



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Desarrollo de productos de confitería con chocolate oscuro y la
implementación de vegetales.

AUTOR

Nicolás Alejandro Rosero Ortega

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA CON CHOCOLATE
OSCURO Y LA IMPLEMENTACIÓN DE VEGETALES.

Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

Javier Wilson Lasluisa Torres


Nicolás Alejandro Rosero Ortega

Año

2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Desarrollo de productos de confitería con chocolate oscuro y la implementación de vegetales, a través de reuniones periódicas con el estudiante Nicolás Alejandro Rosero Ortega, en el 2020-10, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.



Javier Wilson Lasluisa Torres

C.I. 171224918-2

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Desarrollo de productos de confitería con chocolate oscuro y la implementación de vegetales, del estudiante Nicolás Alejandro Rosero Ortega, en el semestre 2020-10, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.



Estefanía Monge Rameix

C.I 1713722336

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.



Nicolás Alejandro Rosero Ortega

CI: 1720365194

DEDICATORIA

Dedico la culminación de éste proyecto, a toda mi familia.

¡Les Agradezco!

RESUMEN

El Ecuador es un país que posee riqueza en sus tierras, tiene gran variedad de productos orgánicos y es un país exportador de cacao fino de aroma, a pesar de esto, el consumo del chocolate oscuro es muy bajo siendo los chocolates sucedáneos los más consumidos por la población.

El objetivo de este estudio es crear una línea de productos de confitería con el chocolate oscuro y vegetales, los cuales son: remolacha, zanahoria blanca y camote, para lo cual en el primer capítulo hablaré sobre las investigaciones necesarias de las materias primas, siendo el chocolate como principal y los vegetales como secundario, para conocer más a fondo sobre el origen de estos productos y continuar con los procesos necesarios.

Continuamos con el análisis del entorno en el cual revisaremos más a fondo las propiedades químicas del chocolate y de los vegetales, los costos de producción y los proveedores más adecuados para la creación de los productos finales, además de la experimentación necesaria para la creación de la línea de productos con su respectivo focus group y validación de expertos.

En la actualidad, pequeños emprendedores se encuentran incursionando en el mundo del chocolate y han optado por utilizar nuestro cacao como su materia prima principal.

En el tercer capítulo se realizó la experimentación y se obtuvieron los resultados necesarios para los cambios que deben realizarse para un buen producto, el objetivo en este capítulo es la creación de un manual en el cual se explique todo lo necesario para su creación, desde las normas necesarias que rige la ley, como realizar el empaquetado y como sacar el certificado necesaria por parte del ARCSA, además del paso a paso para recrear los productos con sus respectivos consejos. Para dar como resultado un producto de confitería de gran sabor, textura y valor nutricional.

ABSTRACT

Ecuador is a country that has wealth in its lands, has a wide variety of organic products and is an exporter of fine cocoa aroma, despite this, the consumption of dark chocolate is very low being the substitute chocolates the most consumed by the population.

The aim of this study is to create a line of confectionery products with dark chocolate and vegetables, which are: beetroot, white carrot and sweet potato, for which in the first chapter I will talk about the necessary research of raw materials, being chocolate as the main and vegetables as secondary, to learn more about the origin of these products and continue with the necessary processes.

We continue the analysis of the environment in which we will further review the chemical properties of chocolate and vegetables, production costs and the most suitable suppliers for the creation of the final products, in addition to the necessary experimentation for the creation of the product line with their respective focus group and expert validation.

Today, small entrepreneurs are entering the world of chocolate and have chosen to use our cocoa as their main raw material.

In the third chapter the experimentation was carried out and the necessary results were obtained for the changes that must be made for a good product, the objective in this chapter is the creation of a manual in which to explain everything necessary for its creation , from the necessary rules that govern the law, such as making the packaging and how to take out the necessary certificate by the ARCOSA, in addition to the step by step to recreate the products with their respective advice. To result in a confectionery product with great taste, texture and nutritional value.

ÍNDICE

Introducción	1
Problema	1
Justificación:	1
Objetivos	1
CAPITULO 1. Marco teórico	3
1. Concepto de desarrollo	3
1.1 Concepto de producto	3
1.2 Concepto de confitería	3
1.3 Historia de la Confitería	4
1.4 Confitería en el mundo	4
1.5 Confitería en el Ecuador	5
1.6 Productos de confitería	7
2. Chocolate oscuro en el Ecuador	14
2.1 Historia del chocolate en el Ecuador	14
2.2 Provincias productoras en el Ecuador	15
2.3 Marcas de chocolates en el Ecuador	16
3. Vegetales	17
3.1 Concepto de Vegetales	17
3.2 Historia de Vegetales	18
3.3 Propiedades organolépticas de los vegetales	18

3.4 Vegetales en Latino América y Ecuador.....	19
3.5 Vegetales en el Ecuador.....	20
CAPITULO 2. Análisis del entorno	22
1. Situación	22
1.1. Proceso de producción de la materia prima.....	22
1.2. Composición química de la materia prima	28
2. Economía	29
2.1. Cantidades producidas de la materia prima en el Ecuador	29
2.2. Consumo en el mercado ecuatoriano	30
2.3. Costos en el mercado.....	31
3. Demografía.....	31
3.1. Características del segmento	31
3.2. Estudio de mercado.....	32
3.3. Análisis de proveedores.....	33
4. Conceptualización del producto	35
4.1. Características del producto.....	35
4.1. Determinación del concepto	35
5. Diseño experimental	37
5.1. Consideraciones técnicas.....	37
5.2. Desarrollo de la receta estándar.....	44
5.3. Análisis nutricional	46
5.4. Análisis de costos de la receta estándar.....	47
6. Experimentación	47
6.1. Bombón	47
6.2. Trufa.....	51

6.3. Barra	55
7. Validación del producto	58
7.1. Focus group	58
7.2. Criterios de expertos	58
7.3. Resultados y tabulación.....	59
CAPITULO 3. Desarrollo del producto	62
1. Objetivo	62
2. Aplicaciones	62
3. Técnicas para la creación del producto	63
4. Marco jurídico y normas de operación.....	63
4.1. Normativa Técnica	63
4.2. Etiqueta.....	64
4.3. Notificación Sanitaria.....	65
5. Manual del proceso	66
1.1 Procedimientos	66
5.2 Diagrama de Flujo.....	72
6. Presentación y Etiquetado	74
6.1. Logotipo.....	74
6.2. Marca	75
6.3. Semáforo nutricional	75
6.4. Etiqueta.....	76
Conclusiones.....	77
Recomendaciones.....	78
Referencias	79

ANEXOS	87
---------------------	----

Introducción

Desarrollo de productos de confitería con chocolate oscuro y la implementación de vegetales.

Problema

Consumo reducido de chocolate oscuro y de vegetales en los ecuatorianos.

Justificación:

El problema a tratar en el trabajo de titulación es la falta o poco consumo de chocolates oscuros y vegetales en la dieta de los ecuatorianos.

El Ecuador es un país que posee gran diversidad de hortalizas y vegetales, las cuales están llenas de fibras naturales y nutritivas,

Rafael Gómez de la Torre, director de la Asociación de Productores Ecuatorianos de Frutas y Legumbres (Aprofel) menciona que los productos Ecuatorianos gozan de preferencias arancelarias logrados por acuerdos, por eso Perú es uno de los países que ha apostado a la producción y conservas de frutas y verduras que Ecuador produce (Revistalideres, 2013).

Por otro lado Roberto Brauer, representante de la marca de chocolate Caoni, nos indica que el chocolate que resulta de la mezcla de leche tiene más acogida por las personas de menor edad, en cambio el chocolate puro o negro es consumido por las personas que poseen desde 20 años en adelante.

El Ecuador se convirtió en uno de los exportadores de chocolate importantes, y la mayor parte del chocolate exportado es enviado al consumo exterior, debido a que el consumo de los ecuatorianos por el chocolate puro o negro es muy baja, teniendo productos de calidad en el chocolate no se logra cambiar la mentalidad de los ecuatorianos y aprovechar el producto local. La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao) menciona que el consumo anual per cápita en el Ecuador oscila alrededor de los 300 gramos, mientras que en Colombia promedia los 1 500 gramos, cinco veces más (Anecacao, 2016).

Dentro de nuestro país el consumo de verduras y chocolate como fuente de una buena alimentación es escasa lo cual produce obesidad, “Según la Ensanut, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adolescentes (12 a 19 años) es de 26% (18,8% de sobrepeso y 7,1% obesidad) (Telégrafo, 2014).

El Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC) menciona que los hogares ecuatorianos gastan alrededor de 87 millones de dólares tanto en el consumo de pan corriente, arroz blanco y gaseosas, además indica que el método por el cual adquieren estos productos son en tiendas de barrio, bodegas y distribuidoras (Ecuadorwillana, 2017).

El Ecuador posee un alto índice de enfermedades que padecen los ecuatorianos como la diabetes, problemas de hipertensión, ataques cerebrovasculares, complicaciones del corazón, etc, siendo las responsables del 26% de las muertes en el Ecuador (El comercio, 2014). Además existe una gran demanda de consumo de alimentos procesados cuyo ingrediente principal y dañino son las grasas trans el cual es el principal responsable de dichas enfermedades mencionadas anteriormente.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar productos de confitería con el uso de vegetales como materia prima, los cuales son: remolacha, zanahoria blanca y camote, además de chocolate oscuro.

Objetivo Específico

- Desarrollar una fundamentación teórica mediante las investigaciones adecuadas sobre el chocolate, los vegetales y la correcta utilización que sirva como referente conceptual y teórico para la creación de la línea de productos a base de chocolate oscuro y vegetales.

- Experimentar con los vegetales (remolacha, zanahoria blanca y camote) y chocolate oscuro para la elaboración de la línea de productos de confitería (bombones, trufas y barras de chocolate).
- Elaborar un manual de productos de confitería con chocolate oscuro y el uso de vegetales en el cual se observe el proceso de desarrollo del producto mediante el uso de recetas estándar.

CAPITULO 1. Marco teórico

1. Concepto de desarrollo

Desarrollar es un concepto histórico que ha evolucionado durante mucho tiempo y se entiende como el crecimiento, progreso, entre otros, con el fin de crear una serie de procesos que conlleva al desenvolvimiento sea cual sea el asunto a tratar tanto físico, moral o económico, además cuando hablamos de desarrollar se está hablando de ejercer una tarea o la implementación de una idea mediante una explicación clara, amplia y muy detallada (Significados, 2019).

1.1 Concepto de producto.

El libro marketing del siglo XXI menciona que un producto es el conjunto de características con atributos tangibles e intangibles que llegue a beneficiar a las necesidades que el comprador exija, para el ámbito de marketing la definición de producto debe tener atributos que vayan de la mano con el servicio y la mentalidad del comprador, para conseguir una penetración en el mercado y llegar a ser más competitivos contra otras marcas. Varias de las características principales para generar un buen producto es la calidad, precio, envase, diseño imagen del producto ya que con estas características genera estándares adecuados que permiten la identificación rápida por parte del comprador, además de generar un gran valor competitivo (Muñiz, s.f).

1.2 Concepto de confitería.

La confitería es el arte de fabricar o producir dulces y confituras, también se conoce con este mismo término al lugar de donde se los produce o expende (Hoppe, 1999, p.6).

Se considera confitería a los productos alimenticios realizados a base de azúcar, golosinas y chocolate, además viene de la palabra confite que es cubrir o bañar con azúcar algunos de los productos que se utilizan como materia prima son : azúcar, jarabe de glucosa y azúcar invertido, miel, leche, materias grasas animales y vegetales, frutas (frescas, en conserva, congeladas o en pulpa), cacao, frutos secos, goma arábica, pectina, féculas y almidón, gelatina, ciertos ácidos, productos aromáticos naturales o sintéticos y colorantes autorizados (Larousse, 2019).

1.3 Historia de la Confitería.

La confitería o repostería inició con la aparición de unas lágrimas endurecidas de forma natural encontradas en la caña de azúcar, las cuales eran llamadas *sacharon*, fueron encontradas cuando los romanos iniciaban contactos de comercialización con arabia, los romanos las utilizaban solo con fines medicinales puesto que en las cocinas usaban la miel para endulzar a sus productos.

Los persas y árabes la conocían como “Zukkar” la cual aprendieron a refinarla a partir de la caña de azúcar y la extendieron por gran territorio, además desarrollaron su uso como edulcorante y como conservante o preservante, posteriormente los boticarios le dieron un mayor uso a esta materia prima en conjunto con especias y frutos secos, como jengibre, piñones, almendras, canela, clavo, regaliz y almidón para crear preparados.

En el siglo XVI el término que utilizaban era “confyt o cumfitt” para nombrar a trozos de nuez, semillas, frutas, flores o frutos secos conservados en trozos ovalados de azúcar, dicho termino se mantuvo hasta el siglo XVII. El primer libro con el contenido de la confitería se plasmó hace 1600 años el cual fue escrito por confyt o cumfitt en é podemos encontrar el método de producción de varios confites y los ingredientes necesarios para su elaboración (Cano, 2010).

1.4 Confitería en el mundo.

Como se mencionó anteriormente el consumo de la azúcar se extendió por gran parte del mundo, los griegos utilizaban para la preparación de bebidas y mejoró la obtención de esta materia prima, posteriormente el arte de la confitería

trascendió rápidamente, a tal punto que otros continentes iniciaron el cultivo de la caña de azúcar en forma vertiginosa y en menos de cien años América superó la producción de azúcar y con ello la producción de confites.

Con la evolución de la industria de la confitería está generado desarrollo en nuevas categorías como pastillas, gomas, gelatinas, chicles, caramelos y chocolate (Euromonitor, 2010).

1.5 Confitería en el Ecuador.

El Ecuador se caracteriza por sus delicias gastronómicas y dulces tradicionales, las cuales han trascendido por generaciones, por ejemplo, podemos encontrar el dulce de leche, turrone, claritas, entre otros. Estos productos de confitería se los puede encontrar cualquier día del año, ya que es fuente de ingresos de varios pobladores de diferentes regiones del Ecuador. La confitería en el Ecuador es muy apetecida por los artesanos los cuales salen a exposiciones y ventas de estas delicias gastronómicas, de esta forma los extranjeros pueden deleitar de los sabores del Ecuador y funciona como fuente de ingreso.

Cada región del Ecuador tiene sus productos de confitería característicos, por ejemplo, en la provincia de Ibarra las nogadas y el arropo son las más apetecidas por su pueblo y turistas, al igual que en Cuenca la demanda es tan grande que las mujeres son las encargadas de transformar las frutas, azúcar y leche en exquisitos manjares manteniendo las recetas tradicionales para preservar las costumbres (Comercio, 2018).

La demanda de dulces en el Ecuador aumenta con la llegada del Corpus Cristi, el cual es una conmemoración religiosa-social proveniente de la fundación española, en esta festividad participan autoridades, militares, eclesiásticas y todo el pueblo en general. Durante estos días la ciudad de Cuenca se engalana junto a la Iglesia Catedral, la antigua tradición menciona que se designan priostes a los cuales llamaban “*diputados*”, ellos se encargan de los preparativos para la fiesta. Cada año la ciudad presenta la exhibición de los “Dulces de Corpus” los cuales son preparados especial y exclusivamente para las fiestas, aunque con el tiempo las recetas originales han perdido el auténtico sabor de antaño (Vazquez, 1997).

El propio nombre de los dulces de corpus evoca el sabor a “*Cuencaneidad*”, los cuales adquirió toques característicos y propios de esta tierra para generar los dulces que hoy en día conocemos.

Ambato posee una de los tradicionales ponches, tiene como característica ser fría, espumoso y amarillo, tiene su origen en Suiza. Los bocadillos lojanos son elaborados a base de panela y maní, son los afamados manjares típicos que salieron de la sazón del campo. “El bocadillo es producto de la creatividad que imprimieron las abuelas en la cocina”, dice el historiador lojano Bernardo Cuenca.

Quito, “La carita de Dios”, ofrece una variada oferta culinaria que llama la atención de residentes y turistas, en el centro de la ciudad podemos encontrar grandes talleres artesanales que se especializan en la elaboración de dulces tradicionales, los cuales son: confites, mistelas, golosinas quiteñas icónicas elaboradas con cascarones de azúcar y rellenas de jarabe líquido preparado con el zumo de fruta (Ministerio de Turismo, 2017).

Otra provincia que nos deleita de sus manjares es Manabí, la cual realza el lugar con un aroma deleitable, uno de estos lugares es la Crespa, la cual tiene la fama de tener los troches, el manjar, los suspiros y las roscas, entre otros, por lo general sus dulces se elaboran con la misma base la mezcla de panela, leche y miel.

El cantón Rocafuerte es el más conocido en la tradición dulcera, pues en este cantón existen 146 familias que elaboran más de 300 variedades de dulces según el municipio de este cantón, en las listas de productos que suelen elaborar podemos encontrar, los huevos moyos, galletas de almidón, limón relleno, alfajores, papaya, cocadas, dulces de camote y los dulces ya mencionados anteriormente. Esto se convirtió en tradición y ha pasado año tras año elaborando estos dulces en las familias manabitas (Velasco, 2017).

En el año 2007 en el Ecuador se registró una oferta de 188 millones de dólares en la confitería, los cuales 144 millones representan a la elaboración local y los

44 millones restantes a las importaciones, manteniendo fuertes ingresos y realizando los dulces ecuatorianos típicos de cada zona (Prochile, 2012).

1.6 Productos de confitería.

1.6.1 Bombones

1.6.1.1 Concepto de bombones

Es un término que se da al producto de confitería elaborada a base de chocolate, suele tener un tamaño pequeño y por lo general viene con diferentes tipos de relleno, como es fruta seca, ganache, crema, mermeladas o simplemente licor.

El proceso de los bombones es muy delicado, ya que son piezas pequeñas de gran calidad que implican detallismo y cuidado, son considerados las delicias más importantes de la gastronomía y pastelería, éstos deliciosos bocaditos son expendidos en bombonerías o cafeterías, en la actualidad restaurantes dan como cortesía bombones para recibir una retroalimentación de cómo les pareció la comida (Bembibre, 2011).

1.6.1.2 Historia de bombones

En el siglo XVIII el pastelero del monarca Francés Luis XIV también conocido como “Rey Sol” le presento unas frutas bañadas en chocolate, el momento que probó el Rey respondió con un “*bon bon*”, indicando su agrado a dicho producto, cuyo término en francés significa bueno bueno, de dicho termino surgió la palabra que todos conocen y representa a estas delicias de chocolate.

A principios del siglo XX los bombones han ganado popularidad gracias a la aparición en los mercados estadounidenses. Años después, artesanos belgas, suizos, italianos y franceses perfeccionaron la técnica de elaboración del bombón a través de técnicas manuales.

En 1868, la marca británica de chocolates Cadbury lanzó al mercado la primera caja de bombones logrando consolidarse como un delicioso manjar, el cual se convirtió en uno de los obsequios por excelencia, pues hoy en día son considerados las delicias más importantes de la gastronomía y pastelería (Sánchez, 2013).

1.6.1.3 Situación mundial

Actualmente la industria del bombón es un arte que va en constante desarrollo, debido que día a día y gracias a la tecnología los fabricantes de estos productos proveen al mercado de gran variedad de productos con altos estándares de calidad innovando en sabores, colores y nuevas formas.

México busca asombrar al mundo con nuevos y deliciosos bombones, prueba de ello es José Ramón Castillo, obtuvo dos premios dentro de la competencia Américas 2018 de los International Chocolate Awards en el cual obtuvo oro en la categoría *Milk Chocolate for Truffles* (Flores, 2018).

Europa cuenta con un sin número de renombrados chefs de espíritu emprendedor, entre los que se destaca el español Ramón Morató quien tras su publicación "Ramón Morató chocolate", fue galardonado con el Premio al Mejor Libro del Mundo del 2007 sobre el Chocolate, el cual fue otorgado por famosos premios *Gourmand World Cookbook Awards* en Londres (CacaoBarry, 2016).

Durante la última década, Panamá se ha dado a conocer por crear e innovar en los bombones, mediante sabores inigualables como cilantro, ají, curry, coco, entre otros. Una representante de estos experimentos es Yoshiris Peña, pues busca sorprender a los conocedores y amantes del chocolate manipulando ingredientes que nadie se atrevería a utilizar con chocolate.

1.6.1.4 Bombones en el Ecuador

Actualmente, en el Ecuador existen grandes chefs chocolateros de varias provincias, que se inmiscuyen en el arte de la chocolatería, buscan constantemente en innovar y crear nuevas tendencias manejando sus texturas y sabores, mediante la utilización de productos como es el chocolate 100% ecuatoriano y frutas endémicas del Ecuador, hierbas, entre otros.

Por mucho tiempo el Ecuador logró exportar cacao como materia prima sin mucho valor agregado; pero recientemente algunas de las marcas pioneras se encuentran innovando con el chocolate elaborado, y se encuentran produciendo un giro en la industria chocolatera.

Aroma Ecuador es un claro ejemplo de lo que se está hablando, pues es una marca joven en el mercado pero que abarca gran contenido de chocolates finos, posee el apoyo de la Conservación & Desarrollo de productores, además esta empresa crea cacao bajo un sistema sostenible y posee buenas prácticas agrícolas (Aroma Ecuador, 2018).

Otra empresa es Kakau la cual fue creada por dos ecuatorianos y un peruano, su idea fue innovar en una nueva experiencia para el consumidor por medio de cada barra de chocolate, tomando como ventaja las mejores semillas de cacao las cuales se producen en el Ecuador (Kacau, 2018).

Las Chocolaterías en el Ecuador, están aprovechando las propiedades que posee nuestro cacao amazónico para desarrollar bombones artesanales y generar empleo (Expreso, 2018).

1.6.2 Trufas

1.6.2.1 Concepto de las Trufas

Es una emulsión estable que contiene elementos grasos con agua. La base de las trufas es la crema de leche junto con el chocolate ya sea blanco u oscuro, a ésta se le puede agregar azúcares, mantequilla, hierbas, frutas y alcoholes para obtener sabores y fragancias diferentes (Morató, 2014, pp. 204).

Las trufas son unos bocadillos elegantes y sustanciosos en la mesa gourmet, suelen ser elaboradas con una masa cremosa de chocolate, con mantequilla y crema de leche la cual la llamamos “ganache”, a esta mezcla se le puede agregar cualquier producto para generar variaciones interminables de trufas, como las trufas se las debe de almacenar muy bien estas pueden estar refrigeradas un par de semanas o congelarse varios meses, aunque las más convenientes son aquellas que son servidas a temperatura ambiente (Gourmet, 2019).

1.6.2.2 Historia de las trufas

La trufa común de chocolate nace en las fiestas de fin de año en 1895, fue creada por el chocolatero de Chambéry en Francia, quién es un gran conocedor del manjar negro, su nombre es Louis Dufour.

El chef chocolatero tuvo la idea de crear bolitas con una mezcla de chocolate amargo con crema de leche, las cuales recubrió con cacao en polvo, dando a conocer las primeras trufas de la historia, gracias a la cubierta de cacao en polvo las trufas obtuvieron una apariencia terrosa, por esta característica se asemejó al hongo subterráneo "*Tuber Melanosporum*", en virtud a este hongo se le dio el nombre de trufa (LaTrufaNegra, 2011).

1.6.2.3 Situación mundial

En la actualidad las trufas de chocolate junto a los bombones son delicias que día a día nos llena de alegría y emoción con nuevos sabores y deliciosas fragancias. Su fácil y corta preparación permite que tanto chefs y amantes de la cocina innoven y creen nuevas trufas, mezclándolas con otros ingredientes como cereales, frutos secos, hierbas, entre otros, obteniendo como resultado deliciosas combinaciones para todos los paladares.

El consumo de trufas en el mundo es muy grande y variado, la elaboración es fácil que cualquiera puede crear estos magníficos manjares, como es el caso de un emprendimiento en Valencia, Trufas Martínez abre sus puertas al público en el año 1931 en la calle Ruzafa, sus inicios fueron humildes, pero con el pasar de los años se convirtió en un lugar muy refinado de creación de barras, trufas y bombones de chocolate, han incorporado un gran variedad de sabores como canela, pimentón, hierba buena entre otros, Desde el año 2010 implementaron una tableta de 100% cacao elaborado con chocolate Ecuatoriano al 100% orgánico (Mocholi, 2018).

1.6.2.4 Trufas en el Ecuador

En nuestro país podemos encontrar gran variedad de productos que nos permiten generar varias creaciones que al mezclarlo con el chocolate forman increíbles trufas.

Con el pasar del tiempo se crean nuevas tendencias gastronómicas que el Ecuador no las deja pasar, aprovecha y crea nuevas propuestas en sabores, texturas, utilizando al máximo los ingredientes comunes que el país posee, un claro ejemplo es el emprendimiento llamado “Altísimo Chocolatería & Bristo”, empresa ecuatoriana creada en Cuenca en el año 2014, ahí permite a los amantes del chocolate degustar de una amplia gama de productos en los cuales encontramos barras de chocolate, trufas, bebidas, helados y postres. La empresa de chocolatería emplea únicamente cacao genéticamente puro, proveído de fincas de la Costa ecuatorianas, de ahí viene su éxito ya que Ecuador es la Tierra del Más Fino Chocolate (Ministeriodeturismo, 2019).

En Samborondón, Guayaquil, Javier Naranjo, Chef encargado de Panoli, ha evolucionado en el arte del chocolate siendo así el que deleita a exclusiva clientela con trufas artesanales y bombones rellenos de maracuyá, ron pasas y miel.

Historia del Cacao y Cacao en el Ecuador

Antes del Descubrimiento de América, las culturas Toltecas, mayas y Aztecas ya poseían grandes plantaciones de cacao y la utilizaban como moneda para intercambiar artículos o simplemente para preparar una bebida, la cual tiene nombre como XOCOLAT, este nombre se lo dio por Hernán Cortes cuando organizaban banquetes en su honor. El negocio con el cacao fue rentable hasta mediados del siglo XVI lo que generó gran potencia al cultivo ecuatoriano y en 1600 ya existían siembras a la orilla del río Guayas.

Tanto el consumo y la siembra del cacao proviene desde la época de los mayas y toltecas, aproximadamente 200 años de historia según los expertos. Estudios recientes demuestra que en la cultura de Mayo Chinchipe en la provincia de

Zamora Chinchipe tuvo origen al menos una variedad de cacao, hace 5330 años por este motivo el Cacao es considerado de origen ecuatoriano (Páez y Espinoza, 2015, pp. 27).

La cultura cacaotera en el Ecuador es antigua, pues se conoce que con la llegada de los españoles ya se lograba visualizar grandes árboles de cacao, los habitantes mostraban gran conocimiento y manipulación de esta especie dentro de la región costera antes de la llegada de los europeos.

En el Ecuador actualmente se cultiva diferentes tipos de cacao, como por ejemplo, CCN51, Sacha y Nacional este es una variedad de cacao muy conocida, ya que es la más apetecida por los fabricantes de chocolate por su calidad en los granos y su fino aroma (Anecacao, 2015).

Con la llegada de nuevas enfermedades como la escoba de bruja o la monoliosis la comunidad cacaotera del Ecuador tuvo que introducir una masiva producción de cacao extranjero proveniente de Venezuela, con esta llegada de productos estos cacaos se cruzaban con la variedad local generando nuevos híbridos de cacao, los cuales fueron más vigoroso y productivos pero los frutos tenían una calidad aromática mucho menor que los originales (Anecacao, 2015).

En la actualidad el cacao orgánico proveniente de Ecuador posee altos estándares de calidad, con aromas florales y frutales, por ello permite exportar alrededor de 2500 toneladas desde Chone a México, es un producto que genera confianza a los consumidores y a los futuros comerciantes (EIDiario, 2018).

Historia del chocolate

El chocolate ha estado presente en la mesa de los ecuatorianos y del mundo pues tiene un origen muy antiguo y con él, una gran historia.

Tiene como término azteca “atl” la lo que significa en los pueblos aborígenes al agua, con la llegada de la voz castellana y los vocablos amerindios se lo llamo “*pocoakawa-alt*” que significada bebida y cacao.

Los españoles lo pronunciaban como podían y se dejó con el término de “*Chokuaotle*”, palabra que nace escrita en 1580 como “*chocollatr*”. En 1590 se definió a la palabra que comúnmente conocemos como chocolate, en el año 1606 paso al diccionario italiano y en 1643 a la lengua francesa (Curiosfera, 2018).

La historia relata que un jardinero llevó semillas al Edén donde paso mucho tiempo y el pueblo de Tollan comenzó a preparar al cacao de manera sencilla, mediante piedras muy calientes los granos fueron aplastados y triturados para crear una pasta de cacao, la cual utilizaban para preparar una bebida aromatizada, se le añadió vainilla, canela, miel y se lo mezclaba con agua, se lo batía para crear un mousse bebible.

A finales del siglo XIV la gran industria de suiza tuvo gran expansión alrededor del mundo por medio de su primera producción de chocolate blanco.

En medio del XVI los guayaquileños prestaron mucha atención a este negocio e iniciaron las primeras siembras de cacao en las orillas de río Guayas, y 1600 se logró evidenciar las primeras cosechas exitosas.

A la segunda mitad del siglo XVI, este negocio se transformó en rentable y atrajo el interés de grandes empresarios.

En la segunda mitad del siglo XVI, este negocio atrajo el interés de empresarios guayaquileños y en el año 1600, se obtuvieron las primeras cosechas de cacao a orillas de los afluentes río arriba de Guayaquil (Guerrero, s.f.).

Propiedades organolépticas del chocolate

Son las propiedades que adquiere el producto para ser calificado mediante la calidad y los sentidos:

- Vista. - Debe ser un producto brillante que reluzca sin ninguna mancha blanquecina, la cual demuestra un buen estado de conservación y su color demanda alto, medio o bajo contenido de cacao.
- Rigidez. - El crack debe ser rígido y limpio sin generar esquinas al romperlo.

- Textura. - Al ingresar a la boca no debe ser grasiento ni pegajosos si no al contrario debe ser liso, untuoso, suave y fundente.
- Sabor. - Durante la fundición debe ser un poco ácido, amargo o quizás picante para luego dulce o agrio y finalmente debe ser afrutado con un sabor a café, tabaco o lácteo.
- Aroma. - Por el tratamiento recibido, cada grano ofrece una infinidad de fragancias las cuales pueden ser florales, afrutados, a especias, café, ahumados entre otros (ClubdelChocolate, 2018).

Chocolate oscuro en el mundo

El consumo de chocolate es un industria con grandes ventas mundiales, con un promedio total de 75 millones de dólares (Almeida, 2018).

El chocolate oscuro es conocido como chocolate amargo o semidulce, el nombre proviene a la cantidad de cacao en el chocolate, mientras más cacao tenga, el sabor será mucho más intenso, ya que se reduce el contenido de azúcar.

Hoy en día el chocolate negro no es considerado como una golosina o capricho, se lo considera como un alimento nutritivo, el mundo no puede dejar de consumir ese manjar, esto se puede evidenciar en el incremento de producción de cacao y la venta de la infinidad de productos elaborados a base de chocolate negro a nivel mundial (Almeida, 2018).

2. Chocolate oscuro en el Ecuador

2.1 Historia del chocolate en el Ecuador

En la expedición de Gonzalo Pizarro en la costa ecuatoriana se encontraron grandes plantaciones de cacao dentro de la provincia de Esmeraldas. Los guayaquileños comenzaron a sembrar cacao en cantidades importantes, pero a partir de la fundación de la Ciudad, la producción de cacao aumentó de 10000 a 50000 quintales de cacao y pocas décadas después aumentó en un 100% su producción habitual (Arosemena, 2017).

Una de las empresas reconocidas en el Ecuador es Republica del Cacao, la cual inicio su proyecto con una imagen retro, esto para representar a la época del

Gran cacao, dentro de pocos años se convirtió en una marca pionera en la fabricación de chocolates dentro de nuestro país con un respaldo de Confiteca.

Otra empresa es Mashpi, su producción de cacao se encuentra en las fincas del bosque de Chocó, en el cual elaboran chocolates artesanales con frutas nativas de la zona 100% orgánicos y con cacao fino de aroma, esta finca forma parte del área de Conservación y Uso Sustentable de Mashpi dentro del distrito metropolitano de Quito (Mashpi, 2019).

Caoni se mantuvo firme en el propósito de ser una experiencia nueva y diferente, fue la primera marca que ingresó al mercado con las famosas barras saborizadas, su principal materia prima que es el chocolate oscuro proviene de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos.

Dichas marcas y otras más han crecido en el mercado chocolatero debido a que ofrecen chocolates de calidad para el consumidor, tanto de los ecuatorianos como para el mundo.

2.2 Provincias productoras en el Ecuador

El Ecuador se encuentra en el quinto lugar como el país con mayor producción de cacao a nivel mundial y en primer lugar con la producción de cacao fino de aroma.

Tiene un gran potencial de crecimiento ya que posee grandes zonas de producción de cacao, las cuales están distribuidas a lo largo de las provincias del Ecuador, las cuales son: Esmeraldas, El Oro, Manabí, Guayas, Zamora Chinchipe, Pichincha, Cotopaxi, Imbabura, Bolívar, Azuay, Imbabura, Napo, Sucumbíos, Orellana, Pastaza, Santa Elena y Sto. Domingo de los Tsáchilas.

En nuestro país se estima que existen 10 grandes industrias dedicadas a la producción y exportación de derivados del cacao, ya sea como licor o en pasta, manteca, polvo y elaborados de cacao. Por otro lado, las pequeñas industrias ubicadas en Pichincha y Guayas se especializan en la producción de bombones, barras o trufas como son las empresas: Chocolateca, Merelitt, Bios, La perla, La casita de chocolate entre otros (Ramirez, 2006).

2.3 Marcas de chocolates en el Ecuador

Las principales marcas de chocolates en el Ecuador son:

Nestlé.- Empresa que lleva 60 años en el mercado, muy conocida por los ecuatorianos, está presente en más de 100 países en el mundo. El 9% de la fábrica está destinada a la elaboración de chocolates. Actualmente está trabajando con cacao 100% ecuatoriano en su nueva línea de chocolates Ecuateur (Nestlé, 2019).

Hoja Verde.- Es creada con la fusión de dos familias empresarias con los mismos valores y visión, su objetivo es dar a conocer al mundo el gran potencial que posee el cacao ecuatoriano, tiene una amplia línea de productos entre ellos lo bombones rellenos y barras de chocolate, posee varios reconocimientos y certificados gracias a sus productos (HojaVerde, 2019).

Cyril Boutique.- Abre sus puertas en el año 2011, es una empresa pastelera y chocolatera que ofrece gran variedad de productos a los consumidores, brindan calidad en cada producto y frescura, sus recetas son elaboradas con técnicas francesas por parte del chef Cyril Prudhomme (Cyril, 2018).

Mashpi.- Es un proyecto familiar con la participación de la comunidad del Chocó, buscan generar un ambiente sano y sostenible dentro de la región, rescatan el cacao nacional de fino de aroma con el cual elaboran sus chocolates 100% artesanales, los productos provienen de la finca los cuales son cultivados junto a los árboles de cacao en un sistema de producción diverso (Mashpi, 2019).

Pacari: Es una empresa familiar la cual se creó en el 2002 por Santiago Peralta y Carla Borbotó. Es una marca de chocolate ecuatoriano reconocida a nivel mundial, posee una línea de productos bastante amplia basada en el chocolate fino de aroma 100% ecuatoriano y orgánico. Entre los productos que la empresa posee podemos encontrar pepas de cacao cubiertas de chocolate, chocolate al 60%, 70% y 100%, chocolate en polvo y barras de chocolate, gracias al cuidado que le ponen en cada producto y en el proceso de producción logran mantener las características naturales haciendo así que logren obtener premios internacionales al mejor chocolate del mundo (Pacari, 2019).

Halaku: Es una línea de chocolates que viene de la empresa Ecuatoriana de Chocolates, la cual procura satisfacer las necesidades de sus consumidores, brinda soporte a los aspectos que influya en el desarrollo social y ambiental, posee delicados procesos para desarrollar los sabores de las barras desde sus inicios, el cacao que utilizan para crear las barras de chocolate proviene de Esmeraldas (ecuatorianadechocolates, 2019).

Superior: Marca de chocolate creada por la empresa La Universal, la empresa posee gran posicionamiento en el mercado gracias a sus marcas que brindan innovación, crea productos de chocolate en base al cacao, se encuentra ubicada en Guayaquil (LaUniversal, 2019).

Valdivian: Nace inspirada en la cultura ecuatoriana Valdivia, la marca inició con chocolate negro hecho con cacao selecto de las fincas de Los Ríos y Manabí elabora diferentes tipos de barras de las cuales brindan una experiencia única de sabores y aromas (Valdivian, 2015).

Bios: Empresa que recorre 100 años de experiencia, en la cual brinda calidad y tradición en sus productos, la empresa investiga, experimenta y produce la mayoría de las fórmulas que se mantienen en la actualidad, Bios vende y distribuye chocolates a nivel nacional a los principales supermercados, elabora bombones y barras de chocolate, se encuentra ubicada en el barrio de San Diego en Quito (Bios, 2019).

3. Vegetales

3.1 Concepto de Vegetales

El término de vegetal proviene de la división que realizó Aristóteles, es el término que actualmente se sigue manteniendo, los vegetales es una denominación que incluyen a las eucariotas como procariontes y a las algas.

Los vegetales son alimentos que provienen de la tierra, crecen, pero no cambian de lugar por impulso voluntario, están constituidas por tres partes, las cuales son: raíz, tallo y hojas. Los científicos tienen un lenguaje para los vegetales el cual ha perdido utilidad hasta un punto que limita al nombre de vegetal solo a los que son estudiados por los botánicos.

Los vegetales son capaces de sintetizar su propio alimento por medio de la fotosíntesis, están compuestas por organismos multicelulares, los alimentos vegetales incluyen en su reino a las hortalizas y a las legumbres, todos los vegetales poseen diversas vitaminas que ayudan al organismo de diferentes maneras (Ecured, 2018).

3.2 Historia de Vegetales

Las primeras manifestaciones de vegetales llegan hace años más distantes a la humanidad, fueron los cazadores y recolectores que salieron de África los que comenzaron a familiarizarse con los vegetales, se tiene registro que fueron especies acuáticas las originarias para el reino vegetal, con el paso del tiempo pasaron a ser terrestres (Agricultores, 2018).

En la antigua Roma comenzaron a cultivar pepinos debajo de una piedra transparente, hoy en día son reemplazados por los invernaderos, el emperador de Roma llamado Tiberius ha tratado de manipular y adaptar a la naturaleza bajo sus necesidades y deseo.

Con el paso del tiempo aprendimos a cultivar las plantas si la necesidad de la tierra y alimentándolas directamente con los minerales del agua, a este método de cultivo se lo llama hidropónica.

3.3 Propiedades organolépticas de los vegetales

La calidad y la seguridad de los alimentos son garantizados por los análisis microbiológicos, físicos y químicos de cada uno, pero, además se desatacan por la calidad organoléptica que estos producen los cuales se miden por parámetros básicos que son, color, sabor, textura y aroma.

Los sentidos como la vista, olfato, gusto o tacto son los que hacen que un alimento sea agradable y apetecible, con el pasar de los años esto se ha convertido en una disciplina de mayor importancia y como principal objetivo responde a criterios de calidad y seguridad para el consumidor (Chavarrias, 2016).

Las propiedades organolépticas es la descripción de las características físicas de la materia y en los vegetales se llega a clasificar por el uso de sus partes como ejemplo tenemos:

Verduras de hoja, aquella que tiene su hoja comestible, en ellas encontramos la lechuga, col, espinaca.

De Raíz, son las que crecen debajo de la tierra, en ellas encontramos zanahoria, puerro, nabo, papa, entre otros.

De Bulbo, estos son escamosos con un tallo en el cual sobre salen sus raíces, en estos los ajo, cebollas, remolacha.

De Flor, crece separado de la tierra, el centro del follaje es la parte comestible de esos vegetales

Tubérculos, son ricos en hidratos de carbono, principalmente almidón ya que son porciones provenientes de raíces o tallo que con el pasar del tiempo estos absorben las sustancias de reserva, su cultivo suele ser subterráneos, aunque existen especies que pueden ser aéreos.

Los vegetales son alimentos que no deben de faltar en el consumo humano, ya que son ricos en vitaminas y minerales, tienen bajas calorías, y son autótrofos esto quiere decir que generan su propio alimento sin afectar a otros seres vivos.

Las células dentro de los vegetales se organizan formando tejidos y creando su desarrollo final, poseen alto contenido de fibra y carbohidratos complejas además poseen un rico sabor (Sarmiento, 2017).

3.4 Vegetales en Latino América y Ecuador

A través de la historia el consumo de los vegetales ha sido de gran importancia en la dieta del ser humano, debido al desarrollo de la agricultura y a los descubrimientos, los vegetales aportan gran cantidad de nutrientes útiles para el humano.

Con la conquista de América se obtuvo grandes descubrimientos, los vegetales son uno de ellos, los alimentos encontrados fueron exóticos para su conocimiento y estos fueron muy benéficos en la nutrición del viejo continente,

los alimentos aportados por América fueron maíz, papa, tomate, porotos, piña, cacao, entre otros (Catenacci, 2017).

Los vegetales forman parte de nuestra vida y por lo general cuando se realizan fiestas los alimentos es lo primordial en la mesa, ya que con estos logramos compartir con los demás, un claro ejemplo es el Inti Raymi celebrada en los pueblos indígenas, esta celebración es por la maduración de los frutos de la Pachamama, en la cual existe una gran participación de las comunidades dentro de las cosechas tanto de vegetales y las frutas, por ser una tradición y unión de comunidades tiene varias fechas de celebración.

Otra fiesta muy común es la Fiesta del Equinoccio, esta fiesta ocurre dos veces por los meses de marzo y septiembre por año, en estas épocas los dos polos de la tierra se encuentran en una misma distancia del sol proyectando su luz, en Ecuador este acontecimiento es muy importante ya que se encuentra relacionada con el ciclo agrícola constituyendo un símbolo de fertilidad. El Equinoccio de Invierno es cuando aparecen los primeros granos tiernos y los demás cultivos ya se encuentran floreciendo, estos rituales se encuentran vigentes en San Antonio, Catequilla, Rumicucho, Tulipe y Santa Clara (Patrimonio, 2015).

Para los pueblos indígenas el 21 de marzo es fecha clave, en esa fecha se inicia un nuevo año, lo cual representa en volver a nacer y crecer, por eso los rituales las ceremonias y las fiestas son en honor al sol y a la madre tierra.

3.5 Vegetales en el Ecuador

3.5.1 Remolacha

La remolacha o beterraba como es conocido por muchos ecuatorianos es un vegetal proveniente de la familia de hortalizas de raíz, posee una forma ovalada, alcanza un tamaño de seis centímetros de diámetro, además de un color rojo muy intenso, el cultivo de este vegetal lo podemos encontrar en Carchi, Pichincha, Cotopaxi, pero sobre todo en la Sierra Ecuatoriana.

La manera tradicional de consumir este vegetal en nuestro país es en la típica ensalada, se lo puede consumir durante las tres comidas del día, en la mañana

como un batido, en la tarde como una ensalada y para el final del día en un rico postre, pues aporta con un contenido alto en vitaminas y minerales (Gastronomía, ¡Disfrutemos de la remolacha!, 2018).

3.5.2 Zanahoria Blanca

La Arracacha es un tubérculo considerado como una de las plantas más antiguas en América, es conocido como zanahoria blanca o también como apio criollo. Posee un tronco cilíndrico con un sin número de brotes saliendo de él, su parte comestible es su raíz ya que al cocinarla toma un aspecto dulce y fácil de digerir (EcuRed, 2012).

Originaria en los andes del Ecuador y al norte de Perú, se han encontrado semillas de ancestros silvestres de la planta dando semillas año tras año antes de morir, las variedades silvestres se cultiva desde los 700 hasta los 3200msnm, posee un almidón granuloso de tamaño pequeño, el cultivo de este tubérculo se basa en sistemas de cultivos tradicionales en los valles interandinos y en ciertas zonas de cultivo, como por ejemplo tenemos en San José de Minas en la provincia de Pichincha (Mazón, 2000).

3.5.3 Camote

El lugar de origen de este vegetal aún es incierto, pero investigaciones demuestran que este tubérculo se produce y es el más consumido en Ecuador, Perú lo suele reemplazar de la papa y en Puerto Rico la conocen como batata, por lo general es un producto que se lo consume asada, cocida, en postres y algunos dulces.

Ecuador es uno de los países que mayor se beneficia, su suelo es perfecto para su cultivo en las 3 zonas: costa, sierra y oriente, La provincia de Manabí es la representante de su producción pues esta provincia cuenta con 399 hectáreas destinadas al cultivo y cosecha.

La planta del camote es un árbol que puede llegar a crecer 2 metros aproximadamente, sus frutos son los camotes, pueden resultar de color anaranjado, rosado, blancos y los que se conoce mejor de color morado. Estos productos favorecen al consumo humano, ya que posee alto contenido proteico

y es rico en vitaminas, se lo considera un alimento benéfico para las personas con problemas de desnutrición (Gastronomía, Camote al descubierto, 2018).

CAPITULO 2. Análisis del entorno

1. Situación

1.1. Proceso de producción de la materia prima

1.1.1. Chocolate oscuro

Para la elaboración de la materia prima es muy importante la selección del grano de cacao, se debe de conocer a los agricultores, los cuales se les debe capacitar para que conozcan el cacao, su peso y las cualidades que conllevan, además sobre el control de plagas, la plantación, recolección, secado y fermentación, estos procesos permiten obtener materia prima de calidad y con proveedores certificados.

A continuación, se muestra los procesos de producción del chocolate:

Cosecha: Se selecciona las mazorcas que van a ser procesadas para la obtención de los granos de cacao, se lo puede identificar por su coloración y su apariencia física. La cosecha es un trabajo manual, se debe tener mucho cuidado al momento de cortarlo, pues los nuevos brotes aparecen por las partes más viejas de la planta, la frecuencia de cosecha depende de la época del año, la calidad del chocolate es reflejada por la recolección ya que se los debe de cosechar en el momento justo (anecacao, 2015).

Fermentación: El principal objetivo de la fermentación es separar la pulpa del grano para que de esta manera se desarrollen los precursores del aroma y sabor, este proceso inicia a partir de la separación del grano de la mazorca, este proceso suele durar de 6 a 8 días, además la fermentación impide que los granos de cacao germinen, el factor más importante de la fermentación es el calor, por lo cual se debe revisar constantemente (Cacaomovil, 2019).

Secado: Al finalizar la fermentación los granos de cacao tienen una humedad del 55%, y con el proceso de secado se debe disminuir al 7% para un almacenamiento seguro, este proceso dura entre 5 a 7 días, existen varias

maneras de realizar el secado, con marquesinas, patios de secado, secadoras industriales, tendales corredizos, esteras o cajas bajo el sol, se los remueve constantemente para prevenir moho. Durante este proceso los aromas existentes en los granos del cacao se acentúan aún más. No se debe forzar el secado porque se concentra la acidez en el grano (Cacaomovil, 2019).

Almacenamiento: El secado facilita al transporte y el almacenamiento, los granos de cacao se deben almacenar en un ambiente fresco y seco, en condiciones tropicales no se debe de almacenar más de 3 meses. Los sacos se deben de colocar sobre pallets para evitar que entren en contacto con el suelo (Cacaomovil, 2019).

Depuración: Se eliminan las hojas, palitos, piedras, fibras, entre otros residuos que puedan quedar.

Tostado: En este proceso los granos se los tuesta con el objetivo de realzar su sabor y color, la temperatura, tiempo y humedad dependerá de cada tipo de grano, por lo general posee un tiempo de 10 a 35 min de tostado (ClubdelChocolate.com, 2019).

Criollo: 105°C/110°C, **Forastero:** 120°C/125°C, **Trinitario:** 110°C/120°C.

Partir y Moler: Una vez que los granos fueron tostados pasar a ser molidos, los granos comienzan abrirse y se separan de la cascara del grano, se suele utilizar molturadores lo cuales alcanzan una temperatura de 60°C a 80°C por un lapso de tiempo que va de 18 a 72 horas, en esta temperatura la manteca se llega a fundir y crea una pasta de cacao, en este proceso ya comienza a emanar el olor a chocolate. Durante este proceso se logra obtener la manteca de cacao y el cacao en polvo cada una tiene sus respectivos procesos de obtención (ClubdelChocolate.com, 2019).

Refinado: la mezcla se somete al proceso de refinado a través de una serie de rodillos, con esto se logra obtener una pasta suave, la cual no debe ser superior a las 17 micras (ClubdelChocolate.com, 2019).

El Conchado: Lo que se busca en este proceso es obtener una masa homogénea, se obtiene aún más sabor y textura reduciendo la acidez, este proceso tiene una duración de 3 días, se lo realiza mediante unos rodillos los cuales tienen una temperatura constante para que se mantenga líquida, este proceso se lo realiza para eliminar los sabores ácidos y obtener un chocolate brillante, con una textura fina, untuosa y fluida, y con una granulometría por debajo de las veinte micras (ClubdelChocolate.com, 2019).

Temperado: El objetivo de temperar el chocolate es para formar los cristales estables en el chocolate, además dar características como es el crack, brillo, estabilidad térmica, se debe tener en cuenta la temperatura del ambiente para poder temperar, debe estar en un rango de 18°C a 20°C.

Proceso de temperado del chocolate

Fundición.- En este paso sometemos al chocolate al calor por medio de un baño maría, se debe remover en intervalos para evitar que se queme, el tiempo promedio dependerá del tamaño del chocolate que se ponga a fundir, la temperatura de fundido dependerá del tipo de chocolate (IsabelChocolatesArtesanos, 2019).

Descenso.- Una vez fundido se baja la temperatura, existen varios métodos para reducir la temperatura. Al igual que el paso anterior, la temperatura a la que debe bajar dependerá del tipo del chocolate (IsabelChocolatesArtesanos, 2019).

Método por tableo

Extendemos 2/3 del chocolate fundido sobre una mesa de mármol o granito, con una espátula ancha removemos constantemente, la temperatura comenzará a descender, con la ayuda de una espátula recogemos el chocolate, lo introducimos en el recipiente con el 1/3 de chocolate y lo mezclamos hasta homogenizar, con el termómetro verificamos la temperatura indicada (IsabelChocolatesArtesanos, 2019).

Sembrado

Agregamos al chocolate fundido trozos pequeños de chocolate, revolvemos continuamente para que estos se fundan y reducir la temperatura.

Colocaremos una olla de baño maría retirado del fuego por debajo, para mantener el calor y poder trabajar con él (IsabelChocolatesArtesanos, 2019).

Atemperado.-

Dependiendo del método que se lo realice, se aumentará o no la temperatura hasta llegar al punto indicado por cada chocolate.

Cuadro de temperaturas por el tipo de chocolate.

Chocolate	Temperatura fundición	Temperatura descenso	Temperatura atemperado
Chocolate Negro	44° - 48°C	28° - 29°C	31° - 32°C
Chocolate con Leche	42° - 44°C	26° - 27°C	28° - 30°C
Chocolate Blanco	38° - 40°C	24° - 25°C	28° - 29°C

Adaptado de: IsabelChocolatesArtesanos, 2018

1.1.2. Remolacha

La remolacha crece en las zonas de Carchi, Pichincha, Cotopaxi y sobre todo en la Sierra Ecuatoriana, su adaptación al clima lo hace idóneo para todas las partes ya que prefiere climas templados y húmedos, aguanta perfectamente el calor, el frío y las heladas, se recomienda que su cultivo sea en climas fríos para mejorar su calidad organoléptica, si se realiza su cultivo en zonas cálidas, su raíz obtiene un engrosamiento mayor (Agromatica, 2019).

La remolacha tiene una raíz profunda, la cual es grande y carnosa que crece en la misma planta, le recubre su piel fina y suave la cual posee un color rosáceo violáceo hasta color marrón, su pulpa tiene un sabor dulce y generalmente de

color rojo oscuro, en ocasiones presenta círculos concéntricos (Frutas&Hortalizas, 2018).

Su plantación es directamente en la tierra con surcos de 2cm de profundidad, antes de plantarla la semilla debe ser remojada con unos 2 días de anticipación, para que logren madurar se necesita entre 14 y 16 semanas, todo esto depende de su variedad, en el momento que se logre evidenciar las primeras hojas se debe de retirar de la tierra una planta para que esta logre crecer, debe de tener una separación de 25 cm para obtener una remolacha grande (Jesus, 2011).

Tanto las grandes comerciantes como los pequeños se benefician de la comercialización de estos alimentos, las cuales abastecen a las necesidades de nuestro país. Entre las industrias importantes tenemos Corporación Favorita, Grupo Santa María, y en las pequeñas tenemos a Productos Guada, Cook Insumos, EcuOrganics.

1.1.3. Zanahoria Blanca

Los terrenos de Ecuador presentan características idóneas para siembra de este producto por su singularidad, su zona de crecimiento es en los valles tropicales interandinos, aunque su mayor zona de producción se encuentra en San José de Minas en Pichincha, aunque su cultivo también se extendió a Loja.

Se puede cultivar desde los 200m a 3600msnm, se recomienda plantarla a una altitud de 1800 a 2500 msnm, para lograr así un mejor rendimiento y gran calidad organoléptica, los límites de cultivo para este vegetal son en el periodo de 10 a 12 meses para que lleguen a su madurez (InfoAgro, 2018).

La zanahoria blanca posee un tallo cilíndrico corto con un sin número de brotes, en la parte superior aparecen hojas de peciolo largos, sus flores tienen un color púrpura, la parte comestible de este vegetal es su raíz esta puede ser de color blanca, amarilla o morada dependiendo de su variedad. Posee un sabor muy agradable además ayuda en la digestión ya que su almidón es muy fino, es muy aconsejable en la dieta alimentaria de los niños y ancianos (EcuRed, 2012).

El Ministerio de Agricultura y Ganadería está fomentando a los pequeños agricultores a dar a conocer sus productos por medio de ferias, para que se logre generar un comercio justo. La feria más actual fue la que se presentó el día 9 de noviembre en la ciudad de Quito con el tema de la mata a la mesa con el objetivo de eliminar la intermediación, permitir que los consumidores y productores obtengan precios justos, además de que se pueda conocer a quienes cada día producen la tierra para entregar (MAG, 2019).

1.1.4. Camote

El camote es una planta tropical la cual no soporta las bajas temperaturas, un clima idóneo para el cultivo de esta planta debe ser superior a los 21 grados centígrados, mediante el periodo de crecimiento, además de tener una humedad entre los 80% y 85% de humedad relativa. Gracias a su soporte rastrero esta planta logra resistir a los grandes vientos.

Para realizar la plantación se recomienda en suelos arenosos, ya que permite que la raíz se logre engrosar con mayor facilidad y no presenta resistencia, por otro lado, en suelos profundos las raíces suelen desarrollarse de forma más alargada y estrecha, por lo que conviene en el momento de su cultivo no profundizar mucho en el suelo.

La planta de camote requiere de humedad, por lo que debe de tener riegos continuos, si la tierra no presenta la suficiente humedad, la frecuencia de riego se estiman de 4 a 5 durante los 4 a 5 meses que dura la cosecha.

La parte principal de la planta es su raíz, es la que más se consume y es el principal objetivo de la cosecha, produce falsos tubérculos de diferentes formas y varios colores, poseen gran cantidad de carne, la cual resulta ser azucarada y perfumada además de ser rica en almidón. Por planta se logra obtener gran cantidad de vegetales ya que presenta gran cantidad de ramificaciones (camote.net, 2019).

El cultivo del camote favorece a las familias agricultoras pues fomenta de cierta forma el turismo, como es en el sector de Salanguillo en la parroquia de Colonche en Santa Elena, el cual recibe a personas que desean conocer sobre este

producto y su manera de siembra además de ofrecer platos elaborados con este producto como son sus tortas o sus camotes asados (Expreso, 2015).

1.2. Composición química de la materia prima

Mediante la siguiente tabla se resume el contenido nutricional que posee los cuatro elementos los cuales son el motivo de estudio de la presente recopilación de datos: chocolate, remolacha, zanahoria blanca y camote.

Tabla No 1. Composición química de los alimentos

Valores	Unidad	Chocolate	Remolacha	Zanahoria B.	Camote
Energía	caloras	416	180	299	320
Proteína	gr	33.7	1.68	1.32	1,37
Grasas	gr	1	0,18	0,1	0,14
Mono Insaturadas	gr	6.9	0,001	0	0.029
Polisaturados	gr	0	0,014	0	0.151
Saturados	gr	4.8	0,18	0,03	0.072
Colesterol	mg	5.3	0	0	0
Carbohidratos	mg	74.6	16	10	20
Fibra	mg	5.3	2	3.6	2.5
Calcio	mg	21	77	37	27
Fosforo	mg	118	16	69	32
Potasio	mg	245	38	367	230
Hierro	mg	2.3	0,79	0.58	0.72
Cinc	mg	1.1	0,35	0,26	0.2
Retinol	mg	0	0	0	0
Tiamina	mg	0.01	0.027	0,83	0.056
Niacina	mg	1.78	0,33	0,72	0.53
Vitamina C	mg	0	3.6	31	12.8
Vitamina A	mg	0	35	0	14.1
Vitamina D	mg	0	0	0	0
Vitamina B	mg	0	0.018	0	1
Vitamina E	mg	0	0.04	1	0,94
Magnesio	mg	8	23	29	0

Adaptado de: Ministerio de salud, 2010

2. Economía

2.1. Cantidades producidas de la materia prima en el Ecuador

Según datos de Anecacao, las exportaciones de los granos de cacao se han visto incrementado anualmente, dentro del 2011 hubo exportaciones de 190.000 toneladas y para el 2017 se incrementó a 300.000 toneladas, de las cuales 23.000 toneladas fueron aprovechadas para realizar diversos productos como es el licor de cacao, cacao en polvo, manteca y pasta (EITelegrafo, 2018).

Al final del año 2015, gran parte de las toneladas fueron exportadas por todo el país, con un total de 87% del volumen principal, un 12% fue transformado a productos semielaborados de cacao y un 0.8% fueron destinados a la elaboración en productos terminados los cuales fueron chocolates, barras, bombones, coberturas. Para el corte realizado en el mes de noviembre se obtuvo valores de un total de 1.1 mil toneladas exportadas (Moncayo, 2016).

Los granos de cacao tienen una gran participación dentro de las exportaciones, ya que Ecuador es reconocido por tener una excelente producción de cacao fino de aroma este producto tiene el 47% de exportaciones seguida por la calidad del CCN51 con el 30% (Moncayo, 2016).

En el Ecuador se formó una organización de comercio justo para beneficiar al amigo campesino con las zonas agrícolas, dentro de esta organización el 79% exportan directamente al consumidor mientras que el 21% exportan a través de intermediarios. El 44% dentro de la organización representa a las organizaciones productoras las cuales se encargan en la exportación de vegetales y frutas.

La superficie que posee el país para zonas de cultivo es de 241,320 hectáreas, de las cuales 123,070 es destinado para cultivo de vegetales 118,250 a frutas. La participación de cultivo es principalmente en la sierra con el 83% de actividad, mientras que en la costa posee el 13% (Fao, s.f.).

En el año 2003 en el Ecuador, se importó 28,250 toneladas de vegetales primarios, con un valor de \$ 9,186,000.00, siendo los principales productos: cebollas (29.5%), fréjol (23.1%) y arveja (19.2%). Y para el ámbito de exportación tiene una participación del 58% con una tasa de crecimiento del 1,8% (Fao, s.f.).

El valor total de cultivo de vegetales y frutas en el Ecuador se estima que tiene 310 millones de dólares; de los cuales 188 millones corresponden a hortalizas y 122 millones a frutales (Fao, s.f.).

2.2. Consumo en el mercado ecuatoriano

A pesar que el Ecuador posee gran calidad en sus granos de cacao como es el fino de aroma, y se encuentra ubicada en el cuarto lugar de exportación de granos de cacao su consumo es muy bajo. De acuerdo a la Cámara de comercio, Ecuador a nivel Latinoamericano es uno de los países que menos consume este producto, se estima que el consumo anual de cada persona no sobrepasa a un promedio de 300 gramos de chocolate, y es el chocolate oscuro que contiene 70% y 80% de cacao el que se compra con más frecuencia (EITelegrafo, 2018).

El consumo de vegetales en la población ecuatoriana es bajo, ya sea por falta de conocimiento o por falta de tiempo, la especialista en nutrición Natalia Céspedes, menciona que las malas prácticas alimenticias vienen por la falta de tiempo para preparar alimentos sanos.

Datos del Ministerio del Ambiente menciona que en el año 2009 el consumo de los alimentos represento el 49% de la huella ambiental, de este porcentaje el 47% representa al consumo cárnico ya sea de res, ave o cerdo, mientras que de origen vegetal posee un porcentaje del 44% (EITelégrafo, 2014).

Para la Organización Mundial de la Salud el consumo de porciones de vegetales y frutas es de 400gr al día. De acuerdo a estos datos y al estudio que la OMS realizo la ingesta en los niños de los vegetales y frutas va de 148 y 153 gr al día, y para personas de entre 51 y 60 años de edad alcanzan 171 y 192 gr al día. La Nutricionista María José Holguín menciona, la ausencia de consumo de vegetales y frutas en la dieta diaria del ser humano produce debilitamiento, envejecimiento prematuro, alteraciones en el sistema digestivo ya que privas al organismo de micronutrientes esenciales (EiComercio.com, 2017).

2.3. Costos en el mercado

Datos de los precios de Anecacao, (2015). El valor por toneladas ronda en los \$2206, lo que significa que el precio en kilo del cacao es de 24,4 para el mercado internacional.

El precio del chocolate oscuro ronda por los \$17,55, este valor fue tomado como referencia de los precios que se maneja actualmente la empresa Pacari, el cual es una de las marcas reconocidas en el país.

En la visita al mercado Kenedy, ubicado en la intersección de las calles Benjamin Franklin y Kennedy en el distrito metropolitano de Quito, se logró obtener el costo de los vegetales gracias a la colaboración con el MiniMarket Maria. El costo por libra al 30 de noviembre del 2019: remolacha \$0,50, camote \$1 y zanahoria blanca \$0,70.

3. Demografía

3.1. Características del segmento

El chocolate es un alimento el cual es considerado desde épocas antiguas como un alimento de los dioses, es degustado por gran cantidad de personas de diferentes edades y estratos sociales.

En la actualidad, grandes empresas chocolateras como Nestlé tienen que adaptarse a las nuevas tendencias alimentarias, ya que con el paso del tiempo los niños, jóvenes y adultos ha cambiado los hábitos de consumo, optando por consumir alimentos más nutritivos y saludables, Mark Shneider consejero delegado de Nestlé generó una estrategia para combatir este cambio, creó la línea de chocolates Ecuateur que utiliza el chocolate 100% ecuatoriano, es más saludable que sus otros chocolates que solo contienen 5% de cacao.

Con este cambio en las tendencias alimenticias el consumo del chocolate oscuro resulta ser beneficiado, parte de la población trata de cambiar el consumo del sucedáneo de chocolate y busca un chocolate de mayor calidad que es el chocolate orgánico, las ventas del sucedáneo de chocolate están disminuyendo

y el chocolate oscuro aumentó en un 5,1% y 3,3% el año pasado en América y Europa occidental (Independiente, 2018).

3.2. Estudio de mercado

Para el estudio de mercado se realizó una entrevista al área productiva de la empresa Pacari, expertos en el manejo del chocolate.

1. En base a su experiencia ¿Qué acogida cree tener el país hacia los productos elaborados con chocolate oscuro?

En la actualidad el mercado ecuatoriano no aprecia al chocolate y a sus productos, en nuestra experiencia podemos asegurar que nuestro país es grande y el gusto por el chocolate va en crecimiento, el gusto por nuestros productos se proyecta más al consumo de las barras por su constante evolución e innovación.

2. Para Pacari el chocolate que se elabora que porcentaje está destinado para la exportación y que porcentaje para el consumo en el Ecuador.

Del chocolate que elaboramos el 20% está destinado para quedarse dentro del país y el 80% se llega a importar.

3. ¿La empresa ha pensado incursionar en la fabricación de productos de chocolate con vegetales?

En la actualidad Pacari posee una barra de chocolate con yuca en la línea de sabores andinos, pero se está experimentando para que este no sea la única.

4. ¿Considera usted que se puede incrementar el consumo de chocolate oscuro en los niños y jóvenes y como lo lograría?

Es complicado llegar a los jóvenes y niño ya que por la normativa del semáforo alerta a los padres lo cuales no conocen muy bien el contenido nutricional del chocolate. Pues estos se enfocan en comparar los niveles de azúcar, grasa y sal

e indican que no consuman cuando tengan dos rojos en el semáforo. La mayoría de padres solo se remiten a comparar los niveles de grasa, azúcar y sal e indican a sus hijos que no consuman productos que tengan dos rojos; sin embargo, se podría iniciar una campaña informativa sobre el chocolate oscuro y su verdadero valor nutricional.

5. ¿En qué rango de edad (17 a 25, 26 a 35, 36-45, 46-55, 56-65, más de 66 años) usted considera que sus productos de chocolate oscuro tienen mayor aceptación?

La edad en la que los ecuatorianos consumen más chocolate oscuro está entre los 25 y 45 años.

3.3. Análisis de proveedores

Pacari es una empresa familiar la cual se creó en el 2002 por Santiago Peralta y Carla Borbotó. Es una marca de chocolate ecuatoriano reconocida a nivel mundial, posee una línea de productos bastante amplia basada en el chocolate fino de aroma 100% ecuatoriano y orgánico. Entre los productos que la empresa posee podemos encontrar pepas de cacao cubiertas de chocolate, chocolate al 60%, 70% y 100%, chocolate en polvo y barras de chocolate (Pacari, 2019).

Cook Insumos es una empresa que lleva largo tiempo trabajando en la industria alimenticia, con la única finalidad de atender a restaurantes, hoteles, servicios de catering, cafeterías, pastelerías y todos aquellos que se encarguen de preparar alimentos. La base de su negocio es reunir en un solo proveedor la mayor cantidad de productos para que sea un proceso fácil y ágil para su cliente, además que logren obtener un producto de excelente calidad en menos tiempo y esfuerzo (Cook, 2019).

Guada productos es un proveedor encargado de surtir a hoteles, servicios de catering, restaurantes con productos de calidad dentro de la ciudad de Quito, se especializa en proveer vegetales y frutas con productos de calidad y frescos, la empresa busca introducir a pequeños productores en un modelo de negocio serio y motivar a su crecimiento (GuadaProducts, 2019).

Tabla No 2. Lista de proveedores

Proveedores	Productos	Precios x kilo	Contacto
Pacari	Chocolate al 70%	\$15,50	Teléfono: 593-2-255 2817 Dirección: Julio Zaldumbide N24-676 y Miravalle Quito, Pichincha, Ecuador Correo: info@pacarichocolate.com
Cooks insumos alimenticios	Anís Estrellado Canela rama Clavo de Olor Mantequilla	\$ 6,70 \$ 23,00 \$ 34,00 \$ 5,70	Teléfono: 02 4507492 / 2378062 / 0998129154 / 0999728893 Dirección: Av 2 de Agosto s6-76 y Cuarta Transversal
García Reinoso	Glucosa Manteca de Cacao Azúcar Azúcar morena Gelatina	\$ 1,60 \$ 10,96 \$0,95 \$1,00 \$ 2,10	Teléfono: 02-2525476 - 0992747920 Dirección: Moran N23-45 y Mercadillo (frente al parque de Santa Clara) Correo: raquegar@hotmail.com
Guada Products	Zanahoria Blanca Remolacha Camote Limón	\$ 0,70 \$ 0,75 \$ 3,50 \$ 1,20	Dirección: Km 35 Vía Interoceánica Teléfono: 2-300116 / 2-300424 / 0998326000 Correo: ventas@guadaproducts.com

Green Garden	Cedrón	\$3,00	Teléfono: 593-22864172 Dirección: Cochapata E11-94 y Abascal. Edf. Colegio de Periodistas de Pichincha. Piso 3 Correo: info@corporaciongg.com
--------------	--------	--------	--

4. Conceptualización del producto

4.1. Características del producto

Bombón

Bombón elaborado en base a chocolate oscuro al 70% con un relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.

Trufa

Trufa elaborada en base a un curd de remolacha ahumada y cedrón, bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.

Barra de nibs de cacao confitadas, pâte fruit de camote especiado y chocolate

Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado.

4.1. Determinación del concepto

4.1.1. Valor agregado

Esta línea de productos de confitería está basada en el uso del chocolate oscuro al 70% de cacao nacional fino de aroma, 100% ecuatoriano con la implementación de los vegetales como son las remolacha, zanahoria blanca y camote productos ecuatorianos.

Dentro del mercado ecuatoriano podemos encontrar pocos productos que sean elaborados a base de chocolate oscuro, ya que la gran mayoría son mezclados

con otros ingredientes como son la leche, azúcar y esencias los cuales alteran la calidad y el sabor final del producto.

La propuesta pretende incursionar y dar otro punto de vista al mercado ecuatoriano, con una nueva alternativa deliciosa para todas las edades y demostrar que los vegetales también son ricos.

4.1.2. Ventaja competitiva

Todos los productos son elaborados en base al cacao fino de aroma 100% ecuatoriano, vegetales cultivados y cosechados de manera responsable, además de manteca de cacao la cual es buena para la salud, no posee colorantes ni preservantes. Son productos de confitería sanos sin causar daños en la salud.

Innovación

La mezcla de chocolate oscuro junto a los vegetales aporta una excelente alternativa para quienes aprecian el verdadero sabor del chocolate. Además, personas de todas las edades podrán hacer de estos productos sus favoritos ya que contiene vegetales que aportan en valor nutricional.

Tabla No 3. Valor nutricional de la receta estándar del bombón

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	25 gr	(1 UNIDAD)
Porciones por envase:	23	
		100 gr
Energía	kcal	160,2
Proteínas	g	1,2
Grasas Totales	g	0,7
Acidos Grasos saturados	g	0,1
Carbohidratos totales	g	16,4
Azúcares	g	8,5
		0,0
Potasio	mg	63,2
Sodio	mg	47,7

Tabla No 4. Valor nutricional de la receta estándar de la Trufa

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	25 gr	(1 UNIDAD)
Porciones por envase:	25	
		100
Energía	kcal	183,7
Proteínas	g	2,5
Grasas Totales	g	1,5
Acidos Grasos saturados	g	0,5
Carbohidratos totales	g	20,0
Azúcares	g	23,1
		0,0
Potasio	mg	214,8
Sodio	mg	164,4

Tabla No 5. Valor nutricional de la receta estándar de la Barra




COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	25 gr	(1 UNIDAD)
Porciones por envase:	28	
		100 gr
Energía	kcal	294,3
Proteínas	g	0,9
Grasas Totales	g	0,3
Acidos Grasos saturados	g	0,0
Carbohidratos totales	g	40,5
Azúcares	g	30,6
		0,0
Potasio	mg	277,1
Sodio	mg	38,6





5. Diseño experimental

5.1. Consideraciones técnicas




Tabla No 6. Máquinas y equipos




Maquinaria y equipos	
1. Cocina	 <p data-bbox="863 719 1310 869"><i>Figura 1.</i> Cocina a gas con cuatro hornillas. Tomado de: https://www.promart.pe/cocina-encimera-acero-inox--60-cm-4-hornillas/p</p>
2. Refrigeradora	 <p data-bbox="863 1402 1294 1473"><i>Figura 2.</i> Refrigeradora LG. Tomado de: https://www.lg.com/ec/refrigeradora</p>
3. Molde de policarbonato para bombones chocolates	 <p data-bbox="863 1856 1321 1966"><i>Figura 3.</i> Molde de policarbonato para bombones. Tomado de: https://www.marialunarillos.com/molde-de-</p>

	<p>policarbonato-para-24-macarons-david-pallas.html</p>
<p>4. Espátulas de goma resistente al calor</p>	 <p><i>Figura 4.</i> Espátula de goma resistente al calor. Tomado de: https://alcopasa.es/tienda/utiles/espátula-roja-de-goma-25-cm-ud/</p>
<p>5. Bowls de metal</p>	 <p><i>Figura 5.</i> Bowls de metal. Tomado de: https://www.eliterestaurantequipment.com/product/winco-mxhv-150</p>
<p>6. Bowls de plástico</p>	 <p><i>Figura 6.</i> Bowls de plástico. Tomado de: https://www.casaytextil.com/cocina_c74639/utensilios-de-cocina_c78384/bazar-de-utensilios-cocina_c78385/jgo-tescoma-3-bols-plastico-18-22-28cm-delicia_p1070703.htm</p>

7. Espátula de codo	 <p>Figura 7. Espátula de codo. Tomado de: https://www.amazon.es/Homefavor-Espatulas-Inoxidables-Reposter%C3%ADa-Inoxidable/dp/B01MD21J33</p>
8. Termómetro laser	 <p>Figura 8. Termómetro laser. Tomado de: http://hbimportaciones.cl/producto/termometro-infrarrojo-digital-hasta-380oc/</p>
9. Placa de mármol para chocolate	 <p>Figura 9. Placa de mármol para chocolate. Tomado de: https://es.123rf.com/photo_64106721_la-tinta-se-corra-el-chocolate-derretido-a-bordo-de-m%C3%A1rmol.html</p>
10. Bandejas de plástico	 <p>Figura 10. Bandeja de plástico. Tomado de: https://www.extra.com.br/UtilidadesDo</p>

	<p>mesticas/Bandejas/bandeja-retangular-vermelha-de-plastico-45x35x2-cm-brascool-jd-1418-v-7289916.html</p>
<p>11. Silpat</p>	 <p><i>Figura 11.</i> Silpat. Tomado de: https://www.amazon.com/Silpat-Non-Stick-Silicone-Baking-Petite/dp/B0001RT42C</p>
<p>12. Espátula de metal para temperar chocolate</p>	 <p><i>Figura 12.</i> Espátula de metal para temperara chocolate. Tomado de: https://www.losutensiliosdelchef.com/3392-rasqueta-para-chocolate-12-cms.html</p>
<p>13. Licuadora</p>	 <p><i>Figura 13.</i> Licuadora. Tomado de: https://www.alkomprar.com/licuadora-oster-st02-1-5l-pro</p>
<p>14. Manga pastelera</p>	 <p><i>Figura 14.</i> Manga pastelera. Tomado de: https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-418204105-manga-pastelera-con-boquilla-</p>

	reposteria-utensillo-fondant- _JM#redirectedFromSimilar
15. Tabla para picar	 <p><i>Figura 15.</i> Tabla para picar. Tomado de: https://www.amazon.fr/KESPER-30151-Planche-d%C3%A9couper-plastique/dp/B004W24Q9S</p>
16. Ollas	 <p><i>Figura 16.</i> Ollas. Tomado de: http://www.fissler.es/productos/ollas_y_cazuelas/lineas/snack_set/overview.html</p>
17. Batidor de mano	 <p><i>Figura 17.</i> Batidor de mano. Tomado de: https://mundococina.es/batidor-de-acero-inoxidable-de-cocina-manual</p>
18. Termómetro para cocina	 <p><i>Figura 18.</i> Termómetro para cocina. Tomado de: https://www.losutensiliosdelchef.com/3858-termometro-de-cocina-digital.html</p>

<p>19. Sartén</p>	 <p><i>Figura 19.</i> Sartén. Tomado de: https://www.google.com/search?biw=1360&bih=608&tbm=isch&sa=1&ei=DTP-W4r7AoGazwKx_oaABA&q=sarten&oq=sarten&gs_l=img.3..0i67l4j0i67j0l2j0i67l2.194744.195710..196851...0.0..0.166.861.0j6..1....1..gws-wiz-img.....35i39.IW6og</p>
<p>20. Cuchillo</p>	 <p><i>Figura 20.</i> Cuchillo. Tomado de: https://es.zwilling-shop.com/Menaje-del-hogar/Cuchillos-y-tijeras/Cuchillos-fileteadores/Cuchillo-cebollero/Cuchillo-cebollero-ZWILLING-31021-201-0.html</p>
<p>21. Pinzas para trufas</p>	 <p><i>Figura 221.</i> Pinzas para bañar trufas. Tomado de: https://www.amazon.es/IBILI-788000-utensilios-para-chocolatinas/dp/B00D8WH35C</p>

22. Microondas



Figura 232. Microondas. Tomado de:
<https://simple.ripley.cl/microondas-ursus-trotter-ut-classy720-2000359802377p>

5.2. Desarrollo de la receta estándar

Tabla No 7. Receta estándar del bombón


		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS								
NOMBRE DE LA RECETA		Bombon relleno de crema de zanahoria y citrico								
GÉNERO		Confiteria								
PORCIONES / PESO *PORCIÓN								PORCIONES	48,0	
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES		% MERMA (peso desperdicio/peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL		
0,3	kg	Chocolate 70%	0,0000	0%	100,00%	0,300	\$ 15,50	\$ 4,65		
0,1	kg	Azúcar	0,0000	0%	100,00%	0,100	\$ 0,95	\$ 0,10		
0,06		Glucosa	0,0000	0%	100,00%	0,060	\$ 1,60	\$ 0,10		
0,5	kg	Zanahoria Blanca	0,0000	20%	80,00%	0,400	\$ 3,00	\$ 1,50		
0,006	kg	Gelatina s/s	0,0000	0%	100,00%	0,006	\$ 2,10	\$ 0,01		
2	Un	Limón	0,0000	0%	100,00%	2,000	\$ 0,10	\$ 0,20		
							COSTO TOTAL	\$ 6,55		
							VARIOS	1%	\$ 0,07	
							TOTAL	\$ 6,62		
							COSTO PORCIÓN	\$ 0,14		

Tabla No 8. Receta estándar de la trufa

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS							
NOMBRE DE LA RECETA		Trufa de curd de remolacha y cedrón							
GÉNERO									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN								PORCIONES	40,0
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES		% MERMA (peso desperdicio/peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0,4	kg	Chocolate 70%	0,0000	0%	100,00%	0,400	\$ 15,50	\$ 6,20	
5	un	Yemas	0,0000	0%	100,00%	5,000	\$ 0,20	\$ 1,00	
2	un	huevo	0,0000	0%	100,00%	2,000	\$ 0,20	\$ 0,40	
0,1	kg	Azúcar	0,0000	0%	100,00%	0,100	\$ 0,95	\$ 0,10	
0,2	kg	Remolacha	0,0000	0%	100,00%	0,200	\$ 0,75	\$ 0,15	
0,007	Un	Gelatina s/s	0,0000	0%	100,00%	0,007	\$ 4,90	\$ 0,03	
0,125	kg	Mantequilla	0,0000	0%	100,00%	0,125	\$ 5,70	\$ 0,71	
0,02	kg	Cedrón	0,0000	0%	100,00%	0,020	\$ 3,00	\$ 0,06	
							COSTO TOTAL	\$ 8,65	
							VARIOS	1%	\$ 0,09
							TOTAL	\$ 8,74	
							COSTO PORCIÓN	\$ 0,22	

Tabla No 9. Receta estándar de la barra de camote

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS							
NOMBRE DE LA RECETA		Barra de chocolate con nibs confitadas y goma de camote							
GÉNERO		Confitería							
PORCIONES / PESO *PORCIÓN								PORCIONES	48,0
CANTIDAD AS PURCHASED	UNIDAD	INGREDIENTES		% MERMA (peso desperdicio/peso original) *100%	% RENDIMIENTO (YIELD / EP EDIBLE PRODUCT)	CANTIDAD EP (listo para usar)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0,45	kg	Chocolate 70%	0,0000	0%	100,00%	0,450	\$ 15,50	\$ 6,98	
0,2	kg	Azúcar	0,0000	0%	100,00%	0,200	\$ 0,91	\$ 0,18	
0,2	kg	Camote	0,0000	0%	100,00%	0,200	\$ 3,50	\$ 0,70	
0,01	kg	Anís estrellado	0,0000	0%	100,00%	0,010	\$ 6,70	\$ 0,07	
0,01	kg	Canela rama	0,0000	0%	100,00%	0,010	\$ 23,00	\$ 0,23	
0,007	Un	Clavo de Olor	0,0000	0%	100,00%	0,007	\$ 34,00	\$ 0,24	
0,01	kg	Sal	0,0000	0%	100,00%	0,010	\$ 0,81	\$ 0,01	
0,1	kg	Nibs de cacao	0,0000	0%	100,00%	0,100	\$ 15,00	\$ 1,50	
0,02	kg	Gelatina s/s	0,0000	0%	100,00%	0,020	\$ 4,90	\$ 0,10	
							COSTO TOTAL	\$ 10,00	
							VARIOS	1%	\$ 0,10
							TOTAL	\$ 10,10	
							COSTO PORCIÓN	\$ 0,21	

5.3. Análisis nutricional

El chocolate es un súper alimento ya que su composición química presenta características excepcionales, desde que inicia su proceso como cacao hasta la finalizar como chocolate procesado. Estas sustancias que posee el chocolate actúa en el organismo proporcionando bienestar.

Los sólidos de cacao que se encuentran en el chocolate, dentro del proceso final poseen teobromina el cual es un alcaloide que se encuentra presente hasta en un 4%, el efecto de este alcaloide en nuestro cuerpo es parecido a la cafeína como un estimulante natural, además se relacionan directamente con la sensación de felicidad y placer en el ser humano. Dentro del chocolate de 200gr podemos encontrar hasta un 25 gr de cafeína (Quimicas, 2018).

El contenido macro y micro de nutrientes en 100gr de chocolate puro es de 530kcal de energía, 63gr de carbohidratos, 2gr de proteína, 30gr de grasa, 63 mg de calcio, 3 mg de hierro, 131mg de magnesio (Nuestrodulcerincón, 2016).

La remolacha posee un alto contenido de ácido folate y ácido fólico, los cuales previenen defectos en el nacimiento del tubo neural, dentro de su composición nutricional destaca por su alto contenido de agua que es un 89%, un 6,7% en hidratos de carbono, además de poseer cantidades necesarias de fibra, potasio y vitamina C. Podemos encontrar dentro de 100gr de remolacha 43kcal, 9,56 gr de carbohidratos, 2,8gr de fibra, 1,61gr de proteínas, 0,17 de grasa vegetal, y un gran surtido de minerales como son calcio, hierro, sodio, zinc y cobre (Sanchís, 2017).

Dentro de 100gr de zanahoria blanca podemos encontrar gran cantidad de nutrientes como son 19mg de calcio, 0,90mg de hierro, 0,6gr de fibra 0,10gr de grasas totales, 31mg de vitamina C. Gracias al consumo de esta zanahoria ayuda a retrasar el envejecimiento gracias a su alto contenido de antioxidantes y ayuda mucho en la digestión (Funiber, 2017).

El camote posee dos enzimas antioxidantes, el superóxido dismutasa cobre/zinc y catalase, los cuales tienen tres veces más la actividad antioxidante que

cualquier otro. Posee gran contenido de vitamina A la cual contribuye a prevenir problemas de la vista, los micro y macro nutrientes dentro de 100gr de camote son los siguientes: 605mg de vitamina A, 36mg de vitamina C, 0,80 gr de fibra, 20mg de calcio, 0,80mg de hierro, 0,80gr de proteína y 93kcal (FundacionUniversitariaIberoamericana, 2017).

5.4. Análisis de costos de la receta estándar

El costo de producción que posee los bombones es de \$6,55, obteniendo un total de 48 unidades, los cuales poseen un costo unitario de \$0,14 centavos, por este motivo el valor de venta al público será de \$0,50 generando una ganancia de \$0,36 centavos por cada bombón vendido y el precio por caja es de \$4,00 con un total de 6 unidades en cada caja.

El costo de producción tiene la trufa es de \$8,65 obteniendo un total de 40 unidades, los cuales poseen un costo unitario de \$ 0,22 centavos, por este motivo el valor de venta al público será de \$ 0,50 generando una ganancia de \$ 0,28 centavos por cada trufa vendida y el precio por caja es de \$5,00 con un total de 6 unidades en cada caja.

El costo de producción tiene las barras es de \$10,00 obteniendo un total de 48 unidades, los cuales poseen un costo unitario de \$ 0,21 centavos, por este motivo el valor de venta al público será de \$ 0,50 generando una ganancia de \$ 0,29 centavos por cada barra vendida y el precio por caja es de \$5,00 con un total de 6 unidades en cada caja.

En mi opinión el costo de producción de estos productos no es alto, a pesar que se utilizó productos de calidad y de origen orgánico. Esto permitió que se logre desarrollar productos sanos a un bajo costo con una buena rentabilidad y a un precio accesible dentro del mercado.

6. Experimentación

6.1. Bombón

Experimentación Producto 1

- Mise en place.



Figura 23. Mise en place

- Para la crema, en una olla hervimos agua y colocamos la zanahoria blanca con un poco de sal se cocina a fuego medio hasta que estén blandas.



Figura 244. Cocción de la zanahoria.

- Una vez cocidas las hacemos puré y agregamos un dash de limón para darle un toque cítrico.



Figura 5. Proceso de puré

- Cuando esté hecho el puré colocamos ralladura de limón, la azúcar junto con la glucosa y la gelatina previamente hidratada.



Figura 26. Proceso de agregar gelatina

- Reservamos en una manga pastelera.

Temperado Producto 1

- Para el temperado del chocolate fundimos el chocolate a 45 - 50 °C, luego bajamos su temperatura hasta los 27°C, nuevamente subir su temperatura hasta los 31 – 32°C y mantenemos el chocolate con esa temperatura mientras trabajamos.



Figura 6. Temperado del chocolate

- Luego vertemos el chocolate en el molde para realizar la primera capa de nuestro bombón, cuando esté cubierto de chocolate vibramos el molde para eliminar las burbujas de aire, retiramos el excedente de chocolate para tener una capa de 1,5 mm, dejar cristalizar en temperatura ambiente (18°C a 21°C).



Figura 28. Primera capa del bombon

- Colocamos el relleno en cada uno de los orificios.



Figura 297. Relleno de los bombones

- Vertemos el chocolate para formar la base de nuestro bombón y con la ayuda de una espátula o una rasqueta retiramos el chocolate sobrante y lo alisamos, una vez hecha la base dejamos cristalizar y desmoldamos.



Figura 30. Tapa del Bombón

Producto Terminado



Figura 31. Producto final (Bombón)

6.2. Trufa

Experimentación Producto 2

- Mise en place.



Figura 328. Mise en place producto 2

Polvo de Remolacha

- Pelamos y cortamos la remolacha en láminas finas.



Figura 33. Láminas de remolacha

- Una vez cortadas colocamos en el horno a una temperatura de 90°C por unas 2 horas para deshidratarlas.



Figura 349. Remolacha en el horno

- Procesamos para obtener el polvo de remolacha.

Curd de Remolacha

- Para el curd, colocamos la remolacha pelada en el horno a una temperatura de 90°C con trozos de madera prendidas para humar, también se logra ahumar con la ayuda de una olla. Para este método se debe colocar en una mitad de olla la remolacha cortada en cubos, de preferencia pequeños y en la otra mitad colocaremos los trozos de madera prendidos, cuando estos están bien prendidos colocaremos una tapa para ahogar la llama y obtener el humo, se debe dejar por un tiempo de 15 a 20 minutos tapado, para que absorba el humo en su totalidad. Repetiremos el proceso de dos a tres veces.



Figura 35. Proceso de ahumar remolacha.

- Retiramos las cenizas de la madera, los cubitos de la remolacha ahumada los procesamos para obtener su líquido.

- Procedemos a verter el líquido en una olla junto con la mitad de la azúcar y hojas de cedrón a fuego medio.



Figura 36. Curd de Remolacha

- En un bowl colocamos la otra mitad de la azúcar junto con las yemas y los huevos para proceder a batir, este proceso se llama blanquear.
- Vertemos el líquido caliente sobre el bowl, el cual tiene los huevos con la azúcar y mezclamos, regresamos a la olla nuevamente y la cocinamos a fuego medio hasta que llegue a una temperatura de 65°C.
- Bajamos la temperatura hasta 35°C – 40°C para colocar la gelatina previamente hidratada y disuelta sobre la mezcla, añadimos la mantequilla, con la ayuda de un mixer procesamos para que esté uniforme.



Figura 37. Proceso de dar textura

- Mantenemos refrigerado en una manga pastelera hasta su uso.
- Cuando el curd esté endurecido y fácil de manipular se porciona en bolitas de 10 a 12 gr c/u.



Figura 38. Bolitas de curd

Temperado Producto 2

- Para el temperado del chocolate fundimos el chocolate a 45 - 50 °C, luego bajamos su temperatura hasta los 27°C, nuevamente subir su temperatura hasta los 31 – 32°C y mantenemos el chocolate con esa temperatura mientras trabajamos.



Figura 39. Segundo baño de chocolate

- Bañamos 2 veces las bolitas por chocolate y en la segunda antes de que se llegue a endurecer colocamos en el polvo de remolacha.



Figura 40. Baño de polvo de remolacha

Producto Terminado



Figura 41. Producto final (trufa)

6.3. Barra

Experimentación producto 3

- Mise en place.



Figura 42. Mise en place

- Realizamos un almíbar con azúcar y agua, el cual se cocina hasta una temperatura de 110°C, retiramos del fuego y colocamos nibs de cacao, mientras está fuera del fuego mezclamos hasta que cristalice el azúcar, volvemos a colocar en fuego bajo y seguimos revolviendo hasta que se caramelicen.



Figura 43. Caramelización de los nibs

Gomita de Camote

- Para la gomita de camote colocamos en una olla el camote con agua y gran cantidad de especias dulces, cocinamos a fuego medio hasta que estén blandas.



Figura 44. Cocción del camote

- Una vez blandas retiramos las especias y realizamos un puré. Cuando esté el puré, lo pasamos por un cernidor con el fin de eliminar las fibras del camote.
- En otra olla colocaremos la azúcar junto con el agua para realizar un jarabe, cuando esté listo el jarabe lo vertemos a la mezcla del camote y revolvemos para que no se pegue.



Figura 4105. Puré de camote

- Cuando ya esté mezclado colocamos la gelatina previamente hidratada y vertemos en moldes para que se coagulen y forme la gomita

Barra de chocolate con nibs

- Para la barra de chocolate, verteremos el chocolate temperado en moldes de acuerdo al tamaño que se desea, por encima esparcimos los nibs de cacao caramelizados.



Figura 46. Barra de chocolate con nibs

Temperado producto 3

- Para el temperado del chocolate fundimos el chocolate a 45 - 50 °C, luego bajamos su temperatura hasta los 27°C, nuevamente subir su temperatura hasta los 31 – 32°C y mantenemos el chocolate con esa temperatura mientras trabajamos.
- Cuando la barra ya esté cristalizada y la gomita gelificada los unimos, uno encima de otro y los bañamos con chocolate temperado, formando así una sola barra.



Figura 47. Baño de chocolate en la barra

Producto Terminado



Figura 48. Producto final (barra)

7. Validación del producto

7.1. Focus group

El focus group se lo realizó el día jueves 12 de diciembre del 2019 a los estudiantes de gastronomía de la Universidad de las Américas de quinto semestre.

7.2. Criterios de expertos

De acuerdo al criterio de los docentes de la escuela de gastronomía de la Universidad de las Américas: Estefanía Monge, Andrea Aleaga, Andrés Gallegos, Doris Gonzales y Felipe Romero, quienes fueron los que degustaron los productos el día jueves 12 de diciembre del 2019, los productos poseen un agradable sabor, al igual que su textura y presentación. Sin embargo, recomendaron agregar un poco más de limón, para que aporte con más acidez al bombón, además se recomendó usar un chocolate menor que 70% para disminuir el amargor del chocolate y este no opaque al sabor de los rellenos. El producto que llegó a destacar entre los criterios de los docentes fue la trufa de remolacha ahumada, al ser una idea interesante y con un buen sabor, pero los otros dos productos no fueron rechazados, también se obtuvo grandes elogios por parte de los docentes.

7.3. Resultados y tabulación

7.3.1. Focus Group

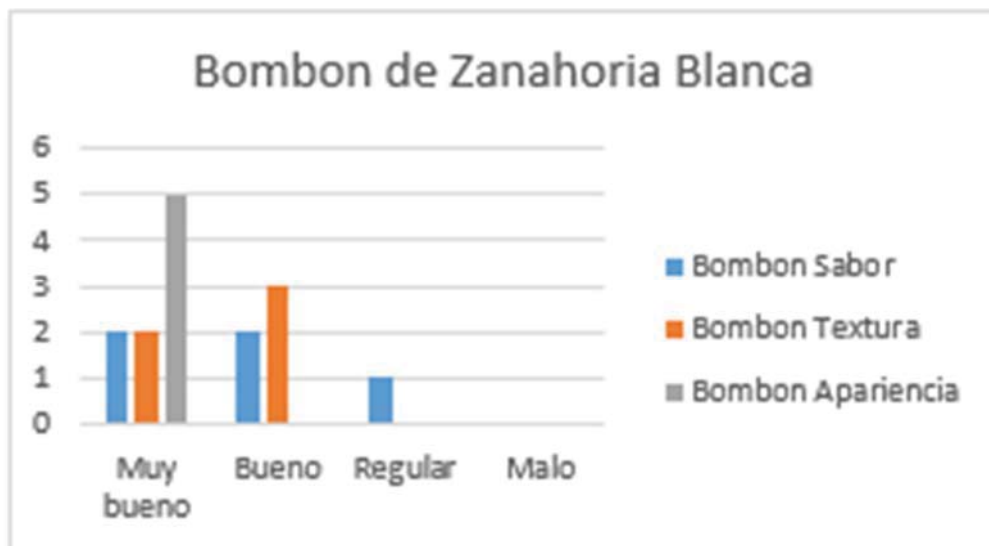


Figura 49. Resultados bombón focus group

Como se puede apreciar en la figura 49, la característica principal de este producto es su apariencia, seguida de su textura y sabor, por lo tanto, se debe de mejorar en su sabor y su textura a pesar que ninguno dijo se malo.

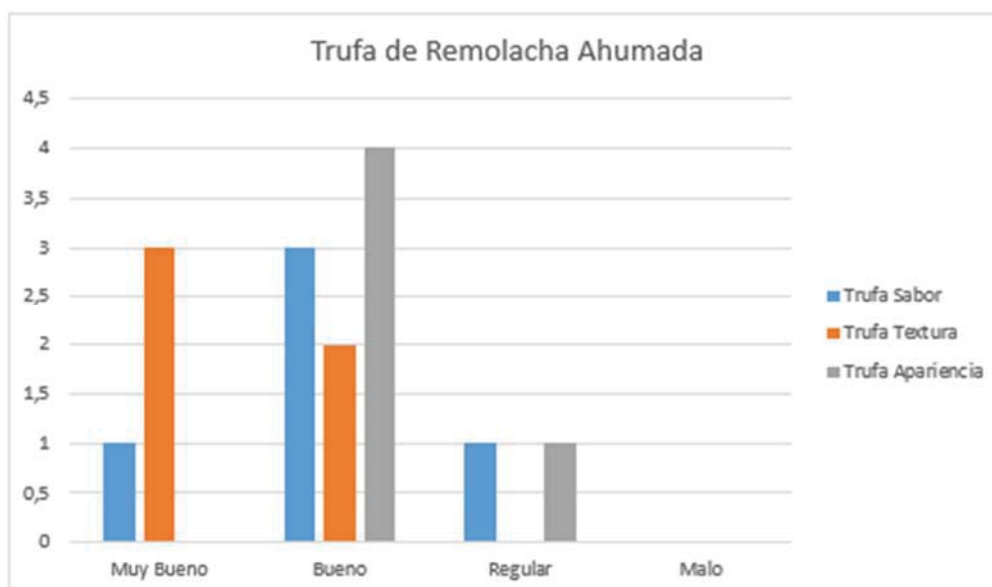


Figura 5011. Resultados trufa focus group

Como se puede apreciar en la figura 50, la trufa es un buen producto ya que posee picos equitativos tanto en sabor, textura y apariencia, no obstante, se puede seguir mejorando para que los picos que se encuentran bajos logren subir y ser un excelente producto.

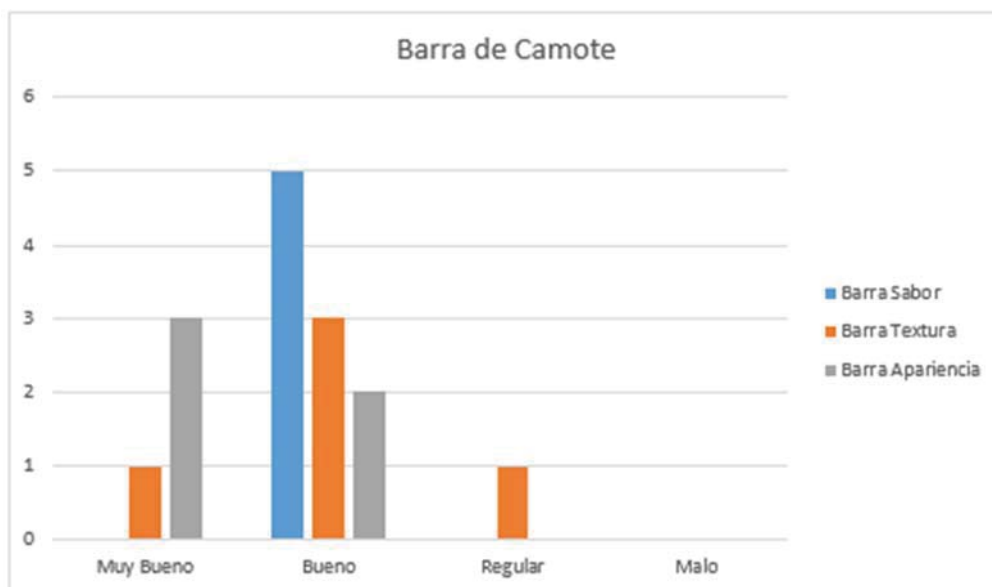


Figura 51. Resultados trufa focus group

Como se puede apreciar en la figura 51, la trufa es un buen producto que posee un buen sabor siendo este su característica principal, le sigue su textura y apariencia, no obstante, se puede seguir mejorando a pesar que ninguno dijo ser malo en ningún aspecto.

7.3.2. Validación de Expertos

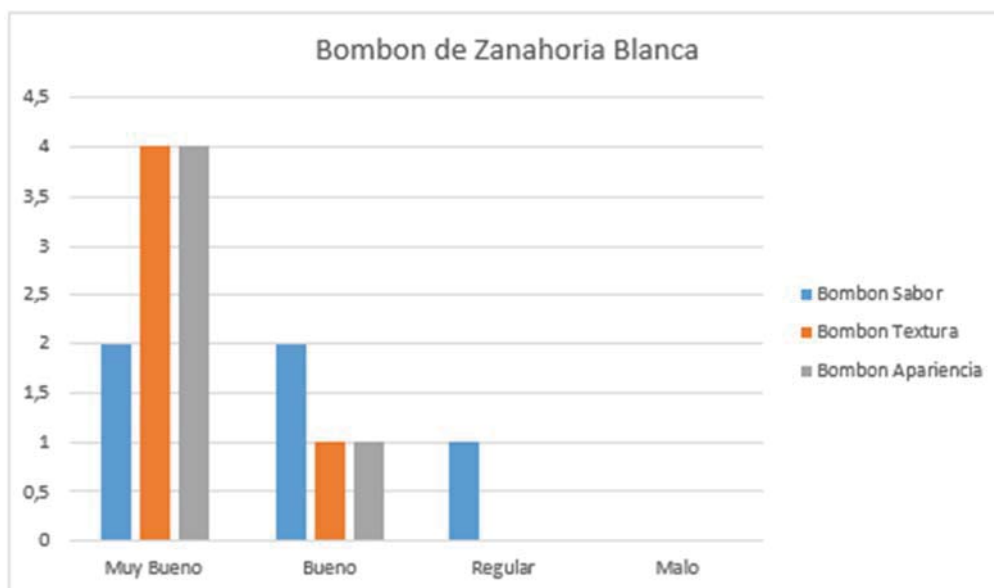


Figura 52. Resultados bombón validación de expertos

Como se puede apreciar en la figura 52, según el criterio de la mayoría de los docentes, los bombones son considerados muy buenos tanto en sabor, textura y apariencia, aunque se recomendó por parte de los expertos que se mejore un poco en su sabor del relleno aumentando el limón y mejorar el uso de la ralladura de limón.

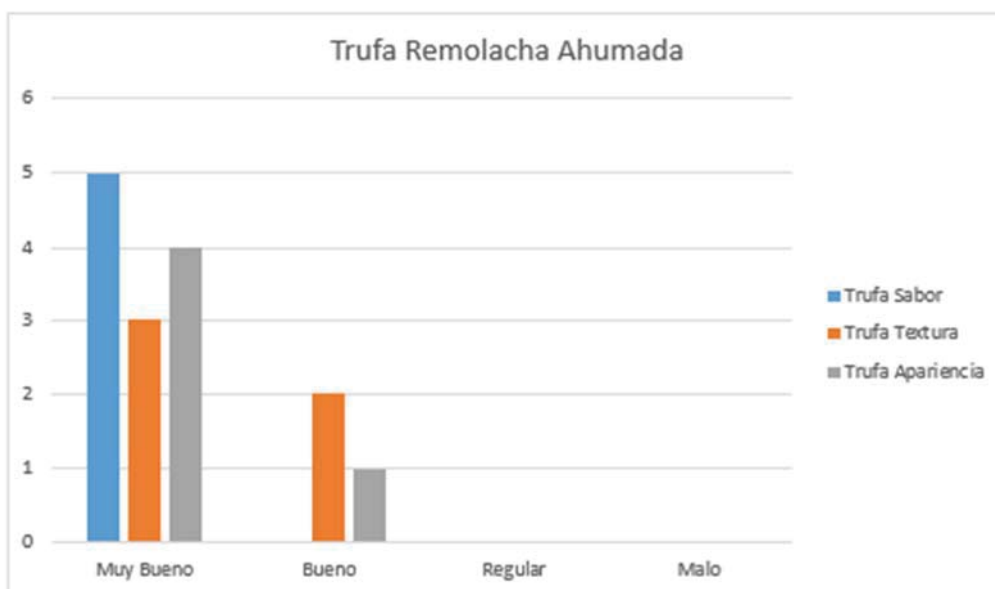


Figura 5312. Resultados trufa validación de expertos

Se puede observar que la trufa es muy agradable para la mayoría de los expertos, no obstante, se recomendó en mejorar su relleno y revisar nuevas formas para espesarlo sin dañar su cremosidad.

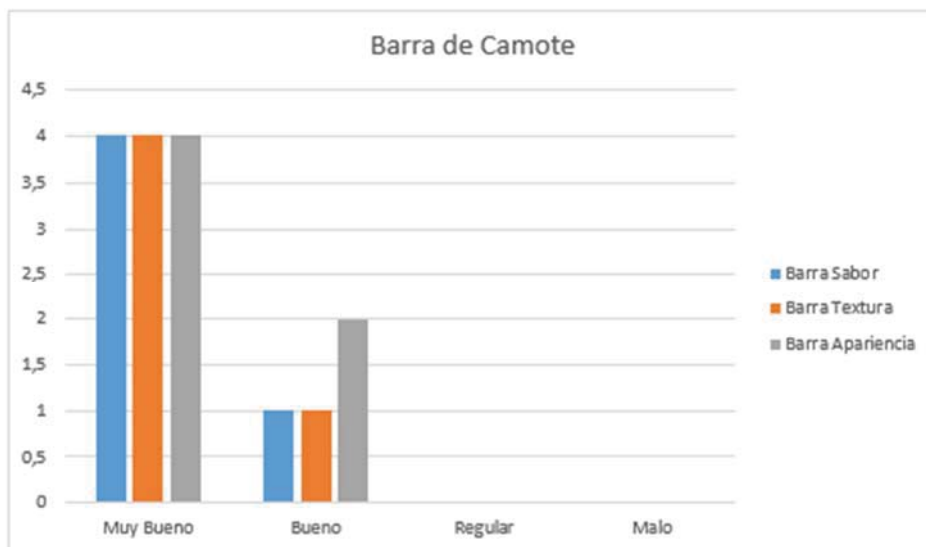


Figura 54. Resultados barra validación de expertos

Se puede observar la barra es el producto con mejores estadísticas ya que los expertos lo consideraron muy bueno, pero esto no quiere decir que no se necesite mejorarlo pues se recomendó en sus inicios ver nuevas formas de gelatinizar a este relleno.

CAPITULO 3. Desarrollo del producto

1. Objetivo

Elaborar un manual de productos de confitería con chocolate oscuro y el uso de vegetales, en el cual se observe el proceso de desarrollo del producto mediante el uso de recetas estándar.

2. Aplicaciones

Este manual está dirigido para los amantes del chocolate y vegetales además de los emprendedores que deseen aprovechar de las materias primas de alta calidad y de origen nacional que se producen en el Ecuador.

3. Técnicas para la creación del producto

Temperado

Este proceso consiste en pasar al chocolate por un ciclo de varias temperaturas (calor/frío/calor), que se denomina como curva de temperatura para que el chocolate adquiera ciertas características especiales, como mejor estabilidad térmica, brillo, fusión en boca correcta entre otros (Fusades, s.f.).

Bañado/ moldeado

Según el libro de Ramón Morató, pp. 316, (2014). Esta técnica consiste en cubrir al producto en chocolate mediante un baño, el chocolate debe de estar a 31°C-32°C y el producto el cual se va a bañar unos 10°C menos del chocolate para que adquiera un mejor acabado.

Confitar

Es el proceso por el cual se somete a frutas, verduras o frutos secos a un recubrimiento de azúcar con el fin de hacerlas más agradables al paladar, se lo realiza mediante una cocción de los productos en un almíbar a una temperatura de 110°C aproximadamente (CocinaCasera, 2017).

Ahumado

Es una técnica en la cual podemos colocar diferentes productos al humo, el cual proviene del quemado de maderas no resinosas estas pueden ser de forma de aserrín, chips y de diferentes tipos de maderas como de pino o eucalipto. En este proceso convierte a los alimentos a sabores ahumados mediante maquinas especiales o de manera casera mediante un horno convencional (Ahumadores, 2018).

4. Marco jurídico y normas de operación

4.1. Normativa Técnica

La normativa técnica es un documento emitido por una organización conocida que establece normas que se deben de seguir para la elaboración, empaquetado

y distribución de nuevos productos, para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución (ARCSA, 2016).

- **Principales requisitos**

- Ubicación de instalaciones
- Instalaciones y estructura
- Ubicación de equipos y distribución de ambientes
- Abastecimiento de agua, desagüe y la eliminación de los desechos
- Limpieza, higiene del personal y desinfección de las instalaciones
- Envases, aditivos alimentarios y materias primas
- Aspectos operativos
- Almacenamiento
- Transporte
- Retiro de producto

Para mayor información ingresar al siguiente link:

https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf

4.2. Etiqueta

Las partes que conforman el etiquetado del producto en base a las normativas del INEC son los siguientes (INEC, 2011):

- nombre del producto
- lista de ingredientes
- contenido neto y masa escurrida (peso escurrido)
- identificación del fabricante, envasador, importador o distribuidor
- ciudad y país de origen
- identificación del lote
- Semáforo nutricional, el cual muestre si es alto, bajo o no contiene (sal, azúcar y grasa).
- Ruc de la empresa.

- marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- instrucciones para el uso

Para mayor información ingresar al siguiente link:

https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/07/ec.nte_1334.1.2011.pdf

4.3. Notificación Sanitaria.

Según el Arcsa, (2015). La Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados es un certificado que permite su importación y comercialización, bajo los requisitos de la normativa vigente, para garantizar que sea inocuo para el consumo humano.

A continuación, se detallará el proceso y requisitos que se debe de tener para realizar la solicitud.


- Tener permiso de funcionamiento arcsa vigente.
- Realizar la solicitud con los documentos necesarios los cuales son:
 - Descripción e interpretación del código de lote.
 - Diseño de la etiqueta o rotulo
 - Especificaciones físicas y químicas del material del envase
 - Descripción general del proceso de elaboración del producto
- Cancelar la orden de pago según la categoría que consta en el Permiso de Funcionamiento otorgado por la Agencia.
- Revisión de requisitos en funcionamiento del perfil de riesgo del alimento por el Arcsa.
- Emisión del permiso.

Para mayor información ingresar al siguiente link:


<https://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>

5. Manual del proceso

1.1 Procedimientos

Bombón relleno de crema de zanahoria blanca y cítrico		
	TIPO:	Confitería
	TÉCNICA:	Vaciado
	TEMPERATURA:	Ambiente (18°C-20°C)
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
Para el relleno: <ul style="list-style-type: none"> • 0.5 kg Zanahoria Blanca • 0.06 kg Glucosa • 0.225 lt Agua • 0.1 kg Azúcar • 0.006 kg Gelatina s/s • 2 Un Limón 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la zanahoria con poca sal. 2. Realizar un puré y agregar un chorrito de zumo de limón. 3. Hidratar la gelatina s/s. 4. Cocinar el azúcar y agua, agregar la glucosa cuando rompa hervor. 5. Unir el puré con la cocción de los azúcares y agregar la gelatina hidratada. 6. Procesar para una textura uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espátula de goma • Paletina de codo • Espátula triangular • Termómetro
Para la cubierta: <ul style="list-style-type: none"> • 0.3 kg Chocolate 70% 	<ol style="list-style-type: none"> 7. Limpiar previamente el molde con un poco de manteca de cacao y pulir. 8. Agregar chocolate templado, sacar las burbujas, retirar el exceso de chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> • Molde policarbonato • Papel encerado

	<p>y dejar que cristalice en temperatura ambiente.</p> <p>9. Rellenar el molde con el relleno y cubrir con chocolate temperado.</p> <p>10. Retirar exceso y dejar con papel encerado boca abajo hasta que el chocolate cristalice.</p> <p>11. Desmoldar.</p>	
<p>Observaciones / Recomendaciones</p> <p>12. Se puede pintar el molde después de pulir para decorar a los bombones.</p> <p>13. Enfriar el relleno para no derretir la primera capa del bombón.</p>		

Trufa de remolacha ahumada y cedrón con polvo de remolacha		
	TIPO:	Confitería
	TÉCNICA:	Bañado
	TEMPERATURA:	Ambiente (18°C-20°C)
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
<p>Para el relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0.3 kg Remolacha • 5 un Yemas • 2 un Huevo • 0.1 kg Azúcar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ahumar la remolacha por cualquier método. 2. Procesar la remolacha ahumada para obtener su líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espátula de goma • Espátula triangular • Termómetro • Bowls

<ul style="list-style-type: none"> • 0.007 kg Gelatina s/s • 0,02 kg Cedrón • 0,125 kg Mantequilla 	<p>3. <i>Unir las yemas con los huevos y la mitad de la azúcar, blanquear.</i></p> <p>4. <i>Hidratar la gelatina s/s.</i></p> <p>5. <i>Cocinar el líquido de remolacha con la otra mitad de la azúcar y el cedrón.</i></p> <p>6. <i>Rompe hervor, retirar del fuego y verter al bowl de los huevos, mezclar.</i></p> <p>7. <i>Regresar a la olla, cocinar a llama baja hasta los 65°C.</i></p> <p>8. <i>Retirar del fuego y agregar la mantequilla y la gelatina.</i></p> <p>9. <i>Enfriar y porcionar en bolitas de 10 a 14 gr.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pinzas de trufas • Batidor de mano
<p>Para el Polvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,1 kg Laminas de Remolacha 	<p>10. <i>Colocar en bandejas de horno las láminas y meter al horno a 90°C por 2 horas</i></p> <p>11. <i>Procesar para tener el polvo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de horno

<p>Para la cubierta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0.4 kg Chocolate 70% 	<p>12. <i>Temperar el chocolate, y mantenerlo de 31°C a 32°C.</i></p> <p>13. <i>Usar las pinzas para el primer baño de las trufas.</i></p> <p>14. <i>Dejar cristalizar en temperatura ambiente.</i></p> <p>15. <i>Realizar un segundo baño y colocar encima del polvo.</i></p> <p>16. <i>Mover constantemente para que cubra toda la trufa.</i></p> <p>17. <i>Dejar que cristalice en temperatura ambiente.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Papel encerado</i>
<p>Observaciones / Recomendaciones</p> <p>12. <i>Se puede dejar por más tiempo en el horno para obtener un color más oscuro del polvo.</i></p>		

<p>Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, gomita de camote con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado.</p>		
	<p>TIPO:</p>	<p><i>Confitería</i></p>
	<p>TÉCNICA:</p>	
	<p>TEMPERATURA:</p>	<p><i>Ambiente (18°C-20°C)</i></p>
<p>INGREDIENTES:</p>	<p>ELABORACIÓN:</p>	<p>UTENSILIOS:</p>
<p>Para la gomita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0.2 kg Camote 	<p>1. <i>Cocinar el camote con las especias dulces y sal.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Espátula de goma</i>

<ul style="list-style-type: none"> • 0.1 kg Azúcar • 0,1 lt Agua • 0.02 kg Gelatina s/s • 0,01 kg Anís estrellado • 0,01 kg Canela rama • 0,007 kg Clavo de olor • 0,01 kg Sal 	<p>2. <i>Retirar las especias y procesar para obtener un puré, pasarlo por un colador.</i></p> <p>3. <i>Cocinar el azúcar con el agua.</i></p> <p>4. <i>Hidratar la gelatina s/s.</i></p> <p>5. <i>Unir el puré con la cocción de la azúcar.</i></p> <p>6. <i>Mezclar con la gelatina y verter en moldes.</i></p> <p>7. <i>Enfriar a temperatura ambiente.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Espátula triangular • Termómetro • Bowls • Pinzas de trufas • Mixer • Colador
<p>Para la barra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,2 kg Chocolate al 70% • 0,1 kg Nibs de cacao • 0,1 kg Azúcar 	<p>8. Cocinamos el azúcar y agua hasta 110°C.</p> <p>9. Retiramos del fuego y colocamos nibs de cacao, mientras está fuera del fuego mezclamos</p> <p>10. Cocinamos a fuego bajo y seguimos revolviendo hasta que se caramelicen.</p> <p>11. Colocamos los nibs en chocolate temperado, vertemos en moldes y dejamos que se cristalicen en temperatura ambiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Moldes de policarbonato

<p>Para la cubierta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0.24 kg Chocolate 70% 	<p>11. <i>Temperar el chocolate, y mantenerlo de 31°C a 32°C.</i></p> <p>12. <i>Desmoldamos las gomitas y las barras, unimos uno encima del otro</i></p> <p>13. <i>Usar las pinzas para bañar las barras en el chocolate temperado.</i></p> <p>14. <i>Colocamos sobre el papel encerado y dejamos cristalizar en temperatura ambiente.</i></p> <p>15. <i>Realizamos otro baño, colocamos sobre papel encerado y dejamos cristalizar</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Papel encerado</i>
<p>Observaciones / Recomendaciones</p> <p>12. <i>Antes que se cristalice por completo se puede agregar frutos secos.</i></p> <p>13. <i>No refrigerar en ningún momento la gomita pues afecta en el momento de unir a la barra.</i></p>		

5.2 Diagrama de Flujo

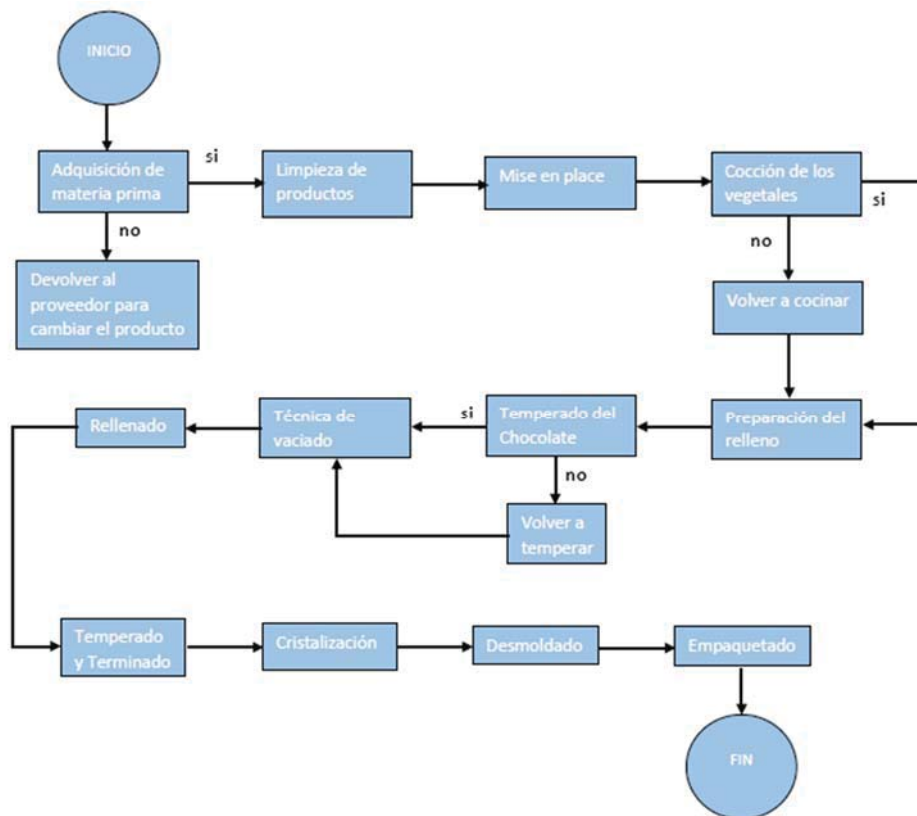


Figura 5513. Diagrama de flujo del proceso de elaboración del bombón

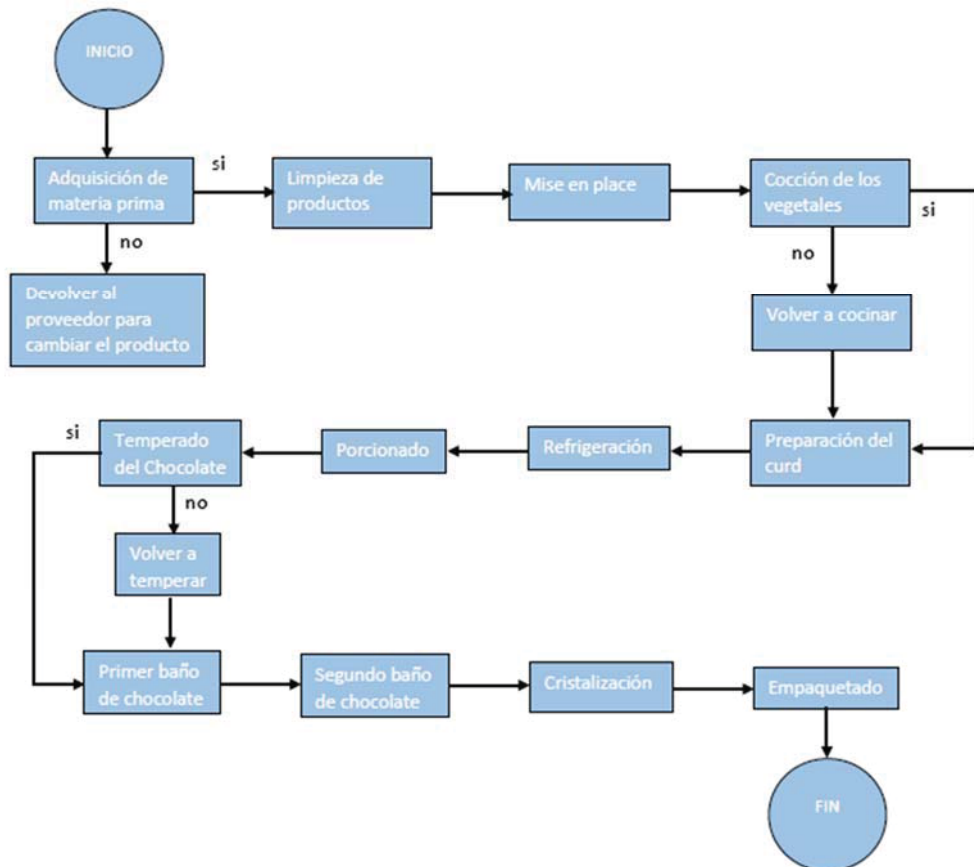


Figura 56. Diagrama de flujo del proceso de elaboración de la trufa

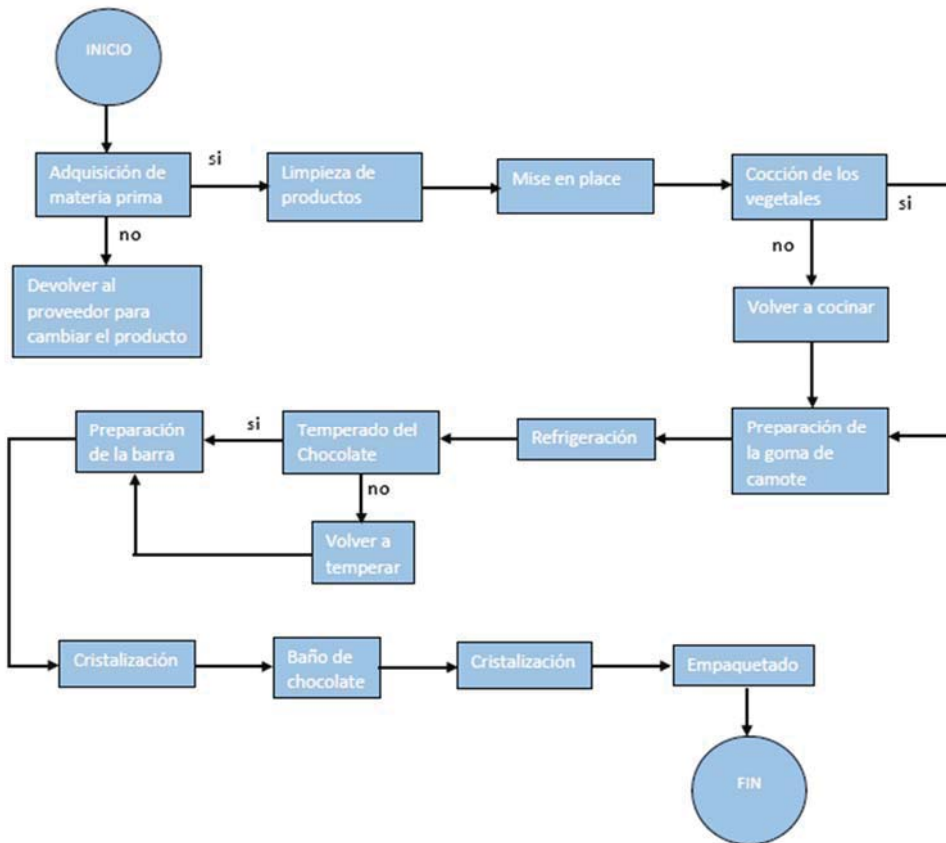


Figura 57. Diagrama de flujo del proceso de elaboración de la barra.

6. Presentación y Etiquetado

6.1. Logotipo



Figura 58. Logotipo

6.2. Marca

Confitería Nacional

6.3. Semáforo nutricional

6.3.1 Semáforo nutricional del bombón en base a los datos de la tabla 2.



Semáforo nutricional del bombón

6.3.2 Semáforo nutricional de la trufa en base a los datos de la tabla 3.



Semáforo nutricional de la trufa

6.3.3 Semáforo nutricional de la barra en base a los datos de la tabla 4.



Semáforo nutricional de la barra

6.4. Etiqueta



Etiqueta de los bombones



Etiqueta de las Trufas



Etiqueta de las barras

Conclusiones

- Al finalizar la recopilación de información sobre el chocolate oscuro y los vegetales en el Ecuador, se puede concluir que nuestro país posee materia prima de calidad óptima, para poder realizar una producción de diversos productos alimenticios.
- Luego de la experimentación con la materia prima objetivo, se puede determinar que la fusión del chocolate oscuro y vegetales dan como resultado productos de confitería con un buen sabor y excelente calidad.
- Al realizar un focus group y la validación de expertos, se pudo concluir que los productos ofrecidos en este plan de estudio demostraron gran aceptación por parte del público, además de esta manera demuestra que si es factible el implemento de vegetales y chocolate oscuro para el desarrollo de productos de confitería.
- Se logró desarrollar el manual de productos de confitería, bajo la experimentación adecuada de los productos objetivos, dando un producto de gran calidad y con un buen sabor.

Recomendaciones

- Se debe de tomar muy en cuenta la información de los proveedores para no tener pérdida y los costos de elaboración no sean muy altos.
- Para realizar estos productos con otro relleno se recomienda usar materia prima que se pueda encontrar fácilmente y que no requieran fechas específicas para su obtención.
- Para la elaboración de estos productos de confitería, se recomienda al lector que se los realice en un ambiente fresco con una temperatura entre 16°C y 18°C, para que el chocolate se encuentre en óptimas condiciones para trabajarlo.
- Pulir los moldes con manteca de cacao o alcohol y con un trapo de microfibra para que realce más el brillo de los bombones.
- No se debe almacenar estos productos en refrigeración, puesto que la humedad afecta al chocolate y la textura que posee el chocolate temperado.
- Es recomendable cocinar los vegetales con agua sal para que se realce su sabor, puesto que si no se lo hace no logran aportar su sabor ya que los vegetales poseen un sabor neutro.

Referencias

- Agriculturers. (2018). *La historia sobre cada vegetal*. Obtenido de <https://agriculturers.com/la-historia-sobre-cada-vegetal/>
- Agromatica. (2019). *Cultivo de Remolacha*. Obtenido de <https://www.agromatica.es/cultivo-de-remolacha/>
- Ahumadores. (2018). *Que es y como Ahumar*. Obtenido de <https://www.ahumadores.cl/como-ahumar/>
- Almeida, I. (2018). *Cuáles son los beneficios del chocolate en la salud*. . Obtenido de <https://www.perfil.com/noticias/bloomberg/bc-consumo-mundial-de-chocolate-motiva-aumento-de-demanda-de-cocoa.phtml>
- Anecacao. (2015). *Historia del Cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Anecacao. (2015). *Cosecha del cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/index.php/es/servicios/articulos-tecnicos/floracion-fructificacion-y-cosecha-del-cacao.html>
- ARCSA. (2016). *NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG-NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>
- Aroma Ecuador. (2018). *Nosotros*. Recuperado de <https://aromaecuador.com/45-2>
- Arosemena, G. (2017). *Fruto de los dioses: el cacao y el chocolate en la historia ecuatoriana*. Obtenido de <http://www.desdemitrinchera.com/2017/01/20/fruto-de-los-dioses-el-cacao-y-el-chocolate-en-la-historia-ecuatoriana-tercera-parte/>
- Bembibre, C. (2011). *Definición de Bombom*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/bombon.php>

- Bios. (2019). *Historia*. Obtenido de <https://chocolatesbios.com/historia/>
- CacaoBarry. (2016). *Quien es Ramon Morato?* Obtenido de <https://www.cacao-barry.com/es-ES/cocoa-cacaocollective/news-recipes-stories/%C2%BFquien-es-ramon-morat%C3%B3>
- Camote.net. (2019). *Cultivo de camote*. Obtenido de <http://camote.net/cultivo-planta-boniato/>
- Cano. (2010). *Historia de la Confiteria*. Obtenido de <http://clubcookingcookies.blogspot.com/2010/09/historia-de-la-confiteria-i.html>
- Cacaomovil. (2019). *Cosecha, fermentacion y secado*. Obtenido de <https://www.cacaomovil.com/guia/8/contenido/principal-uso/>
- Catenacci, J. (2017). *¿Cuáles son los 10 vegetales descubiertos en América? El origen de algunos*. Obtenido de <https://www.guioteca.com/curiosidades/cuales-son-los-10-vegetales-descubiertos-en-america-el-origen-de-algunos-te-sorprendera/>
- Chavarrias, M. (2016). *Propiedades organolépticas de los alimentos*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/propiedades-organolepticas-de-los-alimentos.html>
- Cheztiff. (2018). *Turismo vivencial*. Obtenido de <http://www.cheztiff.net/turismo-vivencial/>
- ClubdelChocolate. (2018). *Con los cinco sentidos*. Obtenido de <https://www.clubdelchocolate.com/61-con-los-5-sentidos.html>
- ClubdelChocolate.com. (2019). *La Fábrica del Chocolate*. Obtenido de <https://www.clubdelchocolate.com/82-la-fabricacion-del-chocolate.html>
- CocinaCasera. (2017). *Que es confitar*. Obtenido de <https://cocina-casera.com/confitar-hacer-confitado-casero/>
- Comercio, E. (2018). *Gira de dulces ecuatorianos*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/gira-dulces-ecuatorianos.html>

- Cook. (2019). *Cook Insumos*. Obtenido de <http://cookinsumos.com/>
- Curiosfera. (2018). *Historia del Chocolate*. Obtenido de <https://www.curiosfera.com/historia-del-chocolate/>
- Cyril. (2018). *Cyril Boutique*. Obtenido de <http://www.cyril-boutique.com/boutiques/>
- Ecuadorianadechocolates. (2019). *Nuestros orígenes*. Obtenido de <https://ecuadorianadechocolates.ec/producto/chocolate-halaku-70/>
- EcuRed. (2012). *Zanahoria blanca o Arracacha*. Obtenido de Zanahoria blanca o Arracacha
- Ecured. (2018). *Vegetal*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Vegetales#Origen_y_Caracter.C3.ADsticas
- Ecuadorwillana. (2017). INEC: “Los alimentos más consumidos en Ecuador son pan, arroz y gaseosas”. Recuperado de <https://ecuadorwillana.com/2017/04/17/los-alimentos-mas-consumidos-ecuador-pan-arroz-gaseosas/>
- ElComercio.com. (02 de Enero de 2017). *A la dieta del ecuatoriano le falta fruta*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/dieta-ecuatoriano-le-falta-fruta.html>
- El comercio (2014). El 29,2% de los ecuatorianos consume carbohidratos. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/29-de-ecuatorianos-consume-carbohidratos.html>
- ElDiario. (2018). *Exportarán 2.500 toneladas de cacao*. Obtenido de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/486534-exportaran-2500-toneladas-de-cacao/>
- ElTelégrafo. (10 de Noviembre de 2014). *El 47% de la huella ecológica de Ecuador es de alimentos*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/el-47-de-la-huella-ecologica-de-ecuador-es-de-alimentos>

- ElTelegrafo. (2018). *Consumo de chocolate en Ecuador es de los más bajos en la región.* Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/salon-chocolate-ecuador-comercio>
- Euromonitor. (2010). *El Fascinante Mundo de la Confitería.* Obtenido de <https://www.industriaalimenticia.com/articulos/83006-el-fascinante-mundo-de-la-confiteria>
- Expreso. (2015). *El cultivo del camote es una alternativa para los comuneros de Santa Elena.* Obtenido de https://www.expreso.ec/historico/el-cultivo-del-camote-es-una-alternativa-par-FUGR_8498053
- Expreso. (2018). *Chocolate divina tentación.* Recuperado de https://www.expreso.ec/guayaquil/chocolate-divina-tentacion-DBGR_2446869
- Fao. (s.f.). *LA HORTICULTURA Y LA FRUTICULTURA EN EL ECUADOR.-.* Obtenido de www.fao.org/ag/agn/_annexes/Annex4/Ecuador/Importancereport
- Flores, L. (2018). *José Ramón Castillo, el chef mexicano que conquistó los International Chocolate Awards.* Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/jose-ramon-castillo-triunfo-en-los-international-chocolate-awards>
- Frutas&Hortalizas. (2018). *Frutas & Hortalizas.* Obtenido de <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Remolacha.html>
- FundacionUniversitariaIberoamericana. (2017). *Base de Datos Internacional de composición de alimentos.* Obtenido de <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/CAMOTE-AMARILLO-5>
- Funiber. (2017). *Base de Datos Internacional de composición de alimentos .* Obtenido de

<https://www.composicionnutricional.com/alimentos/ZANAHORIA-BLANCA-5>

Fusades. (s.f.). *Innovación Tecnológica en confitería y chocolatería*. Obtenido de <http://fusades.org/sites/default/files/investigaciones/sistematizacionchocolate2-140807121529-phpapp02.pdf>

Gastronomia. (2018). *¡Disfrutemos de la remolacha!* Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8045/disfrutemos-de-la-remolacha>

Gastronomia. (2018). *Camote al descubierto*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7890/camote-al-descubierto>

Gourmet, E. (2019). *Trufas de Chocolate*. Obtenido de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/trufas-de-chocolate>

GuadaProducts. (2019). *GuadaProducts*. Obtenido de <http://guadaproducts.com/>

Guerrero, G. (s.f.). *El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>

HojaVerde. (2019). *Nuestra Historia*. Obtenido de <https://hojaverdechocolate.com/nosotros/>

Independiente. (2018). *El chocolate esta en crisis*. Obtenido de <https://www.elindependiente.com/economia/2017/02/25/el-chocolate-esta-en-crisis/>

INEC. (2011). Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/07/ec.nte_1334.1.2011.pdf

InfoAgro. (2018). *El cultivo de la zanahoria*. Obtenido de <https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm>

IsabelChocolatesArtesanos. (2019). *Temperado manual del chocolate*. Obtenido de <https://chocolatesartesanosisabel.com/es/templado-manual-del-chocolate/>

- Jesus, M. (3 de Enero de 2011). Obtenido de <http://www.huertodeurbano.com/como-cultivar/betarraaga/>
- Kacau. (2018). History. Recuperado de <http://www.kacauchocolates.com/>
- Larousse. (2019). *Definicion de Confiteria*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/confiteria/>
- LaTrufaNegra. (2011). *Origen de la Trufa de Chocolate*. Obtenido de <http://latrufanegra.com/es/blog/trufa5/679-origen-trufa-chocolate>
- LaUniversal. (2019). *Nuestra Historia*. Obtenido de https://www.launiversal.com.ec/nuestra_empresa.html
- MAG. (2019). *Ministerio de Agroindustria y Ganaderia*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/este-sabado-en-quito-adquiera-productos-frescos-a-precios-justos-en-la-feria-de-la-mata-a-la-mesa/>
- Mashpi. (2019). *Mashpi*. Obtenido de <https://www.chocomashpi.com/>
- Mazón, N. (2000). *Repositorio Digital*. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2696>
- MinisteriodeTurismo. (2017). *Dulces quiteños y algo mas*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/dulces-quitenos-y-algo-mas/>
- Ministeriodeturismo. (2019). *En Cuenca se disfruta el chocolate más fino del mundo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/en-cuenca-se-disfruta-el-chocolate-mas-fino-del-mundo/>
- Mocholi, P. (2018). *Trufas Martínez, bocados exquisitos*. Obtenido de <https://www.lasprovincias.es/planes/trufas-martinez-bocados-20180601005749-ntvo.html#>
- Moncayo, R. (2016). *EXPORTACION ECUATORIANA DE CACAO*. Obtenido de http://www.anecacao.com/uploads/estadistica/resumen-exportacion-de-cacao-2015-anecacao-ecuador_1.pdf
- Morató, R. (2014). *Chocolate*. (4th ed.). Barcelona, España: Vilvo ediciones y publicidad, s.l.

Muñiz, R. (s.f). *Marketing en el Siglo XXI*. Obtenido de <https://www.marketing-xxi.com/Marketing-siglo-xxi.html>

Nestlé. (2019). *Historia*. Obtenido de <https://www.nestle.com/ec/es/aboutus/acercadenestl%C3%A9>

Nuestrodulcerincón. (2016). *Tipos de chocolate y sus nutrientes*. Obtenido de <http://nuestrodulcerincon.blogspot.com/2016/03/tipos-de-chocolates-y-sus-nutrientes.html>

Pacari. (2019). *Historia*. Obtenido de <https://www.pacarichocolate.com/conocenos>

Patrimonio, I. M. (2015). *Fiesta del Equinoccio*. Obtenido de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/difusion/actualidad/289-fiesta-del-equinoccio>

Prochile. (2012). *Estudio de Mercado Confites Ecuador*. Obtenido de https://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/documento_05_02_12161210.pdf

Quimicas. (2018). *La química del chocolate*. Obtenido de <https://iquimicas.com/la-quimica-del-chocolate/>

Ramirez, P. (2006). *Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador*. Obtenido de Recuperado de https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10338/22/Dinamica_cadena_cacao_Ecuador.pdf

Revista Lideres. (2013). Las exportaciones de vegetales tendrán más oportunidades. Recuperado de <https://www.revistalideres.ec/lideres/exportaciones-vegetales-tendran-oportunidades.html>

Sánchez, E. (2013). *El origen del bombón; una historia muy dulce*. Obtenido de <https://www.embassy.es/el-origen-del-bombon-una-historia-muy-dulce/>

Sanchís, B. (20 de Noviembre de 2017). *Propiedades nutricionales de la remolacha*.

Telégrafo. (2014). Los ecuatorianos apenas consumen una y media porción de frutas y vegetales. Recuperado de

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/salud/1/los-ecuatorianos- apenas-consumen-una-y-media-porcion-de-frutas-y-vegetales-infografia>

Obtenido de <https://www.dietistasnutricionistas.es/propiedades-nutricionales-de-la-remolacha/>

Sarmiento, L. (2017). *Características de los vegetales y sus tipos*. Obtenido de <https://www.jardineriaon.com/caracteristicas-los-vegetales-tipos.html>

Significados. (31 de Octubre de 2019). *Definicion de Desarrollo*. Obtenido de <https://www.significados.com/desarrollo/>

Vazquez, N. (1997). *Cuaderno de cultura popular*. Cuenca: CIDAP.

Valdivian. (2015). *Nuestra Marca*. Obtenido de <https://valdivianchocolate.com/es/content/6-nuestra-marca>

Velasco, B. (11 de Septiembre de 2017). *La dulce tradición que tienen los manabitas*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/dulce-tradicion-manabitas-negocios-manabi.html>

ANEXOS

ANEXO 1: Cotizaciones de los proveedores

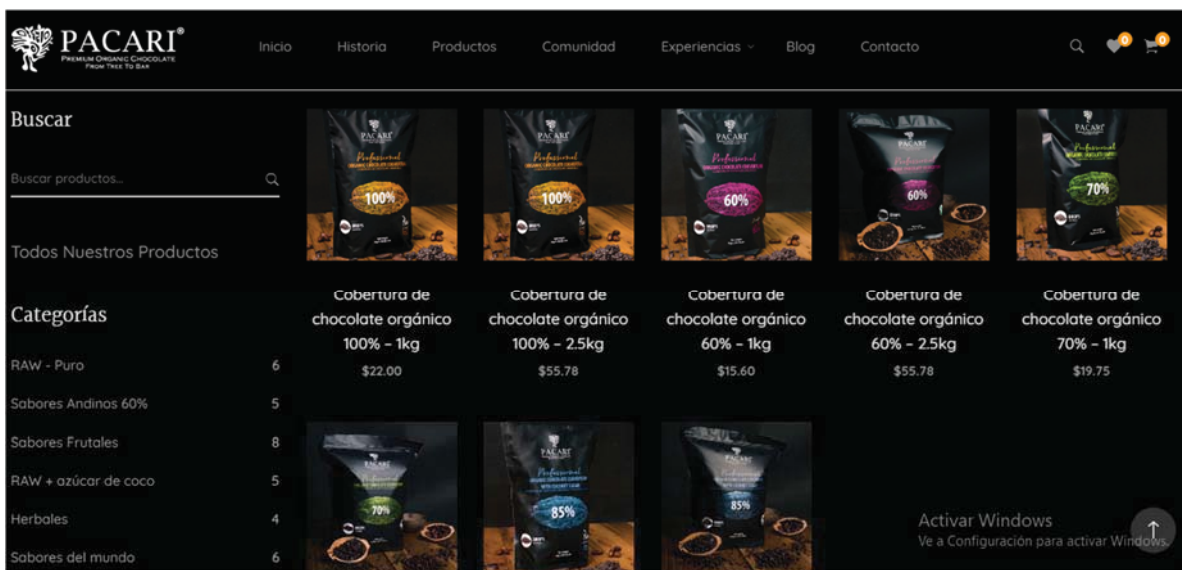


Figura 14. Precios de las coberturas de Pacari. Tomado de <https://www.pacari.com/categoria-producto/pacari-profesional/>

VIGENTE A PARTIR DEL 5 DE FEBRERO DEL 2018

CHOCOLATES HOJA VERDE Y CAFÉ VELEZ

CÓDIGO DE BARRAS	PRODUCTO	CONT.	PRECIO VENTA		P.V.P. SUGERIDO
		CAJA	SIN IVA	CON IVA	
CAFÉ VELEZ					
	Café Molido Lojanto 200 g	1	4.58	5.13	6.18
7861000154635	Ecuador Guild Molido 400G	1	5.32	5.96	7.18
7861000154635	Ecuador Guild Grano 400G	1	5.32	5.96	7.18
BARRAS DE CHOCOLATE					
7862109950814	Barras 50G 50% Leche	12	22.68	25.40	2.55
7862109950760	Barras 50G 58%	12	22.68	25.40	2.55
7862109950777	Barras 50G 66%	12	22.68	25.40	2.55
7862109950784	Barras 50G 72%	12	22.68	25.40	2.55
7862109950791	Barras 50G 80%	12	22.68	25.40	2.55
7862109950807	Barras 50G 100%	12	22.68	25.40	2.55
7862109950715	Barras 50G Quinua	12	22.52	25.67	2.58
7862109951583	Barras Saborizadas 50g Naranja	12	22.68	25.40	2.55
7862109951576	Barras Saborizadas 50g Hierba Luisa + Quinua	12	22.68	25.40	2.55
7862109951806	Barras Saborizadas 50g Rosas + Limon	12	22.68	25.40	2.55
7862109951552	Barras Saborizadas 50g Uvilla	12	22.68	25.40	2.55
7862109951569	Barras Saborizadas 50g Cedron	12	22.68	25.40	2.55
7862109951682	Barras Saborizadas 50g Menta	12	22.68	25.40	2.55
BOMBONES Y BARRAS RELLENAS					
78622109950197	Tropical X8 Bombones rellenos 96G	1	4.16	4.66	5.61
7862109950456	Tropical X16 Bombones rellenos 192G	1	7.94	8.89	10.71
7862109950969	Barra Rellena Maracuya 35G	16	12.16	13.62	1.03
7862109950845	Barra Rellena Guayaba 35G	16	12.16	13.62	1.03
7862109950852	Barra Rellena Menta 35G	16	12.16	13.62	1.03
7862109950838	Barra Rellena Mandarina 35G	16	12.16	13.62	1.03
7862109951323	Duo Barra Rellena Maracuya 35G	20	2.23	2.50	3.01
7862109951316	Duo Barra Rellena Guayaba 35G	20	2.23	2.50	3.01
7862109951330	Duo Barra Rellena Menta 35G	20	2.23	2.50	3.01
7862109951309	Duo Barra Rellena Mandarina 35G	20	2.23	2.50	3.01
RECUBIERTOS					
7862109951484	Chocoquinua Dark 35g	12	11.16	12.50	1.25
7862109951477	Chocoquinua Milk 35g	12	11.16	12.50	1.25
REPOSTERIA					
	1 KG 58%	1 unidad / bolsa Chips	17.50	19.60	
	1 KG 66%	1 unidad / bolsa Chips	17.50	19.60	
	1 KG 72%	1 unidad / bolsa Chips	17.50	19.60	
	1 KG 80%	1 unidad / bolsa Chips	18.85	21.12	
	1 KG 100%	1 unidad / bolsa Chips	18.85	21.12	
	2 KG 65%	1 unidad / bolsa Chips	12.50	25.00	28.00
	2 KG 73%	1 unidad / bolsa Chips	12.50	25.00	28.00
	2 KG 50% LECHE	1 unidad / bolsa Chips	12.50	25.00	28.00

PRODUCTO	PESO	IVA	PRECIO	DESCUENTO	PRECIO FINAL	IVA	PRECIO FINAL
			NORMAL		UDLA		UDLA CON IVA
CASHEW KG	KG	0	34	1,7			32,3
GOMITAS OSO 1 KG	KG	12	13,85	0,6825		1,6	14,52
ABLANDADOR DE CARNE	KG	0	8,58	0,429			8,2
ACEITE AJONJOLI 200 ML	BT	0	7,085	0,35425			6,7
ACEITE COCINERO 1 LT	BT	0	1,014	0,0507			1,0
ACEITE COCINERO BIDON 20 LIT	BD	0	39	1,95			37,5
ACEITE COCINERO GL	GL	0	9,1	0,455			8,6
ACEITE DANOLIN FREE BIDON 20 LIT	BID	0	40,989	2,04945			38,9
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN LA ESPAÑOLA 1 LT	BT	12	14,6172	0,73086		1,7	13,89
ACEITE MAZORCA DE ORO 1 LT	BT	0	3,4476	0,17238			3,3
ACEITE OLIVA SNOB GL	GL	12	51,5424	2,57712		5,9	48,97
ACEITE TRIRREFINADO BIDON	BD	0	39,4836	1,97418			37,5
ACEITE VIVI GIRASOL 1 LT	UN	0	3,7284	0,18642			3,5
ACEITUNA NEGRA SIN HUESO ESPAÑOLA 300 GR	LAT	12	4,0404	0,20202		0,5	3,84
ACEITUNA NEGRA CON HUESO KG	KG	0	6,63	0,3315			6,3
ACEITUNA NEGRA S/HUESO LA ESPAÑOLA 4300	LA	12	31,512	1,5756		3,6	29,94
ACEITUNA VERDE CON HUESO FCO	KG	12	1,7784	0,08892		0,2	1,69
ACEITUNA VERDE RELLENA KG	KG	12	7,02	0,351		0,8	6,67
ACEITUNA VERDE SIN HUESO FCO	KG	12	2,2464	0,11232		0,3	2,13
ACHIOTE 500 GR	UN	0	2,2776	0,11388			2,2
ACHIOTE 900 GR	UN	0	3,6504	0,18252			3,5
ACHIOTE EN GRANO KG	KG	0	5,3508	0,26754			5,1
ACHIOTE EN PASTA	KG	12	2,3244	0,11622		0,3	2,21
ACHIOTE EN POLVO	UN	12	4,368	0,2184		0,5	4,15
ACIDO CITRICO	KL	12	2,808	0,1404		0,3	2,67
AGUA TONICA 2 LT	BT	12	3,0108	0,15054		0,3	2,22
AGUA TONICA SEAGRAMS LATA	LAT	12	2,34	0,117		3,1	25,96
AJI CHIPOTLE GOLD GL	GL	12	27,3312	1,36656		0,4	3,22
AJI CHIPOTLE OLE 147ML	FCO	12	3,3852	0,16926		0,3	2,86
AJI EN ESCAMAS KG	KG	0	9,7968	0,48984			9,3
AJI EN POLVO KG	KG	0	5,46	0,273			5,2
AJI ORIENTAL 200 ML	UN	12	1,4664	0,07332		1,1	1,39
AJI ORIENTAL GALON	GL	12	9,9372	0,49686		1,1	9,44
AJI PERUANO	kg	12	1,872	0,0936		0,2	1,78
AJI SNOB 250	KG	12	2,262	0,1131		0,3	2,15
AJI TABASCO 150 ML	UN	12	13,85	0,6825		1,6	12,97
SALSA AJI TABASCO ORIENTAL 160 ML	UN	12	2,3088	0,11544		0,3	2,19
AJO EN POLVO KG	UN	12	8,112	0,4056		0,9	7,71
AJO GRANULADO KG	KG	12	12,012	0,6006		1,4	11,41
AJONJOLI BLANCO KG	KG	0	3,25	0,1625			3,1
AJONJOLI BLANCO PELADO KG	KG	0	15,6	0,78			14,8
AJONJOLI NEGRO KG	kg	12	20,592	1,0296		2,3	19,56
ALBAHACA KG	LTA	12	3,744	0,1872		0,4	3,56
ALCACHOFAS LATA 430 GR	FCO	12	3,0732	0,15366		0,4	2,92
ALCAPARRA DIMCOFRUIT 250 GR	GL	12	47,9076	2,39538		5,5	45,51
ALCAPARRA COOK GL	KG	12	15,1788	0,75894		1,7	14,42
ALCAPARRA HELIOS 1000	GL	12	9,6096	0,48048		1,1	9,13
ALCOHOL INDUSTRIAL GL	KG	12	23,4	1,17		2,7	22,23
ALMENDRA EN POLVO	KG	0	37,44	1,872			35,6
ALMENDRA FILETEADA SIN CASCARA KG	KG	0	26,52	1,326			25,2
ALMENDRA KG	KG	12	0	0		0,0	0,0
ALMENDRA TROCEADA	KG	0	2,9172	0,14586		0,3	2,77
ALMIDON DE YUCA KG	KG	0	1,3416	0,06708			1,3
ALPISTE KG	KG	12	0	0			0,0
ALPISTE PESADO	KG	0	5,772	0,2886		0,7	5,48
AMARANTO	BOT	12	12,8076	0,64038		1,5	12,17
AMARETO COLDS 750 ML	FCO	12	6,396	0,3198		0,7	6,08
ANCHOAS 90 GR	KG	0	6,24	0,312			5,93
ANIS CHICO	KG	0	6,708	0,3354			6,37
ANIS ESTRELLADO KG	KG	12	0	0		0,0	0,0
APIO EN HOJA	kg	12	17,55	0,8775		2,0	16,67
APIO EN POLVO	KG	0	17,16	0,858			16,3
ARANDANO KG	KG	0	3,2604	0,16302			3,1
AREPAHARINA PAN KG	KG	0	1,2792	0,06396			1,2
AROMATICA ANIS X 25 UN	CJ	0	1,2792	0,06396			1,2
AROMATICA CEDRON X 20 UN	CJ	0	2,3088	0,11544			2,2
AROMATICA CEREZA SALVAJE X 20 UN	CAJ	0	1,3728	0,06864			1,3
AROMATICA FRUTOS DEL BOSQUE X 20 UN	CJ	0	1,2792	0,06396			1,2
AROMATICA HIERBA BUENA X 25 UN	CJ	0	1,2792	0,06396			1,2
AROMATICA HIERBALUISA X 20 UN	CJ	0	1,2792	0,06396			1,2
AROMATICA MANZANILLA X 20 UN	CJ	0	1,2792	0,06396			1,2

15/11

AROMATICA MENTA X 20 UN	CJ	0	1,2792	0,06396	1,2			
AROMATICA OREGANO X 25 UN	CJ	0	1,2792	0,06396	1,2			
AROMATICA TORONJIL X 25 UN	CJ	0	1,2792	0,06396	1,2			
ARRASAGRASA BIOSOLUTIO GL	GL	12	7,0998	0,3549	6,7	0,8		6,74
ARROCILLO KG	KG	0	0,9204	0,04602	0,9			
ARROZ BOTAN	KG	12	20,4672	1,02336	19,4			19,44
ARROZ CROCANTE CHOCOLATE	KG	12	4,592	0,2496	4,7	0,6		4,74
ARROZ CROCANTEVAINILLA	KG	12	4,836	0,2418	4,6	0,6		4,59
ARROZ DE CEBADA KG	KG	0	1,5444	0,07722	1,5			
ARROZ DONA PEPA KG	KG	0	3,9	0,195	3,7			
ARROZ EXTRA VIEJO	KG	12	0	0	0,0	0,0		0,00
ARROZ INTEGRAL KG	KG	0	1,8252	0,09126	1,7			
ARROZ KG	KG	0	0	0	0,0			
ARROZ PRECOCIDO KG	KG	0	1,56	0,078	1,5			
ARROZ RISOTO SCOTTI KG	KG	0	12,324	0,6162	11,7			
ARVEJA VERDE KG	KG	0	1,3728	0,06864	1,3			
ATUN 1 KG	KG	0	10,296	0,5148	9,8			
ATUN REAL EN ACEITE 354 GR	LAT	0	3,9488	0,19734	3,7			
ATUN 354GR EN AGUA	LAT	0	4,0872	0,20436	3,9			
ATUN AGUA 175 GR	UN	0	2,1372	0,10686	2,0			
ATUN REAL AGUA 180 GR	LA	0	1,7004	0,08502	1,6			
ATUN TRIPACK	FD	0	3,0576	0,15288	2,9			
AVELLANA KG	KG	0	49,4364	2,47182	47,0			
AVENA HOJUELAS KG	KG	0	1,326	0,0663	1,3			
AVENA KG	KG	12	10,296	0,05148	10,0	0,1		0,98
AVENA QUAKER KG	KG	0	1,404	0,0702	1,3			
AZUCAR BLANCA 2 KG	FU	0	2,3712	0,11856	2,3			
AZUCAR BLANCA CAJA SACHET X 100	CJ	0	2,2776	0,11388	2,2			
AZUCAR KG	KG	0	1,1232	0,05616	1,1			
AZUCAR MANUELA	KG	0	3,12	0,156	3,0			
AZUCAR MICROPULVERIZADA	KG	0	0	0	0,0			
AZUCAR MICROPULVERIZADA 500 LEVAPAN	FU	0	1,4664	0,07332	1,4			
AZUCAR MICROPULVERIZADA LEVAPAN 5KG	FU	0	14,0712	0,70356	13,4			
AZUCAR MORENA 2 KG	FU	0	0	0	0,0			
AZUCAR MORENA CAJA SACHET X 100	CJ	0	2,2776	0,11388	2,2			
AZUCAR MORENA KG	KG	0	1,1856	0,05928	1,1			
BALDE BLANCO 5 LT	U	12	0	0	0,0	0,0		
BARQUILLO CROKITOS 318 GR	UN	12	4,7892	0,23946	4,5	0,5		4,55
BASE CUBRE TORTA GRANDE	PAQ	12	0	0	0,0	0,0		0,00
BASE CUBRE TORTA MEDIANO	U	12	0	0	0,0	0,0		0,00
BASE DE TORTA 10 1-4	PAQ	12	0,0936	0,00468	0,1	0,0		0,09
BIOVIT 1 LT	LT	12	6,552	0,3276	6,2	0,7		6,22
BIZCOTELAS 150 GR	CJ	12	2,2308	0,11154	2,1	0,3		2,12
BONELLA KG	KL	0	6,5364	0,32682	6,2			
BRANDY CASA BLANCA 750 CC	BT	12	3,2916	0,16458	3,1	0,4		3,13
CABELLO DE ANGEL	KL	0	1,4664	0,07332	1,4			
CAFE CUBANITO FUNDA 400 GR	FU	12	6,6924	0,33462	6,4	0,8		6,36
CAFE ORO 85 GR	U	12	5,46	0,273	5,2	0,6		5,19
CALDO COSTILLA 504GR	CJ	12	8,7672	0,43836	8,3	1,0		8,33
CALDO DE GALLINA CUBO 520 GR	CJ	12	8,4084	0,42042	8,0	1,0		7,99
CALDO DE VERDURA 84 GR	CJ	12	1,5288	0,07644	1,5	0,2		1,45
CANELA MOLIDA	KG	0	15,6	0,78	14,8			
CANELA RAMA KG	KG	0	25,584	1,2792	24,3			
CANULIL KG	KG	0	1,4976	0,07488	1,4			
CANUTO DON VITTORIO	FU	0	1,3416	0,06708	1,3			
CARAMELOS JAZZ EXTRA FUERTEX 100	FU	12	1,8564	0,09282	1,8	0,2		1,76
CARAT GOTAS SEMAMARGAS SKL	kg	12	9,438	0,4719	9,0	1,1		8,97
CARDAMOMO EN POLVO KG	KG	12	0	0	0,0	0,0		0,00
CARDAMOMO KG	KG	0	15,444	0,7722	14,7			
CEBADA PERLADA KG	KG	0	3,432	0,1716	3,3			
CEBOLLA EN POLVO KG	KG	0	9,048	0,4524	8,6			
CEPILLO DE ALAMBRE	U	12	1,7628	0,08814	1,7	0,2		1,67
CEPILLO DE ROPA	UN	12	1,0608	0,05304	1,0	0,1		1,01
CERA LUSTRASOL LT	LT	12	3,1512	0,15756	3,0	0,4		2,99
CEREAL CORN FLAKES 500 GR	CJ	12	5,1792	0,25896	4,9	0,6		4,92
CEREAL FROOTLOOPS GRANEL	KG	12	7,2228	0,36114	6,9	0,8		6,86
CEREZAS ROJAS 250 GR	FCO	12	3,6516	0,18408	3,5	0,4		3,50
CEREZAS ROJAS CON TALLO 3.4 KG	LAT	12	32,682	1,6341	31,0	3,7		31,05
CEREZAS ROJAS SIN TALLO 3.40 KG	LAT	12	31,044	1,5522	29,5	3,5		29,49
CEREZAS VERDES 240 GR	FCO	0	0	0				
CHAMPINON TAJADO LATA	LAT	12	5,2884	0,26442	5,0	0,6		5,02
CHANTYPACK LT	LT	12	6,1152	0,30576	5,8	0,7		5,81
CHANTYplus	KG	12	5,8032	0,29016	5,5	0,7		5,51
CHIFLES KG	KG	12	5,4756	0,27378	5,2	0,6		5,20
CHISPAS CHOCOLATE BLANCA KG	KG	12	0	0	0,0			0,00

ESENCIA DE VAINILLA 500 ML INCOLORA	FCO	12	4,602	0,2301	4,4	0,5	4,37
ESENCIA VAINILLA 100 ML	FCO	12	1,2012	0,06006	1,1	0,1	1,14
ESENCIA VAINILLA GL	GL	12	0	0	0,0	0,0	0,00
ESPONJILLA MIXTA UND	PAQ	12	0,6864	0,03432	0,7	0,1	0,65
ESPONJILLAS COLORES UND	UN	12	1,0608	0,05304	1,0	0,1	1,01
ESTRAGON	KG	0	101,4	5,07	96,3		
ESTROPALJO ALAMBRE UND	UN	12	0,234	0,0117	0,2	0,0	0,22
ESTROPALJO DORADO UND	U	12	0,936	0,0468	0,9	0,1	0,89
FETTUCINE AL HUEVO AGNESI 250GR	FU	12	3,1356	0,15678	3,0	0,4	2,98
FIDEO AL HUEVO 500GR	FU	12	1,716	0,0858	1,6	0,2	1,63
FIDEO DELGADO DE ARROZ 200 GR	UN	0	2,5272	0,12636	2,4		
FIDEO GRUESO DE ARROZ 200 GR	UN	12	3,1512	0,15756	3,0	0,4	2,99
FIDEO LAZO DON VITTORIO	FU	0	2,4648	0,12324	2,3		
FIDEO LAZO KG	KG	0	1,482	0,0741	1,4		
FIDEO LAZO MEDIANO KG	kg	0	31,2	1,56	29,6		
FIDEO LAZO PEQUEÑO DON VITTORIO	FUN	0	1,014	0,0507	1,0		
FLAN CAJA 150 GR	CAJ	12	1,404	0,0702	1,3	0,2	1,33
FLOR DE JAMAICA KG	KG	0	3,432	0,1716	3,3		
FOSFOROS X 10 UN	UN	12	1,56	0,078	1,5	0,2	1,48
FOSFOROS X 20 UN	PAQ	12	1,56	0,078	1,5	0,2	1,48
FREJOL BAYO KG	KG	0	3,432	0,1716	3,3		
FREJOL NEGRO KG	KG	0	1,56	0,078	1,5		
FREJOL NEGRO LATA FACUNDO 425 GR	LAT	12	1,56	0,078	1,5	0,2	1,48
FREJOL PANAMITO KG	KG	0	3,432	0,1716	3,3		
FREJOL ROJO KG	KG	0	4,056	0,2028	3,9		
FREJOL ROJO LATA FACUNDO 425 GR	LAT	12	1,56	0,078	1,5	0,2	1,48
FREJOL ROSADO FACUNDO	LT	0	1,56	0,078	1,5		
FRUTA SECA KG	KG	0	1,56	0,078	1,5		
FRUTILLA DESHIDRATADA KG	KG	12	3,432	0,1716	3,3		
FUNDA BAÑO * 10	UN	12	0,702	0,0351	31,1	3,7	31,12
FUNDA DE PAPEL # 2	U	12	27,3	1,365	0,7	0,1	0,67
FUNDA HALADERA # 6 X100	UN	12	2,7144	0,13572	25,9	3,1	25,94
FUNDA INDUSTRIAL ROLLO*10	PAQ	12	2,1684	0,10842	2,6	0,3	2,58
FUNDA INDUSTRIAL VERDE 30*36	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,1	0,2	2,06
FUNDA JUMBO PAQ X 10	PAQ	12	3,0576	0,15288	2,8	0,3	2,76
FUNDAS 12 X 18	PAQ	12	8,19	0,4095	7,8	0,9	7,78
FUNDAS 6 X 8 EN 02	PAQ	12	0	0	0,0	0,0	0,00
FUNDAS 6 X 8 DELGADA	U	12	1,8252	0,09126	1,7	0,2	1,73
FUNDAS 8 X 12	UN	12	3,6348	0,18174	3,5	0,4	3,45
FUNDAS 8*12 BAJA DENSIDAD X 100	U	12	3,6348	0,18174	3,5	0,4	3,45
FUNDAS 9 X 14	PPQ	12	4,7736	0,23868	4,5	0,5	4,53
FUNDAS FLEX-UP MIEL	PAQ	12	0	0	0,0		0,00
FUNDAS FLEX-UP ZIPPER 3 2X5	U	12	0	0	0,0		0,00
FUNDAS CAMISETA BLANCA # 5	PAQ	12	2,4336	0,12168	2,3	0,3	2,31
FUNDAS HALADERA DINA #4 X 100	PAQ	12	2,1372	0,10686	2,0	0,2	2,03
FUNDAS INDUSTRIALES PAQ X 10	PAQ	12	1,638	0,0819	1,6	0,2	1,56
GALLETAS MARIA TACO 172 GR	PAQ	12	0,9516	0,04758	0,9	0,1	0,90
GALLETAS ORO FUNDA * 12	PAQ	12	4,8672	0,24336	4,6	0,6	4,62
GALLETAS SALTIN NOEL	UN	12	2,574	0,1287	2,4	0,3	2,45
GALLETAS DUCALES	UN	12	2,7612	0,13806	2,6	0,3	2,62
GALLETAS ZOOLOGIA 400 GR	FU	12	2,0904	0,10452	2,0	0,2	1,99
GARBANZO 425 GR	LAT	12	1,872	0,0936	1,8	0,2	1,78
GARBANZO KG	KG	0	4,8048	0,24024	4,6		
GELATINA FRESA 500 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA MORA 500 GR	FU	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA PINA 500 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA LVA 500 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA CEREZA 500G	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA LIMON 500 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA MANZANA 500 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA NARANJA 500GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA S/ SABOR 30 GR	PAQ	12	2,9016	0,14508	2,8	0,3	2,76
GELATINA SIN SABOR KG	CJ	12	1,2324	0,06162	1,2	0,1	1,17
GELATINERO CON TAPA	KG	12	18,4236	0,92118	17,5	2,1	17,50
GERMEN DE TRIGO 350 GR	U	12	0,0936	0,00468	0,1	0,0	0,09
GLASSE FRESA 2,5 KG	CAJ	12	2,34	0,117	2,2	0,3	2,22
GLASSE MELOCOTON 2,5 KG	UN	12	13,5096	0,67548	12,8	1,5	12,83
GLUCOSA KG	KL	0	15,0072	0,75036	14,3	1,7	14,26
GLUTAMATO KG	KG	0	1,716	0,0858	1,6		
GLUTEN KG	KG	0	2,0748	0,10374	2,0		
GOMITAS GUSANO 1 KG	KG	12	6,864	0,3432	6,5		
GOTAS DE ANCOSTURA	FCO	12	16,848	0,8424	16,0	1,9	16,01
GRAGEAS DE COLORES KG	KG	12	7,6596	0,38298	7,3	0,9	7,28
GRANADINA AMERICANA CHUPITO 500 CC	UN	12	1,56	0,078	1,5	0,2	1,48
GRANADINA AMERICANA CHUPITO 500 CC	UN	12	3,8532	0,19266	3,7	0,4	3,66
GRANOLA KG	KG	12	5,1792	0,25896	4,9	0,6	4,92

GUANTES CAUCHO TALLA 7 1/2	UN	12	1,9344	0,09672	1,8	0,2	1,84
GUANTES CAUCHO TALLA 8	PAQ	12	1,9344	0,09672	1,8	0,2	1,84
GUANTES CAUCHO TALLA 8 1/2	PAQ	12	1,9344	0,09672	1,8	0,2	1,84
GUANTES CAUCHO TALLA 9	UN	12	1,9344	0,09672	1,8	0,2	1,84
GUANTES CAUCHO 7	PAQ	12	1,9344	0,09672	1,8	0,2	1,84
GUANTES LATEX CAJA X 100 L	CJ	12	0	0	0,0		0,00
GUANTES LATEX CAJA X 100 M	CJ	12	8,0184	0,40092	7,6	0,9	7,62
GUANTES LATEX CAJA X 100 S	CJ	12	8,0184	0,40092	7,6	0,9	7,62
GUANTES PLASTICOS X 500	CJ	12	9,204	0,4602	8,7	1,0	8,74
GUSANITO CHOCOLATE KG	KG	12	16,302	0,8151	15,5	1,9	15,49
HARINA DE ARVEJA	KG	0	1,5444	0,07722	1,5		
HARINA DE CENTENO KG	KG	0	3,432	0,1716	3,3		
HARINA DE HABA KG	KG	0	1,56	0,078	1,5		
HARINA DE MAIZ KG	KG	0	1,716	0,0858	1,6		
HARINA DE PLATANO KGR	KG	0	2,574	0,1287	2,4		
HARINA DE QUINOA	KG	0	3,276	0,1638	3,1		
HARINA DE SOYA	KG	12	0	0	0,0		
HARINA INTEGRAL KG	KG	0	1,092	0,0546	1,0		
HARINA MORADA	KG	0	1,692	0,0846	1,6		
HARINA PASTELERA SANTA LUCIA KG	KG	0	1,1544	0,05772	1,1		
HARINA SANTA LUCIA KG	KG	0	1,092	0,0546	1,0		
HARINA YA 1 KG	KG	0	3,2292	0,16146	3,1		
HELADO CHOCOLATE PINGUINO 10 LT	U	12	37	1,85	35,2	4,2	40,74
HELADO DE FRUTILLA 10LT PINGUINO	CAJ	12	37	1,85	35,2	4,2	40,74
HELADO DE VAINILLA LT	L	12	37	1,85	35,2	4,2	40,74
HELADO VAINILLA PINGUINO 10 LT	UN	12	37	1,85	35,2	4,2	40,74
HIERBAS DE PROVENZA	KG	12	0	0	0,0		0,00
HIGO CONFITADO	KG	0	19,5	0,975	18,5		
HINOJO KG	kg	0	70,2	3,51	66,7		
HOJALDRINA 5KG	CJ	0	15,6	0,78	14,8		
HONGOS SECOS KL	KG	0	15,6	0,78	14,8		
HORCHATA ILE X 25 UN	CJ	0	1,3728	0,06864	1,3		
HUEVOS	UN	0	0,1872	0,00936	0,2		
HUEVOS	UN	12	6,1872	0,30936	0,2	0,0	0,18
HUMO LIQUIDO GL	GL	12	56,16	2,808	53,4	6,4	53,35
ISHPINGO	KG	0	34,32	1,716	32,6		
JABON LIQUIDO GL	KG	12	6,3804	0,31902	6,1	0,7	6,06
JALAPEÑO KG	KG	12	2,574	0,1287	2,4	0,3	2,45
JENGIBRE KG	KG	12	8,58	0,429	8,2	1,0	8,15
JUGO LAVA REFRESH 1 LT	BOT	12	3,0576	0,15288	2,9	0,3	2,90
LADY FRUIT GL	GL	12	43,3212	2,16606	41,2	4,9	41,16
LASAGNA PRESTO CAJA 250 GR	UN	0	2,6988	0,13494	2,6		
LAUREL EN HOJA GR	KG	0	0	0	0,0		
LAUREL KG	KG	0	13,728	0,6864	13,0		
LAVA EN POLVO 500	GAL	12	1,8564	0,09282	1,8	0,2	1,76
LAVA LIQUIDO	GL	12	9,6876	0,48438	9,2	1,1	9,20
LAVA LOZA 500 GR	UN	12	1,6692	0,08346	1,6	0,2	1,58
LAVA LOZA DEX 900 GR	UN	12	2,34	0,117	2,2	0,3	2,22
LAVA VAINILLA BARRA 200GR	U	12	0	0	0,0		0,00
LAVA VAINILLA BARRA 300GR	UN	12	0,7956	0,03978	0,8	0,1	0,76
LAVA VAINILLA KG	KG	12	3,6192	0,18096	3,4	0,4	3,44
LAVA VAINILLA X 5 KG	GL	12	15,7404	0,78702	15,0	1,8	14,95
LAVALOZA DEX GAL	GL	12	8,8452	0,44226	8,4	1,0	8,40
LAVANDA KG	KG	12	0	0	0,0		0,00
LAVAPLATOS LIQUIDO OZZ GL	GL	12	10,9512	0,54756	10,4	1,2	10,40
LECHE CONDENSADA 4500 KG	LAT	12	37,83	1,8915	35,9	4,3	35,94
LECHE CONDENSADA LATA 397 GR	LAT	12	2,808	0,1404	2,7	0,3	2,67
LECHE DE COCO GOYA LATA	LAT	12	3,6348	0,18174	3,5	0,4	3,45
LECHE DE SOYA 400 GR	LAT	12	7,566	0,3783	7,2	0,9	7,19
LECHE DESLACTOSADA LECHERA LT	LT	0	2,418	0,1209	2,3		
LECHE EN POLVO	KG	12	0	0	0,0		0,00
LECHE EN POLVO KG	KG	0	8,502	0,4251	8,1		
LECHE EN POLVO LA VAQUITA 300 gr	FUN	0	11,2788	0,56394	10,7		
LECHE EVAPORADA LATA 410 GR	LAT	0	3,12	0,156	3,0		
LECHE FLUNDA	UN	0	1,2324	0,06162	1,2		
LECHE LA LECHERA ENTERA LT	LT	12	1,7316	0,08658	1,6	0,2	1,65
LECHE POLVO LA VAQUITA 400 GR	FU	0	5,0076	0,25038	4,8		
LECHERA DESCREMADA LT	L	0	2,2152	0,11076	2,1		
LENTEJA KG	kg	0	2,4024	0,12012	2,3		
LEVADURA FRESCA UN	UN	12	3,9504	0,19752	3,5	0,4	3,47
LEVADURA SECA 500 GR	UN	12	3,276	0,1638	3,1	0,4	3,11
LICOR DE CACAO 750 CC	BOT	12	7,332	0,3666	7,0	0,6	6,97
LICOR DE CAFE	BT	12	14,0868	0,70434	13,4	1,6	13,38
LICOR DE MENTA CRYMS	UN	12	11,6376	0,58188	11,1	1,3	11,06
LIMPIAVIDRIOS GL	L	12	6,7548	0,33774	6,4	0,8	6,42

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004

COTIZACION

22902979

Cliente: ROSERO ORTEGA NICOLAS ALEJANDRO

FECHA: 27/12/2019

Contacto:

Dirección: LOS JAZMINES

Ciudad: QUITO

Email: nicolasrosero17@gmail.com

R.U.C.: 1720365194

Telefono: 0984363591

Cod. Vendedor: P.V.

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Molde chocolate media esfera MATFER 380249. Fabricación italiana en policarbonato. Diámetro 26 mm	380249	30.26	0.00%	30.26
2.00	1	Espátula de codo TRAMONTINA 21162/197 fabricada en acero inoxidable y mango de madera; longitud 7"	21162/197	3.78	0.00%	3.78
3.00	1	Tazón UPDATE U-MB-400 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 4 Qt.	U-MB-400	3.78	0.00%	3.78
4.00	1	Espátula VÖLLRATH 52026; hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 260°C; mango de polipropileno. Longitud 41.91 cm.	52026	21.36	0.00%	21.36
5.00	1	Termómetro laser COOPER; 470-8; rango de temperatura -27 a 428 grados F; o -33 a 220 grados C.	470-8	54.11	0.00%	54.11
6.00	1	Bandeja de servicio PERFECT P-JWA1418P-N; fabricada de abs; medidas de 14 x 18" / 35.5 x 45.5 cms. color negra	P-JWA1418P-N	4.95	0.00%	4.95

Activar W
Ve a Configu

7.00	1	Esterilla antiadherente MATFER 321000. Dimensiones 40 x 30 cm.	321000	18.55	0.00%	18.55
8.00	1	Espátula de limpieza MATFER 112643	112643	26.05	0.00%	26.05
9.00	1	Manga pastelera HALCO 5712512 fabricada de nylon de 22.9 x 33. cms.	5712512	5.32	0.00%	5.32
10.00	1	Tabla de picar CARLISLE 10881-02 fabricada de polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cms.; color blanco.	10881-02	27.08	0.00%	27.08
11.00	1	Cacerola VÖLLRATH 67302 fabricada en aluminio de 2.6 lts. de capacidad.	67302	30.89	0.00%	30.89
12.00	1	Cacerola VÖLLRATH 67301 fabricada de aluminio de 1.4 lts. de capacidad.	67301	24.55	0.00%	24.55
13.00	1	Batidor piano UPDATE PW-14; fabricado en acero inoxidable; longitud 35.6 cm.	U-PW-14	4.01	0.00%	4.01
14.00	1	Sartén VÖLLRATH 67010 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 25.4 cm de diámetro.	67010	38.69	0.00%	38.69
15.00	1	Cuchillo cmicero TRAMONTINA PREMIUM 24476/180 10" (25.7 cms)	24476/180	7.18	0.00%	7.18
16.00	1	Film antiadherente de 15 plg	FILM 15	37.17	0.00%	37.17
17.00	1	Cocina industrial ANVIL HPA1002; operación a gas con dos hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una; parrillas de 30x30 cms. Unidad fabricada en acero inoxidable. Dimensiones 30.0x69.2x36.4 cms.	HPA1002	444.96	0.00%	444.96
18.00	1	KIT DE VALVULAS	KIT-2	64.80	0.00%	64.80
19.00	1	MANO DE OBRA Y ACOPLES PARA CONEXION DE VALVULA DE CONTROL DE PRESION EN COCINA	SERV01	15.00	0.00%	15.00
20.00	1	Horno industrial de microondas AMANA RCS10TS de fabricación americana; capacidad de calentamiento 1000 watts; capacidad interior de 1.2 pies cúbicos. Menú con capacidad de almacenar hasta 10 programas. Terminado interior y exterior en acero inoxidable. Espec. eléctrica 120/60/1	RCS10TS	872.65	0.00%	872.65
21.00	1	Licuada WARING Mod. BB155S; de 32 onz. de capacidad; contenedor de acero inoxidable; 2 velocidades; espec. elec. 115/60/1.	BB155S	205.29	0.00%	205.29

Activar W
Ve a Configu

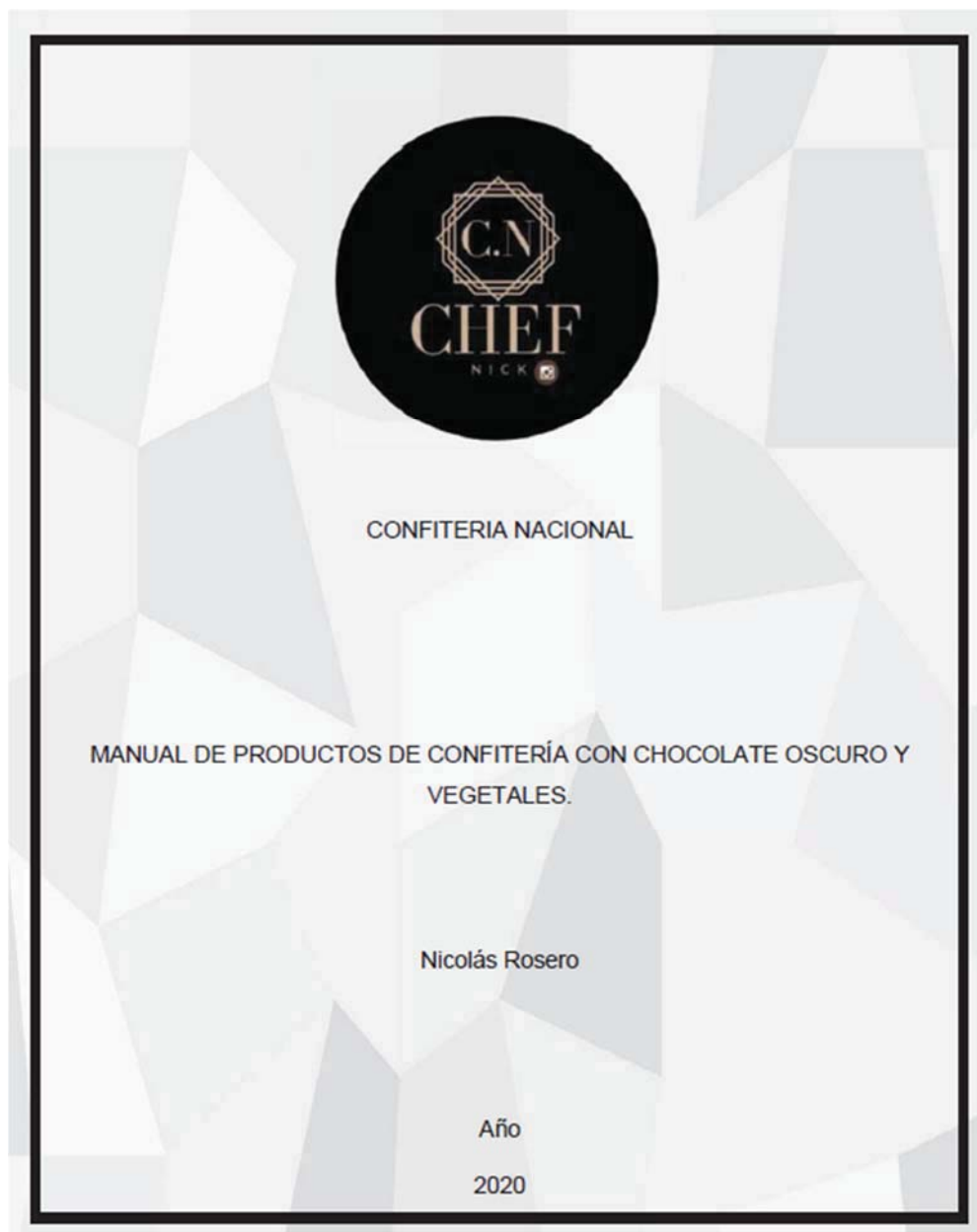
ANEXO 2: Visita al Minimarket Maria



ANEXO 3: Focus Group



ANEXO 4: Portada de manual



ANEXO 5: Hojas de cata Focus Group

Focus Group

Nombre... Dennis Cando

Cédula... 17 25 00 825 - 2

De acuerdo a si criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anis, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno			
Bueno		X	X
Regular	X		
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno		X	
Bueno	X		X
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		
Bueno			X
Regular		X	
Malo			

Focus Group

Nombre Ariel Vago.....

Cédula 1904702866.....

De acuerdo a si criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anis, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno			
Bueno	X		X
Regular		X	
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno			
Bueno	X	X	
Regular			X
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		X
Bueno		X	
Regular			
Malo			

Focus Group

Nombre Alex Cristó

Cédula 1725209415

De acuerdo a su criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		
Bueno		X	X
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		
Bueno		X	X
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		X
Bueno		X	
Regular			
Malo			

Focus Group

Nombre Michael Solazar

Cédula 172335402-2

De acuerdo a si criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anis, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	
Bueno			X
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno		X	
Bueno	X		X
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		
Bueno		X	X
Regular			
Malo			

Focus Group

Nombre Milena Reinoso
 Cédula 1724227846

De acuerdo a su criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno			
Bueno	X	X	X
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		X
Bueno		X	
Regular			
Malo			

ANEXO 6: Hojas de cata Validación de expertos

Validación de Expertos

Nombre Doris González
 Cédula 400439053
 Título Línea de Productos

De acuerdo a su criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de caramelo con especias dulces (anis, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bueno			
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bueno			
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Bueno		<input checked="" type="checkbox"/> más pequeño	
Regular			
Malo			

Validación de Expertos

Nombre Andrés Gallegos
 Cédula 17.72.68.5542
 Título Administrador Gastronomía

De acuerdo a su criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X		X
Bueno		X	
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Regular			
Malo			

Validación de Expertos

Nombre... Andrea Abaga
 Cédula... 17615167-3
 Título... Nutricionista

De acuerdo a si criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con citrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de caramelo con especias dulces (anís, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno		✓	✓
Bueno	✓		
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	✓	✓	✓
Bueno			
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	✓	✓	✓
Bueno			
Regular			
Malo			

Nombre... Estefanía Morge

Cédula... 1413422336

Título... licenciatura en Administración de AyB y autonomía

De acuerdo a si criterio marcar con una X.

Producto 1	Bombón elaborado con chocolate oscuro al 70% relleno de crema de zanahoria blanca con cítrico de limón.
Producto 2	Trufa rellena con curd de remolacha ahumada, cedrón y bañada en chocolate oscuro 70% y polvo de remolacha.
Producto 3	Barra de chocolate al 70% con nibs de cacao, pâte fruit de camote con especias dulces (anis, pimienta dulce, canela) bañada con chocolate temperado

• Sabor

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno		X	X
Bueno	X		
Regular			
Malo			

• Textura

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Regular			
Malo			

• Apariencia

Indicador	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Regular			
Malo			

ANEXO 7: Hojas de vida de expertos



- Diciembre 2016
- Primeros Auxilios y RCP
Instituto Superior Tecnológico Cruz Roja Ecuatoriana
Marzo 2016
- Metodologías de enseñanza
Dirección de desarrollo académico y evaluación docente – UDLA
Febrero 2016
- Norma ISO 22000
Bureau Veritas
Julio 2015
- Auditor Interno Norma ISO 22000
Bureau Veritas
Julio 2015
- Motivación a los estudiantes
Dirección para la excelencia en enseñanza y aprendizaje – UDLA
Octubre 2014
- Manejo Adecuado del Adulto Mayor
Grupo Tena.
14 de Mayo de 2014
- Taller de Capacitación de Manejo adecuado del Adulto Mayor
Hospital del Adulto Mayor
20 de Abril de 2013
- Taller de Capacitación de Manejo de Desechos Hospitalarios y Normas de Bioseguridad
Ministerio de Salud Pública
26 de Abril de 2012

Idiomas:

- Español: Lengua materna
- Inglés: Avanzado

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Docente – capacitadora – consultora, especializada en temas de Nutrición en el Ciclo de vida, Higiene de los Alimentos y Sanidad.

Universidad de las Américas (UDLA)

Docente – Escuela de Gastronomía
Julio 2014 – Actualmente

- Docente responsable de Vinculación de Proyectos con la Comunidad.
- Docente encargada de proceso de titulación de la Escuela de Gastronomía a través de examen complejo (TIX)
- Docente de las asignaturas de Nutrición e Higiene y Sanidad de los Alimentos en Escuela de Gastronomía
- Docente de Higiene y Nutrición en Escuela de Hotelería y Turismo
- Docente de Nutrición y Salud (Nutrición infantil) en Escuela de Educación Inicial Bilingüe y Escuela de Psicología
- Tutorías para tesis de grado

Hogar de Ancianos Santa Catalina Labouré

Nutricionista (por horas)

Enero 2014 – Enero 2016

- Coordinación de Servicio de Alimentación
- Elaboración de menús semanales acorde a patologías

- Capacitación, supervisión y control de BPM en Servicio de Alimentación
- Evaluación antropométrica – nutricional a Adultos Mayores
- Estudios de caso clínico (equipo técnico)
- Intervención en casos críticos.
- Evaluación y seguimiento nutricional en Adultos Mayores

Centro Gerontológico del ISSPOL (Instituto de Seguridad Social de la Policía Nacional)

Asesora técnica de Proyecto – Directora
Septiembre 2013 – Enero 2014

- Planificación, coordinación, distribución y supervisión de las actividades realizadas en todas las áreas de la Institución.
- Determinación de las actividades laborales mensuales de cada área.
- Supervisión del cumplimiento de los Reglamentos de Régimen Interno.
- Asesoría (operativa) a las distintas áreas de la Institución.
- Supervisión y aprobación de planes de trabajo de cada área.
- Control presupuestario.
- Promoción de la Institución.
- Coordinación de actividades en temas de salud con la Junta Parroquial de "La Merced" para beneficio de la Comunidad.

Jefa de Departamento de Nutrición y Alimentación
Noviembre 2012 – Septiembre 2013

- Administración de Servicio de Alimentación
- Evaluación antropométrico – nutricional de pacientes y control nutricional de los mismos.
- Elaboración de menús para distintas patologías previo diagnóstico médico.
- Selección de cartera de productos.
- Proceso de compra de productos seleccionados.
- Supervisión de elaboración y despacho de menús.
- Control de ingesta de alimentos de los pacientes.
- Implementación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en el Servicio.
- Determinación de medidas preventivas y correctivas para garantizar inocuidad de alimentos (HACCP).
- Sensibilización y capacitación constante sobre sistemas BPM.
- Recuperación, control y enriquecimiento del conocimiento tradicional y comunitario, mediante charlas, foros y prácticas agroecológicas entre adultos mayores del Centro y la Comunidad, entendido como esfuerzo en pro de la Soberanía Alimentaria.
- Coordinación de actividades en temas de salud con la Junta Parroquial de "La Merced" para beneficio de la Comunidad.

Caves S.A. EMA.

Nutricionista – Coordinadora de Proyecto
Julio 2012 – Noviembre 2012

- Desarrollo y ejecución de plan nutricional en Halliburton (Coca) y Petro Amazonas (Tena-Yuralpa)
- Charlas en campamentos base sobre temas de Alimentación Saludable.
- Evaluación nutricional y asesoría.
- Planificación mensual de menús.
- Supervisión de operaciones en Servicio de Alimentación.

Dietas y Salud Gourmet S.A.

Jefa de Departamento de Nutrición
Enero 2011 – Mayo 2012

- Elaboración de Planificación Estratégica y Operativa del Servicio de Alimentación.
- Implementación de manuales operativos.
- Supervisión y organización de staff de nutricionistas.
- Manejo presupuesto anual propio.
- Control y verificación de procesos.
- Asesoría Nutricional a pacientes.
- Aprobación de menús implementados en el Servicio de Alimentación
- Definición de cartera de productos.
- Charlas institucionales sobre temas de: Alimentación saludable, Diabetes, Sobrepeso y Obesidad, Alimentación Infantil - Escolar, Lactancia Materna y demás.

Asesoría Nutricional en Programa de Alimentación Escolar en "Escuela Roberto Ágila"

Nutricionista - Coordinadora de Proyecto
Septiembre 2008 - Noviembre 2010

- Evaluación nutricional a los niños que asisten regularmente a la Institución Educativa.
- Educación nutricional a los niños y padres de familia y representantes.
- Asesoría nutricional individualizada en casos críticos determinados.
- Seguimiento de evolución nutricional.
- Planificación de menús a implementarse en la Escuela.
- Determinación de cartera de productos.
- Proceso de selección de proveedor de alimentos.
- Capacitación sobre BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) a personal de cocina.
- Evaluación y Seguimiento del Programa.

Corporación Farmacéutica Recalcine

Nutricionista
Julio 2008 - Enero 2011

- Atención a pacientes con diversas patologías que necesitan tratamiento nutricional como hígado graso, colesterol alto, triglicéridos altos, diabetes, etc.
- Asesoría fármaco-nutricional a pacientes en proceso de reducción de peso.
- Charlas sobre temas nutricionales en distintas Instituciones: City Bank (Quito, Guayaquil), Ecuador Bottling Company, Mall El Jardín, Círculo Bienestar Fybeca (Quito, Cuenca), Farmacias Económicas (Quito, Ambato, Riobamba, Ibarra), Hospital Psiquiátrico Julio Endara, entre otras.
- Por convenios de la empresa, también he prestado servicios profesionales en: Clínica de la Mujer, Consultorios Médicos Rocafuerte, Clínica Santa Lucía, donde brindaba asesoría nutricional en patologías como diabetes, anemia, hipoglicemia, hipertensión arterial, colesterol alto, hipotiroidismo, sobrepeso y obesidad, hipercolesterolemia, etc.

Centro Psicológico Re-educar

Nutricionista - Gerente de Proyecto
Febrero 2007 - Enero 2009

- Desarrollo y ejecución de Plan de Asistencia Nutricional en Zonas Urbano - Marginales, con presencia de malnutrición crónica y aguda.
- Coordinadora de programas derivados del Plan de Asistencia Nutricional en Zonas Urbano - Marginales, con presencia de malnutrición crónica y aguda, implementado en los centros médicos y educativos aliados al programa.
- Visita y supervisión de centros aliados al Centro Psicológico Reeducar, en zonas urbano - marginales.
- Asesoría y evaluación nutricional a familias de escasos recursos que asisten a centros aliados al Centro Psicológico Reeducar.

PASANTÍAS

Pasantías en Nutrición Clínica, realizadas en:

- Hospital Eugenio Espejo (Octubre 2007-Enero 2008)
- Hospital Carlos Andrade Marín (Abril 2007 - Junio 2007)
- Maternidad Isidro Ayora (Octubre 2006 - Enero 2007)
- Hospital del Sur (Marzo 2006 - Junio 2007)
- Hospital Militar (Octubre 2005 - Enero 2006)

Pasantía en Nutrición Comunitaria:

- Zona Urbano - Marginal, Sector "Guangopolo"
-

TALLERES IMPARTIDOS

- Nutrición Adecuada en los Centros Infantiles del Buen Vivir.
Dirigido a promotoras de nutrición y desarrollo, coordinadores del MIES - INFA y del GAD de Puenbo.
19 de Julio de 2012
- Alimentación infantil e Higiene de los Alimentos en los Centros Infantiles del Buen Vivir en la Zona de Planificación 9
- Alimentación Infantil, Importancia de la higiene alimentaria. Grupo ASA. ONG Save the Children. Carapungo. Julio 2015
- Nutrition and Health in Ecuador, lecture. Southeast Missouri State University. UDLA. Enero 2017
- Nutrition and Health in Ecuador, lecture. Southeast Missouri State University. UDLA. Enero 2018

PUBLICACIONES

Colaboración en los siguientes libros de divulgación:

- Colada Morada y Guaguas de Pan, 2014
- Festividades y Sabores del Ecuador, 2014
- La Fanesca, 2015
- Camarón ecuatoriano, 2015

ASISTENCIA A CONGRESOS Y SEMINARIOS

- II Seminario Internacional de Inocuidad de alimentos
IICA, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Agrocalidad
Noviembre 2017
- Primer Congreso Gastronómico "Qlinaria - Mitad del Mundo"
UDLA
Octubre 2016



ESTEFANÍA MONGE RAMEIX.

E-mail: emongerrameix@gmail.com estofania.monge@udla.edu.ec

Dirección: Chiviquí, Tumbaco.

Celular: 0995 667 594.

Fecha de Nacimiento: 12 de Septiembre de 1984.

Nacionalidad: Ecuatoriana

Estado Civil: Casada

Formación Académica (Tercer Nivel)

2003 – 2007 Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
B.A. Arte culinario y Administración de Alimentos y Bebidas.

1990 – 1996 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador
Educación Primaria.

1996 – 2002 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador
Título obtenido "Bachiller especialización Físico Matemático"

Formación Profesional

Julio 19 Pastry Argentina, Buenos Aires. Congreso de pastelería y chocolatería. 18 horas.

Jun 19 Universidad de las Américas, Quito, Ecuador. Curso pastelería con la Chef Ruth Gou, Basque Culinary Center. 8 horas.

May 19 Universidad de las Américas, Quito, Ecuador. Curso de pastelería con el chef Francisco Broccoli. 4 horas.

Abril 19 Ur Vegan Life, Quito, Ecuador. Curso de pastelería y panadería vegana con el chef Miguel Bautista. 16 horas.

- Sep 18 República del Cacao, Quito, Ecuador. *Curso de Pastelería de Vitrina con el chef Javier Guillén.*
8 horas.
- Feb 17 Chocolate Academy, Chicago, Estados Unidos. *Certificado en Confectionary Masterclass con el Chef Ramon Morató.* 24 horas.
- Feb 17 Dr. Miguel Posso (facilitador externo), Quito, Ecuador. *Curso de Investigación científica aplicada a trabajos de titulación.*
- Julio 15 Bureau Veritas, Quito, Ecuador. - *Curso en Norma ISO 22000-2005 y BPM.*
- Julio 14 Kendall Collogo, Chicago, Estados Unidos. *Training in best practices in culinary arts.*
- Julio 14 Kendall Collogo, Chicago, Estados Unidos. *Participation in the Cuisines of America culinary master class faculty participant*
- Abril 13 Universidad de las Américas, Ecuador. *Aprendizaje Colaborativo.*
- Ag10-Dic10 Instituto de Decoración de Tortas Cecilia Morana, Buenos Aires, Argentina. *Decoración de Tortas.*
- Jun 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. *Seminario de Seguridad Industrial.*
- Dic 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. *Seminario de Desarrollo de habilidades para la comunicación.*
- Sep 08 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiable, Quito, Ecuador. *Curso de Valor agregado en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura.*
- Feb 05 Gastronomie . Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
Cursos: cocina Internacional.
- Oct 03 Feria Internacional Vinos y Vinos. Quito, Ecuador.
Cursos de Cata y cocina gourmet.

Experiencia Profesional

Sep11- Actual. Universidad de las Américas. Docente Facultad de Gastronomía.

Jun 14- Actual Corporación Favorita, Juan Ortiz fotografía, Quito, Ecuador. Food styling, revista Megamaxí.

- Nov 14 **World Travel Market**, Londres. Expositora en representación del Ecuador, como chef chocolatera, durante cuatro días de feria.
- Ag 12- Sep 12 **Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha CAPEPI**.
Instructora de panadería y pastelería.
- Mar 11- Sep 11 **Baguette**. Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.
Ag 08 – Jun 10
- En 08 – Jul 08 **Catering Service**. Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.
- Jul 07- En 08 **Plaza Café** Cafetería y Pastelería. Quito, Ecuador. Jefe de producción.
- May 06- Jul 07 **Marcus Apicius** Restaurante de la Universidad. Quito, Ecuador. Chef pastelera.
-

Premios y Reconocimientos

- Jun 13-17 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador.
promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.
- Ene 13 **Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador.
Promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.
- Nov 12 **Concurso, Diseña tu guagua de pan precolombina – Museo Casa del Alabado**,
Quito, Ecuador. Primer lugar.
- Sep 12 **Feria del Café y Cacao, Aromas del Ecuador**, Guayaquil, Ecuador. Segundo
Lugar en el Concurso Nacional de Chocolate, representando a la UDA.
-

Otras actividades de interés

- Dic 13 **Proyecto "El sabor de mi Ecuador"**, Quito, Ecuador. Miembro de los cincuenta jóvenes talentos del Ecuador.
- Jun 13 **Coctel en honor a Ferran Adrià**, Quito, Ecuador. Participación en el evento.

- May 13 Instituto Superior San Isidro, Cuenca, Ecuador. Forum Gastronómico. Ponencia sobre los usos del Chocolate, representando a la Universidad de las Américas.
- Nov 12 Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra, Ecuador. Ponente en el Seminario "Imbabura la tradición Gastronómica que Perdura en el Tiempo". Representando a la Universidad de las Américas.
- Jul 12 Primera Edición Guayaquil Gastronómico, Ecuador. Ponencia "Texturas de chocolate y maracuyá", representando a la Universidad de las Américas.
-

Referencias personales

- Pedro Granda
 - Director Grupo Quimora, número de teléfono: 099 8329 026.
- Jürgen Speller
 - Chef propietario de Jürgen, número de teléfono: 0984512044
- Santiago Garzón
 - Consultor de Recursos Humanos, número de teléfono 099 565 3476.

Curriculum Vitae



Datos personales.-

Nombres: Andrés Gustavo

Apellidos: Gallegos Rodríguez

Fecha de nacimiento: 12 de agosto de 1982

Lugar de nacimiento: Quito - Ecuador

Cedula de identidad: 1712685542

Estado civil: Casado

Teléfonos: 2613184 / 0987622185

Estudios realizados:

Primario: Pensionado Pedro Pablo Borja 1

Secundario: Academia Militar Borja 3

(Bachiller en Físico Matemáticas)

Superior: Universidad Tecnológica Equinoccial

Título Obtenido: Administrador Gastronómico

Maestría en Dirección Turística con Mención en Gerencia de restaurantes y Hoteles (cursando)

Cursos realizados:

- Curso de auditor interno de la Norma ISO 22000-2005 (inocuidad en alimentos bajo BPM y la Norma HACCP)
- Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación, febrero 2017, UDLA, Dr. Miguel Posso (facilitador externo), Quito – Ecuador.
- Computación (word, excel, power point)

- Panadería y pastelería básica
- Cocina demostrativa
- Manejo de personal
- Manejo de balance score card como herramienta de trabajo
- Manejo del sistema gerente para restaurantes (inventarios, costos, pedidos de productos, bajas, sobrantes, faltantes, ventas, estado de pérdidas y ganancias)
- Manejo de grasas y aceites en los alimentos
- Manejo de chocolatería
- Decoración de tortas
- Curso de seguridad industrial
- Curso de gerencia para restaurantes
- Curso cata de vinos y aceites de oliva españoles.
- Curso Correcto Mise en Place en un Evento

Experiencia laboral:

- Quito Tenis y Golf Club: Cocinero extra fines de semana
- Panadería y Pastelería La Unión: Administrador
- Int food Services Corp: división.-
 - American Deli: Gerente de local
 - kfc: Gerente de local
- Gourmet Food Service: Administrador y supervisor de producción en planta
- Universidad de Las Américas (UDLA): Docente Escuelas de Gastronomía en las materias de: Gastronomía Ecuatoriana I,II,III, Panadería y Pastelería, Realidad Nacional Gastronómica, Costos de Alimentos & Bebidas, Administración de Personal Gastronómico, Compras y Adquisiciones, Alta Cocina I y II.
- Universidad de Las Américas (UDLA): Coordinador Escuela de Gastronomía
- Universidad de Las Américas (UDLA): Docente Curricular
- Universidad de Las Américas (UDLA): Coordinador Escuela de Alimentos y Bebidas

Aportes Académicos Investigativos:

- Libro "Las Mejores Fanescas de Quito 2012". Producción general y edición de recetas.
- Libro "Chefs del Ecuador 2012". Edición de recetas.
- Libro "Colada morada y Guaguas de pan de la ciudad de Quito 2012". Producción general y edición de recetas.
- Libro "Ecuador Culinario" Producción y Edición de recetas.
- Libro "Las mejores Fanescas de Quito 2013". Producción general y edición de recetas.

Vinculación con la comunidad y eventos .-

- Coordinador del programa PESI para la UDLA y CONQUITO, desarrollo de productos a pequeñas industrias.
- Capacitador programa SI BEBES en conjunto con el MIES (Ministerio de inclusión económica y social).
- Organizador 1er. Congreso de Gastronomía QJinaria Mitad del Mundo 2016.
- Organizador primera competencia Culinaria de World Skills Ecuador 2017
- Coordinador del evento Las Mejores Fanescas de Quito desde el año 2012 – 2017.
- Coordinador del Evento Las Mejores Coladas Moradas de Quito desde el año 2013-2017.
- Coordinador de los eventos Chefs del Ecuador 2012-2013.
- Coordinador del Evento Guayaquil Gastronómico 2013.
- Coordinador del evento Locro Fest previo a la obtención del Record Guinness a la sopa más grande del mundo 2017.

Referencias laborales:

- Sr. Ing. Joselito Cobo (Gerente Panadería y Pastelería La Unión)
Celular número: 0994977132
- Sr. Carlos Calvache (Gerente de Operaciones kfc Ecuador)
Celular número: 0999361406

Referencias personales:

- Sr. Adm. Pablo Jácome
Gerente de Producción Alimenticia Hospital Metropolitano Quito
Celular número: 0983325368
- Sra. Lic. María del Carmen Paredes (Ministerio de Salud Sub Zona Quitumbe)
Celular número: 0987954398

