



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Extensión Santo Domingo

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
CARRERA TECNOLÓGICA EN GASTRONOMÍA

Tesis previa a la obtención del título de
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

**SHAWARMA CON CARNE DE CERDO EN SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA
EN EL CARMEN MANABÍ 2012.**

Estudiante:

JEFFERSON MAURICIO CASTRO VIDAL

Directora de tesis

ING. GABRIELA TRUJILLO

Santo Domingo-Ecuador

Noviembre, 2012

**SHAWARMA CON CARNE DE CERDO EN SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA
EN EL CARMEN MANABÍ 2012.**

Ing. Gabriela Trujillo
DIRECTOR DE TESIS

APROBADO

Ing. Daniel Anzules
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Msc. María Gutiérrez
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Magdalena Paredes
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Santo Domingo.....de.....2012.

Autor: JEFFERSON MAURICIO CASTRO VIDAL
Institución: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Título de Tesis: SHAWARMA CON CARNE DE CERDO EN
SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA EN EL CARMEN
MANABI
Fecha: NOVIEMBRE, 2012

La información contenida en esta tesis es de absoluta responsabilidad del autor

.....
Jefferson Mauricio Castro Vidal

172323484-3

AUTOR

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Extensión Santo Domingo

INFORME DEL DIRECTOR DE TESIS

Santo Domingo.....de.....del 2012.

Ing. Daniel Anzules

COORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

Estimado Ingeniero

Mediante la presente tengo a bien informar que el trabajo investigativo realizado por el señor **JEFFERSON MAURICIO CASTRO VIDAL**, cuyo tema es: “**SHAWARMA CON CARNE DE CERDO EN SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA EN EL CARMEN MANABÍ 2012**”, ha sido elaborado bajo mi supervisión y revisado en todas sus partes, por lo cual autorizo su respectiva presentación.

Particular que informo para fines pertinentes

Atentamente,

Ing. Gabriela Trujillo
DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado especialmente a:

Quiero dedicar este trabajo especialmente a Dios, a mis padres por haberme brindado su apoyo no solo económicamente si no también moralmente y por haberme dado ese valor y ese empuje para terminar esta carrera.

También dedico este trabajo a mis hermanos,a mi familiay a mis amigos los cuales siempre estuvieron apoyándome y aconsejándome cuando los necesite, y que gracias a ellos pude alcanzar una de las tantas metas que me he propuesto y seguir creciendo profesionalmente.

Jefferson castro

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer especial mente a mis padres por haberme brindado el apoyo económico y por haberme dado la confianza de poder culminar mis estudios universitarios con éxito.

También quisiera agradecer a todos los maestros de la carrera de gastronomía y de las demás carreras por haber brindado sus conocimientos los cuales me han servido para poder ser un buen profesional.

A todos los restaurantes, hoteles y hosterías que me permitieron realizar mis prácticas en sus establecimientos y así poder adquirir más experiencia y conocimientos.

A todos mis compañeros que estuvimos desde el principio y a los que pudimos llegar hasta el final de esta carrera. A la ing. Gina Ordoñez, Ing. Daniel Anzules, Juan Carlos Simbaña, Miguel Cabezas, Ingenieras. Diana Buitrón, Carla Carrión, Madalena Paredes, Gabriela Trujillo y la Ing. María Gutiérrez.

Mis más sinceros agradecimientos de corazón a todos.

INDICE DE CONTENIDOS

Portada.....	i
Aprobación.....	ii
Responsabilidad del autor.....	iii
Informe del director de tesis.....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice de contenido.....	vii
Índice de tablas.....	ix
Índice de fotos.....	x
Índice de gráficos.....	xi
Resumen ejecutivo.....	xiii
Executivesummary.....	xiv
Introducción.....	xv

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Problema de la investigación.....	1
1.1.1. Diagnostico.....	1
1.1.2. Pronostico.....	1
1.1.3. Control del Pronóstico.....	1
1.1.4. Formulación del Problema.....	2
1.1.5. Sistematización.....	2
1.2. Justificación.....	2
1.3. Objetivos.....	3
1.3.1. Objetivo General.....	3
1.3.2. Objetivos Específicos.....	3

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. El shawarma o döner kebab (del turco).....	4
2.2.- Ingredientes Para preparar Shawarma:.....	5
2.3. Características.....	6
2.3.1 Shawarma.....	7
2.3.2. DönerKebap.....	7
2.3.3. PittaGyros.....	7
2.3.4. DürümDöner.....	8
2.4. Cambios producidos del Sha arma.....	8
2.5. Shawarma, el negocio de comida rápida crece en Guayaquil.....	9
2.6. Carne de cerdo.....	10
2.6.1. Calidad según el animal.....	10
2.6.2. Beneficios de comer carne de cerdo.....	11
2.6.3. Los cortes con menos grasa.....	11
2.6.4. Para qué la carne de cerdo sea saludable.....	12
2.7. Técnicas de cocción.....	13
2.7.1. Hornear.....	13
2.7.2. Asar (Rótir).....	13
2.8. Técnicas de conservación.....	13
2.8.1. Conservación por frio.....	14
2.8.2. Refrigeración o frio positivo.....	14
2.8.3. Refrigeración por frio negativo.....	15
2.9. Adobos.....	16
2.10. Verduras.....	16
2.10.1. Lechuga.....	16
2.10.2. Tomate.....	17
2.10.3. Cebolla.....	18
2.10.4. Ajo.....	19
2.11. Hierbas aromáticas y especias.....	20
2.11.1. Tomillo.....	20

2.11.2. Curry.....	20
2.11.3. Paprika o pimentón.....	20
2.11.4. Pimienta.....	21
2.11.5. Sal.....	21

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1. Lugar y ubicación de la empresa.....	22
3.1.1.-Ubicación.....	22
3.1.2. Clima.....	22
3.1.3. Límites del Cantón.....	22
3.2. Antecedentes históricos.....	23
3.2.1. Diagnostico situacional del negocio.....	24
3.3. Metodología para la investigación.....	25
3.3.1. Método deductivo y método inductivo.....	25
3.3.2. Método estadístico.....	25
3.3.3. Método analítico.....	25
3.4. Pruebas.....	26
3.4.1. Materia prima.....	26
3.4.2. Equipos y materiales.....	26
3.5. Diagrama de flujo.....	27
3.6. Descripción del proceso.....	28
3.7. Población y muestra de la encuestas.....	29
3.7.1. Muestra.....	30
3.7.2. Población finita.....	30
3.7.3. Recolección de información.....	31
3.7.4. Procesamiento de la información.....	31
3.8. Población y muestra de la degustación.....	31
3.8.1. Población finita.....	31

CAPÍTULO IV
ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1. Aplicación de encuestas.....	33
4.2. Aplicación de la degustación.....	40
4.3. Análisis de la encuesta y degustación.....	48

CAPÍTULO V
ANÁLISIS DE RESULTADOS

5.1. Merma de limpieza.....	49
5.2. Mermas de cocción.....	49
5.3. Formato de receta estándar.....	50
5.4. Preparación del shawarma.....	51
5.4.1. Shawarma de carne de cerdo.....	51
5.5. Formato de la receta estándar de costos.....	53
5.6. Rentabilidad en la producción del Shawarma.....	54
5.6.1. Costos del Shaw arma.....	55
5.7. Tabla calórica del Shawarma.....	56
5.8. Diseño y logotipo de la empresa.....	57

CAPÍTULO VI

6.1. Conclusiones.....	58
6.2. Recomendaciones.....	59
Bibliografía.....	60
ANEXOS.....	61

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tabulación de la encuesta N° 1.....	33
Tabla 2 Tabulación de la encuesta N° 2.....	34

Tabla 3 Tabulación de la encuesta N° 3.....	35
Tabla 4 Tabulación de la encuesta N° 4.....	36
Tabla 5 Tabulación de la encuesta N° 5.....	37
Tabla 6 Tabulación de la encuesta N° 6.....	38
Tabla 7 Tabulación de la encuesta N° 7.....	39
Tabla 8 Tabulación de la degustación N° 1.....	41
Tabla 9 Tabulación de la degustación N° 2.....	42
Tabla 10 Tabulación de la degustación N° 3.....	43
Tabla 11 Tabulación de la degustación N° 4.....	44
Tabla 12 Tabulación de la degustación N° 5.....	45
Tabla 13 Tabulación de la degustación N° 6.....	46
Tabla 14 Tabulación de la degustación N° 7.....	47
Tabla 15 Formato de receta estándar.....	50
Tabla 16 Receta estándar del shawarma.....	52
Tabla 17 Formato de receta estándar de costos.....	53
Tabla 18 Receta estándar de costos del shawarma.....	55
Tabla 19 Tabla calórica del shawarma.....	56

ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1 Cortes con menos grasa del cerdo.....	12
Foto 2 Mapa del cantón El Carmen.....	23
Foto 3 Escudo del cantón El Carmen	24
Foto 4 Horno vertical de shawarma.....	29
Foto 5 Shawarma de carne de cerdo.....	62

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico N° 1 Tabulación de datos.....	33
Grafico N° 2 Tabulación de datos.....	34
Grafico N° 3 Tabulación de datos.....	35
Grafico N° 4 Tabulación de datos.....	36

Grafico N° 5	Tabulación de datos.....	37
Grafico N° 6	Tabulación de datos.....	38
Grafico N° 7	Tabulación de datos.....	39
Grafico N° 8	Tabulación de datos.....	41
Grafico N° 9	Tabulación de datos.....	42
Grafico N° 10	Tabulación de datos.....	43
Grafico N° 11	Tabulación de datos.....	44
Grafico N° 12	Tabulación de datos.....	45
Grafico N° 13	Tabulación de datos.....	46
Grafico N° 14	Tabulación de datos.....	47
Grafico N° 15	Logo.....	57

RESUMEN EJECUTIVO

El Shawarma, es un plato originario del Medio Oriente que consiste en finas láminas de carne de cordero, pollo o ternera asada en un asador vertical, consumidas en el interior de un pan de pita junto con vegetales y otros acompañamientos.

En este trabajo se detalla la elaboración del “SHAWARMA CON CARNE DE CERDO EN UN SERVICIO DE COMIDA RAPIDA”.

El objetivo central de esta tesis es poder ofrecer el Shawarma de carne de cerdo entre la población del cantón el Carmen como una nueva alternativa en comida rápida ya que según los estudios realizados en el cantón no existe ningún tipo de producto con esta características

El nivel de aceptación del Shawarma se ha establecido en concordancia a las encuestas realizadas en un barrio determinado del cantón y además de haber realizado una degustación del producto a estudiantes de gastronomía y agroindustrias de la Universidad Tecnológica Equinoccial campus Santo domingo, ya que son conocedores de la materia para poder determinar el mejor sabor y textura del Shawarma.

Además en este trabajo se podrá encontrar lo que es una receta estándar su diseño y la receta estándar de el shawarma, el formato de la receta estándar de costos también con su respectivo diseño y la rentabilidad que puede obtener el Shawarma y su procedimiento, al igual que la tabla calórica la cual determina la cantidad de calorías que tiene el Shawarma, diseño y presentación del shawarma conjuntamente con el logo representativo.

EXECUTIVE SUMMARY

The shawarma is a Middle Eastern dish originally consisting of thin slice of lamb, chicken or roast beef on a vertical spit, consumed inside pita bread with vegetables and other accompaniments.

This paper describes the development of “PORK SHAWARMA IN A FAST FOOD SERVICE”

The central objective of this thesis is to offer the Shawarma pork among the population of canton El Carmen as a new alternative in fast food since according to studies conducted in the canton there is no product whit this type of features.

The shawarma acceptance level is set according to surveys in a given neighborhood of canton and also has made a product tasting food and agribusiness students from Technological equinoctial University campus Santo Domingo, and who are knowledgeable of matter to determine the best flavor and texture of shawarma.

Additionally, this work may find it a design standard recipe and shawarma recipe standard, the format of the standard recipe also has it respective cost and profitability design that can get the Shawarma and procedure, as well that caloric table which determines the amount of calories in the Shawarma, shawarma design and presentation together with the representative logo.

INTRODUCCIÓN

Ya hace mucho tiempo que el Shawarma o Döner kebab irrumpió en nuestro país con un éxito rotundo, se llegó a pensar que su consumo sería superior al de las hamburguesas de las cadenas de fastfood, por su sabor y por su precio entre otras cosas.

Döner kebab (en turco) se traduce como “carne a la parrilla que da vueltas, también se denomina Shawarma (en árabe, o Chawarma, Shwarma, Shuarma, Shawerma, Shoarma o Shaorma), se trata de un tipo de bocadillo relleno de carne asada en un asador vertical, cortada o afeitada dejándola en finas láminas, condimentada con distintos ingredientes, vegetales normalmente, especias y salsas y servido en el tradicional pan de pita.

El origen del kebab se halla en Medio Oriente, generalmente está compuesto de cordero (pierna), pollo (muslos y contramuslos) o ternera, para evitar que la ternera se seque al rustirse, la mezclan con pavo. Estas carnes están además condimentadas con diferentes especias que varía según el lugar de origen.

La materia prima para hacer el shawarma o döner kebab procede de Turquía, Israel, Alemania y Grecia, es precisamente en Grecia donde sirven esta misma elaboración y la llaman Gyros. Es muy común tomar el kebab como bocadillo, convirtiéndose en un alimento para llevar, pero también lo sirven en plato y hay algunas variantes, como el dürümdöner, en el que se utiliza un pan de pita delgado y se sirve enrollando la carne en su interior.

Para darle un toque diferente adecuándolo más a las costumbres de nuestro país se ha creado una receta diferente del shawarma utilizando productos de nuestra zona y cambiando la tradicional carne de ternera por la carne de cerdo y poder ofrecerlo como comida rápida en nuestro medio.

CAPÍTULO I

1.1.-Problema de la investigación

1.1.1.-Diagnostico

Existen varias razones por la cual los negocios de comida rápida que existen en el Carmen no se atreven a preparar un producto como el shawarma ya que la obtención de la carne de cordero es muy difícil porque no la venden en el medio y no se puede tener un proveedor permanente. En vista que el costo de la materia prima incrementaría de tal forma que el producto final subiría de precio y no podría ser accesible para el cliente. Otra de las razones es la obtención del equipo adecuado que sirve para preparar la carne tendrían que trasladarse a otra ciudad para conseguirlo.

1.1.2.-Pronostico

En el Carmen los diferentes productos que se ofrecen en comida rápida son parecidos, por lo tanto no habiendo variedad en este tipo de servicios las utilidades de este servicio disminuyen, entonces las personas están en la espera de la aparición de un nueva alternativa como el shawarma de cerdo en comida rápida y al proponer una opción con materia prima propia de la zona estaremos ayudando a incentivar el consumo de este producto y a su vez la crianza de cerdo en la zona.

1.1.3.-Control del Pronóstico

Debido a la dificultad que existe para conseguir el género principal la carne de cordero la mejor alternativa para poder ofrecer el shawarma como comida rápida en el Carmen es cambiando la carne de cordero por la de cerdo ya que este tipo de carne se puede obtener con facilidad en el medio. Además también usando otros productos de la zona para la preparación de diferentes salsas y ensaladas para mejorar el sabor de este platillo.

1.1.4.- Formulación del Problema

De qué manera la carne de cerdo puede influir en el sabor y presentación del shawarma.

1.1.5.-Sistematización

¿De qué manera los ingredientes afectaran en las características organolépticas del shawarma?

¿Cómo la receta estándar va a afectar en las características organolépticas del shawarma?

¿De qué manera la forma de preparación afectara en la elaboración del shawarma?

¿Cómo las pruebas de degustación determinaran la mejor receta?

1.2.- Justificación

Se escogió este tema debido a los conocimientos que se tiene acerca de la preparación no solo de este tipo de productos sino también en la elaboración de diferentes platos de la gastronomía ecuatoriana como de la internacional, además se usara técnicas de cocción adecuadas para el mejoramiento de la preparación del shawarma y con la utilización de la receta estándar se obtendrá la proporción adecuada de cada uno de los ingredientes para mejorar el sabor y presentación del shawarma.

También con la utilización de la encuesta se podrá determinar el nivel de aceptación en la población y usando un diseño estadístico de los diferentes estudios que se realizaran en el cual con la ayuda del programa Excel usaremos graficas estadísticas, por lo tanto de esta manera se podrá obtener resultados que ayudara para una mejor implementación de este proyecto.

Además al elaborar un producto como es el shawarma a base de carne de cerdo estaríamos haciendo la creación de un nuevo platillo y un aporte no solo a la gastronomía nacional sino también a la internacional, y también ayudaría a introducir comida internacional en el cantón el Carmen y ayudando en la economía del mismo al ofrecerlo en un servicio de comida rápida.

1.3.-Objetivos

1.3.1.-Objetivo General

Elaborar shawarma a base de carne de cerdo para ofrecerlo en un servicio de comida rápida y mejorar sus características organolépticas.

1.3.2.- Objetivos Específicos

- Determinar los ingredientes para el shawarma
- Elaboración de receta estándar de shawarma
- Preparación de shawarma a base de carne de cerdo
- Elaboración de receta de costos
- Determinar la mejor receta mediante pruebas de degustación

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1.- El shawarma o döner kebab (del turco)

Según ([www.explicofacil.blogspot.com/2011/06/shawarmas.](http://www.explicofacil.blogspot.com/2011/06/shawarmas))

El Shawarma, Döner Kebab, o Kebab tiene sus raíces en el medio oriente, es un platillo muy conocido entre los judíos, Musulmanes, e inclusive los Griegos. Originalmente el Döner Kebab o como mejor lo conocemos los latinos el Shawarma es una comida concebida para las personas de bajos recursos, sin embargo desde el punto de vista nutricional es una comida variada y con un alto valor nutricional ya que contiene ensalada, carne y pan, o lo que es lo mismo: Proteínas, Lípidos y Carbohidratos, sin embargo la receta original contiene grasa o manteca de origen animal lo cual puede ser perjudicial para la salud por ello en muchos locales de comida rápida que ofrecen este platillo se está sustituyendo la misma por aceite de oliva que disminuye el colesterol y además le da un mejor sabor.

Cuando pensamos en comida árabe lo primero que nos viene a la mente es la carne bien condimentada, sin embargo el nombre: Döner Kebab con el que se le conoce en el Medio Oriente simplemente significa “Carne a la Parrilla”, y es que eso es, ya que la receta original es simplemente carne marinada a la parrilla, envuelta en pan, y acompañada con salsas, sin embargo debido al auge comercial ha habido algunas modificaciones en la receta original; pero para los latinos es otra historia, por motivos religiosos los pueblos Árabes, y el pueblo Israelí no consume carne de cerdo, así que en aquellos países el Shawarma es preparado con carne de cordero, o carne de res, y actualmente con carne de pollo o una mezcla de carne de cordero/res y carne de pollo, pero en Grecia, España y mayormente en los países latinos se prepara Shawarma con carne de cerdo de calidad como por ejemplo pernil, en Alemania en cambio se suele incluir una variante que consiste en agregar ensalada mayormente de perejil en aceite de

oliva, tomate, y lechuga o repollo en su defecto, y queda muy bien, y los latinos suelen incluir en esta receta el tocino o la tocineta además de la salsa de ajo y la ensalada con repollo morado o blanco.

Para la prepararlo de forma tradicional, la receta original aunque con algunas pequeñas variaciones que se utiliza en Latinoamérica (mas que todo en Venezuela) con un pequeño toque personal no solo por rapidez y comodidad sino porque también ofrecen un buen sabor.

2.2.- Ingredientes Para preparar Shawarma:

Lomo semis congelado 1 kg

Baharat (mezcla de especias árabe)

Grasa de pella (Manteca de cerdo/vaca): 50 gr.

Pan Árabe

Tomate cortado en rodajas finas

Sal

Pimienta

Canela

Vinagre

Vino

Preparación.

En una tabla, cortar la carne en rodajas finas y luego en tiritas. Luego, colocar en una fuente, salpimentar, a gusto, añadir baharat y canela, mezclando bien.

Luego, Verter el vinagre, el vino, el jugo de limón, mezclar bien y dejar macerar, refrigerada, durante 1 día.

Pasado ese tiempo, retirar la carne, escurriéndola bien, en una sartén; calentar la grasa, a fuego medio, hasta que se derrita y cocinar la carne a fuego fuerte, desechando el líquido que suelte. Si es necesario, rectificar la sazón, salpimentando, a gusto.

Para armar el sándwich, tomar el pan, colocar encima las rodajas de tomate, la cebolla, un poco de carne y una cucharada de salsa taratur, espolvorear con Perejil y cerrar en forma de cucurucho. Sé le puede agregar lo que se desee, ya sea pernil, tocineta, cebolla, en fin todo depende de la creatividad ya que es un platillo muy flexible.

2.3.-Características

Según (www.donerkababel.blogspot.com/2011/04/unpocodehistoria)

Se plantea que esta comida es hijo de un híbrido cultural, ya que nació en los países que conforman el mundo árabe, como el Líbano (Shawarma), Turquía (Döner Kebap) y Grecia (Gyros), y que finalmente se educó y crió en Alemania.

Los alemanes fueron quienes descubrieron y encantaron con la forma de asar la carne de los países arábigos, pero la mayor revolución de esta comida tuvo lugar con la inmigración de los turcos a Alemania.

Los turcos en los años sesenta convirtieron la cocina en su negocio. En Berlín, en el barrio de Kreuzberg, por ejemplo muchos turcos encontraban alojamiento y abrieron los primeros Döner Kabab. Los pequeños restaurantes se adaptaban a los gustos y exigencias de la nueva patria. Para poder consumirlo más rápido, ya no se servía como originalmente se hacía, con arroz, sino metido en un pan, acompañando con salsa de tomate, papas fritas o pimientos, además se les agregaba ensaladas, tomate, cebolla y col morado como guarnición y lo aliñaban con una salsa blanca de yogur.

2.3.1-Shawarma

De origen árabe El nombre significa "girar". Tradicionalmente se prepara con carne de pollo o ternera. La carne se asa de la misma manera que el Döner Kebap y el Pitta Gyros. El sabor es distinto, ya que antes de asar la carne se aliña con diversos condimentos que le proporcionan un sabor más suave y "exótico". El Shawarma se sirve con una salsa espesa de ajo o yogur, ensalada, verdura y se envuelve en un pan finísimo. En algunos países como Líbano, Israel o Jordania, además se le añaden patatas fritas.

2.3.2.-Döner Kebap

De origen turco. Significa literalmente "carne que da vueltas". Lonchas de carne marinada se colocan en un pincho de acero vertical que gira lentamente. Después de asar, la carne se corta y se sirve con ensalada, verdura y salsa de yogur en un pan de pide. Tradicionalmente solo se utilizaba carne de cordero, aunque hoy día también es muy frecuente el Döner Kebap de carne de ternera, carne picada o pollo.

2.3.3.-Pitta Gyros

De origen griego. "Pitta"es el pan griego, "Gyros" significa "girando". A diferencia del Döner Kebap está hecho de carne de cerdo, preferentemente procedente de la nuca, aunque actualmente también se utiliza pollo o cordero. El particular sabor procede de una mezcla de sal, pimienta, ajo, tomillo, orégano, comino y cilantro en la que la carne es sumergida anteriormente. Se sirve con tomate, cebolla, ensalada y la típica salsa griega de ajo y pepino tsatsiki en un pan, en forma de sándwich. En Brasil, el Pitta Gyros es conocido como churrasco griego, en Francia como sándwich grieco.

2.3.4.-Dürüm Döner

Variación del Döner Kebap tradicional. En vez de pan de pide se utiliza el pan árabe yufka, de tan solo unos milímetros de grosor, para envolver la carne y la verdura. Se inventó en los años noventa y es, por la particularidad del pan, un híbrido entre el Döner Kebap y el Shawarma.

2.4.- Cambios producidos del Shawarma

Primero se estableció como el bocadillo preferido en Berlín y luego en toda Alemania. Se producen diariamente de 200 a 300 toneladas de döner y el volumen de negocios alcanzó los 1.500 millones de euros en 1998. Desde mediados de 1990 se consume en Austria y Suiza como kebab. La variante del döner en pan de pita en el área germano-parlante se diferencia de la turca por la adición de verduras (ensalada, tomate, aros de cebolla y a menudo col morada) y por las salsas empleadas, las que no son conocidas en Turquía. Mayonesa o yogur que fue creado por inmigrantes turcos a principios de 1970 en el distrito de Kreuzberg en Berlín.

En Rotterdam es muy popular el Kapsalon (que en holandés significa peluquero) se trata de un shawarma elaborado con queso fundido en su superficie, es muy típico de esa ciudad y constituye uno de los platos de comida rápida más populares. También existe el Kebab Iskender, servido con yogur, salsa de tomate y mantequilla.

En Paraguay y otros países de Sudamérica el DürümDöner es una comida muy popular a la cual se lo conoce como lomito árabe. En Venezuela es muy popular debido a la influencia de la cultura árabe, donde el platillo simplemente es conocido como Shawarma. En México se le conoce como “carne árabe” se sirve en tortilla de harina, se le llama “taco árabe”.

2.5.-Shawarma, el negocio de comida rápida crece en Guayaquil

Según (www.eluniverso.com)

Alí Al Tawil tiene un local en el centro de la ciudad y se encarga de preparar platillos especiales para sus clientes. Al Tawil muestra los 'kippes'.

Los comerciantes calculan que en la ciudad se han inaugurado, en los últimos meses, al menos tres locales más. La demanda se incrementa en las noches.

Tras mantener por diez años una clientela estable en Guayaquil, los empresarios dedicados a la venta de comida árabe se enfrentan a un incremento de la demanda que ya motiva la expansión del negocio y nuevos planes a corto plazo.

Los comerciantes estiman que alrededor de siete "shawarmas" como los clientes conocen a este tipo de locales que funcionan en la ciudad por varios años.

Una mayor presencia de consumidores, especialmente en las noches y madrugadas, en los restaurantes ubicados a lo largo de las avenidas Víctor Emilio Estrada, Nueve de Octubre y la ciudadela Entre Ríos justifican la apertura de al menos tres locales más en los últimos meses.

Y aunque la receta de los 'shawarmas' trozos de pollo con tomate y lechuga, envueltos en pan árabe es la que identifica a estos locales, sus propietarios comentan que los 'kippe' (especie de corviche hecho de carne molida) y el 'hommos' (crema de garbanzo) son los más apetecidos por los guayaquileños.

Los primeros negocios se instalaron en la década del noventa. Al llegar al Ecuador en octubre de 1996, para probar suerte en el negocio de la comida árabe, el libanés Alí Baraket (44 años) se convirtió en uno de los pioneros.

2.6.- Carne de cerdo

Según (www.consumer.es/web/es/alimentacion)

La carne de cerdo de calidad es de color sonrosado y vetada de grasa. Este tipo de alimento suele consumirse fresco o después de aplicar distintas elaboraciones como el salado, el ahumado y otras transformaciones con las que se obtienen todos los productos de charcutería. La cantidad de proteínas que aporte dependerá sobre todo de la especie del animal (cerdo blanco o ibérico), de la edad y de la pieza de carne de la que se trate . Hasta hace poco se consideraba que contenía más grasa saturada de la que realmente tiene, cantidad que oscila en función de la alimentación que recibe el animal.

2.6.1- Calidad según el animal

La grasa en la carne de cerdo es su componente más variable, pues depende de la especie, raza, sexo, edad, corte de la carne, pieza que se consuma y la alimentación del animal.

La cerda de panza o de recría es la hembra que al menos ha parido una vez. Este animal produce una carne apta para el consumo pero de menor calidad. Se utiliza fundamentalmente en la industria charcutera. El verraco es el macho reproductor que no se consume fresco sino que se utiliza, como en el caso anterior, para la industria charcutera. Por último, el cochinillo o lechón es el animal que sólo ha consumido leche materna. La edad de sacrificio es de uno a dos meses y el peso en vivo es de 6 a 15 kilos. Su carne es muy blanca, con bastante grasa y muy tierna.

2.6.2- Beneficios de comer carne de cerdo:

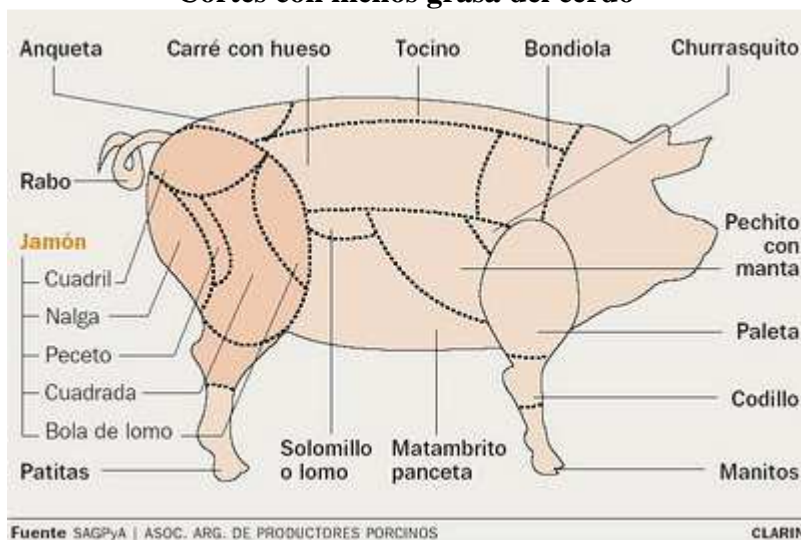
- Es un alimento nutritivo y muy equilibrado en su composición.
- Es una carne que generalmente es magra. Lo que hay que tener en cuenta es la forma de cocción y evitar el agregado de grasas (manteca, aceite o crema de leche).
- Es una excelente fuente de proteínas. Una sola porción diaria cubre el 50% de tus necesidades de ellas.
- Contiene ácido oleico, el cual protege tu corazón.
- La carne de cerdo es muy nutritiva y tiene un bajo contenido de colesterol.
- La carne de cerdo tiene un elevado contenido en zinc, hierro de elevada biodisponibilidad y vitaminas del grupo B, B1, B6 y B12, así como también potasio.
- Además se ha cambiado la forma de crianza del cerdo, orientada a lograr una carne con un perfil de lípidos con menos colesterol y un aporte de grasas mono insaturadas.

2.6.3. Los cortes con menos grasa

Según (www.apendicedelaescueladelchef.blogspot.com/2009/02/)

- solomillo lomo de cerdo.
- bola de lomo
- curré de cerdo
- cuadril de cerdo

Foto 1
Cortes con menos grasa del cerdo



Fuente: (www.apendicedelaescueladelchef.blogspot.com)

2.6.4- Para qué la carne de cerdo sea saludable:

Según: (www.cuidadodelasalud.com/alimentos-nutritivo)

- La cantidad que sea menor a 150gr.
- El tipo de producto. El fresco no es igual que el procesado. El jamón, la paleta y el chorizo de cerdo no están indicados.
- La forma de cocción: se recomienda el horno, la plancha y la parrilla.
- Los agregados: evitar la manteca, el aceite y la crema.

2.7.- Técnicas de cocción

2.7.1.-Hornear

Según: (José Luis Armendáris Sanz hotelería y turismo procesos de cocina pg155-159)

Técnica de cocción con calor seco, sin agregados de grasa ni líquido, sin tapa y sobre placas o moldes. Es el método por excelencia para la cocción de las masas de pastelería.

2.7.2.-Asar (Rótir)

Técnica de cocción en la cual el alimento es rociado muchas veces con un líquido graso (aceite o fondo de cocción), sin otros líquidos adicionales y sin tapar. Se pueden asar lomo, roast-beef, ternera, chanco, cordero, pollo, pato, perdices, carnes de caza, papas, batatas, etc. El tipo de cocción aplicado es por concentración. Puede asarse en horno o en cruz:

Una vez cocidas, las piezas de carne en general, se deben dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de cortarlas, así se equilibran las temperaturas y se evita la pérdida excesiva de jugo.

2.8.- Técnicas de conservación

Según (Pascual Laza Muños y Jerónima Laza Muños Prelaboracion y Conservación de Alimentos año 2000 pg 17-23)

2.8.1.-Conservación por frío

La conservación por frío es el sistema primordial de mantenimiento de productos en todas las industrias alimentarias. Respeto los productos sin necesidad de añadir compuestos conservantes, y es compatible y complementario con otros sistemas de conservación.

La conservación por frío puede ser por frío positivo o por frío negativo, lo que conocemos por refrigeración y congelación respectivamente.

- **frío positivo.** por encima de los 0 °C en frigoríficos o cámaras frigoríficas con frío positivo, entre 1 a °C, según los productos que se vayan a conservar. Las temperaturas mas frías para carnes y pescados y los menos frías par frutas y hortalizas.
- **Frio negativa.** Por debajo de los 0 °C en cámaras conservadores con temperatura de 20 °C.

Pero no solo se trata de una simple conservación de frío positivo o negativo, es necesario añadir técnicas que permitan enfriar rápidamente los productos cocinados para que bajen su temperatura en un tiempo relativamente rápido (abatimiento de temperatura), que esta obligado por la normativa sanitaria.

2.8.2.-Refrigeración o frío positivo

Los productivos que se conserva por frío son productos perecederos, por tanto con vida. Se basa en que la vida biológica del producto se desarrolla de una manera mas lenta, en estado latente, impidiendo el proceso de envejecimiento de este, y por tanto ampliando la vida del producto.

El frío tiene un efecto conservador que ralentiza la actividad y la proliferación de microorganismos, pero es por debajo de los 3 °C cuando estos dejan de producir sus toxinas.

Para la conservación por frío positivo, las cámaras deberán tener cierto grado de humedad, que impida la deshidratación de los productos que se van a conservar. Además conviene que los productos refrigerados estén cubiertos o protegidos para evitar la posible deshidratación y posibles contaminaciones por contacto.

2.8.3.-Refrigeración por frío negativo

En frío negativo, es necesario estar por debajo de los -18 °C para detener la multiplicación de microorganismos. Pero el frío no mata a estos microorganismos, simplemente les inhibe transitoriamente, y pueden volver a multiplicarse en cuanto la temperatura se eleve.

La conservación de los alimentos es más larga cuanto más baja es la temperatura de conservación.

Dentro de la conservación por frío negativo debemos distinguir entre:

- **Congelación.** es una congelación relativamente lenta, se realiza introduciendo los productos en un congelador a – 20 °C aproximadamente. Es el proceso más sencillo, pero de esta forma el agua forma cristales que al descongelarse rompe la membrana celular y deteriora sensiblemente la textura del producto.
- **Ultra congelación.** consiste en enfriar rápidamente un producto a -40 °C, para conseguir en el corazón del producto los -18 °C en menos de 4 ½ horas; de esta forma se consigue que se forme unos cristales más pequeños que no deterioran la pared celular y así se mantiene mejor.

2.9.-Adobos

Consiste en introducir el producto, trocado en una preparación con elementos que, además de aromatizar, mejoran su conservación. Estos elementos son el vinagre, sal o el aceite.

Podemos distinguir entre dos tipos de adobos, para carnes o para pescados:

- **Adobo para pescados.** Compuesto por ajo, orégano, vinagre, y agua, pudiendo llevar también perejil, tomillo, laurel, pimenta o pimentón. Puede sustituirse también parte del vinagre por zumo de limón. Debe quedar líquido.
- **Adobo para carnes.** Compuesto por ajo, laurel, tomillo, pimentón, vino blanco, y sal. Se mezcla con la carne debiendo quedar ligeramente espeso, por lo que hay que removerlo cada día. Se emplea principalmente para carne de cerdo. También puede aplicarse a algunos pescados grasos.

El adobo siempre debe complementarse con la conservación en frío. Los adobos solo prolongan un poco la vida sanitaria de los productos y no deben utilizarse para una conservación a largo plazo.

2.10.-Verduras

2.10.1.-Lechuga

Según (Pascual Laza Muños y Jerónima Laza Muños Prelaboracion y Conservación de Alimentos año 2000 pg 39-55)

El origen de su nombre se lo debe ala sustancia lechosa que tiene en el interior de su tallo. Italia y Asia se disputan sus orígenes, dependiendo de autores.

- ❖ **Color:** por lo general suele ser verde, aunque ya encontramos varias lechugas de colores rojizos, como el pie de roble.

- ❖ **Aplicación culinaria:** se utiliza cruda en ensaladas simples o compuestas, como guarnición de carnes o pescados. Cocinada, rellenos y como componente de otros platos.

- ❖ **Variedad:** existe gran variedad de las lechugas. Por clasificarlas de alguna manera las vamos a dividir por su forma en: alargadas redondeadas y repolludas.

2.10.2.-Tomate

Es originario del Perú, llegó a México y desde allí los descubridores españoles lo introdujeron en España y el resto de Europa.

- ❖ **Color:** el color del tomate en estado inmaduro es verde. Cuando madura se transforma en rojo en las variedades, mas comunes, pero también se testa empezando a presentar en el mercado alguna variedad cuyo color en estado de maduración es el amarillo.

El tomate se debe recoger verde y dejarlo madurar en temperatura calidad par su consumo.

- ❖ **Aplicaciones culinarias:** el tomate tiene infinidad de aplicaciones culinarias, tanto en frio como en caliente.
 - En frio. para ensaladas, vinagretas, rellenos, conservas.

- En caliente. Para la confección de salsas, como base para otros platos, como guarnición, bien sea cocinado entero, sin cocinar o convertido en salsa, es considerado como base de las actuales cocinas mediterránea.
- ❖ **Variedades:** existen alrededor de unas veinte variedades. Su diferencia viene dada por el tamaño, forma y color. En España se cultivo variedades tempranas y tardías entre las que destacan las variedades “canaria” y valenciana”. Otras variedades extendidas en nuestros días son:
 - Tomate cherri: redondo y de tamaño muy pequeño, parecido a una cereza, se aplica principalmente a la decoración de platos y ensaladas.
 - Tomate de pera: de forma ovalada, se aplica principalmente a la elaboración de salsas y en la industria conservera.
 - Tomate reina de oro. Es redondo, de piel gruesa, sabor dulce y piel amarilla.
 - Tomatillo: mexicano, se emplea para la confección de enchiladas, guisos y salsas. Es pequeño y verde.

2.10.3.-Cebolla

Se conoce su existencia desde hace más de seis siglos procedentes de Asia central, era usada como planta alimenticia y como planta medicinal. En Europa fue introducida en la edad media por los soldados romanos.

- ❖ **Color:** en la cebolla existen diferentes colores, que nos comunican su mayor o menor agraz. Así pues, las cebollas blancas se consideran más fuertes en sabor que las rojas o moradas, que se consideran más dulces.

- ❖ **Aplicaciones culinarias:** la cebolla es una de las verduras con más aplicaciones en cocina. Se usa como condimento en todo tipo de guisos, en la confección de platos, como rellenas al gratín, como componente de guarnición.

- ❖ **Variedades:** se conocen gran cantidad de variedades. Las podemos agrupar en:

- ❖ **Cebolla blanca:** su forma puede ser redonda u ovalada y su sabor puede ser suave o picante. Se encuentra durante todo el año.

- ❖ **Cebolla roja:** es un poco alargada, de sabor dulce. Especial para consumir crudas.

- ❖ **Cebollita francesa:** es pequeña y blanca por dentro, de sabor dulce y agradable. Se emplea en guarniciones.

- ❖ **Chalote:** tiene forma de diente de ajo, su sabor es una mezcla entre al ajo y la cebolla. Ingrediente imprescindible de la cocina francesa, usado como condimento.

2.10.4.-Ajo

Es originario de Asia central y conocido desde tiempos muy antiguos.

- ❖ **Color:** se conoce dos, blanco y morado.

- ❖ **Aplicaciones culinarias:** se utiliza principalmente como condimento, bien sea en crudo o cocinado.

- ❖ **Variedades:** dependiendo de su lugar de origen variara su color exterior y su sabor mas o menos intensos. Nuestro ajo es blanco en su exterior y de diente rojo.

2.11.-Hierbas aromáticas y especias

2.11.1.-Tomillo

Según (José Luis Armendáris Sanz hotelería y turismo procesos de cocina pg57-59)

Es una hierba leñosa, de hojas muy pequeñas que se encuentra silvestre en todas las regiones mediterráneas, tiene un aroma fuerte y acre muy característico que recuerda al campo, forma parte del bouquet-guarní y se emplea mucho en sopas, guisos, elaboraciones de carne, rellenos, adobos y marinados. Se presenta fresco y seco en rama y en hoja.

2.11.2.-Curry

Es una mezcla de especias compuestas por cúrcuma, pimienta, laurel, clavo, cilantro, canela, jengibre, ajo, y cominos, entre otras especies. Se hacen distintas mezclas, unas más dulces y otras más picantes, donde predomina el color amarillo y un fuerte aroma exótico. Se emplea en todo tipo de platos de la cocina india, adoptando también por los británicos. También se elaboran con el un salsa a base de leche de coco, cebolla y manzanas.

2.11.3.-Paprika o pimentón

Es el polvo resultante de moler pimientos secos, puede ser dulce o picante y es la especia nacional de Hungría, base de muchos de sus platos el “goulash”.

2.11.4.-Pimienta

La pimienta es una baya procedente del pimentero: es muy aromática y picante. De la pimienta propiamente dicha hay que distinguir tres variedades. La pimienta blanca, la pimienta negra y la pimienta verde, pero aparte existe otro tipo de pimienta procedente de otro árbol, que es la llamada pimienta “Sichuan” bayas de un árbol de origen chino muy utilizado en la cocina oriental.

2.11.5.-Sal

El único condimento de origen mineral, que se emplea para reforzar el sabor de los alimentos y como conservante, ya que impide el desarrollo de cualquier organismo vivo. La sal marina se obtiene por evaporación natural del agua del mar en las llamadas salinas. En función de tipo de cristalización se le asignan distintas aplicaciones, los granos más gruesos se podrán emplear para marinadas y elaboraciones “a la sal” y las escamas para carnes rojas o foie-gras. La sal gema se refina y se utiliza como sal común en la cocina.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1.- lugar y ubicación de la empresa

Según: (www.manabi.gob.ec/cantones/el-carmen año 2003)

El Carmen

3.1.1.-Ubicación

El Carmen está ubicado a 0 grados, 16 minutos y 11 segundos de latitud sur, y a 79 grados, 25 minutos, 26 segundos de longitud oeste. Con relación a la provincia de Manabí, se encuentra ubicado al noreste de su jurisdicción.

3.1.2.-Clima

El clima es húmedo y está marcado por dos estaciones: lluviosa y seca. En esta última también se registran lloviznas periódicas.

3.1.3.-Límites del Cantón

Al norte, con el río búa de esmeraldas.

Al sur, con la provincia del guayas (confluencia de los ríos peripa y Daule).

Al este, con la provincia de pichincha (coordenada que pasa por el kilómetro 27.5 de la carretera santo domingo-chone y el río peripa).

Al oeste, con los cantones Chone y bolívar.

Foto 2
Mapa del cantón el Carmen



Fuente: (www.manabi.gob.ec/cantones/el-carmen)

3.2.- Antecedentes históricos

Se la denomina “La Puerta de Oro de Manabí”, por su producción de plátano barraganete, único en el país y exportado al mundo.

Conserva muchos ríos, donde se han instalado grandes balnearios, y grandes cascadas que son verdaderos atractivos turísticos.

Son famosos los “paradores”, restaurantes al borde de la vía, donde los viajeros disfrutaban de su variada comida.

Son típicos los bolones de queso, maní y chicharrón; el seco de gallina y “guanta”, animal que se cría en las montañas.

Fue elevado a la categoría de cantón el 8 de junio de 1967, la publicación del decreto en el Registro Oficial no ocurre sino hasta el 3 de julio de ese mismo año. La

Cantonización se dio luego de los incidentes limítrofes con la provincia de Pichincha, que pretendía extenderse hasta territorio manabita.

El clima de El Carmen es agradable y tropical, pero por la proximidad con la Sierra, se registran garúas permanentes. Posee bosques verdes, tupidos con especies de gran tamaño, entre las que se consideran: el tangaré, cedro amarillo, laurel, guachapelí y una gran variedad de palmas. En lo que respecta a la fauna, existen animales como el jaguar, pécaris, guanta, armadillo y una gran variedad de aves. Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen, que se realizan los días 15 y 16 de julio, y a la Virgen del Quinche, el 8 de octubre, constituyen las principales manifestaciones religiosas.

Foto 3
Escudo del cantón el Carmen



Fuente: (www.manabi.gob.ec/cantones/el-carmen)

3.2.1.- Diagnostico situacional del negocio

En los últimos años el cantón el Carmen ha sido participe de un desarrollo tanto territorial y como de diferentes tipos de negocios como almacenes, restaurantes y cafeterías que ofrecen comida típica de la zona a la población y a turistas que pasan por el cantón. Además en la zona se puede encontrar también negocios de comida rápida. Dentro de los alimentos que expenden los negocios de comida rápida podemos encontrar:

- Hamburguesas
- Papas fritas
- Pollo frito
- Tacos
- Empanadas de verde
- Corviche
- Panes de almidón
- Tortillas de maíz

3.3.- Metodología para la investigación

3.3.1.-Método deductivo y método inductivo

El cual se lo utilizara para partir de lo general de la investigación a lo particular.

3.3.2.-Método estadístico

Se lo utilizara para tabular los datos obtenidos en la encuesta con la ayuda del Excel para la investigación del tema.

3.3.3.-Método analítico

Utilizado para ir analizando cada uno de los capítulos y el desarrollo de los mismos.

3.4.-Pruebas

3.4.1Materia prima:

Carne de cerdo

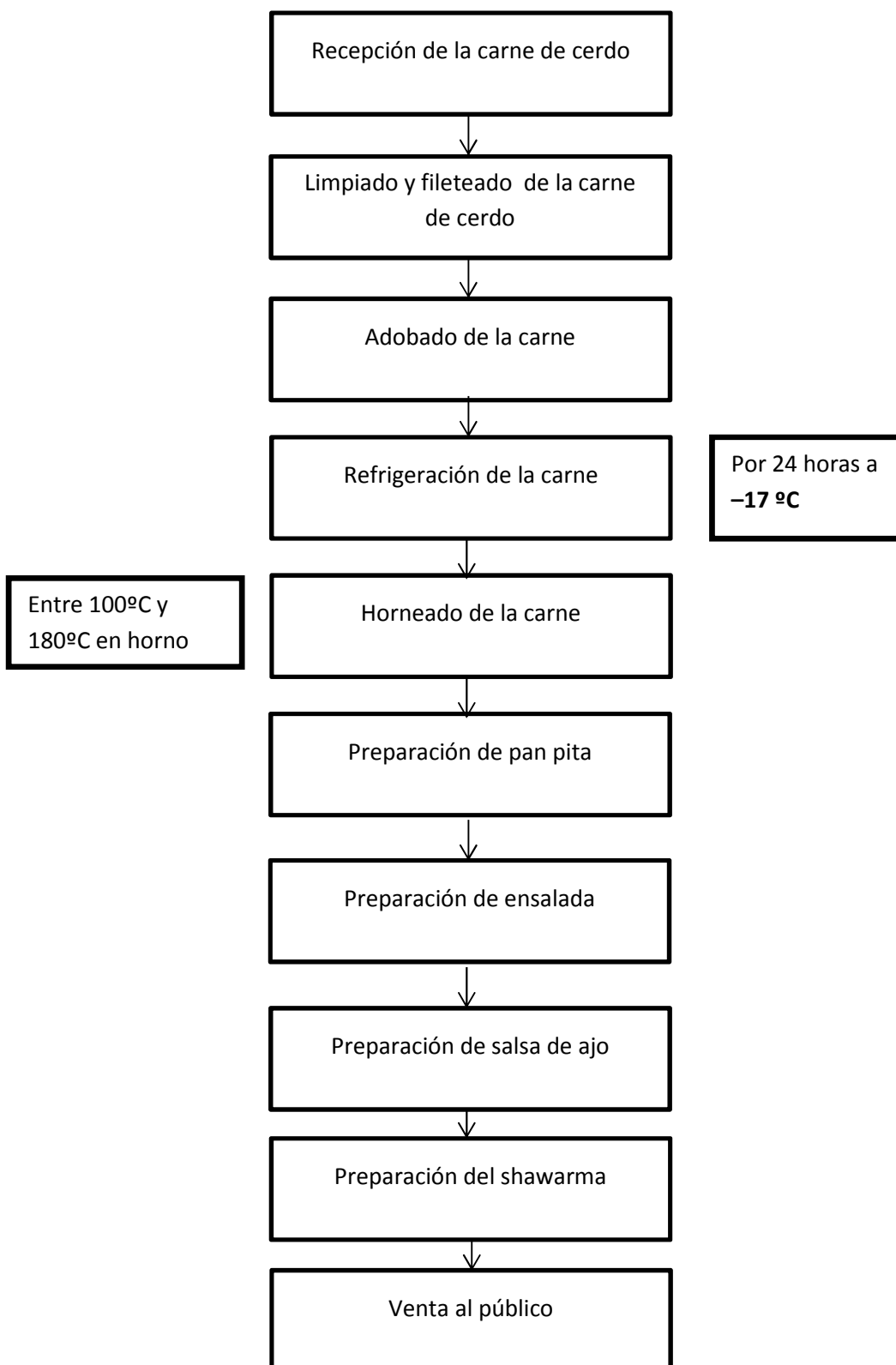
Aditivos:

Ajo, vinagre, paprika, tomillo, curri, sal, pimienta, pan pita, tomate, lechuga cebolla, agua, harina, levadura, huevos, aceite.

3.4.2Equipos y Materiales

Cuchillos, bowls, tabla para picar, licuadora, cucharas de palo, cucharas grandes, horno vertical, horno panadero, refrigeradora, cocina.

3.5.-Diagrama de flujo



3.6.-Descripción del proceso

- **Recepción.-** es el primer punto más importante de la preparación, se debe escoger carne de calidad que no contenga demasiada cantidad de grasa.
- **Limpiado y fileteado de la carne.-** en este punto se debe limpiar la carne retirando la cantidad de grasa innecesaria y se prosigue a filetear la carne de manera fina que se pueda colocar en el horno vertical.
- **Adobado de la carne.-** aquí debemos agregar el adobo que se prepara con ajo, vinagre, paprika, curri, sal y pimienta.
- **Refrigeración de la carne.-** en este punto dejamos reposar la carne por 24 horas a -17°C en refrigeración para mejor concentración de sabor.
- **Horneado de la carne.-** colocar la carne en el pincho del horno vertical y dejar cocinar lentamente.
- **Preparación del pan pita.-** esta preparación se la puede hacer desde antes, la cual es mezclar la harina junto con la sal agregar agua y levadura amasar, dejar reposar 30 minutos y hornear por 35 minutos a 180°C .
- **Preparación de ensalada.-** esta consiste en picar la cebolla en pluma, el tomate en rodajas la lechuga en estilo juliana, tener listo y no juntar hasta el momento de servir el shawarma.
- **Preparación de salsa de ajo.-** esta se prepara en la licuadora agregando huevos, sal, ajo y aceite esperamos que espese un poco y se reserva hasta el momento de montar el shawarma.

- **Preparación del shawarma.-** este es el momento de armar el shawarma, cortamos pequeñas rodajas de carne mientras la carne se sigue cocinando en el horno, tomamos un pan pita colocamos la carne la ensalada y le agregamos la salsa de ajo.
- **Venta al publico.-** este punto es cuando el shawarma ya esta armado y esta listo para ser consumido.

Foto 4
Horno vertical de Shawarma



Fuente : www.quebarato.com.ec/search?q=shawarma

3.7.- Población y muestra de la encuestas

La población constituye el mercado objetivo que está representado por todos los habitantes del barrio la floresta del cantón el Carmen, por lo tanto, la población objeto de estudio de investigación es de 1.500 **habitantes (información proporcionada por el municipio del cantón el Carmen)**, que incluye hombres y mujeres, de todas las edades, sin importar raza o religión. A la fecha es una población finita.

3.7.1- Muestra

Se considero a los habitantes del barrio la floresta. Para determinar el tamaño de la muestra tiene que ser representativa, para tener información suficiente y pertinente, que facilite identificar las necesidades del mercado y la toma de decisiones. Por lo tanto, el diseño estadístico utilizado, es la población finita, la cual determinará el tamaño de la muestra y así como el número de encuestas a realizar.

3.7.2 Población finita

$$n = \frac{(N(Z)^2 S^2}{(N)e^2 + (Z)^2}$$

$$n = (1500)(1.96)^2(0.5)^2$$

$$(1500)(0.05)^2 + 1.96$$

n = 120 encuestas

En donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

Z = Margen de confiabilidad

S² = Varianza conservadora (0.5) (0.5) o desviación estándar de la población

e = Margen de error 5%

3.7.3.- Recolectión de información

La información para realizar la encuesta ha sido proporcionada por el municipio del cantón el Carmen. Se considero según el último censo realizado en el 2010, para verificar el incremento de la población.

3.7.4.-Procesamiento de la información

Una vez realizada la investigación de campo, se procedió a encuestar a 120 personas que es nuestro mercado objetivo, con la finalidad de determinar el grado de aceptación de la propuesta del Shawarma de carne de cerdo.

3.8.- Población y muestra de la degustación

La población constituye el mercado objetivo está representado por todos los estudiantes de gastronomía, agroindustrias, por lo tanto, la población objeto de estudio de investigación es de 194 **habitantes (información proporcionada por la Institución)**, que incluye hombres y mujeres, de todas las edades, sin importar raza o religión. A la fecha es una población finita.

3.8.1 Población finita

$$n = \frac{(N(Z)^2 S^2)}{(N)e^2 + (Z)^2}$$

$$n = \frac{(194)(1.96)^2(0.5)^2}{(194)(0.05)^2 + 1.96}$$

n = 35 encuestas

En donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

Z = Margen de confiabilidad

S² = Varianza conservadora (0.5) (0.5) o desviación estándar de la población

e = Margen de error 5%.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 Aplicación de encuestas

Las encuestas fueron realizadas con la finalidad de saber la aceptación del producto. Las personas encuestadas fueron los habitantes del barrio la floresta, en el anexo N° 4 se muestra la encuesta.

1 ¿conoce usted el Shawarma?

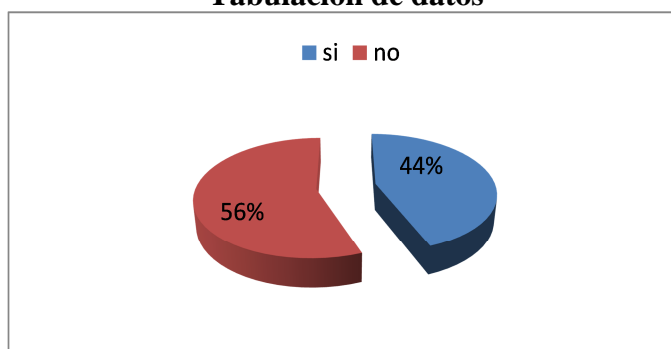
Tabla 1
Tabulación de la encuesta N° 1

variable	N. encuestas	%
si	53	44
no	67	56
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 1
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

Al preguntar sobre el Shawarma El 56% de los encuestados manifestaron no conocer acerca de alimentos como el shawarma.

2.- ¿conoce usted algún local que ofrezca el shawarma con carne de cerdo como comida rápida?

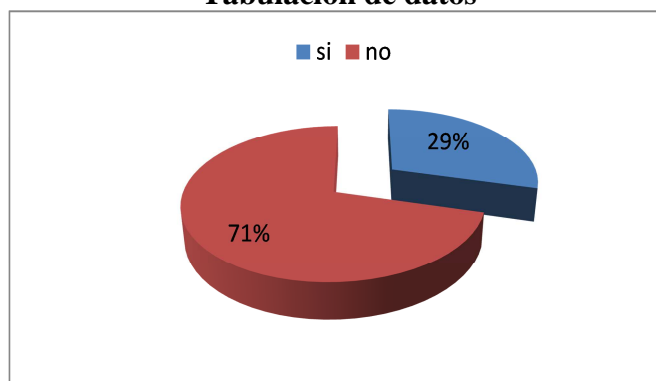
Tabla 2
Tabulación de la encuesta N° 2

variable	N. encuesta	%
si	35	29
no	85	71
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 2
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

De las personas encuestadas 71% dijeron que no conocían ningún local que ofrezca shawarma de cerdo como comida rápida.

3.- ¿le gustaría a usted probar un shawarma con carne de cerdo?

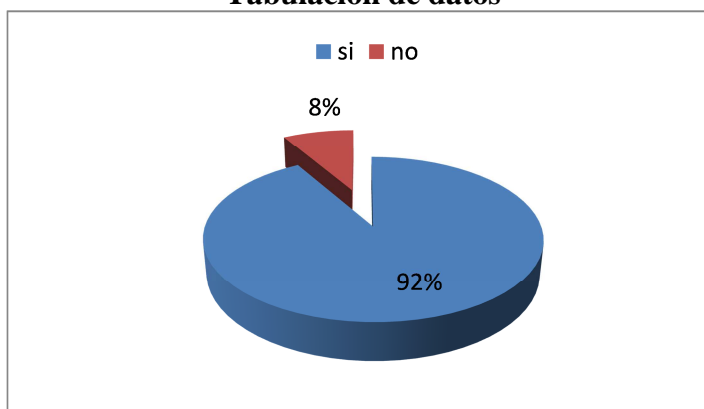
Tabla 3
Tabulación de la encuesta N° 3

variable	N. encuesta	%
si	110	92
no	10	8
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 3
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 92% de las personas dijeron que si le gustaría probar un shawarma con carne de cerdo.

4.- ¿le gustaría probar un Shawarma con carne de cerdo bajo en grasa con pan integral?

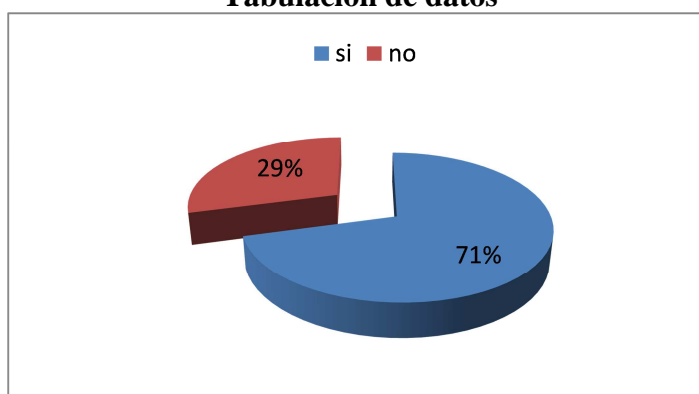
Tabla 4
Tabulación de la encuesta N° 4

variable	N. encuesta	%
si	85	71
no	35	29
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 4
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 71% de los encuestados estaría de acuerdo en probar un shawarma de carne de cerdo con pan integral.

5.- ¿En que preferiría que sea servido el shawarma?

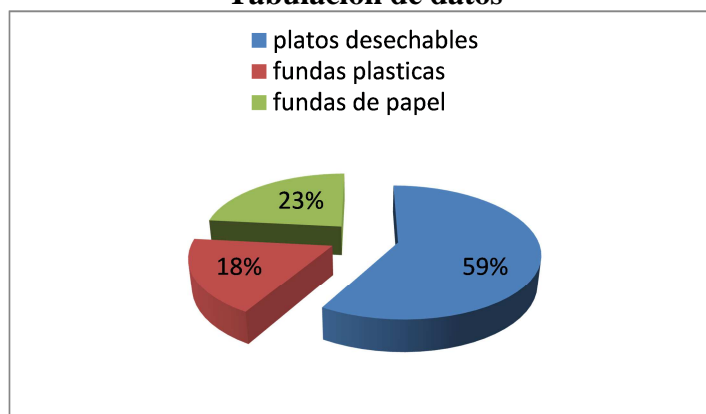
Tabla 5
Tabulación de la encuesta N° 5

variable	N. encuesta	%
platos desechables	70	54
fundas plasticas	22	29
fundas de papel	28	17
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 5
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 59% prefirió que sea en platos desechables, el 29% prefirió en fundas plásticas y el 17% en fundas de papel

6.- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el shawarma en un servicio de comida rápida?

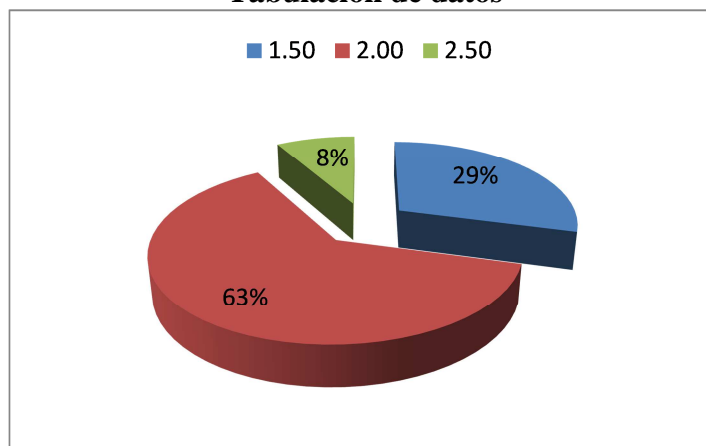
Tabla 6
Tabulación de la encuesta N° 6

variable	N. encuestas	%
1.50	35	29
2.00	75	63
2.50	10	8
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 6
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

De todas las persona encuestadas el 63% estarían dispuestos a pagar 2.00\$ por el shawarma con carne de cerdo. Que se considera un precio accesible.

7. ¿Qué tipo de salsa le gustaría para acompañar?

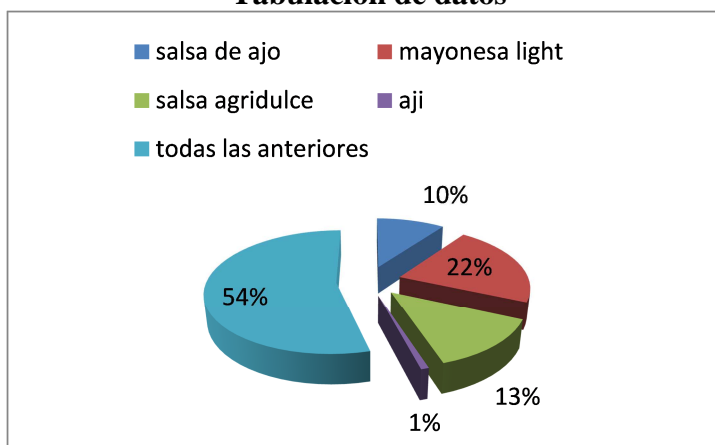
Tabla 7
Tabulación de la encuesta N° 7

variable	N. encuesta	%
salsa de ajo	12	10
mayonesa light	26	22
salsa agridulce	16	13
aji	1	1
todas las anteriores	65	54
total	120	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 7
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

De las personas encuestadas sobre que salsa preferiría para acompañar el shawarma con carne de cerdo el 54% preferiría acompañarlo con todas las salsas 22% con mayonesa light el 13% con salsa agridulce el 10% con salsa de ajo y el 1% con salsa de ají.

4.2 Aplicación de la degustación

Las degustación fue realizada con la finalidad de saber la mejor receta y el grado de aceptación de personas conocedoras de la materia. La degustación se la realizo a 35 estudiantes de la carrera de Gastronomía y Agroindustrias en la Universidad Tecnológica Equinoccial Santo Domingo, en el anexo N° 1 se muestra la degustación.

1 ¿conoce usted el Shawarma?

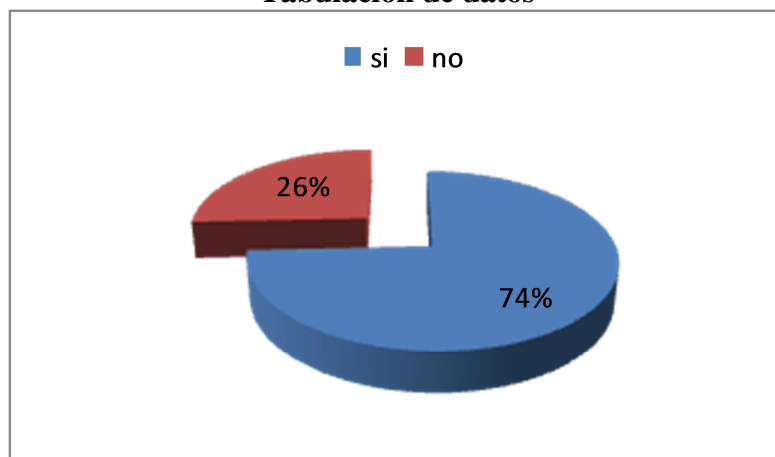
Tabla 8
Tabulación de la degustación N° 1

variable	N. encuestas	%
si	26	74
no	9	26
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 8
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis

Al preguntar sobre el Shawarma El 74% de los encuestados manifestaron no conocer acerca de alimentos como el Shawarma

2.- ¿conoce usted algún local que ofrezca el Shawarma con carne de cerdo como comida rápida?

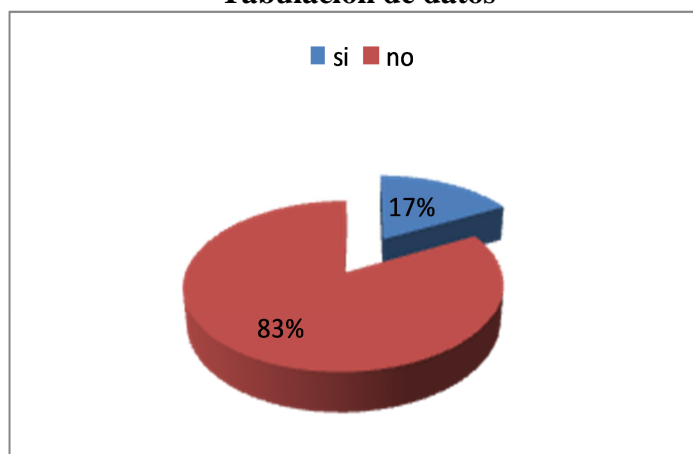
Tabla 9
Tabulación de la degustación N° 2

variable	N. encuesta	%
si	6	17
no	29	83
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 9
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

De las personas encuestadas 83% dijeron que no conocían ningún local que ofrezca Shawarma de cerdo como comida rápida.

3.- ¿le gustaría a usted probar un Shawarma con carne de cerdo?

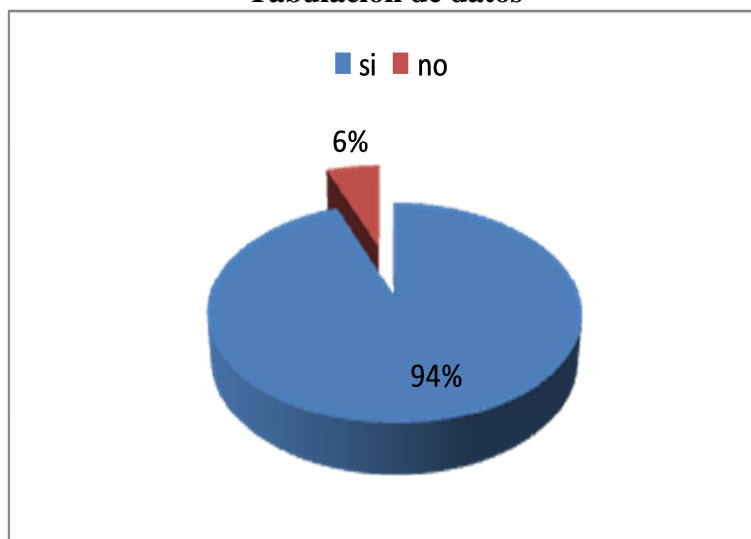
Tabla 10
Tabulación de la degustación N° 3

variable	N. encuesta	%
si	6	17
no	29	83
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 10
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 94% de las personas dijeron que si le gustaría probar un Shawarma con carne de cerdo.

4.- ¿le gustaría probar un Shawarma con carne de cerdo bajo en grasa con pan integral?

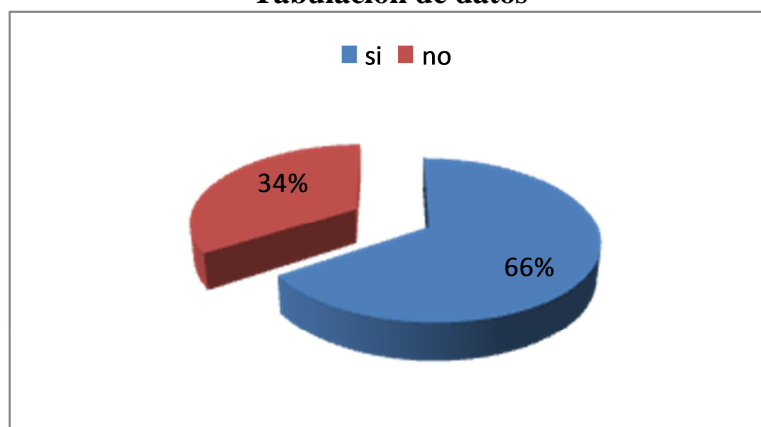
Tabla 11
Tabulación de la degustación N° 4

variable	N. encuesta	%
si	23	66
no	12	34
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 11
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 66% estaría de acuerdo en probar un Shawarma de carne de cerdo con pan integral.

5.- ¿En que preferiría que sea servido el Shawarma?

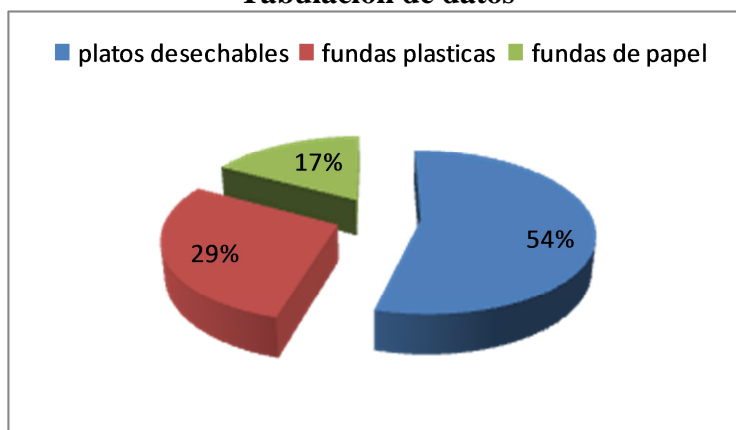
Tabla 12
Tabulación de la degustación N° 5

variable	N. encuesta	%
platos desechables	19	54
fundas plasticas	10	29
fundas de papel	6	17
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 12
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

El 54% prefirió que sea en platos desechables, el 29% prefirió en fundas plásticas y el 17% en fundas de papel.

6.- ¿qué precio estaría dispuesto a pagar por el Shawarma en un servicio de comida rápida?

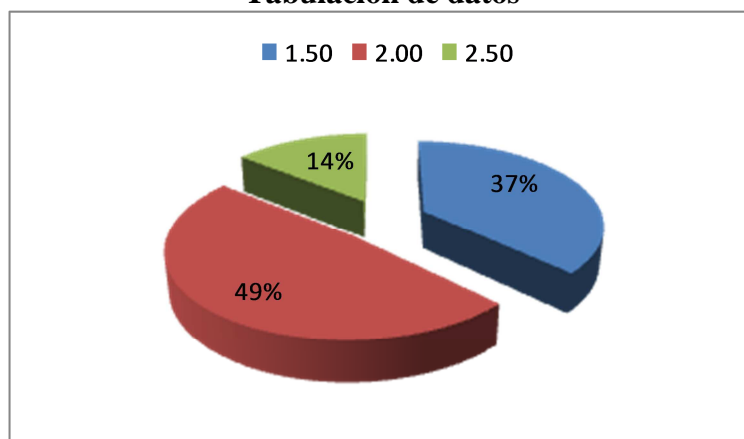
Tabla 13
Tabulación de la degustación N° 6

variable	N. encuestas	%
1.50	13	37
2.00	17	49
2.50	5	14
total	35	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 13
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis:

De todas las persona encuestadas el 49% estarían dispuestos a pagar 2.00\$ por el Shawarma con carne de cerdo. Que se considera un precio accesible.

7. ¿Qué tipo de salsa le gustaría para acompañar?

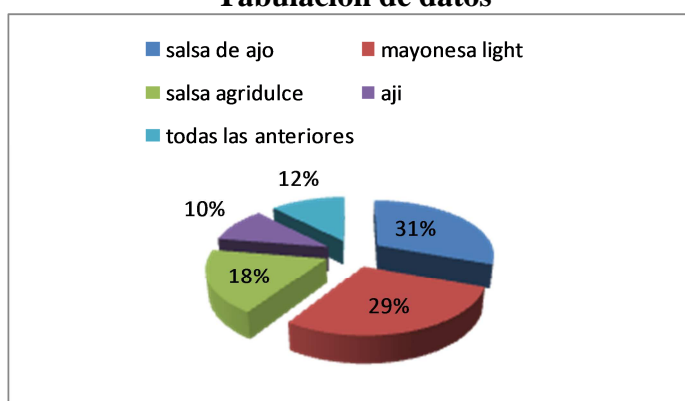
Tabla 14
Tabulación de la degustación N° 7

variable	N. encuesta	%
salsa de ajo	15	31
mayonesa light	14	29
salsa agridulce	9	18
aji	5	12
todas las anteriores	6	10
total		100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Gráfico N° 14
Tabulación de datos



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Análisis

De las personas encuestadas sobre que salsa preferiría para acompañar el Shawarma con carne de cerdo el 31% preferiría acompañarlo con salsa de ajo el 29% con mayonesa light el 18% con salsa agridulce el 12% con todas las salsas y el 10% con salsa de ají.

4.3.- Análisis de la encuesta y degustación

La encuesta se realizó en las calles del barrio la floresta del cantón el Carmen el día 23 de septiembre del 2012.

Cabe mencionar que la encuesta se la realizó a los habitantes de este barrio ya que la propuesta que se está dando en este proyecto está dirigida a este sector.

En el proceso de la encuesta se vio el apoyo de las personas ya que no conocían este tipo de alimentos dando su opinión respecto al shawarma y realizando la encuesta con interés.

La mayoría de las personas no tenían ni idea de que se trataba, pero al explicarle la propuesta mostraron mucho interés e incluso preguntaban el lugar y la fecha de inauguración

La degustación se realizó en los talleres de gastronomía y agroindustrias de la universidad tecnológica equinoccial campus Arturo Ruiz Mora Santo Domingo el día 1 de mayo del 2012.

Se la realizó a los estudiantes de gastronomía y de agroindustrias los cuales tienen más relación con las preguntas realizadas por tener conocimientos de la materia y podían dar una mejor opinión respecto al Shawarma con carne de cerdo.

En el proceso de la degustación se vio el apoyo de los docentes y de los estudiantes de gastronomía y agroindustrias dando su opinión respecto al Shawarma.

La degustación se preparó y sirvió en el mismo lugar bajo estrictas normas de higiene y manipulación de los alimentos ya que el taller cuenta con todo lo necesario para cumplir

CAPÍTULO V

ANÁLISIS DE RESULTADOS

5.1.-Merma de limpieza

Peso de la carne de cerdo → 1 kg

Merma limpieza → 3%

Rendimiento = peso inicial en kg - 3%

$R = 1\text{kg} - 0.03$

$R = 0.97$

$R = 0.97\text{kg} = \mathbf{970\text{gr}}$

Factor de rendimiento = rendimiento / peso inicial

$FR = 0.97\text{kg} / 1\text{kg}$

$FR = \mathbf{0,97}$

Nuevo precio = valor total / factor de rendimiento

$NP = 4,50 / 0,4$

$NP = \mathbf{4,64\text{ c/ kg}}$

5.2.-Merms de cocción

Peso de pulpa Limpia → **0.97 kg**

Merma de Cocción → **10 %**

FORMULA

Rendimiento = Peso Inicial - % Merma Cocción

$R = 0,97\text{kg} - 10\%$

$R = 0.97\text{ kg} - 0,097\text{ kg}$

$R = 0,087\text{kg} = 870\text{ gr}$

Cantidad requerida = N° de pax * peso por porción / factor rendimiento

CR= 8*0.125/0.90

CR=1.11

5.3.- Formato de receta estándar

Partimos de saber que en una receta estándar es una lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento (salsas, guarniciones, postres, fuertes, etc.), la cual además de exponer los ingredientes, también, debemos incluir cantidades, la unidad que se utiliza para medir, utensilios, el grado de dificultad.

Tabla 15
Formato de receta estándar

Receta estandar			dificultad		
SHAWARMA		N. porcion X			
ingredientes	cantidad	unidad	F	M	D
X	X	X	UTENSILIOS		
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
X	X	X		X	
PREPARACIÓN					

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

5.4.- Preparación del Shawarma

El producto que se va expender como comida rápida en el canto el Carmen, fue tomado de una degustación el cual fue aprobado y aceptado por el mercado impuesto el cual llevaría un peso de 120 gr ya que el cuerpo humano necesita energía el cual se la da en calorías al consumir alimentos y la porción que se expendi será la porción que se recomienda consumir para llevar las actividades con mayor energía, a continuación se detallara las recetas estándar con cantidades e unidades exactas para su preparación.

5.4.1.- Shawarma de carne de cerdo

consiste en finas láminas de carne de cordero, pollo o ternera asada en un asador vertical, consumidas en el interior de un pan de pita junto con vegetales y otros acompañamientos.

Foto 5
Shawarma



Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Jefferson Castro /2012

Tabla 16
Receta estándar del shawarma

Receta estandar			dificultad
SHAWARMA		N. porcion 8	
ingredientes	cantidad	unidad	F M D
carne de cerdo con grasa	1,11	kg	UTENCILIOS
ajo	100	gr	Horno vertical
vinagre	100	ml	cuchillo
paprika	20	gr	bowls
tomillo	20	gr	licuadora
curri	30	gr	cucharas
sal	20	gr	horno
pimienta	20	gr	tabla para picar
pan pita	4	unidad	
tomate	200	gr	
lechuga	250	gr	
cebolla	200	gr	
pan pita			
agua	375	cc	
harina	500	gr	
sal	20	gr	
levadura	40	gr	
salsa de ajo			
ajo	20	gr	
huevos	3	unidad	
aceite	200	cc	
sal	20	gr	
Preparacion del pan pita			
1. Poner en un bowl la harina junto con la sal			
2. mesclar bien la levadura con el agua asta disolverla			
3. Unir la harina junto con el agua y comenzar amazar asta obtener una masa lisa y suave			
4. cubrir la masa con un plastico y dejar leudar la masa asta que doble su volumen			
5. Harinar la mesa y comensar a estirar y dar forma circular colocar en una placa y dejar leudar por unos 15 minutos.			
6. Llevar al horno a 200º por 8 a 10 minutos una ves listos reservar e un lugar seco y calido			
Preparacion shawarma			
1. Abrir la carne de cerdo de forma que se pueda colocar en el pincho del horno vertical			
2. En un bolw mezclar el curry, vinagre, sal, comino, dientes de ajo picados, tomillo y paprika			
3. Agregar a la carne la mezcla que realizamos anteriormente y reservar en refrigeracion de un dia para otro			
4. Colocar la carne en el pincho vertical y dejar cocinar a fuego medio mientras gira el pincho asta que quede un poco tostada la carne.			
5. una ves lista la carne, calentamos en el horno el pan pita asta tostarlo un poco luego tomamos un pan pita y le agragamos la carne de cerdo cortada en rodajitas finas y agregamos la lechuga el tomate y cebolla, y acompañamos con la salsa de ajo.			
Preparacion de la salsa de ajo			
1. En una licuadora colocamos huevos, sal y el ajo, licuamos y agregamos el aceite lentamente asta ver que espese.			
2. vertimos la preparacion en bowl pequeño y esta lista para usar.			

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

5.5.- Formato de la receta estándar de costos

El costo unitario y el costo total de la receta estándar es en el que se verá, porcentajes correspondientes en alimentos en donde se nos dificulta hacerle un costo exacto de lo que utilizamos en cada receta a estos alimentos se les llama intangibles pues es de difícil medición, en el que calcularemos el precio de venta al público.

Tabla 17
Formato de receta estándar de costos

RECETA ESTANDAR DE COSTOS				
SHAWARMA			porciones	
ingredientes	cantidad	unidad	costo unitario	costo total
x	x	x	x	x
x	x	x	x	x
x	x	x	x	x
x	x	x	x	x
x	x	x	x	x
x	x	x	x	x
			Sub total	
			Porciones	
			p.v.p	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

5.6.- Rentabilidad en la producción del Shawarma

Para obtener ganancia en un producto en alimentos es desde el 30% al 35 % el que nos dará una ganancia razonable, tomando en cuenta que los gastos de producción de un alimento comprende costos de cada ingrediente, la mano de obra calificada, luz, agua y gas, el cual toma el 30% del costo total de cada receta, para sacar el cálculo de pvp se ha utilizado la formula de precio objetivo.

“precio objetivo: es aquel que cubre los costos totales (fijos + variables) mas un beneficio”. Para obtener el pvp aplicamos la siguiente formula:

$$\text{Precio unitario} = \frac{\text{costos fijos} + \text{costo variable unitario}}{\text{Cantidad}} + \text{beneficio unitario.}$$

El proceso de obtención del precio de venta se realizo de la siguiente manera:

$$\text{Precio unitario} = 11,88/8 + 30\% + 35\%$$

$$\text{Precio unitario} = 1,49 + 30\% + 35\%$$

$$\text{Precio unitario} = (1,49 + 0,45) + 35\%$$

$$\text{Precio unitario} = 1,94 + 0,68$$

$$\text{Precio unitario} = 2,61$$

$$\text{Costo total de la receta} = 11,88$$

5.6.1- Costos del Shawarma

Los costos establecidos en la receta estándar fueron realizados con precios estándar debido al cambio de precios constantes para así tener una receta que represente una rentabilidad.

Tabla 18
Receta de costos del Shawarma

Receta estandar de costo				
SHAWARMA		Peso 120 gr	N. porcion 8	
ingredientes	unidad	cantidad	costo unitario	costo neto
carne de cerdo con grasa	kg	1,11	4,64	4,64
ajo	gr	80	0,007	0,55
vinagre	ml	100	0,006	0,55
paprika	gr	20	0,027	0,53
tomillo	gr	10	0,077	0,77
curri	gr	30	0,028	0,85
sal	gr	20	0,003	0,05
pimienta	gr	10	0,008	0,08
tomate	gr	200	0,003	0,50
lechuga	gr	250	0,002	0,50
cebolla	gr	200	0,003	0,50
pan pita				
agua	ml	375	0,001	0,40
harina	gr	500	0,001	0,40
sal	gr	20	0,003	0,05
levadura	gr	40	0,009	0,36
salsa de ajo				
ajo	gr	20	0,007	0,14
huevos	unidades	3	0,150	0,45
aceite	ml	200	0,003	0,50
sal	gr	20	0,003	0,06
			Sub total	11,88
costo fijo / unidad	1,49	Por mermas de coccion		
costo variable 30%	0,45			
total C. F. + C. V.	1,93			
beneficio unitario 35%	0,68			
PVP	2,61			

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

5.7.- Tabla calórica del Shawarma

Las calorías son el producto de los micronutrientes que los seres vivos necesitamos para obtener energía, una vez fuera de estos nutrientes, las calorías, se transformarán en kilocalorías. El hombre necesita entre 1200 a 1600 calorías diarias.

Las calorías provienen de los alimentos que ingerimos, ellas son las que nos permiten realizar las actividades diarias, por eso es muy bueno saber cuántas calorías consumimos diariamente, para de esta forma evitar excedernos en el consumo.

Tabla 19
Tabla calórica del Shawarma

Tabla calórica del shawarma				
N porciones 8				
ingredientes	unidad	cantidad	calorías 100gr	calorías netas
carne de cerdo con grasa	gr	1000	276	362
ajo	gr	80	140	57
vinagre	ml	100	2000	5
paprika	gr	20	333	6
tomillo	gr	10	276	4
curri	gr	30	183	16
sal	gr	20	0	0
pimienta	gr	10	0	0
tomate	gr	200	22	909
lechuga	gr	250	15	1667
cebolla	gr	200	38	526
pan pita				
agua	ml	375	0	0
harina	gr	500	350	143
sal	gr	20	0	0
levadura	gr	40	100	40
salsa de ajo				
ajo	gr	20	140	14
huevos	unidades	3	144	432
aceite	ml	200	860	23
sal	gr	20	0	0
			sub Total	4205
			Total/ 8 porciones	526

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Jefferson Castro /2012

5.8.- Diseño y logotipo de la empresa

Logotipo con el cual estará representado el negocio de comida rápida en el Cantón El Carmen.

Grafico N° 15

Logo



CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1.- Conclusiones

- Se ha determinado, que en el Cantón el Carmen podemos encontrar los ingredientes necesarios para la preparación del Shawarma con carne de cerdo ya que el Cantón cuenta, con un mercado muy amplio.
- Gracias a la investigación y las pruebas de degustación han permitido obtener la receta adecuada para su expedición como comida rápida.
- La aplicación de este producto tendrá un impacto importante para el Cantón el Carmen por el gran nivel de aceptación y acogida del mismo ya que actualmente en el cantón no existe ningún producto parecido.
- Con base en las encuestas y estudios realizados se ha podido concluir que el Shawarma de carne de cerdo tiene una muy buena aceptación por parte de la comunidad del Cantón el Carmen, los cuales están de acuerdo con la creación y venta de este producto como comida rápida.
- Se concluyó que la tabla calórica del Shawarma cuenta con un tercio de las calorías necesarias para poder realizar las actividades que el ser humano necesita.
- De acuerdo a observaciones e investigación se ha determinado que la competencia existente es limitada y la cual no lleva un buen control de higiene y manipulación de alimentos.

6.2.- Recomendaciones

- Aplicar receta estándar en la elaboración de la receta establecerá un mantenimiento del sabor y las cantidades exactas del Shawarma con carne de cerdo.
- Poner en práctica las buenas técnicas de manufactura.
- Establecer negociaciones con proveedores para no tener problemas al momento de conseguir la materia prima.
- Brindar capacitación a los empleados en cuanto a manipulación e higiene y atención al cliente que se debe tener en los procesos y preparación de alimentos.
- Establecer estrategias de ventas y publicidad del producto para una mayor acogida por parte del público.

BIBLIOGRAFÍA

1. Armendáriz Sanz José Luis, *Hotelería y Turismo Procesos de cocina*, Edición Thomson, pg155-159
2. Dorado José Antonio (2004), *organización y control de empresas en hostelería y turismo*, editorial síntesis, pag 134.
3. Gallego Jesús Felipe, Peyrolon Melendo Ramón;(2002), *Diccionario de Hostelería, Hotelería y Turismo, Restaurante y Gastronomía, Cafetería y Bar*, Quinta Edición Thomson.
4. Muños Pascual laza y Jerónima Laza Muños, *Hotelería y Turismo Prelaboracion y Conservación de alimentos*, pg 17-23, 39-55
5. Scheel Mayenberger Adolfo;(1986), *Control de Alimentos y Bebidas*, editorial Universidad de Colombia Externado.
6. www.eluniverso.com.
7. www.consumer.es.
8. www.apendicedelaescueladelchef.blogspot.com
9. www.cuidadodelasalud.com
10. www.manabi.gob.ec
11. www.donerkababel.blogspot.com
12. www.hacerdieta.com

ANEXOS

ANEXO 1

HOJA DE ENCUESTA



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Extensión Santo Domingo

**FACULTAD DE HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA
EN GASTRONOMÍA**

Solicito a usted que se digne responder las siguientes preguntas, cuyo propósito es de carácter educativo para la obtención de un Título Profesional, es una Propuesta de prepara shawarma con carne cerdo y ofrecerlo en comida rápida sus ideas son de vital importancia.

1.- ¿conoce usted el shawarma?

Si no

Si su respuesta es positiva continúe con la encuesta

2.- ¿conoce usted algún local que ofrezca el shawarma con carne de cerdo como comida rápida?

Si no

3.- ¿le gustaría a usted probar un shawarma con carne de cerdo?

Si no

4.- ¿le gustaría probar un shawarma con carne de cerdo bajo en grasa con pan integral?

Si no

5.- ¿En que preferiría que sea servido el shawarma?

Platos desechables Fundas de plásticos Fundas de papel

6.- ¿qué precio estaría dispuesto a pagar por el shawarma en un servicio de comida rápida?

1.50

2.00

2.50

7. ¿Que tipo de salsa le gustaría para acompañar?

Salsa de ajo

Mayonesa light

Salsa agridulce

Ají

Todas las anteriores

GRACIAS POR SU TIEMPO

ANEXO N° 2

Realización de encuesta para evaluar la aceptabilidad del producto en el cantón el Carmen



Elaborado por: Jefferson Castro / 2012



Elaborado por: Jefferson Castro / 2012

ANEXO 3

DEGUSTACION EN EL TALLER DE GASTRONOMIA

Realización una degustación para evaluar la aceptabilidad del producto en Santo Domingo De Los Tsáchilas.



Elaborado por: Jefferson Castro / 2012



Elaborado por: Jefferson Castro / 2012



Elaborado por: Jefferson Castro / 2012