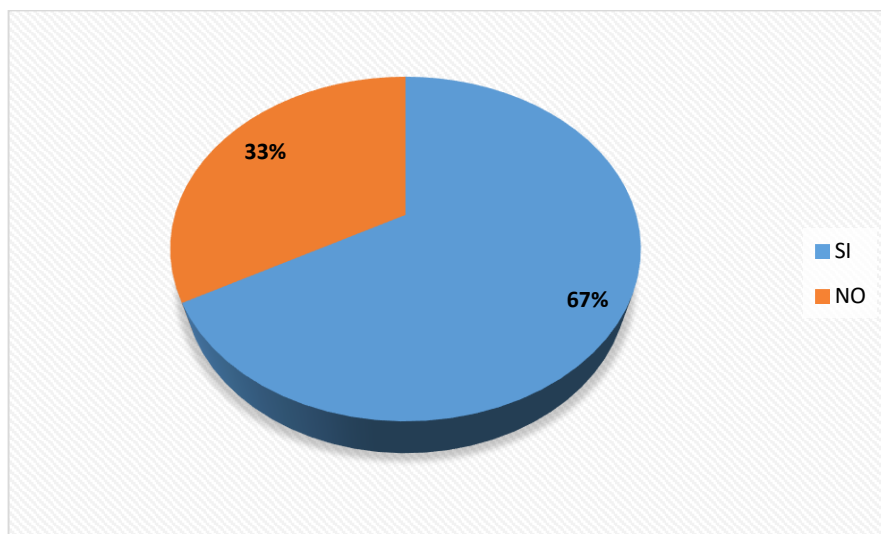
2. Le parece a usted que el chontacuro es un alimento delicioso

TABLA # 3 El chontacuro un alimento delicioso

Alimento delicioso	Cantidad	Porcentaje
SI	30	67%
NO	15	33%
TOTAL	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 3 El chontacuro un alimento delicioso



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: la gráfica refleja que el 67% de los turistas encuestados mencionaron que el chontacuro si es un alimento delicioso, y el 33% no lo consideran.

De acuerdo con los datos obtenidos mediante la aplicación de la encuesta a los turistas de la hostería la laguna en la ciudad del Coca se manifiesta que tiene una gran acogida el consumo del chontacuro ya que la mayoría de turistas conocen sus propiedades nutritivas en comparación con los otros alimentos nativos de la zona, por lo que en la actualidad se ha realizado publicaciones periódicas, televisivas como (Educa Tv, la televisión) por parte del ministerio del

turismo las cuales promocionan su consumo generando así inquietud en degustar dicho alimento.

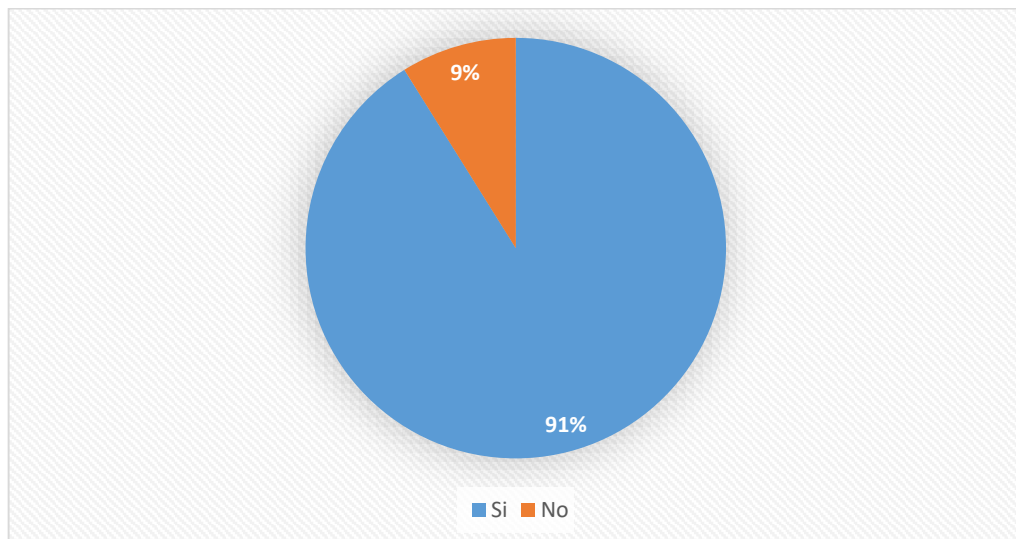
3. A consumido usted alguna vez el chontacuro

Tabla # 4 Consumo del chontacuro

Tiempo de Consumo	Cantidad	Porcentaje
Si	41	91,11
No	4	8,89
Total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 4 Consumo del chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al interpretar la gráfica se manifiesta que el consumo con mayor frecuencia es en un 91% si han consumido el chontacuro,

Por ende se demuestra un gran consumo del chontacuro debido que la mayoría de turistas de la zona, han consumido en preparaciones como en pinchos, maitos y salteados ya que son preparaciones propias de la región amazónica los cuales se les encuentra en la feria de los días domingos en la cual salen los nativos a ofrecer sus productos.

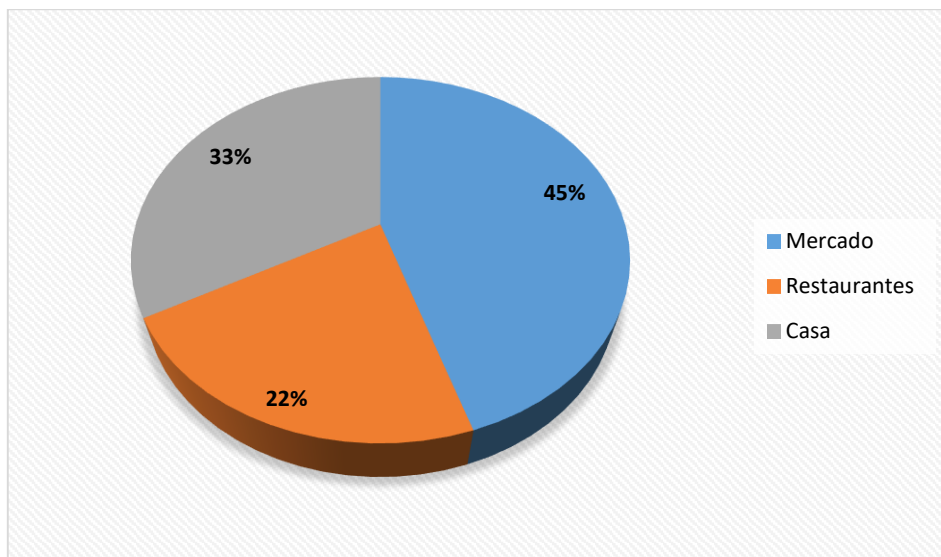
4. En qué lugares a consumido usted chontacuro

TABLA # 5 Lugares que Ha consumido el chontacuro

Lugares de expendio	Cantidad	Porcentaje
Mercado	20	45%
Centro Comercial	0	0%
Restaurantes	10	22%
Hotel	0	0
Casa	15	33%
Total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 5 Lugares que ha consumido el chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: el 45% de los turistas encuestados mencionaron haber consumido en el mercado preparaciones a base de chontacuro, un 33% en casa y un 22% en restaurantes, mostrándose un 0% en centros comerciales y hoteles.

Mediante la información proporcionada por las turistas encuestadas se demuestra que su comercialización no se ha expandido por todas las cadenas alimenticias dándose a demostrar que sigue siendo un producto que expenden los nativos de la zona.

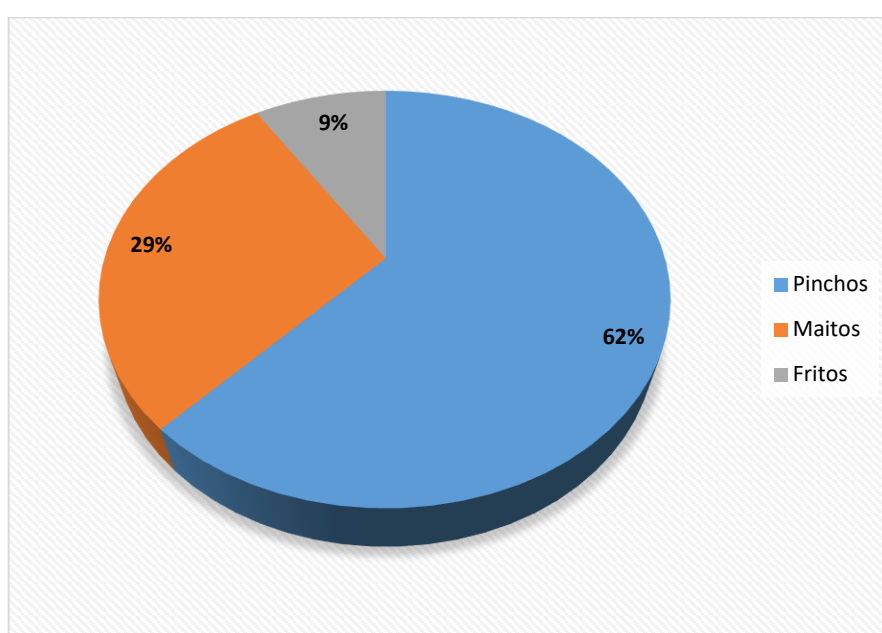
4. Como usted ha consumido el chontacuro

TABLA # 6 Preparaciones comunes a base de chontacuro

Preparaciones	Cantidad	Porcentaje
Pinchos	28	62%
Maitos	13	29%
Fritos	4	9%
Total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 6 Preparaciones comunes a base de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: del 100% de las encuestas aplicadas el 62% indican que las preparaciones más consumidas son como pinchos, debido a que al someter el producto a la brasa cambian sus propiedades físicas transformándolo dando así como resultado un mejor aroma textura y sabor siendo más aceptable para los clientes

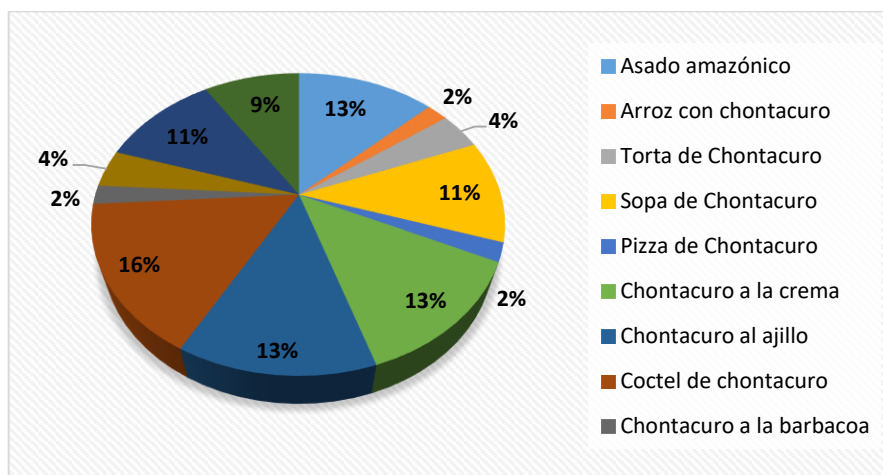
5. Cuál de las siguientes preparaciones gastronómicas a base de chontacuro le gustaría consumir

TABLA # 7 Alternativas gastronómicas a base de chontacuro

Preparaciones a base de chontacuro	Cantidad	Porcentajes
Asado amazónico	6	13%
Arroz con chontacuro	1	2%
Mouse de Chontacuro	0	0%
Torta de Chontacuro	2	4%
Sopa de Chontacuro	5	11%
Pizza de Chontacuro	1	2%
Chontacuro a la crema	6	13%
Chontacuro al ajillo	6	13%
Coctel de chontacuro	6	16%
Chontacuro a la barbacoa	1	2%
Bocadillos de chontacuro	2	4%
Chontacuro Relleno	5	11%
Chontacuro empanizado	4	9%
Total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 7 Alternativas gastronómicas a base de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: de acuerdo con los datos obtenidos al aplicar la encuesta se estableció que el 16% coctel de chontacuro tiene mayor aceptabilidad. Con una mínima diferencia en comparación de las siguientes preparaciones asado amazónico, chontacuro empanizado, al ajillo, a la crema, relleno, y la sopa de

chontacuro. Por lo cual al tener mayor aceptabilidad son la que se procederá a realizar para la presente investigación.

6. Cree usted que las preparaciones anteriormente mencionadas incentivarán el mejor consumo del chontacuro y dar un valor agregado al turismo de Oriente.

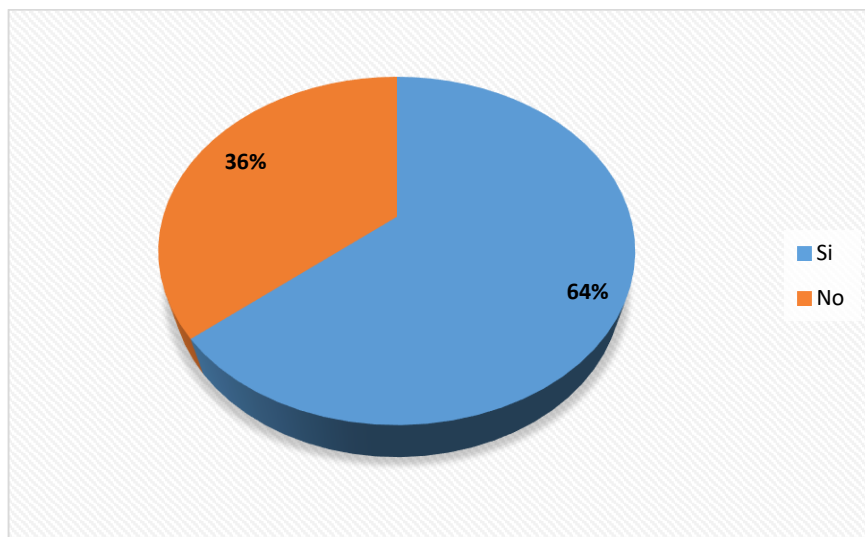
GRÁFICO # 8 Incentivar el consumo del chontacuro

Incentivar el consumo del chontacuro	Cantidad	Porcentaje
Si	29	64%
No	16	36%
TOTAL	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 9 Incentivar el consumo del chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al analizar la gráfica se observa que el 64% de los turistas a los que se realizó la encuesta consideran que las alternativas gastronómicas a base del chontacuro mencionadas anteriormente (Tabla N°6) si estimularan el consumo del chontacuro debido a que son preparaciones más elaboradas las cuales permiten realzar las características organolépticas que posee el chontacuro.

B. APLICACIÓN DEL TEST ACEPTABILIDAD.

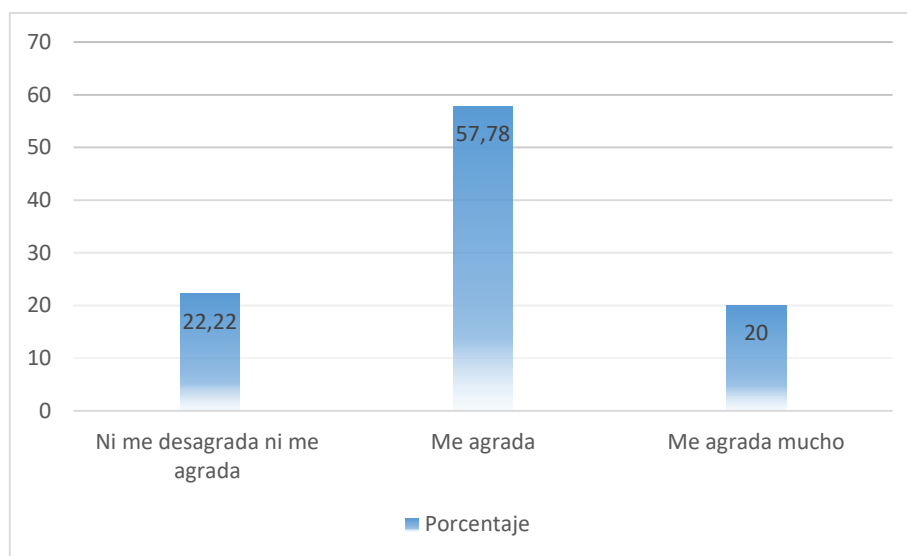
1. CHONTACURO EMPANIZADO

Tabla # 8 Chontacuro empanizado

Muestra T001	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	0	0
Ni me desagrada ni me agrada	10	22,22
Me agrada	26	57,78
Me agrada mucho	9	20
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 10 Chontacuro empanizado



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al analizar la gráfica se observa que del 100% de los turistas encuestados a lo que se les realizó el test de aceptabilidad el 57,78% mencionaron que les agrada dicha preparación debido a que al someterle a la técnica del salteado se desprender sus aromas característicos.

2. CHONTACURO RELLENO

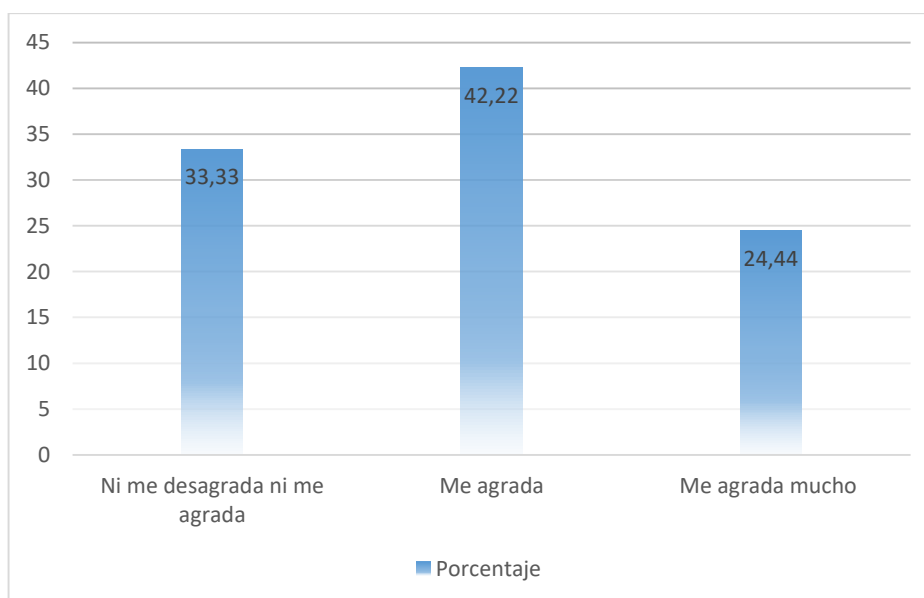
TABLA 9 Chontacuro relleno

Muestra T001	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	0	0
Ni me desagrada ni me agrada	15	33,33
Me agrada	19	42,22
Me agrada mucho	11	24,44
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 11 Chontacuro relleno



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: del 100% de los turistas a los que se les aplicó el test de aceptabilidad se observó que el un 42,22% mencionaron que les agrada por lo cual se establece que la combinación de ingredientes que se realizó al momento de establecer la presente preparación son adecuados los cuales realzan el sabor aroma y apariencia del chontacuro para mejorar su aceptabilidad.

3. COCTEL DE CHONTACURO

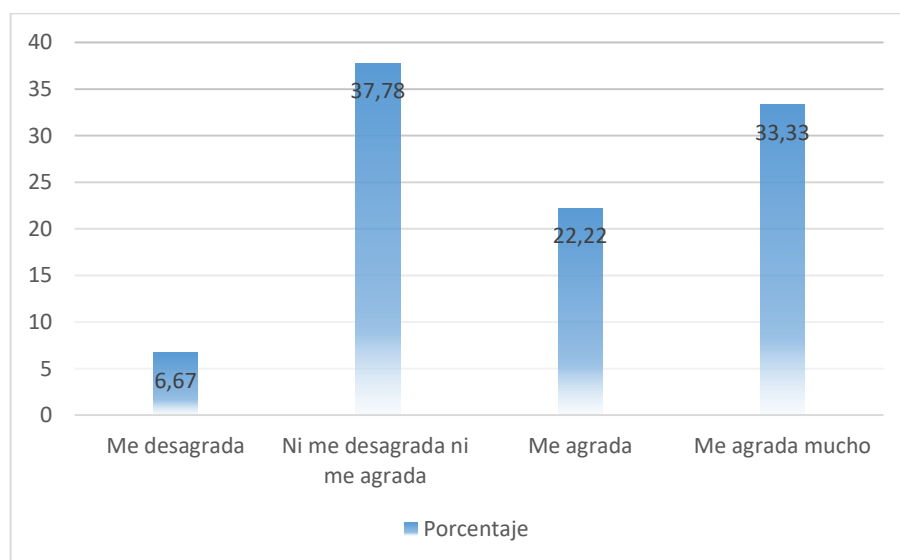
TABLA # 10 Coctel de chontacuros

Muestra T001	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	3	6,67
Ni me desagrada ni me agrada	17	37,78
Me agrada	10	22,22
Me agrada mucho	15	33,33
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 12 Coctel de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al analizar la gráfica se observa que el 37,78% de los turistas mencionaron que ni les desagrada ni les agrada el coctel de chontacuro ya que al combinarla con la salsa Wolf. El limón, el tomate y el crocante de perejil le dan un aspecto atractivo y un sabor exquisito.

4. SOPA DE CHONTACURO

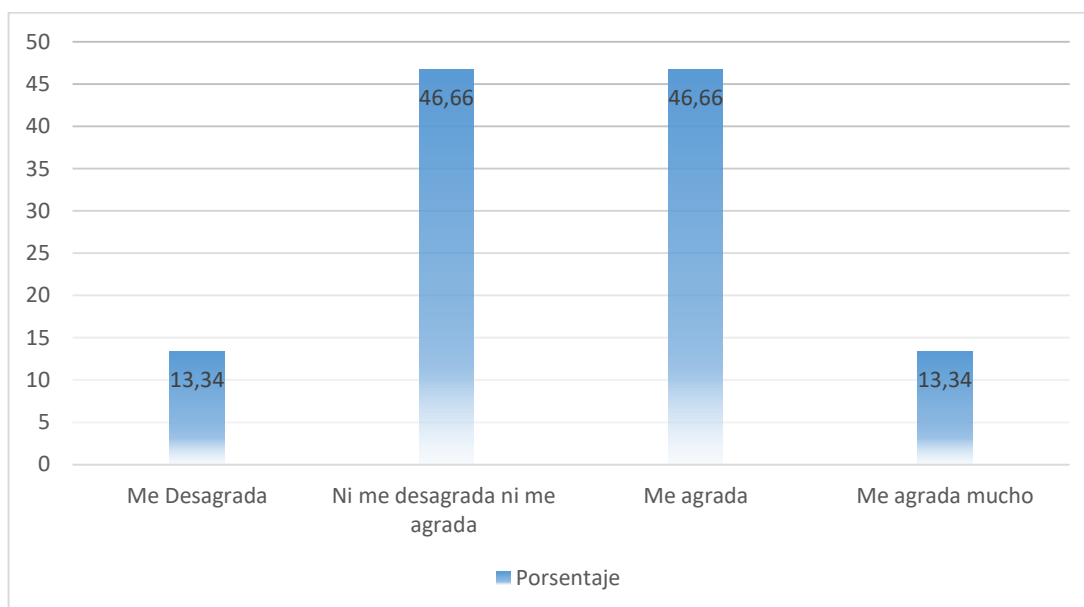
Tabla # 11 Sopa de chontacuro

Muestra T004	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	6	13,34
Ni me desagrada ni me agrada	21	46,66
Me agrada	12	26,66
Me agrada mucho	6	13,34
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 13 Sopa de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: mediante el análisis de la gráfica se observó un equilibrio de porcentajes en ni me desagrada ni me agrada y me agrada en un 46,66% en la muestra, T004 (sopa de chontacuro) debido a que al someterlo a ebullición y combinarse con el resto de los ingredientes que conforman dicha receta el chontacuro desprende un gran contenido de grasa el cual le da un aspecto y sabor agradable a la preparación

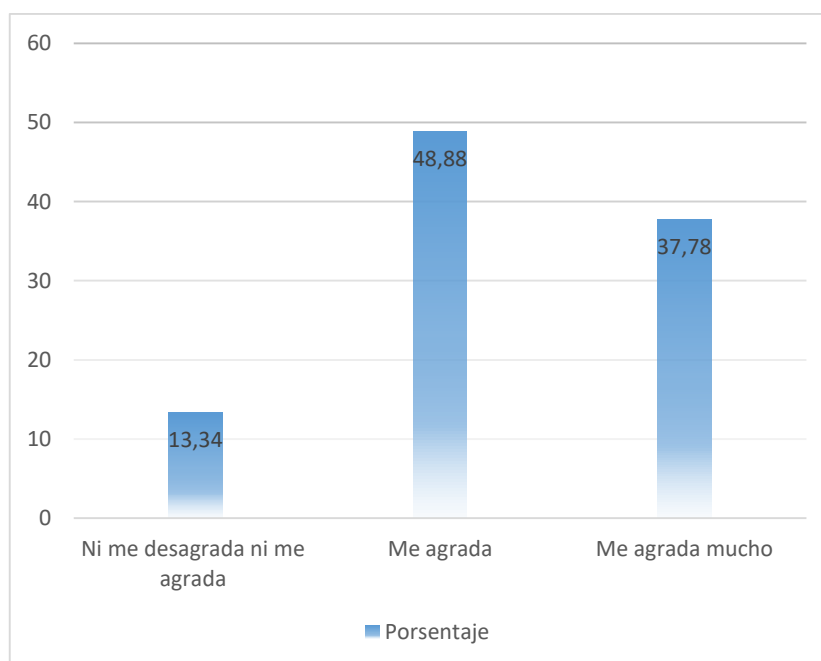
5. ASADO AMAZÓNICO

Tabla # 12 Asado amazónico

Muestra T005	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	0	0
Ni me desagrada ni me agrada	6	13,34
Me agrada	22	48,88
Me agrada mucho	17	37,78
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 14 Asado amazónico



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: del 100% de los turistas a los que se les realizó el test de aceptabilidad mencionaron que en un 48,88% les agrada ya que esta preparación tiene un contraste de sabores exóticos debido a que los ingredientes que lo conforman son alimentos propios de la zona y al aromatizarlas con especias nativas e implementar las técnicas adecuadas de cocina se resaltan sus propiedades organolépticas.

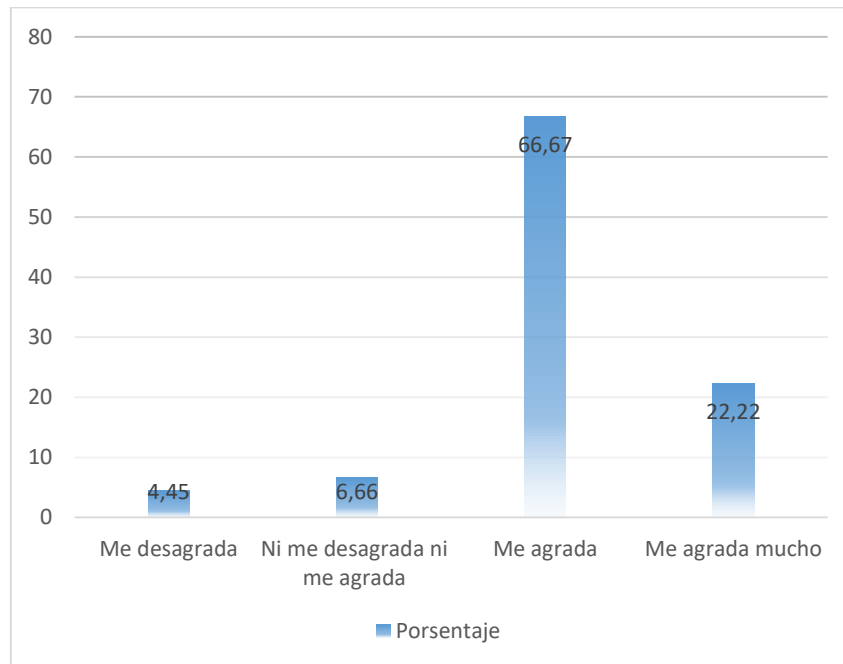
6. CHONTACURO A LA CREMA

TABLA # 13 Chontacuro a la crema

Muestra T006	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	2	4,45
Ni me desagrada ni me agrada	3	6,66
Me agrada	30	66,67
Me agrada mucho	10	22,22
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 15 chontacuro a la crema



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: mediante el análisis de los resultados se manifiesta que el 66,66% de las personas a las que se les realizó el test les agrada el chontacuro a la crema debido a que al combinarlo con la crema establecida en la receta estándar se produce un sabor particular el cual causa sensaciones al paladar de los comensales.

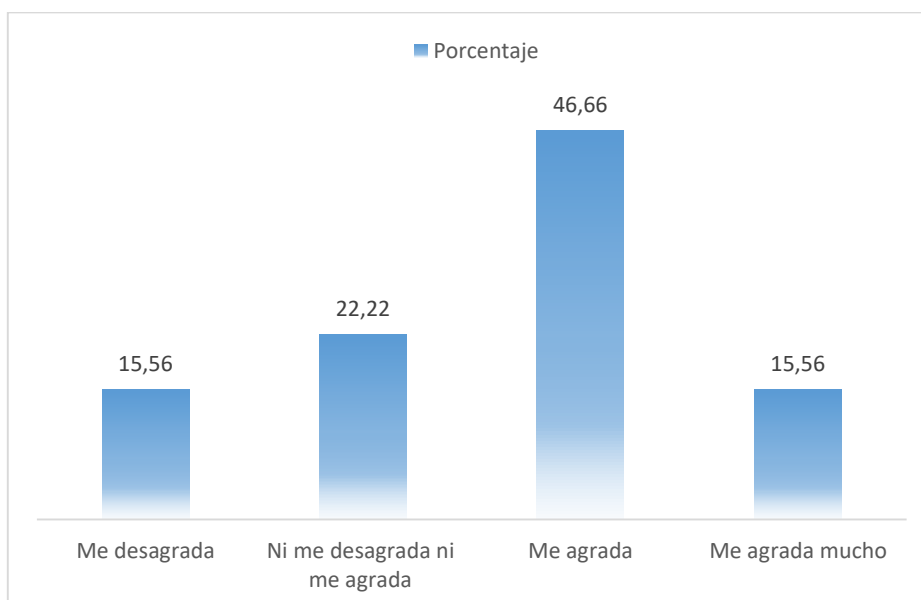
7. CHONTACURO AL AJILLO

TABLA # 14 Chontacuro al ajillo

Muestra T007	Cantidad	Porcentaje %
Me desagrada mucho	0	0
Me desagrada	7	15,56
Ni me desagrada ni me agrada	10	22,22
Me agrada	21	46,66
Me agrada mucho	7	15,56
total	45	100%

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 16 Chontacuro al ajillo



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: el 46,66% del 100% de los turistas a los que se les realizó el test de aceptabilidad supieron mencionar que les agrada, por lo que principalmente al someterlo a las técnicas de cocción como salteado y gratinarlo se elimina el aspecto rustico de chontacuro el cual es el mayor motivo por lo que no lo consumían.

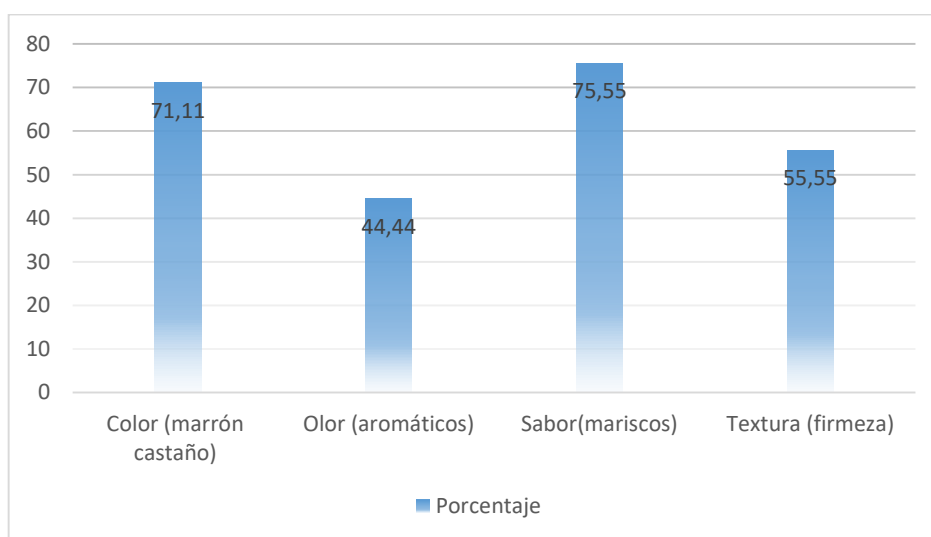
C. APLICACIÓN DEL TEST EVALUACION SENSORIAL
1. CHONTACURO EMPANIZADO

Tabla # 15 Chontacuro empanizado

Muestra T001 (chontacuro empanizado)	Cantidad	Porcentaje %
Color (marrón castaño)	32	71,11
Olor (aromáticos)	20	44,44
Sabor(mariscos)	34	75,55
Textura (firmeza)	25	55,55

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 17 Chontacuro empanizado



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al realizar el análisis de los resultados del test de evaluación sensorial se estableció los valores preponderantes los cuales están expuestos en la presente gráfica con un 71.11% color (marrón castaño), el cual se produce debido a que es sometido a la gran fritura, 44,44% olor (aromático) por que esta previamente abobado con especies aromáticas las cuales mejoran su aroma, 75,55% sabor (mariscos) debido a que tiene una gran cantidad de contenido graso y se alimenta de los sedimentos de la planta de chonta el 55,55% textura (firme) ya que al entrar en contacto con los ingredientes de la apanadura a la

inglesa se forma una costra y toma una coloración marrón debido a la reacción de mallard, que corresponde a las reacciones químicas que traen consigo la producción de melanoidinas coloreadas que van desde el amarillo claro hasta el café muy oscuro e incluso el negro.

2. CHONTACURO RELLENO

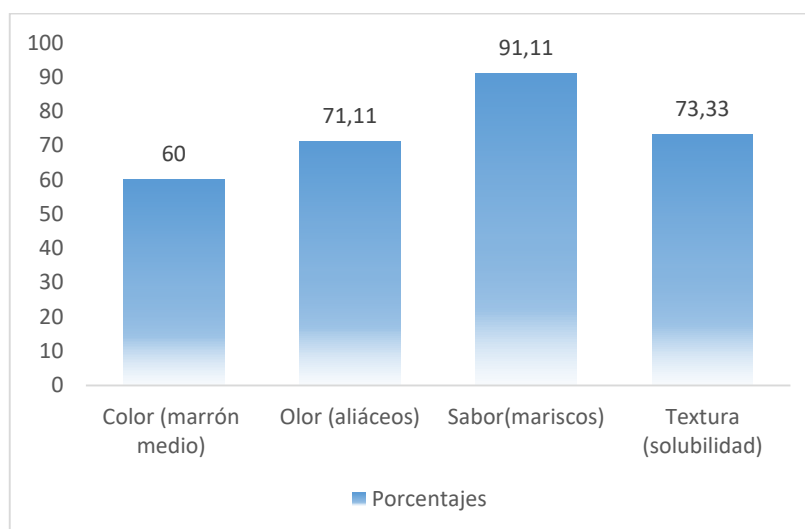
TABLA # 16 Chontacuro relleno

Muestra	Cantidad	Porcentaje %
T002 (chontacuro relleno)		
Color (marrón medio)	27	60
Olor (aliáceos)	32	71,11
Sabor(mariscos)	41	91,11
Textura (solubilidad)	33	73,33

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 18 Chontacuro relleno



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: Al interpretar la gráfica se demuestra que el 60% corresponde al color marrón medio que representa el mayor porcentaje, debido a que los ingredientes del relleno son de tonalidad oscura y la piel del chontacuro presenta una transparencia al momento de rellenarlo por ende su colorabilidad se

vuelve más obscura de lo normal, el 71,11% mencionaron los olores que se desprenden del T002 (chontacuro relleno) son aliáceos ya que los chontacuros están previamente condimentados con ajo y cebolla los cuales tienen olores fuertes, sin dejar de lado el sabor a marisco en un 91,11% ya que en combinación con los ingredientes de la receta y la grasa del chontacuro se produce un aroma semejante al camarón y su textura solubilidad en 71,13% ya que al momento de introducirse a la boca y al masticar se siente una sensación de vaciamiento debida a que la grasa que contiene el chontacuro se esparce por toda la boca.

3. COCTEL DE CHONTACURO

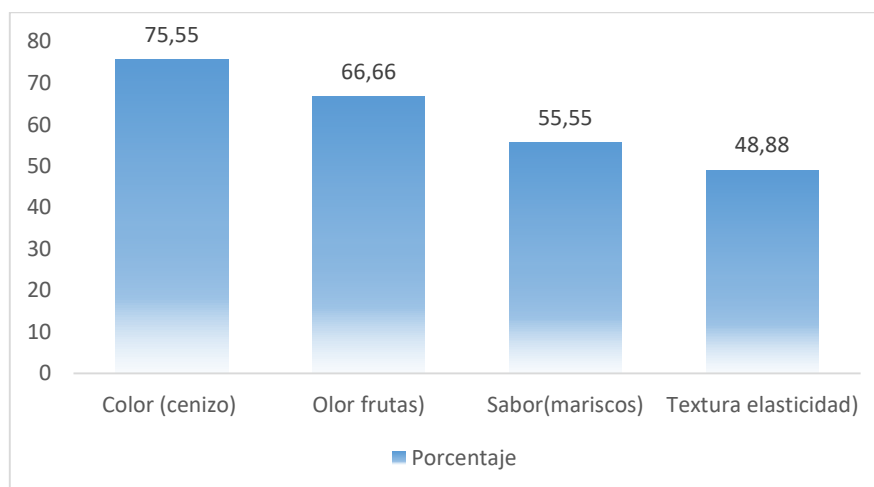
TABLA # 17 Coctel de chontacuro

Muestra T003 (coctel de chontacuro)	Cantidad	Porcentaje %
Color (cenizo)	34	75,55
Olor frutas)	30	66,66
Sabor(mariscos)	25	55,55
Textura elasticidad)	22	48,88

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 19 Coctel de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: mediante el análisis de los resultados se estableció los valores con mayor porcentaje en el test de evaluación sensorial, el 66,66% respondieron que los olores preponderantes son a frutas frescas ya que tiene un olor característico a coco debido a que se encuentra o su ciclo de vida se lo realiza en el tronco de la palma de coco o chonta y su alimentación son los sedimentos de dicha planta. Un 75,55% mencionaron que la tonalidad del chontacuro en el coctel es de rubio cenizo debido a que al someterlo a la técnica del salteado su tonalidad cambio y al combinarla con la salsa golf, el limón, el tomate y el crocante de perejil le dan un aspecto atractivo y un sabor exquisito a marisco en un 55,55% por su contenido graso y un 48,88% textura elástica ya que el chontacuro presenta una piel corrugada y al momento de someterlo algún método de cocción se ablandan sus fibras y se torna elástico.

4. SOPA DE CHONTACURO

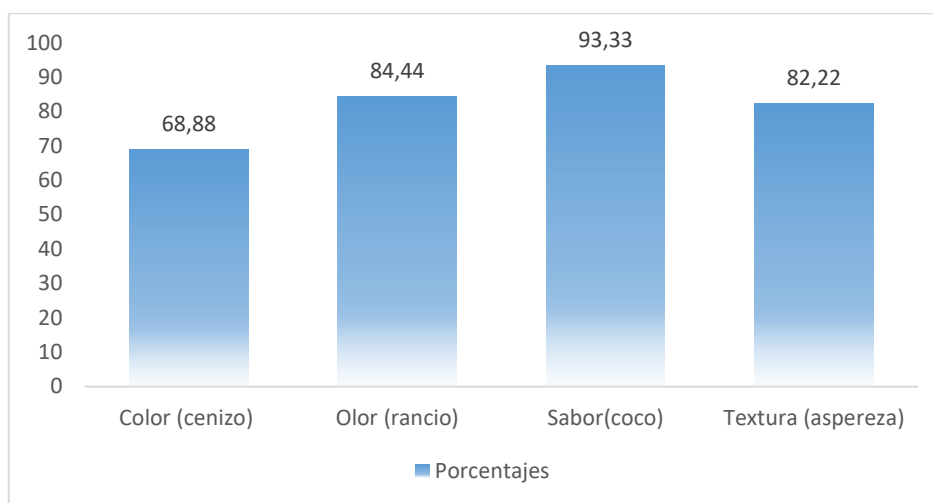
TABLA # 18 Sopa de chontacuro

Muestra T004 (sopa de chontacuro)	Cantidad	Porcentaje %
Color (cenizo)	31	68,88
Olor (rancio)	38	84,44
Sabor(coco)	42	93,33
Textura (aspereza)	37	82,22

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 20 Sopa de chontacuro



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: mediante el análisis de la gráfica se observó que un 68,88% de las personas encuestadas en la muestra, T004 (sopa de chontacuro) la tonalidad que más se observa es rubio cenizo debido a que no se presenta mucho cambio al de su color natural, con el que cuenta la larva estando viva, el 93,33% menciona que presenta un sabor característico a coco, un 84,44% manifestaron que su aroma es rancio ya que al comértelo a cocción se desprende sus aceites y tiende a dar dicho olor rancio.

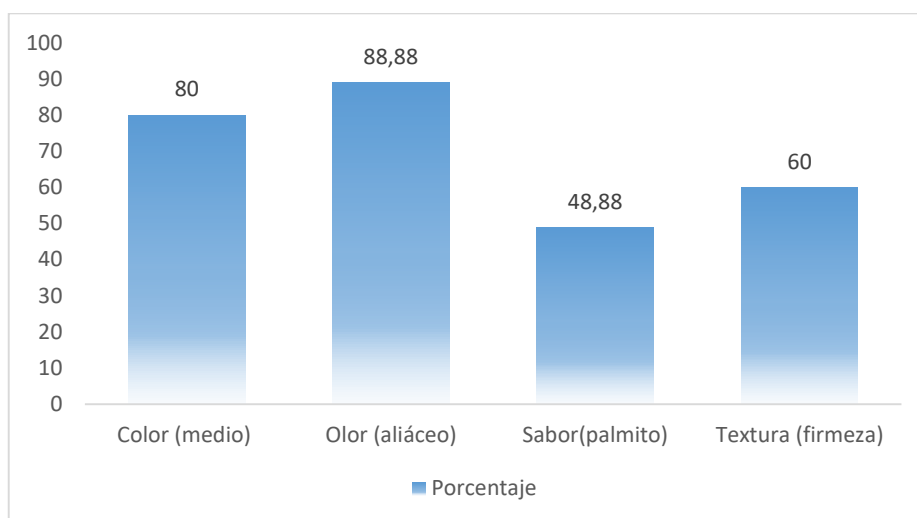
5. ASADO AMAZÓNICO

TABLA # 19 Asado amazónico

Muestra	Cantidad	Porcentaje %
T005 (asado amazónico)		
Color (medio)	36	80
Olor (aliáceo)	40	88,88
Sabor(palmito)	22	48,88
Textura (firmeza)	27	60

Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 21 Asado amazónico



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: del 100% de turistas encuestados el 80% mencionaron que el color característico de esta preparación es el marrón medio ya que al someter dicho producto a la brasa su coloración es más negra debido a la pérdida de aceites propios del chontacuro, los cuales hacen que se tueste su corteza y de la tonalidad característica que se produce en la reacción de mallar (caramelizarían de los azúcares), el 88,88% mencionó que los aromas aliáceos preponderan en dicha preparación por lo es adobada con estos ingredientes y por eso resalta el aroma y un sabor característico a palmito.

6. CHONTACURO A LA CREMA

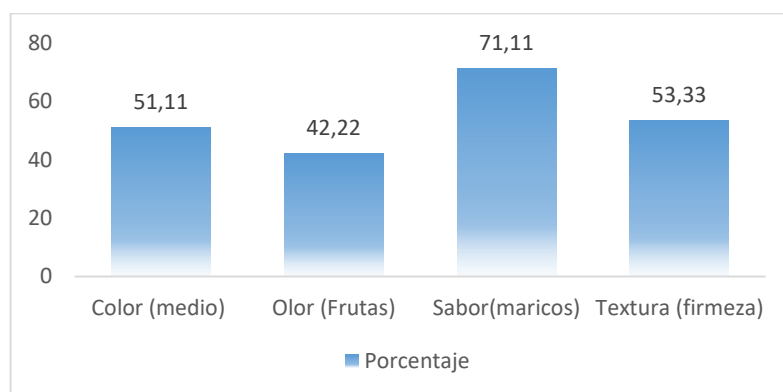
TABLA # 20 Chontacuro a la crema

Muestra	Cantidad	Porcentaje %
T006 (chontacuro a la crema)		
Color (medio)	23	51,11
Olor (Frutas)	19	42,22
Sabor (mariscos)	32	71,11
Textura (firmeza)	24	53,33

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 22 Chontacuro a la crema



Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: al analizar la gráfica se observa que el 42,22% de los turista mencionaron que el olor es frutas debido que el chontacuro en su mayor parte está compuesto de grasa por ende al momento de someterle a un método de cocción desprende su grasa y sus olores. el 51,11% del 100% dice que el color de la muestra T006 (Chontacuro a la crema) preponderante es el marrón medio, porque al colocar el chontacuro a ebullición no se produce mayor cambio del color original.

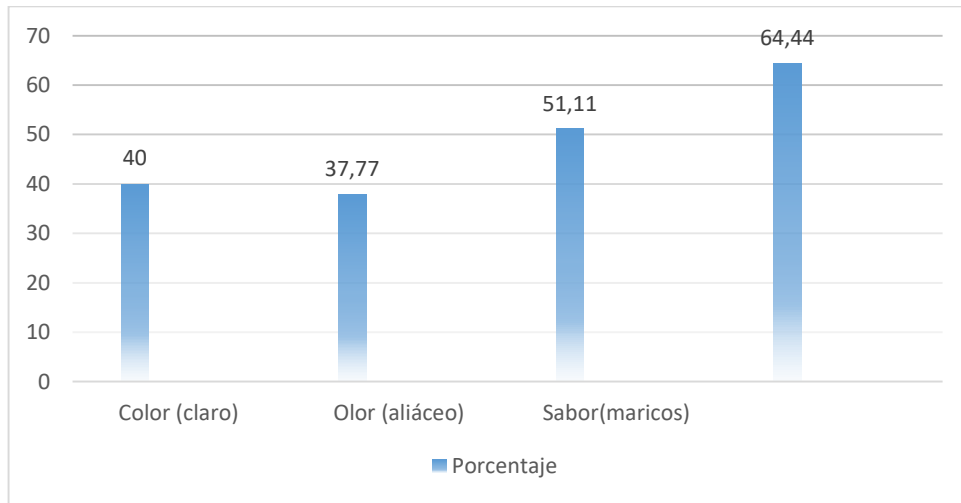
7. CHONTACURO AL AJILLO

TABLA # 21 Chontacuro al ajillo

Muestra	Cantidad	Porcentaje %
T007 (chontacuro al ajillo)		
Color (claro)	18	40
Olor (aliáceo)	17	37,77
Sabor(maricos)	23	51,11
Textura (firmeza)	29	64,44

Fuente: Turistas encuestados del 17 de Junio del 2015, el Coca Ecuador.
Elaborado por: Vistin. D.

GRÁFICO # 23 Chontacuro al ajillo



Fuente: Turistas encuestados del 17de Junio del 2015, el Coca Ecuador.

Elaborado por: Vistin. D.

Interpretación: de acuerdo con el análisis de los resultados obtenidos mediante la aplicación del test de evaluación sensorial se estableció que el 40% mencionaron que su coloración es marrón claro debido a que al someterlo a la técnica de salteado se caramelizan los azúcares por lo cual se da dicha tonalidad y se desprenden los aromas aliáceos correspondientes del ajo y la cebolla, su textura se torna firme debida a la contracción de sus fibras, su sabor es a mariscos.

A. Presentación de la propuesta

1. Tema

“DISEÑO DE ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE CHONTACURO (Rhynchophorus Palmarum) PARA LOS TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL COCA, 2014”

2. Datos Informativos

La presente investigación se realizó en el cantón Francisco de Orellana, Provincia de la región centro norte del Ecuador más conocida como (Coca) en la hostería la laguna ubicada en las calles Moretal y Mayon junto a la piscina Pauquer.

Al Norte limitando con Sucumbíos, al Sur con la Provincia de Pastaza, al este con Perú y al Oeste con Napo tiene una superficie de 20.733km², que es similar a la del Salvador. Es una de las Provincias del país Provincia 22 pues fue creada en 1988 al ser separada de Napo inicialmente su nombre iba a ser provincia

de Amazonas pero ante un potencial reclamo de Perú se decidió denominarla Orellana. La población es de 136.396hab. Nativos pertenecen principal mente a las nacionalidades guaraníes, chuar, quichua.

3. Antecedentes de la propuesta

Debido a los conocimientos obtenidos durante la formación académica se ha facilitado la realización de la presente investigación.

La materia prima a pesar de ser un producto con escaso consumo su acceso es fácil debido a que se encuentra comercializándose en mercados de la zona

4. Justificación

Mediante la elaboración de nuevas alternativas gastronómicas a base de chontacuro se procura incentivar el consumo a los turistas y la conservación de la cultura gastronómica en la hostería la “Laguna”.

Por lo cual se proporcionó una complejidad gastronómica como un valor agregado en cada una de las preparaciones obtenidas por ende fomentar la identidad de la cultura gastronómica para potenciar la seguridad alimentaria de la población y la expansión del producto dando a conocer las preparaciones gastronómicas a base de chontacuro en la ciudad del coca en la hostería la “LAGUNA”

5. Objetivos

a. General

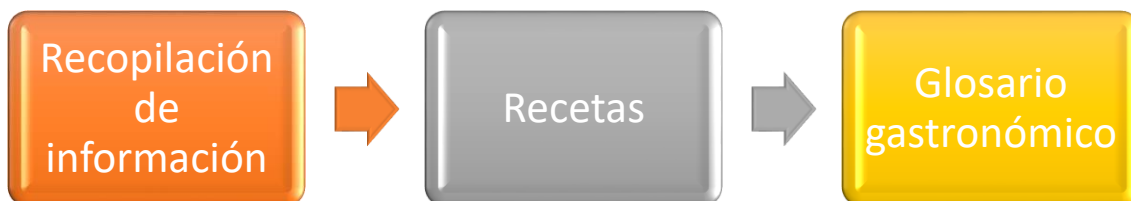
- DIFUNDIR LAS ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE CHONTACURO (Rhynchophorus Palmarum) PARA LOS TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL COCA, 2014”

b. Específicos

- Dar a conocer las nuevas recetas a base de chontacuro para la hostería la “LAGUNA” para conocimiento y aceptabilidad del producto en los turistas.
- Potenciar el consumo del chontacuro resaltando sus características organolépticas en las nuevas preparaciones a base del mismo.
- Demostrar que se puede crear nuevas alternativas gastronómicas con un producto poco aceptado en la población turista.

6. Componentes

GRÁFICO # 24 Componentes de la propuesta



Elaborado por: Vistin
Fuente: Vistin D

1. Recopilación de Información

1.1. Ciclo de vida:

Los huevos son de color blanco crema, ovoides y de un tamaño promedio de 2,5 x 1 mm. Son colocados en posición vertical, a una profundidad de 1 a 2 mm y protegidos con un tapón de una sustancia cerosa de color amarillo cremoso. Tienen un periodo de incubación de 2 a 4 días. Las larvas son ápodas, es decir que no tiene patas. Cuando emergen del huevo pueden medir 3,4 mm de longitud. El cuerpo es ligeramente curvado ventralmente. Su color es blanco

cremoso. Las larvas pasan por nueve a diez instares que tienen una duración de 42 a 62 días. En sus últimos instares pueden alcanzar una longitud de 5 a 6 cm. Durante este período es frecuente el encuentro entre larvas con el subsecuente canibalismo. En el último instar larval, que puede durar entre 4 y 17 días, toman una coloración amarillo más oscuro, y antes de empupar migran a la periferia del estípite o bases peciolares para tejer un capullo con fibras vegetales, el cual tapa los extremos con los tejidos fibrosos. (Aldana de la Torre, Aldana de la Torre, & Moya, 2014)

1.2. Ciudad del Coca:

Esta pequeña ciudad lleva el nombre del descubridor del Río Amazonas, Francisco de Orellana, en una de sus expediciones navegó por este río y arribó hasta el gran Marañón. Los nativos de la zona, los Tagaieris o Sachas, la conocen como Coca; porque antiguamente iban al lugar a realizar sus rituales curativos con las hojas de coca masticadas. (Viajando Ecuador, 2014)

1.3. Descripción de Orellana:

Coca se debe a la tenacidad de su gente. Una historia con varias fundaciones; un pueblo rodeado de leyendas; rastros de culturas precolombinas; paseos en bote por la selva y turismo de aventura; una provincia marcada por la explotación petrolera en los últimos 25 años.

Cabecera Cantonal: Puerto Francisco de Orellana (Coca).

Fecha de Cantonización: 30 de abril de 1969.

Fiestas más Importantes: Cantonización: 30 de abril.

Actividades de las Fiestas: Cantonización, elección de la reina, actividades

Deportivas, sociales y culturales, presentación de artistas, Expo feria Artesanal y agrícola. (Viajando Ecuador , 2014)

1.4. Etnias de la ciudad del Coca:

La ciudad y el cantón está conformado con la participación de tres etnias amazónicas: Kichwa, Shuar y Guaraní.

1.5. Cultura Gastronómica de la ciudad del Coca:

Orellana posee una gastronomía importante para la historia; cada receta viene acompañada con un ritual. A través de los años pobladores indígenas y colonos que habitan en la provincia se han ido ideando formas de subsistencia, practicando actividades con la caza, pesca y recolección de frutos; los cuales han aportado favorablemente en la parte gastronómica.

Desde siempre en esta zona los platos han sido elaborados a base de yuca y plátano, peces y carne de animales oriundos del sector y casi siempre de cada presentación viene acompañada de un ritual y sabor distinto.

En sus recetas incluyen animales de caza, que desde la antigüedad esta ha sido otra de las actividades de subsistencia que estos pueblos han venido adoptando.

Su selva amazónica aporta también en la presentación de platos pues tubérculos, frutos silvestres, diferentes tipos de especias y hierbas acompañan al platillo para finalmente brindar un sabor único y especial, inclusive hojas de plátano y otros productos de segunda necesidad aportan en la preparación de la gastronomía de Orellana.

La originalidad y singularidad de la cocina Kichwa, permite deleitarse con exquisitos platos elaborados con ingredientes y productos de la zona recogida

de las chacras y otros como las pepas de morete, de hungurahua (especie de palma) son traídos de la selva.

La caza y pesca son muy importantes en la vida diaria ya que la gente está acostumbrada a comer carne de monte y pescados todos los días porque son ricos en grasas, carbohidratos y proteínas. La caza es eficiente en invierno y la pesca en verano por el cambio de estaciones. La comida se prepara en horarios irregulares en cocina a leña o a gas, algunos días comen dos veces y otros días tres veces alternando sopas y arroz con carne, pero siempre comen juntos.

Entre otros productos más utilizados dentro de la gastronomía de Orellana cultivados en el mismo sector se encuentra, la yuca, el plátano, la papa china, el palmito, la fruta de chonta, gallina de campo, guanta, guatusa, armadillo, cachamas y los mayones más conocidos como el chontacuro. (AME Asociación de Municipalidades Ecuatorianas , 2014)

1.6. Comidas típicas de la ciudad del Coca:

Maito de Pescado:

Adobar el pescado con sal, ajo y pimienta. Envolver y amarrar el pescado en las hojas de plátano. Colocar el atado de pescado en una parrilla. Servir con yuca, plátano y ensalada.

Chicha de Yuca:

Famosa bebida de las nacionalidades indígenas, preparada con pulpa de yuca o chonta fermentada.

Chontacuro:

Es muy apetecido por su sabor y proteínas. Se le atribuye además, varias propiedades curativas para el estómago y se lo prepara en varias formas, asado a la brasa, fritos o en maitos. (MINISTERIO DE TURISMO, 2014)

1.7. Cultura gastronómica del Ecuador:

La comida ecuatoriana es una fusión de diversos alimentos de distintas provincias y regiones, así como de su combinación armoniosa para el paladar con productos de otros países, muchos de los que han sido insertados en la producción agrícola. En la gastronomía ecuatoriana predomina una variedad de ingredientes. Debe tomarse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios: pescados y mariscos del Océano Pacífico, los productos de la zona andina y por último la variedad de raíces, frutas, tubérculos y animales propios de la selva amazónica. Además de la mezcla de alimentos, como granos, carnes y un sin número de frutas y vegetales, la comida ecuatoriana utiliza especias que le dan una sazón única y característica. Los condimentos principales son ají, ajo y achote, pero se ven acompañados también de cilantro, perejil, canela, clavo de olor o de hierbas aromáticas como el laurel y el cedrón que son usadas en la cocción de los alimentos.

Por su gran variedad de recursos alimenticios, cada región del Ecuador posee sus propios platos y comidas típicas. (Quito find your adventure, 2014).

2. Recetas

2.1. Costos

2.2. Formas de presentación

2.3. Receta estándar

2.3.1. Asado amazónico (Anexo N°)

2.3.2. Sopa de Chontacuro (Anexo N°)

2.3.3. Chontacuro a la crema (Anexo N°)

2.3.4. Chontacuro al ajillo (Anexo N°)

2.3.5. Coctel de chontacuro (Anexo N°)

2.3.6. Chontacuro Relleno (Anexo N°)

2.3.7. Chontacuro empanizado (Anexo N°)

3. Glosario gastronómico

3.1. Técnicas

3.1.1. Corte

3.1.2. Temperaturas

VII. CONCLUSIONES

- La recopilación de la información determinó que el chontacuro es uno de los principales alimentos gastronómicos de la región amazónica que ha sido consumida por la población nativa, en la actualidad se ha expandido su consumo debido al turismo
- Se determinó como valor agregado la utilización de técnicas culinarias (cocción húmeda, cocción seca, cocción medio graso, cocción mixta) dentro de las técnicas que resalto es el salteado ya que con esta técnica se pudo lograr el punto de cocción adecuado el cual se caracteriza por ablandar las fibras de la piel del chontacuro logrando así su punto crocante. al realizar las alternativas gastronómicas para dar un mejor resultado en el plato terminado y así estimular el turismo gastronómico en la región amazónica por lo que se presenta platos más elaborados y atractivos a la vista del comensal, dejando a un lado el aspecto rustico del chontacuro.
- Se estableció mediante la aplicación del test de evaluación sensorial que es un alimento de color marrón medio, de textura firme, sabor a coco y olor aliáceo, las cuales resaltan al darle un valor agregado al momento de realizar las alternativas gastronómicas en la presente investigación, las alternativas elaboradas tuvo una gran aceptabilidad con un porcentaje del 57.78% (me agrada) en lo que corresponde al chontacuro empanizado, 42.22% (me agrada) chontacuro relleno, 37.78% (ni me agrada ni me desagrada) cóctel de chontacuros, 46.66% (ni me agrada ni me desagrada), 48.88% (me agrada) asado amazónico, 66.67%(me agrada)

chontacuros a la crema,46.66% (me agrada) chontacuro al ajillo, debido a que el aspecto rustico del chontacuro se disminuye las cuáles sean difundido y aplicadas en la hostería la laguna de la Ciudad del Coca usando como herramienta el recetario en base a las recetas elaboradas.

VIII. RECOMENDACIONES

- Implementar las recetas establecida dentro de la carta en la hostería para ofrecer a los turistas una experiencia culinaria particular de la zona que la persista sobre su cultura gastronómica.
- Aplicar las técnicas culinarias usadas en cada plato del recetario para así mejorar la presentación del plato y resaltar las características organolépticas con las que cuenta el chontacuro.
- Promover el consumo del chontacuro entre los turistas que llegan al territorio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aldana de la Torre, R. C., Aldana de la Torre, J. A., & Moya, O. M. (Lunes -10 de Febrero de 2014). *Linea Agricola* . Obtenido de Manejo del picudo RHYNCHOPHORUS PALMARUM:
<http://www.ica.gov.co/getattachment/19e016c0-0d14-4412-af12-03eecfe398f2/Manejo-del-picudo--Rhynchophorus-palmarum-L--%28Cole.aspx>
- AME Asociación de Municipalidades Ecuatorianas . (Martes - 1 de Julio de 2014). *Asistimos Tecnicamente a los 221 GAD Municipales del Pais* . Obtenido de Canton Orellana:
<http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/institucion/objetivos-estrategicos/58-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-orellana/203-canton-orellana>
- Arango Gutierrez, G. P. (2005). Los insectos: una materia prima alimenticia promisoras contra la hambruna . *LASALLISTA DE INVESTIGACIÓN VOL. 2 N°1*, 33-36.
- Constitución de la Republica Del Ecuador 2008. (Miercoles - 23 de Julio de 2014). *Constitucion de la Republica Del Ecuador 2008*. Obtenido de Constitución de la Republica Del Ecuador 2008:
http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf

- Deconceptos. com. (Lunes 18 de Agosto de 2014). *Deconceptos . com*.
Obtenido de Deconceptos . com:
<http://deconceptos.com/arte/gastronomia>
- Definicion ABC. (Miercoles - 30 de Julio de 2014). *Salud .* Obtenido de Alimentos : <http://www.definicionabc.com/salud/alimentos.php>
- EL UNVERSO . (Lunes 12 de Octubre de 2009). NOTICIAS . *Gusanos chontacuros son parte de la dieta indígena en la Amazonía*.
- MINISTERIO DE TURISMO. (Miercoles -25 de Junio de 2014). *Ecuador Ama La Vida*. Obtenido de Puerto Francisco de Orellana:
<http://www.turismo.gob.ec/puerto-francisco-de-orellana-festeja-44-anos-de-cantonizacion/>
- Quito find your adventure. (Viernes - 20 de Junio de 2014). *Gente & Cultura del Ecuador* . Obtenido de Comida de Ecuador :
<http://www.quitoadventure.com/espanol/cultura-gente-ecuador/comida-ecuador/index.html>
- Vantomme, P. (Lunes 12 de Enero de 2013). *los insectos forestales comestibles, una fuente de proteínas que suele pasar por alto*. Obtenido de Unasylva 236,vol 61, 2010:
<http://www.fao.org/docrep/013/i1758s/i1758s06.pdf>
- Viajandox Ecuador . (Sabado - 29 de Marzo de 2014). *viajandox Ecuador* . Obtenido de viajandox Ecuador :
<http://www.viajandox.com/orellana/el-coca-orellana-canton.htm>

- Word reference. (Viernes - 8 de Agosto de 2014). *online languages dictionaries*. Obtenido de online languages dictionaries:
<http://www.wordreference.com/definicion/chonta>

IX. ANEXOS

ANEXOS # 1 Encuesta

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía

I. Objetivo de la encuesta

Conocer la opinión de los turistas que acuden a la hostería "LA LAGUNA". En relación a la aceptabilidad de las nuevas alternativas gastronómicas a base de chontacuro. Para determinar las características organolépticas y el nivel de aceptabilidad de las preparaciones.

Indicaciones:

- Lea detenidamente cada una de las preguntas.
- Conteste según la pregunta.

Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____

II. Contenido

1. Le parece a usted que el chontacuro es un alimento delicioso

Si

No

2. Cada cuánto tiempo consume chontacuro

- 1-2 veces a la semana
- 3-4 veces a la semana
- 1 vez al mes
- De repente
- Nunca

3. En qué lugares a consumido usted chontacuro

- Mercado
- Centro Comercial
- Restaurantes
- Hotel
- Casa

4. Como usted ha consumido el chontacuro

- Pinchos
- Maitos
- Fritos

5.Cuál de las siguientes preparaciones gastronómicas a base de chontacuro le gustaría consumir


- Asado amazónico
- Arroz con chontacuro
- Mouse de Chontacuro
- Torta de Chontacuro
- Sopa de Chontacuro
- Pizza de Chontacuro
- Chontacuro a la crema
- Chontacuro al ajillo
- Coctel de chontacuro
- Chontacuro a la barbacoa
- Bocadillos de chontacuro
- Chontacuro Relleno
- Chontacuro empanizado

6. Cree usted que las preparaciones anteriormente mencionadas incentivarán el consumo del chontacuro.

- Si
- No

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN


ANEXOS # 2 formato de recetas sopa de chontacuro

SOPA DE CHONTACUROS							
N° Pax		4	Género	Entrada	X	Utencil los a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Sartén Bowls
Peso por Pax		489		Plato Principal			
Peso Total		1956		Postre			
Fecha							
A	B					C	C/B*A
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total
1000	1000	MI	Reducción	Zanahoria, cebolla puerro, cebolla Paiteña, ajo, apio, perejil,	Brunoise batallado	1.00	1.00
227	454	Gr	Cocción	Alverja	Lavar	0,80	0,40
454	454	Gr	Cocción	Yuca	Lavar, pelar, cortar.	0,40	0,40
227	454	Gr	Cocción	Verde	Lavar, pelar, cortar.	0,50	0,25
12	12	U	Cocción	Chontacuro	Lavar	0,50	6.00
5	5	U	Refrito Cristalización	Ajo	Pelar, Lavar.	0,10	0,50
1	1	U			Pelar Lavar.	0,25	0,25
30	227	Gr		Mantequilla		0,60	0,07
C/N				Sal			
C/N				Pimienta			
						Costo Total	8.87
						Costo por Pax	2.21
PROCEDIMIENTO					PRESENTACION		
<ul style="list-style-type: none"> • Primero realizamos un refrito, colocamos la mantequilla en un sartén, procedemos a colocar el ajo, luego incorporamos la cebolla puerro y la cebolla Paiteña, dejamos que se cristalice y procedemos a colocar el agua para realizar el fondo aromatizado con el refrito y dejamos reducir por 15 minutos. • En el fondo colocamos la yuca, el verde, cocinamos hasta que estén semi suaves y por último incorporamos la zanahoria y la arveja. • Para finalizar incorporamos los chontacuros limpios y vivos por un tiempo de 10 minutos para mantener su textura y su proteína. • Se procede a rectificar sabores y a servir caliente. 							


ANEXOS # 3 Formato de receta chontacuro al ajillo

CHONTACURO AL AJILLO							
N° Pax		4	Género	Entrada	X	Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Sartén Bowls Rallador
Peso por Pax		95.75		Plato Principal			
Peso Total		383		Postre			
Fecha							
A	B					C	C/B*A
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total
12	12	U	Salteado	Chontacuros	Lavar	0,50	6,00
6	6	U	Ecrase	Ajo	Lavar, pelar	0,10	0,60
4	4	U	Concase	Tomate Riñón	Lavar, pelar.	0,15	0,60
2	2	U	Cristalizar	Cebolla Perla	Lavar, pelar, picar.	0,20	0,40
30	30	Gr	Salteado	Cebollines	Lavar, picar	0,10	0,10
90	227	Gr		Mantequilla		0,60	0,23
100	500	Gr	Rallar	Queso Mozzarella	Lavar	1.75	0,35
125	1000	MI		Vino Blanco		2.80	0,35
15	60	Gr		Mostaza		0,30	0,08
3	3	U	Extraer	Limón	Lavar	0,10	0,30
C/N				Sal			
C/N				Pimienta			
						Costo Total	9.01
						Costo por Pax	2.25
PROCEDIMIENTO					PRESENTACION		
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclamos el vino con la mostaza, sal, el limón y dos dientes de ajo, procedemos a colocar los chontacuros en esta preparación y metemos en la nevera por mínimo 8 horas. Revolver de vez en cuando. • Al momento de servir, preparar la salsa: freír en la mantequilla el ajo, tomate, pimienta, la cebolla y el cebollín. Agregar un poco del adobo de los chontacuros. • En una cazuela colocar los chontacuros y rociarle abundantemente el queso rallado. Bañar esta preparación con la salsa anterior. • Llevar al horno precalentado a temperatura media hasta que el queso se derrita. Servir inmediato. 							


ANEXOS # 4 Formato de receta chontacuro a la crema

CHONTACURO A LA CREMA							
N° Pax		4	Género	Entrada	X	Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillos Cacerola Bowls
Peso por Pax		35.75		Plato Principal			
Peso Total		143		Postre			
Fecha							
A	B					C	C/B*A
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total
12	12	U	Cocción	Chontacuros	Lavar	0,50	6,00
4	4	U	Extracción	Limón	Lavar	0,10	0,40
15	60	Gr		Mostaza		0,30	0,08
3	3	U	Ecrase	Ajo	Lavar, pelar.	0,10	0,30
30	30	Gr	Salteado	Cebollines	Lavar, picar	0,10	0,10
79	227	Gr	Desojar	Lechuga Crespa	Lavar, trocear.	0,50	0,17
C/N				Sal			
C/N				Pimienta			
						Costo Total	7.05
						Costo por Pax	1.76
PROCEDIMIENTO				PRESENTACION			
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar la crema de leche con la mostaza, la pasta de ajo, la pimienta y la sal al gusto, procedemos a colocar lo chontacuros pre cocidos en platos individuales y rociarlos con el jugo de limón. Colocar en el plato lechuga crespa y una cucharadita de crema. Vaciar en una salsera el resto de la salsa para que cada comensal pueda agregar la cantidad deseada. Podemos servir con una copita de vino blanco. 							

ANEXOS # 5 formato de receta chontacuro relleno

CHONTACURO RELLENOS								
N° Pax		4	Género	Entrada		Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Sartén Bowls	
Peso por Pax		118		Plato Principal				X
Peso Total		472		Postre				
Fecha								
A	B					C	C/B*A	
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total	
12	12	U		Chontacuros	Lavar, cortar.	0,50	6.00	
227	227	Gr	Moler	Carne de res	Lavar, desven ar.	1.25	1.25	
227	227	Gr	Moler	Carne de cerdo	Lavar, desven ar.	1.75	1.75	
4	4	U	Ecrase	Ajo	Lavar, pelar.	0,10	0,40	
1	1	U	Cristalizar	Cebolla perla	Lavar, picar	0,20	0,20	
1	1	U		Pimiento Verde	Lavar, picar	0,15	0,15	
500	1000	MI	Calentar	Aceite		1.80	0,90	
C/N				Sal				
C/N				Pimienta				
						Costo Total	10.65	
						Costo por Pax	2,66	
PROCEDIMIENTO				PRESENTACION				
<ul style="list-style-type: none"> • Salpimentar la carne de res, carne de cerdo con ajo, sal y pimienta al gusto. • Colocamos en un sartén la mezcla anterior y llevamos al fuego y removemos la mezcla con un chorrito de aceite hasta que la carne este bien cocida. • Cristalizamos la cebolla con el pimiento por separado y agregamos a la carne. • Al chontacuro procedemos a sacarle la cabeza para poder rellenar por la parte superior de la larva. • Ya que el chontacuro este relleno procedemos a saltear el mismo hasta que este dorado. • Podemos acompañar con unos palmitos y una copita de vino blanco. 								


ANEXOS # 6 formato de receta asado amazónico

ASADO AMAZÓNICO							
N° Pax		4	Género	Entrada	X	Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Sartén Bowls Parrilla
Peso por Pax		686.5		Plato Principal			
Peso Total		2746		Postre			
Fecha							
A	B					C	C/B*A
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total
12	12	U		Chontacuros	Lavar, cortar.	0,50	6.00
908	908	Gr	Filetear	Carne de Armadillo	Lavar, desven ar.	3.00	3.00
908	908	Gr	Filetear	Carne de Tapir	Lavar, desven ar.	6.00	6.00
908	908	Gr	Filetear	Carne de Culebra	Lavar, desven ar.	6.00	6.00
1	4	U	Pelar	Salchichón		0,60	2.40
1	4	U		Longaniza		0,60	2.40
3	12	U	Pelar	Papa china	Lavar, picar	0,05	0,60
1	4	U	Desojar	Choclo	Lavar	0,20	0,80
1	1	U	Picar Juliana	Pimiento verde	Lavar, picar	0,10	0,10
1	1	U	Picar Juliana	Pimiento Rojo	Lavar, picar	0,20	0,20
1	1	U	Picar Juliana	Pimiento Amarillo	Lavar, picar	0,20	0,20
1	1	U		Aguacate	Lavar, picar	0,25	0,25
C/N				Sal			
C/N				Pimienta			
						Costo Total	27.95
						Costo por Pax	6.98
PROCEDIMIENTO				PRESENTACION			
<ul style="list-style-type: none"> Fileteamos los tres tipos de carne que tenemos, salpimentamos y dejamos reposar por un momento. Colocamos a la parrilla previamente calentada y de jamos que se hace. Procedemos hacer lo mismo con el chontacuro y los tipos de embutido. Cocinamos la papa china con sal, ya cocinada la papa china procedemos a saltear con orégano. Cocinamos el choclo. Procedemos a realizar una ensalada con los vegetales mencionados y colocamos limón con sal o hacemos un tipo de vinagreta eso queda a su gusto. Podemos acompañar con una sangría, y los tipos de salsa que gusten. 							

ANEXOS # 7 Formato de receta chontacuro empanizado

CHONTACUROS EMPANIZADOS							
N° Pax		4	Género	Entrada		Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Sartén Bowls
Peso por Pax		686.5		Plato Principal	X		
Peso Total		2746		Postre			
Fecha							
A	B					C	C/B*A
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total
12	12	U		Chontacuros	Lavar, cortar.	0,50	6.00
4	4	U		Huevos		0.15	0,60
500	1000	MI		Leche		0,75	0,75
200	454	Gr		Apanadura		0,50	0,22
200	454	Gr		Harina		0,70	0,30
500	1000	MI		Aceite		1.80	0.90
C/N				Sal			
C/N				Pimienta			
						Costo Total	27.95
						Costo por Pax	6.98
PROCEDIMIENTO				PRESENTACION			
<ul style="list-style-type: none"> • Primero lavamos a los chontacuros. • Salteamos a los chontacuros hasta que queden tostados y ya no se desinflen • A los chontacuros les condimentamos con sal y pimienta. • Procedemos apanarle a los chontacuros por (harina, huevo y leche, apanadura) • Precalentamos el aceite y procedemos a freír. • Podemos acompañar con una ensalada fresca. 							

ANEXOS # 8 Formato de receta coctel de chontacuro

COCTEL DE CHONTACUROS								
N° Pax		4		Género	Entrada	X	Utencillos a Utilizar	Tabla Cuchillo Cacerola Bowls Licuadora
Peso por Pax		154.25			Plato Principal			
Peso Total		617			Postre			
Fecha								
A	B					C	C/B*A	
Cantidad de Porción	Cantidad total	Unidad	Técnica	Ingredientes	Mise Place	Costo	Costo Total	
12	12	U		Chontacuros	Lavar, cortar.	0,50	6.00	
4	4	U		Huevos		0.15	0,60	
60	125	Gr		Mostaza		0,30	0,14	
100	125	Gr		Salsa de tomate		0,50	0,40	
1	1	U		Naranja		0,25	0,25	
500	1000	MI		Aceite		1.80	0.90	
C/N				Sal				
C/N				Pimienta				
						Costo Total	8.29	
						Costo por Pax	2.07	
PROCEDIMIENTO					PRESENTACION			
<ul style="list-style-type: none"> • Primero lavamos a los Chontacuros. • A los Chontacuros les cocinamos (agua a punto de ebullición colocamos los Chontacuros unos 2 a 3 minutos y procedemos a sacarlos el fondo de Chontacuros lo guardamos. • Procedemos a realizar la salsa golf (hacemos mayonesa mezclamos la mayonesa, salsa de tomate, mostaza, vodka y el fondo de chontacuros y rectificamos sabores, • Procedemos a colocar los chontacuros a la salsa ya hecha. • Podemos acompañar con una lechuga picada en repollo y servir en una copa alta (Martini) 								

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

Tema: “DISEÑO DE ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE CHONTACURO (Rhynchophorus Palmarum) PARA LOS TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL COCA, 2014”.

Objetivo: Diseñar alternativas gastronómicas a base de chontacuro para los turistas de la hostería “La Laguna” en la Ciudad del Coca.

ANEXOS # 9 Test de aceptabilidad

Nombre:		Fecha:					
		Marque con una X					
Muestra		1	2	3	4	5	Preparaciones
1	T001						Chontacuro empanizado
2	T002						Coctel de chontacuro
3	T003						Chontacuro relleno
4	T004						Sopa de chontacuro
5	T005						Asado amazónico
6	T006						Chontacuro a la crema
7	T007						Chontacuro al ajillo

Escala hedónica:






- a) Me desagrado mucho →1
- b) Me desagrada →2
- c) Ni me desagrada, ni me agrada →3
- d) Me agrada →4
- e) Me agrada mucho →5

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Tema: “DISEÑO DE ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS A BASE DE CHONTACURO (Rhynchophorus Palmarum) PARA LOS TURISTAS DE LA HOSTERIA “LA LAGUNA” EN LA CIUDAD DEL COCA, 2014”.

Objetivo: Diseñar alternativas gastronómicas a base de chontacuro para los turistas de la hostería “La Laguna” en la Ciudad del Coca.

ANEXOS # 10 Evaluación sensorial

MUESTRA	COLOR (marrón)					OLOR				SABOR				TEXTURA			
						Olfato				Gusto				Tacto			
	Obscuro	Medio	Claro	Castaño	cenizo	Frutas	Aliaceos	Raccios	Aromáticos	Coco	Chonta	Marisco	Palmito	Firmeza	Elasticidad	Solubilidad	Aspereza
T001 (chontacuro empanizado)																	
T002 (chontacuro relleno)																	
T003 (cóctel de chontacuro)																	
T004 (sopa de chontacuro)																	
T005 (asado amazónico)																	
T006 (chontacuro a la crema)																	
T007 (chontacuro al ajillo)																	