

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

[DOI 10.35381/cm.v8i3.764](https://doi.org/10.35381/cm.v8i3.764)

Implementación de platos a base de ancas de rana toro. Caso: Ambato, Ecuador

Implementation of dishes based on bullfrog legs. Case: Ambato, Ecuador

Gary Alexander Lucas-Toalombo
ga.garyalt95@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0002-3008-4060>

Tannia Cristina Poveda-Morales
ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Recibido: 02 de febrero 2022
Revisado: 20 de marzo 2022
Aprobado: 15 de mayo 2022
Publicado: 01 de junio 2022

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

RESUMEN

En la presente investigación se presenta la implementación de un plato exótico en un restaurante de comida rápida de la ciudad de Ambato que implementa las ancas de rana en su menú, dedicado por lo general a la venta de alitas de pollo con distintas salsas, por lo cual se pretende dar un valor agregado por los nuevos comensales con este producto. Se identifica como la principal problemática para este estudio la venta limitada de las ancas de rana en ciudades lejanas a la Provincia de Zamora Chinchipe, lo cual dificulta los procesos para la producción de estos alimentos. Se aplica una cuantitativa, con un diseño no experimental transversal. El plato en general es una buena idea de negocios a partir del estudio realizado y de las encuestas se demuestra que el plato tiene una aceptación favorable por parte del público, y se debería aprovechar esta idea novedosa en su implementación.

Descriptores: Industria alimentaria; turismo cultural; instalación turística. (Tesauro UNESCO).

ABSTRACT

This research presents the implementation of an exotic dish in a fast food restaurant in the city of Ambato that implements frog legs in its menu, usually dedicated to the sale of chicken wings with different sauces, so it is intended to give an added value to new diners with this product. The main problem identified for this study is the limited sale of frog legs in cities far from the Province of Zamora Chinchipe, which hinders the processes for the production of this food. A quantitative, non-experimental cross-sectional design was applied. The dish in general is a good business idea from the study conducted and from the surveys it is shown that the dish has a favorable acceptance by the public, and this novel idea should be taken advantage of in its implementation.

Descriptors: Food industry; cultural tourism; tourist facilities. (UNESCO Thesaurus).

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

INTRODUCCIÓN

La implementación de una receta de ancas de rana con distintas salsas para la satisfacción de los comensales en el restaurante de comida rápida “Alas8”, se puede producir mediante la adecuación de acuíferos en una zona aledaña a la ciudad de Ambato con un productor especializado en la crianza de estos anfibios (Smith et al. 2018), (Kassis et al. 2012), (Aygun & Sert, 2013), (Kouba, M., & Mourot, J. (2011), (Bourre, 2005), (Aygun, & Sert, 2013).

Buscando en la literatura información para la realización de este proyecto no se encuentran trabajos similares que se enfoquen en la preparación de ancas de ranas, sin embargo, hay varios enfocadas en su comercialización y exportación.

A continuación, se exponen algunos de los tipos de gastronomía, restaurantes y tipos de preparaciones existentes con sus características frente al plato elaborado con ancas de rana, Tabla 1, Tabla 2, Tabla 3.

Tabla1.

Tipos de gastronomía.

Gastronomía Religiosa	Aquella que comparten distintos pueblos que poseen una cultura religiosa afín, como puede ser la comida judía, islámica (Raffino, 2021).
Gastronomía Vegana	El vegetarianismo ha formado parte del mundo desde sus comienzos y poco a poco ha evolucionado para convertirse en un estilo de vida por elección de las personas y no como una obligación por creencias religiosas. Según el libro

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

	Nutrición Vegetariana, expone que las dietas vegetarianas se remontan al menos 600 años antes de Cristo, practicada por figuras prominentes como Pitágoras, considerado el “El padre del vegetarianismo” (Sabaté, 2005)
Gastronomía Gourmet	Involucra los modos de cocina “de autor”, las tendencias culinarias de vanguardia. (Raffino, 2021).
Gastronomía Macrobiótica	Se rige por los principios macrobióticos, es decir, por un equilibrio (ying-yang) entre los alimentos afines a la composición bioquímica del organismo (Raffino, 2021).
Gastronomía Ancestral	Según Angeli, 2011 “la comida ancestral se centra en el estudio de antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuentes generosas de ideas de sabores y texturas, encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos, tomado de Saltos Paladines (2018).
Gastronomía Exótica	Según Mike, 2012 la comida exótica hace referencia a lo extranjero, a lo que es procedente de un país lejano, y tiene como sinónimos los vocablos siguientes: extraño, extravagante, desacostumbrado, inusual, por lo que sus platos incluidos

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

	productos que no son usualmente ingeridos por la población común.
--	---

Elaboración: Los autores.

Tabla 2.
Tipos de Restaurantes.

Restaurante Gourmet	Para Hernández (2002) se caracteriza por establecer un balance entre la excelencia en la calidad de los servicios, la oferta de alimentos y bebidas y el confort. Prevalece en ellos la personalización del servicio, una decoración exuberante, la estilización de sus platos y/o la combinación de sabores y colores poco usuales y exclusivos. Todo lo cual requiere que el personal esté altamente calificado y constantemente actualizado.”
Restaurante Temático	Hernández (2002) “indica que son restaurantes que combinan todos los valores del producto con una temática: música, decoración, alimentos, bebidas, montaje de mesas, servicio, imagen corporativa La carta es sugestiva, coherente al lugar que se desea mostrar
Restaurante Tipo Buffet	Hernández (2002) señala que el tipo buffet ofrece al cliente la posibilidad de componer su propia comida, dentro de una variedad de platos que se le presentan, ofreciéndole mayor rapidez en el servicio.
Restaurante Étnico	Utrera (2017) lo define como Restaurantes que ofrecen un menú de la cocina tradicional de una etnia o raza, generalmente se encuentra en comunidades con cultura muy típica.
Restaurante Familiar	Se caracteriza por el tipo de servicio que es bastante confiable, en los que incluyen emprendimientos pequeños y las cocinas económicas.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

Restaurante Fusión	Valencia (2018) define la cocina fusión como la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas, como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, condimentos y/o especias y prácticas culinarias.
Restaurante Comida Rápida	Hernández (2002) establecimientos que cuentan con un menú limitado y precio accesible, ofreciendo productos como hamburguesas, pollo, pizza, tacos, hot dogs. Su oferta no incluye bebidas alcohólicas.

Elaboración: Los autores.

Tabla 3.
Tipos de cocción.

Vapor	Esta cocción consiste en cocinar un alimento usando vapor de agua. Para esto los alimentos se deben situar en un recipiente tal que al ponerlo sobre otro que contiene agua hirviendo (en ebullición) permita que el vapor que asciende los cueza lentamente. Se utiliza para la preparación de arroces, carnes, pescados y verduras”.
Guiso	Es la cocción en un medio semigraso de uno o varios alimentos. Consiste en preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.
Asado	Pérez y Merino (2015) indica que consiste en cocinar un alimento en contacto directo con el fuego o desde una posición muy cercana a las llamas. Tanto la técnica como la comida resultante del proceso, sobre todo cuando alude a la carne vacuna, reciben el nombre de asado.
Frito	La Real Academia Española de la Lengua (2014). “La fritura es un tipo de cocción seca, en la cual el alimento se somete a una inmersión rápida en un baño de grasa o aceite a temperaturas altas, de entre 150 y 180 °C. El término también se aplica al alimento resultante, que queda seco, crujiente y dorado.

Elaboración: Los autores.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

Al conocer los tipos de cocción con los que se pueden preparar los diferentes alimentos (Copeman & Parrish, 2004), se exponen los productos que son la base de esta investigación, la rana toro que se utiliza como la proteína (Murphy et al. 2003), misma que proviene del género de anfibios anuros de la familia Ranidae, en este tipo de preparaciones es recomendable utilizar varias salsas para intensificar y mejorar el sabor, estas pueden ser: salsa madre, salsa velouté, salsa bechamel, salsa holandesa entre otras (Piñeiro-Corrales et al. 2013). De igual manera las guarniciones para acompañar el plato incluyen las papas fritas, aros de cebolla, verduras y snacks (Carrillo-Domínguez & Castro-González, 2015), (Li, Sinclair, & Li, 2011).

MÉTODOS

Se aplica una ruta cuantitativa, con un diseño no experimental transversal, mediante el uso de instrumentos como la encuesta, entrevista y ficha de observación se obtuvo información relevante para el procesamiento de este trabajo. Se tomó en cuenta la Población Económicamente Activa del cantón Ambato, aplicando la entrevista a jóvenes adultos de entre 18 y 35 años de edad en la parroquia de San Antonio con 27428 habitantes con la fórmula para población finita obteniendo una muestra de 304 habitantes. El cuestionario consta de 10 preguntas abiertas y cerradas, y fueron aplicadas entre los meses de enero y febrero del año 2021 a 20 personas interesadas en la comida exótica como una muestra aleatoria y representativa, Tabla 4.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

Tabla 4.
 Resultados de encuesta aplicada a clientes.

PREGUNTA	FRECUENCIA				
	Muy malo	Malo	Bueno	Muy bueno	
¿Qué tal le pareció la comida del lugar?	15 %	5%	55%	25%	
¿Le gusto el plato de ancas de ranas?	15 %	20%	55%	10%	
¿Qué aspecto tenía el plato del nuevo menú	5 %	10%	65%	20%	
¿En una escala del 1 al 5 que tanto le gusto el plato?	1	2	3	4	5
	20%	10%	15%	30%	25%
¿Cree, usted que este restaurante debería seguir sirviendo este menú?	SI		NO		
	55%		45%		
¿Volvería a degustar este menú?	SI		NO		
	65%		35%		
¿Recomendaría este plato a sus conocidos?	SI		NO		
	55%		45%		
¿Cree que el precio del plato de ancas de rana es justo?	SI		NO		
	65%		35%		
¿Le gustaron las salsas ofrecidas para el plato?	SI		NO		
	75%		25%		

Elaboración: Los autores.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

Revisando la Tabla 4, de la encuesta aplicada se exponen algunas consideraciones importantes; en la pregunta sobre que tal le pareció la comida del lugar se ha tenido una respuesta buena pues el 55% de la población ha optado por esta opción y los comensales creen que deberían seguir sirviendo este menú, estos también lo volverían a degustar con una aceptación del 65%, y el 55% de estos comensales recomendarían este plato. Indican también que el plato tiene un buen aspecto, y un buen precio con el 65% que estan de acuerdo. En cuanto a las salsas ofrecidas si gustaron a los comensales, siendo que su aceptación fue del 75%, y el 70% le gusta el acompañante, donde en una escala del 1 al 5 la opción más aceptada con el 30% fue 4 siendo una buena puntuación.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Se muestra a continuación los resultados, que se basan en la estandarización de la Receta Estándar de las ancas de rana, salsas y guarniciones.

Tabla 5.

Receta estándar de las ancas de rana, salsa y guarniciones.

FACULTAD DE DIRECCIÓN DE EMPRESAS			
			
		CARRERA DE GASTRONOMIA	
		ALIMENTOS Y BEBIDAS	
NOMBRE DE LA RECETA	ANCAS DE RANA		
GÉNERO	PLATO FUERTE		
AMBIENTE	DEGUSTACIÓN		
PORCIONES / PESO	4 PORCIONES		
*PORCIÓN			
CHEF	GONZALO TORRES		

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

COSTO PORCIÓN	\$ 1,30			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,300	kg	ANCAS DE RANA	\$ 7,00	\$ 2,10
0,100	kg	LIMON	\$ 1,00	\$ 0,10
1,000	kg	ACEITE PARA FREIR	\$ 1,00	\$ 1,00
0,005	kg	SAL	\$ 1,00	\$ 0,01
0,005	kg	PIMIENTA	\$ 1,20	\$ 0,01
1,000	kg	HARINA	\$ 1,20	\$ 1,20
0,100	kg	HUEVOS	\$ 3,40	\$ 0,34
0,200	kg	PEREJIL	\$ 1,00	\$ 0,20
2,710	kg	SUMA TOTAL INGREDIENTES		
0,678		PORCIONES		
			COSTO BRUTO	\$ 4,95
			5%	\$ 0,25
			COSTO NETO	\$ 5,20
			COSTO PORCIÓN	\$ 1,30

PROCEDIMIENTO

1. Primero, lava bien las ancas de rana. Luego, salpimenta al gusto y deja que se marinen en el zumo de limón durante 15 minutos aproximadamente.
2. Pasado el tiempo, retira las ancas del jugo, pon en un plan un poco de harina y en otro el huevo batido con el perejil picado.
3. Reboza las ancas de rana pasándolas primero por la harina y después por el huevo. Para que queden más crujientes, realiza un segundo rebozado.
4. Pon a calentar el aceite y, cuando esté caliente, fríe las ancas de rana rebozadas hasta que estén hechas.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

5. Reserva las ancas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y sírvelas calientes.
6. Puedes acompañar las ancas de rana fritas con papas fritas y salsa de miel mostaza

		FACULTAD DE DIRECCIÓN DE EMPRESAS		
		CARRERA DE GASTRONOMIA		
		ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	PAPAS FRITAS			
GÉNERO	GUARNICION			
AMBIENTE	DEGUSTACION			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 PORCIONES			
CHEF				
COSTO PORCIÓN	\$ 0,53			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,800	kg	PAPAS	\$ 1,20	\$ 0,96
1,000	kg	ACEITE	\$ 1,00	\$ 1,00
0,050	kg	SAL	\$ 1,20	\$ 0,06
		PREPARACION DE UNAS SALSA		
0,800	kg	MAYONESA	\$ 1,80	
0,015	kg	PASTA DE ROCOTO MOLIDO	\$ 1,00	
0,015	kg	PASTA DE AJI AMARILLO	\$ 1,00	

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

0,005	kg	SAL	\$ 1,20	
0,005	kg	PIMIENTA	\$ 1,20	
2,690	kg	SUMA TOTAL INGREDIENTES		
0,673		PORCIONES		
			COSTO BRUTO	\$ 2,02
			5%	\$ 0,10
			COSTO NETO	\$ 2,12
			COSTO PORCIÓN	\$ 0,53
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para preparar las papas fritas: pela las papas y córtalas en tiras finas. Trata de que todas salgan parejas, más o menos del mismo tamaño. Pon todas las papas cortadas en un recipiente y cubre con agua para que eliminen el almidón. Repite un par de veces hasta que el agua salga limpia. Escurre las papas y seca bien con servilletas de papel. 2. Calienta el aceite en una sartén grande sobre fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega una parte de las papas y cocina, moviendo de vez en cuando, hasta que las papitas estén doradas. Retíralas del aceite con una espumadera y ponlas en un plato cubierto con varias capas de servilletas de papel para que escurra el aceite. Sazona las papitas con sal y repite hasta que todas las papas estén fritas. 				
PROCEDIMIENTO SALSA				
<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar las salsas: en un recipiente, combina 1 taza de mayonesa con la pasta de rocoto, sal y pimienta al gusto. • En otro recipiente combina la 1/2 taza de mayonesa con la pasta de ají amarillo. Salpimienta al gusto. 				

Elaboración: Los autores.

En cuanto a la encuesta, que tal le pareció la comida del lugar se ha tenido una respuesta buena pues el 55% de la población encuestada ha optado por esta opción y a declarar que le gusta plato presentado teniendo una réplica que es buena opción teniendo un 55% y los comensales creen que deberían seguir sirviendo este menú, estos también lo

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

volverían a degustar con una aceptación del 65%, y el 55% de estos comensales recomendarían este plato, y dicen que el plato tienen un buen aspecto, siendo que el plato tiene un buen precio con 65% estando de acuerdo, las salsas ofrecidas si gustaron a los comensales, siendo que su aceptación fue del 75%, y el 70% le gusta el acompañante, donde en una escala del 1 al 5 la opción más aceptada con el 30% fue 4 siendo una buena puntuación.

En una entrevista realizada a Petrona Luz del Carmen Aguilera mujer cocinera ex cocinera del complejo turístico monte verde esta nos dice que en sus 58 años de carrera ha comido un sinfín de animales exóticos como el nono, que se lo comía en estofado, nos cuenta que las ancas de han sido única pues su sabor peculiar acompañado de papas fritas es en efecto fantástico y recomienda el plato, y apoyaría sin dudar a cualquier propuesta de cualquier restaurante donde se pueda llegar a implementar este plato, ella aunque no se considere experta en la comida exótica, puede asegurar que estas son de rápida cocción, y son mejor prepararlas fritas, se tiene que tener especial cuidado en su preparación y al momento de llevarlas a cocción pues estas pueden causar intoxicación si están mal preparadas.

Tomando en cuenta lo antes expuesto y la entrevista que se realizó a la Sra. Petrona Luz del Carmen Aguilera ex cocinera del Complejo Turístico Monte Verde, quién indica que en sus 58 años de carrera ha comido un sinfín de animales exóticos como el mono, que se lo comía en estofado, nos cuenta que las ancas han sido únicas, pues su sabor peculiar acompañado de papas fritas es fantástico y recomienda el plato. Manifiesta que apoyaría sin dudar a cualquier propuesta de cualquier restaurante donde se pueda llegar a implementar este plato, y que, aunque no se considere experta en la comida exótica, puede asegurar que estas son de rápida cocción, y son mejor prepararlas fritas.

Se debe tener especial cuidado en su preparación y al momento de llevarlas a cocción pues estas pueden causar intoxicación si están mal preparadas. Se considera un plato muy novedoso, que puede ser degustado con una adecuada preparación en restaurantes

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

típicos, en donde los comensales se arriesgan a salir de lo común y disfruten de lo exótico.

CONCLUSIONES

No existen datos teóricos necesarios para la investigación debido a que la información encontrada en su mayoría se encuentra enfocada únicamente a la exportación del anfibio, más no en el consumo o preparación de este.

El plato en general es una buena idea de negocios a partir del estudio realizado y de las encuestas se demuestra que el plato tiene una aceptación favorable por parte del público, y se debería aprovechar esta idea novedosa en su implementación

La forma en la que se presenta el plato que es ancas de rana fritas, empanizadas y con variedad de salsas parece ser lo que llama la atención al público, lo que facilitará su promoción.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato; por apoyar el desarrollo de la investigación.

REFERENCIAS CONSULTADAS

Aygun, A., & Sert, D. (2013). Effects of vacuum packing on eggshell microbial activity and egg quality in table eggs under different storage temperatures. *Journal of the science of food and agriculture*, 93(7), 1626–1632. <https://doi.org/10.1002/jsfa.5936>

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

- Bourre J. M. (2005). Enrichissement de l'alimentation des animaux avec les acides gras omega-3: impact sur la valeur nutritionnelle de leurs produits pour l'homme [Effect of increasing the omega-3 fatty acid in the diets of animals on the animal products consumed by humans]. *Medecine sciences : M/S*, 21(8-9), 773–779. <https://doi.org/10.1051/medsci/2005218-9773>
- Carrillo-Domínguez, S, & Castro-González, M. (2015). Impacto de seis técnicas de cocción sobre la composición de ácidos grasos en marlín (*Makaira nigricans*) y merluza (*Merluccius productus*) [Impact of six cooking techniques on fatty acid composition in marlin (*Makaira nigricans*) and hake (*Merluccius productus*)]. *Nutrición Hospitalaria*, 32(3), 1289-1299. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309241035044>
- Copeman, L. A., & Parrish, C. C. (2004). Lipid [corrected] classes, fatty acids, and sterols in seafood from Gilbert Bay, southern labrador. *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(15), 4872–4881. <https://doi.org/10.1021/jf034820h>
- Kassis, N. M., Gigliotti, J. C., Beamer, S. K., Tou, J. C., & Jaczynski, J. (2012). Characterization of lipids and antioxidant capacity of novel nutraceutical egg products developed with omega-3-rich oils. *Journal of the science of food and agriculture*, 92(1), 66–73. <https://doi.org/10.1002/jsfa.4542>
- Kouba, M., & Mourot, J. (2011). A review of nutritional effects on fat composition of animal products with special emphasis on n-3 polyunsaturated fatty acids. *Biochimie*, 93(1), 13–17. <https://doi.org/10.1016/j.biochi.2010.02.027>
- Li, G., Sinclair, A. J., & Li, D. (2011). Comparison of lipid content and Fatty Acid composition in the edible meat of wild and cultured freshwater and marine fish and shrimps from china. *Journal of agricultural and food chemistry*, 59(5), 1871–1881. <https://doi.org/10.1021/jf104154g>
- Murphy, K. J., Mann, N. J., & Sinclair, A. J. (2003). Fatty acid and sterol composition of frozen and freeze-dried New Zealand Green Lipped Mussel (*Perna canaliculus*) from three sites in New Zealand. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 12(1), 50–60.

Gary Alexander Lucas-Toalombo; Tannia Cristina Poveda-Morales

- Piñeiro-Corrales, G., Lago Rivero, N., Olivera Fernández, R., & Culebras-Fernandez, J. M. (2013). Análisis del perfil lipídico de dos especies de merluza "Merluccius capensis y Merluccius paradoxus" y su aportación a la prevención de enfermedades cardiovasculares [Lipid profile analysis of two species of hake "merluccius capensis and merluccius paradoxus" and its contribution to cardiovascular disease prevention]. *Nutricion hospitalaria*, 28(1), 63–70.
<https://doi.org/10.3305/nh.2013.28.1.6311>
- Smith, E., Beamer, S. K., Matak, K. E., & Jaczynski, J. (2018). Storage stability of egg sticks fortified with omega-3 fatty acids. *Journal of the science of food and agriculture*, 98(9), 3452–3461. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8858>

©2022 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).