

**ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A
TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD
POPAYAN**

JHON ALEXANDER BEJARANO LOPEZ

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA

Facultad Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación.

Tecnología en Gestión Gastronómica.

Popayán-Cauca

2022

**ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A
TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD
POPAYAN**

JHON ALEXANDER BEJARANO LOPEZ

PRÁCTICA EMPRESARIAL

Docente

JUAN CAMILO RAMOS

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA

Facultad Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación.

Programa Tecnología en Gestión Gastronómica.

Popayán-Cauca

2022

Tabla de Contenido

<u>1.</u>	<u>INTRODUCCION</u>	5
<u>2.</u>	<u>JUSTIFICACION</u>	7
<u>3.</u>	<u>OBJETIVOS</u>	8
<u>3.1.</u>	<u>Objetivo General</u>	8
<u>3.2.</u>	<u>Objetivos Específicos</u>	8
<u>4.</u>	<u>PREGUNTA PROBLEMA</u>	9
<u>5.</u>	<u>MARCO LEGAL Y NORMATIVO</u>	10
<u>6.</u>	<u>MARCO TEORICO</u>	11
<u>6.1.</u>	<u>Productos orgánicos:</u>	11
<u>6.2.</u>	<u>Orgánico:</u>	12
<u>6.3.</u>	<u>Ingredientes orgánicos:</u>	13
<u>7.</u>	<u>RESEÑA DEL PRODUCTO</u>	14
<u>8.</u>	<u>METODOLOGÍA</u>	16
<u>9.</u>	<u>RESULTADOS ALCANZADOS:</u>	20
<u>10.</u>	<u>ANALISIS DE LAS ENCUESTAS:</u>	22
<u>11.</u>	<u>RECETA ESTÁNDAR</u>	25
<u>12.</u>	<u>CONCLUSIONES</u>	26
<u>13.</u>	<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	27
<u>14.</u>	<u>ANEXOS:</u>	28

Lista de Tablas

Tabla 1. Plan de Trabajo	11
---------------------------------------	-----------

1. INTRODUCCION

La ciudad de Popayán se ha reconocido históricamente por su desarrollo cultural y tradicional, en el que diferentes factores y temáticas se encuentran relacionadas con la gastronomía, su historia, su composición arquitectónica, eventos religiosos, como la semana santa y otros factores y componentes que la ponen como una de las ciudades que se encuentran dentro de la economía naranja¹, término utilizado y propuesto por el gobierno Duque, y que se adapta a la propuesta investigativa que se trae en consideración.

Las encargadas de preservar el legado gastronómico de sabores, saberes y olores de la diversidad y riqueza culinaria del Cauca son las 'Cocineras Tradicionales', mujeres que por años se han encargado de cuidar este patrimonio culinario que ha pasado de generación en generación hasta hoy.

Vale la pena recordar que, por su cultura y diversidad en la cocina tradicional, Popayán fue catalogada como:

“Ciudad Unesco de la gastronomía” en el 2007. Para Argeny Gómez López, secretaria del Deporte y la Cultura de Popayán: “este reconocimiento nos cataloga como Ciudad Creativa por su gastronomía, y nos enfrenta al reto de mantener las

¹ Duque, Márquez Ivan. “Economía Naranja, una oportunidad infinita. BID.” La economía creativa, adelante la economía Naranja (ya verás por qué), representa una riqueza enorme basado en el talento, la propiedad intelectual, la conectividad y por supuesto, la herencia cultural de nuestra región. En: <https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/La-Econom%C3%ADa-Naranja-Una-oportunidad-infinita.pdf>

*tradiciones del patrimonio inmaterial cultural iniciando un proceso de exaltación y empoderamiento de quienes practican la cocina tradicional”.*²

Teniendo en cuenta lo anterior, la gastronomía como parte y fuente importante de ingresos en nuestro territorio y como parte de la industria cultural, es un componente esencial en el que se busca, no solo invertir, sino que proyectar su capacidad de mejora y de innovación, se hace presente la siguiente propuesta investigativa que busca generar un aporte a través de la elaboración y preparación de platos a base de residuos orgánicos, en un inicio desde el restaurante-bar Jack & Jhonas bar food, y luego como una propuesta más general que vaya acorde a los interés económicos e innovadores de la ciudad de Popayán.

² Semana Rural. La sazón ancestral de las cocineras del Cauca. Septiembre 25 del 2020-

2. JUSTIFICACION

Dentro de las múltiples formas de innovar y de proponer desde la creatividad y desde los conocimientos adquiridos a través de las diferentes áreas del conocimiento, en este caso desde la gastronomía, se presenta la siguiente propuesta investigativa que busca elaborar y generar productos a través de residuos orgánicos, que se visionan desde dos formas de hacer en el emprendimiento. El primero relacionado con la economía verde, la cual busca generar productos a través de la renovación del medio ambiente, de su sostenibilidad y por supuesto desde el desarrollo integral de la sociedad, ofreciendo y ofertando productos, que no solo serán amigables con el medio en el que nos encontramos, sino que además ayudarán en el mejoramiento de los hábitos alimenticios y por ende en la salud de los consumidores.

La segunda, relacionada con la economía naranja, en la que se busca producir de una manera muy creativa e innovadora platos y productos que no solo sean del gusto de los clientes, sino que les permitan tener una opción dentro del menú de la clientela del restaurante-bar Jack & Jhonas bar food, con el fin de que no solo se tenga una opción dentro de los menús, sino que a largo plazo sea una propuesta para mejorar y aportar en la gastronomía payanesa, teniendo en cuenta su importancia dentro de la cultura y de la economía.

A demás es importante resaltar que la propuesta investigativa parte como una idea exploratoria, en la que se tendrá en cuenta el proceso, en los que influyen los

márgenes de error y acierto, de lo que se está proponiendo, hasta llegar y desarrollar cada uno de los objetivos y metas.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

- Elaborar y preparar productos a través de residuos orgánicos en el restaurante el restaurante-bar Jack & Jhonas bar food.

3.2. Objetivos Específicos

- Hacer un proceso de reconocimiento sobre la viabilidad del proceso de elaboración de productos a base de residuos orgánicos, especialmente de cascara de plátano.
- Explorar e implementar diferentes técnicas de cocina, a fin de poner el producto a prueba de calidad, la presentación, sabor y consumo en el restaurante JACK & JHONAS BAR FOOD.
- Elaborar un producto, específicamente una torta tipo ponqué, a base de residuos orgánicos a través de los procesos exploratorios a través de la prueba y el error.

4. PREGUNTA PROBLEMA

¿Cómo elaborar una torta, tipo porque, a base de harina de cascara de plátano y posicionarla como un producto sostenible, innovador y sostenible en el restaurante Jack & Jhonas?

5. MARCO LEGAL Y NORMATIVO

✓ **ISO 14000**

Sistema de gestión ambiental.

✓ **ISO 14001**

Certificación de la norma de sistema de gestión ambiental.

✓ **Resolución 2674**

Manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, 2013.

✓ **NTS- USNA 001**

Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción, 2015.

✓ **NTS- USNA 002**

Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos, 2015.

✓ **NTS- USNA 003**

Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad, 2002.

✓ **NTS- USNA 004**

Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa, 2002.

✓ **NTS- USNA 006**

Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.

✓ **NTS- USNA 007**

Norma sanitaria de manipulación de alimentos, 2017.

✓ **NTS- USNA 0011**

Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012.

6. MARCO TEORICO

6.1. Productos orgánicos:

Según la academia para los productos orgánicos estos refieren a productos certificados que se encuentran que se producen, almacenan, elaboran, manipulan y comercializan de conformidad con especificaciones técnicas precisas (normas), y cuya certificación de productos "orgánicos" corre a cargo de un organismo especializado. Una vez que una entidad de este tipo ha verificado el cumplimiento de las normas que rigen el ámbito de los productos orgánicos, se concede una etiqueta al producto. De otra manera, estos productos se encuentran connotados bajo una nueva forma de pensar y de ser de las sociedades, ya que son formas productivas creadas, no solo para satisfacer las necesidades de las personas, sino de instaurar un pensamiento creativo e innovador para salvaguardar la cultura, la salud y trabajar desde estilos más propios que propendan a la sostenibilidad ambiental. (López. 2009. P 54)

La palabra "orgánico" se refiere a la forma en que los agricultores cultivan y procesan productos agrícolas, entre ellos frutas, verduras, cereales, lácteos como leche y queso, y carne. Las prácticas agrícolas orgánicas están diseñadas para cumplir con los siguientes objetivos:

- Mejorar la calidad del suelo y del agua
- Reducir la contaminación
- Proveer lugares seguros y saludables para que vivan los animales de granja
- Posibilitar el comportamiento natural en los animales de granja
- Promover un ciclo de recursos autosostenibles en una granja
- Los materiales o métodos no permitidos en las granjas orgánicas son:

- Fertilizantes artificiales (sintéticos) para añadir nutrientes al suelo
- Sedimentos de aguas residuales como fertilizante
- La mayoría de los plaguicidas sintéticos para el control de plagas
- Usar radiación (irradiación) para preservar los alimentos o para eliminar enfermedades o plagas
- Usar tecnología genética para cambiar la composición genética (ingeniería genética) de los cultivos, que pueden mejorar la resistencia a enfermedades o plagas, o para mejorar el rendimiento.

Antibióticos u hormonas de crecimiento para los animales de granja (ganado)
(López. 2009. P 54)

6.2. Orgánico:

Si un producto alimenticio de varios ingredientes es etiquetado como orgánico, al menos el 95 % de los ingredientes están certificados como orgánicos, excepto por la sal y el agua. Los artículos que no son orgánicos deben estar en una lista de ingredientes adicionales aprobados del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Orgánico es un término genérico para designar procesos asociados a la vida o para referirse a sustancias generadas por procedimientos en que intervienen organismos vivos. La palabra, como tal, proviene del latín *organĭcus*, y significa ‘propio de un instrumento mecánico’.

En este sentido, para la biología, lo orgánico es todo aquello que se encuentra relacionado con los organismos, con los órganos de un ser vivo, y con los procesos que en este tienen lugar. Por ejemplo: “Una enfermedad es un proceso orgánico”. (Planetica 2011)

6.3. Ingredientes orgánicos:

Son todos aquellos elementos que como base tienen sustancias orgánicas y están dispuestas a crear lo mismo con otro tipo de producto con características alteradas. Es importante recordar que se está utilizando el término de lo orgánico para la producción de alimentos, ya que esto puede abarcar un sin número de cosas que habitan la faz de la tierra. (López. 2009. P 54)

7. RESEÑA DEL PRODUCTO

El producto, que esta propuesto como una torta tipo ponqué, que está hecha a base de la harina de plátano que se da a partir de la cascara de plátanos verdes, el proceso está hecho a partir del secado de la cascara en un horno combi unox por la totalidad de 9 horas y media a una temperatura de 90° con una reducción en peso del 83% y posterior a ello se tritura y se tamiza, de la siguiente manera:



Imagen # 1: medición de la cascara de plátano lista para su secado.



Imagen # 2: secado de la cascara de plátano al horno.

Las

anteriores imágenes demuestran el proceso por el cual es elaborado el producto.

A continuación, se demuestra cómo queda el producto, luego de su procesamiento en polvo y tamizaje.



Imagen # 3: tamizado de la harina de plátano.

El subproducto tiene una durabilidad de 1 mes, empacado al vacío a temperatura ambiente sin conservantes. Y el producto, que en este caso sería la torta tienen una durabilidad de 8 días.

De esta manera este producto se convierte como algo innovador dentro de la gastronomía de la ciudad de Popayán, que como bien se sabe dentro de la naciente economía naranja ha tomado mucha fuerza, no solo por su valor cultural y tradicional, sino también porque es un producto que busca aprovechar todos y cada uno de los recursos, del valor nutricional y sobre todo por la sostenibilidad del medio ambiente.

8. METODOLOGÍA

La investigación experimental consiste en una serie de métodos y técnicas para recabar datos e información sobre un tema a investigar. La experimentación consiste en la repetición voluntaria de los fenómenos para verificar una hipótesis, en caso se da mediante un proceso el cual está dirigido por fases para crear el producto final, la torta tipo ponqué a base de harina de cascara de plátano. Para poder reseñar el producto, así como para poder cumplir con cada uno de los objetivos, fue necesario someterlos a un proceso experimental y del cual se obtuvieron los resultados de los cuales la hipótesis planteada se logra evidenciar. (Anata. 2006. P 13)

Este tipo de investigación se efectúa a través de la manipulación de una o más variables, en condiciones controladas, para describir las causas o formas en que se produce un acontecimiento específico. Por ser una investigación provocada, el investigador puede cambiar la intensidad de las variables.

A diferencia de otros tipos de investigaciones, la experimental se caracteriza por tener un objeto de estudio y un tratamiento que dependen de las decisiones que tome el investigador. Es el investigador quien provoca la situación para introducir la o las variables de estudio que él mismo manipula y, conforme al aumento o disminución de su intensidad, analizar los efectos en las conductas estudiadas o con lo que se considere como un objeto de investigación.

En el transcurso del desarrollo de la investigación para determinar los productos y sus derivados en este caso “los residuos”, se deben analizar las causas y las consecuencias que puedan llegar a tener los efectos del no post-uso de los mismos, por tal motivo es explicativa, ya que da referencias al manejo y descripción de los métodos basándose en la transformación deseada; posteriormente el procesamiento de la información obtenida para determinar el nivel de fiabilidad en los sub productos y finalmente un análisis de datos que permita determinar las conclusiones y recomendaciones de esta investigación.

La metodología experimental infiere por tal, una descripción cualitativa y claro está también se encuentra un modelo cuantitativo ya que se establece un análisis estadístico para la elaboración del producto, por medio de las siguientes fases:

Fase 1: Recolección de la cascara de plátano por medio de los residuos orgánicos obtenidos en el restaurante Jack & Jhonas en un transcurso de 20 días, que en su totalidad dieron un peso de 2340 gramos.

Fase 2: Secado de las cascara de plátano que se hizo en horno combi Hunox, a una temperatura de 100° por 9 horas seguidas.

Fase 3: proceso de triturado para convertirlo en harina, de la que quedo un total de 390 gramos.

Fase 4: tamizaje de la harina de la cual se obtuvieron 350 gramos de harina lista para elaborar productos alternos.

Fase 5: preparación del producto alternativo, torta de harina de cascara de plátano, combinada con los siguientes ingredientes, de una torta cuatro cuartos., 250 gr de huevo, 250 gr de azúcar, 250 gr de margarina, 200 gr de harina de trigo y 50 gr de harina de cascara de plátano. Luego se incorporan y mezclan los ingredientes en el orden

correspondiente y se procede al horneado, en un horno previamente calentado a 180° y se procede a la cocción por 1 hora a esta misma temperatura.

Fase 6: emplatado y presentación:



Imagen # 4: Emplatado del producto final, torta, tipo ponqué a base de harina de cascara de plátano.

Tabla 1. Plan de Trabajo

PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA	FDO-58
	Versión 2
	Vigencia: 15/02/2019
	Página de

OBJETIVO GENERAL:	Hacer un proceso de reconocimiento sobre la viabilidad del proceso de elaboración de productos a base de residuos orgánicos, especialmente de cascara de plátano.
--------------------------	---

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	<ul style="list-style-type: none"> Hacer un análisis sobre el comportamiento del producto para evaluar la viabilidad de la información. Hacer el proceso de recolección de la cascara de plátano verde Procesar la cascara de plátano verde para obtener a harina. Realizar el producto, torta tipo ponqué a base de harina de plátano. 	FECHA DE INICIO	
		FECHA DE FINALIZACIÓN	

#	ACTIVIDAD	"Digitar el mes 1"				"Digitar el mes 2"				"Digitar el mes 3"			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Análisis de residuos orgánicos												
2	Recolección de residuos orgánicos												
3	Proceso de iniciación de productos a base de residuos												
4	Realización de pruebas de viabilidad												
5	Realización del producto												
6	Evaluación y presentación del producto.												
7	Recopilación de información												

(Fuente: Jhon Alexander Bejarano López, 2022)

9. RESULTADOS ALCANZADOS:

En un inicio y mediante la proyección de la propuesta investigativa los resultados se fueron obteniendo en cada una de las fases, ya que la metodología respondía a proceso experimental, es decir no se sabía de una manera muy concreta la viabilidad del producto y óptimos resultados, sin embargo, mediante este proceso, se logro evidenciar y hacer posible cada uno de los pasos hasta obtener el producto final.

Por ello cada uno de los resultados alcanzados se refieren a las fases:

En primer lugar, se logró obtener la materia prima para realizar la harina, ya que las cascaras fueron recolectadas en los tiempos descritos anteriormente, y dentro del establecimiento donde se realizó la propuesta.

En segundo lugar, se logró realizar el proceso de secado en el que el horno, que se encontraba y fue gestionado dentro del restaurante, fue de mucha importancia porque de una manera inmediata se obtuvieron los resultados ya que las cascaras quedaron en su punto para ser procesadas.

En tercer lugar, se logra obtener la harina por medio de la tamizada y pulverizada de la harina, finalmente el proceso que integran los demás ingredientes, en el que se obtiene la torta tipo ponqué.

Los anteriores fueron los resultados, los cuales se consideran como satisfactorios porque se cumplieron con cada una de las especificidades de las fases y del proceso como tal, y otro de los resultados fueron las opiniones y evaluación del producto por parte de los trabajadores (as), administrativos y chef del restaurante Jack & Jhonas, las cuales también fueron muy satisfactorias, mas adelante se encontrará el análisis y evidencia de las mismas.

De una manera general se puede decir que se le dio cumplimiento al objetivo general el cual estaba relacionado con la viabilidad y obtención del producto, el cual se pudo hacer real, teniendo como base cada uno de los pasos y fases.

10. ANALISIS DE LAS ENCUESTAS:

La estructura de la encuesta es la siguiente:

Fecha			
Nombres y Apellidos			
Edad		Teléfono	

- ¿Sabe usted que significa “Merma”?
 - SI**
 - NO**
- ¿Sabía usted que la “merma” se puede reutilizar?
 - SI**
 - NO**
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera “Merma” en Jack & Jhonas Bar Food?

 - NO SABE. NO RESPONDE**
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de “Merma”?
 - SI**
 - NO**
 - ¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?
- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 - SI**
 - NO**
 - ¿Por qué?
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 - SI**
 - NO**
 - ¿Por qué?

RECOMENDACIONES

La encuesta fue aplicada a 10 personas pertenecientes al restaurante Jaks & Jhonas, entre cocineros, meseros, administrativos y chef. En un primer momento las preguntas estaban dirigidas a hacer un reconocimiento de la elaboración de productos a base de residuos orgánicos, que para este caso se encuentra catalogado como merma, a lo que la mayoría respondieron totalidad respondieron que si lo conocían, así como la afirmación de que si tenían conocimiento del mismo, sin embargo, en el momento en el que se les pregunta por el conocimiento y cercanía de productos hechos a base de residuos orgánicos, responden de una manera negativa.

Luego de estas preguntas, que se consideran de conocimiento general, se les pregunta sobre la expectativa del producto torta, preparada a base harina de cascara de plátano verde, responde lo siguiente:

“esta nueva idea me pareció muy innovadora”

“me pareció muy interesante ya que de una merma se obtuvo un producto delicioso e interesante”

“me pareció sorprendente al darme cuenta que era a base de harina de plátano”

“es excelente saber que partir de un producto, que se considera residuo, se pueda tener un alimento”

“me genera curiosidad e interés, porque este tipo de productos contribuye a disminuir o a erradicar los problemas sociales que afecta a nivel mundial como lo es la contaminación y la hambruna”

De acuerdo a estas respuestas, tenemos que la mayoría de las personas encuestadas tenían muchas expectativas, especialmente con las que generaban sobre la

realización y elaboración del producto, es decir, no consideraban el hecho de obtener harina a través de la cascara de plátano y sobre todo hacer el proceso de elaboración de la torta.

En las siguientes preguntas se hace una evaluación del producto dando un margen de calificación entre 1 a 10 y las posibilidades de recomendar el producto. En cuanto a la evaluación el 50% lo calificaron con un diez y el otro 50% estuvo repartido entre 8 y 9. En cuanto a que si recomendaría o compraría el producto, que claro esta proyectado para que se consuma en el restaurante Jakc & Jhonas, respondieron de una manera afirmativa, argumentando además que:

“por su sabor, creatividad e innovación al momento de realizar el producto y por apoyar el emprendimiento”

“tiene un buen sabor”

“porque me impactó el gusto obtenido”

De una manera general se puede decir que quienes hicieron la evaluación del producto estuvieron no solo satisfechos, sino que se quedaron impactados y lo catalogaron como un producto innovador, delicioso y creativo.

11. RECETA ESTÁNDAR

JACK AND JHONAS BAR FOOD		
RECETA ESTANDAR		
Torta de Plátano		
Almacenamiento	Temperatura Ambiente	
Numero de Porciones	16	
Tiempo de Preparación	1 Hora y Media	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de Medida
Margarina	250	g
Harina de Trigo	200	g
Harina de Cascara de Plátano	50	g
Azúcar	250	g
Huevos	250	g
Polvo para Hornear	30	g
Preparación		
<p style="text-align: center;">Se crema la margarina con el azúcar hasta que se obtenga una textura bastante cremosa, después se adicionan los huevos, la harina y el polvo para hornear y se incorporan hasta obtener la consistencia deseada; se procede a verter al molde previamente enharinado y se lleva al horno a una temperatura de 180 grados por una hora.</p>		

12. CONCLUSIONES

La metodología experimental, que fue uno de los recursos más importantes, en el momento de hacer una propuesta de investigación de este tipo, ya que permite plantear un proceso en el que se logra establecer márgenes de prueba y de error, y permite hacer una descripción de los mismos ya sea para su mejoramiento o cambio. En este caso, cada una de las fases se cumplió de una manera muy satisfactoria hasta cumplir con el objetivo.

En este sentido, no solo se dio por cumplido el objetivo, que especialmente, era la obtención del producto, así como se había planeado, sino que se logró proponer e innovar sobre la renovación de productos orgánicos que buscan, no solo la sostenibilidad del medio ambiente, la renovación del recurso, sino brindar, a quien lo consuma, un producto con alta calidad nutricional, agradable y rico al paladar.

Lo anterior no solo se encuentra demostrado con la obtención del producto, sino con cada una de las encuestas, las cuales reafirmaron cada uno de los postulados planteados y resultados obtenidos.

El producto puede ser proyectado a otros escenarios y lugares, especialmente de la ciudad de Popayán, ya que es una ciudad que se considera innovadora en su gastronomía, cultura y tradición.

13. BIBLIOGRAFÍA

COLOMBIA, TURISMO, WEB. (2017).

LLOYD'S REGISTER. (2018). ISO 22000 Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Recuperado de [<http://www.lrqa.es>]

LOPEZ RIVERA, N. (2009). Propuesta De Un Programa Para El Manejo De Los Residuos

Sólidos En La Plaza De Mercado De Cerete – Córdoba. Recuperado de [<https://javeriana.edu.co>]

NORMA TECNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-TS 002. (2014). Establecimientos de alojamiento y hospedaje, requisitos de sostenibilidad. Recuperado de [<http://www.mincit.gov.co>]

14. ANEXOS:

Evidencia de las encuestas realizadas:

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30/11/2022		
Nombres y Apellidos	JESSICA GARGA		
Edad	26	Teléfono	366819851

- ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 - SI
 - NO

ninga al no saber que tan bueno seria el producto
- ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 - SI
 - NO
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

pan frances

 - NO SABE. NO RESPONDE
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 - SI
 - NO

¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?
 - SI
 - NO

¿Por qué? _____
- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

10
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 - SI
 - NO

¿Por qué? *tiene muy buen sabor*
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 - SI
 - NO

¿Por qué? _____

RECOMENDACIONES

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30/09/22		
Nombres y Apellidos	Angie Carolina Ortiz Figueira		
Edad	22	Teléfono	3105271254

- ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 - SI
 - NO

Me genera curiosidad e interés, porque este tipo de productos contribuye a disminuir o erradicar los problemas sociales que afectan a nivel mundial como es la contaminación y cambio climático
- ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 - SI
 - NO
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

Carcasas de pollo

 - NO SABE. NO RESPONDE
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 - SI
 - NO

¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?
 - SI
 - NO

¿Por qué? *Por su sabor, creativo e innovación al momento de realizar el producto y por apoyar el emprendimiento*
- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

10
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 - SI
 - NO

¿Por qué? _____
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 - SI
 - NO

RECOMENDACIONES

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30-05-2022		
Nombres y Apellidos	Daisy Velasco		
Edad	24	Teléfono	216100303

1. ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO

Excelente, no tengo idea que se pudiera hacer en producto para consumo humano.

2. ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO

3. ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

6. ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

10

7. ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?

SI
 NO

¿Por qué?

Impulsador

8. ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?

SI
 NO

¿Por qué?

Me gustó

NO SABE. NO RESPONDE

4. ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____

5. ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

RECOMENDACIONES

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30 Mayo 2022		
Nombres y Apellidos	Bricia Cruzado F Montenegro		
Edad	70	Teléfono	3137022392

1. ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO

Actualmente el saber que a punto de salir de la casa, la cascara de los productos pueda utilizarse para el consumo

2. ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO

3. ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

6. ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

8

7. ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?

SI
 NO

¿Por qué?

8. ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?

SI
 NO

¿Por qué?

NO SABE. NO RESPONDE

4. ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____

5. ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30 Mayo		
Nombres y Apellidos	Francis Wilith Zamarok		
Edad	21	Teléfono	3188687047

1. ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO

Expectativa que tuviese un sabor amargo pero no fue así, tenía un sabor delicioso.

2. ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO

3. ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

6. ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

10.

7. ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?

SI
 NO

¿Por qué?

Un plato diferente para las personas

8. ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?

SI
 NO

¿Por qué?

Cuyo que es producto que además de ser rico es saludable

NO SABE. NO RESPONDE

4. ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____

5. ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

RECOMENDACIONES

Fecha	30/05/22		
Nombres y Apellidos	Fabian Mavaco Vda		
Edad	27	Teléfono	3187952398

1. ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO

asombro, el sabor

2. ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO

3. ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?

6. ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?

8

7. ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?

SI
 NO

¿Por qué?

8. ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?

SI
 NO

¿Por qué?

NO SABE. NO RESPONDE

4. ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____

5. ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

RECOMENDACIONES

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30-05-22		
Nombres y Apellidos	Milton Javier Guevara		
Edad	23	Teléfono	3105999407

- ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO
- ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?
Pallo
 NO SABE. NO RESPONDE
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

- Me parece sorprendente al saber que se usa en a base de mermas de plátano*
- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?
10
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 SI
 NO
 ¿Por qué? En la Implementación de este producto
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 SI
 NO
 ¿Por qué?
Me parece muy rica.

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	30-05-22		
Nombres y Apellidos	Ilanda Beatriz Garcia Algarin		
Edad	35	Teléfono	3226201010

- ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO
- ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?
Papa
 NO SABE. NO RESPONDE
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?
Me parece muy interesante ya que de una merma obtiene un resultado delicioso

- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?
9
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 SI
 NO
 ¿Por qué? Para Torta eventos cumpleaños
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 SI
 NO
 ¿Por qué?
Porque me impacto el gusto obtenido.

ENCUESTA SOBRE LA ELABORACION Y PREPARACION DE PRODUCTOS CONSUMIBLES A TRAVES DE RESIDUOS ORGANICOS EN JACK & JHONAS BAR FOOD POPAYAN

Fecha	130 de Mayo 2022		
Nombres y Apellidos	Ana Jose Barrantes		
Edad	34	Teléfono	314-8954043

- ¿Sabe usted que significa "Merma"?
 SI
 NO
- ¿Sabía usted que la "merma" se puede reutilizar?
 SI
 NO
- ¿Cuál cree usted que es el producto que más genera "Merma" en Jack & Jhonas Bar Food?
Cebollita
 NO SABE. NO RESPONDE
- ¿Conoce algún producto elaborado a partir de "Merma"?
 SI
 NO
 ¿Cuál? _____
- ¿Cuál fue su expectativa al saber que el producto (torta) está preparada a base de harina de cascara de plátano verde?

- Esta nueva idea me parece muy innovadora*
- ¿En un rango de 1 a 10 cuál sería su calificación para este producto (torta)?
10
- ¿Recomendaría usted implementar este producto en la carta del restaurante Jack & Jhonas Bar Food?
 SI
 NO
 ¿Por qué?
- ¿Compraría usted este producto para su consumo por fuera del restaurante?
 SI
 NO
 ¿Por qué?
Me parece muy delicioso

RECOMENDACIONES