



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

**“PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PREPARACIONES DE
TEMPORADA A BASE DE MORTIÑO PARA LA CARTA DEL
RESTAURANTE MANSION SANTA ISABELLA, RIOBAMBA
2013”**

TESIS DE GRADO

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ANGEL RENÉ BARCIA GARÓFALO

RIOBAMBA - ECUADOR

2015

CERTIFICACIÓN

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación.

Lcdo. Ronald Zurita

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado, **“PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PREPARACIONES DE TEMPORADA A BASE DE MORTIÑO PARA LA CARTA DEL RESTAURANTE MANSION SANTA ISABELLA, RIOBAMBA 2013”** elaborada por el señor: Angel René Barcia Garófalo, ha sido revisada quedando autorizada su publicación.

Lcdo. Ronald Zurita

DIRECTOR DE TESIS

Lcdo. Juan Carlos Salazar

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba 23 de septiembre de 2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, a mis padres quienes han sido un soporte fundamental durante todo el periodo de estudio, y de antemano a todo el personal docente que me aportaron valiosos conocimientos. Al Lcdo. Ronald Zurita Director de tesis y al Lcdo. Juan Carlos Salazar Miembro de tesis, quienes con paciencia me han encaminado constantemente a que sea posible la realización y culminación de mi proyecto.

DEDICATORIA

La presente investigación lo debo primeramente a Dios por darme la fuerza y a mis padres por darme la oportunidad de cumplir mis metas trazadas y enrumbarme en el camino del bien.

A Teresa Cordero, una persona muy especial que la llevo en mi corazón y a mis mejores amigos Toby y Amanda, los cuales han estado en los momentos buenos y malos.

RESUMEN

En esta investigación se da una propuesta gastronómica de preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del Restaurante Mansión Santa Isabella, mediante la elaboración de una guía escrita dando a conocer este producto andino. Se trabajó con una evaluación sensorial de entradas, fuertes y postres en un grupo no probabilístico realizado a 30 personas, aplicándose un test de aceptabilidad para determinar cuál de las preparaciones tuvo mayor aceptación en cuanto a las comidas que probaron; de acuerdo al test de aceptabilidad se estableció que dentro de las entradas la que más aceptación tuvo fue los Canelones de mortiño con un 363,34% / 600%, dentro de los platos fuertes el Cerdo en BBQ de mortiño cuyo mejor resultado general fue el 390% / 600%, y dentro de los postres el Tiramisú de mortiño tuvo un mejor resultado general de 373,35% / 600%. Como conclusión de esta propuesta final se elaboró una guía de métodos culinarios aptos al mortiño para la transformación y preparación gastronómicas. Se recomienda difundir la propuesta gastronómica a base de mortiño dando a conocer sus características organolépticas, y de esta manera difundir su consumo en la región sierra mediante su expendio en el Restaurante Mansión Santa Isabella.

SUMMARY

In this research a gastronomic proposal of seasonal preparation of mortiño was announced for the menu of Mansion Santa Isabella restaurant, by developing a guide written revealing this Andean product. We worked with a sensory evaluation of entrances, strong plates and desserts in a non-probability group carried 30 people, applying a test of acceptability to determine which preparations had greater acceptance in terms of the foods tested, according to this test, it was established that mortiño cannelloni were within the entrances with more acceptance with a 363,34% / 600%, the pork in mortiño barbecue was within the strong plates with an overall result of 390% / 600%, and the mortiño tiramisu within the desserts had a better overall result of 373,35 / 600%.

At the conclusion of this final proposal a cooking methods guide based on mortiño was developed for transformation and gastronomic preparations. It is recommended to spread the gastronomic proposal based on mortiño providing its organoleptic characteristics, and in this way publicize its consumption in the sierra region through its selling in Mansion Santa Isabella Restaurant.

INDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	2
A. GENERAL	2
B. ESPECIFICIOS	2
III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL	3
3.1. MARCO REFERENCIAL.....	3
3.1.1. EL MORTIÑO (<i>VACCINIUM FLORIBUNDUM KUNTH</i>).....	3
3.1.2. CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS.....	4
3.1.3. BREVE RESEÑA HISTÓRICA GASTRONÓMICA.....	11
3.1.4. TÉCNICAS CULINARIAS.....	14
3.1.5. TÉCNICAS DE CORTES MÁS UTILIZADOS.....	19
3.1.6. MÉTODOS DE COCCIÓN.....	20
3.1.7. TIPOS DE CARTA PARA UN RESTAURANTE.....	21
3.1.8. PRESENTACIÓN Y REDACCIÓN DE LA CARTA.....	22
3.2. HISTORIA DE LA MANSIÓN SANTA ISABELLA	24
3.3. MARCO LEGAL.....	24
3.4. MARCO CONCEPTUAL.....	26
IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS	28
V. METODOLOGÍA.....	29
A. LOCALIZACIÓN.....	29
B. TEMPORALIZACIÓN.....	30
C. VARIABLE.....	30
C.1. Identificación.....	30
C.2. Definiciones.....	30
D. OPERACIONALIZACIÓN.....	31
E. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	32
F. GRUPO DE ESTUDIO.....	32
G. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.....	33
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	35
1. APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE ENTRADAS.....	35
2. APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE FUERTES	66

3.	APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE POSTRES.....	96
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN CON MAYOR ACEPTABILIDAD	126
a.	RESUMEN DE PORCENTAJE DE LAS ENTRADAS CON MAYOR ACEPTABILIDAD	126
b.	RESUMEN DE PORCENTAJE DE LOS FUERTES CON MAYOR ACEPTABILIDAD	128
c.	RESUMEN DE PORCENTAJE DE LOS POSTRES CON MAYOR ACEPTABILIDAD	130
VII.	CONCLUSIONES.....	132
VIII.	RECOMENDACIONES.....	133
IX.	PROPUESTA GASTRONÓMICA DEL MORTIÑO(VACCINIUM <i>FLORIBUNDUM</i> <i>KUNTH</i>).....	134
X.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	149
XI.	ANEXOS	151

INDICE DE CUADRO

Cuadro de Mapa N° 1.....	30
--------------------------	----

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 El Mortiño Descripción General.....	5
Figura 2 Descripción Morfológica.....	7
Figura 3 Arándano Azul.....	8
Figura 4 Arándano Negro.....	9
Figura 5 Arándano Rojo Común.....	9
Figura 6 Arándano Rojo Americano.....	9
Figura 7 Arándano Rojo Menor.....	10
Figura 8 Arándano Berkeley.....	10
Figura 9 Arándano Bluecrop.....	10
Figura 10 Arándano Brigitta Blue.....	10
Figura 11 Arándano Coville.....	11
Figura 12 Arándano Elizabeth.....	11
Figura 13 Arándano Legacy.....	11
Figura 14 Arándano Patriot.....	12
Figura 15 Arándano Spartan.....	12
Figura 16 Presentación y Redacción de la Carta.....	24
Figura 17 Mansión Santa Isabella.....	26

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Características botánicas del Mortiño.....	6
---	---

Tabla N° 2 (a-e) Diversas especies y sus descripciones.....	8-12
Tabla N° 3 Composición nutricional.....	12
Tabla N° 4 (a-b) Métodos de cocción.....	22-23
Tabla N° 5 Tipos de menús.....	24
Tabla N° 6 Variables.....	32
Tabla N° 7 Descripción de Procedimientos.....	34
ENTRADAS: Ensalada Andina con Vinagreta de Mortiño	
Tabla N° 8 Vista: Color.....	36
Tabla N° 9 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	37
Tabla N° 10 Gusto: Ácido.....	38
Tabla N° 11 Gusto: Salado.....	39
Tabla N° 12 Gusto: Consistencia.....	40
Tabla N° 13 Tacto: Textura.....	41
Quiche Lorraine de Mortiño	
Tabla N° 14 Vista: Color.....	42
Tabla N° 15 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	43
Tabla N° 16 Gusto: Ácido.....	44
Tabla N° 17 Gusto: Salado.....	45
Tabla N° 18 Gusto: Consistencia.....	46
Tabla N° 19 Tacto: Textura.....	47
Aguacate a la Reina Aderezado con Mortiño	
Tabla N° 20 Vista: Color.....	48
Tabla N° 21 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	49
Tabla N° 22 Gusto: Ácido.....	50

Tabla N° 23 Gusto: Salado.....51

Tabla N° 24 Gusto: Consistencia.....52

Tabla N° 25 Tacto: Textura.....53

Ceviche Mar y Tierra Aderezado con Mortiño

Tabla N° 26 Vista: Color.....54

Tabla N° 27 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....55

Tabla N° 28 Gusto: Ácido.....56

Tabla N° 29 Gusto: Salado.....57

Tabla N° 30 Gusto: Consistencia.....58

Tabla N° 31 Tacto: Textura.....59

Canelones de Mortiño

Tabla N° 32 Vista: Color.....60

Tabla N° 33 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....61

Tabla N° 34 Gusto: Ácido.....62

Tabla N° 35 Gusto: Salado.....63

Tabla N° 36 Gusto: Consistencia.....64

Tabla N° 37 Tacto: Textura.....65

FUERTES: Filet Migñón Marinado en Mortiño

Tabla N° 38 Vista: Color.....66

Tabla N° 39 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....67

Tabla N° 40 Gusto: Ácido.....68

Tabla N° 41 Gusto: Salado.....69

Tabla N° 42 Gusto: Consistencia.....70

Tabla N° 43 Tacto: Textura.....71

Medallones de Pollo en Salsa de Mortiño

Tabla Nº 44 Vista: Color.....	72
Tabla Nº 45 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	73
Tabla Nº 46 Gusto: Ácido.....	74
Tabla Nº 47 Gusto: Salado.....	75
Tabla Nº 48 Gusto: Consistencia.....	76
Tabla Nº 49 Tacto: Textura.....	77

Cerdo en BBQ de Mortiño

Tabla Nº 50 Vista: Color.....	78
Tabla Nº 51 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	79
Tabla Nº 52 Gusto: Ácido.....	80
Tabla Nº 53 Gusto: Salado.....	81
Tabla Nº 54 Gusto: Consistencia.....	82
Tabla Nº 55 Tacto: Textura.....	83

Espagueti de Mortiño a la Marinera

Tabla Nº 56 Vista: Color.....	84
Tabla Nº 57 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	85
Tabla Nº 58 Gusto: Ácido.....	86
Tabla Nº 59 Gusto: Salado.....	87
Tabla Nº 60 Gusto: Consistencia.....	88
Tabla Nº 61 Tacto: Textura.....	89

Terrina de Mortiño y Camarón

Tabla Nº 62 Vista: Color.....	90
Tabla Nº 63 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	91
Tabla Nº 64 Gusto: Ácido.....	92

Tabla N° 65 Gusto: Salado.....93

Tabla N° 66 Gusto: Consistencia.....94

Tabla N° 67 Tacto: Textura.....95

POSTRES: Mousse de Mortiño

Tabla N° 68 Vista: Color.....96

Tabla N° 69 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....97

Tabla N° 70 Gusto: Ácido.....98

Tabla N° 71 Gusto: Salado.....99

Tabla N° 72 Gusto: Consistencia.....100

Tabla N° 73 Tacto: Textura.....101

Tiramisú de Mortiño

Tabla N° 74 Vista: Color.....102

Tabla N° 75 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....103

Tabla N° 76 Gusto: Ácido.....104

Tabla N° 77 Gusto: Salado.....105

Tabla N° 78 Gusto: Consistencia.....106

Tabla N° 79 Tacto: Textura.....107

Helado de Mortiño

Tabla N° 80 Vista: Color.....108

Tabla N° 81 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....109

Tabla N° 82 Gusto: Ácido.....110

Tabla N° 83 Gusto: Salado.....111

Tabla N° 84 Gusto: Consistencia.....112

Tabla N° 85 Tacto: Textura.....113

Pie de Mortiño

Tabla N° 86 Vista: Color.....	114
Tabla N° 87 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	115
Tabla N° 88 Gusto: Ácido.....	116
Tabla N° 89 Gusto: Salado.....	117
Tabla N° 90 Gusto: Consistencia.....	118
Tabla N° 91 Tacto: Textura.....	119

Sorbete de Mortiño

Tabla N° 92 Vista: Color.....	120
Tabla N° 93 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	121
Tabla N° 94 Gusto: Ácido.....	122
Tabla N° 95 Gusto: Salado.....	123
Tabla N° 96 Gusto: Consistencia.....	124
Tabla N° 97 Tacto: Textura.....	125

RESULTADOS Y DISCUSIÓN CON MAYOR ACEPTABILIDAD

Tabla N° 98	
Resumen de porcentaje de las entradas con mayor aceptabilidad.....	126
Tabla N° 99	
Resumen de porcentaje de los fuertes con mayor aceptabilidad.....	127
Tabla N° 100	
Resumen de porcentaje de los fuertes con mayor aceptabilidad.....	128

INDICE DE GRÁFICOS

ENTRADAS: Ensalada Andina con Vinagreta de Mortiño

Gráficos N° 1 Vista: Color.....	36
Gráficos N° 2 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	37
Gráficos N° 3 Gusto: Ácido.....	38

Gráficos N° 4 Gusto: Salado.....	39
Gráficos N° 5 Gusto: Consistencia.....	40
Gráficos N° 6 Tacto: Textura.....	41
Quiche Lorraine de Mortiño	
Gráficos N° 7 Vista: Color.....	42
Gráficos N° 8 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	43
Gráficos N° 9 Gusto: Ácido.....	44
Gráficos N° 10 Gusto: Salado.....	45
Gráficos N° 11 Gusto: Consistencia.....	46
Gráficos N° 12 Tacto: Textura.....	47
Aguacate a la Reina Aderezado con Mortiño	
Gráficos N° 13 Vista: Color.....	48
Gráficos N° 14 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	49
Gráficos N° 15 Gusto: Ácido.....	50
Gráficos N° 16 Gusto: Salado.....	51
Gráficos N° 17 Gusto: Consistencia.....	52
Gráficos N° 18 Tacto: Textura.....	53
Ceviche Mar y Tierra Aderezado con Mortiño	
Gráficos N° 19 Vista: Color.....	54
Gráficos N° 20 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	55
Gráficos N° 21 Gusto: Ácido.....	56
Gráficos N° 22 Gusto: Salado.....	57
Gráficos N° 23 Gusto: Consistencia.....	58
Gráficos N° 24 Tacto: Textura.....	59

Canelones de Mortiño

Gráficos N° 25 Vista: Color.....	60
Gráficos N° 26 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	61
Gráficos N° 27 Gusto: Ácido.....	62
Gráficos N° 28 Gusto: Salado.....	63
Gráficos N° 29 Gusto: Consistencia.....	64
Gráficos N° 30 Tacto: Textura.....	65

FUERTES: Filet Migñón Marinado en Mortiño

Gráficos N° 31 Vista: Color.....	66
Gráficos N° 32 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	67
Gráficos N° 33 Gusto: Ácido.....	68
Gráficos N° 34 Gusto: Salado.....	69
Gráficos N° 35 Gusto: Consistencia.....	70
Gráficos N° 36 Tacto: Textura.....	71

Medallones de Pollo en Salsa de Mortiño

Gráficos N° 37 Vista: Color.....	72
Gráficos N° 38 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	73
Gráficos N° 39 Gusto: Ácido.....	74
Gráficos N° 40 Gusto: Salado.....	75
Gráficos N° 41 Gusto: Consistencia.....	76
Gráficos N° 42 Tacto: Textura.....	77

Cerdo en BBQ de Mortiño

Gráficos N° 43 Vista: Color.....	78
Gráficos N° 44 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	79

Gráficos N° 45 Gusto: Ácido.....	80
Gráficos N° 46 Gusto: Salado.....	81
Gráficos N° 47 Gusto: Consistencia.....	82
Gráficos N° 48 Tacto: Textura.....	83

Espagueti de Mortiño a la Marinera

Gráficos N° 49 Vista: Color.....	84
Gráficos N° 50 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	85
Gráficos N° 51 Gusto: Ácido.....	86
Gráficos N° 52 Gusto: Salado.....	87
Gráficos N° 53 Gusto: Consistencia.....	88
Gráficos N° 54 Tacto: Textura.....	89

Terrina de Mortiño y Camarón

Gráficos N° 55 Vista: Color.....	90
Gráficos N° 56 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	91
Gráficos N° 57 Gusto: Ácido.....	92
Gráficos N° 58 Gusto: Salado.....	93
Gráficos N° 59 Gusto: Consistencia.....	94
Gráficos N° 60 Tacto: Textura.....	95

POSTRES: Mousse de Mortiño

Gráficos N° 61 Vista: Color.....	96
Gráficos N° 62 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	97
Gráficos N° 63 Gusto: Ácido.....	98
Gráficos N° 64 Gusto: Salado.....	99
Gráficos N° 65 Gusto: Consistencia.....	100
Gráficos N° 66 Tacto: Textura.....	101

Tiramisú de Mortiño

Gráficos N° 67 Vista: Color.....	102
Gráficos N° 68 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	103
Gráficos N° 69 Gusto: Ácido.....	104
Gráficos N° 70 Gusto: Salado.....	105
Gráficos N° 71 Gusto: Consistencia.....	106
Gráficos N° 72 Tacto: Textura.....	107

Helado de Mortiño

Gráficos N° 73 Vista: Color.....	108
Gráficos N° 74 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	109
Gráficos N° 75 Gusto: Ácido.....	110
Gráficos N° 76 Gusto: Salado.....	111
Gráficos N° 77 Gusto: Consistencia.....	112
Gráficos N° 78 Tacto: Textura.....	113

Pie de Mortiño

Gráficos N° 79 Vista: Color.....	114
Gráficos N° 80 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	115
Gráficos N° 81 Gusto: Ácido.....	116
Gráficos N° 82 Gusto: Salado.....	117
Gráficos N° 83 Gusto: Consistencia.....	118
Gráficos N° 84 Tacto: Textura.....	119

Sorbete de Mortiño

Gráficos N° 85 Vista: Color.....	120
Gráficos N° 86 Olfato: Sustancias Aromáticas Volátiles.....	121
Gráficos N° 87 Gusto: Ácido.....	122

Gráficos N° 88 Gusto: Salado.....	123
Gráficos N° 89 Gusto: Consistencia.....	124
Gráficos N° 90 Tacto: Textura.....	125

RESULTADOS Y DISCUSIÓN CON MAYOR ACEPTABILIDAD

Gráfico N° 91

Resumen de porcentaje de las entradas con mayor aceptabilidad.....	126
--	-----

Gráfico N° 92

Resumen de porcentaje de los fuertes con mayor aceptabilidad.....	127
---	-----

Gráfico N° 93

Resumen de porcentaje de los fuertes con mayor aceptabilidad.....	128
---	-----

I. INTRODUCCIÓN.

El mortiño es un fruto silvestre de temporada que crece en América del sur, siendo un producto Andino. En el Ecuador se lo utiliza en la preparación de la colada morada, vinos y mermeladas, y no tiene ninguna otra aplicación en la gastronomía.

Este fruto tiene muchos aportes medicinales y nutricionales como sus hojas que se utiliza para curar gripes, reumatismos, dolencias del hígado y cólicos; también tiene vitamina B, C y sales minerales, ya que es un excelente antioxidante el mismo que nos ayuda a disminuir el estrés, logrando así el desarrollo y mantenimiento de los tejidos, vasos sanguíneos para un correcto funcionamiento del organismo.

Éste estudio permite aprovechar mejor sus beneficios y tener un amplio uso en la gastronomía ecuatoriana, rompiendo paradigmas y dando variedad a los paladares más exigentes.

En la actualidad por la falta de conocimientos, de fusionar lo desconocido en la gastronomía nacional origina que los clientes se encuentren con los mismos menús y sabores, por este motivo nos lleva a crear nuevos sabores y texturas con ese fruto que se está investigando a través de una propuesta gastronómica de preparaciones de temporada a base del mortiño para la carta del Restaurante Mansión Santa Isabella.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Proponer preparaciones de temporada a base del mortiño para la carta del Restaurante Mansión Santa Isabella.

B. ESPECIFICIOS

- Aplicar técnicas y métodos culinarios para la utilización del mortiño en preparaciones gastronómicas.
- Realizar un test de aceptabilidad, mediante una evaluación sensorial.
- Elaborar una guía de métodos culinarios aptos al mortiño para la transformación y preparaciones gastronómicas.

III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL

3.1. MARCO REFERENCIAL.

3.1.1. EL MORTIÑO (*VACCINIUM FLORIBUNDUM KUNTH*).

DESCRIPCIÓN GENERAL

Figura 6 El Mortiño descripción general



Fuente: (comercio, 2010)

Elaborado por: Barcia A. 2015

El mortiño se desarrolla mejor en América del sur como Ecuador y Colombia, con una temperatura de entre 14°C y 18°C. Su parte subterránea crecerá con vigor en soportes con textura arenosa o franca, éstos se pueden mantener generalmente húmedos. Teniendo en cuenta la información anterior, tendremos que adecuar los riegos a un punto intermedio (intentando mantener la humedad del suelo estable) teniendo en cuenta factores tales como: temperatura, exposición al sol, humedad ambiental, textura del soporte, etc. (Pérez, 2013)

3.1.2. CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS.

3.1.2.1. DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DEL MORTIÑO.

a. Características botánicas.

Tabla Nº 4 Características botánicas del Mortiño

Nombre común	Mortiño
Nombre científico	Vaccinium Floribundum Kunth
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Ericales
Familia	Ericaceae
Descripción botánica	<ul style="list-style-type: none">• Arbustos enanos de 1,5 m de alto. Las hojas son alternas de 2 cm de largo, duros, lanceolados y con el borde aserrado. La inflorescencia se presenta en racimos de 6 a 10 flores. Las flores miden 8 mm de largo, la corola es cilíndrica de 4 a 5 dientes, de color blanco o rosado rojizo. Los frutos son redondos, miden hasta 8 mm de diámetro, carnosos, de color negro-azul y morado. (Aguilar, Ulloa, & Hidalgo, 2009)
M.S.N.M.	Se encuentra entre 1.400 y 4.350 msnm en páramos y bosques húmedos montanos. (Sanjinés, 2006)

Fuente: (Sanjinés, 2006); (Aguilar, Ulloa, & Hidalgo, 2009)

Elaborado por: Barcia A. 2015

b. Descripción morfológica.

Figura 7 Descripción morfológica



Fuente: (Salud y Felicidad, 2009)

Elaborado por: Angel B.

Existen varios nombres que se le conoce a nivel mundial los cuales son: abia, amabia, erva, escobina, mervéndano, mirtilo, uva de bosque, uva de monte. Se trata de un arbusto de porte erecto, con algunos tallos rastreros, que llega a medir 60cm de altura. Sus hojas pueden ser caducas o persistentes; las flores aparecen solitarias o a pares, tiene dos brácteas escamosas y la corola verde pálido, teñido de rosa. Los frutos consisten en vayas negro-azuladas en la madurez, globosas y de entre 6 y 10 mm de diámetro. Existen variedades que proceden de Europa, como el arándano negro y el rojo, mientras que otras son originarias de América, como el arándano gigante americano. El arándano requiere un ambiente fresco, con lluvias bien distribuidas durante el periodo vegetativo, y necesita una etapa de reposo invernal. Resulta exigente con el suelo y precisa un pH entre 4 y 4,5 (o hasta 6, si las demás condiciones son óptimas). Prefiere suelos ligeros, arenosos o húmíferos. Sin embargo se desarrolla en terrenos pobres. (OCEANO / CENTRUM, 2001, pág. 668)


El fruto del arándano es una baya pequeña, de color azul, de ahí la denominación de "blueberry", en inglés. También es conocido como "myrtille" en francés,

"mirtillo" en italiano y "heidelbeere" en alemán. El arándano es un frutal de aspecto arbustivo, perteneciente a la familia botánica de las Ericáceas, dentro de la cual se encuentran también importantes especies ornamentales, como las azaleas y los rododendros. (Godoy, 2014)

Esta planta produce y almacena en su cuerpo diversas sustancias, las cuales se pueden emplear con fines medicinales los mismos que se denominan principios activos. Con frecuencia los principios activos de todas las plantas no están distribuidas en toda la planta sino en hojas, fruto y pueden variar en función del hábitat. En las hojas contienen taninos, flavona, glucoquinina, arbutina e hidroquinona. En los frutos por su lado contienen azúcar invertido, ácido orgánico, mirtilina, tanino, pectina y vitaminas B y C. (Roque, José, & SUIZA, 1993, págs. 125, 126)

En la actualidad existen varios tipos de mortiño comerciales a nivel mundial, entre los principales tenemos los siguientes:

Tabla N° 5 (a) Diversas especies y sus descripciones

Figuras	Diversas especies y sus descripciones
<p>Figura 8 Arándano azul</p>  <p>Fuente: (Esther, 2015) Elaborado por: Angel B.</p>	<p>Arándano azul (<i>Vaccinium corymbosum</i>): tienen grandes propiedades de efecto antioxidante. Esta pequeña baya tiene la particularidad de colaborar con la neutralización de los radicales libres del organismo, por su alto contenido de flavonoides. Inclusive se utiliza para reducir la degradación de las funciones cerebrales en casos de enfermedad de Alzheimer y otros trastornos. (Esther, 2015)</p>

Fuente: (Esther, 2015), (Linneo, 2015), (P., y otros, botanical-online.com, 2015), (Edizioni Annuari d'Italia, 2013)
Elaborado por: Barcia A. 2015

Tabla Nº 6 (b) Diversas especies y sus descripciones


<p>Figura 9 Arándano negro</p>  <p>Fuente: (Linneo, 2015) Elaborado por: Angel B.</p>	<p>Arándano negro / arándano uliginoso (<i>Vaccinium uliginosum</i>): Es nativo de las regiones templadas del hemisferio norte, a baja altura en el Ártico, y en grandes altitudes al sur de los Pirineos, los Alpes y el Cáucaso en Europa, las montañas de Mongolia, en el norte de China central y Japón en Asia, y la Sierra Nevada en California y las Montañas Rocosas en Utah en América del Norte. Crece sobre suelos ácidos en brezales húmedos, páramos, tundra, y en el sotobosque de los bosques coníferos, desde el nivel del mar en el Ártico, hasta 3400 msnm de altitud en el sur de la gama. (Linneo, 2015)</p>
<p>Figura 10 Arándano rojo común</p>  <p>Fuente: (P., y otros, botanical-online.com, 2015) Elaborado por: Angel B.</p> <p>Figura 6 Arándano rojo americano</p>  <p>Fuente: (P., y otros, botanical-online.com, 2015) Elaborado por: Angel B.</p>	<p>Ráspano / arándano rojo (<i>Vaccinium oxycoccus</i>): Según (P., y otros, botanical-online.com, 2015) menciona que es una planta mucho más baja que el arándano común y sus hojas son perennes, ya que no suelen superar los 10 cm de altura. Sus frutos de color rojo brillante superan en tamaño a las hojas. Existen diferentes variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Arándano rojo común (<i>Vaccinium oxycoccus palustris</i>): que puede encontrarse en toda la zona boreal del hemisferio norte. Presenta hojas muy pequeñas que no superan 1cm de longitud, frutos de color rojo rosado y de gusto muy ácido. (P., y otros, botanical-online.com, 2015) ○ Arándano rojo americano (<i>Vaccinium oxycoccus macrocarpus</i>): es nativo del este de Norteamérica, donde se cultiva

Tabla Nº 7 (c) Diversas especies y sus descripciones

Fuente: (Esther, 2015), (Linneo, 2015), (P., y otros, botanical-online.com, 2015), (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Barcia A. 2015



Fuente: (P., y otros, botanical-online.com, 2015)

Elaborado por: Angel B.

Figura 8 Arándano Berkeley



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

Figura 9 Arándano Bluecrop



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

Figura 10 Arándano Brigitta blue



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

hojas son mucho más grandes va que alcanza
 sus frutos son rojos y
 sabor a manzana verde (P., y otros, botanical-online.com, 2015)

- **Arándano rojo menor (*Vaccinium oxycoccus macrocarpum*):** Es una variedad con hojas algo triangulares que crece en las zonas boreales de Europa y Asia. (P., y otros, botanical-online.com, 2015)

- **ARÁNDANO BERKELEY:** Es de gran adaptabilidad, una productividad elevada, y frutos de buenas dimensiones y con pruina, aunque poco aromáticos, y aptos sólo para el mercado fresco. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO BLUECROP:** Productividad constante y elevada, con frutos de buen tamaño, azul claro de forma ligeramente alargada, muy resistentes a las manipulaciones esta variedad de arándano es particularmente apta a los transportes y a la conservación; en el frigorífico a +1°C se conserva bien para dos semanas. Es la variedad más resistente a los hielos invernales. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO BRIGITTA BLUE:** Vigorosa y productiva con frutos de óptima calidad; características importantes son la facilidad de conservación y el prolongado periodo de

Tabla Nº 8 (d) Diversas especies y sus descripciones más reciente

seleccionada en Australia, pero en general es

Fuente: (Esther, 2015), (Linneo, 2015), (P., y otros, botanical-online.com, 2015), las (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Barcia A. 2015



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

Figura 12 Arándano elizabeth



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

Figura 13 Arándano Legacy



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Angel B.

d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO COVILLE:** Planta que surge, muy vigorosa y productiva. Produce arándanos de buen tamaño, de elevado grado azucarillo y con buenas características cualitativas. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO DUKE:** Resistente al frío primaveral para la floración tardía, de elevada productividad, con frutos de buena calidad, aromáticos y de medio tamaño. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO ELIZABETH:** Con un arbusto vigoroso, de hábito erecto. Presenta bayas de buen tamaño con grado azucarillo medio-elevado. Es una buena alternativa para las cosechas tardías. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **ARÁNDANO LATEBLUE:** Sus frutos son de buen tamaño, difundida en particular para extender el periodo de comercialización a finales de verano comienzo de otoño. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

- **MIRTILLO LEGACY:** Es un arbusto vigoroso, erecto, de hábito extendido. Presenta frutos de buen tamaño y óptima calidad organoléptica, que mantienen por mucho tiempo la pruina, son dulces y aromáticos, de fácil cosecha. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Figura 14 Tabla Nº 9 (e) Diversas especies y sus descripciones

Fuente: (Esther, 2015), (Linneo, 2015), (P., y otros, botanical-online.com, 2015), (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
 Elaborado por: Barcia A. 2015



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
 Elaborado por: Angel B.

Figura 15 Arándano Spartan



Fuente: (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
 Elaborado por: Angel B.

- **ARÁNDANO OZARKBLUE:** Presenta frutos el curso de organoléptica, fácil cosecha, gracias también al hecho que maduran en el mismo periodo. Óptima la conservabilidad. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
- **ARÁNDANO PATRIOT:** Planta rústica y productiva; los frutos tienen buenas características organolépticas y son muy aromáticos. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
- **ARÁNDANO SPARTAN:** Con frutos muy gruesos de color azul claro, pulpa compacta, sabor muy rico. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)
- **ARÁNDANO TOP HAT:** Es enano, con una planta enmarañada alta 40 cm, más apta para el cultivo en vaso. (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Fuente: (Esther, 2015), (Linneo, 2015), (P., y otros, botanical-online.com, 2015), (Edizioni Annuari d'Italia , 2013)

Elaborado por: Barcia A. 2015

c. Composición nutricional

Según (Hastamorir, 2013) dice que este fruto tiene un aporte muy rico en nutrientes y minerales los mismos que a continuación están detallados por cada 100 gr de pulpa comestible:

Tabla Nº 10 Composición nutricional

Porcentajes	Nutrientes
87,4	Agua
0,3	Proteína
1,7	Fibra
42	Kcal
0,014	vitaminas B1
0,0024	vitamina B2
0,012	vitamina B6
12	vitamina C
12	patotónico
0,2	ácido nicotínico
2	Sodio

72	potasio
14	Calcio

Fuente: (Hastamorir, 2013)

Elaborado por: Barcia A. 2015

3.1.2.2. APLICACIONES GASTRONÓMICAS

Se consume crudo, en ensaladas de frutas, vegetales, mezclados con cereales y yogurt; salsas, acompañamientos para diversos platos de carnes y preparaciones de tipo gourmet, además de rellenos para pies, pancakes, waffles, mermeladas, dulces, flanes, pastelería, helados, vinos y la tradicional colada morada. Tiene una gran ventaja, se puede refrigerar sin que se alteren sus características organolépticas y nutricionales. (OCEANO / CENTRUM, 2001, pág. 668)

3.1.2.3. APLICACIONES MEDICINALES

En la medicina el fruto cocido trata la diabetes, gripes, reumatismo y enfermedades relacionadas con riñones e hígado. También ayuda a reponerse del chuchaqui (malestar tras ingerir licor en exceso). Las flores se aprovechan para tratar afecciones nerviosas. La especie es regeneradora de sitios quemados y se la emplea en la reforestación de los páramos. (Zornitza, Carmen, & Pamela, 2014)

También previene el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, artritis, alzhéimer y párkinson; se le han encontrado pigmentos llamados antocianinas, los cuales actúan como antioxidantes (sustancias que protegen las células) en el organismo. (EL COLOMBIANO S.A. & CIA. S.C.A., 2011)

3.1.3. BREVE RESEÑA HISTÓRICA GASTRONÓMICA.

a.- HISTORIA DE LA COCINA

Con el descubrimiento del fuego, los primeros pobladores pasaron a ser simples nómadas recolectadores que consumían los alimentos crudos y sin limpiar, a ser grupos humanos que se reunían en torno a una fogata en la que no solo se calentaban, sino que cocinaban sus presas de caza. Posteriormente se desarrollaron técnicas para preparar los productos de la incipiente agricultura. Con el advenimiento de la cerámica se descubrieron, las infinitas ventajas de cocer en una sola vasija de carnes, raíces, hierbas y frutos origen de las actuales sopas y simultáneamente daban un agradable sabor a las preparaciones. Accidentalmente o no, el fuego hizo parte de la rutina diaria en la preparación de alimentos y en la conservación de los mismos, convirtiéndose en un problema fundamental, sobre todo cuando se acercaban los periodos de invierno y escasez. Cuando inicialmente el hombre se alimentaba sólo de la caza o de la pesca y de frutos silvestres, tenían la necesidad de vivir cerca de los lugares donde estaba en la caza, de los ríos o del mar donde pescaba, así como en las cercanías de los árboles que lo abastecían de aquellos frutos. La aparición de la agricultura y su aprovechamiento, le permitió establecerse en distintos lugares, sin necesidad de caminar extensas distancias en busca de alimentos, puesto que la agricultura la sustituía. Pero, durante el invierno la emigración de determinadas especies de la caza y los campos helados, sin ninguna duda, propiciaron la extinción de más de una familia o tribu. Con el tiempo advertiría que, al caer la nieve cubrió la carne, pasados los días se mantenían en buen estado y aprendieron que el frío era importante en la conservación. (Corona, y otros, 2003, págs. 10-15)

b.- DEL FUEGO AL HUMO

Parece probable que el ahumado de ciertos alimentos, especialmente carnes y pescados, fue una técnica conocida en la época prehistórica. Sin duda tiene una relación directa con el asado. Probablemente un trozo de carne quedó colgado de las ramas de un árbol ardiendo y secándose por el calor de las llamas que no le alcanzaban, recibiendo el humo, bien porque llovió o porque tiraron ramas excesivamente verdes. El resultado pudo ser que, al recoger esa carne y guardarla en un lugar separado en una duda de si realmente servía o no, comprobaron que también adquiriría el sabor del fuego y adicionalmente se conservaban bastante más tiempo. Los españoles y franceses conocieron otra técnica que trajeron a Europa de los indios antillanos. Consistía simplemente en cortar en largas tiras la carne y ponerla a secar al sol; más tarde la suspendían sobre una hoguera de leña verde en parrilla de madera. Del ahumado se pasó al secado al sol. En la Biblia se habla de uvas e higos pasos como técnica normal de mantener los alimentos, tanto es así que estos productos reemplazaban normalmente al pan. Los pieles rojas americanos “*creeks*”, aplicaban una técnica que consistía en cortar en tiras carne de búfalo, ciervos, bisontes o vaca; se dejaba secar al sol guardándolos en sacos formados por pieles de esos animales; antes de cerrarlos los terminaban de llenar de sebo fundido. Este sistema se llamaba “*pemmican*”. En Suramérica, un sistema parecido era utilizado por los indígenas brasileños, llamado “*Xarqui*”. El “*Bitong*” con pequeñas variantes, es el sistema que practicaban los indígenas de Sudáfrica. (Corona, y otros, 2003, págs. 10-15)

c.- EL BUEN DESCUBRIMIENTO GASTRONÓMICO

Con la llegada de los españoles a América, Europa no solo se llenó de oro. La cocina también se enriqueció. El maíz, los tomates, el chocolate, los aguacates,

la vainilla y las papas, por sólo citar algunos productos, saciaron el hambre del mundo. Lógicamente esos nuevos alimentos despertaron en los Europeos desconfianza y, en muchos casos, rechazo. Se sabe por ejemplo, que a pesar de sufrir una hambruna sin precedentes, los franceses se negaban a incluir la papa en su dieta. Para que sembraran y consumieran este alimento, el rey Luis XVI contrató al agrónomo Agustín Parmentier para que lograra introducir el fruto americano en la dieta francesa. El agrónomo mandó a cultivar uno de los jardines del rey con el famoso tubérculo y le colocó guardias día y noche. Cuando llegó el tiempo de la cosecha, suprimió la vigilancia nocturna y como era de esperarse, en cuestión de días no quedaban una sola maticá...en los meses posteriores Francia y Europa se alimentaron de papas y más papas. (Corona, y otros, 2003, págs. 10-15)

3.1.4. TÉCNICAS CULINARIAS.

3.1.4.1. COCINA CALIENTE.

a.- Cocción a la Inglesa o blanquear.

Es una alternativa de las verduras hervidas más sana, ya que conseguimos que retengan sus nutrientes, su color y su sabor. Es especialmente apropiado para verduras verdes delicadas como los espárragos, las verduras asiáticas y el brécol. Utilice una vaporera de bambú, una cacerola con un accesorio para cocer al vapor o una vaporera plegable metálica que se adapta al interior de una cacerola normal. Asegúrese de que el agua no está en contacto con los alimentos. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009, pág. 133)

Los alimentos se blanquean hirviéndolos en agua durante un tiempo muy breve, sumergiéndolos luego en agua helada hasta que estén totalmente fríos. La mayoría de las hortalizas pueden blanquearse con éxito en agua hirviendo y otras sobre vapor, el cual mantienen mejor su forma a la vez que hacen que se conserven mejor sus nutrientes. El tiempo dependerá de la clase de hortaliza y su empleo posterior; si solo desea pelarlas con facilidad serán suficientes de 1 a 2 minutos. (André J. Cointreau, 2001, pág. 22)

b.- Fritura profunda

La mayoría de las verduras y hortalizas pueden freírse, aunque las de textura firme como: zanahoria, cebolla, berenjena, coliflor, calabacín, o las patatas son las más adecuadas. No fría hortalizas con mucha agua, como el tomate, o delicadas verduras de hojas. Una fina capa de rebozado añade una textura y sabor deliciosos. No utilice aceite empleado para freír como carne o pescado, ya que enmascarará el sabor. Deseche el aceite en una botella después de 3-4 usos. Caliente el aceite a temperatura adecuada antes de añadir las verduras u hortalizas; caliéntelo a 180°C – 190°C, o si no tiene termómetro, hasta que un pequeño trozo de pan o una cucharada de rebozado se dore por 30 segundos. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la práctica culinaria, 2009, pág. 133)

Al freír por inmersión los alimentos se cuecen en abundante grasa caliente. Existen una amplia gama de alimentos que pueden freírse siguiendo este método, desde patatas y mariscos hasta pollo e incluso frutas. Con el método francés las patatas se fríen dos veces para conferirles un acabado más crujiente. Primero se fríen hasta ablandarlas y se deja enfriar, y a continuación se fríe otra vez a una temperatura más elevada. Caliente el aceite a 160°C, sumerja las

patatas y fríalas 5-6 minutos, retírelas, escúrralas y déjelas enfriar. Después aumente la temperatura a 180°C, sumerja nuevamente las patatas y fríalas 1-2 minutos hasta que estén crujientes. (André J. Cointreau, 2001, pág. 48)

c.- Salteado

Las verduras y hortalizas se fríen o se saltean antes de mezclarlas con otros ingredientes, por ejemplo en un guiso, o como guarnición, añadiendo algún aromatizante como el ajo, hacia el final de la cocción. Use poco aceite o una mezcla de aceite y mantequilla y no deje de moverlas en la sartén. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la práctica Culinaria, 2009, pág. 133)

El salteado oriental es un método fácil para cocer a fuego vivo alimentos finamente cortados con la mínima cantidad de grasa. Es ideal para mantener el color, el sabor, la textura de los alimentos y conservar mejor sus valores nutricionales. Los alimentos se cuecen tanto por el calor del recipiente como por el del aceite y se deben remover sin cesar hasta que estén uniformemente cocinados. Esta técnica se originó en el Lejano Oriente, tal como atestiguan las especias, aromatizantes e ingredientes que se suelen emplear en las preparaciones. (André J. Cointreau, 2001, pág. 46)

d.- Brasear

En este proceso, primero se saltean o doran los ingredientes para aportar color y sabor y a continuación se cuecen lentamente en una pequeña cantidad de líquido (de 0,5 a 1cm generoso de agua, caldo, vino, sidra, o salsa de tomate) en un recipiente herméticamente cerrado. Este método de cocción húmedo y vaporoso rompe suavemente los tejidos conjuntivos duros de las carnes a la vez que estas

desprenden sus propios jugos. La carne dorada se coloca a menudo sobre un Mirepoix (un lecho de hortalizas aromáticas picadas), que posteriormente se reduce a puré y se emplea como salsa. (André J. Cointreau, 2001, pág. 32)

e.- Escalfar

Se trata de un método de cocción suave en la que los alimentos se cuecen en agua; está caliente pero no alcanza el punto de ebullición. Es apropiado para carnes delicadas, el pollo, el pescado, la fruta y también para obtener huevos blandos escalfados. Durante el escalfado los aromatizantes del agua penetran en los alimentos y estos quedan más sabrosos. Algunos cortes de carnes cuando se escalfan producen un caldo delicioso. Los alimentos deben escalfarse en trozos grandes para que se mantengan jugosos, y los huesos pueden dejarse pues también aportan sabor al líquido. Solo necesita un recipiente bastante grande para contener los alimentos y el líquido necesario para cubrirlos; si el recipiente es demasiado grande, la preparación será menos sabrosa. (André J. Cointreau, 2001, pág. 28)

f.- Desglasar

Esta técnica se utiliza después de saltear los alimentos (generalmente carnes). Una vez retirado el alimento de la cacerola y eliminado el exceso de grasa, se agrega un poco de líquido, como caldo o vino, y se remueve para desprender los sedimentos que han quedado en la base de la cacerola. Esta mezcla suele formar el fondo para una salsa que acompañará el plato. (Bird, y otros, 2007, pág. 25)

g.- Clarificar

Se puede clarificar mantequilla o líquidos. Si se trata de mantequilla, caliéntela lentamente para separar los sólidos lácteos, que descenderán al fondo del cazo, y retire la espuma de la superficie. Para clarificar un líquido, como caldos, añada clara de huevo y déjelo a fuego lento por 10 min., después déjelo enfriar y cuélelo. La clara de huevo habrá absorbido las impurezas. (Bird, y otros, 2007, pág. 24)

h.-Marcar

Se hace pequeñas incisiones diagonales en la superficie de un alimento especialmente carnes rojas o blancas y pescados, para facilitar su cocción, dejar que salga la grasa y crear un efecto decorativo. La superficie de las masas con levadura, sobre todo cuando se elabora pan, se marca para que suban bien. (Bird, y otros, 2007, pág. 29)

i.- Mechar

Introducir tiras de tocino en la carne que se ha de asar. La grasa se deshace durante la cocción y hace que el plato sea más tierno y jugoso. (Bird, y otros, 2007, pág. 30)

j.- Bridar

Esta técnica ayuda a que el pollo, pavo o carne mantengan su forma durante la cocción y evita que el muslo quede demasiado seco. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009, pág. 64)

3.1.4.2. COCINA FRÍA.

a.- Batir

Utilizar un batidor o cuchara para remover con fuerza y así eliminar grumos de las salsas e incorporar aire a las mezclas. El batido es una técnica muy útil, puesto que contribuye la base de muchas recetas de pastelería y repostería.

(Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la práctica culinaria, 2009, pág. 218)

b.- Vetear

Es una técnica que se utiliza para combinar ingredientes de color distintos con el fin de crear un efecto veteadado; por ejemplo, mezclando con suavidad un chocolate blanco fundido con chocolate negro fundido. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la práctica Culinaria, 2009, pág. 251)

c.- Aromatizar

Perfumar una preparación con aromas intensos como: vainilla, café, canela, etc. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009, pág. 46)

d.- Cremar

Batir azúcar y mantequilla hasta obtener una consistencia de crema. (André J. Cointreau, 2001, pág. 20)

e.- Pinchar

Hacer pequeñas incisiones en una masa para impedir que se infle o se encoja. (Farrow, Escuela de Chefs Técnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009, pág. 195)

3.1.5. TÉCNICAS DE CORTES MÁS UTILIZADOS.

a.- Brunoise.- Se trata de un corte en pequeños cubos de 2 mm. de lado.

b.- Concassé.- Se trata de cortes en cubo de diferentes tamaños, generalmente se cortan así los tomates pelados y sin semillas.

c.- Juliana.- Se trata de un corte del grosor de un fosforo (2 mm. de ancho por 2 mm. de espesor) y un largo no mayor de 6 cm.

d.-Mirepoix.- Se trata de un corte en cubos de 1,5 cm. de lado aproximadamente, se utiliza generalmente en verduras que luego serán salteadas en aceite o manteca clarificada a fuego suave y utilizadas como base de salsas o caldos, etc.

e.- Bastones.- Se trata de un corte de unos 5 a 6 mm. de ancho por 6 cm. de largo.

f.- Chiffonade.- Se utiliza para cortar verduras de hoja, consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal (como anillos) con un grosor de unos 5mm.

g.- Macedonia.- Se trata de cortar las hortalizas en cubos de unos 5 mm. de lado, utilizada generalmente para realizar un ragout. Denominamos así también a la mezcla de diferentes vegetales o frutas cortadas de esta manera.

3.1.6. MÉTODOS DE COCCIÓN.

Según (André J. Cointreau, 2001) dice que son técnicas culinarias que se utilizan modificando un alimento crudo, para hacerlos más apetecibles y que sean más agradable a nuestros sentidos y sus propiedades como textura, color, sabor y consistencia del alimento para el consumo humano. Mediante la cocción modificamos externamente ciertos tipos de alimentos. Las dos transformaciones que se pueden producir son:

- **Coloración.-** se produce en los gratinados, asados, glaseados.
- **Hinchamiento.-** se produce en soufflés, pasteles.

Entre estos métodos tenemos los siguientes:

Tabla Nº 4. (a) Métodos de cocción

Métodos de cocción	Formas de cocción	°C	Características
Cocción por calor seco (concentración)	<ul style="list-style-type: none"> Asar (rotir, roast) Saltear (sauter) Pochar (escalfar) Cocer al vacío. 	65°C	<ul style="list-style-type: none"> Someter un alimento a la acción del calor directo sobre una grilla, parrilla, plancha o Se somete el alimento a la acción de calor seco producido por el horno. (André J. Cointreau, 2001)
		80°C	<ul style="list-style-type: none"> Saltear un alimento con poca grasa a fuego vivo por todo tiempo. (André J. Cointreau, 2001) Se pone un alimento dentro de una manga (polietileno) extrayendo el aire y sellando herméticamente. (André J. Cointreau, 2001)
Cocción por calor húmedo (expansión)	<ul style="list-style-type: none"> Poeler (cocción en olla) Brasear (braiser) 	180°C	<ul style="list-style-type: none"> Se coloca un alimento sobre un fondo aromatizado, dentro de un recipiente bien cerrado y este se lo lleva al horno. (André J. Cointreau, 2001)
		75°C	<ul style="list-style-type: none"> Se cocina un alimento lentamente sobre un fondo aromatizado y ligado. (André J. Cointreau, 2001)
Cocción mixta (combinación)	<ul style="list-style-type: none"> Guisar Estofar 	80°C	<ul style="list-style-type: none"> Se parte de un sellado en poca materia grasa y se termina en una cocción en abundante líquido. (André J. Cointreau, 2001)
		80°C	<ul style="list-style-type: none"> Se parte de un sellado en poca materia grasa y se termina en una cocción en poco líquido. (André J. Cointreau, 2001)

Fuente: (André J. Cointreau, 2001, págs. 29-49)

Elaborado por: Barcia A. 2015

3.1.7. TIPOS DE CARTA PARA UN RESTAURANTE.

Es la carta de presentación de cada establecimiento gastronómico donde en algunos lugares les tienen divididos en secciones como son entradas, fuertes de carnes rojas y blancas, mariscos, postres y bebidas con y sin alcohol.

Tabla Nº 5 Tipos de menús

Tipos de menús	Menú a la carta	Menú del día
Semejanzas	Son preparaciones que se realizan cada día dependiendo el lugar y temporada, cambiando la preparación dependiendo de las exigencias del cliente.	
Diferencias	Es un menú constante que no cambia día tras día y en muchos restaurantes no permiten hacer ningún cambio bajo ninguna circunstancia.	Son menús que se cambian cada día y vienen desde aperitivos hasta postres con precios más accesibles.

Fuente: (Presentación de Platos)

Elaborado por: Barcia A. 2015

3.1.8. PRESENTACIÓN Y REDACCIÓN DE LA CARTA.

Figura 16 Presentación y redacción de la carta



Fuente: proveedoralacarta.com

Elaborado por: Barcia A. 2015

La carta, es un instrumento de venta y, por consiguiente, debe cuidarse en ella hasta el último detalle. Representa, además, la imagen del restaurante y su diseño, por tanto, deberá ser trazado con esmero. Además de tener en cuenta

los criterios del Jefe de Cocina en cuanto al contenido de la carta, denominaciones de platos, elaboración de manjares, sugerencias, etc., conviene que en su diseño intervenga algún experto que aplique las modernas técnicas del marketing de servicios, que refleje en ella la personalidad del establecimiento y que, en consecuencia, asegure el éxito de las ventas. (SECURED, 2001)

a.- AL DISEÑAR UNA CARTA, CONVIENE TENER PRESENTE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- El nombre del restaurante y el anagrama deben figurar en la carta.
- El color predominante de la carta será el utilizado en la decoración del establecimiento.
- Ante todo, la carta debe ser original y creativa.
- El papel utilizado será de calidad (cartoné o cartón satinado).
- La forma de la carta puede ser un díptico o tríptico.
- El tamaño de la carta dependerá del número de especialidades incluidas en ella. Las medidas 22 cm. x 32 cm. se consideran idóneas y permiten distribuir todos los platos, incluyendo las especialidades y los platos del día o sugerencias.
- El tipo de letra deberá ser legible, el texto bien separado para facilitar la lectura y un tamaño de letra no inferior a 3 mm. (SECURED, 2001)

b.- POR LO QUE ATañE A LOS PLATOS DE LA CARTA, CABE OBSERVAR LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- El nombre de cada plato corresponde a una receta auténtica. Su denominación no debe confundir al comensal.

- Cada plato debe representar unos ingredientes y una forma de elaboración. Ejemplos: Zarzuela de mariscos, Canelones Rossini, Bacalao al pilpil.
- Es interesante y recomendable disponer de cartas traducidas a diversos idiomas cuando una buena parte de los clientes del establecimiento son extranjeros.
- El tipo de letra deberá ser legible, el texto bien separado para facilitar la lectura y un tamaño de letra no inferior a 3 mm. (SECURED, 2001)

3.2. HISTORIA DE LA MANSIÓN SANTA ISABELLA

Figura 17 Mansión Santa Isabella



Fuente: mansionsantaisabella.com

Elaborado por: Barcia A. 2015

La mansión de Santa Isabel es una hermosa casa colonial restaurada en el centro de Riobamba. Es la inspiración de una familia Inglés / ecuatoriana. El hotel pone énfasis en un servicio cálido personalizado, confort moderno en un entorno clásico, asegurarse de que todos sus huéspedes disfruten de su estancia y su visita a Riobamba y sus impresionantes alrededores. (mansionsantaisabella, 2015)

3.3. MARCO LEGAL.

Según (Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017), en el objetivo 3.6.Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permita gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas, los siguientes artículos son:

- n.** Articular la producción local/nacional, su distribución y su consumo a las necesidades nutricionales de la población, a fin de garantizar la disponibilidad y el acceso permanente a alimentos nutritivos, sanos, saludables y seguros, con pertinencia social, cultural y geográfica, contribuyendo con la garantía de la sostenibilidad y soberanía alimentarias.
- o.** Fomentar la producción de cultivos tradicionales y su consumo como alternativa de una dieta saludable.

3.4. MARCO CONCEPTUAL.

1. **Mortiño.-** o arándano es una especie proveniente de los páramos ecuatorianos y se cultiva en esta temporada del año, entre septiembre y noviembre. (Aguilar, Ulloa, & Hidalgo, 2009)
2. **Carta de restaurante.-** es la pieza a través de la cual el cliente seleccionará qué va a consumir. (SECURED, 2001)
3. **Marinados.-** es una técnica de cocina mediante la cual se pone un alimento en remojo de un líquido aromático durante un tiempo determinado (desde un día hasta varias semanas), con el objeto de que tras este tiempo sea más tierno o que llegue a estar más aromatizado. (André J. Cointreau, 2001)
4. **Aderezar.-** Echar especias u otras sustancias a una comida para que tenga más sabor o el sabor deseado. (André J. Cointreau, 2001)
5. **Pastelería.-** arte de elaborar pasteles, tartas y toda clase de dulces: los árabes introdujeron el azúcar en el occidente renovando así su pastelería. Es la elaboración de alimentos procesados basados en un edulcorante, que puede ser azúcar o miel, al que se añaden otros ingredientes como saborizantes y especias, nueces, frutas, grasas y aceites, gelatina, emulsionantes, colorantes, huevos, productos lácteos y chocolate o cacao. (Corona, y otros, 2003)
6. **Menú a la carta.-** son preparaciones que están en una carta y que no se pueden cambiar. (SECURED, 2001)

7. **Menú del día.-** son preparaciones que cambian cada día y que tienen desde entradas hasta postres. (SECURED, 2001)
8. **Cocción.-** es la transformación de un producto crudo por medio del calor cambiando sus propiedades nutritivas y organolépticas. (Farrow, Escuela de Chefs Tecnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009)
9. **Cocción por calor seco.-** cuando se introduce un alimento dentro de un horno y este se cocina sin nada de humedad. (Farrow, Escuela de Chefs Tecnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009)
10. **Cocción por calor húmedo.-** cuando se cocina un alimento a baño maría ya que el mismo calor cocina el alimento haciéndolo más nutritivo. (Farrow, Escuela de Chefs Tecnicas paso a paso para la Práctica Culinaria, 2009)
11. **Cocción en medio graso.-** cuando se cocina un alimento dentro de una aceite a una temperatura de entre 140°C a 160°C. (André J. Cointreau, 2001)
12. **Cocción por calor mixto.-** se lo hace en dos pasos, primero sellando sus jugos y se finaliza con calor húmedo. (André J. Cointreau, 2001)

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- a.** ¿Cuál es la técnica y métodos adecuados para la elaboración de cada preparación?

- b.** ¿Cuál es su nivel de aceptabilidad en las nuevas preparaciones?

- c.** ¿Cómo se puede promover la propuesta gastronómica de preparaciones de temporada a base del mortíño?

V. METODOLOGÍA.

A. LOCALIZACIÓN.

La presente aplicación y aceptabilidad de la investigación se llevó a cabo en el Restaurante Mansión Santa Isabella, en la Ciudad de Riobamba, parroquia Veloz, 2013.

Cuadro de Mapa N° 1



Fuente: mansionsantaisabella.com
Elaborado por: Barcia A. 2015

B. TEMPORALIZACIÓN.

El tiempo de ejecución del proyecto fue de seis meses, hasta la elaboración de la propuesta gastronómica de preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del Restaurante Mansión Santa Isabella.

C. VARIABLE.

C.1. Identificación

- **Variable Independiente**

Mortiño

- **Variable Dependiente**

- Preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del restaurante Santa Isabella.
- Test de aceptabilidad.

C.2. Definiciones

- Mortiño: es una fruta con muchos nutrientes beneficiosos que ayudan a mejorar la salud, también es utilizada en aplicaciones gastronómicas las cuales se han aplicado en este proyecto de investigación.
- Preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del restaurante Santa Isabella: son las preparaciones que se trabajaron en las entradas, fuertes y postres para la elaboración de la carta del restaurante Santa Isabella.
- Test de aceptabilidad: es el que nos permite una indicación de la probable reacción del consumidor o cliente frente a un nuevo producto

en este caso el mortiño y saber con exactitud si es de agrado para el consumidor este nuevo producto y poder mejorarlo.

D. OPERACIONALIZACIÓN.

Tabla Nº 6 Variables

VARIABLES	ESCALA	INDICADOR
Mortiño	<ul style="list-style-type: none"> ○ Características físicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Vista (color) • Olfato (sustancias aromáticas volátiles) • Gusto (ácido, salado, dulce, consistencia) • Tacto (textura)
Preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del restaurante Santa Isabella	<ul style="list-style-type: none"> ○ Aplicación de técnicas y métodos culinarios en: <ul style="list-style-type: none"> 13. Entradas <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada andina con vinagreta de mortiño • Quiche Lorraine de mortiño • Aguacate a la reina aderezado con mortiño • Ceviche mar y tierra aderezado don mortiño • Canelones de mortiño 14. Fuertes <ul style="list-style-type: none"> • Filet migñón marinado en mortiño • Medallones de pollo en salsa de mortiño • Cerdo en BBQ de mortiño • Espagueti de mortiño a la marinera • Terrina de mortiño y camarón 15. Postres <ul style="list-style-type: none"> • Mousse de mortiño • Tiramisú de mortiño • Helado de mortiño • Pie de mortiño • Sorbete de mortiño 	<ul style="list-style-type: none"> • g. • °C
Test de aceptabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ○ Escala hedónea 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Me gusta mucho 2. Me gusta

		3. Ni me gusta ni me disgusta 4. Me disgusta 5. Me disgusta mucho
--	--	---

E. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.

El diseño de la presente investigación fue de tipo exploratorio, descriptivo y documental, y tuvo un diseño experimental.

TIPO:

- **Exploratorio.-** porque se exploró todo acerca del mortiño en cuanto a la sustentación de la información y métodos de cocción para dar un mejor realce en las preparaciones.
- **Descriptivo.-** porque se realizó una descripción crítica de cada uno de los procedimientos realizados para así poder destacar los resultados de mayor importancia y aceptabilidad.
- **Documental.-** porque se realizó una guía gastronómica dando a conocer este producto andino, promoviendo su conocimiento, valoración y consumo.

DISEÑO:

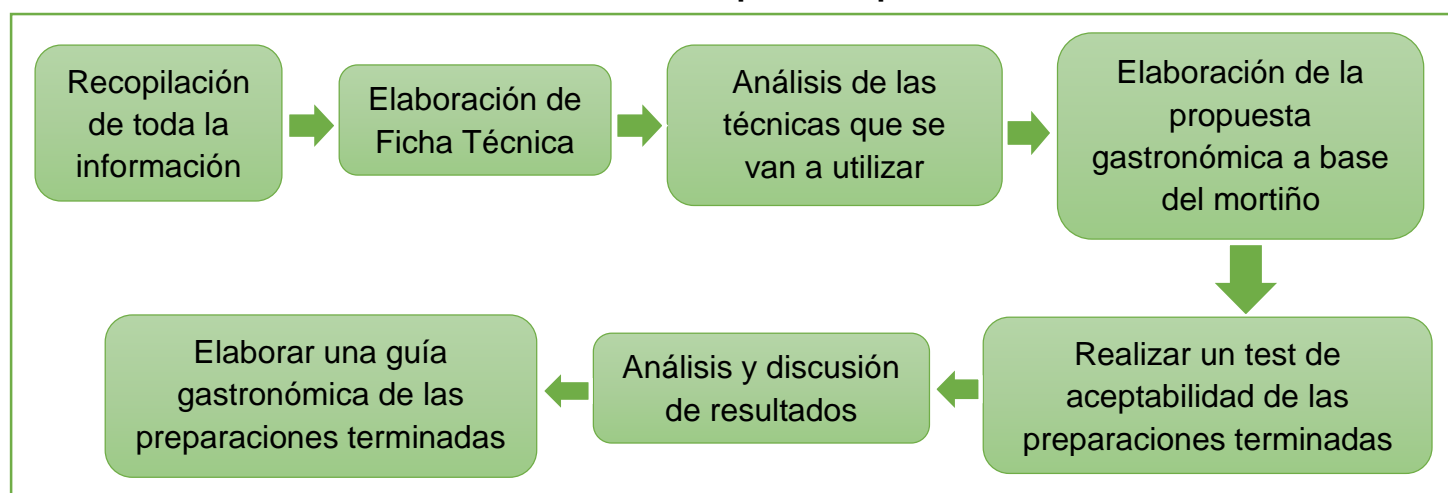
- **Experimental.-** porque se dio a conocer una propuesta gastronómica de preparaciones de temporada a base de mortiño para la carta del Restaurante Mansión Santa Isabella.

F. GRUPO DE ESTUDIO.

El grupo de estudio fue no probabilística, porque estuvo dirigido para 30 clientes fijos preferenciales en el Restaurante Mansión Santa Isabella.

G. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.

Tabla Nº 7 Descripción de procesos



Elaborado por: Barcia A. 2015

- Recopilación de toda la información.
 - Se recolectó toda la información del mortiño (*Vaccinium Floribundum Kunth*) como: donde y lugares que se produce, de que familia proviene, en que países se cultiva, su tamaño, su valor gastronómico y nutricional.
- Elaboración de ficha técnica.
 - Se elaboró una ficha de los datos más relevantes de toda la información recolectada para la correcta elaboración de este proyecto de investigación.
- Análisis de las técnicas que se van a utilizar.

- Se analizó cuál es la mejor técnica culinaria, cocción y temperatura para realizar las diversas preparaciones gastronómicas con el mortiño.
- Elaboración de la propuesta gastronómica a base del mortiño.
 - Una vez realizadas las distintas pruebas y combinaciones del mortiño con otros productos, se pasó a realizar un recetario gastronómico dando a conocer las diversas preparaciones.
- Realizar un test de aceptabilidad de las preparaciones terminadas.
 - Este test se lo realizó para comprobar cuanta aceptabilidad hay en la propuesta gastronómica a base de mortiño para el restaurante Mansión Santa Isabella.
- Análisis y discusión de resultados
 - Aquí se analizó y se hizo una discusión de los resultados de mayor aceptabilidad en cuanto al gusto, vista, olor, tacto; y así tener un mayor conocimiento de las preparaciones con mayor aceptación.
- Elaborar una guía gastronómica de las preparaciones terminadas.
 - Después de haber comprobado la aceptabilidad de las preparaciones gastronómicas por los clientes, se elaboró una guía para promover el consumo y como un aporte más a la gastronomía nacional de un producto tan noble.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE ENTRADAS

1.1. ENSALADA ANDINA CON VINAGRETA DE MORTIÑO

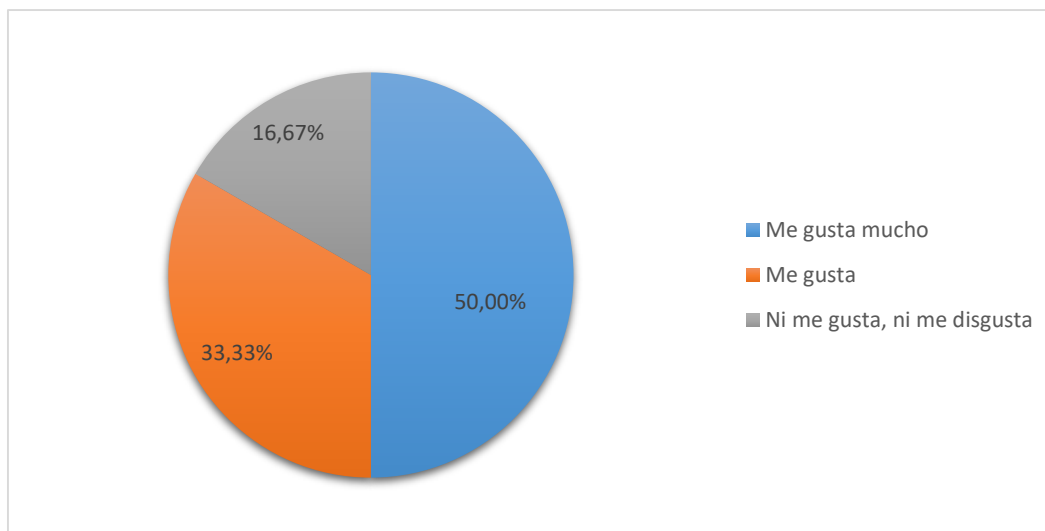
Tabla N° 8 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	15	50
Me gusta	10	33.33
Ni me gusta, ni me disgusta	5	16.67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 1 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 50% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que la ensalada andina presentado de acuerdo a la receta tiene una variedad de colores y excelente combinación de ingredientes, junto con la vinagreta de mortiño dan un color morado violáceo ya que es característico del fruto por la concentración de pigmentos.

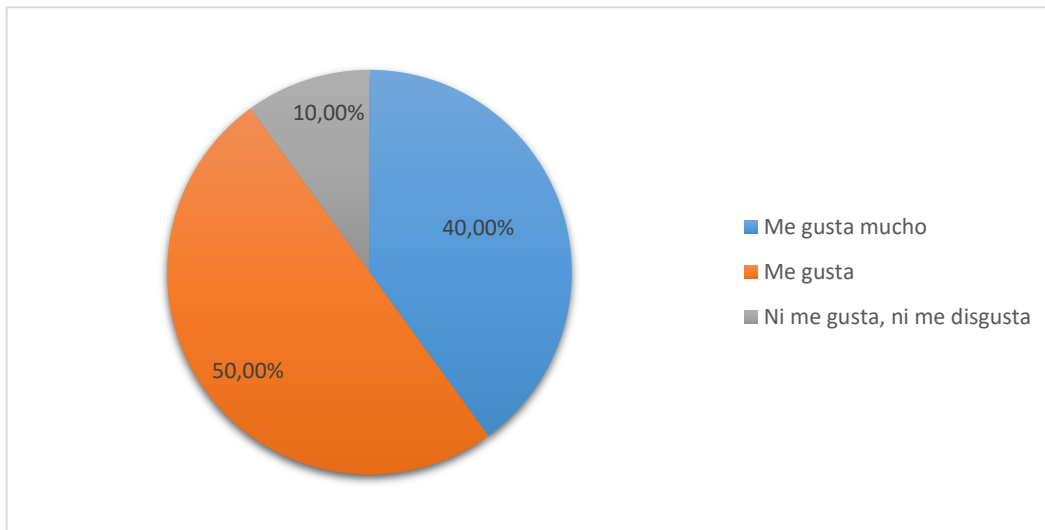
Tabla N° 9 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	15	50
Ni me gusta, ni me disgusta	3	10
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 2 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 50% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la ensalada andina presentado de acuerdo a

la receta tiene un olor floral, frutal, vegetal y silvestre suave característico de la combinación del mortiño con los demás ingredientes.

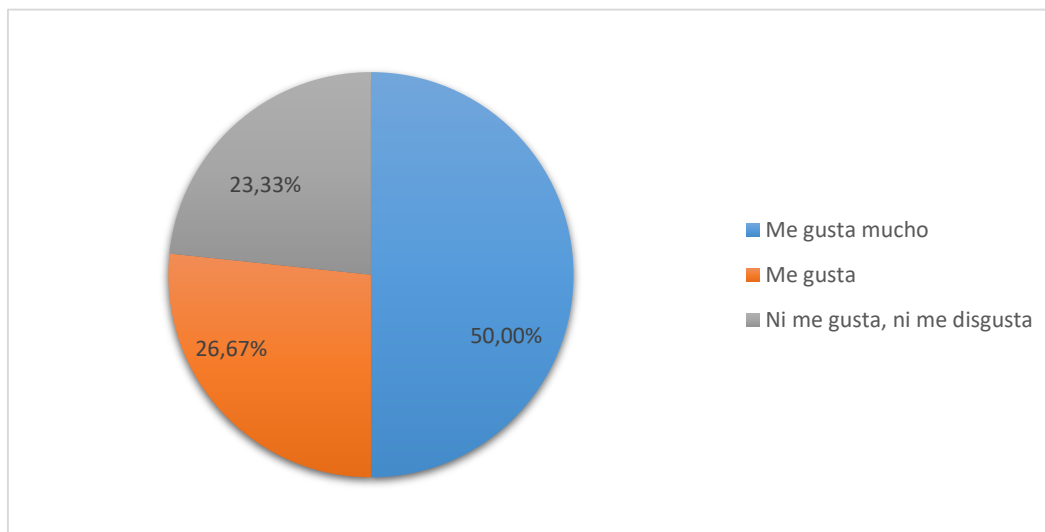
Tabla Nº 10 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	15	50
Me gusta	8	26.67
Ni me gusta, ni me disgusta	7	23.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 3 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 50% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que la ensalada andina presentado de acuerdo a la receta tiene un sabor ácido equilibrándose ya que se agregó cierta

cantidad de vinagre de vino tinto, siendo así agradable y apetecible, distinguiéndose claramente su sabor en el paladar de cada persona.

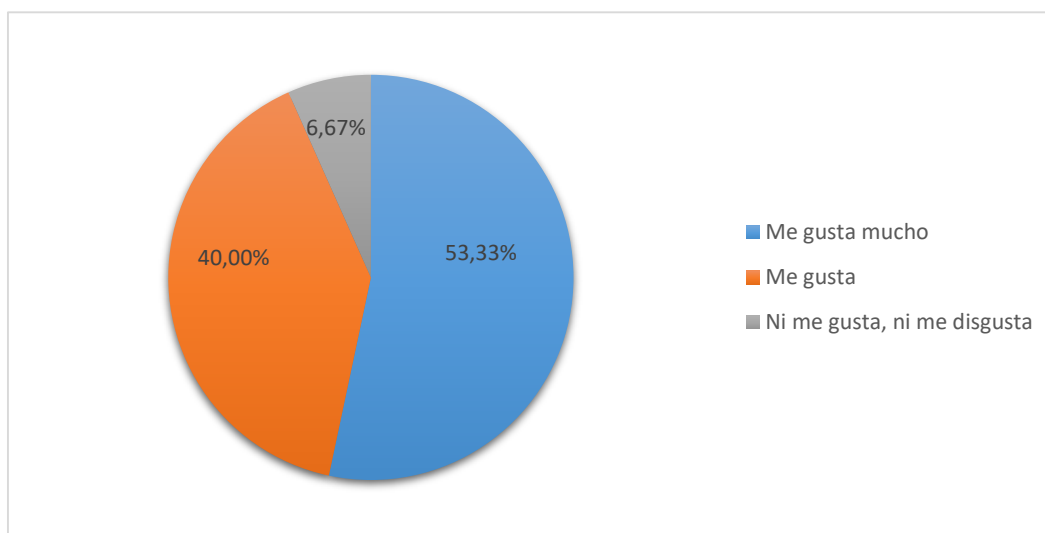
Tabla Nº 11 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6.67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 4 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que la ensalada andina con vinagreta de mortiño tiene un sabor salado y muy exquisito por la combinación de todos los

ingredientes, siendo agradable al paladar de los clientes que dicen que el 53.33% les gusta mucho.

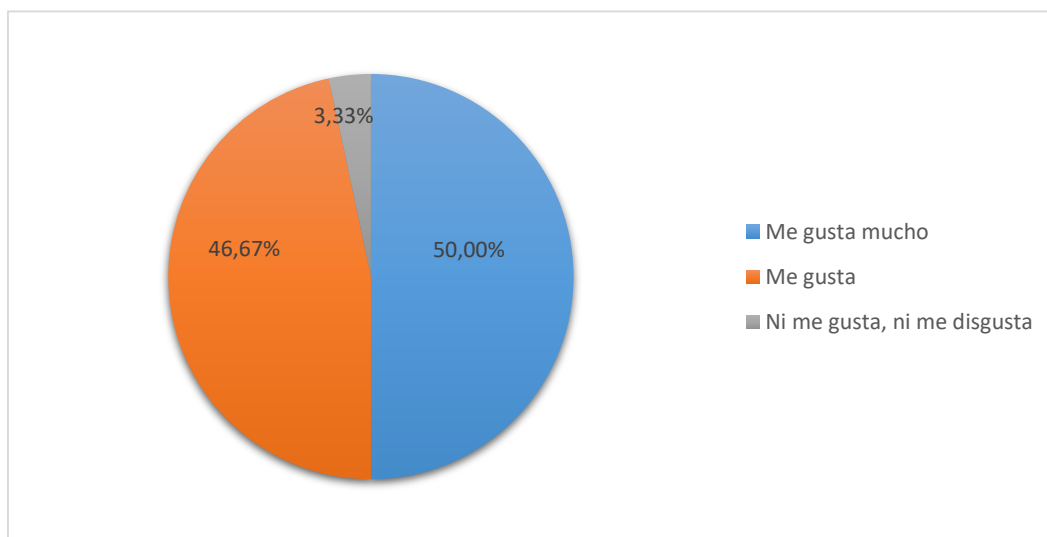
Tabla Nº 12 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	15	50
Me gusta	14	46.67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 5 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que la vinagreta de mortiño tiene una excelente consistencia teniendo una duración y estabilidad y junto con los demás

ingredientes no permiten que se rompan las partículas, teniendo así un 50% que dicen que les gusta mucho.

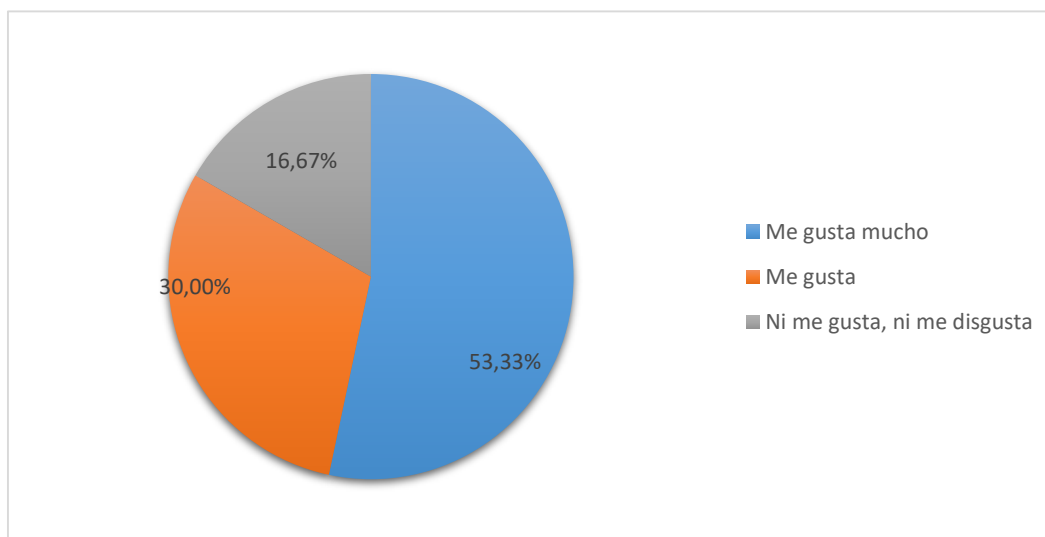
Tabla N° 13 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.33
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	5	16.67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 6 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que la combinación de la ensalada andina con vinagreta de mortiño tiene una viscosidad ideal y agradable distinguiéndose

claramente las características de una vinagreta en el paladar de cada una de las persona, y juntos formando una textura crujiente en la lechuga y suave en los otros ingredientes que la conformaban, teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta mucho.

1.2. QUICHE LORRAINE DE MORTIÑO

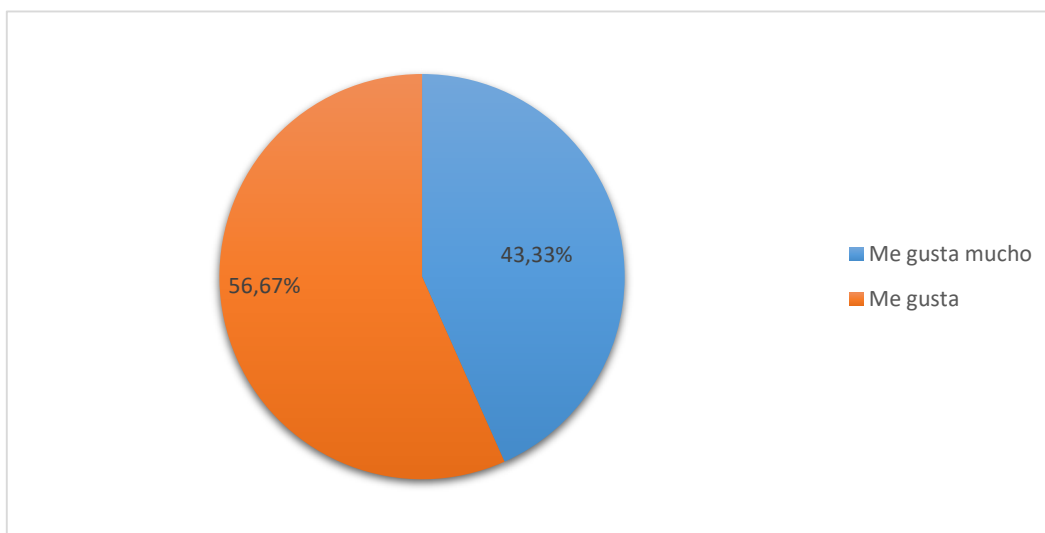
Tabla N° 14 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	13	43.33
Me gusta	17	56.67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 7 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el relleno del quiche Lorraine de mortino tienen un color morado violáceo suave agradable, que junto con la masa hacen un producto muy poco común por personas nacionales como extranjeras teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

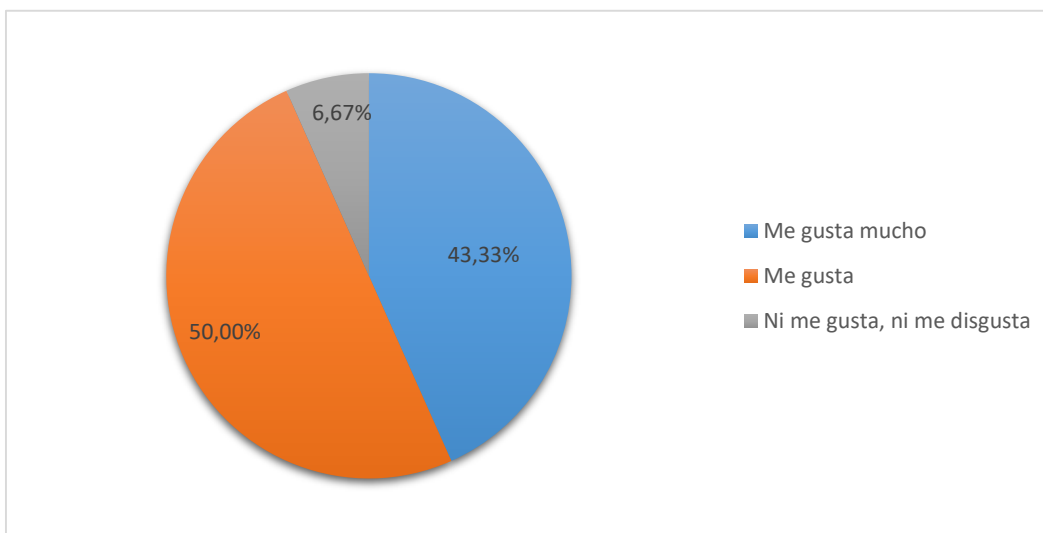
Tabla Nº 15 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	13	43.33
Me gusta	15	50
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6.67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 8



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 50% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el quiche Lorraine de mortíño presentado de acuerdo a la receta tiene un aroma floral y silvestre suave característico del mortíño y agradable, pudiéndose distinguir al olfato de las personas.

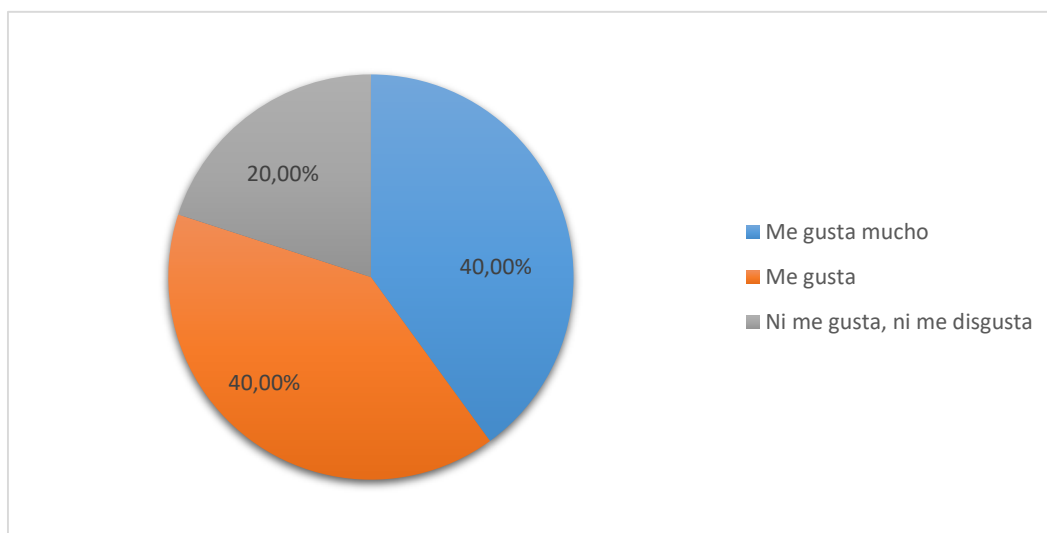
Tabla Nº 16 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	6	20
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 9 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el quiche Lorraine de mortíño tiene un sabor ácido agradable y apetecible, que junto con la combinación de los demás ingredientes hicieron un excelente producto, distinguiéndose claramente su sabor en el paladar de cada persona teniendo así un 40% que dicen que les gusta mucho y un 40% que les gusta.

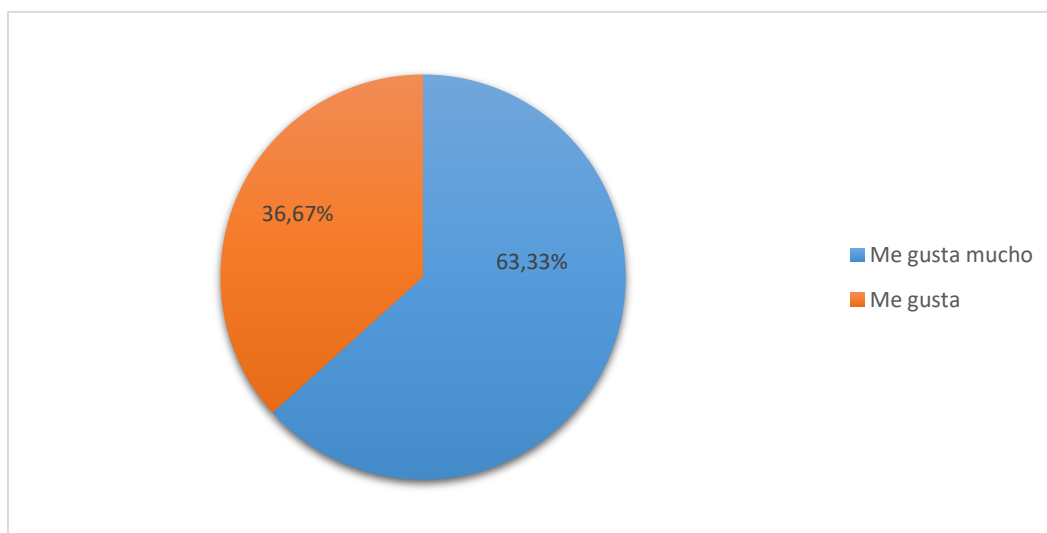
Tabla Nº 17 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63.33
Me gusta	11	36.67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 10 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63.33% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el quiche Lorraine de mortitño presentado de acuerdo a la receta tiene un emboque salado junto a los demás ingredientes por la excelente combinación, haciéndolo muy rico y exquisito, pudiéndose distinguir su sabor en el paladar de las personas.

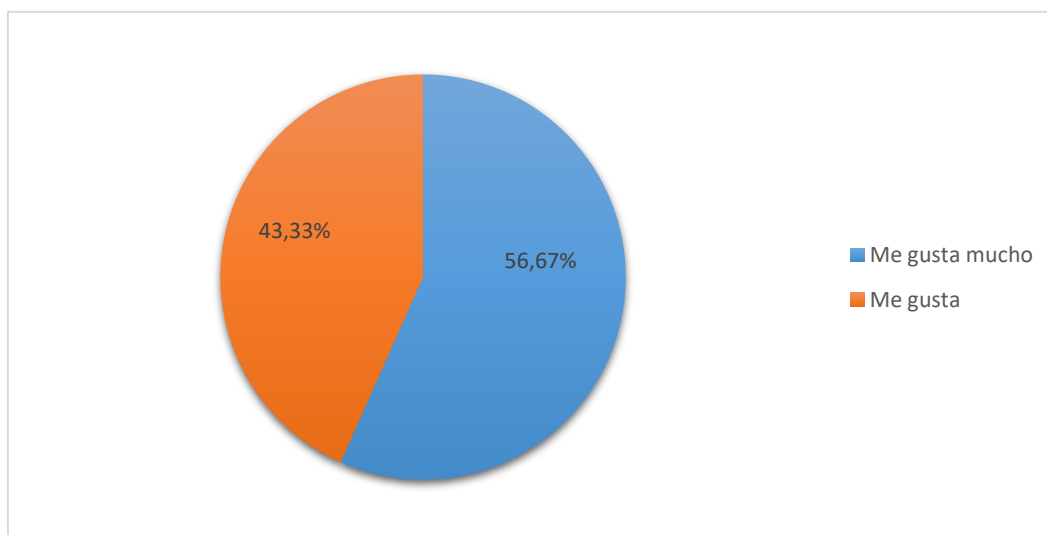
Tabla Nº 18 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56.67
Me gusta	13	43.33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 11 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56.67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el quiche Lorraine de mortíño presentado de acuerdo a la receta tiene una consistencia crocante por fuera y suave por dentro, muy rico y agradable al paladar.

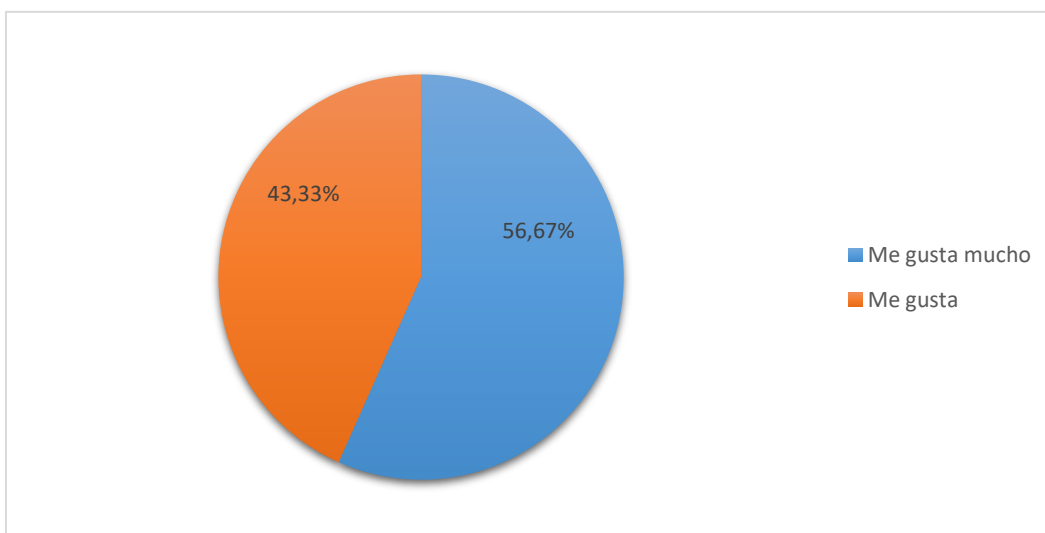
Tabla N° 19 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56.67
Me gusta	13	43.33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 12 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el quiche Lorraine de mortino tiene una firmeza agradable distinguiéndose claramente la textura crocante y suave en el paladar de cada una de las persona teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

1.3. AGUACATE A LA REINA ADEREZADO DE MORTIÑO

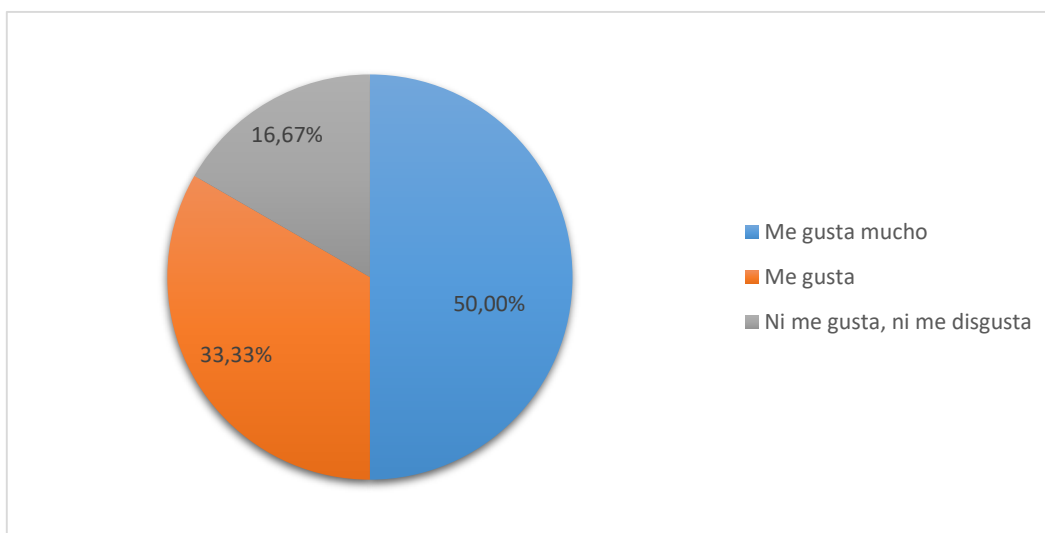
Tabla N° 20 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	15	50
Me gusta	10	33.33
Ni me gusta, ni me disgusta	5	16.67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 13 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el aguacate a la reina aderezado de mortño tienen un color morado violáceo muy suave agradable y una combinación del aguacate muy poco común visto por las personas nacionales como extranjeras que degustaron del producto, teniendo así un 50% que dicen que les gusta mucho.

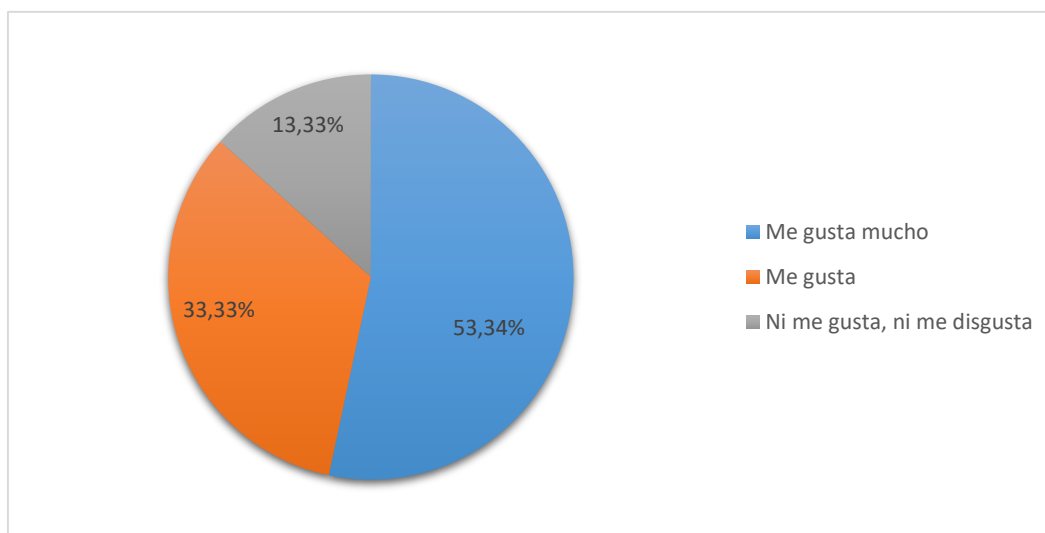
Tabla Nº 21 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.34
Me gusta	10	33.33
Ni me gusta, ni me disgusta	4	13.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 14 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 53.34% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el aguacate a la reina aderezado de mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene un aroma frutal y floral suave y agradable característico del mortiño al momento de percibirlo, pudiéndose distinguir su fragancia en cada una de las personas.

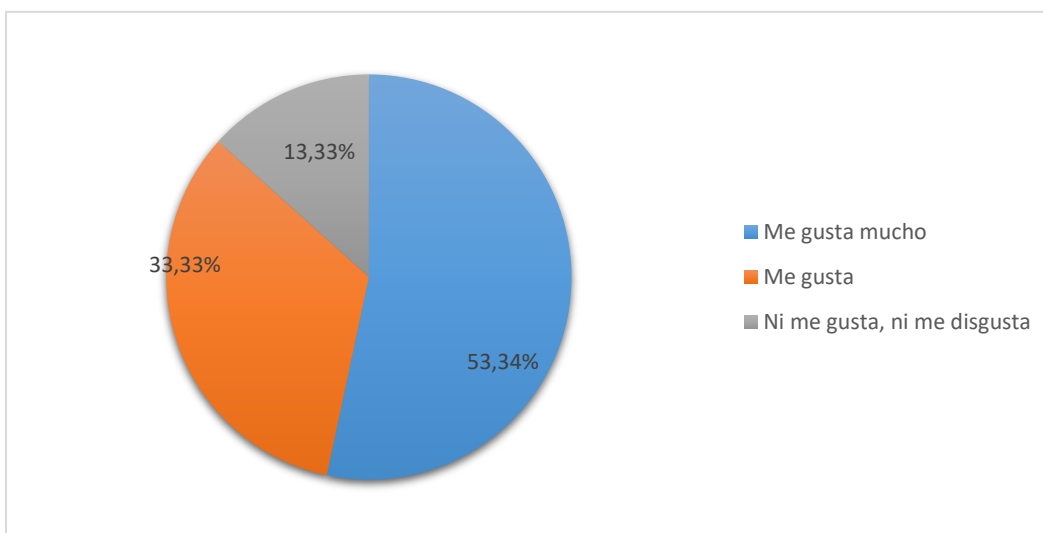
Tabla Nº 22 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.34
Me gusta	10	33.33
Ni me gusta, ni me disgusta	4	13.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 15 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el aguacate a la reina aderezado de mortiño tiene un sabor equilibrado, ya que al momento de degustarlo tenía un ácido agradable haciendo una excelente mezcla con los demás ingredientes siendo apetecible, distinguiéndose claramente su emboque en el paladar de cada persona teniendo así un 53.34% que dicen que les gusta mucho.

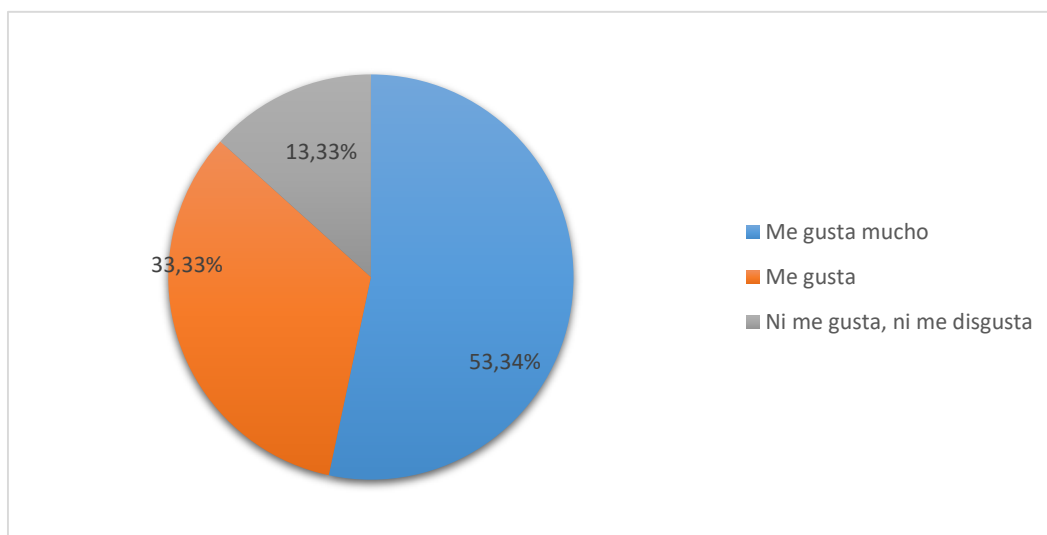
Tabla Nº 23 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.34
Me gusta	10	33.33
Ni me gusta, ni me disgusta	4	13.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 16 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 53.34% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el aguacate a la reina aderezado de mortño presentado de acuerdo a la receta tiene un sabor salado equilibrado haciendo una mezcla agradable y apetecible al paladar de cada cliente.

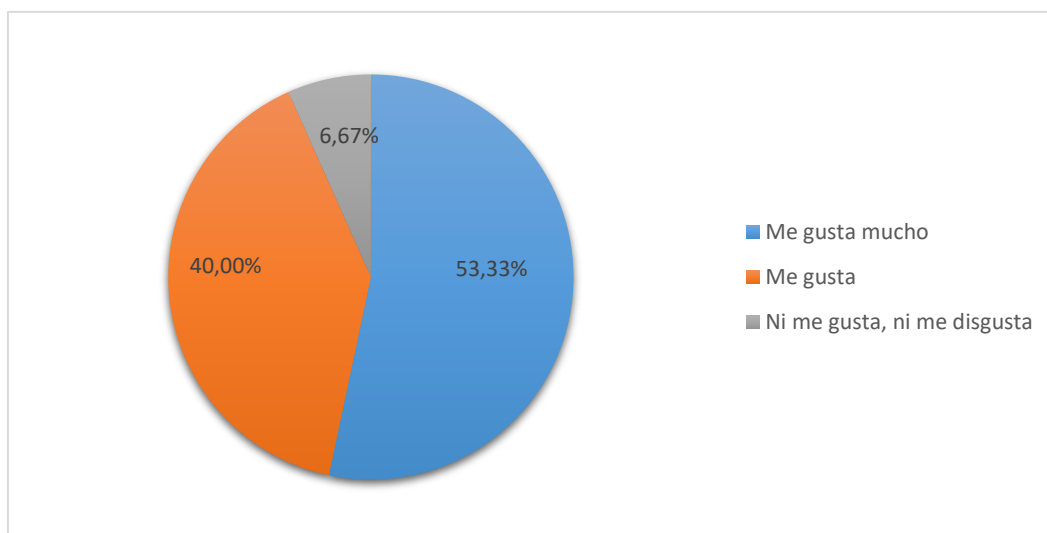
Tabla N° 24 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53.34
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6.66
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 17 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis observamos que el aguacate a la reina aderezado de mortuño cuenta con una consistencia suave, que al momento de degustarlo se pudo apreciar el mismo, también contaba con una excelente combinación de todos sus ingredientes, agradable al paladar diciendo que el 53.33% les gusta mucho.

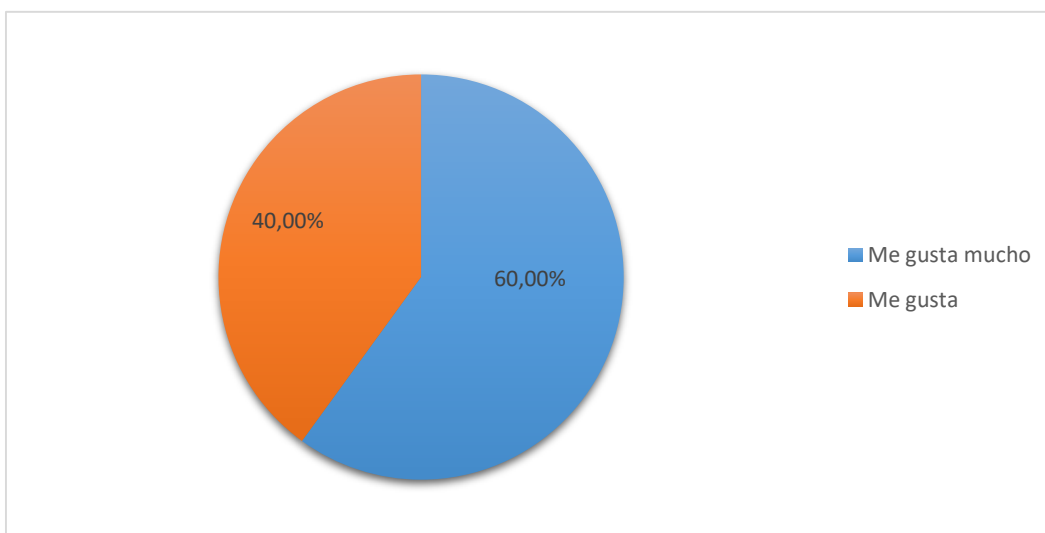
Tabla N° 25 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 18 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

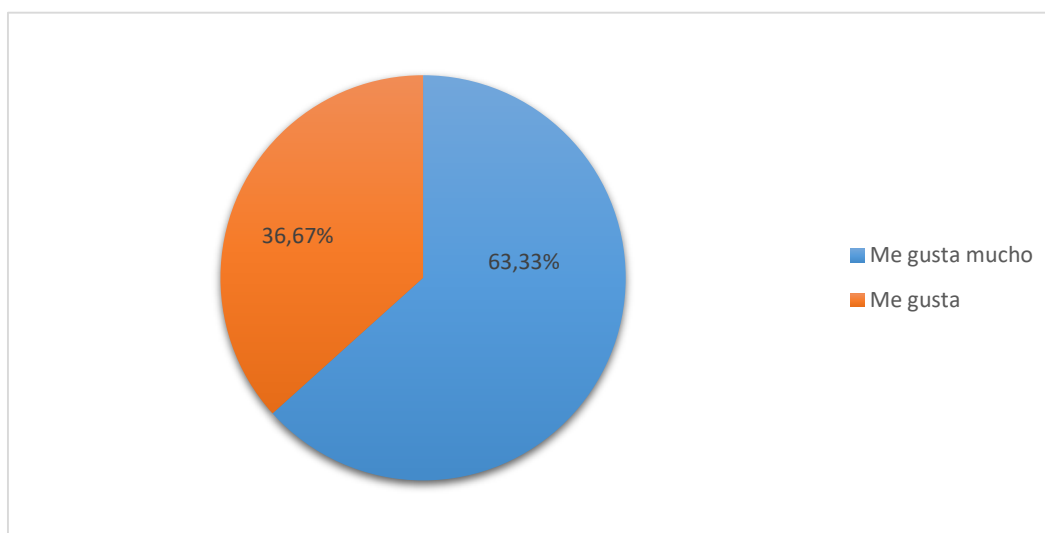
Este análisis nos permite concretar que el aguacate a la reina aderezado de mortño tiene una forma muy aceptable al público, distinguiéndose claramente cada uno de los ingredientes y su textura suave en el paladar de cada persona teniendo así un 60% que dicen que les gusta mucho.

1.4. CEVICHE MAR Y TIERRA ADEREZADO CON MORTIÑO
Tabla N° 26 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.
Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 19 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.
Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63,33% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene una variedad de colores y muy buena combinación de ingredientes, ya que al combinar con el mortiño da un color morado violáceo característico de este fruto por su concentración de pigmentos.

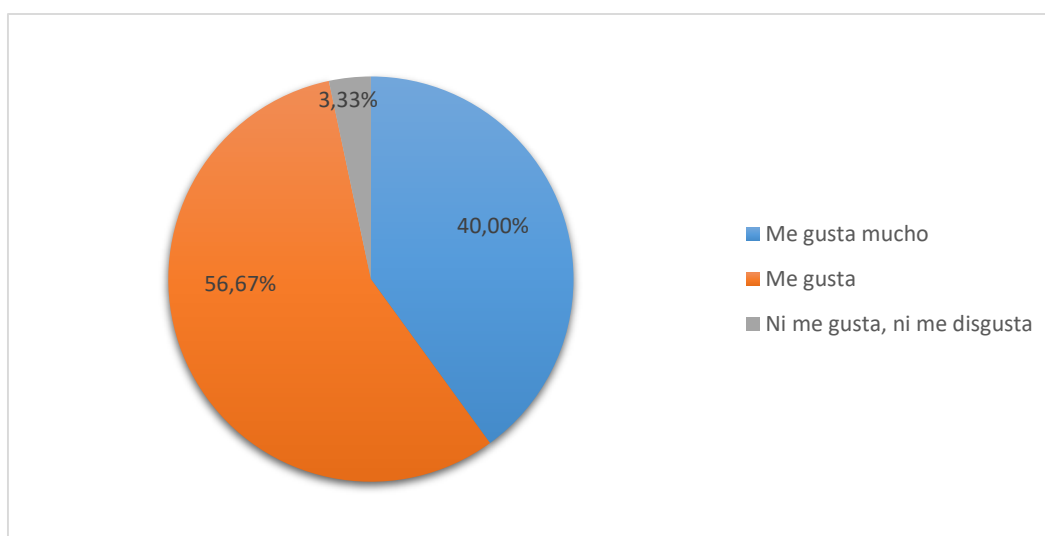
Tabla N° 27 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 20 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene un olor a mariscos, proteínas, y frutal silvestre suave característico de la combinación en el caldo base del mortiño y los demás ingredientes, dando un resultado agradable al olfato del cliente.

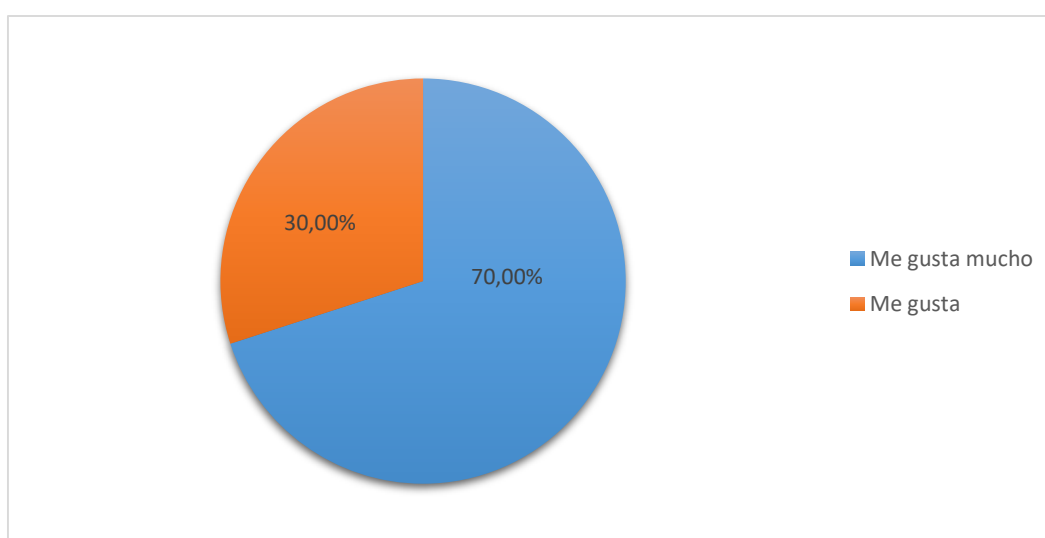
Tabla Nº 28 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 21 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 70% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene un sabor ácido exquisito y equilibrado ya que con la combinación de vinagre de vino tinto con el mortiño dio una gran aceptabilidad sintiéndose su característica peculiar en el paladar de cada persona.

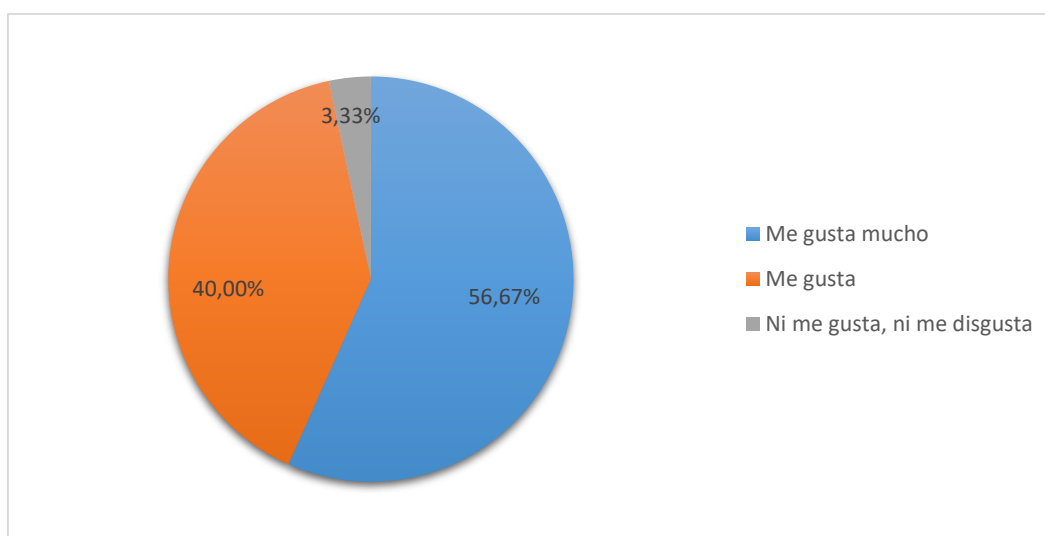
Tabla N° 29 Gusto: salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 22 Gusto: salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene un emboque salado muy bueno y agradable por la combinación de productos del mar y tierra, pudiéndose distinguir su sabor en el paladar de las personas.

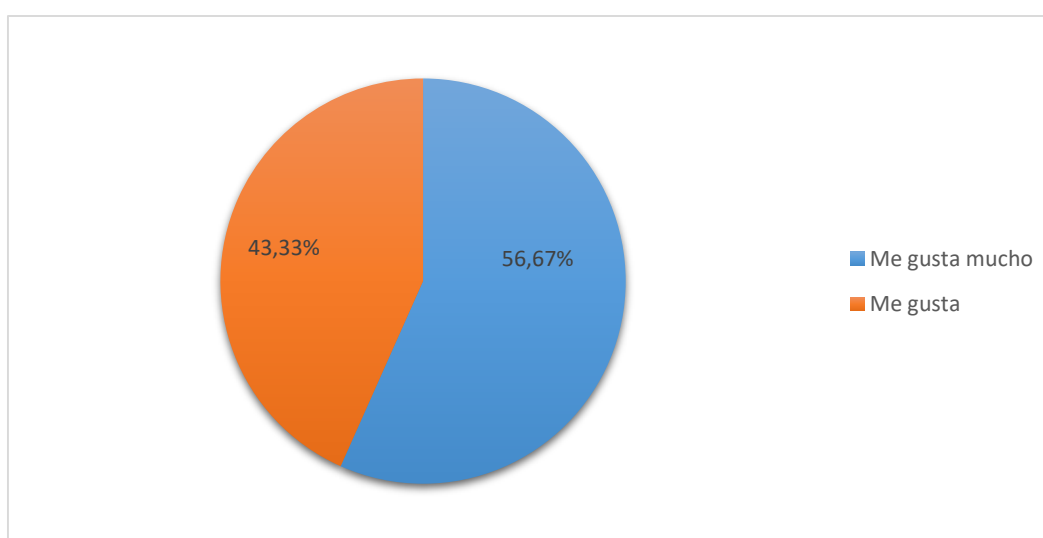
Tabla Nº 30 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 23 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño tiene una excelente consistencia, estabilidad y junto con los demás ingredientes hacen que les guste mucho a las personas con un resultado del 56,67%.

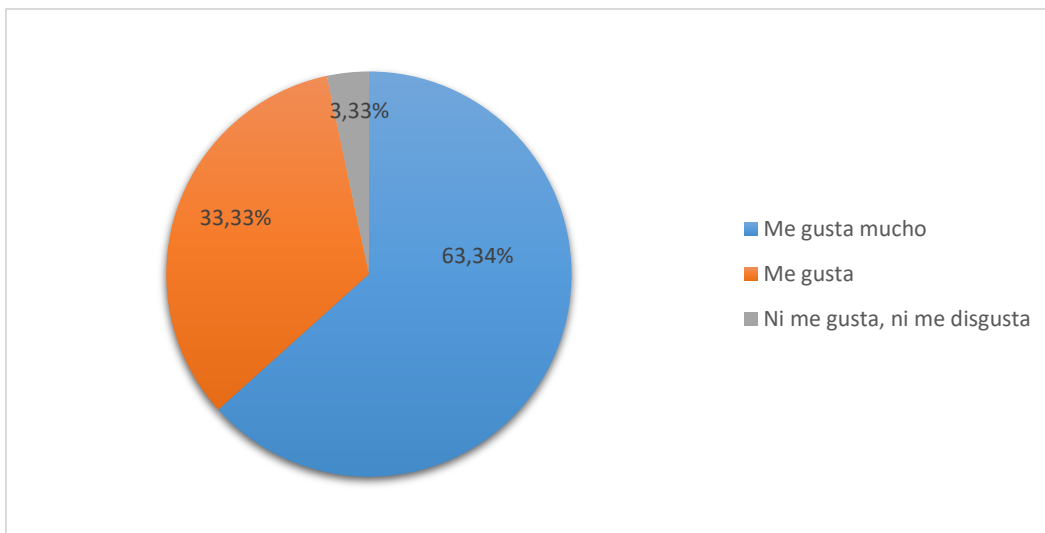
Tabla N° 31 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,34
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 24 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el Ceviche mar y tierra aderezado con mortino tiene textura y características ideal de un ceviche al igual que los mariscos y las carnes están en su punto ideal de suavidad, teniendo así un 63,34% que dicen que les gusta mucho.

1.5. CANELONES DE MORTIÑO

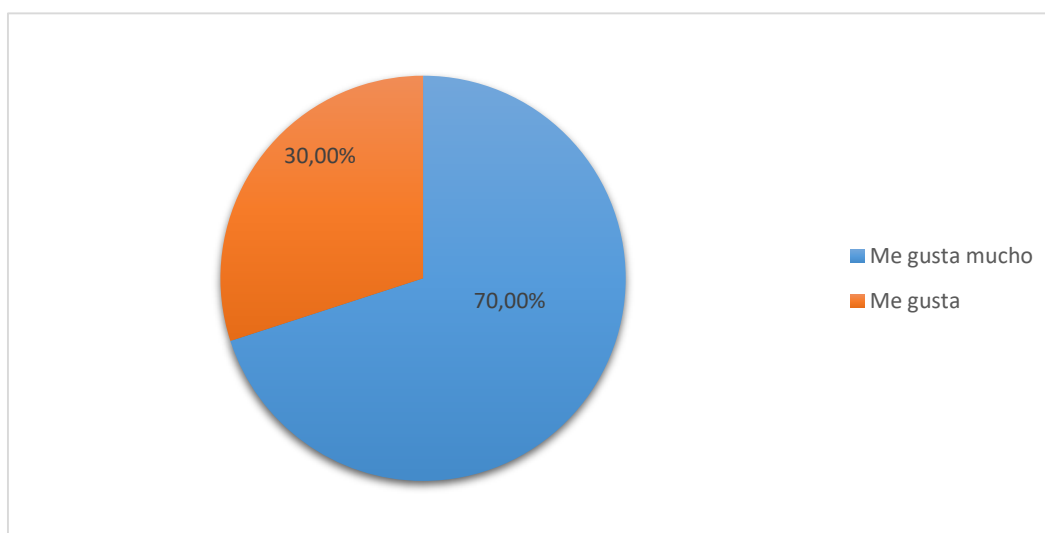
Tabla N° 32 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 25 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 70% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que los Canelones de mortiño presentado de acuerdo a la receta tiene un color morado de la masa y con la variedad de colores por el relleno y al ser gratinado resulta agradable, pudiéndose distinguir a la vista del cliente.

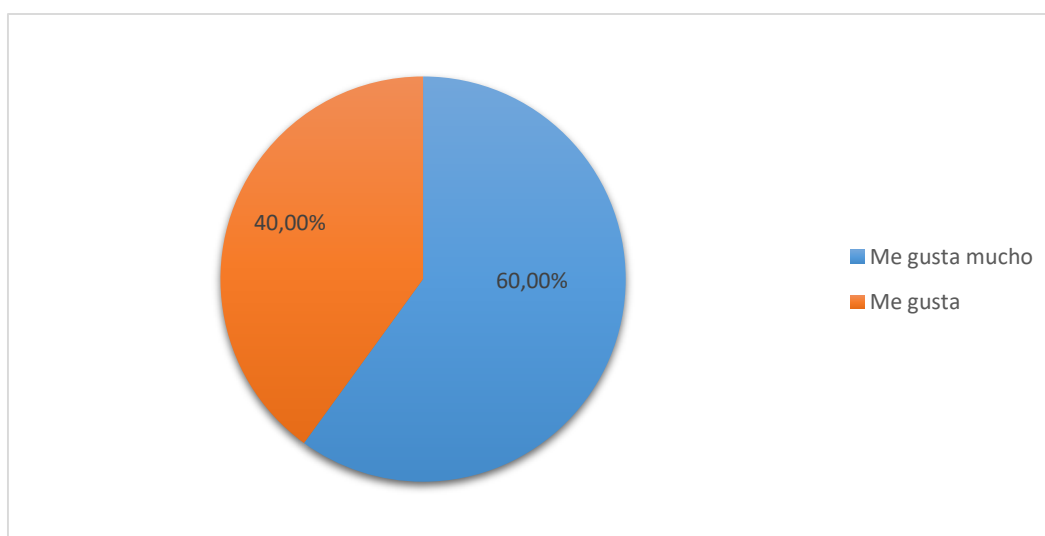
Tabla N° 33 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 26 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 60% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que los Canelones de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un aroma a floral silvestres, suave característico de este fruto y muy agradable, el mismo que permitió su aceptación del cliente.

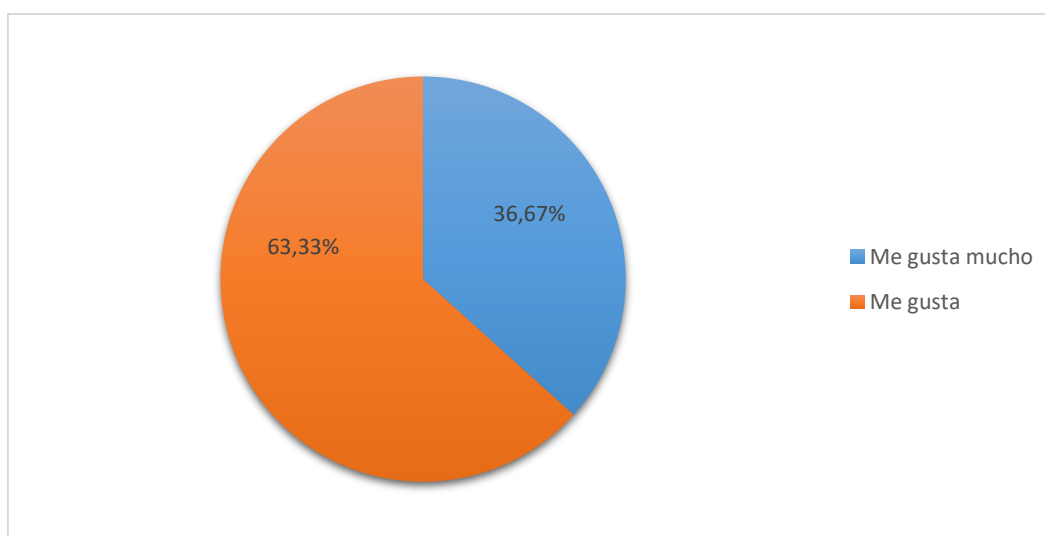
Tabla Nº 34 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	11	36,67
Me gusta	19	63,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 27 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63,33% indican que les gusta. La razón de este resultado es que los Canelones de mortiño presentado en la receta estándar tiene un sabor ácido suave ya que al hacer la pasta de mortiño y cocerla se disipa un poco su sabor ácido y casi no se llega a notar en el paladar del cliente.

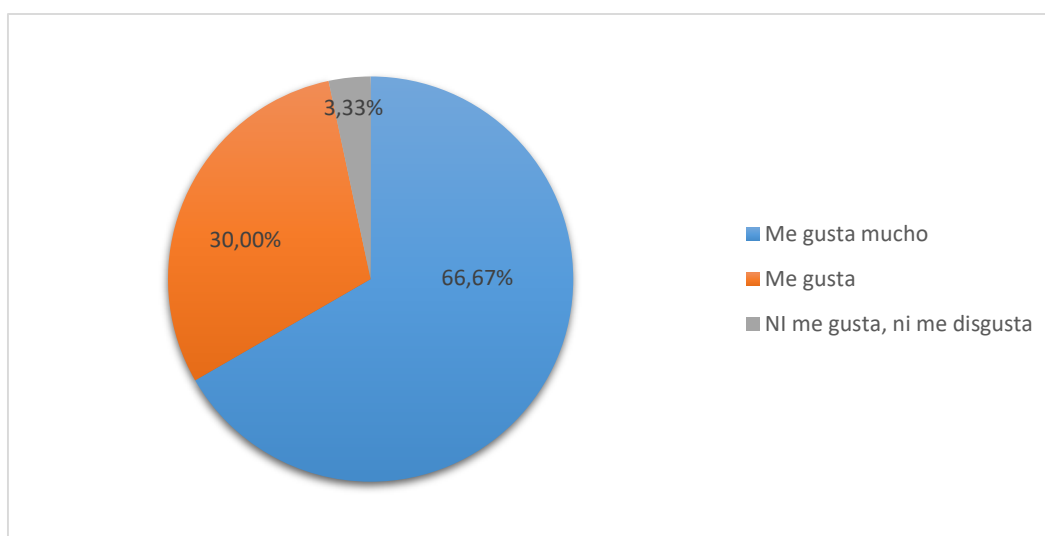
Tabla N° 35 Gusto: salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 28 Gusto: salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 66,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que los Canelones de mortiño presentado en la receta estándar tiene un emboque salado agradable junto con la mezcla de los demás ingredientes y al momento de gratinarlo despierta mejor su sabor propio del fruto, siendo aceptable por el cliente.

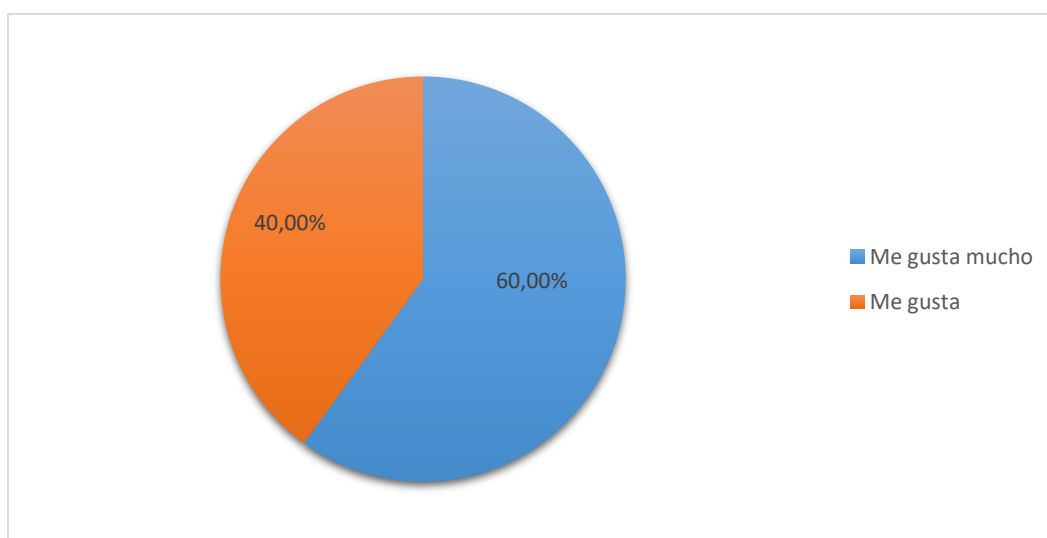
Tabla Nº 36 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 29 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 60% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que los Canelones de mortño presentado en la receta estándar tiene una consistencia suave y agradable ya que se tomó en cuenta mucho el tiempo de cocción de la pasta, permitiendo así que sea una preparación aceptable al paladar del cliente.

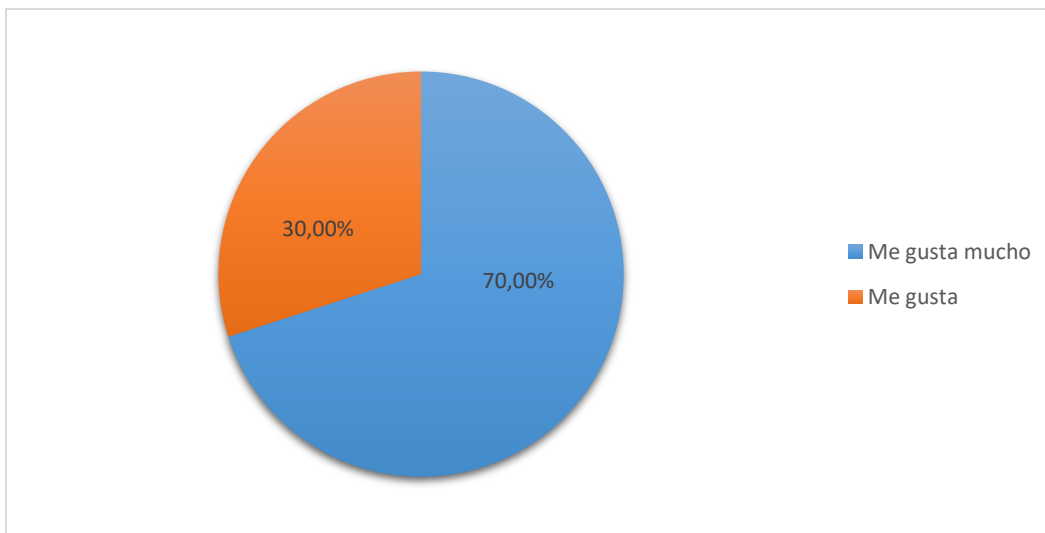
Tabla N° 37 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 30 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que los Canelones de mortño tiene una firmeza y suavidad en su punto ideal tomando en cuenta el medio de cocción y su temperatura dando como resultado una preparación aceptable al tacto del cliente.

2. APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE FUERTES

2.1. FILET MIGÑÓN MARINADO EN MORTIÑO

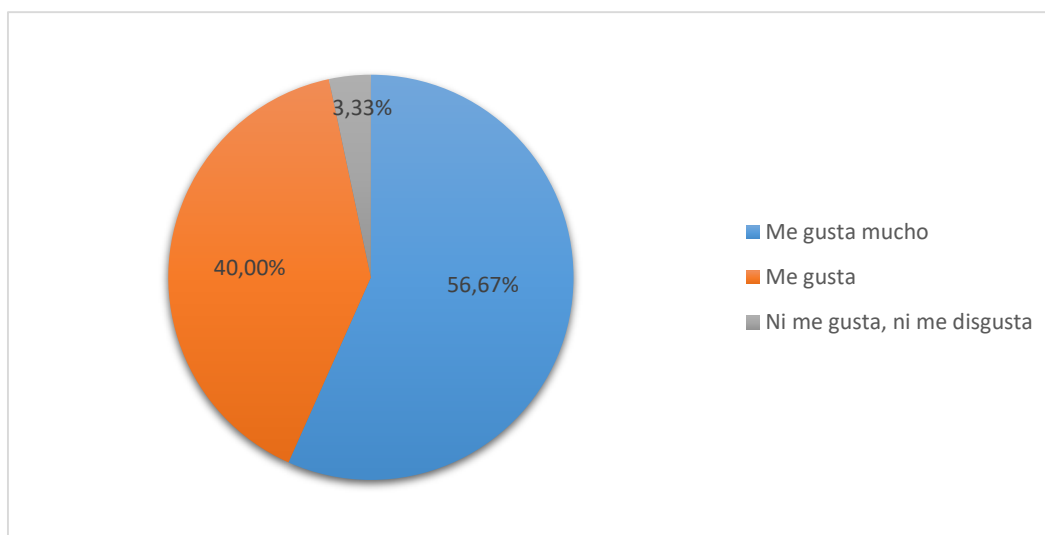
Tabla N° 38 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56.67
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3.33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 31 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de este análisis que se obtuvo en el Filet migñón marinado en mortiño tiene un 56,67% que dicen que les gusta mucho. La razón de este resultado es porque estuvo un tiempo de maceración con el bagazo de mortiño dando el color morado propio del mismo, y junto con la salsa dan un color agradable y apetecible a la vista de los clientes.

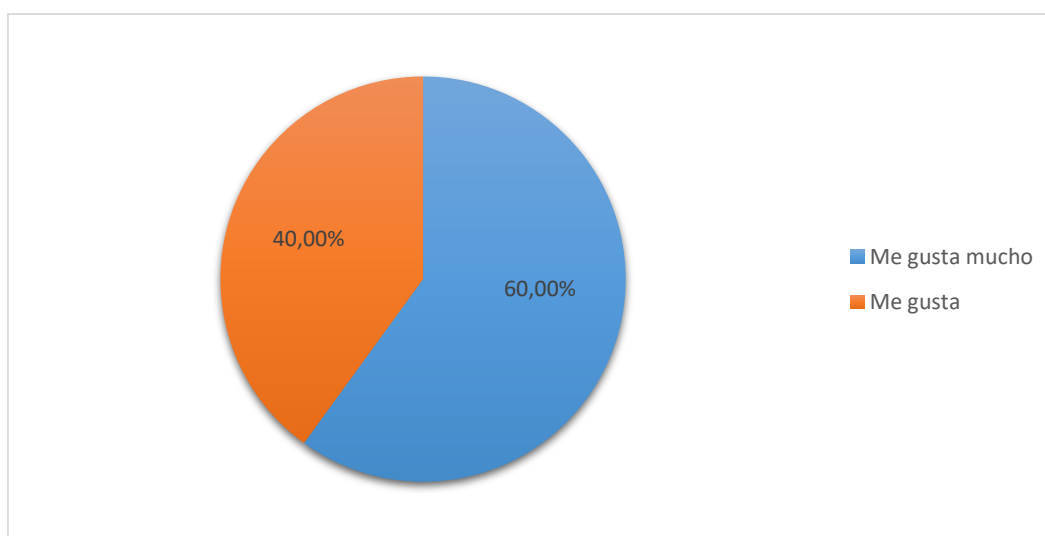
Tabla Nº 39 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 32 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de este análisis que se obtuvo en el Filet migñón marinado en mortiiño tiene un 60% que dicen que les gusta mucho. Gracias a su olor característico de la carne pero sin dejar aparte el ingrediente principal que es el mortiiño con un aroma frutal, floral y un poco vegetal, siendo su aroma muy atrayente a los clientes.

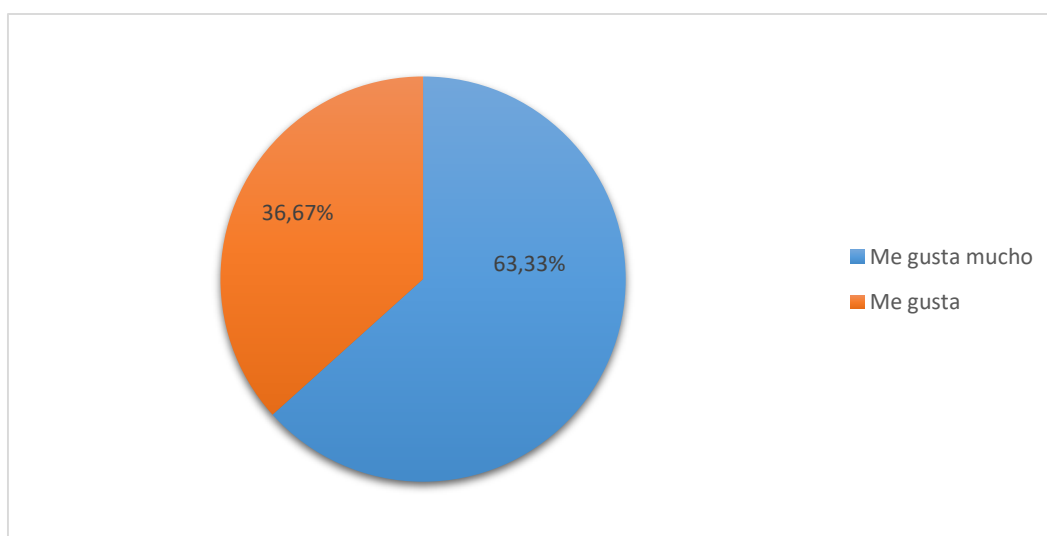
Tabla N° 40 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 33 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de este análisis que se obtuvo en el Filet migñón marinado en mortuño tiene un 63,33% que dicen que les gusta mucho. Gracias a su sabor ácido débil el característico de la carne que hacía una perfecta conjunción con la salsa siendo agradable, distinguiéndose claramente al paladar de cada persona.

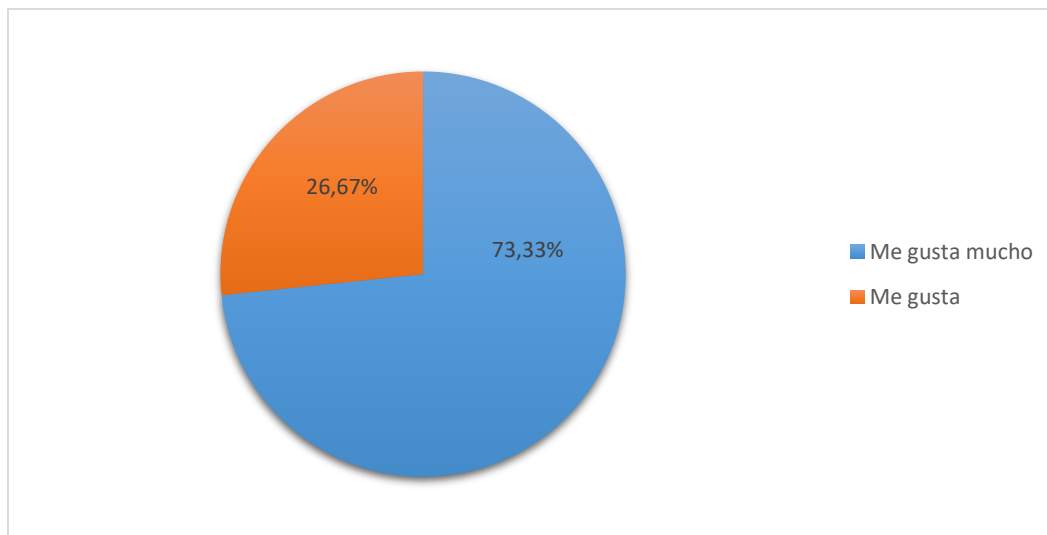
Tabla Nº 41 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	22	73,33
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 34 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de este análisis que se obtuvo en el Filet migñón marinado en mortiiño tiene un 73,33% que dicen que les gusta mucho. Gracias a su sabor equilibrado, ya que al dejarlo marinando formo una buena conjunción de la carne y fruto silvestre, la salsa contaba de un excelente sabor gracias al bouquet distinguiéndose claramente en el paladar de cada uno de los clientes.

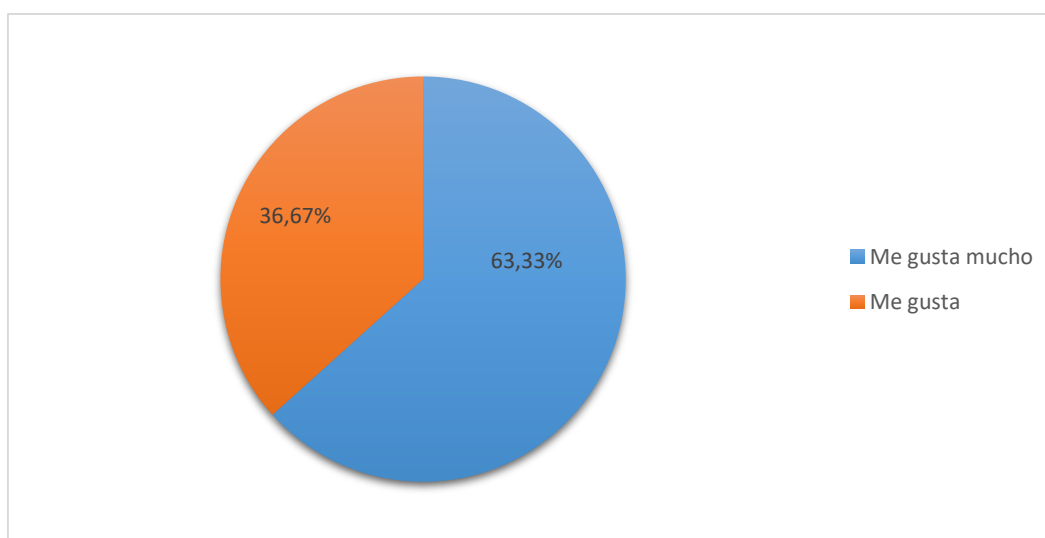
Tabla N° 42 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 35 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el Filet migñón marinado en mortuño tiene una consistencia ideal y jugosa realizando un primero un sellado y luego terminando la cocción en el horno formando así una costra por fuera y tierno por dentro del género permitiendo apreciar el delicioso sabor diciendo que el 63.33% les gusta mucho.

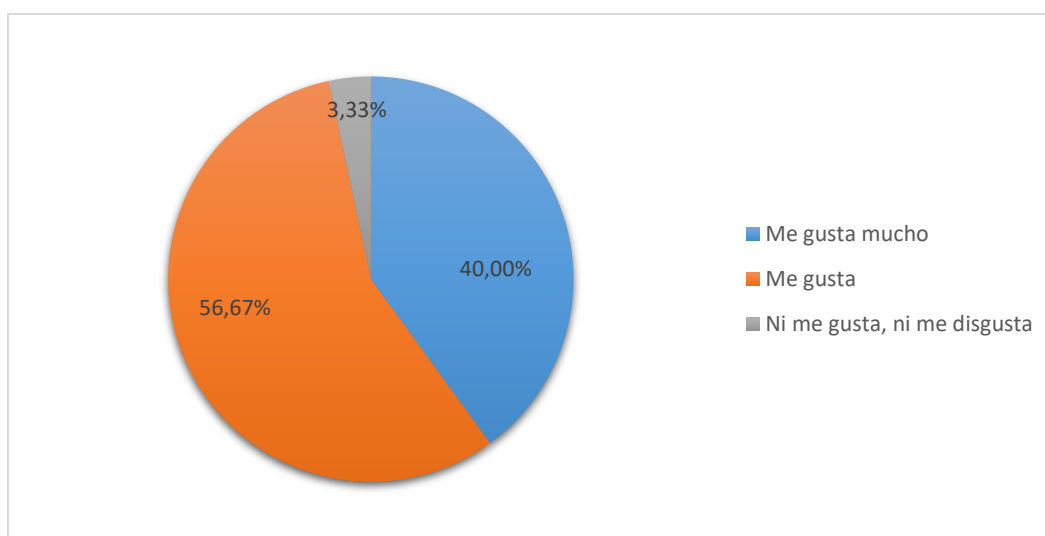
Tabla N° 43 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 36 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de las encuestas aplicadas el test, el 56.67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Filet migñón macerado en mortuño presentado de acuerdo a la receta tiene una textura agradable y muy rica distinguiéndose claramente en el paladar de cada una de las persona.

2.2. MEDALLONES DE POLLO EN SALSA DE MORTIÑO

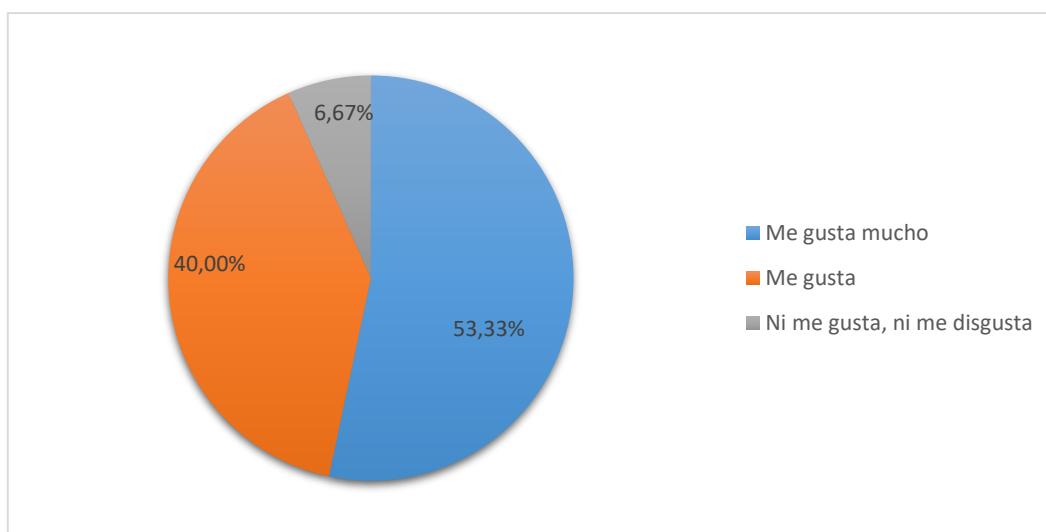
Tabla N° 44 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 37 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia 2015

Análisis Interpretativo

Con este estudio observamos que el medallón de pollo en salsa de mortiño tiene un color morado violáceo suave, haciendo una excelente combinación con los medallones ya que su carne es blanda, teniendo diferentes tonalidades llamando la atención a los clientes, teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta mucho.

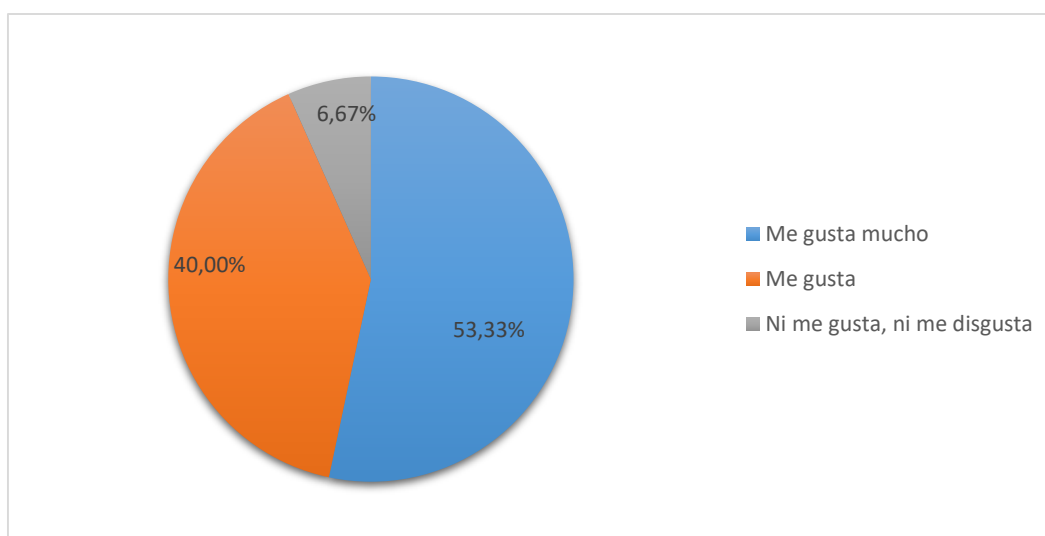
Tabla N° 45 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 38 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Este análisis concretamos que el medallón de pollo en salsa de mortiño tiene un olor floral, frutal por el motivo que este fruto es silvestre, teniendo también un aroma atractivo y agradable, distinguiéndose el mortiño al olfato de las personas teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta.

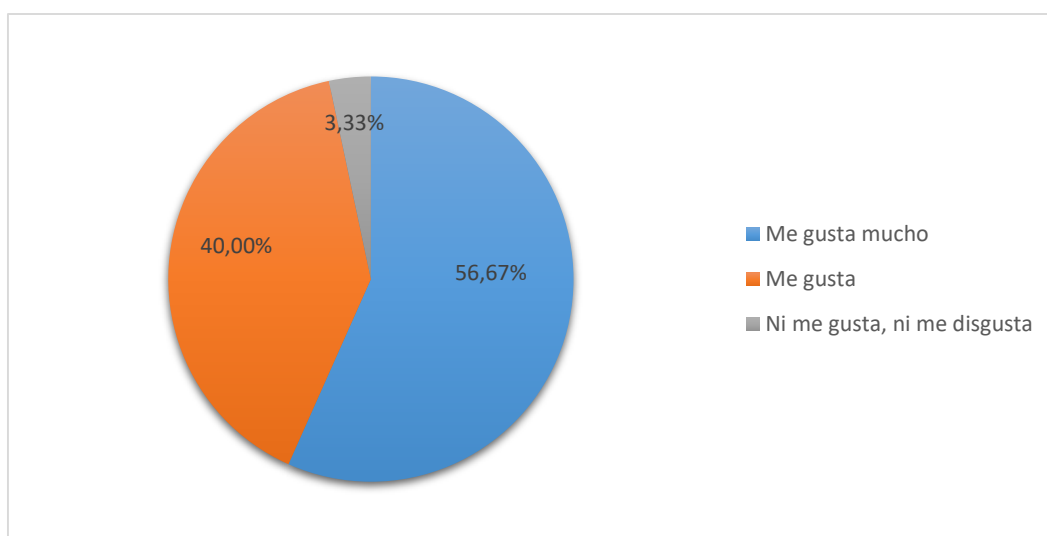
Tabla Nº 46 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 39 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el medallón de pollo en salsa de mortino tiene un sabor ácido, agridulce y es equilibrado con la ayuda del vino tinto, siendo agradable y apetecible al paladar de cada persona teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

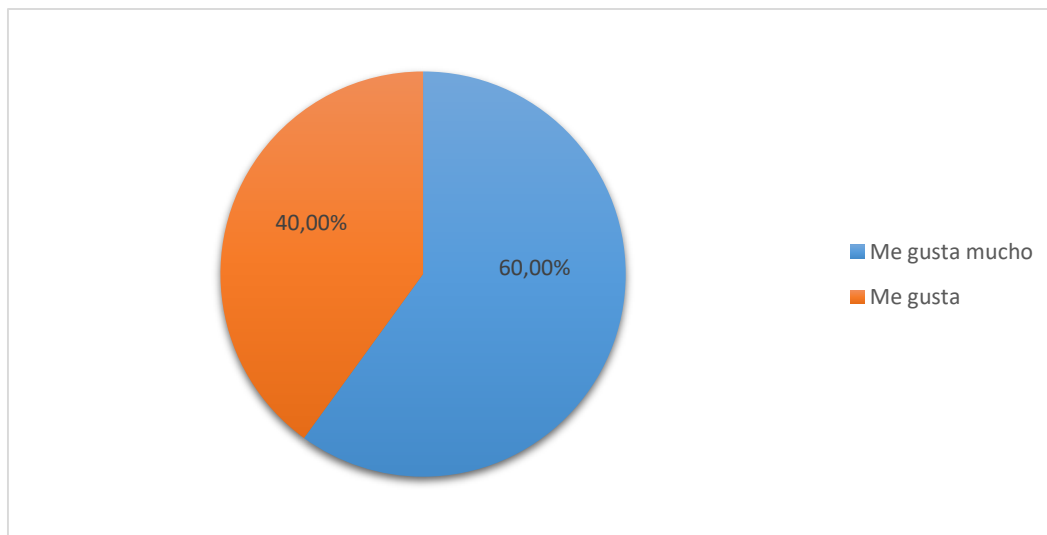
Tabla Nº 47 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 40 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con el presente análisis concretamos que el medallón de pollo en salsa de mortiño tubo un sabor equilibrado ya que al momento de degustarlo pudieron apreciarlo exquisito y sabroso distinguiéndose claramente al paladar de cada uno de los clientes diciendo que el 60% les gusta mucho.

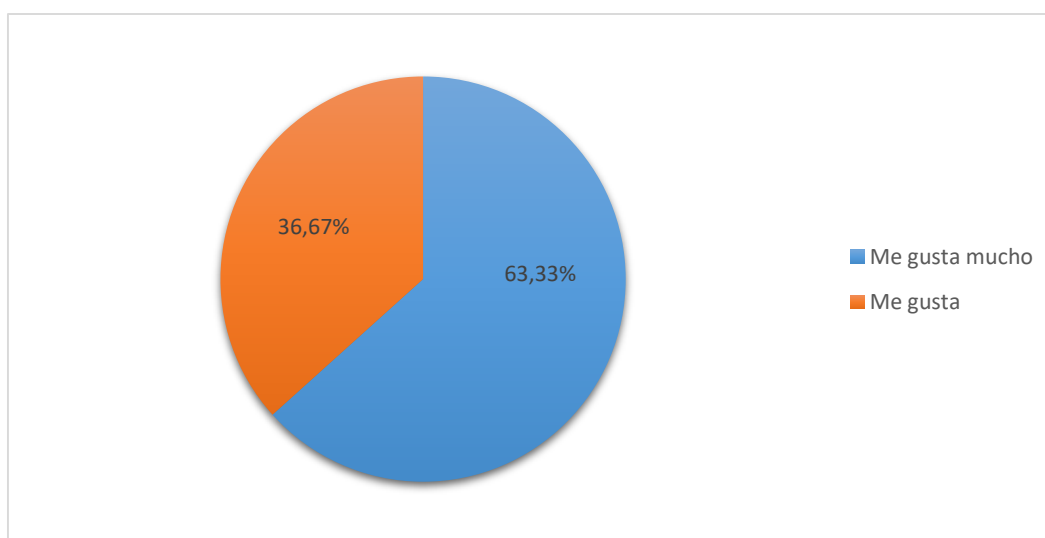
Tabla N° 48 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 41 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis podemos concretar que el medallón de pollo en salsa de mortiño tiene una buena consistencia suave y rica de la combinación del pollo con la salsa, agradable al paladar de cada persona diciendo que el 63.33% les gusta mucho.

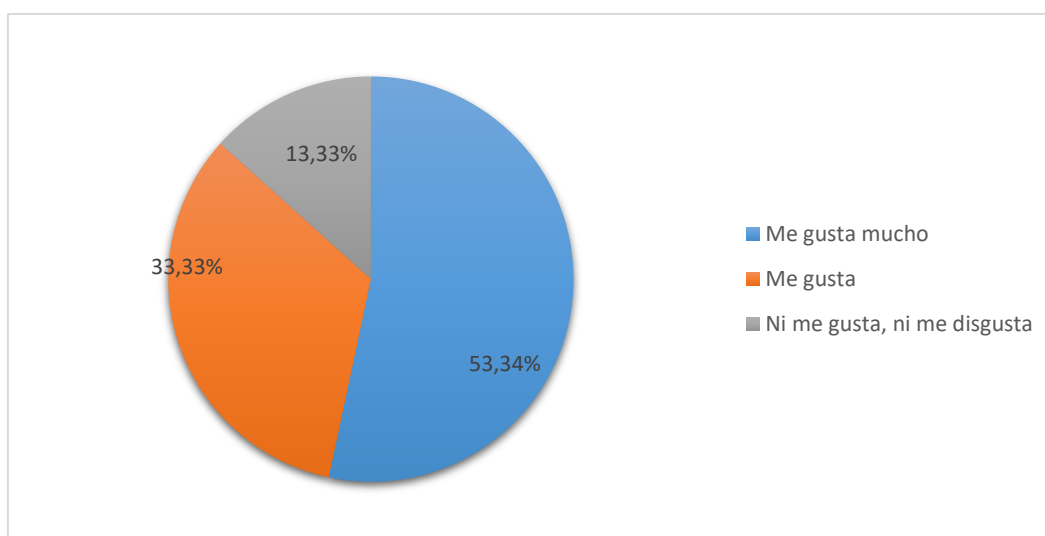
Tabla N° 49 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,34
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	4	13,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 42 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis se observó que el medallón de pollo en salsa de mortíño tiene una buena forma, procediendo hacer un ballotine con el ave y con una buena ligazón de su acompañante, siendo agradable y muy rica distinguiéndose claramente su textura en el paladar de cada una de las persona teniendo así un 53.34% que dicen que les gusta.

2.3. CERDO EN BBQ DE MORTIÑO

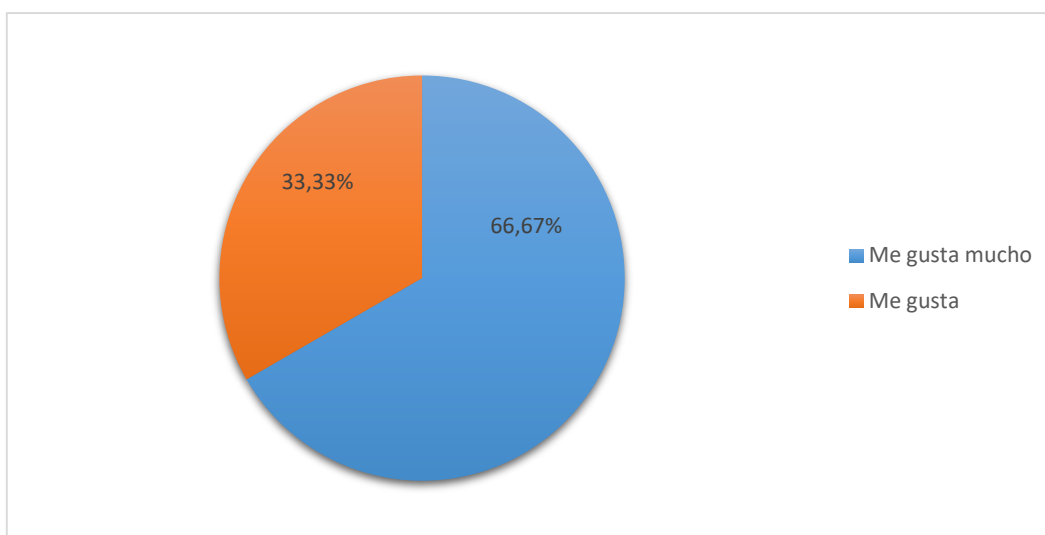
Tabla N° 50 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 43 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Observamos que el cerdo en BBQ de mortiño tiene un enfoque visual muy bueno ya que era atractivo a las personas por el motivo que contaba con diferentes tonalidades de colores como morado rojizo, teniendo así un 66.67% que dicen que les gusta mucho.

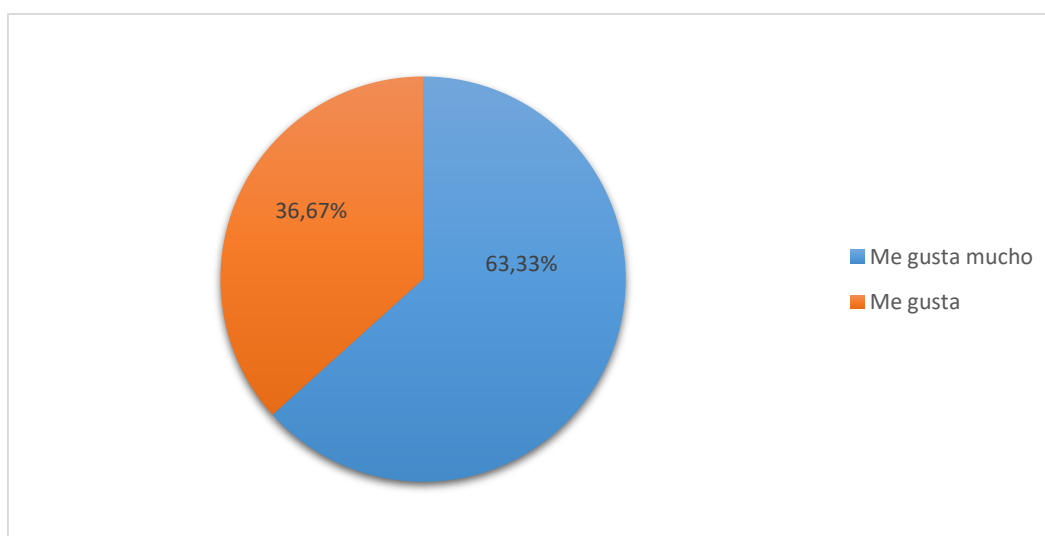
Tabla Nº 51 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 44 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis concretamos que el cerdo en BBQ de mortíño tiene un aroma característico tanto de la carne como del fruto siendo muy apetecible para los clientes, agradable y delicioso teniendo así un 63.33% que dicen que les gusta.

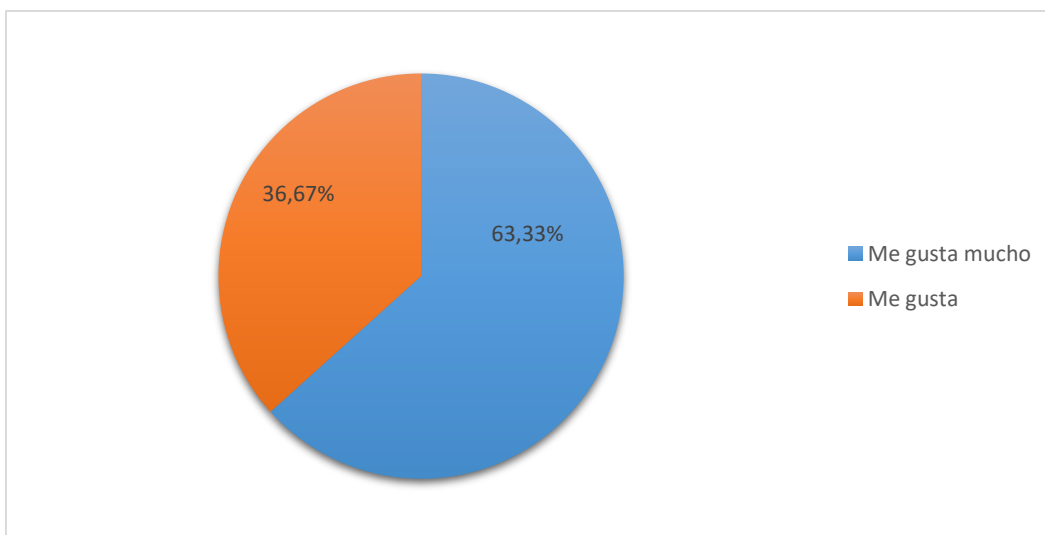
Tabla Nº 52 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 45 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En el análisis concretamos que el cerdo en BBQ de mortíño tiene un sabor agridulce agradable y muy apetecible distinguiéndose claramente en el paladar de cada persona teniendo así un 63.33% que dicen que les gusta mucho.

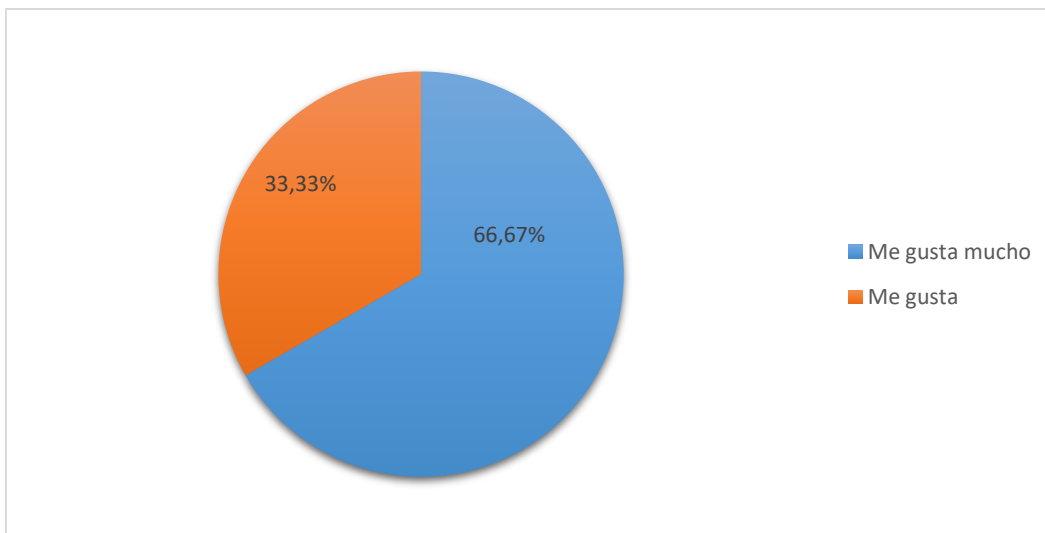
Tabla Nº 53 Gusto: Salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 46 Gusto: Salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Este análisis podemos concretar que el cerdo en BBQ de mortijo tenía un sabor equilibrado entre la carne flameada y horneada, y el agridulce de la salsa formando una exquisita y muy rica combinación, agradable al paladar de cada uno de los clientes diciendo que el 66.67% les gusta mucho.

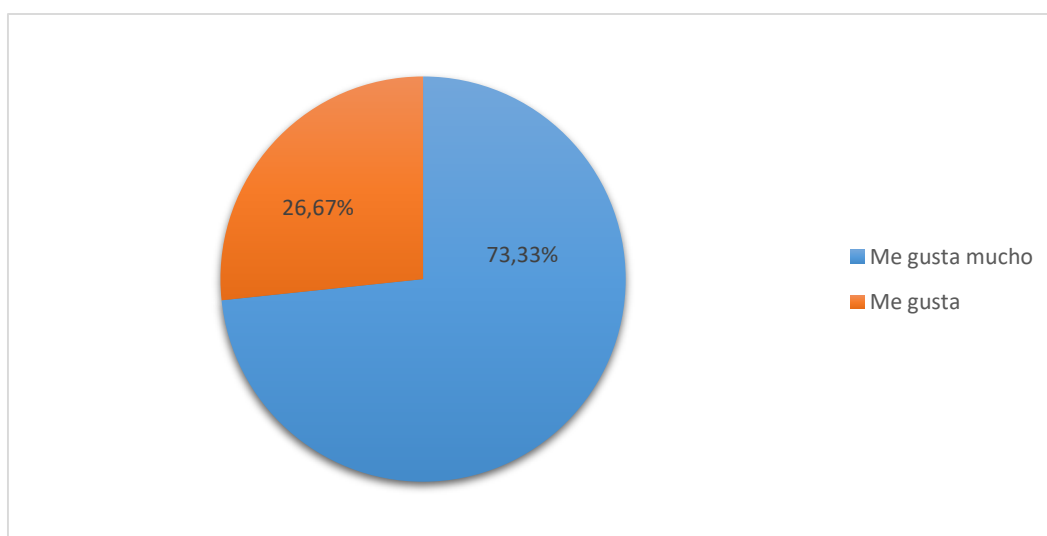
Tabla N° 54 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	22	73,33
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 47 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

La observación concretó que el cerdo en BBQ de mortuño tenía una buena consistencia suave y deliciosa realizando un sellado para capturar los jugos de la carne y luego pasando al horno para terminar su cocción, también la salsa contaba con las características que debe tener, teniendo así un mejor resultado y diciendo que el 73.33% les gusta mucho.

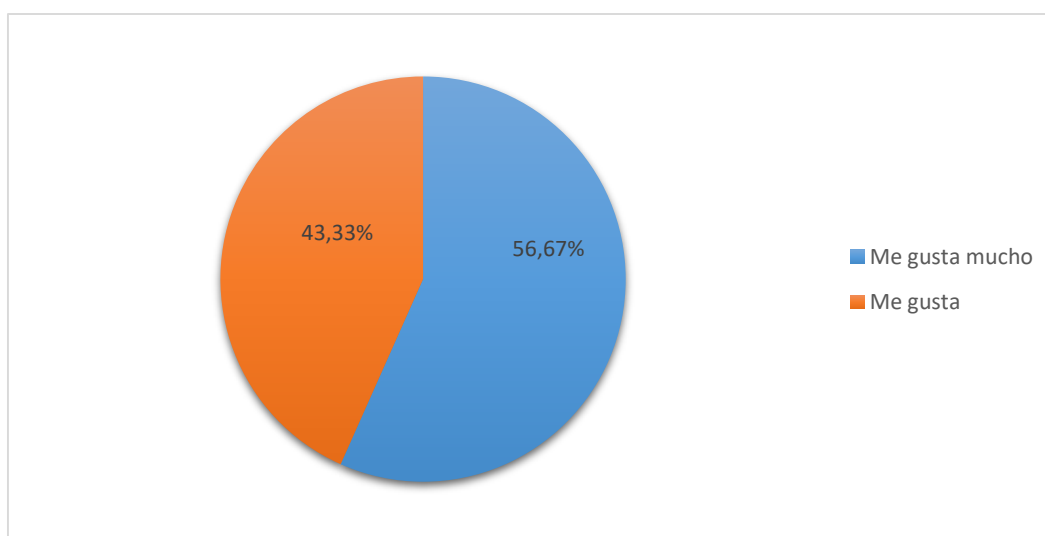
Tabla N° 55 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 48 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con estos resultados concretamos que el cerdo en BBQ de mortitño tiene una forma de medallón muy agradable, como la salsa teniendo una consistencia ideal, distinguiéndose claramente su textura en el paladar de cada una de las persona teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta.

2.4. ESPAGUETI DE MORTIÑO A LA MARINERA

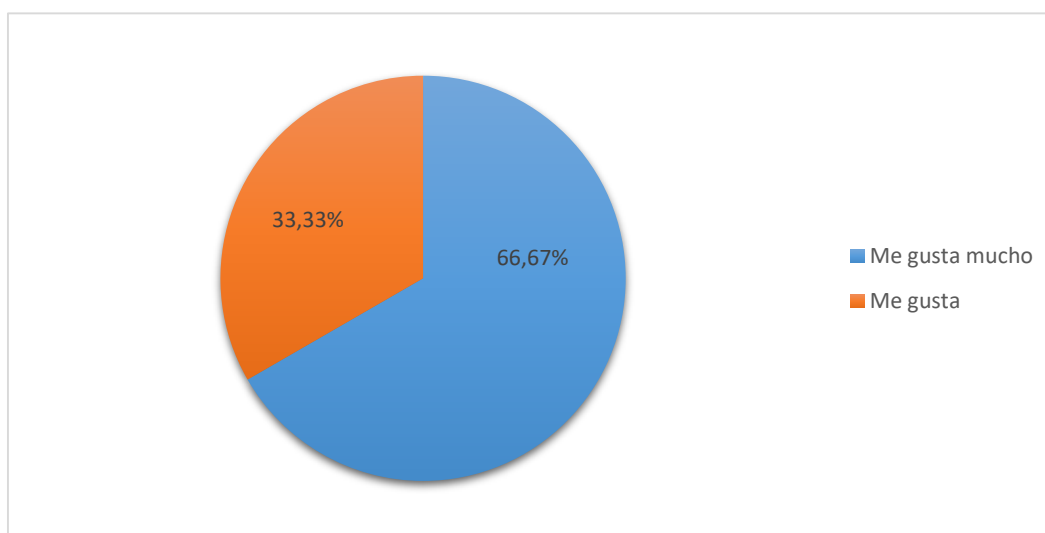
Tabla N° 56 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 49 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con estos resultados concretamos que el Espagueti de mortiño a la marinera es apetecible ya que la pasta es de color morado característico de este fruto y con la combinación de los demás ingredientes da como resultado un 66,67% que dicen que les gusta mucho.

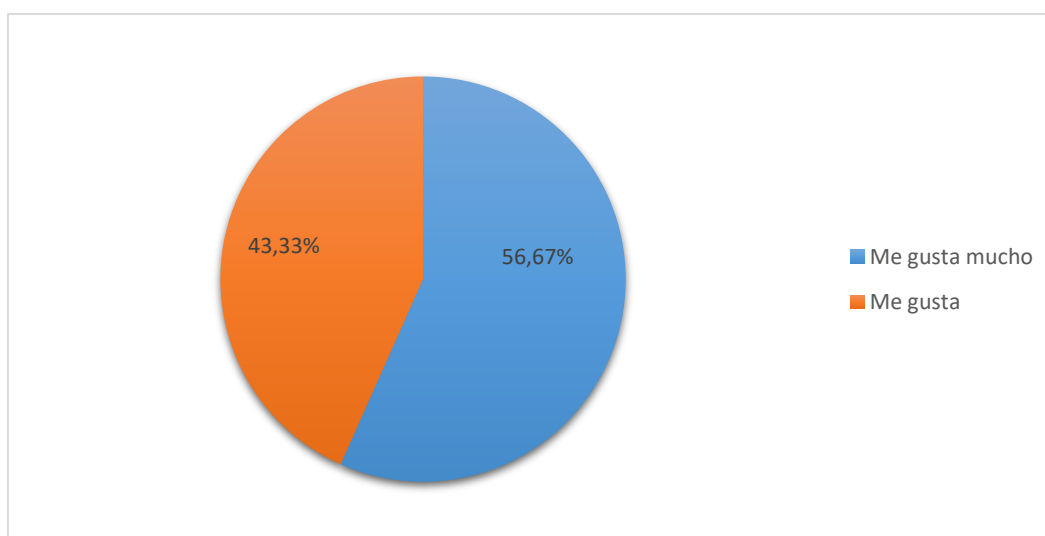
Tabla N° 57 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 50 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este resultado concretamos que el Espagueti de mortino a la marinera tiene un aroma a flores silvestres con una mezcla de mariscos muy agradable para el cliente característico de la mezcla de ingredientes, dando como resultado el 56,67% que indican que les gusta mucho.

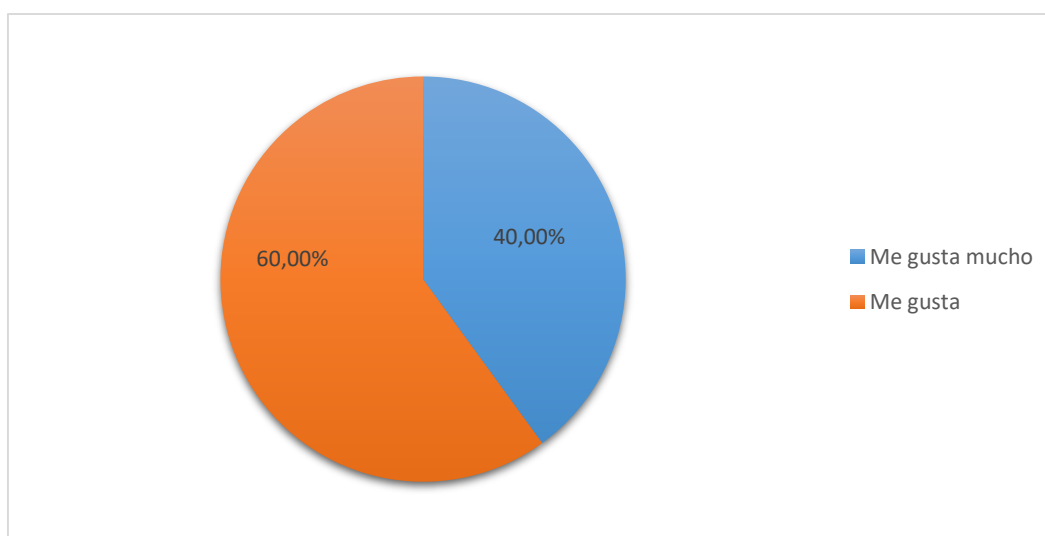
Tabla Nº 58 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	18	60
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 51 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este resultado concretamos que el Espagueti de mortiño a la marinera tiene un sabor ácido muy suave ya que al cocer la pasta de mortiño se disipó su acidez propio del producto y con la mezcla de los demás ingredientes dieron un resultado aceptable para el cliente los mismos que indican el 60% les gusta.

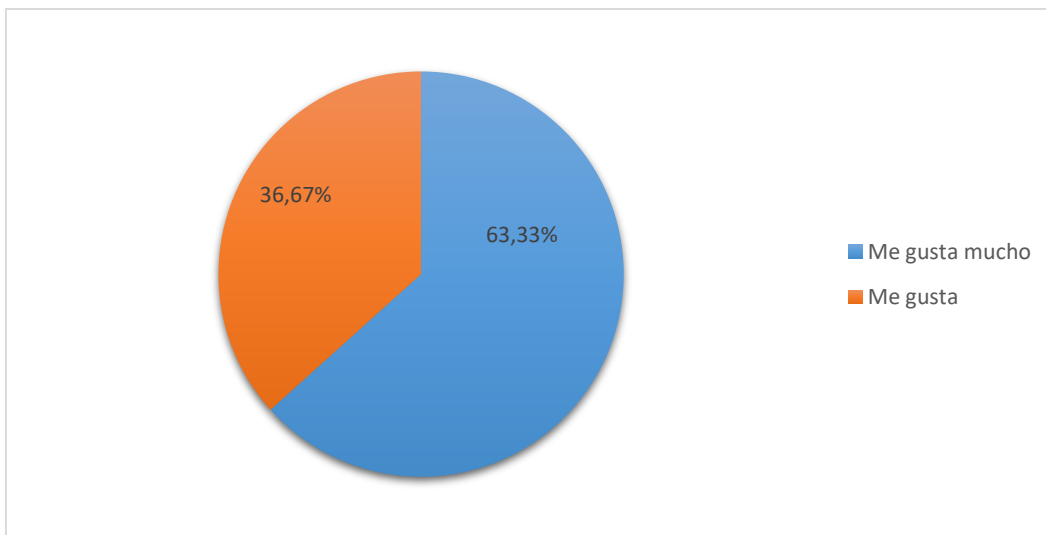
Tabla N° 59 Gusto: salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 52 Gusto: salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este resultado concretamos que el Espagueti de mortño a la marinera tiene un sabor salado bueno indicando que el 63,33% les gusta, ya que los clientes no están acostumbrados a comer una pasta a base de mortño el mismo que les pareció interesante con la mezcla de mariscos.

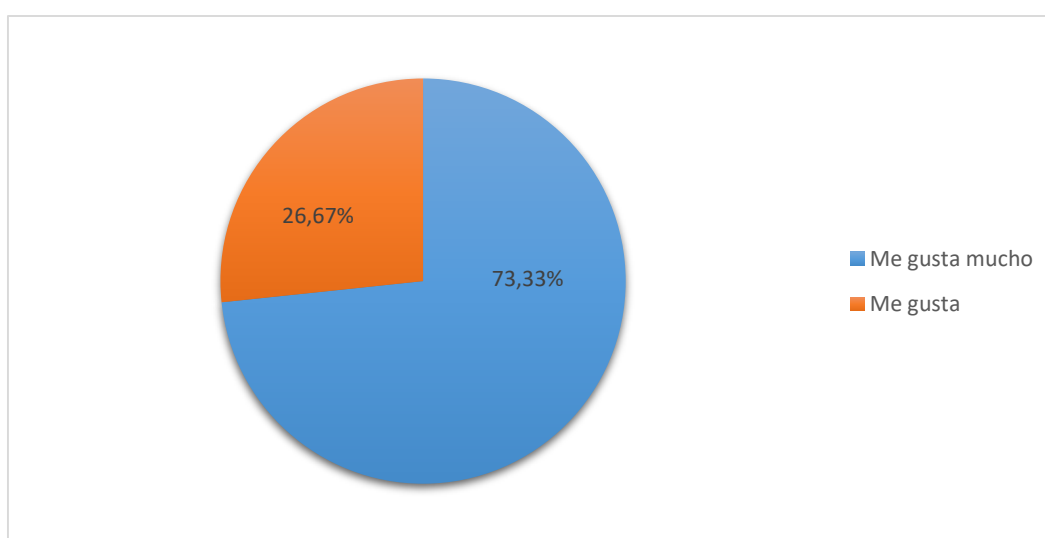
Tabla Nº 60 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	22	73,33
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 53 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este resultado concretamos que el Espagueti de mortíño a la marinera tiene un resultado que indica el 73,33% diciendo que les gusta mucho por su consistencia firme del espagueti y su punto ideal de los mariscos el mismo que les ha sido de mucho agrado para los clientes encuestados.

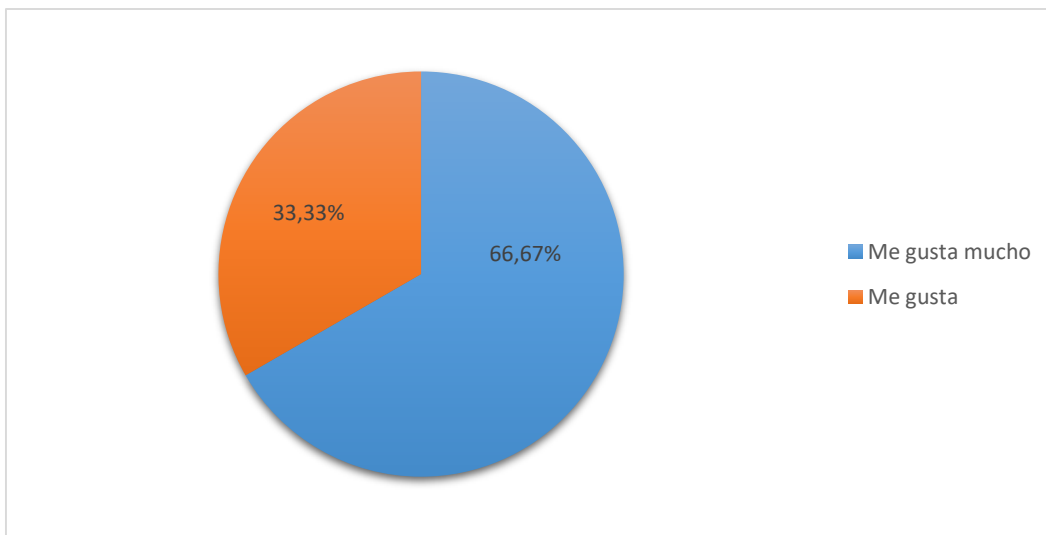
Tabla N° 61 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 54 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este resultado concretamos que el Espagueti de mortino a la marinera tiene un resultado que indica el 66,67% dicen que les gusta mucho por la firmeza y su punto de cocción exacto de la pasta y de los mariscos, siendo una preparación muy agradable para el cliente.

2.5. TERRINA DE MORTIÑO Y CAMARON

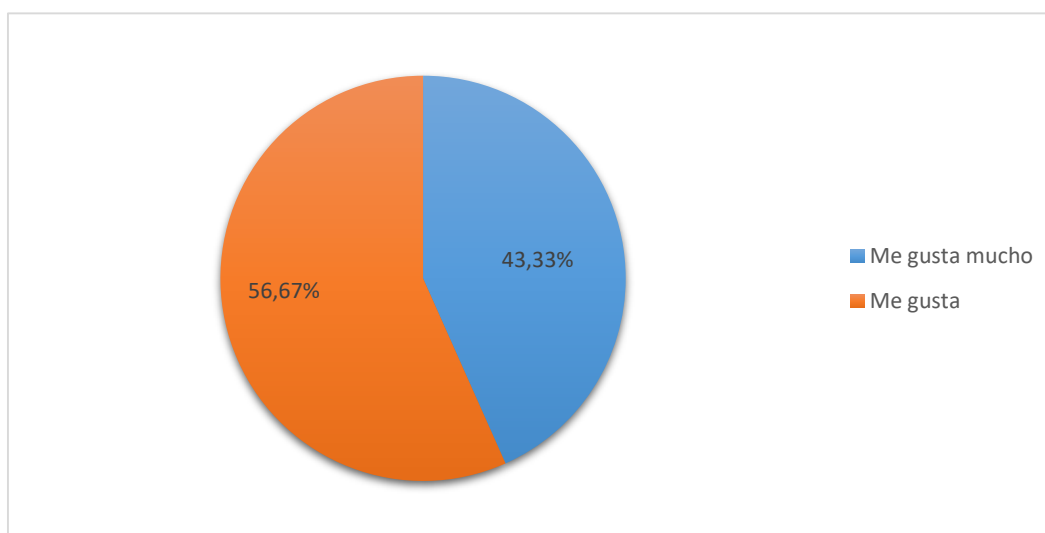
Tabla N° 62 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	13	43,33
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 55 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un bicolor en la parte inferior amarillo y en la parte superior morado suave, propios del camarón y del mortiño, siendo agradable a la vista del cliente.

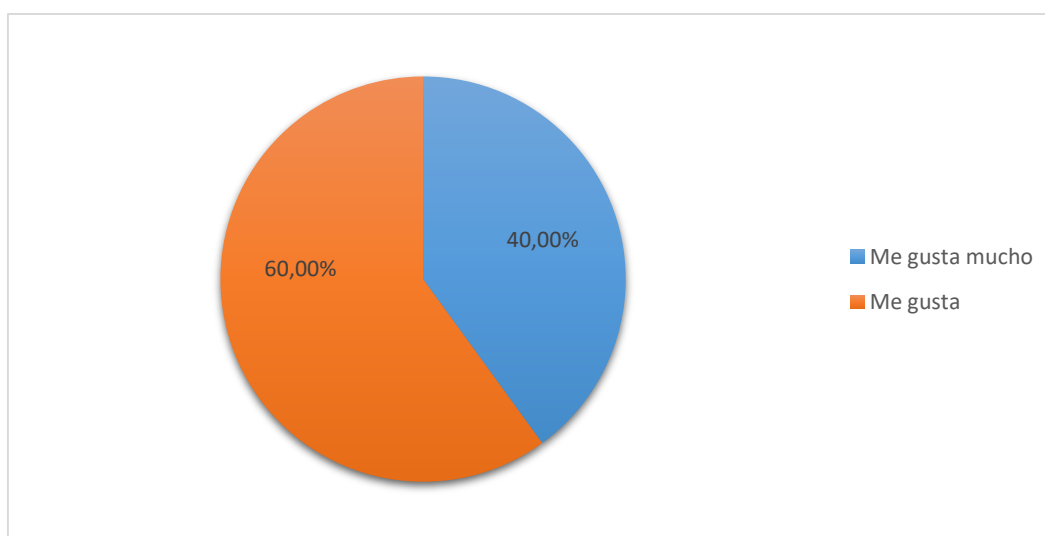
Tabla N° 63 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	18	60
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 56 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 60% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un olor floral silvestre suave y mariscos, característico de la combinación de este producto con el camarón, siendo agradable a la vista del cliente.

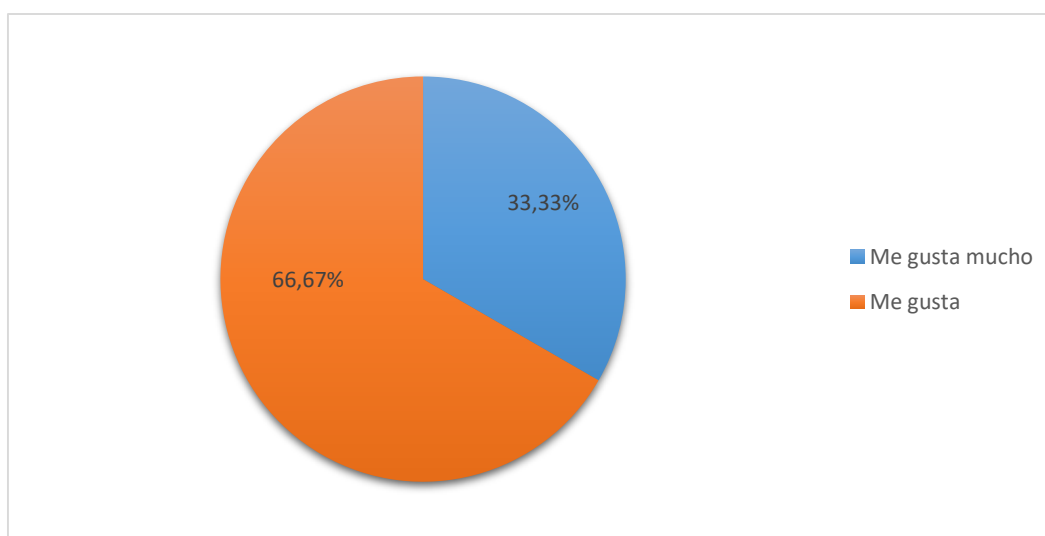
Tabla N° 64 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	10	33,33
Me gusta	20	66,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 57 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 66,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un gusto ácido propio del mortiño que se disipa un poco cuando se hace la mezcla con el camarón y la miel dando un resultado agradable y apetecible al cliente.

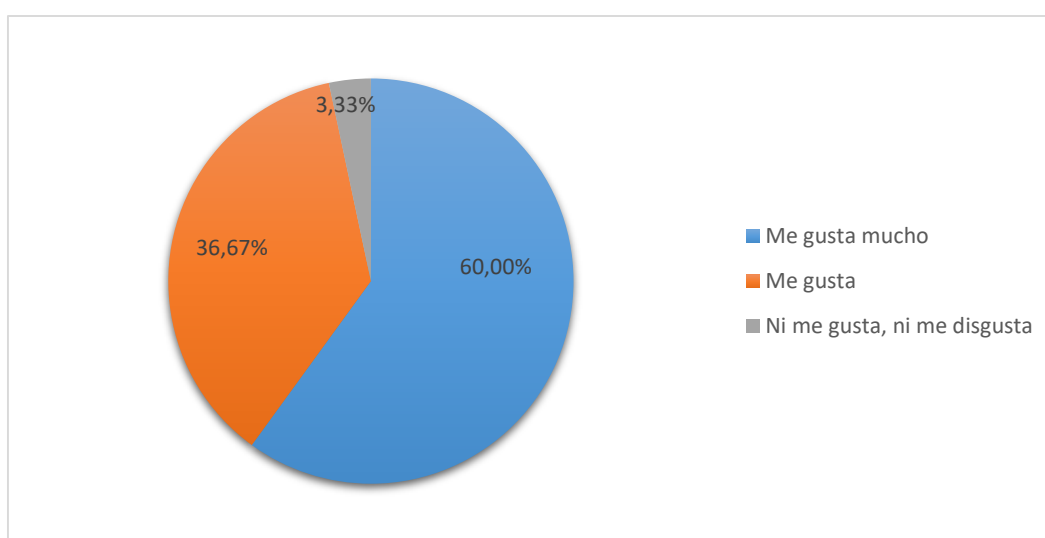
Tabla N° 65 Gusto: salado

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 58 Gusto: salado



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 60% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un sabor salado un poco débil a mortiño ya que al mezclar con el camarón se disipa su sabor característico del fruto, el cual ha sido agradable para el cliente.

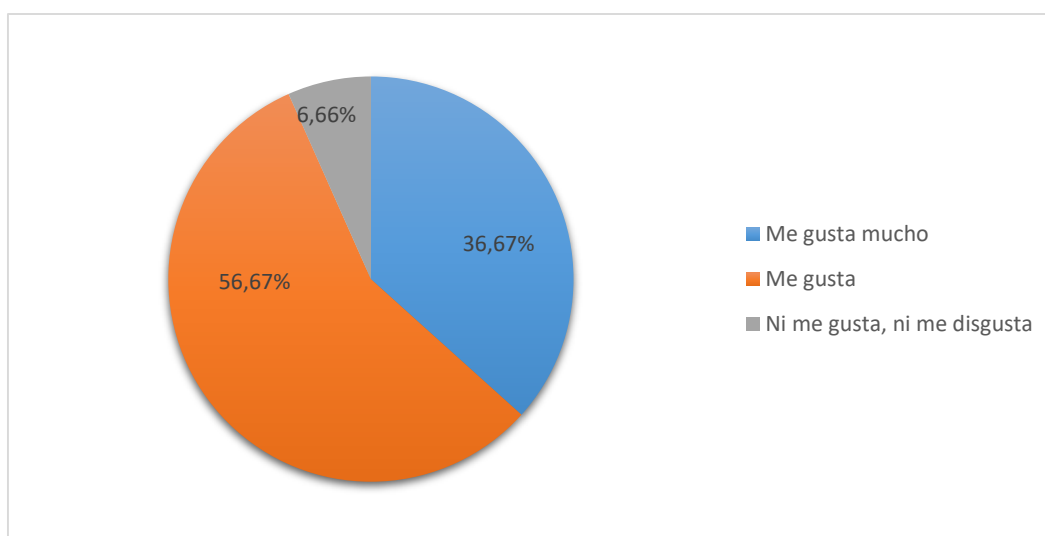
Tabla Nº 66 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	11	36,67
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,66
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 59 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una consistencia suave y gelatinosa por cuanto fueron procesados todos los ingredientes y se le agregó un gelificante para que tome forma de terrina, dando un buen resultado y siendo agradable al cliente.

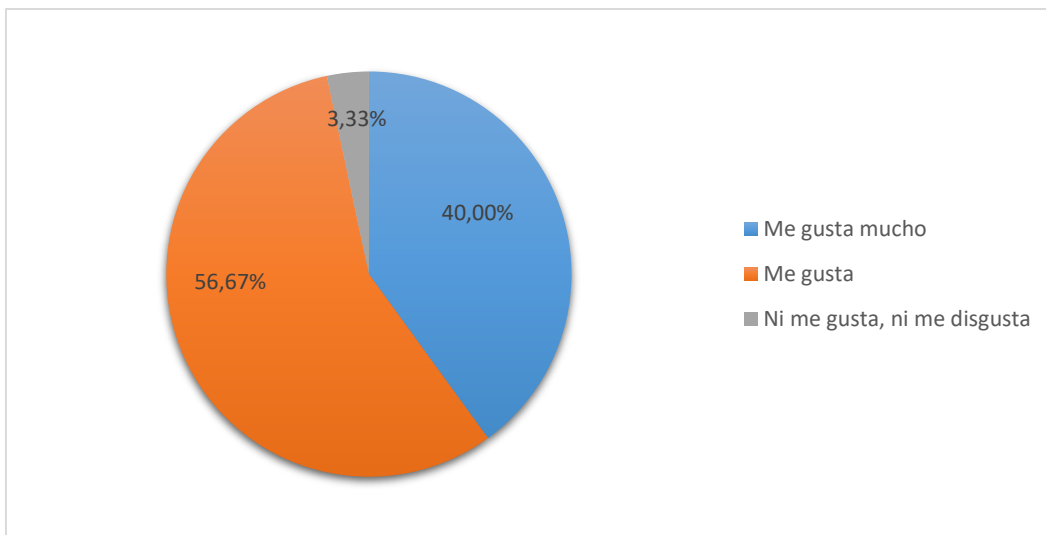
Tabla N° 67 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	12	40
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 60 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que la Terrina de mortiño y camarón presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una textura suave, viscosa y uniforme ya que esa es la textura propia de una terrina siendo agradable para el cliente.

3. APLICACIÓN DEL TEST DE ACEPTABILIDAD DE POSTRES

3.1. MOUSSE DE MORTIÑO

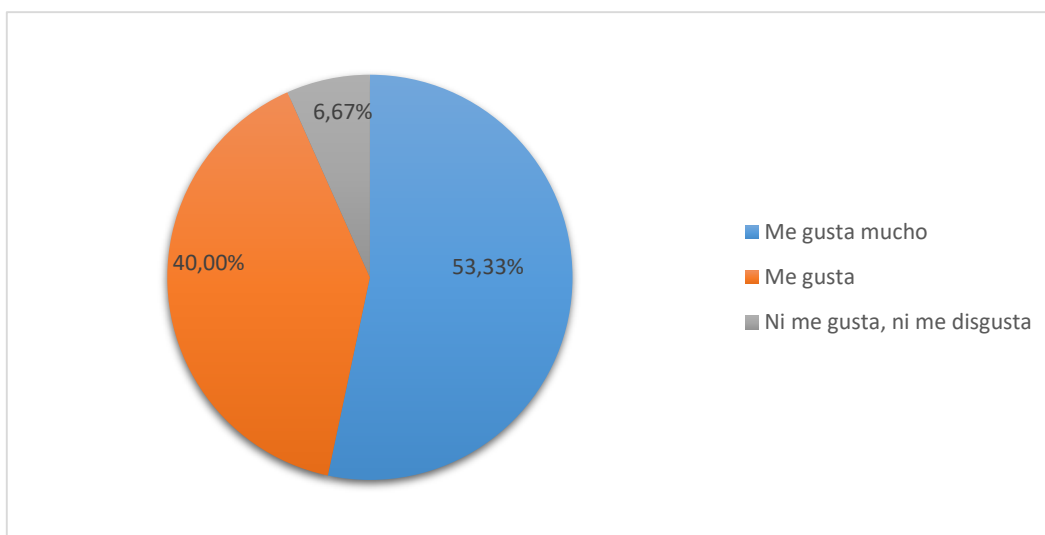
Tabla N° 68 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 61 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el mousse de mortiño tiene un color morado violáceo muy suave agradable y aceptable a la vista de los clientes teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta mucho.

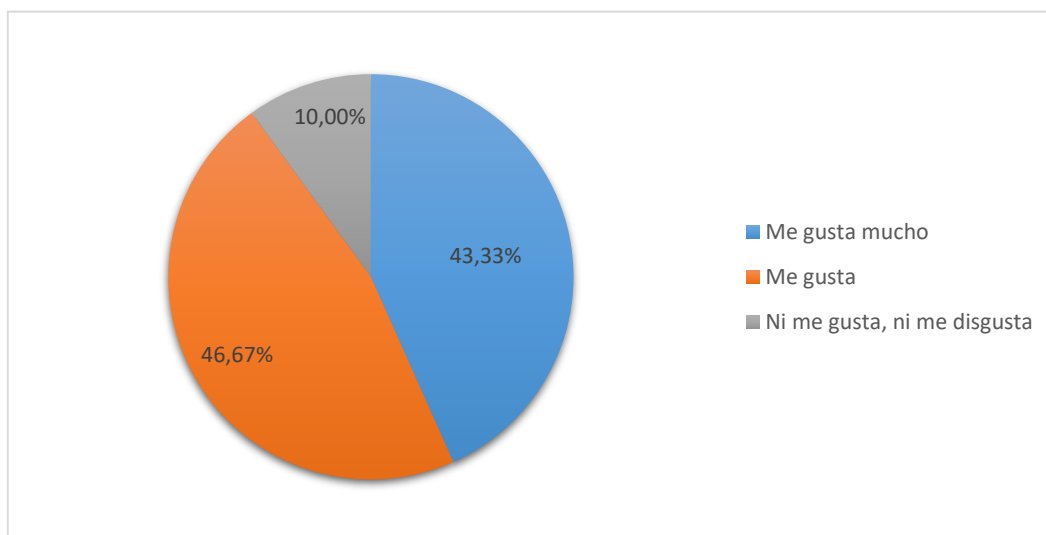
Tabla N° 69 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	13	43,33
Me gusta	14	46,67
Ni me gusta, ni me disgusta	3	10
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 62 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis concretamos que el mousse de mortiño tiene un aroma frutal y floral como un poco vegetal agradable distinguiéndose el mortiño al olfato de las personas teniendo así un 46.67% que dicen que les gusta.

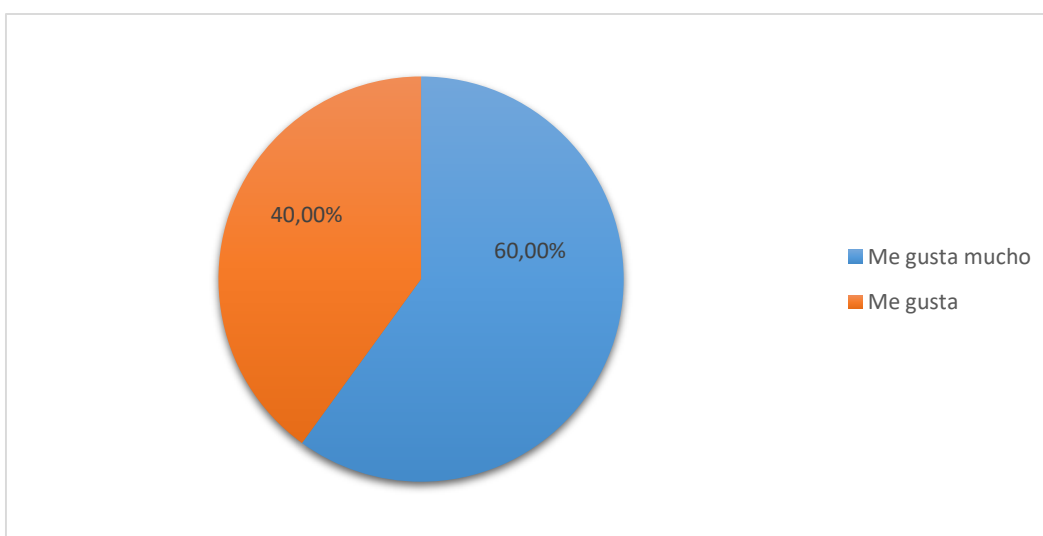
Tabla Nº 70 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 63 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis podemos concretar que el mousse de mortiño tiene un sabor ácido suave y muy rico, ya que tuvo una reducción para que este sea neutro y no permitir que se corte al momento de mezclar con la crema de leche, describiéndolo como un manjar en el paladar de cada persona teniendo así un 60% que dicen que les gusta mucho.

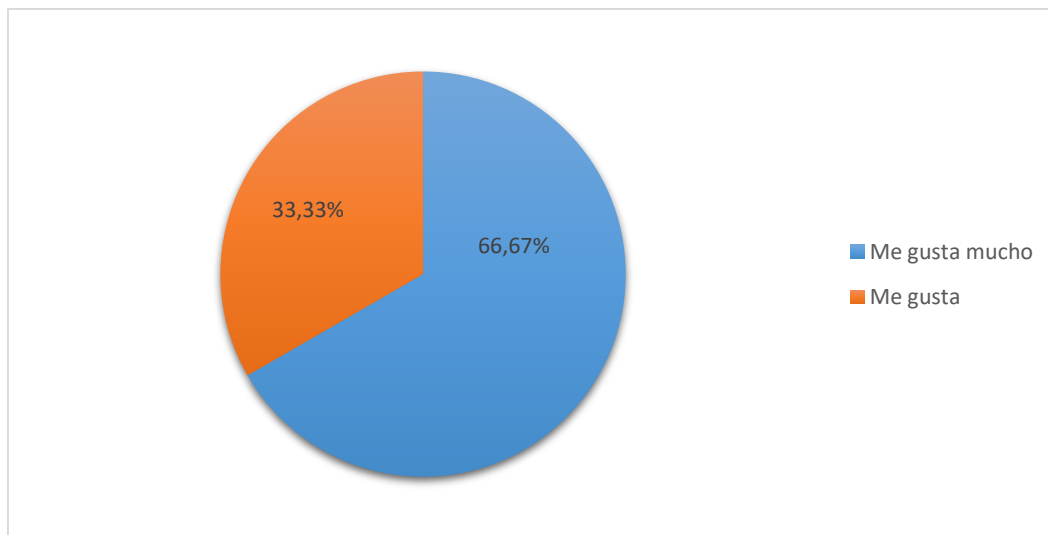
Tabla N° 71 Gusto: dulce

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 64 Gusto: dulce



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Observamos que el mousse de mortiño tiene un sabor dulce equilibrado y no empalagante perfecto e ideal, dándose a notar una buena preparación, quedando sorprendidos los clientes por este producto y diciendo que el 66.67% les gusta mucho.

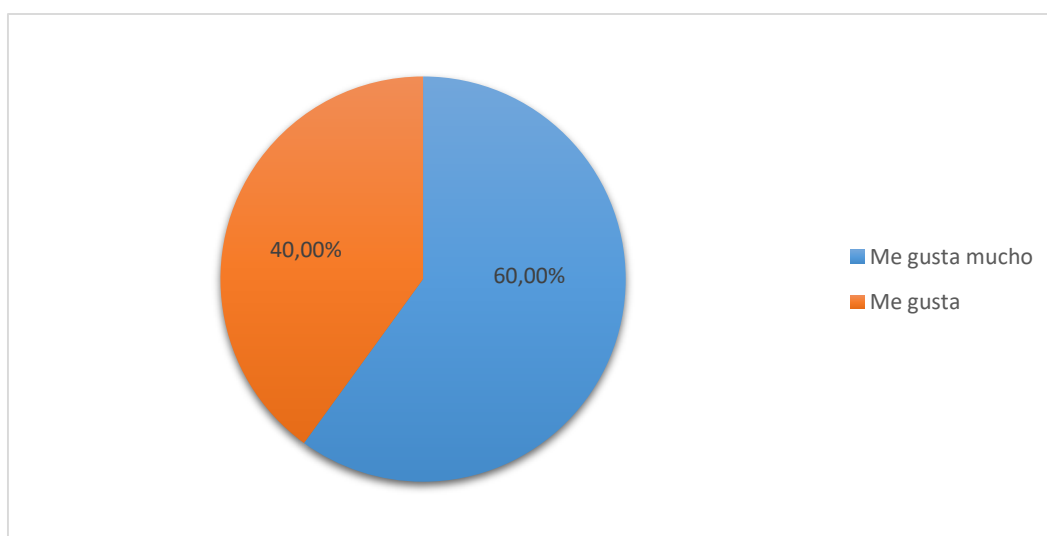
Tabla N° 72 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 65 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Este estudio concretó que el mousse de mortiño tiene una consistencia suave e ideal que al momento de meter en el paladar se disolvía fácilmente diciendo que el 60% les gusta mucho.

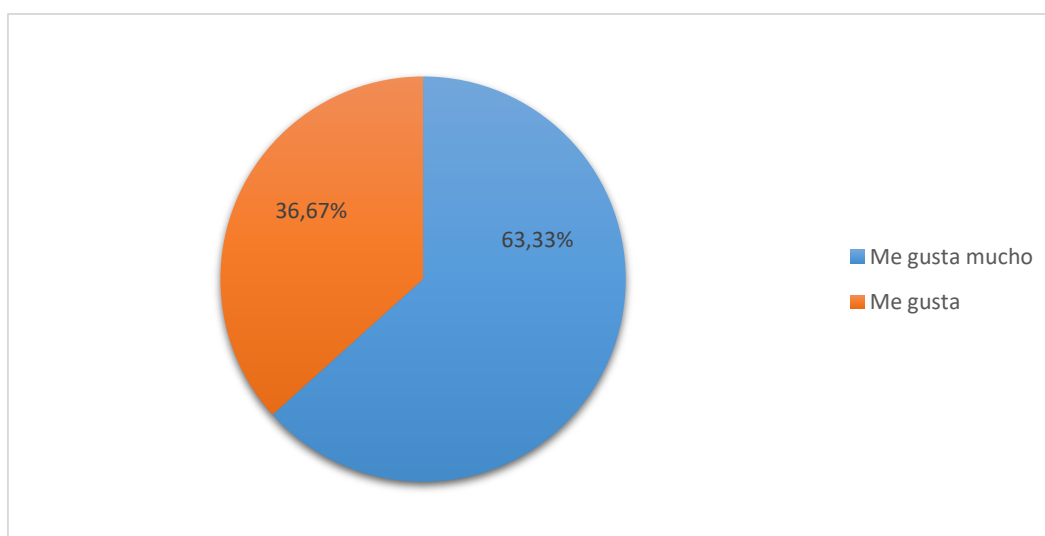
Tabla N° 73 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 66 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el mousse de mortiño tiene una textura firme, suave, agradable y muy rica distinguiéndose claramente al momento de cortarlo, quedando firme y conservando su forma, teniendo así un 63.33% que dicen que les gusta mucho.

3.2. TIRAMISÚ DE MORTIÑO

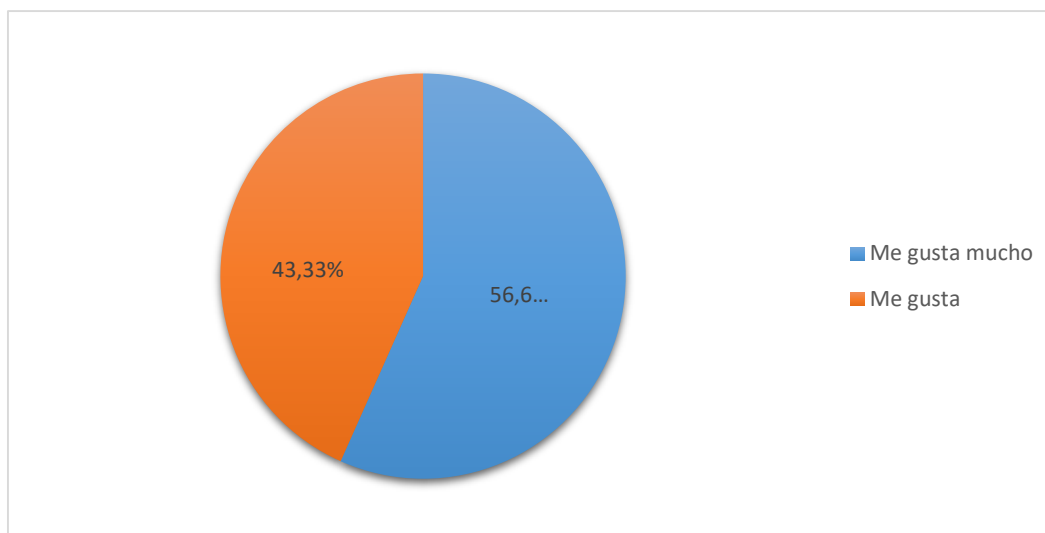
Tabla N° 74 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 67 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el tiramisú de mortiño tiene un color morado violáceo muy suave característico del fruto, agradable y aceptable llamándole mucho la atención a la vista de los clientes teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

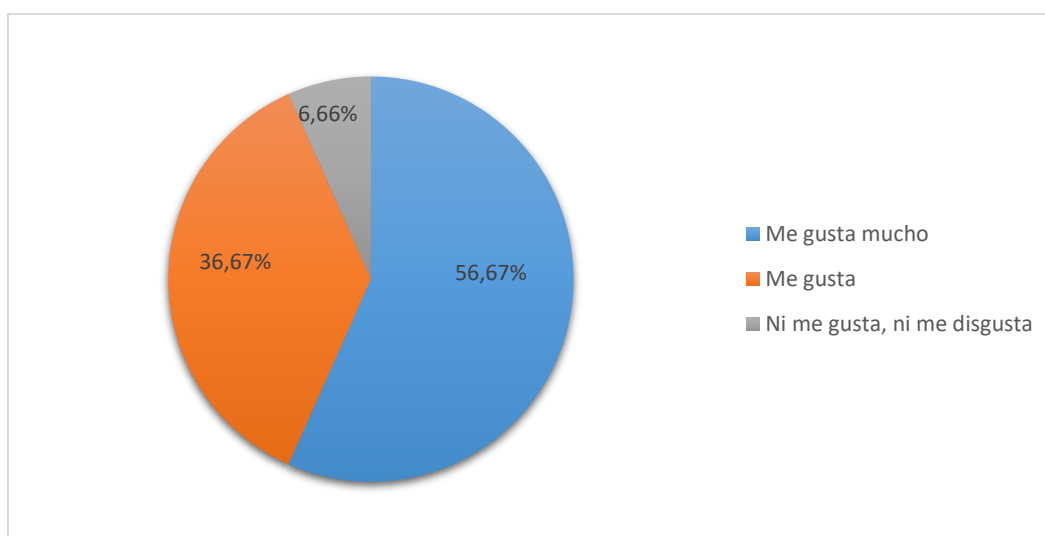
Tabla Nº 75 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,66
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 68 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis observamos que el tiramisú de mortiño tiene un olor frutal, vegetal y floral agradable por el motivo que este fruto es silvestre, distinguiéndose el mortiño al olfato de las personas teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

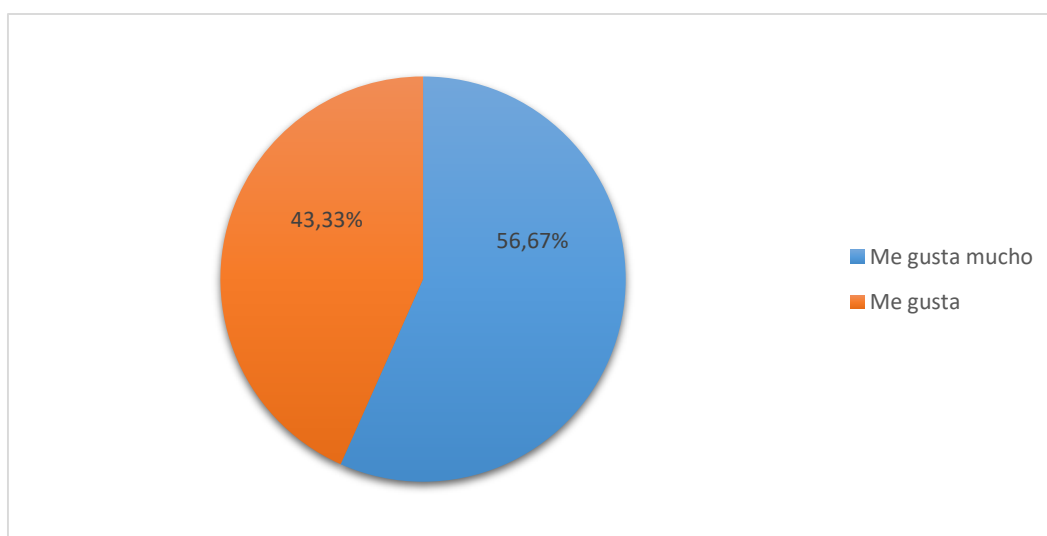
Tabla Nº 76 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 69 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el tiramisú de mortño tiene un ácido equilibrado ya que tuvo una reducción para que este sea neutro y no permitir que se corte al momento de mezclar con la crema de leche, quedando fascinados los clientes con su sabor, teniendo así un 56.67% que dicen que les gusta mucho.

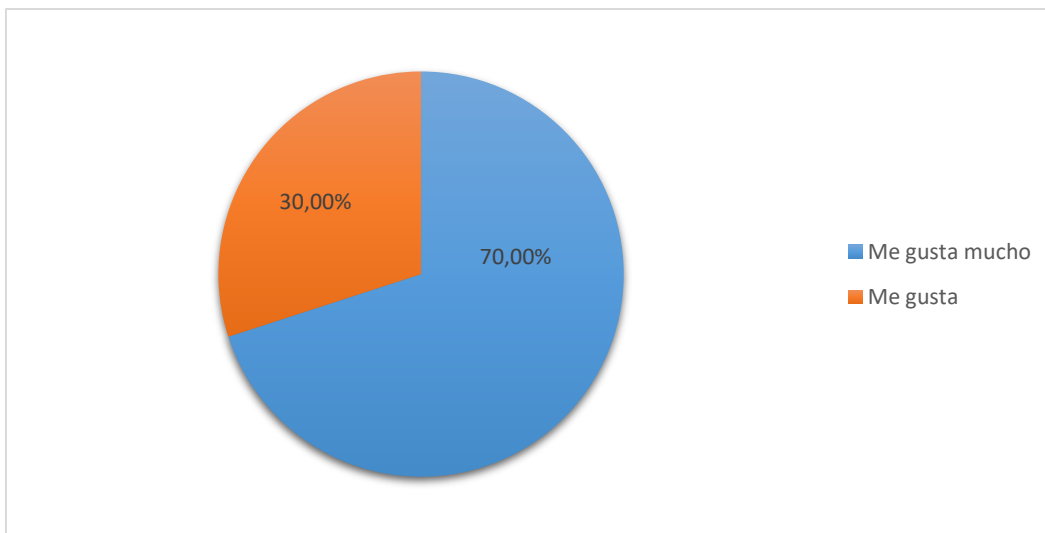
Tabla N° 77 Gusto: dulce

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 70 Gusto: dulce



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis concretamos que el tiramisú de mortiño contaba con un sabor dulce y muy apetecible en el paladar de cada una de las personas encuestadas diciendo que el 70% les gusta mucho.

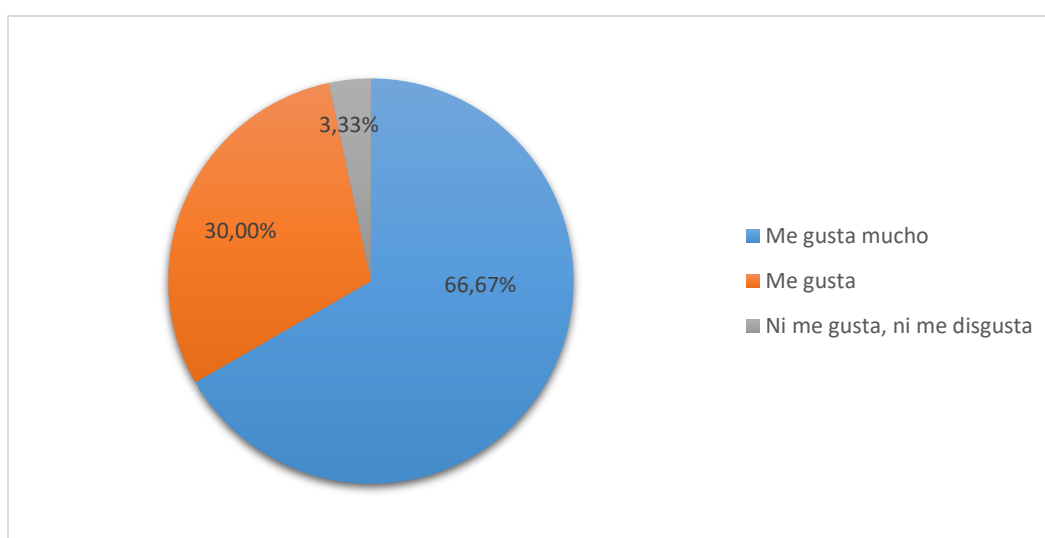
Tabla N° 78 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 71 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis concretamos que el tiramisú de mortiño tiene una consistencia y característica cremosa y deliciosa que les agradó mucho a cada uno de los clientes diciendo que el 66.67% les gusta mucho.

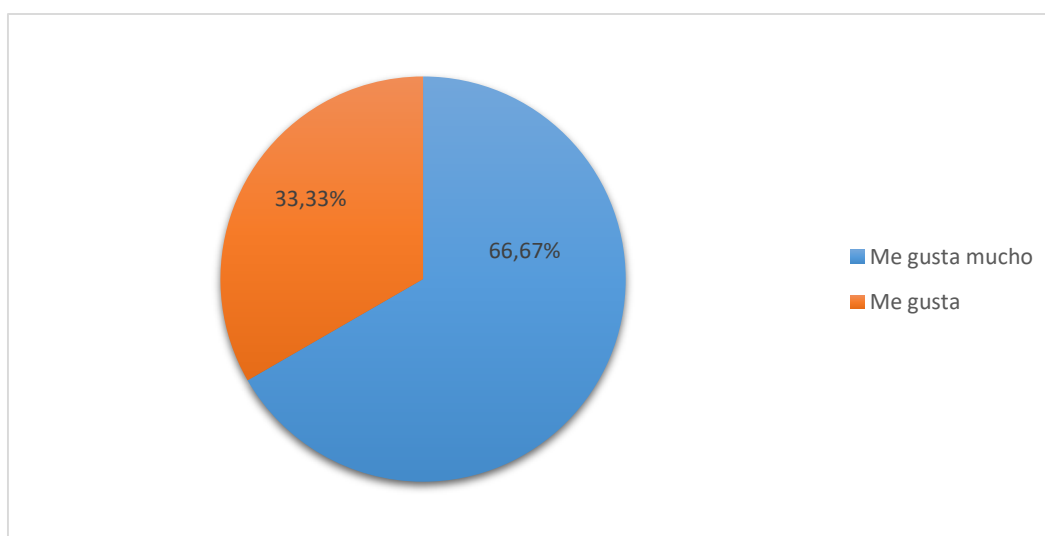
Tabla N° 79 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 72 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

El tiramisú de mortiño contaba con una forma firme, agradable y suave distinguiéndose claramente en el paladar de cada una de las persona teniendo así un 66.67% que dicen que les gusta mucho.

3.3. HELADO DE MORTIÑO

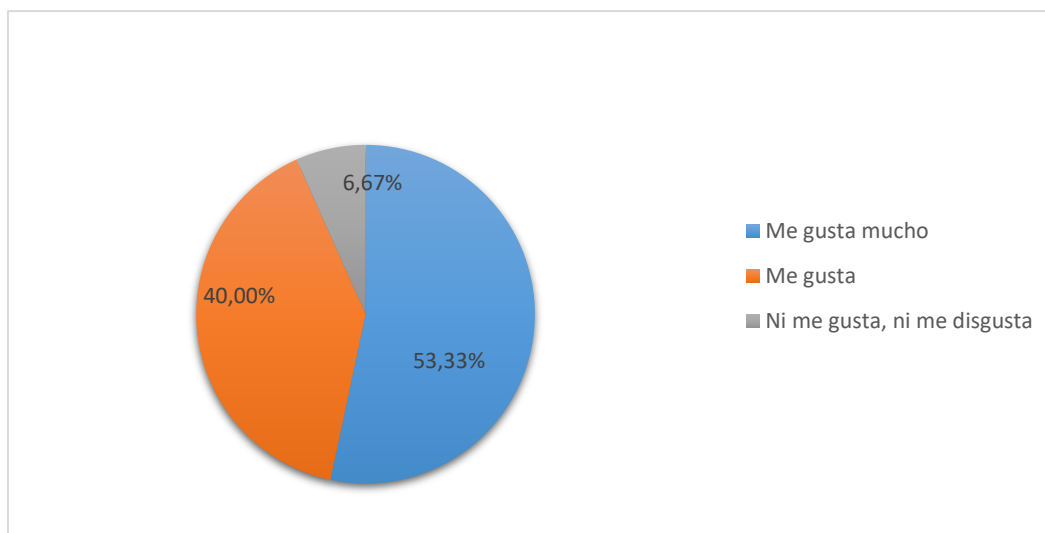
Tabla N° 80 Vista: Color

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 73 Vista: Color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar que el helado de mortiño tiene un color morado, característico del fruto, agradable y aceptable a la vista de los clientes teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta mucho.

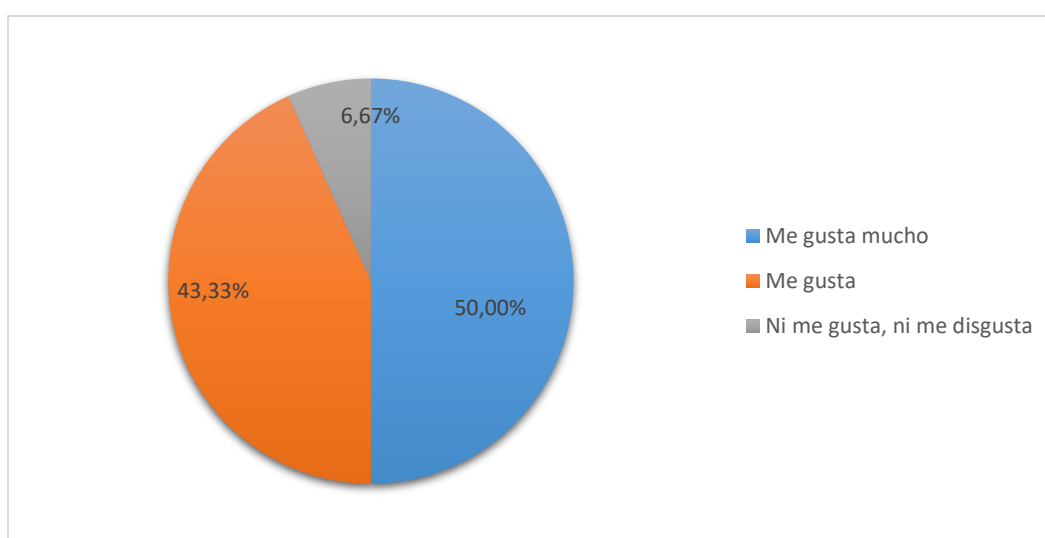
Tabla Nº 81 Olfato: sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	15	50
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 74 Olfato: sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este estudio concretamos que el helado de mortiño tiene un aroma frutal y floral propio del fruto, siendo así agradable y distinguiéndose el mortiño al olfato de las personas teniendo así un 50% que dicen que les gusta mucho.

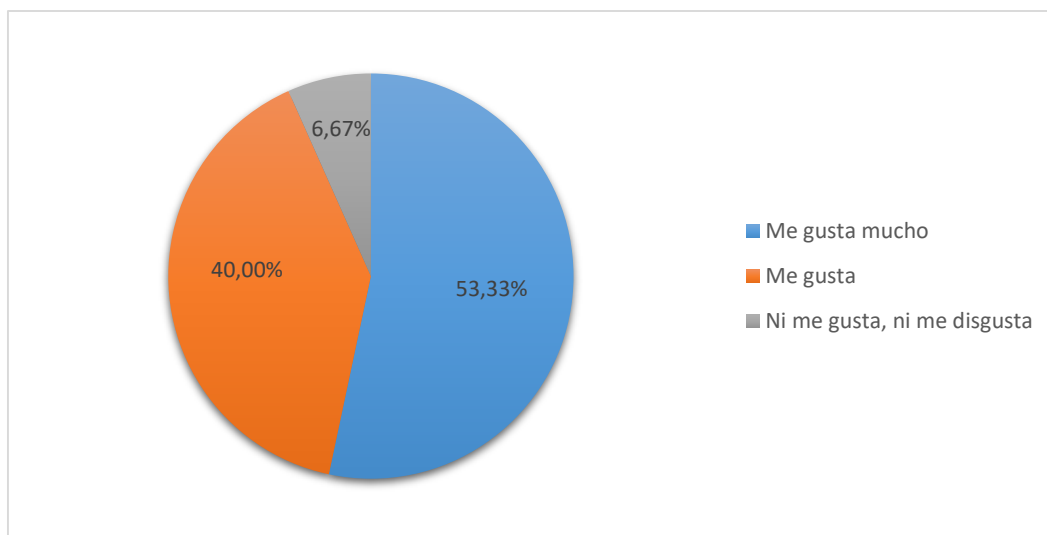
Tabla Nº 82 Gusto: Ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	16	53,33
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,67
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 75 Gusto: Ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis concretamos que el helado de mortiño tenía un ácido equilibrado por motivo que este sufrió una reducción para una mejor mezcla con los demás ingredientes, agradable y muy rico en el paladar de cada persona teniendo así un 53.33% que dicen que les gusta mucho.

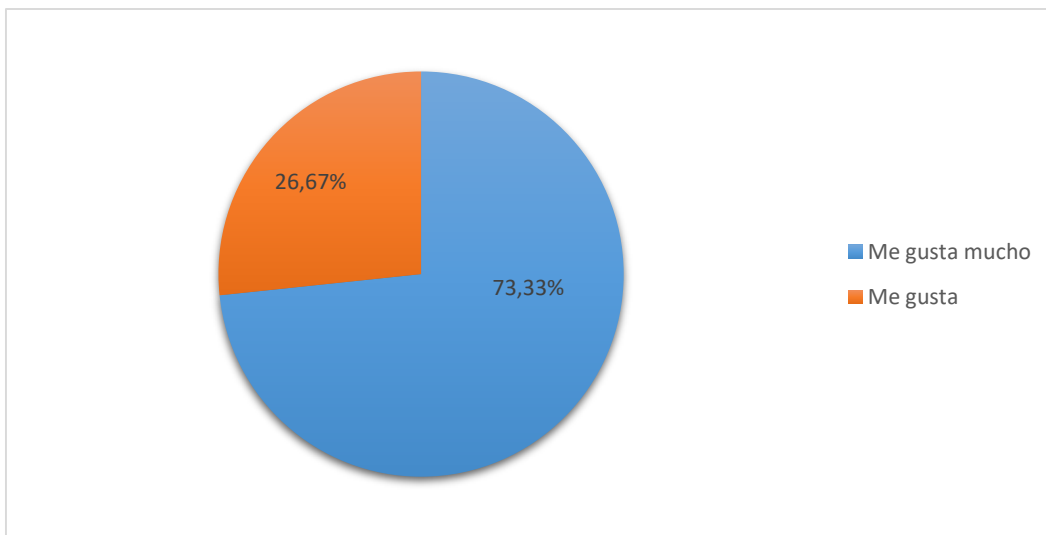
Tabla N° 83 Gusto: dulce

Características	Número	%
Me gusta mucho	22	73,33
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 76 Gusto: dulce



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Con este análisis podemos concretar el helado de mortiño tenía un sabor muy agradable ya que su dulzor no pasaba de exageración, por lo tanto el producto fue excelente para muchas personas agradándoles mucho a cada uno de los clientes diciendo que el 73.33% les gusta mucho.

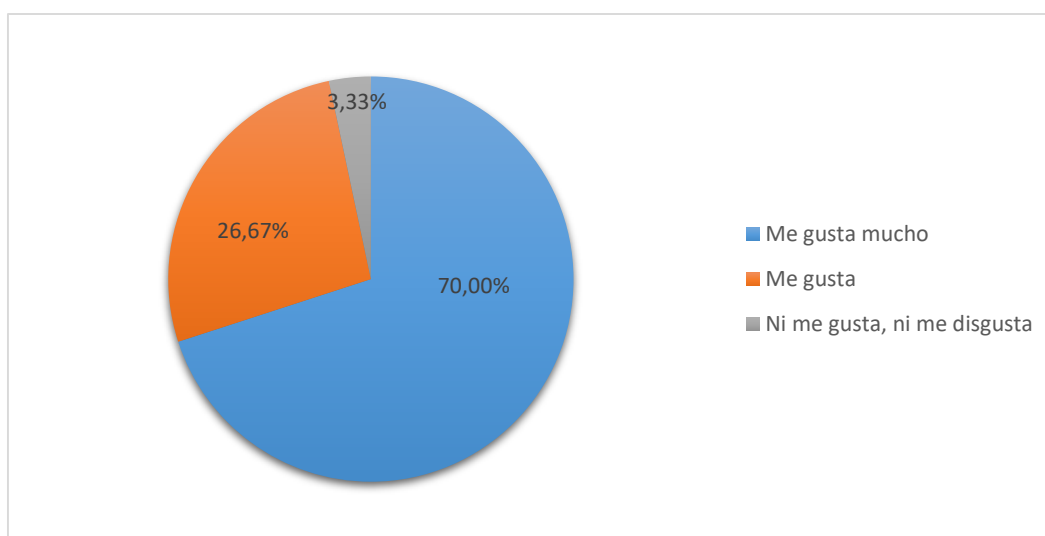
Tabla N° 84 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	1	3,33
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 77 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Este estudio concretamos que el helado de mortiño tiene una consistencia cremosa y granizado agradándole mucho a cada uno de los clientes diciendo que el 70% les gusta mucho.

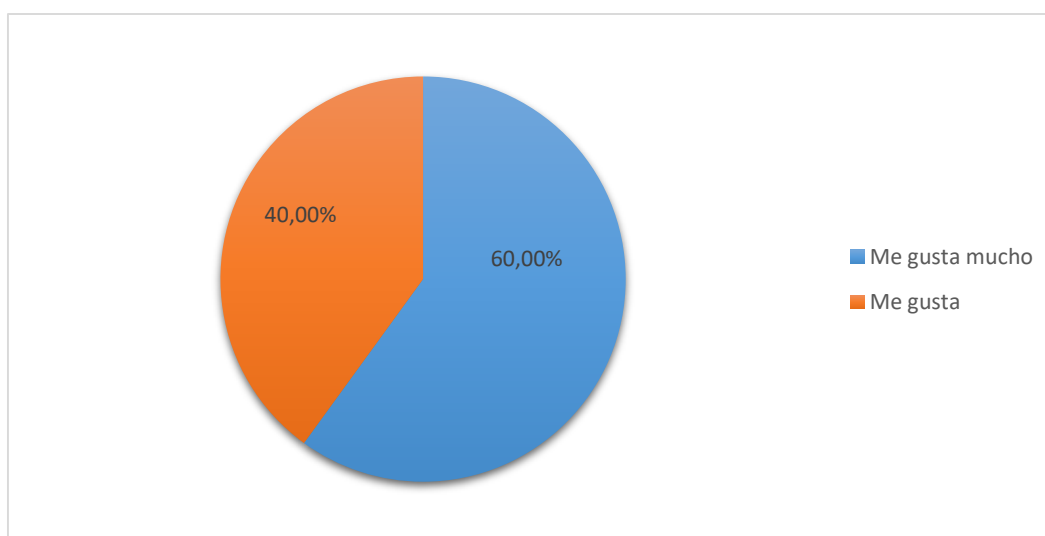
Tabla N° 85 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 78 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

En este análisis concretamos que el helado de mortiño tiene una textura firme, agradable y distinguiéndose claramente en el paladar, con su sabor característico del producto en cada una de las persona teniendo así un 60% que dicen que les gusta mucho.

3.4. PIE DE MORTIÑO

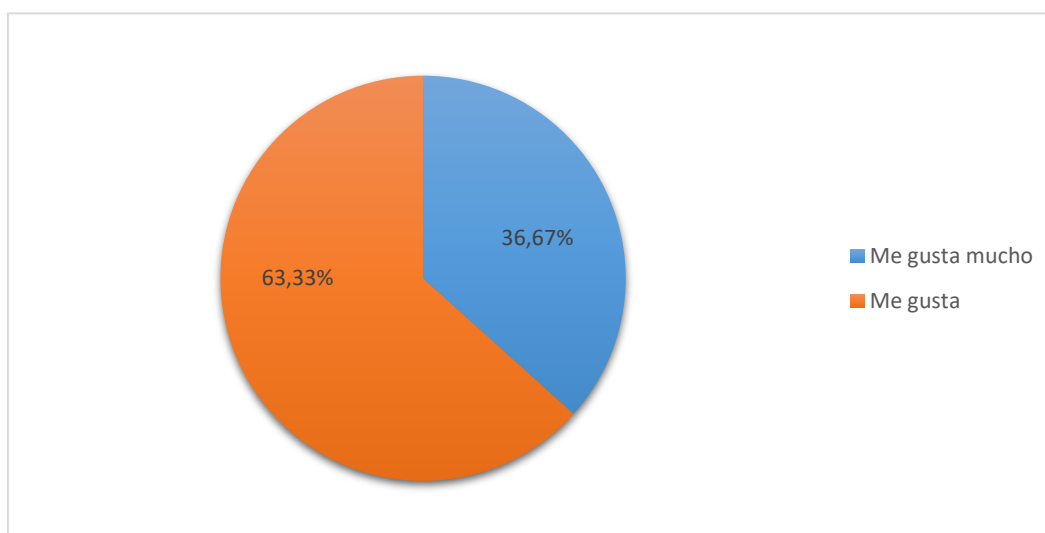
Tabla N° 86 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	11	36,67
Me gusta	19	63,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 79 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63,33% indican que les gusta. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un color morado claro por la combinación de ingredientes, siendo agradable a la vista del cliente.

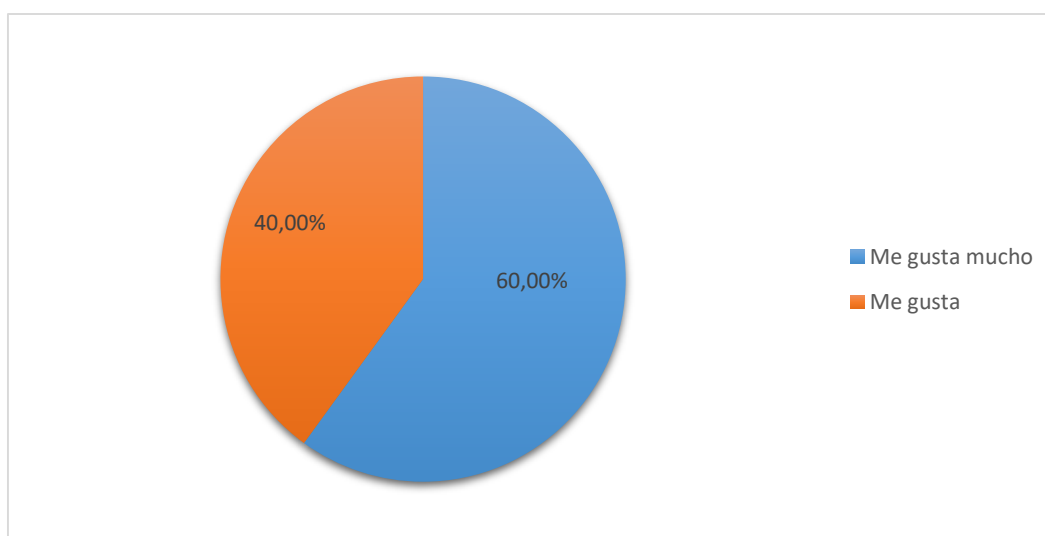
Tabla N° 87 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	18	60
Me gusta	12	40
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 80 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 60% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un olor a flores silvestres suave debido a que al refrigerarse se disipa un poco el olor ya que es volátil, siendo agradable al olfato del cliente.

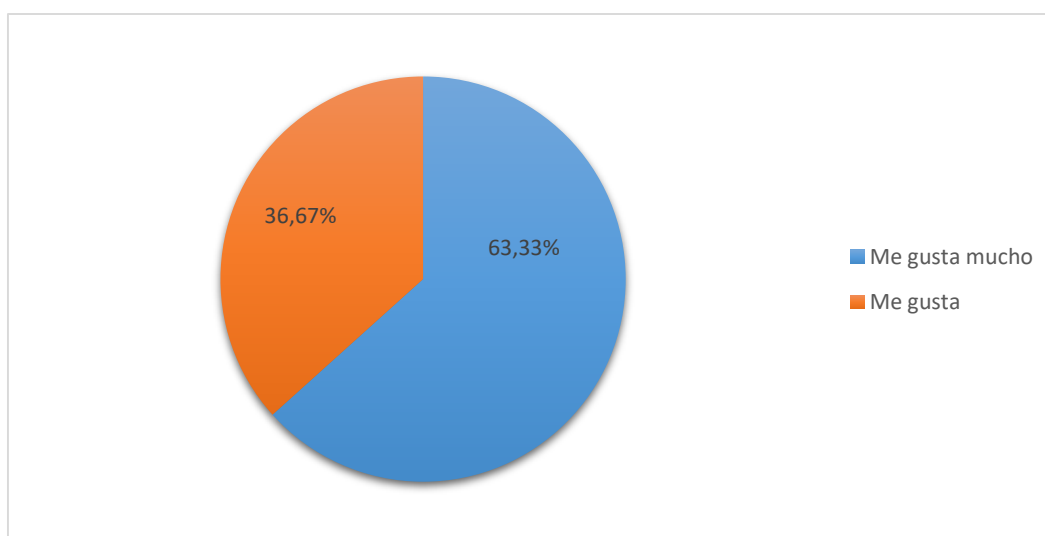
Tabla Nº 88 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	19	63,33
Me gusta	11	36,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 81 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63,33% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un gusto ácido débil propio del mortiño ya que al llevarlo al horno se disipa su acidez en gran parte, dando un sabor agradable al cliente.

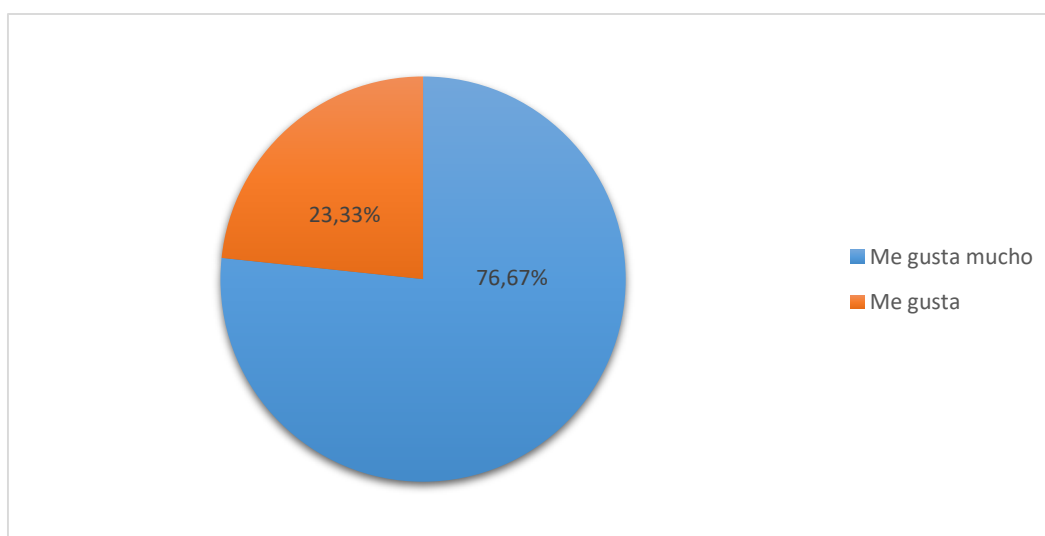
Tabla Nº 89 Gusto: dulce

Características	Número	%
Me gusta mucho	23	76,67
Me gusta	7	23,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 82 Gusto: dulce



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 76,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un sabor dulce a mortiño silvestre equilibrado, haciendo una mezcla agradable y apetecible al paladar de cada cliente.

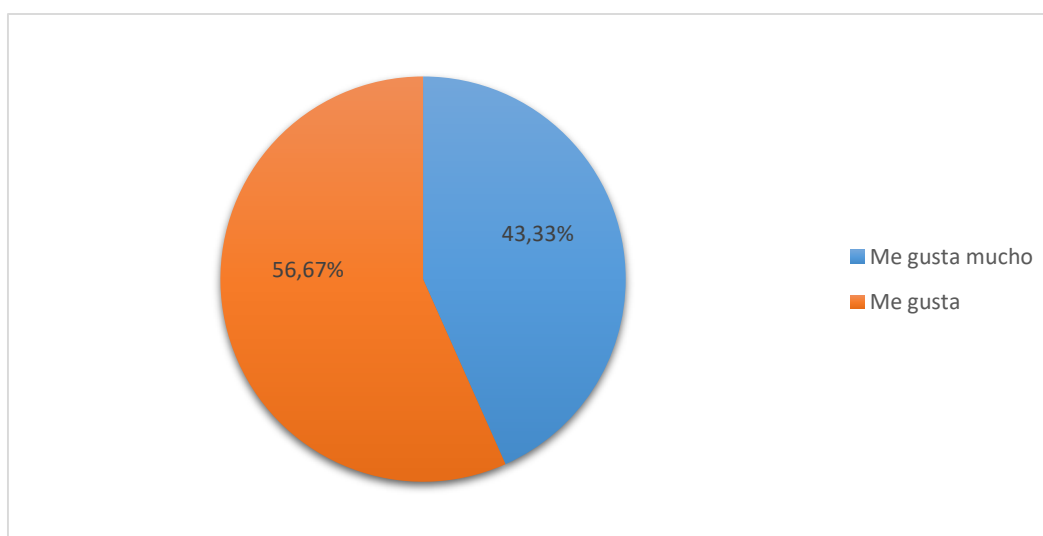
Tabla Nº 90 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	13	43,33
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 83 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una consistencia uniforme y suave por su relleno, dando una mezcla agradable y apetecible al paladar del cliente.

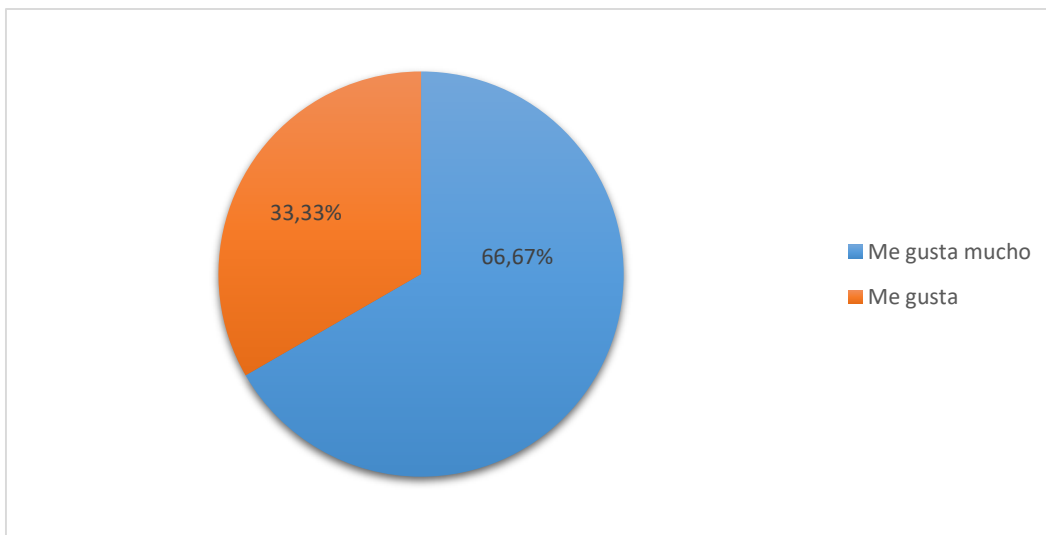
Tabla N° 91 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 84 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 66,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Pie de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una textura crujiente por la masa, suave y uniforme por su relleno de mortiño, haciendo una mezcla agradable para el cliente.

3.5. SORBETE DE MORTIÑO

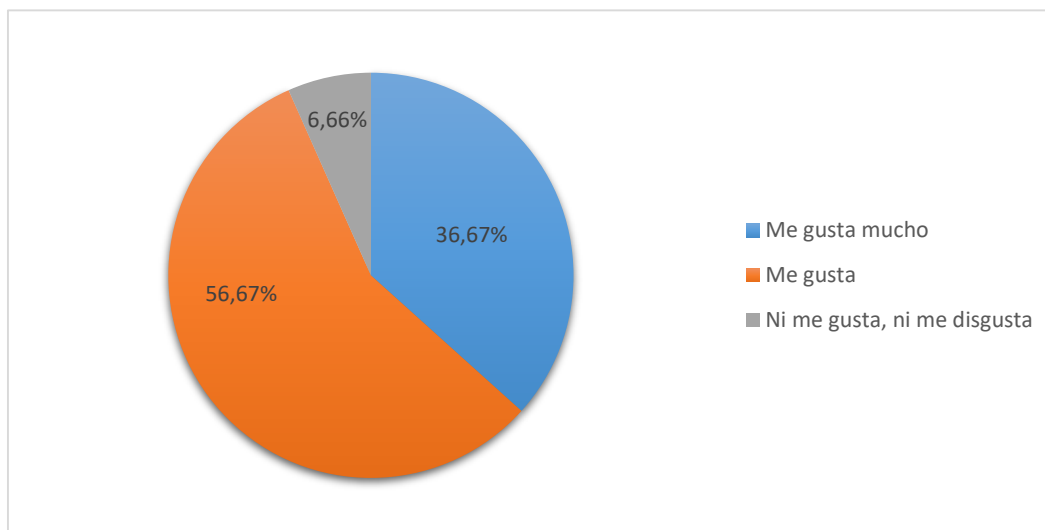
Tabla Nº 92 Vista: color

Características	Número	%
Me gusta mucho	11	36,67
Me gusta	17	56,67
Ni me gusta, ni me disgusta	2	6,66
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 85 Vista: color



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un color morado oscuro ya que al incorporarle los demás ingredientes directamente sin estar pasando por un proceso de cocción no se disiparon las pectinas propias del fruto, dando un postre agradable a la vista del cliente.

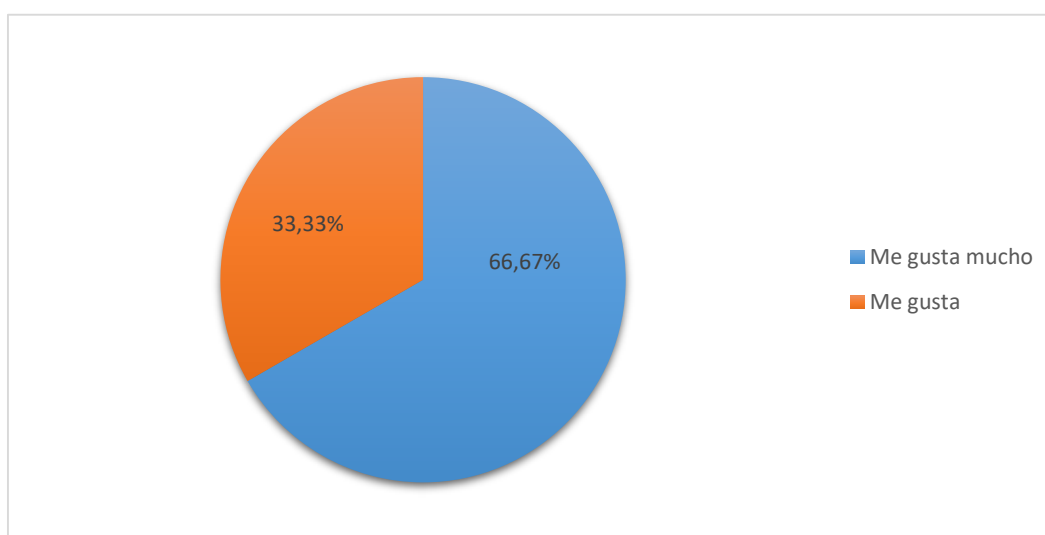
Tabla Nº 93 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 86 Olfato: Sustancias aromáticas volátiles



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Angel B.

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 63,33% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un olor suave a flores silvestres y un poco más a tequila ya que fue un ingrediente primordial en la preparación de esta receta, pudiéndose distinguir su fragancia por medio de las sustancias volátiles existentes en el olfato del cliente.

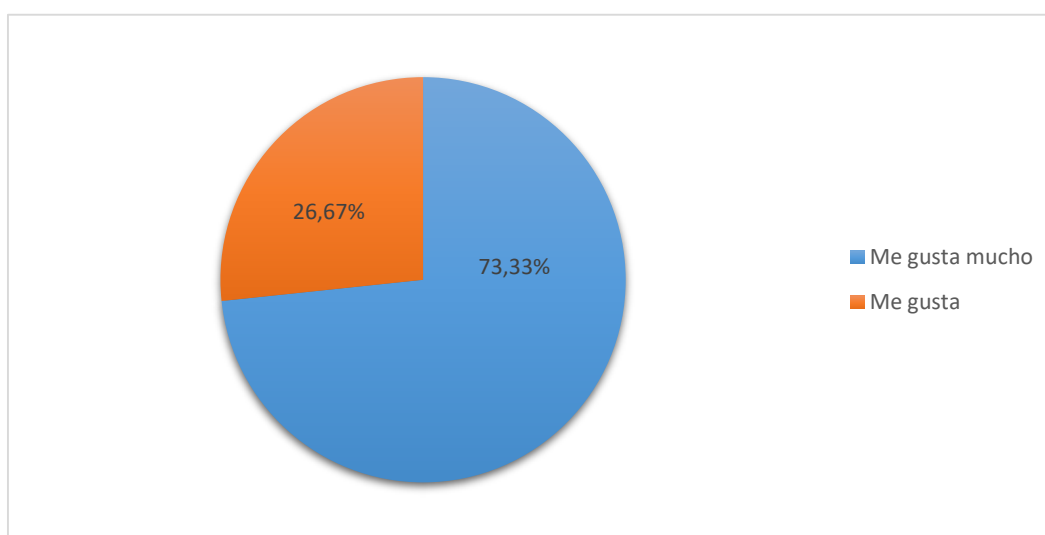
Tabla Nº 94 Gusto: ácido

Características	Número	%
Me gusta mucho	22	73,33
Me gusta	8	26,67
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 87 Gusto: ácido



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 73,33% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un sabor ácido equilibrado con el alcohol característico del este fruto, siendo muy agradable y rico para el paladar del cliente.

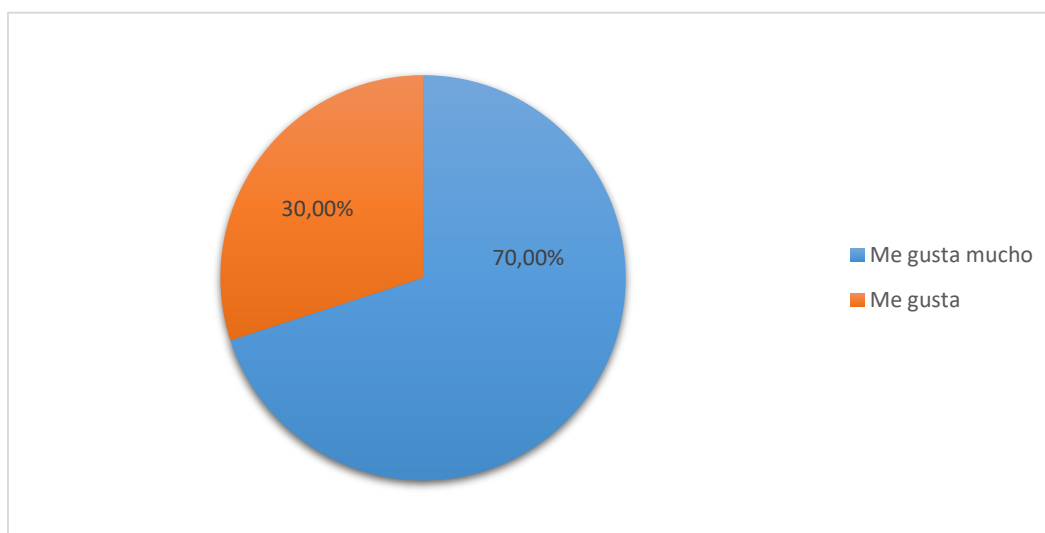
Tabla Nº 95 Gusto: dulce

Características	Número	%
Me gusta mucho	21	70
Me gusta	9	30
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico Nº 88 Gusto: dulce



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 70% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene un sabor dulce intenso el mismo que se le hizo así para que al momento de congelarlo no se disipara su sabor característico del fruto, dando un sabor agradable al paladar del cliente.

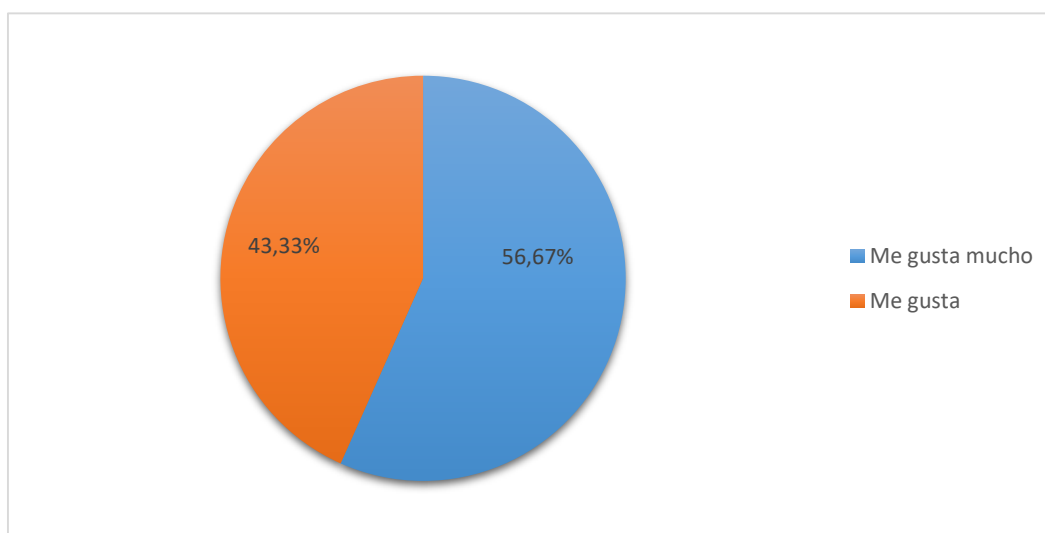
Tabla N° 96 Consistencia

Características	Número	%
Me gusta mucho	17	56,67
Me gusta	13	43,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 89 Consistencia



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 56,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una consistencia uniforme será porque ha estado congelado a -18°C lo que le ayuda a ser más agradable al cliente.

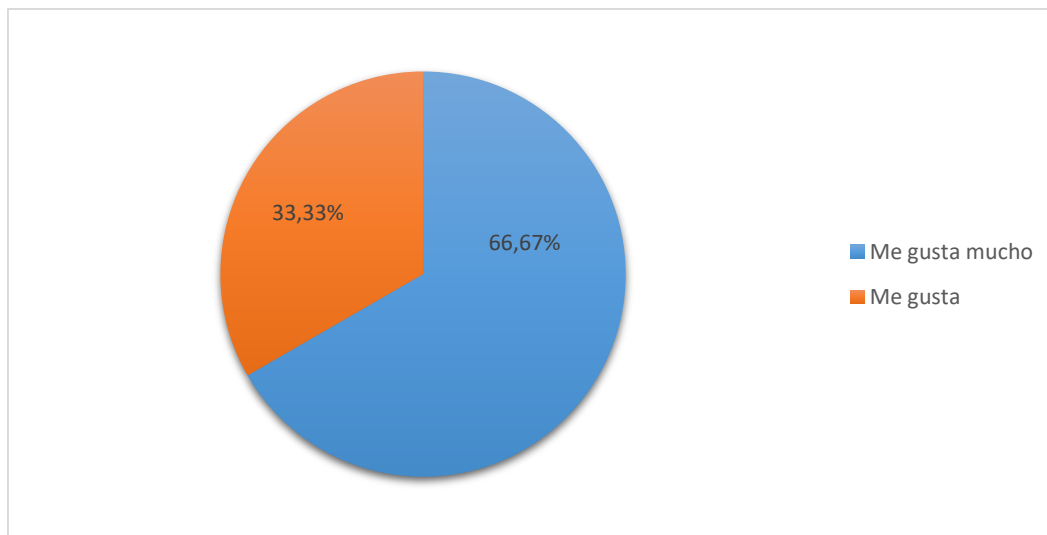
Tabla N° 97 Tacto: textura

Características	Número	%
Me gusta mucho	20	66,67
Me gusta	10	33,33
Ni me gusta, ni me disgusta	0	0
Me disgusta	0	0
Me disgusta mucho	0	0
Total	30	100

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Gráfico N° 90 Tacto: textura



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

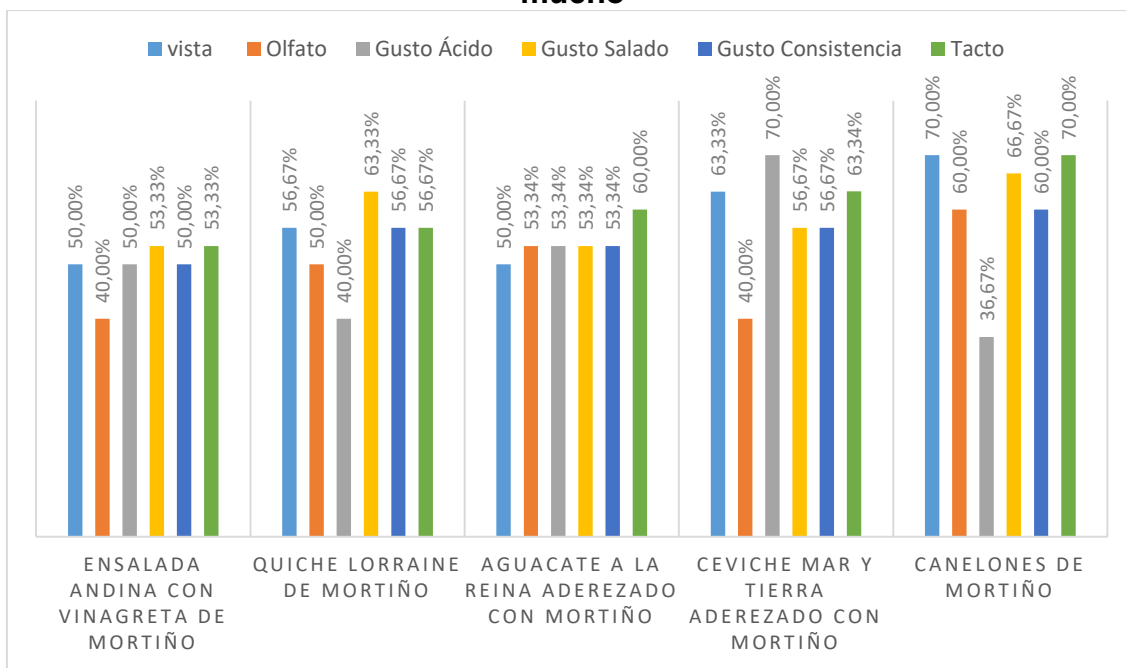
Análisis Interpretativo

Del 100% de los test de aceptabilidad aplicados, el 66,67% indican que les gusta mucho. La razón de este resultado es que el Sorbete de mortiño presentado de acuerdo a la receta estándar tiene una textura firme crujiente y seca, ya que al morder una porción el cliente siente esta textura en su boca lo que le ha parecido muy agradable al cliente.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN CON MAYOR ACEPTABILIDAD

a. RESUMEN DE PORCENTAJE DE LAS ENTRADAS CON MAYOR ACEPTABILIDAD

Gráfico N° 91 Entradas con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Tabla N° 98 Entradas con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho

	Ensalada andina con vinagreta de mortiño	Quiche Lorraine de mortiño	Aguacate a la reina aderezado con mortiño	Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño	Canelones de mortiño
Vista	50%	56,67%	50%	63,33%	70%
Olfato	40%	50%	53,34%	40%	60%
Gusto ácido	50%	40%	53,34%	70%	36,67%
Gusto salado	53,33%	63,33%	53,34%	56,67%	66,67%
Consistencia	50%	56,67%	53,34%	56,67%	60%
Tacto	53,33%	56,67%	60%	63,34%	70%
Totales/600	296,66	323,34	323,36	350,01	363,34

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

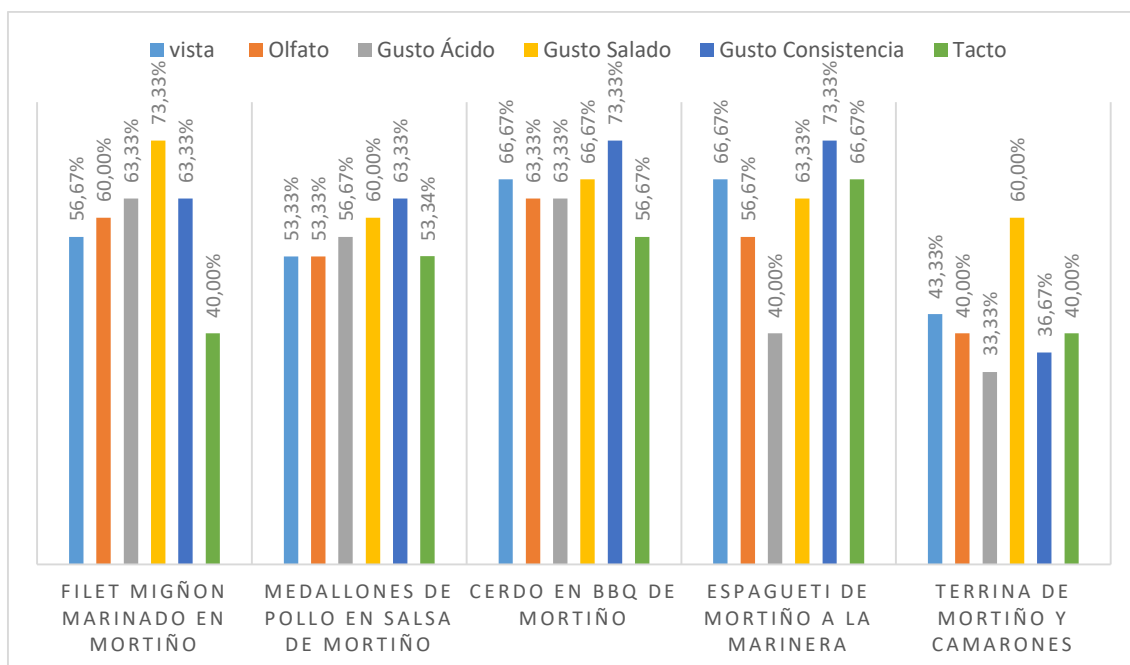
Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis interpretativo

Aquí podemos observar que en la escala de Vista la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fueron los Canelones de mortiño, ambos con el 70%, este porcentaje se obtuvo gracias a la combinación de pectinas propias del mortiño que era claramente visible en esta receta que se podía apreciar en el momento de la degustación; en la escala de Olfato la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue los Canelones de mortiño con el 60%, este porcentaje se obtuvo gracias a su olor floral silvestre propio de este fruto que al momento de la presentación se logró apreciar; en la escala de Gusto Ácido la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Ceviche Mar y Tierra aderezado con mortiño con el 70%, este porcentaje se obtuvo gracias a su sabor un poco ácido propio del mortiño; en la escala de Gusto Salado la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fueron los Canelones de mortiño con el 66,67%, el porcentaje obtenido fue gracias a que se trabajó bajo una extracción y reducción del mortiño dando como resultado un mejor sabor que se podía combinar con preparaciones de sal; en la escala de Consistencia la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fueron los Canelones de mortiño con el 60%; y en la escala de Tacto la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fueron los Canelones de mortiño con el 70%, este porcentaje se obtuvo debido a las combinaciones en cada receta teniendo diferentes texturas las cuales fueron muy agradables para el cliente

b. RESUMEN DE PORCENTAJE DE LOS FUERTES CON MAYOR ACEPTABILIDAD

Gráfico Nº 92 Fuertes con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Tabla Nº 99 Fuertes con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho

	Filet mignon marinado en mortuño	Medallones de pollo en salsa de mortuño	Cerdo en BBQ de mortuño	Espagueti de mortuño a la marinera	Terrina de mortuño y camarones
Vista	56,67%	53,33%	66,67%	66,67%	43,33%
Olfato	60%	53,33%	63,33%	56,67%	40%
Gusto ácido	63,33%	56,67%	63,33%	40%	33,33%
Gusto salado	73,33%	60%	66,67%	63,33%	60%
Consistencia	63,33%	63,33%	73,33%	73,33%	36,67%
Tacto	40%	53,34%	56,67%	66,67%	40%
Totales/600	356,66	340	390	366,67	253,33

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

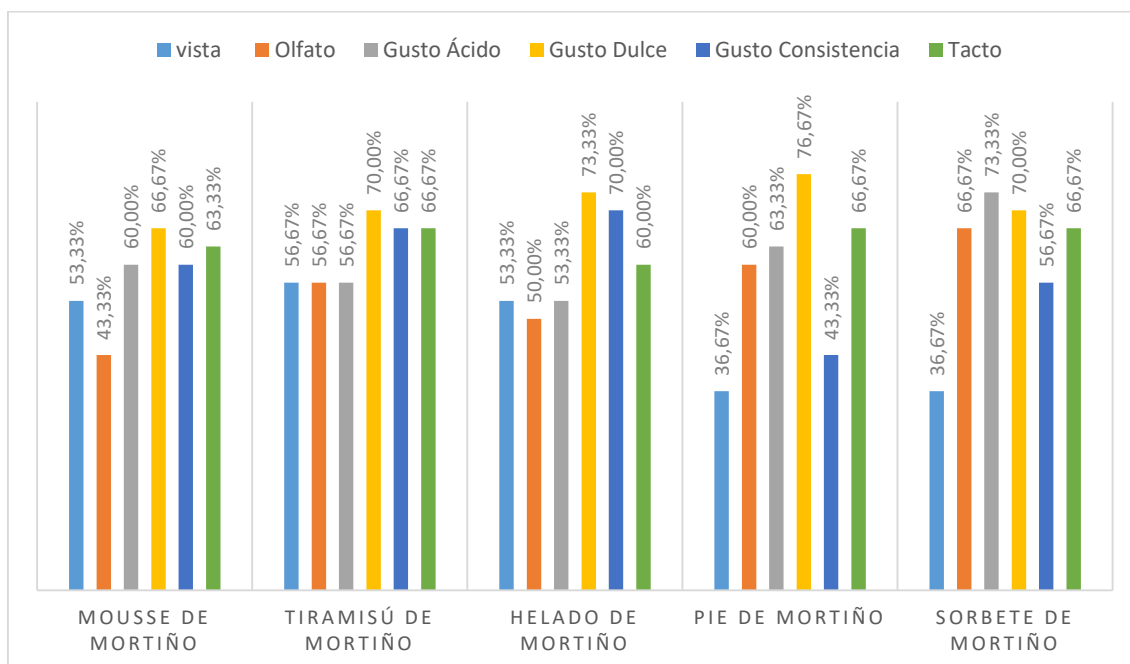
Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis interpretativo

Aquí podemos observar que en la escala de Vista las preparaciones que tuvieron mayor aceptabilidad fueron el Cerdo en BBQ de mortitño, y el Espagueti de mortitño a la marinera, ambos con el 66,67%, gracias a la combinación de colores que se podía observar por parte del cliente; en la escala de Olfato la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Cerdo en BBQ de mortitño con el 63,33%, ya que se trabajó baso una reducción en el momento de realizar la salsa obteniéndose una mejor concentración y agradable olor hacia el cliente; en la escala de Gusto Ácido las preparaciones que tuvieron mayor aceptabilidad fueron el Filet Migñón marinado en mortitño, y el Cerdo en BBQ de mortitño, ambos con el 63,33%, esto fue porque en ambos hubo una concentración de la pulpa en la que se pudo apreciar este sabor propio del fruto; en la escala de Gusto Salado la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Filet Migñón con el 73,33%, aquí se pudo apreciar mucho mejor su sabor en cuanto el lomo fino fue marinado con anterioridad; en la escala de Consistencia las preparaciones que tuvieron mayor aceptabilidad fueron el Cerdo en BBQ de mortitño, y el Espagueti de mortitño a la Marinera, ambos con el 73,33%; y en la escala de Tacto la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Espagueti de mortitño a la Marinera con el 66,67%, todas las pruebas estuvieron en su punto ideal de cocción pero el que tuvo mayor realce fue el mismo pudiéndose apreciar mejor su suavidad, uniformidad y crocancia.

c. RESUMEN DE PORCENTAJE DE LOS POSTRES CON MAYOR ACEPTABILIDAD

Gráfico N° 93 Postres con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho



Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Tabla N° 100 Postres con mayor aceptabilidad en el rango me gusta mucho

	Mousse de mortiño	Tiramisú de mortiño	Helado de mortiño	Pie de mortiño	Sorbete de mortiño
Vista	53,33%	56,67%	53,33%	36,67%	36,67%
Olfato	43,33%	56,67%	50%	60%	66,67%
Gusto ácido	60%	56,67%	53,33%	63,33%	73,33%
Gusto dulce	66,67%	70%	73,33%	76,67%	70%
Consistencia	60%	66,67%	70%	43,33%	56,67%
Tacto	63,33%	66,67%	60%	66,67%	66,67%
Totales/600	346,66	373,35	359,99	346,67	370,01

Fuente: test de aceptabilidad aplicado a los clientes fijos preferenciales en La Mansión Santa Isabella el 23 de enero de 2014.

Elaborado por: Barcia A. 2015

Análisis interpretativo

Aquí podemos observar que en la escala de Vista la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Tiramisú de mortiño con el 56,67%, por la concentración de pectina que se apreció mejor a la vista del cliente; en la escala de Olfato la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Sorbete de mortiño con el 66,67%, se obtuvo mayor resultado gracias a que al congelarse a -18°C se encapsuló mejor su olor pudiéndose apreciar mejor por el cliente; en la escala de Gusto Ácido la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Sorbete de mortiño con el 73,33%, al ser expuesto a -18°C se encapsulo mejor su sabor ácido ya que no se expuso al fuego al momento de su reparación; en la escala de Gusto Dulce la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Pie de mortiño con el 76,67%, se obtuvo este resultado puesto a que fue un producto nuevo para los clientes; en la escala de Consistencia la preparación que tuvo mayor aceptabilidad fue el Helado de mortiño con el 70%, se obtuvo este resultado gracias a su uniformidad y humedad de la preparación el mismo que se fue de mayor agrado para el cliente; y en la escala de Tacto las preparaciones que tuvieron mayor aceptabilidad fueron el Tiramisú de mortiño, el Pie de mortiño, y el Sorbete de mortiño, todos con el 66,67%, se obtuvo este resultado de varias preparaciones gracias a su firmeza, crocancia y humedad de cada uno de los productos.

VII. CONCLUSIONES

- Para tener un mejor resultado en las alternativas a base de mortiño se extrajo la pulpa y se trabajó bajo una reducción del mismo. Así se pudo aplicar varias técnicas las cuales fueron: saltear, blanquear, batir, entre otras por ende se pudo observar cambios físicos en las preparaciones, tanto en la textura, color, olor, sabor, resaltando así las características organolépticas del mortiño.
- De acuerdo a la evaluación sensoriales se estableció que dentro de las entradas elaboradas en la presente investigación la que más aceptabilidad tuvo fueron los Canelones de mortiño, dando una equivalencia total general de 363,34%/600%; dentro de los platos fuertes el Cerdo en BBQ de mortiño cuyo mejor resultado general fue el 390%/600%; y dentro de los postres el Tiramisú de mortiño tuvo un mejor resultado general de 373,35%/600%; estableciendo así que el mortiño es un alimento que puede ser utilizado tanto en el ámbito de la repostería, la cocina fría y la cocina caliente siempre y cuando se utilicen las técnicas culinarias anteriormente mencionadas por lo que de esta manera se destaca la conservación de su tonalidad en la escala del color el morado violáceo.
- Se elaboró una guía gastronómica con las alternativas a base de mortiño, el cual es un fruto silvestre autóctono de la región andina. Mediante la presente guía, se pretende difundir en el Hotel Mansión Santa Isabella el consumo de este producto con nuevas formas de preparaciones y presentaciones culinarias.

VIII. RECOMENDACIONES

- En preparaciones futuras se recomienda extraer la pulpa, pasándole por un procesador y un lienzo posteriormente someterle a una reducción del mismo para tener un mejor sabor, color, aroma y textura las cuales se resaltan en el plato terminado.
- Para la elaboración de salsas se recomienda colocar en la pulpa una vez elaborada una base de fondo lo cual se obtiene un mejor sabor y aroma al momento de realizar las salsas. Para tener una mejor maceración se recomienda dejar un día antes con el bagazo del mortiño y un poco de pulpa, para que se concentre mejor su sabor y aroma al momento de cocer el producto.
- Mediante el recetario se procura difundir la propuesta gastronómica a base de mortiño, las que tengan un porcentaje mayor a 300%, el cual es un producto andino con escasa utilización en el ámbito gastronómico dando a conocer sus características organolépticas, y de esta manera difundir su consumo en la región sierra mediante su expendio en la Mansión Santa Isabella.

**IX. PROPUESTA GASTRONÓMICA DEL MORTIÑO(VACCINIUM
FLORIBUNDUM KUNTH)**

RECETAS ESTÁNDAR DE ENTRADA				
Nombre:	Ensalada andina con vinagreta de mortiño	T	5°C	
		Dificultad	Fácil	
		Porciones	4 pax	
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costo	Observaciones
Mashua	60	g.	\$0.10	Slaiice
Tomate cherry	80	g.	\$0.50	
Papa nabo	60	g.	\$0.15	Medium dice
Lechuga romana	60	g.	\$0.20	Cuadros
Brotes de alfalfa	30	g.	\$0.30	
Vinagreta de mortiño:				
Mortiño	90	ml.	\$0.40	Pulpa
Vinagre de vino tinto	10	ml.	\$0.05	
Miel	20	ml.	\$0.40	
Aceite de oliva	30	ml.	\$0.70	
Naranja	10	ml.	\$0.15	
Sal	c/n	-	\$0.01	
Pimienta	c/n	-	\$0.01	
Costo total			\$2.97	
Costo x pax			\$0.74	
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cocinar la mashua más la papa nabo, cernir y poner en un bowls. 2. Cortar el tomate cherry, más la lechuga, más los brotes de alfalfa y agregar a lo anterior. 3. Aparte hacer la vinagreta mezclando mortiño, vinagre de vino, miel, aceite de oliva, naranja, sal y pimienta. 4. Rectificar sabor. 5. Servir la ensalada y napar con la vinagreta. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Blanquear ○ Aromatizar • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ cocción por medio húmedo. 				

RECETAS ESTÁNDAR DE ENTRADA				
Nombre:	Quiche Lorraine de mortíño		T	65°C
			Dificultad	Media
			Porciones	8 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costo	Observaciones
Harina	70	g.	\$0.70	
Huevo	3	u.	\$0.45	Pasteurizados
Crema de leche	125	ml.	\$0.45	
Mortíño	200	ml.	\$1.00	Pulpa
Leche	125	ml.	\$0.20	Pasteurizada
Champiñones	50	g.	\$0.75	Frescos
Jamón	50	g.	\$0.45	Médium dice
Acelga	80	g.	\$0.60	Baby
Ajo	10	g.	\$0.05	Brunoise fino
Cebolla	15	g.	\$0.10	Brunoise fino
Pollo	80	g.	\$0.85	Deshilachado
Sal	c/n	-	\$0.01	
Pimienta	c/n	-	\$0.01	
Masa muerta	250	gr	\$1.75	
Aceite de oliva	15	ml	\$0.40	
			Costo total	\$7.77
			Costo x pax	\$0.97
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Estirar la masa muerta y poner en un molde pie previamente engrasado y enharinado. 2. Saltear el aceite de oliva con ajo, cebolla, champiñones, jamón, pollo y reservar. 3. Mezclar en un bowls la harina, huevo, crema de leche, mortíño y leche. 4. Poner paso 2 en paso 1, después agregar el paso 3 y hornear por 25 min a 200°C. 5. Servir caliente. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Pinchar ○ Saltear ○ Batir • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ cocción por calor seco (asar al horno) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE ENTRADA				
Nombre:	Aguacate a la reina aderezado con mortíño		T	5°C
			Dificultad	Fácil
			Porciones	6 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costo	Observaciones
Aguacate	2	u.	\$0.80	Puré
Pollo pechuga	250	g.	\$0.75	Dice
Mirepoix	250	g.	\$0.75	Apio, zanahoria, cebolla, laurel
Cebolla	15	g.	\$0.10	Brunoise fino
Pimientos V y R	20	g.	\$0.15	Brunoise fino
Albahaca	5	g.	\$0.10	Seca repicada
Mayonesa de mortíño:				
Mortíño	70	ml.	\$0.35	Pulpa
Huevo	1	u.	\$0.15	Pasteurizado
Aceite de oliva	100	ml.	\$1.75	
Vinagre de vino tinto	30	ml.	\$0.85	
Sal	c/n		\$0.01	
Pimienta	c/n		\$0.01	
			Costo total	\$5.77
			Costo x pax	\$0.96
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> Hacer un puré con aguacate y reservar con la pepa para que no se oxide. Cocinar el pollo con el Mirepoix. Hacer un refrito básico de cebolla, pimientos y albahaca, agregar a lo anterior. Licuar el huevo con el aceite de oliva poco a poco y agregar vinagre de vino tinto con el mortíño. Mezclar todo excepto el aguacate y rectificar sabor. Servir poniendo el aguacate como base y encima la mezcla del aderezo con el pollo. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Saltear • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor húmedo (brasear) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE ENTRADA				
Nombre:	Ceviche mar y tierra aderezado con mortiño		T:	4°C
			Dificultad	Media
			Porciones	2 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costo	Observaciones
Pollo	60	g.	\$0.45	Medium dice
Carne de res	60	g.	\$0.60	Medium dice
Pimientos rojos	50	g.	\$0.60	Brunoise
Pimientos verdes	50	g.	\$0.60	Brunoise
Camarón con cascara	60	g.	\$0.80	
Calamar	60	g.	\$1.00	Limpiar
Cebolla	30	g.	\$0.15	Pluma
Tomate	30	g.	\$0.20	Concassé
Mortiño	100	ml.	\$0.50	Pulpa
Culantro	5	g.	\$0.05	
Naranja	15	ml.	\$0.15	Pulpa
Limón	5	ml.	\$0.05	Pulpa
Vinagre de vino tinto	15	ml.	\$0.05	
Mirepoix	250	g.	\$0.50	Apio, zanahoria, cebolla, laurel
Sal	c/n	-	\$0.01	
Pimienta	c/n	-	\$0.01	
Aceite	15	ml.	\$0.05	
Vino tinto	25	ml.	\$0.15	
Vino blanco	25	ml.	\$0.15	
			Costo total	\$6.12
			Costo x pax	\$3.06
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Salpimentar y saltear el pollo con aceite y vino blanco. 2. Salpimentar y saltear la carne con aceite y vino tinto. 3. Despojar los camarones de su cascara, reservar las cascara, salpimentar y blanquear los camarones. 4. Salpimentar y blanquear la concha, reservar los pasos del 1 al 4 en un bowls. 5. Hacer un caldo con las cascara de camarón más el Mirepoix más el mortiño, tamizar y reservar. 6. Mezclar los pimientos, cebolla, tomate, naranja, limón, vinagre de vino tinto, culantro y agregar el caldo. 7. Rectificar sabor y servir en una copa las proteínas y en otra copa el caldo. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Saltear, blanquear • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor húmedo (brasear) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE ENTRADA					
Nombre:	Canelones de mortño			T:	65°C
				Dificultad	Fácil
				Porciones	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Masa para pasta de mortño					
Harina	200	g.	\$0.20	Tamizar	
Huevo	1	u.	\$0.15		
Mortño	50	ml.	\$0.30	Pulpa	
Aceite de oliva	10	ml.	\$0.20		
Azúcar	5	g.	\$0.05		
Sal	1	g.	\$0.01		
Para el relleno:					
Carne molida	350	g.	\$1.55		
Ajo	10	g.	\$0.05		
Cebolla	15	g.	\$0.10		
Pasta de tomate	125	g.	\$1.00		
Orégano	5	g.	\$0.10		
Sal	c/n	-	\$0.01		
Pimienta	c/n	-	\$0.01		
Queso mozzarella	100	g.	\$0.80	Rallado	
Salsa pomodoro:					
Fondo de res	100	ml.	\$1.00		
Tomate pomodoro	100	g.	\$0.80		
Ajo	10	g.	\$0.05		
Cebolla	15	g.	\$0.10		
Aceite de oliva	5	ml.	\$0.15		
Sal	c/n	g.	\$0.01		
			Costo total	\$6.64	
			Costo x pax	\$1.66	
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> Hacer una masa con harina, huevo, mortño, aceite de oliva, sal y azúcar hasta formar una masa homogénea. Estira la masa y corte en forma de canelones. Cocinar la pasta de 2 a 3 minutos, dejar al dente y reservar. Para el relleno hacer un refrito con ajo, cebolla, carne molida, pasta de tomate, orégano, sal, pimienta, dejar cocinar y reservar. Para la salsa pomodoro licuar tomate más fondo de res, hacer un refrito con aceite de oliva, ajo, cebolla, y sal, agregar lo licuado y mezclar al paso 4. Formar los canelones con el paso 5, gratinar con queso mozzarella, llevar al horno a 160°C por 5 minutos para gratinar y servir. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas: blanquear, saltear • Métodos de cocción: cocción mixta (guisar) y cocción por calor seco (gratinar) 					

RECETAS ESTÁNDAR DE FUERTE				
Nombre:	Filet migñón marinado en mortíño		T	65°C
			Dificultad	Fácil
			Porciones	3 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones
Tocino	80	g.	\$1.00	
Lomo fino	500	g.	\$3.50	
Bagazo de mortíño	200	g.	\$0.75	
Salsa de mortíño				
Fondo de res	150	ml.	\$1.25	
Mortíño	80	ml.	\$0.20	Pulpa
Miel	16	ml.	\$0.08	
Sruly				
Maicena	15	ml.	\$0.04	
Vino tinto	45	ml.	\$0.27	
Sal	c/n	-	\$0.01	
Pimienta	c/n	-	\$0.01	
Costo total			\$7.11	
Costo x pax			\$2.37	
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar el lomo fino y porcionar, dejar adobar con bagazo de mortíño. 2. Albardar paso 1 con tocino, marcar, bridar y hornear. 3. Mesclar fondo de res, mortíño y miel, reducir por cinco minutos y reservar; aparte hacer un sruly con maicena, vino tinto, sal, pimienta y mezclar hasta formar una salsa consistente. 4. Servir caliente el Filet migñón encima poner la salsa y acompañar con una guarnición de papas. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Aromatizar ○ Albardar ○ Marcar ○ Bridar • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor seco (asar) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE FUERTE				
Nombre:	Medallones de pollo en salsa de mortino	T	65°C	
		Dificultad	Medio	
		Porciones	3 pax	
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones
Pollo	500	g.	\$4.00	Pechuga
Jamón	80	g.	\$1.25	Cerdo
Acelga	50	g.	\$0.15	Baby
Queso cheddar	80	g.	\$0.64	
Hilo de bridar	-	-	\$1.00	
Salsa de mortino				
Fondo de ave	500	ml.	\$0.80	
Mortino	80	ml.	\$0.20	Pulpa
Azúcar	20	g.	\$0.03	Refinada
Roux	40	g.	\$0.20	
Vino tinto	40	ml.	\$0.24	
Sal	c/n	-	\$0.01	
Pimienta	c/n	-	\$0.01	
Costo total			\$8.53	
Costo x pax			\$2.84	
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Filetear el pollo, mechar con jamón, acelga y queso cheddar, bridar y hornear. 2. Reducir el fondo de ave, mortino y azúcar por cinco minutos. 3. Agregar vino tinto, posterior al Roux, salpimentar y confirmar la consistencia de la salsa. 4. Servir los medallones cortados y napados con la salsa. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Mechar ○ Bridar ○ Napar • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por medio seco (asar) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE FUERTE					
Nombre:	Cerdo en BBQ de mortíño			T:	65°C
				Dificultad	Medio
				Porciones	3 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Lomo de Cerdo	500	g.	\$3.50		
Zanahoria	50	g.	\$0.15	Bastones	
Vainita	15	g.	\$0.05	Despuntada	
Salsa BBQ de mortíño					
Piña	500	ml.	\$1.00	Pulpa	
Mortíño	100	ml.	\$0.25	Pulpa	
Vinagre de vino tinto	30	ml.	\$0.03		
Azúcar	150	g.	\$0.17	Refinada	
Mirepoix	250	g.	\$0.50	Cebolla, apio, zanahoria.	
Pasta de tomate	125	g.	\$1.00		
Clavo de olor	3	g.	\$0.05		
Pimienta dulce	3	g.	\$0.05		
mantequilla	10	g.	\$0.04		
Sal pimienta	c/n	-	\$0.02		
			Costo total	\$6.81	
			Costo x pax	\$2.27	
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar el lomo de cerdo, mechar con zanahoria y vainitas, salpimentar, bridar y hornear a 180°C por 30 minutos. 2. Hacer un caramelo con el azúcar sin quemar. 3. Poner en una sartén la mantequilla, el Mirepoix y sofreír. 4. Agregar al paso 3 la piña, el mortíño, vinagre de vino tinto, clavo de olor y pimienta dulce, dejar reducir por cinco minutos y tamizar. 5. Poner la pasta de tomate al paso 4 y rectificar el sabor. 6. Servir caliente y cortado napado con la salsa. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Mechar ○ Bridar ○ Napar • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por medio seco (asar) 					

RECETAS ESTÁNDAR DE FUERTE				
Nombre:	Espagueti de mortño a la marinera		T:	65°C
			Dificultad	Fácil
			Porciones	2 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones
Mejillón	100	g.	\$0.77	Sin caparazón
Langostino	100	g.	\$1.33	
Calamar	100	g.	\$0.99	
Pescado	100	g.	\$0.55	Picudo
Salsa pomodoro:				
Fondo de res	100	ml.	\$1.00	
Tomate pomodoro	100	g.	\$0.80	
Ajo	10	g.	\$0.05	
Cebolla	15	g.	\$0.10	Perla
Aceite de oliva	5	ml.	\$0.15	
Sal	c/n	g.	\$0.01	
Masa para pasta de mortño				
Harina	100	g.	\$0.15	
Huevo	1	u.	\$0.15	
Mortño	50	ml.	\$0.18	Pulpa
Aceite de oliva	20	ml.	\$0.15	
Azúcar	5	g.	\$0.02	
Sal	1	g.	\$0.01	
			Costo total	\$6.26
			Costo x pax	\$3.13
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la harina, huevo, mortño, aceite de oliva, azúcar y la sal hasta formar una masa homogénea, dejar reposar por 15 minutos. 2. Estira la masa y corte en forma de espagueti. 3. Cocinar la pasta de 2 a 3 minutos máximo desde el punto de ebullición, tamizar y reservar. 4. Para la salsa licuar el fondo de res más el tomate pomodoro, hacer un refrito con aceite de oliva, ajo, cebolla, por último sal, agregar lo licuado y reservar. 5. Saltear los mejillones, langostinos, calamar y pescado, agregar la salsa pomodoro y rectificar el sabor. 6. Servir la pasta caliente y encima de esta poner el paso 5. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Blanquear ○ Saltear • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor húmedo (Poeler) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE FUERTE					
Nombre:	Terrina de mortño y camarón			T:	4°C
				Dificultad	Medio
				Porciones	3 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Camarón	250	g.	\$2.48		
Fumet	100	ml.	\$2.00		
Limón	10	ml.	\$0.25	meyer	
Vinagre balsámico	15	ml.	\$0.11		
Zanahoria	75	g.	\$0.25		
Cebolla	125	g.	\$0.50		
Apio	75	g.	\$0.25		
Gelatina sin sabor	30	g.	\$1.00		
Miel	20	ml.	\$0.22		
Mortño	100	ml.	\$0.36	Pulpa	
Sal	c/n		\$0.01		
			Costo total	\$7.43	
			Costo x pax	\$2.48	
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y reservar las cascara de camarón, cocinar el camarón en fumet agregar el zumo de limón, sacar después de dos minutos y hacer baño maría inversa. 2. Después procesar el paso 1 y tamizar, hidratar la mitad de la gelatina sin sabor y mesclar, mandar en un molde y refrigerar. 3. Poner en un olla las cascara de camarón más vinagre balsámico, zanahoria, cebolla, apio y el mortño, agregar agua, dejar reducir. 4. Sacar del fuego paso 3 dejar que enfrié, licuar y tamizar, hidratar la mitad restante de gelatina sin sabor e incorporar a lo anterior, poner sobre el molde del paso 2 y refrigerar. 5. Después de 20 minutos desmoldar y servir frio. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Baño maría inverso • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor húmedo (brasear) 					

RECETAS ESTÁNDAR DE POSTRE					
Nombre:	Mousse de mortiño			T:	4°C
				Dificultad	Fácil
				Porciones	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Crema de leche	400	ml.	\$1.44		
Azúcar	200	g.	\$0.22		
Clara	100	g.	\$0.45		
Mortiño	180	g.	\$0.40	Pulpa	
Gelatina sin sabor	30	g.	\$1.00		
Frutilla	10	g.	\$0.03		
Costo total			\$3.54		
Costo x pax			\$0.90		
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un merengue suizo con azúcar, claras de huevos y reservar. 2. Batir la crema de leche a punto de nieve. 3. Hidratar la gelatina sin sabor o sea una parte de gelatina por cuatro partes de agua y luego pasar a baño maría. 4. Mezclar los tres primeros pasos y mandar a un molde a refrigerar por 30 minutos. 5. Decorar con frutilla y mora, servir frío. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Cremar ○ Batir ○ Vetear 					

RECETAS ESTÁNDAR DE POSTRE					
Nombre:	Tiramisú de mortño			T:	-16°C
				Dificultad	Fácil
				Porciones	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Mortño	100	ml.	\$0.36	Pulpa	
Crema de leche	100	ml.	\$0.36		
Bizcotelas	10	u.	\$0.60		
Vino tinto	50	ml.	\$0.30		
Queso mascarpone	80	g.	\$1.40		
Triplesec	20	g.	\$0.19		
Sabayón:					
Azúcar	100	g.	\$0.11		
Yema	3	u.	\$0.45		
Vino tinto	20	ml.	\$0.12		
Costo total			\$3.89		
Costo x pax			\$0.97		
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sabayón: Mezclar el azúcar, yemas de huevo, vino tinto y mortño. 2. Hervir el vino tinto más el triplesec para que se evapore el grado alcohólico, dejar enfriar e hidratar las bizcotelas. 3. Montar la crema de leche, incorporar el queso mascarpone más el sabayón. 4. Poner sobre el monde las bizcotelas previamente hidratadas y encima agregar el paso 3. 5. Congelar por 2 horas y servir. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Batir ○ Cremar ○ Vetear 					

RECETAS ESTÁNDAR DE POSTRE				
Nombre:	Helado de mortiño		T:	-18°C
			Dificultad	Fácil
			Porciones	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones
Yemas	3	u.	\$0.45	
Leche	300	ml.	\$0.24	
Azúcar	50	g.	\$0.06	
Mortiño	100	ml.	\$0.36	Pulpa
Canela	5	g.	\$0.10	
Leche evaporada	100	ml.	\$1.20	
Miel	50	g.	\$1.00	
Vino tinto	50	ml.	\$0.30	
Costo total			\$3.71	
Costo x pax			\$0.93	
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las yemas de huevo más leche y azúcar, y llevar a fuego lento con movimientos constantes hasta que tome consistencia. 2. Mezclar el mortiño, canela, leche evaporada, miel y vino tinto e incorporar al paso 1. 3. Poner en moldes y llevar al congelador por 2 horas. 4. Servir al momento. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Batir • Método de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor húmedo (brasear) 				

RECETAS ESTÁNDAR DE POSTRE					
Nombre:	Pie de mortíño			T:	4°C
				Dificultad	Media
				Porciones	3 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Masa de dulce:					
Mantequilla	125	g.	\$0.50	Sin sal	
Azúcar	125	g.	\$0.63	Impalpable	
Harina	250	g.	\$0.33		
Huevo	1	u.	\$0.15	Entero	
Leche	50	ml.	\$0.08	Tibia casi fría	
Relleno de mortíño					
Crema pastelera	125	g.	\$0.30		
Mortíño	50	ml.	\$0.18	Pulpa	
Harina	13	g.	\$0.02		
Crema de leche	50	cc.	\$0.18	Tibia	
Huevo	1	u.	\$0.15	Entero	
Azúcar	25	g.	\$0.03		
Esencia de vainilla	1	g.	\$0.15		
			Costo total	\$2.70	
			Costo x pax	\$0.90	
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la mantequilla más el azúcar impalpable, luego agregar el huevo e incorporar poco a poco la harina más la leche. 2. Estirar la masa y poner sobre un molde de pie. 3. Poner encima de la masa de pie la crema pastelera como base. 4. Aparte mezclar el mortíño, harina, crema de leche, huevo, azúcar, esencia de vainilla y agregar al paso 4. 5. Llevar al horno 160°C por 20 minutos. 6. Porcionar y servir. 					
Nota:					
<ul style="list-style-type: none"> • Poner sobre la masa cruda un poco de frejoles o arroz dentro de una funda para evitar que la masa se infle y/o encoja y llevar al refrigerador por 30 minutos. • La leche tiene que estar tibia o al ambiente ya que si se encuentra refrigerada al momento de la preparación por el choque térmico puede dañar la preparación cambiando su sabor y textura. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Cremar, Pinchar, Batir • Métodos de cocción <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocción por calor seco (asar) 					

RECETAS ESTÁNDAR DE POSTRE					
Nombre:	Sorbete de mortiño			T:	-18°C
				Dificultad	Fácil
				Porciones	4 pax
Ingrediente	Cantidad	Medidas	Costos	Observaciones	
Mortiño	50	g.	\$0.18	Pulpa	
Azúcar	50	g.	\$0.06		
Tequila	30	g.	\$1.20		
Hielo	120	g.	\$0.80		
Canela	3	g.	\$0.15		
Clara	1	u.	\$0.15		
Costo total			\$2.54		
Costo x pax			\$0.64		
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes y licuarlos. 2. Poner en short o copa coctelera, congelar por 2 horas y servir decorado con chocolate veteadado. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Batir ○ vetear 					

X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Aguilar, Z., Ulloa, C., & Hidalgo, P. (01 de 08 de 2009). *Guía de Plantas Útiles de los Páramos de Zuleta, Ecuador*. Obtenido de:
http://www.ecociencia.org/archivos/guia_plantas-091128.pdf
- André J. Cointreau. (2001). *Las técnicas del Chef Le Cordon Bleu*. Barcelona: BLUME.
- Bird, H., Doeser, L., D'Onofrio, C., Figini, C., Hilferty, T., & Norrington-Davies, T. (2007). *Cuchara de Plata*. Barcelona: PHAIDON.
- comercio, E. (28 de Octubre de 2010). El mortiño es una fuente de fósforo. *El mortiño es una fuente de fósforo*, pág. 1.
- Corona, V., Pottery, T., Klipy, Zuckerino, Chicanos, Pescadero, C., . . . Christian. (2003). *Cocina Ecuatoriana e Internacional*. Colombia: ZAMORA EDITORES LTDA.
- Edizioni Annuari d'Italia . (10 de 01 de 2013). *ZIPMEC*. Obtenido de:
<http://www.zipmec.com/es/fruta-del-bosque-historia-produccion-comercio.html>
- EL COLOMBIANO S.A. & CIA. S.C.A. (22 de 06 de 2011). *EL COLOMBIANO*. Obtenido de:
http://www.elcolombiano.com/investigacion_usos_del_mortino-PFEC_138520
- Esther. (14 de 04 de 2015). *viviendosanos.com*. Obtenido de:
<http://viviendosanos.com/el-arandano-azul-y-sus-propiedades-antioxidantes/>
- Farrow, J. (2009). *Escuela de Chefs Tecnicas paso a paso para la Práctica Culinaria*. Barcelona: BLUME.
- Godoy, I. A. (12 de 12 de 2014). *agritotal.com*. Obtenido de:
<http://www.agritotal.com/0/vnc/nota.vnc?id=todo-sobre-el-arandano>
- Hastamorir, O. (03 de 07 de 2013). *AGRAZ FRUIT S.A.S*. Obtenido de:
<http://agrazfruit.blogspot.com/p/beneficios.html>
- Heinz, W. (01 de Abril de 2011). *ImChef*. Obtenido de:
<http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- Linneo, C. (21 de 05 de 2015). *Wikipedia*. Obtenido de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Vaccinium_uliginosum
- Mansionsantaisabella. (2015). *mansionsantaisabella.com*. Obtenido de:
[mansionsantaisabella.com:](http://mansionsantaisabella.com/)
<http://mansionsantaisabella.com/es/>
- OCEANO / CENTRUM. (2001). *Enciplopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería*. Barcelona (España): OCEANO GRUPO EDITORIAL, S.A.

- P., B., P., A., M., M., T., G., I., S., A., C., . . . M., C. (15 de 07 de 2015). *botanical-online.com*.
Obtenido de:
<http://www.botanical-online.com/arandano.htm>
- P., B., P., A., M., M., T., G., I., S., A., C., . . . M., C. (15 de 07 de 2015). *botanical-online.com*.
Obtenido de:
<http://www.botanical-online.com/florarandano.htm>
- Pérez, M. (22 de agosto de 2013). *Botanica y Jardines.com*. Obtenido de:
<http://www.botanicayjardines.com/vaccinium-floribundum/>
- Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017. (s.f.). Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017.
En *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017*. Quito.
- Presentación de Platillos*. (s.f.). Domine A.
- Roque, E., José, S., & SUIZA, I. (1993). *Usos Tradicionales de las Especies Forestales Nativas en el Ecuador*. Quito-Ecuador: CESA. Central Ecuatoriana de Servicios Agrícolas.
- Salud y Felicidad. (07 de Agosto de 2009). *www.saludfelicidad.com*. Obtenido de:
<http://www.saludfelicidad.com/2009/08/mortino.html>
- Sanjinés, A. (2006). *Botánica Económica de los Andes Centrales*. Obtenido de:
<http://www.beisa.dk/Publications/BEISA%20Book%20pdfer/Capitulo%2021.pdf>
- SECURED. (2001). *Presentación de Platillos*. Barcelona: Blume.
- Trujillo, D., Torres, M., & Arahana, V. (21 de 05 de 2010). *ResearchGate*. Obtenido de
<http://memorias.utpl.edu.ec/sites/default/files/documentacion/intjorbio2008/utpl-jornadas-nacionales-biologia-2008-TrujilloDiana.pdf>
- Zornitza, A., Carmen, U., & Pamela, H. (15 de 11 de 2014). *Guía de plantas útiles de los páramos de Zuleta, Ecuador*. Obtenido de
http://www.ecociencia.org/archivos/guia_plantas-091128.pdf

XI. ANEXOS

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

Tema: “PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PREPARACIONES DE TEMPORADA A BASE DE MORTIÑO PARA LA CARTA DEL RESTAURANTE MANSION SANTA ISABELLA, RIOBAMBA 2013”

EVALUACIÓN SENSORIAL DE ENTRADAS

Nombre:				Fecha:	
Marque con una x					
VISTA (COLOR)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					
Quiche Lorraine de mortiño					
Aguacate a la reina aderezado con mortiño					
OLFATO (SUATANCIAS AROMÁTICAS VOLÁTILES)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					
Quiche Lorraine de mortiño					
Aguacate a la reina aderezado con mortiño					
GUSTO (ÁCIDO)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					
Quiche Lorraine de mortiño					
Aguacate a la reina aderezado con mortiño					
GUSTO (SALADO)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					
Quiche Lorraine de mortiño					
Aguacate a la reina aderezado con mortiño					
CONSISTENCIA					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					
Quiche Lorraine de mortiño					
Aguacate a la reina aderezado con mortiño					
TACTO (TEXTURA)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Ensalada andina con vinagreta de mortiño					

Quiche Lorraine de mortño					
Aguacate a la reina aderezado con mortño					

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

Tema: "PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PREPARACIONES DE TEMPORADA A BASE DE MORTÑO PARA LA CARTA DEL RESTAURANTE MANSION SANTA ISABELLA, RIOBAMBA 2013"

EVALUACIÓN SENSORIAL DE FUERTES

Nombre:				Fecha:	
Marque con una x					
VISTA (COLOR)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Filet migñón macerado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					
OLFATO (SUSTANCIAS AROMÁTICAS VOLÁTILES)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Filet migñón macerado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					
GUSTO (ÁCIDO)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Filet migñón macerado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					
GUSTO (SALADO)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Filet migñón macerado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					
CONSISTENCIA					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Filet migñón macerado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					
TACTO (TEXTURA)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho

Filet migñón marinado en mortño					
Medallones de pollo en salsa de mortño					
Cerdo en BBQ de mortño					

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

Tema: “PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PREPARACIONES DE TEMPORADA A BASE DE MORTÑO PARA LA CARTA DEL RESTAURANTE MANSION SANTA ISABELLA, RIOBAMBA 2013”

EVALUACIÓN SENSORIAL DE POSTRES

Nombre:				Fecha:	
Marque con una x					
VISTA (COLOR)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					
OLFATO (SUSTANCIAS AROMÁTICAS VOLÁTILES)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					
GUSTO (ÁCIDO)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					
GUSTO (DULCE)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					
CONSISTENCIA					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					
TACTO (TEXTURA)					
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	Me disgusta	Me disgusta mucho
Mousse de mortño					
Tiramisú de mortño					
Helado de mortño					