

**INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**



**ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE PESCADO**  
**FUSIONADOS CON FRUTOS AMAZONICOS (ASAI Y**  
**CARAMBOLA) PARA LA ASOCIACION DE**  
**PESCADORES TAHUAMANU DEL MUNICIPIO DE**  
**PORVENIR**

**PROYECTO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO PARA OBTENER EL TÍTULO**  
**DE TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**POSTULANTES:** DAVID SALOMA MAMANI

DAYANA ALEJANDRA GANDRA SUÁREZ

**TUTOR (A):** TEC.SUP. LILIANA NICOL CARI MEDINA

**COBIJA – PANDO - BOLIVIA**

**2023**

## DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis queridos padres y mis dos hermanos que con tanto amor me dieron la posibilidad de soñar, enseñándome que puedo lograr todo el éxito que merezco, también a mi maravillosa pareja que me acompaña en todo este transcurso de esta impresionante carrera que día a día se esforzó en este proyecto con mi persona.

Finalmente, a mis docentes por guiarnos a este camino y orientarnos para guiarnos en este trabajo.

DAVID SALOMA MAMANI

Dedico este proyecto a Dios por ser el inspirador para cada uno de mis pasos dados en mi convivir diario; a mis padres por el apoyo brindado incondicionalmente, a mis hermanos, por ser el incentivo para seguir adelante con este objetivo, y a mis docentes por entregarme sus conocimientos, tiempo y orientación para realizar este trabajo.

DAYANA ALEJANDRA GANDRA SUÁREZ

## AGRADECIMIENTOS

A Dios por guiarnos por el buen camino, darnos sabiduría y fuerzas para seguir adelante, por ello, con toda la gratitud de nuestros corazones agradecemos a Dios.

De igual manera agradecemos a nuestros padres y madres por sus apoyos en este proyecto y animarnos a seguir adelante dándonos su gran ejemplo a seguir, a nuestros docentes por sus enseñanzas de la cual aprendimos, a la asociación de pescadores por su apoyo y disposición en el proyecto.

## ÍNDICE

1.	TÍTULO DEL PROYECTO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO.....	1
2.	DIAGNÓSTICO Y FUNDAMENTACIÓN .....	1
2.1.	ANÁLISIS FODA.....	2
2.2.	FUNDAMENTACIÓN SOCIAL.....	3
2.3.	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	4
3.	CONTEXTO DE REALIZACIÓN (LOCALIZACIÓN).....	12
3.1.	LOCALIZACIÓN DEL MUNICIPIO DE PORVENIR.....	12
3.2.	LOCALIZACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES.....	13
3.3.	CARACTERIZACIÓN .....	14
3.3.1	SERVICIOS BÁSICOS .....	14
3.3.2	SOCIO ECONÓMICA .....	14
3.3.3	SOCIO CULTURAL .....	14
3.3.4	FORMA DE ORGANIZACIÓN .....	15
4.	ACTORES QUE INTERVIENEN .....	15
5.	BENEFICIARIOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS .....	16
5.1.	PRIMARIOS .....	16
5.2.	SECUNDARIO .....	16
6.	OBJETIVOS.....	16
6.1.	OBJETIVO GENERAL .....	16
6.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
7.	PLAN DE ACCIÓN .....	17
7.1.	ACTIVIDADES Y TAREAS .....	18
7.2.	RECURSOS FÍSICOS .....	19
7.3.	PRESUPUESTO .....	21
7.4.	FACTIBILIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA .....	24
8.	EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO .....	26
8.2.	RECOLECCIÓN DE DATOS .....	26
8.3.	VISITA A LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES TAHUAMANU.....	26

8.4.	REALIZACIÓN DEL CONVENIO CON LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES TAHUAMANU .....	27
8.5.	PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PLATILLOS DE PAICHE CON FRUTOS REGIONALES .....	27
9.	RESULTADOS OBTENIDOS .....	42
10.	CONCLUSIONES .....	50
11.	RECOMENDACIONES.....	50
12.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	51

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 ANÁLISIS FODA .....	2
TABLA 2 LOCALIZACION DEL MUNICIPIO DE PORVENIR .....	12
TABLA 3 LOCALIZACION DE LA ASOCIACION DE PESCADORES TAHUAMANU .....	13
TABLA 4 PLAN DE ACCION .....	17
TABLA 5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	18
TABLA 6 RECURSOS FISICOS.....	19
TABLA 7 INSUMOS .....	20
TABLA 8 PRESUPUESTO DE COSTOS FIJOS.....	21
TABLA 9 PRESUPUESTO DE LA HAMBURGUESA DE PAICHE .....	21
TABLA 10 PRESUPUESTO DE LOS PACUMUTOS DE PAICHE .....	22
TABLA 11 PRESUPUESTO DEL SUDADO DE PAICHE .....	23
TABLA 12 CAPITAL DE INVERSION .....	25
TABLA 13 RESULTADOS OBTENIDOS 1 .....	43
TABLA 14 RESULTADOS OBTENIDOS 2 .....	44
TABLA 15 RESULTADOS OBTENIDOS 3 .....	45
TABLA 16 RESULTADOS OBTENIDOS 4 .....	46
TABLA 17 RESULTADOS OBTENIDOS 5 .....	47
TABLA 19 RESULTADOS OBTENIDOS 7 .....	49

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 ¿GENERO? .....	43
FIGURA 2 ¿EDAD? .....	44
FIGURA 3 ¿USTES CONSUME COMIDA RAPIDA? .....	45
FIGURA 4 ¿CON QUE FRECUENCIA COME COMIDA RAPIDA?.....	46
FIGURA 5 ¿LE GUSTARIA COMER COMIDA RAPIDA DE PESCADO? .....	47
IFIGURA 6 ¿CUAL DE ESTOS PLATOS LE GUSTO MAS? .....	48
FIGURA 7 ¿CUANTO PAGARIA USTES POR ESTOS PLATOS? .....	49

## 1. TÍTULO DEL PROYECTO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO

Elaboración de platillos de pescado fusionados con frutos amazónicos (Asai y Carambola) para la asociación de pescadores Tahuamanu del Municipio de Porvenir.

## 2. DIAGNÓSTICO Y FUNDAMENTACIÓN

Para elaborar este proyecto socio comunitario se realizó un diagnóstico en la asociación de pescadores Tahuamanu del Municipio de Porvenir, siendo los principales proveedores del pescado. Esta la envasan al vacío donde ellos mismo procesan el producto de inicio a fin de acuerdo a los regímenes de sanidad aprobados por SENASAG. Entre todos estos envasados al vacío que tienen, resalta el paiche un producto con el cual se vio una dificultad al momento de buscar platillos elaborados con este pescado, para nosotros tiene un gran valor gastronómico por su peculiar sabor y sus características las cuales benefician al ser un pescado con gran cantidad de pulpa, así adaptándose en diversos platillos. Se realizo una creación culinaria que manteniendo sabores regionales con frutos amazónicos en platillos de comida rápida, los cuales son: hamburguesa de paiche, pacumutu de paiche, sudado de paiche fusionados con dos frutos amazónicos los cuales son: asai y carambola, en beneficio de la asociación Tahuamanu.

Ambos productos son aportados por la misma asociación ya que mucho de los pescadores cuentan con fincas, en las cuales cosechan los frutos de temporada y las comercializan en ferias, entre estos están los frutos más consumidos que fueron seleccionados por estar disponible gran parte del año. Es importante mencionar que la asociación tuvo el apoyo del gobernador Regis German Richter Alencar que en sus gestiones pasadas fue alcalde del municipio de porvenir, el cual doto un cuarto frigorífico para conservar el pescado envasado al vacío, gracias a este apoyo siendo los únicos en poder conservar adecuadamente esta materia prima, sin tener competidores en el mercado esto determina que serían los primeros en fortalecer este producto con las recetas que fueron diseñadas especialmente para captar la atención de los consumidores de manera visual y gustativa, el cual pueden ser consumidas por todo tipo de personas.



### 2.1. Análisis FODA

En el presente diagnóstico se aplicó diferentes técnicas e instrumentos de investigación y como estrategia se centralizó aspectos relevantes a través del método de análisis FODA que permitió conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la asociación de pescadores Tahuamanu del Municipio de Porvenir.

*Tabla 1 ANÁLISIS FODA*

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuentan con productos de pescados al vacío, con todos los requisitos de SENASAG.</li><li>• Los pescadores crearon un sistema efectivo de mantener el pescado fresco para transportarlo a la asociación.</li><li>• Cuentan con la capacidad de poder almacenar grandes cantidades de pescado al contar con cuatro frigorífico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Existen temporadas de pesca donde la dificultad de conseguir la materia prima es muy escasa y peligrosa.</li><li>• Dificultades de proveer a lugares lejanos al no contar con camión frigorífico propio.</li><li>• Entre sus productos se ofrecen el paiche un pescado que no es muy utilizado en la gastronomía regional.</li></ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mejorar la venta del pescado Paiche al vacío dándole el valor agregado con una receta incluida en el empaque.</li><li>• Comercializar el paiche como primera opción para la elaboración de platillos de comida rápida.</li><li>• La mayoría de los pescadores cuentan con fincas que producen frutos de alta explotación industrial.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Existe competencia fuera de la institución que no respetan la época de veda, afectando a la disminución del paiche.</li><li>• Falta de gestión publicitaria para catalogarse en el mercado como los primeros en mantener un precio estable.</li><li>• Limitado consumo del paiche en platos regionales, al no ser identificado como un pescado de gran potencial gastronómico.</li></ul>

**Fuente:** Elaboración propia

En el presente diagnóstico se aplicó diferentes técnicas e instrumentos de investigación y como estrategia se centralizó aspectos relevantes a través del método de análisis FODA que permitió conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la asociación de pescadores Tahuamanu del Municipio de Porvenir.

De acuerdo a lo expresado en el análisis FODA, se puede observar que la potencialidad del producto gastronómico de la aplicación de frutos regionales en el paiche es algo novedoso para la asociación y población en general, siendo esta una gran oportunidad para la inserción de nuevas recetas en la gastronomía pandina.

## 2.2.Fundamentación Social

Lo que se pretende con este trabajo es dar a conocer los platillos elaborados a base del pescado Paiche con frutos regionales e integrar las distintas implementaciones que se da a conocer la nueva cocina regional del Municipio de Porvenir en el departamento de Pando a manos de la asociación de pescadores Tahuamanu, combinando los frutos amazónicos que son el asai y la carambola junto con el pescado Paiche dando así una nueva implementación gastronómica en estas tres preparaciones en la cocina que resaltara el sabor de este pescado fusionado con una fruta amazónica. Aparte lo que se busca con el proyecto es potenciar sus cualidades y obtener el mayor placer en la experiencia culinaria. Así mismo al incluir en la culinaria local nuevos sabores, también se da la oportunidad de la utilización del pescado al vacío como un producto local el cual se encuentra en este momento y no se le da la importancia por falta de conocimiento dentro la asociación y población del lugar y de las personas que se encuentran de paso por lo que ahora se podrá usar el paiche envasado al vacío en nuevos platillos, puesto que en su mayoría las personas desconocen de las grandes potencialidades con las que cuenta el pescado ya sea gastronómica como saludable.

Con la implementación del proyecto la asociación local podrá producir recursos económicos, los cuales ayudarán a las familias de los pescadores y gastrónomos del lugar;

la iniciativa que nos llevó a este proyecto es realzar el producto del pescado Paiche al vacío.

### 2.3.Fundamentación teórica

#### Elaboración

Proceso por el que la materia prima y los productos cambian su estado natural para pasar, a través de su manipulación y ejecución, a conjugar sabores y aspectos diferentes. La elaboración permite diversos tipos de cocciones y, a través de un conocimiento técnico culinario, se pueden conseguir platos o productos equilibrados en sabor y cantidad y estéticamente atractivos (Benbribe, 2019).

#### Productos nutritivos

Alimento Nutritivo o producto nutritivo es aquel que aporta al organismo los nutrientes, las vitaminas, las calorías y demás componentes necesarios para tener un rendimiento óptimo a lo largo del día. Algunos llaman a estos alimentos “súper alimentos”, ya que están llenos de nutrientes que son beneficios para la salud. (S/N, S/F)

#### Gastronomía

Es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimentos, sino que también hace énfasis en la relación de estos con los seres humanos, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la cual los emplea, así como también los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación las sociedades del mundo establecen con su gastronomía.

Es un concepto cuyo origen etimológico deriva de la lengua griega, específicamente de los vocablos “Nomos” y “gastros”, que al ser traducido al español significan “ley” y “estómago” respectivamente. (Sánchez, 2022)

Según (Equipo editorial, 2022) La gastronomía es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da.

La gastronomía brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario.

La gastronomía no es simplemente el gusto por la comida o por cocinar. De hecho, esta disciplina se ocupa de múltiples apreciaciones de lo cultural en torno a la cocina y la alimentación, como la elección de los ingredientes, la tradición en torno a la comida o la influencia religiosa en la manera de comer.

No todo cocinero es un gastrónomo, ni siquiera aquellos que ostenten la etiqueta de “chef”. Un verdadero gastrónomo es aquel que se dedica a experimentar, descubrir, investigar, comprender y generar documentación sobre la manera en que comemos los seres humanos en las distintas culturas.

### Creación

La cocina creativa es una rama de la gastronomía que se enfoca en la experimentación, la innovación y la originalidad a través de los alimentos. Se trata de una forma de cocinar que permite a los chefs y amantes de la cocina salirse de la rutina y explorar nuevos sabores, texturas y técnicas culinarias.

La cocina creativa se nutre de la pasión por la gastronomía, la curiosidad por los ingredientes y la imaginación para crear platos únicos e inolvidables. Además, en este tipo de cocina se valora tanto la habilidad para combinar sabores y texturas inusuales, como la audacia para experimentar con nuevos ingredientes. Su objetivo siempre es sorprender. (gastronomia, 2023)

### Fusión

La cocina de fusión es a la vez un fenómeno nuevo y antiquísimo. Como concepto y tendencia, empezó a desarrollarse en Estados Unidos en los años 60-70. Como hecho, es posible encontrar rasgos de fusión culinaria hasta en los platos más ortodoxos de un determinado país. (michelin, 2022)

### Pescado

Un alimento saludable y equilibrado que brinde beneficios para la salud de todas las edades, fácil de digestión ya que tiene poco colágeno y las características de sus proteínas, con presencia de aminoácidos esenciales que el organismo no puede sintetizar. (Nathan, 2014)

### Características del pescado

Es el principal componente que sirve como nutriente para la alimentación humana y cuyo contenido representa el 18% del peso total del musculo. En proteína de pescado entre los aminoácidos que encontramos en abundancia figuran la lisina, que aporta específicamente en una etapa de desarrollo del niño. (Balbuena, 2014)

#### Paiche

El paiche fue introducido en Bolivia de manera accidental en 1976. Al principio era una especie rechazada porque era un pez extraño, pero ahora los pescadores la ven como una joya para su economía.

No hay estudios que comprueben los daños que causa el Arapaima gigas en los ríos amazónicos bolivianos; sin embargo, hay lugares en donde a partir de su presencia, los peces nativos desaparecieron.

El estado boliviano aún no incluye al paiche como especie invasora. En algunas investigaciones oficiales se propone controlar su población, pero también se motiva su pesca para potenciar la economía de comunidades rurales. (Tamayo, 2022)

#### Características del paiche

El paiche, pirarucú, piraurucú o arapaima (*Arapaima gigas*) es una especie de pez osteoglosiforme de la familia Arapaimidae. Usualmente, habita ríos densos deficientes de oxígeno a través de la cuenca del Amazonas, por lo que ha adquirido la capacidad de respirar fuera del agua, lo que le permite sobrevivir en zonas de escasa vegetación.<sup>2</sup> Es, además, uno de los peces de agua dulce más grandes del mundo, llegando a pesar hasta 400 kilogramos y midiendo aproximadamente más de tres metros de largo. (S/N, 2019)

#### Uso culinario del paiche

La carne de este pescado es uno de los de mayor demanda en la Amazonia peruana y brasileña. Se considera que su carne posee un sabor exquisito y tiene la ventaja de carecer de espinas menudas.

Es una especie muy versátil en la gastronomía que permite su preparación al vapor, en ceviche, en guisos, a la plancha, entre otros métodos. En estado seco salado se le compara con el bacalao. Además, se considera que es de digestión sencilla y rápida. (S/N, S/F)

#### Beneficios del paiche

El paiche, es un animal marino que brinda al cuerpo humano una gran cantidad de proteína, minerales, hierro, zinc y Omega 3, 6, y 9. Su consumo, evita la anemia y desnutrición tanto en niños como en madres gestantes. Además, disminuye el colesterol elevado, regenera tejidos, cicatriza heridas y previene enfermedades coronarias en los adultos.

#### Frutos amazónicos

El fruto amazónico, como la castaña, el asaí, majo, copoazú, y especies hortícolas, son recursos alimentarios con potencial económico para las poblaciones locales, y varios de ellos tienen altas posibilidades como productos de exportación al natural, como frutas exóticas, almendras, jugos, concentrados, almíbares, mermeladas, extractos, en forma de aceite comestible y varias otras alternativas agroindustriales.

El lanzamiento de esta feria tiene el objetivo estratégico de promocionar estos frutos producidos en regiones del departamento de Beni, Pando y norte de La Paz. ((BO), 2021)

#### Asai

El Asai es una pequeña baya rica en nutrientes y antioxidantes, considerada en la amazonia como un alimento anti envejecimiento, con muchas propiedades, que utiliza en productos gastronómicos para diferenciar el sabor, color y aroma. (Castejón, 2017)

#### Características del asaí

El asaí es un fruto pequeño de color morado oscuro procedente de la selva norte de Brasil. Se ha revelado como un tesoro nutricional, y por su aspecto, es muy similar a los arándanos y las uvas. Se trata de una fruta carnosa con un sabor que recuerda al chocolate y se suele consumir en polvo.

Hace siglos ya era conocida y utilizada por las tribus indígenas como medicamento natural para el tratamiento de enfermedades de la piel y para curar males digestivos, pero ha sido recientemente que sus propiedades y beneficios son conocidas por todo el mundo.

Repleto de vitaminas, proteínas, fibra, aminoácidos, grasas monoinsaturadas saludables y hasta 30 veces más antioxidantes que el vino tinto, se dice que el asaí estimula la energía, fortalece el sistema inmunológico, ayuda al crecimiento muscular y combate los efectos del envejecimiento. (S/N, 2018)

## Beneficios del Asai

Si algo ha hecho tan popular en los últimos años al Asai, son sus excelentes propiedades, que lo convierten en un alimento muy completo. Toma nota de todas ellas:

1. Antioxidante: el Asai contiene casi 33 veces más antioxidantes que una uva negra. También tiene más antioxidantes que el arándano.
2. Tiene un alto contenido en proteínas: de hecho, más que 1 huevo y medio. Por lo que es muy recomendable en dietas veganas.
3. Energético: esta fruta es saciante y proporciona gran vitalidad y energía tras su consumo. Por eso, es muy utilizada por los deportistas.
4. Reduce los efectos del envejecimiento: gracias a su alto contenido en antioxidantes, ayuda a combatir a los radicales libres.
5. Es un aliado contra el estreñimiento: su alto contenido en fibra natural beneficia el tránsito intestinal, por lo que es perfecto para personas que sufren estreñimiento.
6. Regula el colesterol: su aporte de fibra, su efecto antioxidante y su alto contenido de omegas dificultan la absorción de las grasas impidiendo que se conviertan en colesterol. Así que también se puede decir que ayuda a disminuir los niveles de colesterol malo (LDL), por lo que es una buena opción para combatir y prevenir enfermedades cardiovasculares.
7. Refuerza las defensas: su contenido de ácido elágico (un polifenol) ayuda a combatir bacterias y virus.
8. Fortalece el sistema nervioso: los ácidos omegas que contiene ayudan a reforzar y mantener en buen estado el sistema nervioso.
9. Es diurético: beneficioso para aquellos que necesiten eliminar líquidos retenidos, ya que el Asai tiene una suave acción diurética.
10. Es muy nutritivo: contiene 16 aminoácidos y muchos minerales como calcio, zinc, magnesio, hierro y un alto contenido de potasio (930 mg. por cada 100 gr.). Además de contener vitamina E (45 mg. Por cada 100 gr.), vitamina C (20 mg.) y vitaminas del grupo B. (Sáez, 2019)

### Uso culinario del asai

El asaí es una baya pequeña; su diámetro no alcanza los 1,5 centímetros. Por eso, se suele pensar en él como un producto de ‘acompañamiento’ y que ‘solo sirve’ para elaborar determinados platos ligeros y poco elaborados.

Pero que su aspecto no os confunda: el asaí es un ingrediente muy versátil y culinariamente muy rico, con el que se pueden elaborar un sin fin de recetas.

El asaí es un producto al que podemos sacarle mucho partido culinariamente ya que marida con infinidad de productos y preparaciones. Sólo tenemos que saber cómo tratarlo y prepararlo para poder disfrutar de él en un contexto de recetas y sabores muy amplio. (S/N, 2019)

### Carambola

La carambola es un arbusto tropical que también recibe el nombre de fruto de estrella, es un fruto que proviene de países tropicales como Colombia, República dominicana, Venezuela y México. (Casas, 2021)

### Propiedades nutritivas de la carambola

Su componente mayoritario es el agua. Contiene pequeñas cantidades de hidratos de carbono simples y aún menores de proteínas y grasas, por lo que su valor calórico es muy bajo. La pulpa de la carambola es rica en oxalato de calcio y fibra soluble. Contiene además una cantidad moderada de provitamina A y de vitamina C. En cuanto a minerales, destaca su contenido en potasio.

La carambola es una fruta dulce, refrescante y con una forma muy original. Por su apariencia, propiedades nutritivas y aporte de sustancias de acción antioxidante, aliadas de nuestra salud, su consumo es muy recomendable para los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores. (casas, 2021)



### Características de la carambola

El fruto de la carambola tiene una forma ovalada, es larga entre cinco a quince centímetros y tiene un diámetro entre dos y diez centímetros.

¿Cuántas crestas tiene? Aunque estamos acostumbrados a ver en las tiendas frutas de cinco puntas (al igual que las estrellas estilizadas), la carambola puede tener entre un mínimo de cuatro y un máximo de ocho crestas.

Tanto la piel, lisa y cerosa, como la pulpa, jugosa y crujiente, tienen un color que puede variar desde un verde pálido hasta un amarillo oscuro. Su sabor recuerda a las grosellas y los cítricos, con un aroma muy intenso. (S/N, 2020)

### Uso culinario de la carambola

La fruta estrella es utilizada en diferentes elaboraciones. Entre ellas, destacan las siguientes:

Elaboración de confituras / mermeladas y gelatinas aprovechando el sabor particular de la fruta de la estrella. Cuando la fruta de la estrella está madura, se suele utilizar en postres. Zumos y sorbetes Ensalada de frutas, haciendo de ellas platos muy sabrosos y poco calóricos. Decoración en emplatados, dada su particular forma de estrella de cinco puntas. (S/N, 2020)

### Adaptación de sabores

Es un desarrollo de identificación de ingredientes que tienen la posibilidad de poder incorporarse, donde podrán combinarse de manera suave y agresiva, que logran resaltar algo nuevo. (sanchez, 2013)

### Implementar

La palabra implementar permite expresar la acción de poner en práctica, medidas y métodos, entre otros, para concretar alguna actividad, plan, o misión, en otras alternativas. (Ucha, 2012)

### Pre elaborar

Pre elaborar significa preparar un material anticipadamente para luego transformarlo en producto final. (Francisco, 2012)

### Prueba piloto

Es aquella experimentación que se realiza por primera vez con el objetivo de comprobar ciertas cuestiones. Se trata de un ensayo experimental cuya conclusión puede resultar interesante. (Porto, 2013)

### Menú

Es la estructura ordenada o conjunto armónico de los platos que componen una comida sea cual sea su momento de consumo desde el desayuno hasta la cena. (Gómez, 2016)

### Asociación

Una asociación es una entidad legal conformada por diferentes personas u organizaciones que se juntan por una meta común. Ya sea con fines de lucro o sin ellos, es decir, con el propósito de enriquecerse o con propósitos distintos, las asociaciones están normadas por la ley de cada país (o la ley internacional, si es el caso).

Se conoce como “asociaciones” a estas entidades porque, justamente, agrupan o asocian diferentes actores sociales en torno a una misión conjunta. De hecho, el término asociación está conformado por las voces latinas ad- (“hacia”) y socius (“socio” o “aliado”), lo cual sugiere que los integrantes de una asociación actúan de manera conjunta o compenetrada. En general, las asociaciones tienen estructuras horizontales, con una jerarquía democrática y normas determinadas.

Los propósitos de una asociación pueden ser muy diversos. Algunas simplemente aspiran a agrupar a personas y organizaciones con intereses comunes, de modo tal que puedan compartir esfuerzos de cara al resto de la sociedad, mientras que otras buscan ejercer cambios determinados en la sociedad y servir de punto de encuentro para las personas que se identifican con las mismas aspiraciones: deportivas, cívicas, ecológicas, profesionales y gremiales, entre muchas otras. (S/N, 2022)


### 3. CONTEXTO DE REALIZACIÓN (LOCALIZACIÓN)

#### 3.1. Localización del Municipio de Porvenir

Porvenir es un municipio y una localidad boliviana, capital de la provincia Nicolás Suárez del Departamento de Pando. En cuanto a distancia, Porvenir se encuentra a 33 km de Cobija y a 408 km de Riberalta. La localidad forma parte de la Ruta Nacional 13 de Bolivia y de la Ruta Nacional 16 de Bolivia.

Según el último censo de 2012 realizado por el Instituto Nacional de Estadística de Bolivia (INE), la localidad cuenta con una población de 4.267 habitantes y está situada a 222 m s. n. m. a la orilla izquierda del río Tahuamanu.

*Tabla 2 LOCALIZACION DEL MUNICIPIO DE PORVENIR*

Porvenir	
Latitud	
11°14'18.0" sur	
Longitud	
-68,8179° o 68° 49' 4" oeste	
Población	
4.267	
Altitud	
222 metros (965 pies)	
Abrir código de ubicación	
57WHW5JJ+6R	
Identificación de	
OpenStreetMap	
nodo 2715013428	
ID de nombres geográficos	
11498622	

**Fuente:** Elaboración propia

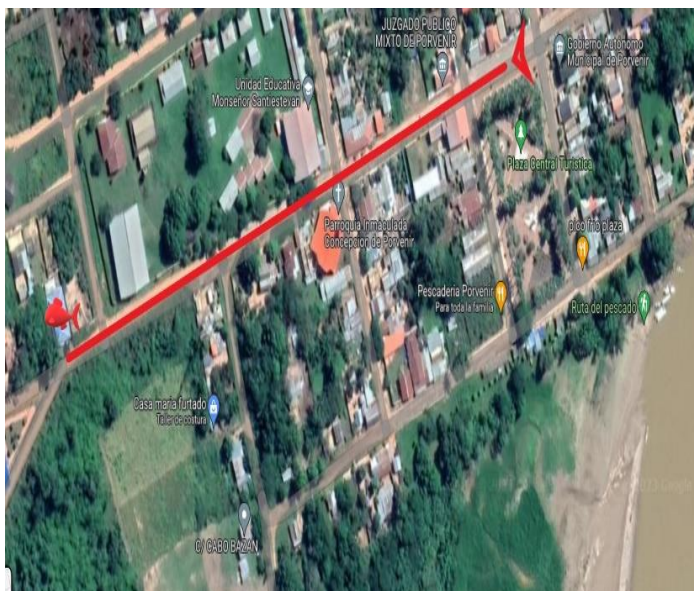
### 3.2.Localización de la asociación de pescadores

La asociación de pescadores Tahuamanu de municipio de Porvenir situada al sur de Bolivia. En cuanto a distancia, la asociación se encuentra a 400m de la plaza central turística de Porvenir, a 500m de la ruta del pescado y a 24km de la ciudad de Cobija.

La asociación cuenta con 25 asociados los cuales 17 son activos y 15 son propietarios netos de sus barcos.

*Tabla 3 LOCALIZAZCIO DE LA ASOCIAION DE PESCADORES TAHUAMANU*

Porvenir	
Latitud	
68°41'27.0 oeste	
Longitud	
11°14'17" sur	
Asociados	
25	
Altitud	
222 metros (965 pies)	
Abrir código de ubicación	
865+PM	
Identificación de	
OpenStreetMap	
nodo 2715013428	
ID de nombres geográficos	
11498622	



**Fuente:** Mapa satelital de Google de la asociacion de pescadores

### 3.3.Caracterización

#### 3.3.1 Servicios básicos

Por el momento cuentan con los servicios básicos de agua, energía eléctrica.

#### 3.3.2 Socio Económica

Las actividades económicas de los integrantes de la asociación de pescadores, se sustentan principalmente en la pesca tradicional de diferentes peces los cuales son: pacú, surubí, shundia y el más importante el paiche, muchos de los asociados tienen puestos administrativos y de producción en la propia institución que como principal ingreso económico han puesto en marcha el producto del pescado al vacío con todos los permisos legales para poder comercializar en grandes cantidades, gracias a sus cuartos frigoríficos. Existen entre los pescadores no activos los cuales manejan la producción del pescado al vacío en las épocas donde abunda el pescado. Muy aparte de la pesca se dedican a los siguientes rubros en temporadas de inundación y por factores climáticos entre estos detallamos el sector de la agricultura como ser (el cultivo de yuca y plátano), también podemos observar que la mayoría cuenta con (granjas de gallinas y patos criollos), por otra parte los subministradores de frutos silvestre como ser específicamente de nuestra importancia se encuentra (el asai y la carambola, entre otros) los cuales aportan a nuestro proyecto y se comercializa en ferias del mismo municipio, y finalmente algunos que no son activos en la pesca se dedican a ciertos puestos de comercio informal y puestos institucionales.

#### 3.3.3 Socio Cultural

La asociación de pescadores Tahuamanu fue creada el 23 de octubre del 2000 con el fin de cuidar y fomentar la veda de los peces como una forma de reproducción natural y que no altere el ciclo de desove del recurso piscícola además de incentivar la formación de los asociados en conocimientos de la reproducción natural de los peces para no alterar el desequilibrio del ecosistema y siguiendo la ley 3 de mayo de 2017 cap. 3 art. 14 comercialización e industrialización.

Una actividad importante para la asociación de pescadores Tahuamanu del municipio de Porvenir es la feria del pescado ya que la asociación juntos a otras asociaciones son las encargadas de la organización, las competencias y todas las actividades turísticas en la zona durante los 3 días de feria.

### 3.3.4 Forma de Organización

La asociación de pescadores Tahuamanu del municipio de Porvenir está representada por su mesa directiva, la cual se rige a un estatuto y reglamento interno de la asociación.

Mesa directiva de la asociación de pescadores Tahuamanu está conformada por:

- PRESIDENTE(A): Alice Puma
- VICEPRESIDENTE: Sebastián Cayer
- SECRETARIO(A) DE HACIENDA Y ACTAS: Selian Fernández
- SECRETARIO DE TURISMO: Klaus
- VOCAL: Crispín Puma

### 4. ACTORES QUE INTERVIENEN

- LA ASOCIACION DE PESCADORES TAHUAMANU EN EL MUNICIPIO PORVENIR.
- DAVID SALOMA MAMANI - Estudiante de la Carrera de Gastronomía del INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO de sexto semestre.
- DAYANA ALEJANDRA GANDRA SUÁREZ - Estudiante de la Carrera de Gastronomía del INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO de sexto semestre.
- TEC. SUP. LILIANA NICOL CARI MEDINA – Tutora del proyecto y docente de la carrera de Gastronomía del INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO.

El presente proyecto se realizó la inserción en la culinaria local de platos en base a pescado y frutos regionales (asai y carambola), ya que los habitantes de la región no utilizan tanto este producto por no conocer otras formas de elaboración de platillos, aspectos que le permite a Bolivia constituirse en el mercado mundial, como el primer exportador de Paiche, así mismo al tener un valor agregado su comercialización también será en el mercado interno y no solo para la exportación.

## 5. BENEFICIARIOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS

### 5.1.Primarios

Los pescadores de la asociación Tahuamanu ya que son los proveedores de la materia prima la cual se trasforma en platos creación utilizando método y técnicas culinarias. Los cuáles son utilizados en beneficio a su emprendimiento del pescado al vacío, estos platillos representas la culinaria regional con un nuevo enfoque de comida rápida.

### 5.2.Secundario

Los beneficiarios secundarios son todos los pobladores que viven en el municipio de la asociación de pescadores Tahuamanu y las familias de los asociados las cuales algunas de ellas pertenecen a la organización de las mujeres emprendedoras, vivanderos y población en general como ciertas comunidades y ciudades cercanas como la ciudad de Cobija por su fácil acceso.

## 6. OBJETIVOS

### 6.1.OBJETIVO GENERAL

Elaborar platillos de pescado fusionados con frutos regionales (asai y carambola) para la asociación de pescadores de porvenir.

### 6.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la adopción de los frutos en el pescado como propósito de implementar en la comida.
- Elaborar un menú donde se incluya la nueva oferta gastronómica fusionada con productos regionales como el Asai y la Carambola.
- Realizar cuadros de costos fijos y variables para la elaboración de platillos.

## 7. PLAN DE ACCIÓN

De acuerdo a Zarate (2021), es un conjunto de actividades ordenadas cronológicamente, con el propósito de alcanzar el objetivo de implementación el proyecto en la cual se muestra las actividades y tareas de seguimiento del plan, contiene principalmente actividades, tiempo de ejecución, espacio, responsables, recursos y costos, los mismos deben ser abiertos y flexibles a ser adaptados en los procesos de aplicación y desarrollo.

Tabla 4 PLAN DE ACCION

ACTIVIDADES	TAREAS	RESPONSABLES	MATERIALES
Recolección de datos.	Observación. Entrevista. Material de interés para la investigación.	Equipo de estudiantes del proyecto Socio comunitario.	Instrumentos de investigación.
Visita a la asociación de pescadores Tahuamanu en el Municipio de Porvenir.	Recopilar Información.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Instrumentos de investigación.
Realizar el convenio con la asociación de pescadores del municipio de Porvenir.	Convenio elaborado.	Equipo de estudiantes del proyecto Socio comunitario.	Instrumentos de investigación.
Investigación sobre los productos de acuerdo al pescado y las frutas (asai y carambola).	Recopilar Información.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Medio de transporte. Cámaras fotográficas. Otros.
Proceso de elaboración en Cocina.	Obtener las pruebas mediante un proceso de acción.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Instrumentos de investigación.
Degustación de platillos En el Instituto.	Obtener las pruebas y aceptación de los platillos.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Equipamientos y utensilios para las elaboraciones.
Pre defensa del proyecto en el instituto.	Obtener las pruebas mediante un proceso de acción.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Equipamientos y utensilios para las elaboraciones.
Reunimos buenos criterios de las personas satisfactoriamente sobre los platos creados.	Aplicación de los productos en los nuevos platillos creación.	Equipo de estudiantes del proyecto socio comunitario.	Equipamientos y utensilios para las elaboraciones.

**Fuente:** Elaboración propia



### 7.1.Actividades y Tareas

*Tabla 5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES*

a) Cronograma

ACTIVIDADES	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
Convenio con la asociación						
Recolección de datos						
Análisis de los datos recolectados						
Recolección de los frutos (asai y carambola)						
Pruebas pilotos en la cocina del instituto						
Aplicar las técnicas de elaboración						
Realización de pruebas de productos estrellas						
Capacitaciones a la asociación						
Puesta en marcha el emprendimiento						

**Fuente:** Elaboración propia

## Responsables

David Saloma Mamani Estudiante de la carrera de gastronomía del “INSTITUTO TECNICO INCOS PANDO” de sexto semestre.

Dayana Alejandra Gandra Suárez de Saloma Estudiante de la carrera de gastronomía del “INSTITUTO TECNICO INCOS PANDO” de sexto semestre.

Tec. Sup. Liliana Nicol Cari Medina Docente de la carrera de gastronomía del “INSTITUTO TECNICO INCOS PANDO”

### 7.2.Recursos Físicos

*Tabla 6 RECURSOS FISICOS*

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
COCINA DE 3 HORNALLAS	UNID.	1
LICUADORA	UNID.	1
TAMIZADOR	UNID.	1
PARRILLA	UND.	1
BOLS	UNID.	5
CHAROLAS	UNID.	3
WOK	UND.	1
MESA DE ACERO INOX	UNID.	1
TABLA PLÁSTICA	UNID.	2
CUCHILLO	UNID.	3
JUEGO DE OLLAS GRANDES	JUEGO	1
CUCHARON	UNID.	3
PINZA DE COCINA	UNID.	2
CUBIERTOS	DOC,	2
GARRAFA DE GAS	UNID.	2
SARTÉN DE 38CM	UNID.	2
CAJA DE PLATICO	UND.	3
REPASADORES	UNID.	5

**Fuente:** Elaboración propia

## Insumos

*Tabla 7 INSUMOS*

<b>RECURSOS E INSUMOS</b>		
INSUMOS DE LA HAMBURGUESA	INSUMOS DEL PACUMUTO DE PAICHE	INSUMOS DEL SUDADO DE PAICHE CON ASAI
PAICHE	PAICHE	PAICHE
HARINA	YUCA	CEBOLLA
LECHE	CARAMBOLA	TOMATE
ASAI	PIMIENTA	AJÍ DULCE
PAN MOLIDO	COMINO	ASAI
PIMIENTA	SAL	SAL
COMINO	MANTEQUILLA	AJO
AZÚCAR	MAYONESA	PIMIENTA
ORÉGANO	–	COMINO
YUCA	–	ARROZ
ACEITE	–	ACEITE
CEBOLLA	–	YUCA
LECHUGA	–	–
SAL	–	–
SALSA SOYA	–	–
TOMATE	–	–
HUEVO	–	–

**Fuente:** Elaboración propia

### 7.3.Presupuesto

*Tabla 8 PRESUPUESTO DE COSTOS FIJOS*

N <sup>a</sup>	Concepto	Costo Mensual	Cantidad	Unidad	Costo Anual
1	ENERGÍA ELÉCTRICA	150,00	12	Meses	1.800,00
2	AGUA POTABLE	40,00	12	Meses	480,00
<b>TOTAL</b>		<b>2.280,00</b>			

**Fuente:** Elaboración propia

*Tabla 9 PRESUPUESTO DE COSTOS VARIABLE LA HAMBURGUESA DE PAICHE*

HAMBURGUESA DE PAICHE PARA 10 PLATOS				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DEL PRODUCTO	PRECIO TOTAL
PAICHE	KG	2	30,00	60,00
LECHE	LT	1	10,00	10,00
HARINA	KG	1	7,00	7,00
ASAI	ML	200	10,00	2,00
PAN MOLIDO	KG	½	10,00	5,00
PIMENTA	GR	1	2,00	2,00
HUEVO	UND	5	10,00	5,00
COMINO	GR	2	1,00	2,00
AZÚCAR	KG	1	6,00	1,00
ORÉGANO	GR	1	1,00	1,00
YUCA	KG	1	3,00	3,00
ACEITE	LT	1	10,00	10,00
CEBOLLA	KG	1	8,00	8,00
AJO	UNID	½	2,00	1,00
SAL	KG	1	1,00	0,17
SALSA SOYA	LT	1	12,00	2,70
TOMATE	KG	1	6,00	6,00
LECHUGA	UND	20 HOJAS	4,00	2,00
MONDADIENTE	UND	1	2,00	0,20
<b>T O T A L</b>				<b>128.07</b>

**Fuente:** Elaboración propia del equipo de trabajo del proyecto

Análisis de costos y rentabilidad. - El plato por unidad en costo es de Bs.- 12.80 y el costo comercial de Bs.- 20, teniendo una ganancia de Bs.- 7.20 por plato. Teniendo una ganancia total de 10 hamburguesas Bs.- 72

Descripción de insumos y cantidad Pacumuto de paiche

*Tabla 10 PRESUPUESTO DE LOS PACUMUTOS DE PAICHE*

PACUMUTO DE PAICHE PARA 10 UNIDADES				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ECIO R ODUCTO	PRECIO TOTAL
PAICHE	KG	½	30,00	15,00
YUCA	KG	1 ½	3,00	4,50
CARAMBOLA	KG	1 ¼	5,00	6,25
PIMIENTA	SACHET	1	2,00	2,00
COMINO	SACHET	1	2,00	2,00
SAL	UNID.	1	1,00	0,17
MANTEQUILLA	KG	1	18,00	4,50
PAPRICA	UNID.	1	2,00	2,00
MAYONESA	UNID	1	9,00	4,50
<b>T O T A L</b>				<b>40.92</b>

**Fuente:** Elaboración propia

Análisis de costos y rentabilidad. - El plato por unidad en costo es de Bs.- 4.10 y el costo comercial de Bs.- 8, teniendo una ganancia de Bs.- 3.90 por plato. Teniendo una ganancia total de 10 pacumuto de Bs. – 39.90

Descripción de insumos y cantidad Sudado de paiche

*Tabla 11 PRESUPUESTO DEL SUDADO DE PAICHE*

SUDADO DE PAICHE PARA 10 UNIDADES				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO	
			DEL PRODUCTO	PRECIO TOTAL
PAICHE	KG	1	30,00	24,00
CEBOLLA	KG	½	8,00	4,00
YUCA	KG	½	3,00	1,50
TOMATE	KG	½	6,00	3,00
PIMIENTA	SACHET	1	2,00	2,00
COMINO	SACHET	1	2,00	2,00
SAL	UNID.	1	1,00	0,10
AJI DULCE	UNID.	1	0,20	2,00
ASAI	LT	1	10,00	10,00
AJO	UNID	1	2,00	1,00
ARROZ	KG	1	6,00	5,00
ACEITE	KG	1	10,00	1,50
<b>T O T A L</b>				<b>56.10</b>

**Fuente:** Elaboración propia

Análisis de costos y rentabilidad. - El plato por unidad en costo es de Bs.- 5.61 y el costo comercial de Bs.- 10.00 teniendo una ganancia de Bs.- 4.39 por plato. Teniendo una ganancia de 10 platos de sudado Bs. – 43.90

#### 7.4. Factibilidad Técnica y Económica

##### Factibilidad Técnica

Se refiere a los recursos necesarios como herramientas, conocimientos, habilidades, experiencia, etc., que son necesarios para efectuar las actividades o procesos que requiere el proyecto.

En este caso se evidenció los activos que son necesarios para poder comenzar y llevar adelante el proyecto como también se tiene conocimiento de como elaborar los productos mediante el aprendizaje que obtuvimos en el Instituto Técnico Superior Incos Pando.

De acuerdo a Zarate (2021), es un conjunto de actividades ordenadas cronológicamente, con el propósito de alcanzar el objetivo de implementación del proyecto en el cual se muestra las actividades y tareas de seguimiento del plan contiene principalmente, actividades, tiempo de ejecución, espacio, responsables, recursos y costos, los mismos deben ser abiertos y flexibles a ser adaptados en los procesos de aplicación y desarrollo.

##### Presupuesto de inversión

El presupuesto de inversión del proyecto se estableció de acuerdo al balance económico y la factibilidad de acceso de recursos económicos y medios de elaboración, con la finalidad de consolidar sin mayores percances durante la implementación.

Determinación del capital

*Tabla 12 CAPITAL DE INVERCION*

PRESUPUESTO						
INVERSION EN ACTIVOS FIJOS						
BIENES DURADEROS	ECONOMICOS	CAN T.	UNI D.	PRECIO UNITARIO	INVERSIÓN TOTAL	
Muebles y Equipos de cocina						
Cocina 3 hornallas semi industrial		1	Pieza	1.500,00	1.500,00	
Mesas inox 2 x 1		1	Pieza	1.000,00	1.000,00	
Parrilla		1	pieza	300,00	300,00	
Bol		5	Pieza	70,00	350,00	
Garrafa		2	Pieza	250,00	500,00	
juego de ollas de 5 piezas “grandes”		1	Pieza	600,00	600,00	
Juego de utensilios de cocina		1	Pieza	700,00	450,00	
Tablas de plásticos		2	Pieza	60,00	120,00	
Charolas		3	Pieza	50,00	150,00	
Wok		1	Pieza	210,00	210,00	
Sartén antiadherente 38 cm		2	Pieza	300,00	600,00	
Cajas de plástico multi uso		3	Pieza	150,00	450,00	
Licuadaora		1	pieza	400,00	400,00	
TOTAL, ACTIVO FIJO		6.630,00				

**Fuente:** Elaboración propia



## 8. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO

### 8.1.EJECUCIÓN

Se realizo las actividades enfocadas al plan de acción identificadas por las problemáticas en la asociación de pescadores Tahuamanu del municipio de Porvenir que en el cronograma de actividades investigamos sobre el producto de la región amazónica en la época de la pesca y la producción y recolección de los frutos amazónicos (asai y carambola).

Esta asociación de pescadores cuenta con un gran ambiente, su lugar de almacenaje es el cuarto frigorífico donde almacenan sus variedades de peces al vacío con una cantidad de 300 kilos mensual y 36000 kilos anual.

### 8.2.Recolección de datos

Donde se realizó la encuesta un 92.7 de la población gustaría consumir platillos a base de pescado y un 7.3 no le interesa probar este tipo de platillos por no tener conocimiento de los beneficios del paiche.

### 8.3.Visita a la asociación de pescadores Tahuamanu

Se visito la asociación de pescadores Tahuamanu para realizar una reunión con la presidenta Alicia Puma con la cual se planteó el proyecto socio comunitario productivo para el beneficio de la asociación. Quienes proveerán el producto primario que es el paiche al vacío, lo cual tiene un aporte socioeconómico al valorizar su producto paiche al ser un pescado introducido en la región e incrementar los ingresos económicos de la asociación.

Propusimos a la asociación de pescadores utilizar su envasado al vacío de paiche con frutos regionales en platillos creados con el propósito de diferenciar y resaltar el producto para potencializar su consumo siendo uno de los primeros en invertir en comida rápida de

paiche el cual como proveedores principales del producto no tendrían ninguna competencia en el mercado.

#### 8.4.Realización del convenio con la asociación de pescadores Tahuamanu

Se concreto en una reunión con todos los asociados explicando nuestro propósito del proyecto en colaboración a nivel interinstitucional con la asociación de pescadores Tahuamanu del municipio de Porvenir a cargo de la presidenta Alice Puma, se presentó un documento redactado para llevar a cabo este convenio realizándose satisfactoriamente en beneficio para la asociación.

#### 8.5.Proceso de elaboración de los platillos de paiche con frutos regionales

##### Hamburguesa de pescado con Asai

Para elaborar las hamburguesas de pescado realizamos varias pruebas pilotos porque esta debe contener la pulpa del asai como ingrediente base, uno de los motivos por el cual decidimos hacer las hamburguesas fue porque nos familiarizamos con el contexto local ya que estos tienen una fama de ser muy consumidos por su forma y su agrupación de ingredientes al pertenecer a la familia de las comidas rápidas.

El proceso de creación fue muy laboriosa al adaptar el fruto en una hamburguesa, ya que el Asai es un dominante en sabor y color, opacando ciertos ingredientes que son necesarios para la preparación. El primer fundamento fue combinar ingredientes que se adapten al sabor del paiche, maximizando su sabor al ser el pilar fundamental en nuestra hamburguesa.

*Tabla 13 PREPARACION DE LA HAMBURGUESA DE PAICHE*

LOS INGREDIENTES QUE  
NECESITAREMOS PARA UN  
EJEMPLAR DE  
HAMBURGUESA

- Paiche
- Huevo
- Leche
- Pan molido
- Harina
- Orégano
- Pimienta
- Comino
- Orégano
- Sal
- Azúcar
- Aceite
- Asai
- Ajo
- Cebolla
- Tomate
- Lechuga
- Yuca
- Salsa soja



**Fuente:** Elaboración propia

## Primera fase de elaboración de la hamburguesa de paiche con Asai

- Paso uno: Marinar el pescado en leche

Primeramente, en un recipiente con tapa, el cual nos servirá para que no se contamine nuestra preparación. Agregamos 100 ml de leche al recipiente, seguidamente condimentaremos con pimienta 1gr, comino 1gr, sal 5 gr, orégano 1 gr y medio diente de Ajo. Debemos mezclar homogéneamente, luego se debe cortar en longas de 200 gr, son medidas para una sola hamburguesa. Esta debe cortadas un solo grosor de 1.5 cm, y ser llevada al recipiente para que macere como un máximo de 12 horas y un mínimo de 2 horas

- Paso dos: Elaborar la masa de la ambrunesa

Agregamos 70 gr de harina a una superficie limpia donde podamos mezclar libremente, hacemos un pequeño volcán donde echaremos 5 ml de aceite alrededor esto dará una consistencia suave, luego echamos 15 gr de azúcar al centro y tan solo una pisca de 2 gr de sal en todo el contorno y poco a poco echamos la pulpa de Asai para poder mezclar suavemente por 4 min. Debemos aplanar con rodillo hasta tener un tamaño de 27 cm de largo y 10 cm de ancho, finalmente debemos llevar a un sartén caliente y reposar la masa en ella aproximadamente 2 minutos por lado a fuego alto. Estas deben ser guardadas en un recipiente que mantenga el calor hasta poder utilizarlos.

- Paso tres: Rebosar y freír el pescado

Utilizaremos 1 huevo batido con una pisca de la sal, 100gr de harina mezcladas con comino pimienta y sal y 50 gr de pan molido con un poco de sal. Dividiremos cada uno en un recipiente o plato diferente. Primeramente, utilizaremos la misma

leche donde se marino para crear una consistencia pegajosa el cual se embadurnará en harina condimentada para luego pasar al recipiente del huevo y finalmente lo llevamos al recipiente del pan molido donde debemos tener cuidado ya que se debe hacer delicadamente para no tener grumos excesivos. Debemos llevar a un sartén caliente con 100 ml de aceite durante 5 a 7 min por lado.

- Paso cuatro: Preparación cebolla acaramelada

Utilizaremos un chorrito salsa de soja, 2 gr de sal, 5 gr de azúcar y cortaremos media cebolla en corte juliana, mientras calentamos el sartén con un chorrito de aceite, agregamos la cebolla y con una espátula empezamos a disiparlo hasta que tenga un aspecto transparente, luego agregamos la salsa de soja, la sal y el azúcar juntos para dejar cocer unos 2 min hasta que tenga una textura suave y agradable.

- Paso cinco: Corte de las verduras

Los ingredientes que utilizaremos son un par de hojas de lechuga y 4 rodajas de tomate. Esto serán los únicos ingredientes sin cocción, pero deben tener un buen lavado y desinfectado.

## Segunda fase de elaboración de la hamburguesa de paiche con Asai

- Paso seis: Armado de la hamburguesa

La tortilla debemos tenderla a lo largo para agregar el pescado frito, luego agregamos la cebolla acaramelada, las dos lechugas, las 4 rodajas de tomate y finalmente lo cubrimos con la misma masa de los costados y aseguramos con un molda diente. Debe ser acompañarse con yuca frita



### Pacumutu de paiche con carambola

Para elaborar el pacumutu de paiche se pasaron por varios diseños para mejorar la integración de la carambola, ya que esta fruta no tenía una buena reacción a cualquier contacto con el fuego perdiendo sus sabor y aroma particular de cítrico dulce. Era necesario mantener su esencia sin cocinarla, ya que siendo un platillo que directamente en contacto a la brazada por su sabor aunando el cual la otorga la parrilla.

Se determinó que la yuca como aislante de sabor era necesario integrarla en un pure que solo al contacto con la brasa solo le afectaba externamente y no internamente, manteniendo su sabor el cual resalta al pescado perfectamente.

*Tabla 14 PREPARACION DEL PACUMUTU DE PAICHE*

---

LOS INGREDIENTES QUE  
NECESITAREMOS PARA UN  
EJEMPLAR DE PACUMUTU

---

- Paiche
- Mantequilla
- Carambola
- Yuca
- Pimienta
- Comino
- Sal
- Aceite
- Ajo



---

**Fuente:** Elaboración propia

Primera fase de elaboración de pacumutu de paiche con carambola

- Paso uno: Elaboración de las bolitas de yuca

Primeramente, llevamos a cocer los 150 gr de yuca a fuego medio hasta que se pueda deshacerse con la mano, una vez fría amasamos con 25 gr de mantequilla, 1 gr de pimienta y sal cantidad necesaria. Próximamente picamos 100 gr de carambola en cubitos de 2 milímetros los cuales se debe integrar en la fase final del mezclado de la yuca solo por un 1 min y final mente debe dividirse en 3 pociones iguales en esferas.

- Paso dos: Macerado de la carne de paiche en cubitos

Debemos cortar 50 gr de carne de pescado en 4 porciones iguales, se debe condimentar con 1 gr pimienta, 1 gr comino, aceite, ajo y sal. Se debe dejar reposar 2 horas para una mejor integración de sabores.

- Paso tres: Preparación de la salsa

En un bol agregamos 50 ml de mayonesa, 20 ml de sumo de carambola y sal cantidad necesaria. Debemos agregarlo a la licuadora por 1 minuto, es necesario probar para rectificar la sal.

Segunda fase de elaboración de pacumutu de paiche con carambola

- Paso cuatro: Preparación del pacumutu en la parrilla.

Activamos en carbón para poder utilizarlo, debe estar a una temperatura adecuada el cual debemos medir entre el carbón ya activado y la parrilla. Esto se debe hacer para cuidar la cocción del pescado al ser una carne delicada. En una brocheta ensartamos las 3 esferas de yuca y las piezas de pescado al orden que uno desee, finalmente llevamos a la parrilla debe tener una cocción de 5 min por lado, esta se debe acompañar con su salsa a gusto.





## Sudado de paiche con Asai

La elaboración de este platillo fue resaltar un sabor tradicional como el del sudado. Ya que el objetivo principal fue integrar el Asai y el paiche dos productos diferentes sin perder su esencia regional. La integración adecuada de estos dos productos fue laboriosa al tener muchas pruebas piloto, hasta conseguir una textura suave, fácil de consumir y un aroma fragante dulce sin perder sus características de la fruta.

*Tabla 15 PREPARACION DE SUDADO DE PAICHE*

---

LOS	INGREDIENTES	QUE
NECESITAREMOS	PARA	UN
EJEMPLAR	DE	SUDADO
DE	PAICHE	

---

- Paiche
- Arroz
- Asai
- Yuca
- Cebolla
- Ají dulce
- Tomate
- Salsa de soja
- Pimienta
- Comino
- Sal
- Aceite
- Ajo



---

**Fuente:** Elaboración propia

### Primera fase de elaboración del sudado de paiche con Asai

- Paso uno: preparación del arroz

Primeramente, calentamos el agua a temperatura media, en el proceso lavamos 30 gr de ají dulce, para cortarlos a la mitad y sacarle la semilla y 1 ajo a punto crema el cual llevamos a un sartén caliente con un chorrito de aceite por 30 segundos. Hasta que suelte un aroma especial, seguidamente agregamos el arroz el cual sellaremos por 2 minutos. Una vez el agua este en un punto de ebullición “hervir” agregamos el arroz con los ají dulces y un poco de sal, debemos dejar cocer 5 minutos a fuego alto y los otros 5 minutos a fuego mínimo, una vez este listo debemos cortar cocción echando a los bordes agua fría sin topar el interior de la olla.

- Paso dos: Elaboración del jigote de paiche con Asai

Se debe tener listo una lonja de 200 gr de paiche de 2 cm que llevaremos a un tabla o plato donde utilizaremos la técnica de salpimentado, el cual consiste rebosar de pimienta, comino y sal en todo el cuerpo del corte, seguidamente pelamos el tomate, cebolla y lavamos el ají dulce quitando las semillas. Debemos picar el tomate en cubitos de 2 cm, la cebolla y el ají dulce picamos en brunoise bastante menudo. Una vez todo listo, pasaremos a calentar un sartén a fuego alto con un poco de chorrito de aceite para sellar el paiche solo por unos segundos, pasado este tiempo bajamos el volumen fuego medio para agregar las verduras picadas en todo el contorno y dejar por 2 minutos, para luego echar un chorrito de salsa soja. Debemos esperar 2 minutos más y echamos 100 ml de Asai y dejamos cocer por 10 min.

Paso tres: Armado del plato

Debemos servirlo en plato plano con borde pronunciado, ya que el platillo contiene bastante líquido. Primeramente, agregamos como base el arroz y seguidamente con mucha calma el paiche para finalizar con su propio jugo por encima, debe ser acompañado con yuca frita en bastones.



## PROYECCIÓN DE VENTAS EN BOLIVIANOS

Capacidad de producción en Unidades:

	Producto A	Producto B	Producto C
Mes	160	240	120
Año	1,920	2,880	1,440
Tipo de empresa	Gastronómica		

	Años				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	80%	80%	80%	90%	100%
Producto A	1,536	1,536	1,536	1,728	1,920
Producto B	2,304	2,304	2,304	2,592	2,880
Producto C	1,152	1,152	1,152	1,296	1,440
	4,992	4,992	4,992	5,616	6,240

Sueldo del personal

Planilla de previsión y provisión

N°	CI	NOMBRE COMPLETO	SUELDO	AFP-PATRONAL	PROVIVIENTA	CNS	RIESGO PROF	AGUI	INDEMN
			TOTAL	3%	2%	10%	1.71 %	8.33 %	8.33 %
1	478596	Chef	2,000.00	60.00	40.00	200.00	34.20	166.60	166.60
2	236571	Sub chef	2,000.00	60.00	40.00	200.00	34.20	166.60	166.60
TOTAL			4,000.00	120.00	80.00	400.00	68.40	333.20	333.20

Sueldos y salarios mensuales

N°	CARGOS	TOTAL GANADO	CANT.	UNIDAD	COSTO ANUAL
1	Chef	2,667.40	12	Meses	32,008.80
2	Sub chef	2,667.40	12	Meses	32,008.80
3	0	0.00	12	Meses	0.00
Total presupuesto sueldos		5,334.80			64,017.60

TOTAL COSTOS FIJOS

N°	CONCEPTO	COSTO MENSUAL	CANT.	UNIDAD	COSTO ANUAL
1	Sueldos	5,334.80	12	meses	64,017.60
2	Alquiler	500.00	12	meses	6,000.00
3	Servicio internet	150.00	12	meses	1,800.00
Costo Fijo Total		5,984.80			71,817.60

PROM UNITARIO	COSTO Variable	VARIABLE por
Costo producto		COSTO TOTAL POR INSUMO
CVU prod1		12.74
CVU prod2		4.03
CVU prod3		5.53
Total		7.44

#### COSTO VARIABLE AÑO

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Proyección de ventas	4,992	4,992	4,992	5,616	6,240
Costo variable produccion	7.44	7.44	7.44	7.44	7.44
COSTO VARIABLE TOTAL	37,118.99	37,118.99	37,118.99	41,758.86	46,398.73

#### Costo Total

Detalle	Años				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5 -10
Capacidad utilizada (%)	80%	80%	80%	90%	100%
<u>Costos Variables</u>	<u>29,695.19</u>	<u>29,695.19</u>	<u>29,695.19</u>	<u>37,582.97</u>	<u>46,398.73</u>
Materiales e insumos directos	29,695.19	29,695.19	29,695.19	37,582.97	46,398.73
<u>Costos Fijos</u>	<u>71,817.60</u>	<u>71,817.60</u>	<u>71,817.60</u>	<u>71,817.60</u>	<u>71,817.60</u>
Sueldos	64,017.60	64,017.60	64,017.60	64,017.60	64,017.60
Alquiler	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Servicio internet	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00	1,800.00
		101,512.7	101,512.7	109,400.5	118,216.3
COSTOS TOTALES	101,512.79	9	9	7	3

SERVICIO PRODUCTO	PROYECCIÓN DE VENTAS ANUALES EN BOLIVIANOS				
	1	2	3	4	5
Cantidad vendida	4,992	4,992	4,992	5,616	6,240
Precio de Venta	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
TOTAL INGRESOS	124,800.0 0	124,800.0 0	124,800.0 0	140,400.0 0	156,000.0 0

INVERSIONES	COSTO ANUAL
Inversión Activos fijos (Bienes duraderos)	6,680.00
Inversiones Preoperativas	4,000.00
Capital de Trabajo	9,078.05
TOTAL INVERSIONES	19,758.05

ESTRUCTURA FINANCIERA		
FUENTE	IMPORTE	PORCENTAJE
Capital Propio (Capital social)	19,758.05	100.00
TOTAL INVERSIONES	19,758.05	100.00

## ESTADOS FINANCIEROS

### BALANCE INICIAL

AL 2 DE MAYO DE 2023

(expresado en bolivianos)

ACTIVO		PASIVO		
ACTIVO A CORTO		-		
PLAZO	9,078.05			
Activo Disponible				
Caja	Moneda			
Nacional	9,078.05			
Total	Activo			
Disponible	9,078.05	CAPITAL	19,758.05	19,758.05
ACTIVO A LARGO		Capital		
PLAZO	10,680.00	social	19,758.05	
Bienes de uso	6,680.00			
Total bienes de uso	6,680.00			
Activo Diferido				
Gastos	de			
Organizaciòn				
(Inversiòn				
Preoperativa)	4,000.00			
Total activo Diferido	4,000.00			
TOTAL ACTIVOS		TOTAL	PASIVO	Y
19,758.05		CAPITAL		19,758.05

### Estado de resultados o cuadro de pérdidas y ganancias

Detalle	Años				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5 -10
Ingresos Brutos (a)	124,800.00	124,800.00	124,800.00	140,400.00	156,000.00
Ingresos Netos	124,800.00	124,800.00	124,800.00	140,400.00	156,000.00
Costos	Totales -	-	-	-	-
Anuales	108,936.59	108,936.59	108,936.59	108,936.59	108,936.59
Utilidad Imponible (b)	15,863.41	15,863.41	15,863.41	31,463.41	47,063.41
IUE (25% de b)		-3,965.85	-3,965.85	-3,965.85	-7,865.85
Utilidades netas	15,863.41	11,897.56	11,897.56	27,497.56	39,197.56

## FLUJO DE CAJA

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Saldo inicial	19.758,05	0,00	15.863,41	23.795,12	29.743,90	42.425,58
<b>Ingresos</b>						
Venta de productos	0,00	124.800,00	124.800,00	124.800,00	140.400,00	156.000,00
Ingresos Brutos		124.800,00	124.800,00	124.800,00	140.400,00	156.000,00
Ingreso Neto		124.800,00	124.800,00	124.800,00	140.400,00	156.000,00
<b>Egresos</b>						
Materias primas e insumos	0,00	37.118,99	37.118,99	37.118,99	41.758,86	46.398,73
Sueldos	0,00	64.017,60	64.017,60	64.017,60	64.017,60	64.017,60
Alquiler	0,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
Servicio internet	0,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
Total Egresos	0,00	108.936,59	108.936,59	108.936,59	113.576,46	118.216,33
Flujo de caja económico		15.863,41	31.726,83	39.658,53	56.567,44	80.209,25
Impuesto IUE			7.931,71	9.914,63	14.141,86	20.052,31
Utilidad Neta de la gestión		15.863,41	23.795,12	29.743,90	42.425,58	60.156,94
<b>Flujo de caja financiero</b>						
	0,00	15.863,41	23.795,12	29.743,90	42.425,58	60.156,94
<b>Inversiones</b>						
Activo Fijo	6.680,00					
Capital de trabajo	4.000,00					
Gastos preoperativos	9.078,05					
Total Inversiones	19.758,05					
Flujo de caja		15.863,41	23.795,12	29.743,90	42.425,58	60.156,94

## Beneficio costo

**Beneficio costo**



Utilidad Neta

Total de costos

**Beneficio costo**



15.863,41  
108,936.59

**Beneficio costo**



0.15

15%



## PERIODO DE RECUPERACION

AÑOS	FLUJO DE CAJA	FLUJO DE ACUMULACION
0	0.00	0,00
1	15,863.41	15,863.41
2	23,795.12	39,658.53
3	29,743.90	69,402.43
4	42,425.58	111,828.01
5	60,156.94	171,984.95

### 9. RESULTADOS OBTENIDOS

- Se realizo pruebas pilotos para ver la adopción de los frutos regionales en la cual se dio para implementar en la comida.
- Se realizo un menú con los resultados obtenidos de las pruebas pilotos para dar así una nueva oferta gastronómica con la cual llevamos a cabo una encuesta.

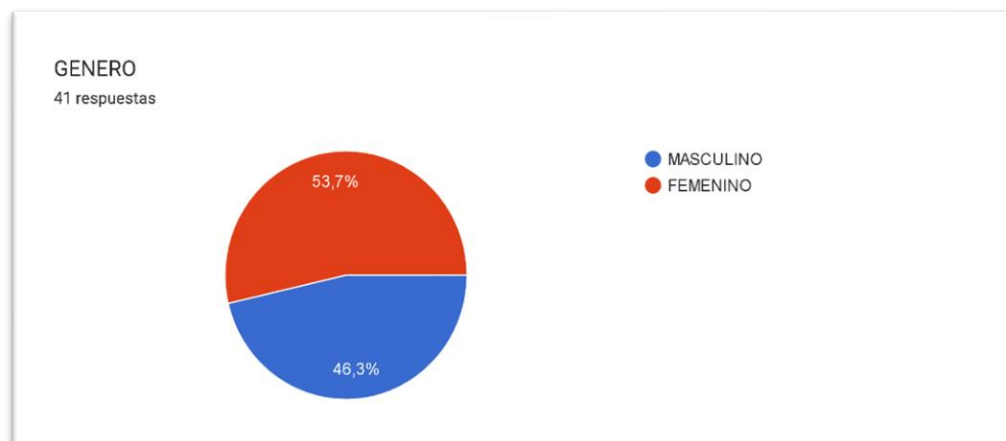
Los siguientes cuadros y tablas obtenidas gracias una encuesta realizada a 41 personas de institución del Incos pando, por la diversidad de personas que asisten de diferentes municipios y comunidades para demostrar la aceptación que tiene nuestros platillos creados para la asociación de pescadores Tahuamanu con el concepto de comida rápida.

## CUADRO N° 01

*Tabla 16 RESULTADOS OBTENIDOS 1*

PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	MASCULINO	FEMENINO
N°			
1	¿Genero? Fue necesario la recaudación de información con esta pregunta, porque se necesitó saber a qué grupo más les gusto nuestros productos “Masculino o femenino”.	19 personas (46,3%)	22 personas (53,7%)
		TOTAL: 41 personas (100%)	

## GRAFICO N° 01



*Ilustración 1*

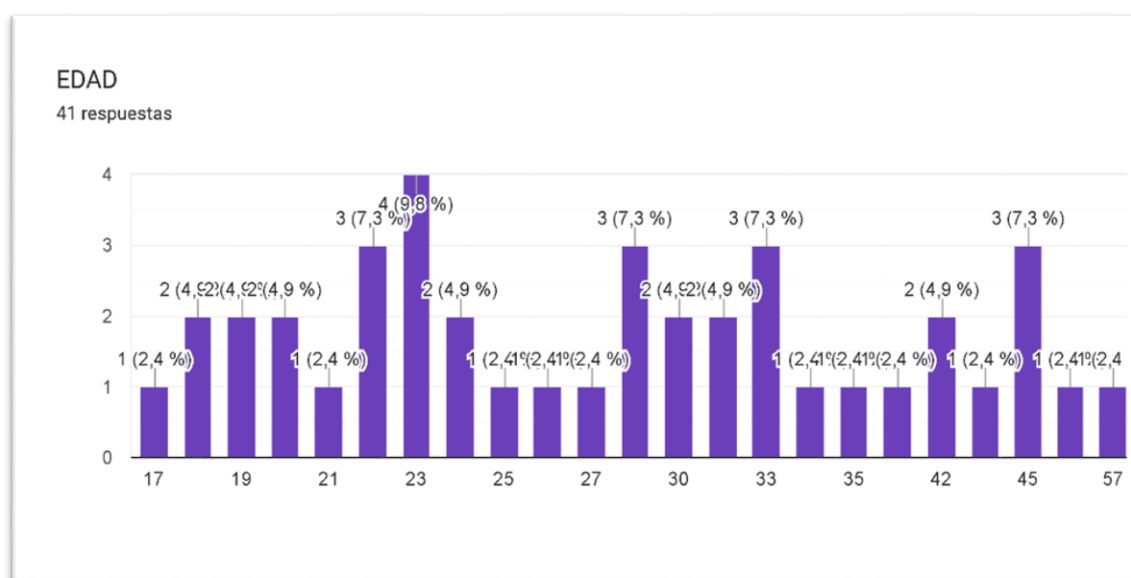
Fuente: Elaboración propia

## CUADRO N° 02

*Tabla 17 RESULTADOS OBTENIDOS 2*

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	DE 17 A 30 AÑOS	DE 31 A 60 AÑOS
2	¿Edad?	Es muy necesario una referencia en la encuesta de edades por el motivo de observar el gusto en distintas edades.	32 personas (78,5%)	9 personas (21.5%)
TOTAL:			41 personas 100%	

## GRAFICO N° 02



*Ilustración 2*

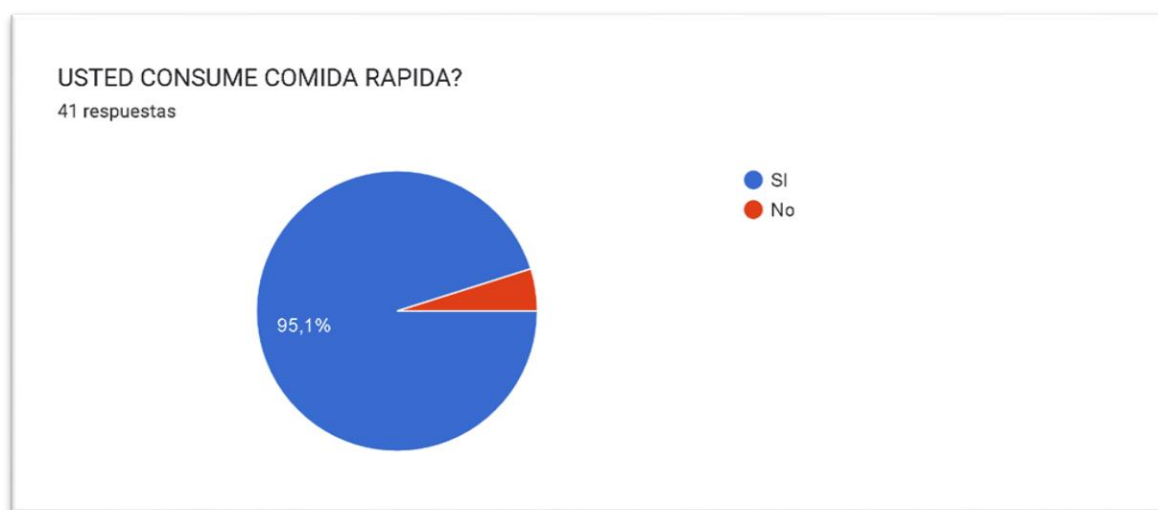
Fuente: Elaborado propio

### CUADRO N° 03

*Tabla 18 RESULTADOS OBTENIDOS 3*

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	SI	NO
3	¿Usted consume comida rápida?	Necesitábamos saber que tan consumido es la comida rápida por su fácil acceso que esta tiene.	38 personas (95,1%)	3 personas (4,9%)
TOTAL:			41 personas 100%	

### GRAFICO N° 03



*Ilustración 3*

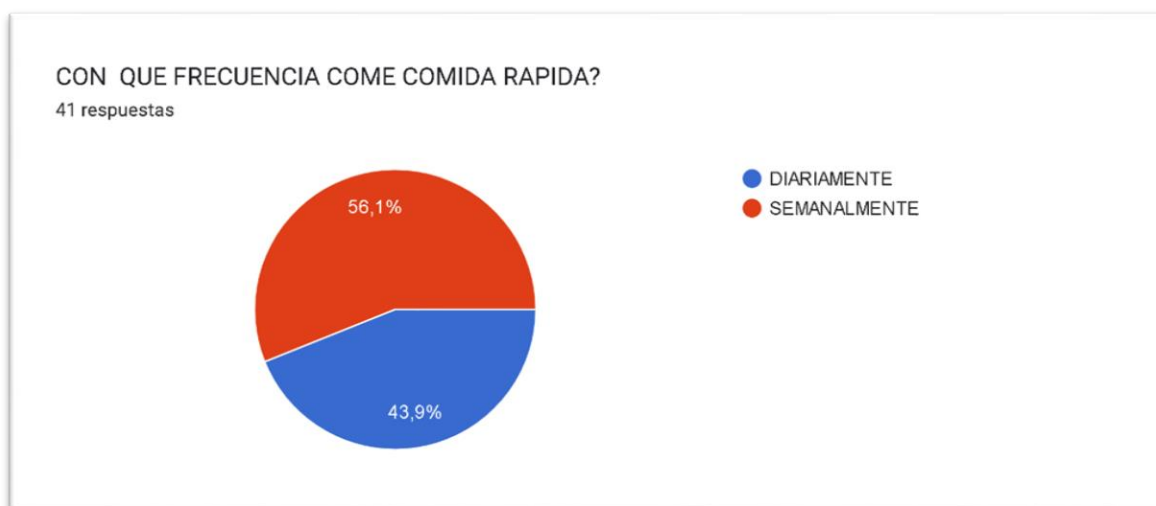
Fuente: Elaborado propio

## CUADRO N° 04

*Tabla 19 RESULTADOS OBTENIDOS 4*

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	DIARIAMENTE	SEMENALMENTE
4	¿Con que frecuencia come comida rápida?	Era necesario saber con qué frecuencia consumen la comida rápida las personas.	18 personas (43,9%)	23 personas (56,1%)
TOTAL:			41 personas 100%	

## GRAFICO N° 04



*Ilustración 4*

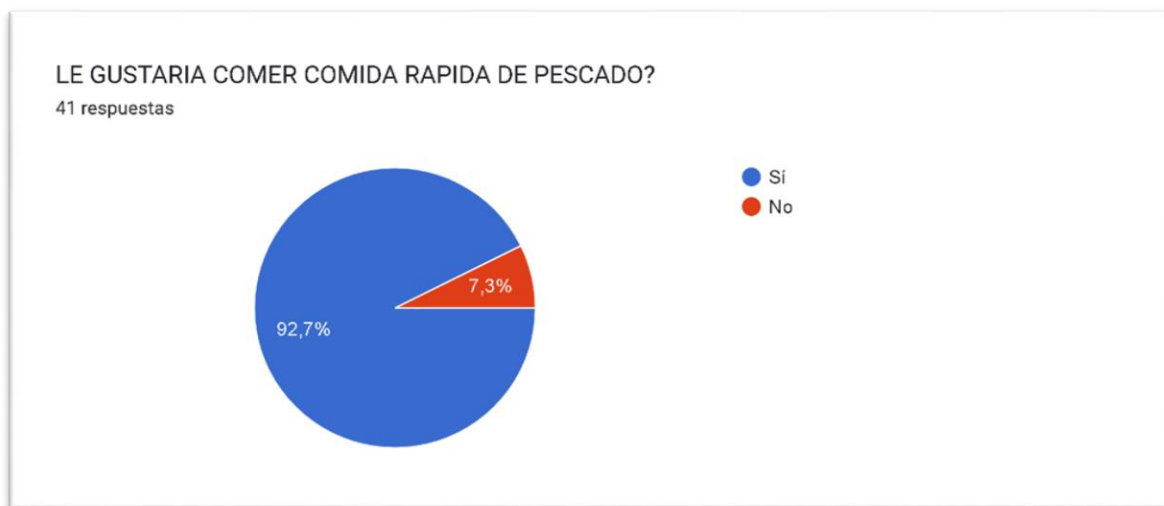
Fuente: Elaborado propio

## CUADRO N° 05

*Tabla 20 RESULTADOS OBTENIDOS 5*

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	SI	NO
5	¿Le gustaría comer comida rápida de pescado?	Esta pregunta se enfoca a saber que tan aceptado son los platillos al estilo de comida rápida de pescado, por ser un producto que no tiene competencia al trabajarlos en este estilo de cocina rápida.	38 personas (92,7%)	3 personas (7,3%)
TOTAL:			41 personas 100%	

## GRAFICO N° 05



*Ilustración 5*

Fuente: Elaborado propio

FIGURA N° 06

Tabla 18 RESULTADOS OBTENIDOS 6

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	HAMBURGH ESA	PACUMUTU	SUDADO
6	¿Cuál de estos platos le gustó más?	Es importante aclarar que esta pregunta fue respondida desde el paladar, si se logró captar desde la vista hasta los sabores que inundan nuestra boca. Tuvo una aceptación muy buena.	15 personas (36,6%)	3 personas (7,3%)	4 personas (9,8%)
			GUSTO TRIPLE: 7 personas (17,1%)		
			GUSTO DOBLE: 7 personas (17,1%)		
			GUSTO DOBLE: 2 personas (4,9%)		
			GUSTO DOBLE: 3 personas (7,3%)		
			TOTAL: 41 personas 100%		

GRAFICO N° 06

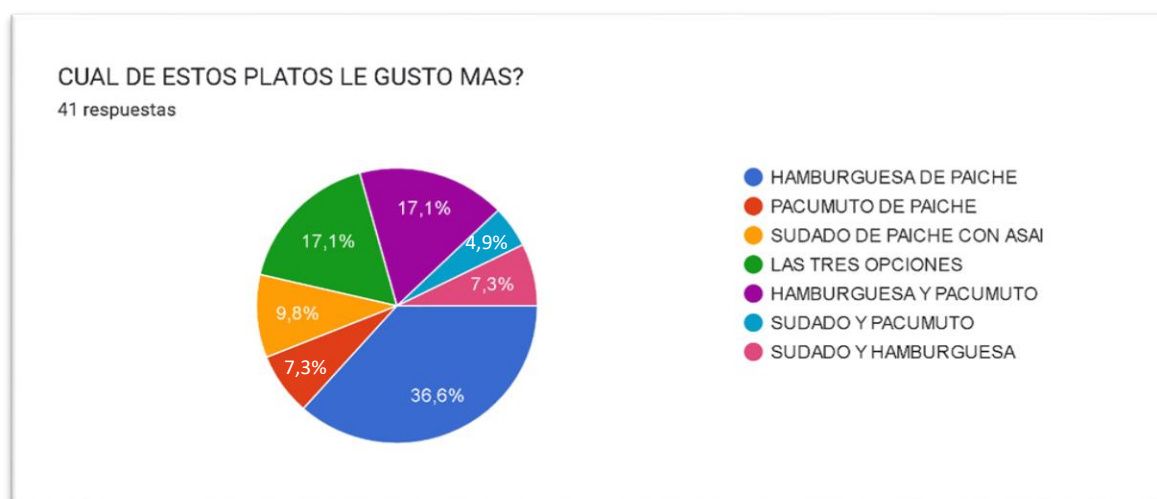


Ilustración 6

Fuente: Elaborado propio

FIGURA N° 07

Tabla 21 RESULTADOS OBTENIDOS 7

N°	PREGUNTA	DIAGNÓSTICO	15	20	25
7	¿Cuánto pagaría usted por estos platos?	Los precios que pusimos esta todo valorados con ganancias, pero demostró que están dispuestos a pagar 20 como precio estándar.	15 personas (36,6%)	25 personas (61%)	1 personas (2,4%)
TOTAL:			41 personas 100%		

GRAFICO N° 07

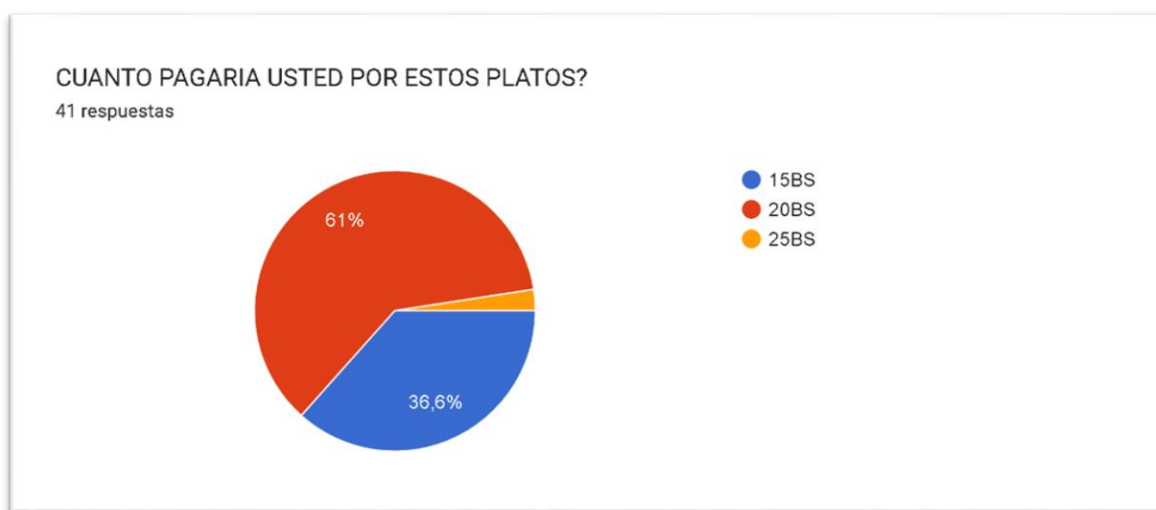


Ilustración 7

Fuente: Elaborado propio



- Se aplico sistemas de contabilidad y gráficos para obtención costos de cada elaboración de los platillos con sus inversiones y ganancias, en base a los costos fijos y variables.

## 10. CONCLUSIONES

Habiendo cumplido la ejecución del proyecto, se ha logrado alcanzar los siguientes objetivos planteados, por lo que se llega a las siguientes conclusiones:

- ✓ Las pruebas piloto que se realizaron determino que ciertos frutos deben ser modificadas en texturas, para poder combinarse adecuadamente con el pescado.
- ✓ La adopción de estas frutas a partir del pescado fue fusionada con el estilo de comida regional a favor de la asociación de pescadores.
- ✓ Se logró encontrar precios justos con potencial de ganancia utilizando adecuadamente los ingredientes de cada platillo.

## 11. RECOMENDACIONES

- Se recomienda comprar el pescado al vacío por los protocolos de seguridad en limpieza que tiene, para no causar un daño a la salud en los platos que se desea realizar.
- Este tipo de pescado tiene la facilidad de poder adaptarse a sabores intensos sin opacar su esencia propia.
- Se debe saber específicamente que partes del paiche constan de bastante carne, para poder obtener facilidad al cocinar.

## 12. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (BO), C. (2021). Obtenido de <https://coprofam.org/2021/03/26/promueven-la-produccion-de-frutos-amazonicos-para-la-reactivacion-economica/>  
2022. (2022).
- Balbuena, D. D. (2014). *Características del pescado* . Obtenido de <https://madridsalud.es/caracteristicas-del-pescado-fresco/>
- Benbribe. (julio de 2019). *definición de elaboración*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/social/elaboracion.php>
- casas. (2021). *Frutas alimentos propiedades valor nutricional carambola fruta estrella* . Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/frutas/20181017/452391299310/frutas-alimentos-propiedades-valor-nutricional-carambola-fruta-estrella.html>
- Casas, M. (2021). *Frutas alimentos propiedades valor nutricional carambola fruta estrella* . Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/frutas/20181017/452391299310/frutas-alimentos-propiedades-valor-nutricional-carambola-fruta-estrella.html>
- Castejón, N. (2017). *Todo sobre el acai*. Obtenido de <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/todo-sobre-el-acai>
- Equipo editorial, E. (2022). *Equipo editorial, Etecé*. Obtenido de <https://concepto.de/gastronomia/>
- Francisco, R. (2012).
- Gastronomia, D. d. (s.f.). *Diccionario de Gastronomía .com*. Obtenido de <https://diccionariodegastronomia.com/word/elaboracion/>
- gastronomia, E. d. (10 de febrero de 2023). *Escuela de turismo y gastronomía*. Obtenido de <https://escuelaturismopirineos.com/cocina-creativa/#:~:text=La%20cocina%20creativa%20es%20una,sabores%2C%20textu>

ras%20y%20t%C3%A9cnicas%20culinarias.

- Gómez, G. (2016). *Definicion de menu* . Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/menu/>
- Michelin, G. (07 de julio de 2022). *Cocina fusion* . Obtenido de <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/dining-out/cocina-de-fusion>
- Nathan, N. A. (2014). *la importancia del pescado*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/pescado.php>
- Porto, P. (2013). *Prueba piloto* . Obtenido de [https://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/41008970/helvia/sitio/upload/Prgr\\_Preelaboracion\\_y\\_Conservacion.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/41008970/helvia/sitio/upload/Prgr_Preelaboracion_y_Conservacion.pdf)
- s/n. (2000). *Acta de creacion de la asociacion de pescadores Tahuamanu* . Porvenir : s/e
- Sampieri, R. H. (2015). *Metodología de Investigación* . México: Mac. Graw Hill.
- Sánchez, A. (2022). Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>
- Sanchez, J. (2013). *Adaptacion de sabores* . Obtenido de <https://prezi.com/qow1lseakv9l/sentido-quimico-del-gusto/#:~:text=La%20adaptaci%C3%B3n%20gustativa%20es%20un,adaptaci%C3%B3n%20a%20ciertas%20sustancias%20qu%C3%ADmicas>.
- Ucha, F. (2012). *Definicion de implementar* . Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/implementar.php>

## **ANEXOS**

## CONVENIO



# INSTITUTO TÉCNICO INCOS PANDO

### CONVENIO DE ACUERDO MUTUO

Conste por el presente tenor de acuerdo entre partes:

La Comunidad de Porvenir del Municipio de Cobija, Departamento de Pando , representado por la señora Alice Puma Dury, PRESIDENTA DE LA ASOCIACION DE PESCADORES TAHUAMANU de el Instituto Técnico INCOS – PANDO representado por la Lic. Maria Eugenia Sánchez Herrera Rectora DEL INSTITUTO TECNICO "INCOS - PANDO, las estudiantes DAYANA ALEJANDRA GANDRA SUAREZ Y DAVID SALOMA MAMANI, estudiantes de la carrera de GASTRONOMIA.

Acordamos entre partes que las estudiantes del Instituto Técnico "INCOS - PANDO", realicen su Proyecto Socio Comunitario Productivo en la Comunidad de Porvenir, denominado **ELABORACION DE PLATOS A BASE DE PESCADO Y FRUTOS REGIONALES ( ASAI Y CARAMBOLA) LA PARADA COBUEÑITA "SABOREA-ME " EN EL DEPARTAMENTO DE PANDO.**

Por otra parte, la **PRESIDENTA DE ASOCIACIÓN DE PESCADORES DE TAHUAMANU De LA COMUNIDAD DE PORVENIR** realizará las gestiones necesarias para que los estudiantes puedan realizar su proyecto, además de contribuir en la implementación del Proyecto a través de la provisión de pescados de la región, para consolidar su proyecto.

Ambas partes firman el presente, por mutuo acuerdo con el único objetivo de fortalecer la Educación Superior y el Desarrollo del Departamento de Pando.

Para constancia firman en dos (2) ejemplares originales del mismo tenor y para un solo efecto, es dado en la comunidad de PORVENIR, a los diez días del mes de abril del año dos mil veintitrés .



Sr. Alice Puma Dury  
**PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES**



Lic. Maria Eugenia Sánchez Herrera  
**RECTORA DEL INSTITUTO INCOS PANDO**

Lic. Maria Eugenia Sánchez Herrera  
RECTORA  
INSTITUTO TECNICO  
INCOS - PANDO

Fuente: Elaboración propia

## FIRMA DEL COMVENIO



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia





## MATERIAS PRIMAS

### Paiche al vacío



**Fuente:** Elaboración propia

**Fruta de carambola**



**Fuente:** Elaboración propia

**Pulpa de asai**



**Fuente:** Elaboración propia



## PRUEBA PILOTO

Fotos de las diferentes preparaciones



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia

## FOTOS DE LOS PLATILLOS

### Hamburguesa de paiche con asai



**Fuente:** Elaboración propia

### Sudado de paiche con asai



**Fuente:** Elaboración propia



### **Pacumuto de paiche con carambola**



**Fuente:** Elaboración propia

### **DEGUSTACIONES DE LOS PLATILLOS EN EL INSTITUTO**



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia

## ENCUESTA EN EL INSTITUTO



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia





**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



## **CAMINO AL MUNICIPIO DE PORVENIR**

### **Carretera Cobija-Porvenir**



**Fuente:** Elaboración propia

### **Llegada a la plaza central del Municipio de Porvenir**



**Fuente:** Elaboración propia

## **CAMINO A LA ASOCIACIÓN DEL MUNICIPIO DE PORVENIR**

**Salida de la plaza central de Porvenir a la asociación Tahuamanu**



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



## Llegando a la asociación de pescadores Tahuamanu de Porvenir



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia

## CAPACITACIONES A LA ASOCIACION



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia





**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



**Fuente:** Elaboración propia



## ENTREVISTA DE LA RADIO TAHUAMANU DE PORVENIR



**Fuente:** Elaboración propia