



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN DE HELADOS VEGANOS A BASE DE CHOCOLATE

AUTOR

MARILYN VANESSA CAISABANDA AMAGUAÑA

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN DE HELADOS VEGANOS A BASE DE CHOCOLATE

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

Docente Guía

Gabriel David Mena Salgado

Autor

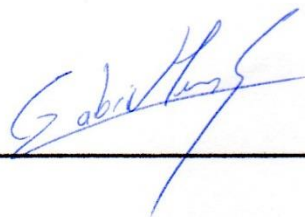
Marilyn Vanessa Caisabanda Amaguaña

Año

2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido el trabajo, Elaboración de helados veganos a base de chocolate, a través de reuniones periodicas con la estudiante Marilyn Vanessa Caisabanda Amaguaña, en el semestre 2020-10, orientando sus conocimientos y competencia para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de Titulación.



Msc. Mena Salgado Gabriel David

C.I: 1716376940

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber revisado este trabajo, Elaboración de helados veganos a base de chocolate, de Marilyn Vanessa Caisabanda Amaguaña, en el semestre 2020-10, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de Titulación.



Msc. Byron Ramiro Revelo Vizueté

C.I: 0401512678

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



Marilyn Vanessa Caisabanda Amaguaña

C.I:1750269993

Agradecimiento

Agradezco a mis padres, el Sr. Francisco Caisabanda y la Sra. Angélica Amaguaña los cuales me han brindado su apoyo y fuerza para la culminación de mis estudios.

Dedicatoria

Este trabajo de titulación es dedicado a mi familia que gracias a cada uno de ellos, pude avanzar cada día en mi carrera debido a la constante ayuda y amor que me han dado durante todo este tiempo.

A mi padres, los cuales sin ellos nada de esto sería posible, gracias por darme su confianza para estudiar lo que me apasiona en esta vida, por enseñarle que la perseverancia es el camino a la excelencia.

A mis hermanos los cuales desde un inicio fueron mi gran ejemplo a seguir, que con esfuerzo y convicción todo se puede lograr.

RESUMEN

El mercado de helados en el país se lo conoce por su gran variedad de sabores y tendencias que se han ido desarrollando de poco a poco. Sin embargo, algunas son excluidas como son los estilos de vida, un ejemplo claro es el veganismo ya que se puede encontrar pocos productos en el mercado que sean totalmente veganos.

El objetivo de esta investigación es dar a conocer opciones totalmente veganas para el público, generando así una experimentación que demuestre los resultados de un producto que sea apto para el consumo de este tipo de mercado.

Tomando todos esos aspectos en cuenta se podría decir que este trabajo de titulación va enfocado hacia un tipo de personas que hoy en día se están haciendo notar, y darles opciones más saludables de consumo en un producto como lo es el helado, pero también puede ser una gran opción para personas que cuidan cada vez más de su salud.

ABSTRACT

The ice cream market in the country is known for its wide variety of flavors and trends that have been developing gradually. However, some are excluded as are the lifestyles, a clear example is the veganism as you can find few products on the market that are completely vegan.

The objective of this research is to make known totally vegan options to the public, thus generating experimentation that demonstrates the results of a product that is suitable for consumption in this type of market.

Taking all these aspects into account, it could be said that this degree work is focused on the type of people who are making themselves known today, and giving them healthier options for consumption in a product such as ice cream, but it can also be a great option for people who are increasingly taking care of their health.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	1
TEMA PRINCIPAL	1
PROBLEMÁTICA	1
JUSTIFICACIÓN	4
OBJETIVOS	5
OBJETIVO GENERAL	5
OBJETIVO ESPECIFICO	6
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	6
LOS MÉTODOS UTILIZADOS SERÁN:	6
MATRIZ DE METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	7
TEMARIO DE MARCO TEÓRICO	8
CAPITULO I	9
MARCO TEÓRICO	9
Materia Prima	10
Sabores	11
Tendencias	12
Mercado actual	12
Elaboración	15
Helados Veganos	17
CAPITULO II	20
LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN	20
ENTREVISTA	21
ENCUESTA	26
CAPITULO III	40
EXPERIMENTACIÓN DEL PRODUCTO	40
VALIDACIÓN	43
MANUAL	45
CONCLUSIÓN	55

RECOMENDACIÓN	55
REFERENCIAS	56
ANEXOS	61

INTRODUCCIÓN

TEMA PRINCIPAL

Elaboración de helados veganos a base de chocolate.

PROBLEMÁTICA

Escases en la producción de helados veganos para el consumo de la población de la ciudad de Quito.

El problema se origina cuando las personas que no consumen alimentos de procedencia animal buscan otras alternativas para su alimentación, pero en la ciudad es difícil encontrarlos o en otros casos los costos son muy elevados, ya que este tipo de productos, son orgánicos lo cual tiene un mayor precio, que productos que no son veganos.

Es importante, que antes de adquirir o adoptar cualquier estilo de vida o un tipo diferente de plan alimenticio, se deba consultar a un médico especializado en nutrición, debido a que no todos los organismos tienen la misma reacción a este cambio de vida. Cada persona es diferente, por tal razón sus necesidades nutricionales son diferentes, ya que se rige a su origen, estatura, condición física y actividad diaria que realizan (VidaSanaEcuador, 2014).

Debido a todos esos aspectos, se debe tener en cuenta una causa importante de las muchas que existen, como son los altos precios de elaboración de bebidas vegetales. En primer lugar, se debe tener en cuenta que las bebidas vegetales son más costosas que la leche de vaca debido a su proceso y el tipo de vegetal que se haya utilizado. En las bebidas vegetales, el precio esta alrededor de los 3,88 dólares americanos, se conoce que incluso la bebida más barata es mucho más cara que la leche de vaca (RevistaConsumer, 2015).

Si no se posee un favoritismo hacia un sabor en especial, se puede tener en cuenta la búsqueda hacia bebidas de tipo soya o de arroz, para las personas adultas. Debido a que pueden llegar a ser más económicas a comparación con

una bebida de almendras, lo cual nos dará como resultado encontrar precios interesantes y más competitivos (RevistaConsumer, 2015).

Después del anterior tema mencionado, se debe tratar el limitado conocimiento sobre las bebidas vegetales. Las cuales son un producto que se ha consumido a lo largo de toda la historia, aunque hoy en día parezca algo novedoso y que está de moda. Las bebidas vegetales aparecen como sustitutos de la leche de vaca. Dichas bebidas contienen un gran porcentaje de agua y son extractos de legumbres, aceites, semillas, cereales o pseudocereales que se asemejan a la apariencia de la leche de vaca. Existe una enorme diversidad de productos que pueden ser utilizadas para la elaboración de bebidas que replacen a la leche de vaca como son arroz, soya, almendra, avena, nueces, anacardos, etc. Hoy en día existen más opciones para producir este tipo de productos, aunque no hay que olvidar que de todas esas opciones la bebida de soya ha sido la más conocida entre todas las personas (García, 2017).

Así también la poca atención a las personas con problemas de intolerancia a la lactosa es otra causa de la problemática. Se sabe que, en Ecuador, los índices de las personas con tolerancia a la lactosa son similares a la de los países vecinos, estos datos son importantes, ya que se compara con las grandes poblaciones de los otros países. Esta condición depende de la proporción de genes amerindios, afros o europeos que tenga una persona, darán como resultado una mayor o menor tolerancia a la lactosa. Conociendo los términos generales, se puede saber que en la población mestiza el 70% es intolerante a la lactosa, mientras que solo el 30% es tolerante, dando resultados problemas más graves al organismo de la personas. De acuerdo a los análisis genéticos de la mayoría de los ecuatorianos se conoce que mientras más genes europeos tenga una personas es más propensa a ser tolerante a la lactosa, a diferencia de los menos tolerantes que poseen genes amerindios y afros (El Telégrafo, 2019).

En el Ecuador, se sabe que la intolerancia a la lactosa es un gran motivo de consulta frecuente en los centros de salud, donde los especialistas se encuentran cara a cara con un número cada vez mayor de pacientes con esta patología. En los establecimientos del primer y segundo nivel de atención esta

enfermedad es generalmente subdiagnosticada, lo cual es basada en la persistencia de los síntomas y el deterioro nutricional de las personas con esta condición (Ministerios de Salud Pública del Ecuador, 2017).

Tras investigar sobre las causas, hay que tener en cuenta los efectos que la problemática produce como es las pocas alternativas de helados veganos en la ciudad de Quito. En la ciudad encontrar helados veganos es muy difícil, dado que los helados tradicionales y los que más son comercializados están hechos, por lo general, a base de huevos y leche, ingredientes provenientes de animales. Por el contrario, los helados veganos, están hechos a base de agua y la leche de vaca que en algunos casos es sustituida por la leche de coco (Líderes, 2013).

Por este motivo pequeños emprendedores se están enfocando a este producto, hay que tener en cuenta que con el pasar del tiempo se puede llegar a comparar un helado vegano con uno normal debido a que su sabor se va mejorando cada vez más y es buscado por más personas (EL Universo, 2017).

En los inicios de la elaboración de helados veganos, tienen como base la bebida de soya, obteniendo ese sabor característico de la soya, pero en la actualidad gracias a una nueva cocina vegana que se está implementando, estos helados saben cómo uno normal. Esto en parte es el resultado de las personas que consumen carne y que ahora desean evitar los lácteos o por otro lado solo hacer elecciones más saludables, como son los sorbetes el cual es un sustituto natural de los helados (EL Universo, 2017).

Con esto se puede dar paso a los beneficios de las bebidas vegetales son mucho más, de las que se conocen. Realmente las propiedades nutricionales cambian mucho, ya que es relacionado con el tipo de materia prima que se use, que puede ser el procesamiento, enriquecimiento y la presencia de otros ingredientes tales como los edulcorantes (García, 2017).

Debido a varios conocimientos de este tipo de bebidas, se puede dar cierta solución a las personas con intolerancia a la lactosa. Pero también, en la actualidad por los altos costos de este producto se asocia a la dificultad de encontrarlo (Santana, 2016).

JUSTIFICACIÓN

La creación de una línea de helados veganos a base de chocolate beneficia a los habitantes de la ciudad de Quito, Ecuador. Específicamente las poblaciones que mantienen un estilo de vida fuera de los productos de origen de animal y las personas con problemas de intolerancia a la lactosa, también el remplazo de la leche por bebidas veganas o productos de origen vegetal darán un gran impacto ambiental, ya que el veganismo es una dieta ecológica y ofrece la reducción de la huella de carbono. El vegetarianismo es una práctica milenaria que consiste en no tomar alimentos de origen cárnico que cada día va ganando más adeptos en Quito. Este proyecto contribuye a alcanzar el objetivo #3 del Plan Nacional del Buen Vivir “Mejorar la calidad de vida de la población” (Buenvivir, 2017), debido a que la elaboración de productos libres de lactosa beneficiará a la nutrición de la población que consumen productos libres de origen animal. Por lo que la elaboración de una línea de helados veganos ayudará a este objetivo para así apoyar a la nutrición de la población.

Por lo tanto, se apoya al título I Principios Generales, Artículo 3. Deberes del Estado de la Ley de la Soberanía Alimentaria del Ecuador en el cual dice, “Para el ejercicio de la soberanía alimentaria, además de las responsabilidades establecidas en el Art. 281 de la Constitución el Estado, deberá:”

a) Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales;

d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando

siempre el consumo alimenticio nacional; (Ecuador G. d., soberaniaalimentaria, 2019)

El cual tendrán grandes resultados para la población que no consume productos lácteos como las que sí, debido que esto ayudará a su alimentación y también tendrá un gran impacto ambiental, ayudando tanto a la población como al medio ambiente.

Así para obtener cifras más exactas en el Ecuador sobre productos veganos se puede conseguir datos sobre la aparición de numerosos restaurantes vegetarianos en la ciudad da cuenta de eso. Se conoce que el consumo diario de carne provoca un gran impacto ambiental, y que si se mantiene una dieta vegana se podría ayudar con la disminución del 70% de las emisiones que se proyectarían para el 2050. En el país se produciría una reducción del 82,1% de las emisiones esperadas (El Comercio, 2018).

Estas reducciones ayudarían en cierto modo con la economía, debido a que llegaría evitar hasta USD 510,57 billones en el caso de una dieta vegetariana y en el caso de una vegana hasta USD 234 billones en el mundo (El Comercio, 2018).

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una línea de helados con ingredientes libres de origen animal a base de chocolate, para personas veganas y con intolerancia a la lactosa.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- 1) Desarrollar una fundamentación teórica mediante una investigación documental sobre la producción de helados veganos, que sirva como referente conceptual y teórico para la elaboración de una línea de helados a base de chocolate, libres de origen animal.
- 2) Realizar una investigación del mercado heladero en el país, tanto de la parte del consumidor como del fabricante.
- 3) Elaborar un manual sobre elaboración de helados veganos para promover el conocimiento de las diferentes formas de preparación de helados.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Este proyecto corresponde a una investigación cualitativa “la cual estudia la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar los fenómenos de acuerdo con los significados que tiene para la personas implicadas” (Gregorio Rodríguez Gómez, 1996) debido a que el proyecto tiene como fin la elaboración de helados veganos, los cuales serán puestos a una serie de pruebas para calificar su sabor, textura, aroma, etc. Para de esta forma tener un conocimiento más amplio acerca de la correcta fabricación del producto final.

LOS MÉTODOS UTILIZADOS SERÁN:

Analítico científico, “da cuenta del objeto de estudio del grupo de investigación que en este trabajo se ocupa, con una rigurosa investigación documental, del método mismo que orienta su quehacer” (Juan Diego Lopera, 2010) se utilizará en el capítulo I marco teórico, debido que se investigará la forma de elaboración de helados veganos para relacionarlos con el chocolate, y de esta manera obtener las mejores técnicas para la fabricación de helados que posean todas sus características organolépticas de forma correcta y adecuada para de esta manera en un futuro puedan ser comercializadas.

Inductivo, el razonamiento inductivo se debe “establecer conclusiones generales basándose en hechos recopilados mediante la observación directa” (Newman, 2006), se utilizará en el capítulo II, diagnóstico de los resultados obtenidos a partir de la investigación realizada anteriormente debido a que se obtendrá información más concreta sobre la elaboración de helado veganos y cuál es la mejor manera de realizar su elaboración, teniendo en cuenta la información recopilada anteriormente.

Deductivo, “es un sistema para organizar hechos conocidos y extraer conclusiones, lo cual se logra mediante una serie de enunciados que reciben el nombre de silogismos, los mismos comprenden tres elementos: a) la premisa mayor, b) la premisa menor y c) la conclusión” (Newman, 2006). Se utilizará en el capítulo III, propuesto de la información obtenida de la investigación y sus resultados evaluado antes debido a que se comprobara todos los resultados y de esta forma obtener como resultado la correcta elaboración de helado veganos, los cuales pueden ser en un futuro llevados a la venta.

3. Las técnicas e instrumentos son entrevistas a focus group que estarán conformado por expertos en el tema de la fabricación de helados y personas las cuales trabajan con la elaboración de helados, para obtener información más certera de las cualidades de un helado vegano.

MATRIZ DE METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Tabla N°1. Elaboración propia, matriz de metodología de investigación

Investigación	Método	Técnica	Instrumento	Capitulo
Cualitativa	Analítico-científico	Investigación	Fichas técnicas de información	I
Cualitativa	Inductivo	Clasificación	Fichas técnicas de	II

			recolección de datos	
Cualitativo	Deductivo	Experimentación	Fichas técnicas de resultados	III

TEMARIO DE MARCO TEÓRICO

1. Proceso de elaboración de materia prima
2. Proceso de elaboración de helados veganos
3. Beneficios que aporta el chocolate
4. El chocolate en el Ecuador
5. Beneficios de las bebidas vegetales

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

La historia del helado es muy antigua, puede ser posible que la persona que incorporó la fórmula a Europa sería Marco Polo, durante unos de sus viajes por China (Corvitto, 2011).

Se sabe que el primer helado a base de leche fue creado por un cocinero francés que era empleado en la corte inglesa. El cual recibió una orden para que la receta se mantuviera en secreto, sin embargo, duró poco y se dio a conocer en toda Europa (Corvitto, 2011).

Por la dificultad de la obtención de los ingredientes, el consumo de los helados era exclusivo para las clases acomodadas. Para el año de 1660, el siciliano, Procopio dei Coltelli, inauguró el primer local en París que servía café y helado, llamado Café Procope (Corvitto, 2011).

En Estados Unidos el helado llegó a principios del siglo XVII, donde se destaca en las clases populares (Corvitto, 2011).

Para el año 1913, se crea la primera máquina para la elaboración de helados. Se conocía como un recipiente con aspas, en el cual se coloca el mix. Para que solidifique, por sus paredes circulaba un líquido, como la salmuera, de esa manera se enfriaba el contenido (Madrid, 2017).

La definición de helado se conoce como una mezcla láctea que es pasteurizada por agitación para incorporar aire y dar una uniformidad al mix. Dando como resultado final una mezcla semisólida (Vicente & Castillo, 2003).

Una vez el mix transformado en helado, tendrá unas características definidas, como son el sabor, textura y estructura, las cuales se determinan por: (Corvitto, 2011).

- El tipo de materia prima
- El equilibrio que tenga el mix o la mezcla del helado
- La clase de elaboración

Materia Prima

Las bebidas vegetales, se están conociendo cada vez más en países mucho más grandes, un ejemplo es el crecimiento del 15% en España, el auge de este tipo de bebidas no para (Femmine, 2018).

Con el paso del tiempo, se puede encontrar más tipos de bebidas vegetales, también se conoce que, debido a la preocupación por el aumento de alergias e intolerancias y por conseguir productos bajos en grasa, las bebidas vegetales se han convertido en la mejor opción y la más aceptada por este tipo de personas (Femmine, 2018).

Se conoce que las bebidas que más consumen son de avena, almendra, arroz, avellana, quinua y soya. Por lo tanto, en España se conoce que el consumo de leche entera ha disminuido en un 65% en menos de dos décadas (Femmine, 2018).

¿Puede ser considerada la bebida vegetal como un sustituto de leche? La clara explicación del endocrinólogo De Luis. Expresa que el calcio que poseen es mucho más difícil de absorber, estas bebidas son buenas para aportar fibra y para las personas intolerantes a la proteína de la leche de la vaca (Femmine, 2018).

Las bebidas vegetales se pueden considerar como un alimento muy valioso, sin embargo, no son capaces de sustituir a la leche en aporte de calcio, también se la puede considerar una bebida nutritiva que puede reemplazar a las bebidas azucaradas (Vitta, 2018).

Para completar esta información debemos hablar sobre sus propiedades o beneficios que aportan estas bebidas, se puede iniciar con su bajo contenido en grasa, en comparación con la leche de vaca, dichas bebidas poseen grasas saludables que son muy importantes para la función cardiovascular (Vitta, 2018).

Por su preparación, que se basa en agua, son muy fáciles de digerir y por el hecho de no contener colesterol ni lactosa, pueden ser consumidas por personas con intolerancia o alergia a esas dos sustancias (Vitta, 2018).

También es una gran opción para personas con hipertensión, ya que estas bebidas son bajas en sodio y en calorías. También son de gran ayuda para personas con constipación, digestión lenta, debido a su gran aportación de fibra (Vitta, 2018).

Sin menos importante, hablaremos sobre el chocolate, el cual se conoce que el chocolate amargo es muy bueno para la circulación sanguínea, todo esto por los flavonoles que posee el cacao, reduce el riesgo de enfermedades cardíacas (Falconi, 2012).

Sabores

En Ecuador, los sabores de los helados han ido variando, debido a que muchos heladeros tratan de rescatar los sabores típicos ecuatorianos, donde tratan de mantener una tradición gastronómica muy viva (Espectáculos, 2014).

Conocemos helados desde sabores como el morocho, maracuyá, de colada morada y de canelazo, muchos de estos helados los podemos encontrar en la ciudad de Quito, en específico en La Ronda, donde el turismo es muy importante para sus negocios, es por lo cual las personas tratan de resaltar los sabores ecuatorianos (Espectáculos, 2014).

También se pueden encontrar helados con sabores de bebidas alcohólicas como, margarita, mojito, pisco sour y canelazo. Sin embargo, no se pueden olvidar los sabores tradicionales que ha muchas personas les encantan, tales como el de vainilla, chocolate, tanto blanco como negro y los frutales (Espectáculos, 2014).

En el país los helados que se pueden encontrar son infinitos, de muchos sabores y combinaciones, pero la combinación que más se destacan y son preferidas por los consumidores, son con el chocolate, puede ser con menta, con pistachos, con avellanas, etc. (Espectáculos, 2014)

Tendencias

En las tendencias actuales se puede hablar de helados veganos, los cuales están teniendo un crecimiento enorme en los mercados, debido a las nuevas prácticas alimenticias, como es el consumo responsable con la vida animal (País-Uruguay, 2016) .

Se conoce que en Uruguay 120.000 personas en sus 29 años la mayoría, se apegan a dietas de veganismo y vegetarianismo, también en New York, este tipo de alimento es consumido cada día más (País-Uruguay, 2016).

Según una prestigiosa consultora de mercados, Mintel, existen 3 tendencias que se practicarán en el consumo de estos productos, como son: (Ainia, 2014).

- La primera, es los nuevos nichos de mercado que han estado existiendo, y lo que buscan, como es, los helados artesanales, otros buscan innovación de ingredientes que apoyen a los productos locales (Ainia, 2014).
- El segundo, el consumidor que cada vez es más consciente de su salud, buscando así opciones bajas en calorías, libres de grasas y sin conservantes, también no se debe olvidar de las opciones veganas (Ainia, 2014).
- La tercera y última, la que busca más el consumidor es sus sabores y formatos, desean degustar y descubrir sabores nuevos en sus postres, ya sea como algunas frutas y verduras, sabores de diferentes quesos y de ciertas bebidas alcohólicas (Ainia, 2014).

Mercado actual

En el mercado de los helados, el verano es la clave para el incremento de ventas que no será lo mismo en el resto del año (financieras, 2008).

El gerente de helados Nestlé, indica que, entre los meses de enero y marzo, como sucede en el país de Argentina, la venta de los helados puede llegar hasta seis veces más de lo normal. Según está persona la clave para aumentar las ventas en el mercado, es: (financieras, 2008).

- Conocer que durante el mes de abril es una temporada baja, al igual que el otoño y la época escolar. Sin embargo, por el cambio de clima que se está viviendo últimamente en el planeta, el calor ha ido abarcando algunos meses que están dentro de la época de otoño, por lo cual, este tipo mercado, cada vez se exige más (financieras, 2008).

En el Ecuador se sabe que \$170 millones al año, mueve el mercado de los helados, según los estudios realizados (Aguirre, 2015).

En Ecuador hay varias marcas reconocidas de helados entre ellas Pingüino y Topsy, esta última maneja alrededor de dos tercios del mercado, representando así un 66%, según la última investigación (Aguirre, 2015).

Topsy, maneja el 17,6% del mercado total de helados. Esta empresa ha ido manejando estrategias que lo han llevado a tener una alta presencia en la región sierra, pues para ganar más territorio, la heladera se fusionó con helados Eskimo, en el año 2011 (Aguirre, 2015).

En el caso de Pingüino, el gerente de Asuntos Corporativos, David Balladares, comenta que no solo han renovado sus puntos de venta en las ciudades principales del país, como lo es Quito y Guayaquil, sino también por todo el Ecuador (Aguirre, 2015).

Pingüino ha incorporado nuevas estrategias para mantener el liderazgo dentro del mercado de helados en el país, como es el lanzamiento de nuevos productos, promociones en sus puntos de venta y mayor inversión publicitaria. Dando así nuevos sabores al mercado, como son el sabor oreo chocolate y magnum dulce de leche (Aguirre, 2015).

En cambio, Topsy, igualmente ha empleado estrategias para estar más en la mente de los consumidores de helados dentro del país, ellos han decidido crear productos que sean calificados como alimentos saludables dentro del semáforo nutricional del país, también han ganado puntos por sus postres en las heladerías que tienen su marca (Aguirre, 2015) .

Los datos sobre el análisis del mercado ecuatoriano, demuestra que el consumo de helados es más bajo que en otros países, se sabe que en el Ecuador se consume 2 litros por persona al año, es una gran diferencia, comparado con otros países, como Chile donde consumen como 8 litros de helado. Es debido a eso que los esfuerzos de las empresas heladeras son cada vez más grandes (Aguirre, 2015).

Según algunos datos de años anteriores se conocía que, en el 2010, las personas consumían 1,8 litros, y se estimó que para el 2015 se llegó a los 2,7 litros, se estima que, durante el paso de años estas cifras vayan en aumento (Aguirre, 2015).

También se debe destacar la producción de helados artesanales en la ciudad de Quito, como mencionaremos algunos, empezaremos con el más conocido.

Corfú, una de las heladerías, más significativas del país. Trabaja con helados artesanales, como son los de paila, con el cual tratan de conseguir frutas de gran calidad, también se destaca por ser la primera en elaborar conos waffle, dónde los conos eran preparados frente al cliente (Corfú, s.f.).

En el año 2012 lograron conseguir el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (Corfú, s.f.) .

Damos paso así, a las demás heladerías tradicionales de la ciudad de Quito, como es “San Agustín”, la más antigua de la ciudad. Su especialidad es el helado de paila, el cual es preparado únicamente con fruta natural y azúcar. Es por ello, que es un gran lugar para visitar en el Centro Histórico (Hora, 2009).

Otro conocido en el mercado de Quito, son los helados “Kicos”, en el cual destaca sus coberturas de chocolate, es un lugar perfecto para encontrar helados suaves en el mercado (Hora, 2009).

Por último, hablaremos de la tradicional heladería “Heidy”, que en la actualidad es una de las más concurridas por los quiteños, como a muchas, su característica especial es su materia prima, ya que sus productos son elaborados

con pura fruta natural y de manera artesanal. Posee un total de 18 sabores y contando (Hora, 2009).

Elaboración

Existen varios tipos de elaboración de helados, básicamente, se pueden definir a los más conocidos como: (Madrid, 2017)

- Helado de agua. – estos son conocidos como sorbetes, granizados y polos de agua, debido a que su ingrediente principal es el líquido (Madrid, 2017).
- Helados de leche. – es el cual, su ingrediente principal es la leche u otros productos relacionados como son la mantequilla, leche en polvo, crema de leche, suero de leche, etc. (Madrid, 2017).

La clasificación de helados. – se puede elaborar varios tipos, como son:

- ◆ Helado de crema. Solo pueden ser definidos de esta manera, si contiene en total como mínimo un 8% de materia grasa, que sea solamente de origen lácteo y como un mínimo un 2,5 % de proteínas también que sea solo de origen lácteo (Madrid, 2017).
- ◆ Helado de leche. En este caso debe tener como mínimo 2,5 % de materia grasa de origen lácteo y con un mínimo de 6 % de extracto seco magro lácteo (Madrid, 2017).
- ◆ Helado de leche desnatada. Debe contener como máximo un 0,30 % de materia grasa solo de origen lácteo y con un mínimo un 6 % de extracto de seco magro lácteo (Madrid, 2017).
- ◆ Helado. Contiene un mínimo de 5 % de materia grasa alimenticia y en el cual las proteínas serán solamente de origen lácteo (Madrid, 2017).
- ◆ Helado de agua. Contiene un mínimo un 12 % de extracto seco (Madrid, 2017).
- ◆ Sorbete. 15 % de frutas y como mínimo un 20 % de extracto seco (Madrid, 2017).

Los ingredientes que se usan generalmente para la elaboración de helado son:

- ❖ Agua potable, especialmente utilizada para la elaboración de sorbetes, granizados y polos (Madrid, 2017).
- ❖ Leche y derivados, como puede ser crema de leche, leche en polvo, mantequilla, etc. (Madrid, 2017).
- ❖ Azúcares diversos, como puede ser miel, sacarosa, glucosa, fructuosa, etc. (Madrid, 2017).
- ❖ Diversas grasas de origen vegetal, como puede ser de coco, palma, etc. (Madrid, 2017).
- ❖ Frutas y zumos de frutas (Madrid, 2017).
- ❖ Huevos y productos derivados, pueden ser huevo en polvo, yema en polvo, clara en polvo, etc. (Madrid, 2017).
- ❖ Proteína de origen vegetal (Madrid, 2017).
- ❖ Aditivos autorizados, como son los espesantes, estabilizantes, conservantes, colorantes, etc. (Madrid, 2017).

Todos estos ingredientes son mezclados con las cantidades necesarias para la elaboración de helados (Madrid, 2017).

Tabla N° 2. Composición de helados de crema en diferentes países.

	Estados Unidos	España	Italia	Francia
Normas para helados de crema	Según los códigos de regulación federal de los Estados Unidos, un helado debe contener, por lo menos un	Según la reglamentación técnico-sanitaria, los helados de crema deben contener un mínimo de 8% de grasa y un	El helado de crema contiene por lo menos 18% de grasa láctea. (Uniteis, 2016)	30-35% de líquidos, del 40 al 60% de aire y 20 al 35% de materia sólida. (SFIG, 2018)

	10% de grasa láctea y un 20% de sólidos lácteos.	2,5% de proteína, los cuales deben ser de origen lácteo. (Segura, 2018)		
--	--	--	--	--

Tabla N°3. Composición de varios tipos de helados según España.

Elementos	Helado de crema	Helado de leche	De leche con grasa vegetal	Helado de agua	Helado de fruta	Sorbete	Helado de Yogurt
Grasa total %m/m, min	Min 6 Máx. 10	4	8	Min 0	0	1	2
Grasa láctea %m/m, min	Min6 Máx. 10	4	2	0	0	0	2
Sólidos totales %m/m, min	36	27	33	2	20	20	25
Proteína láctea %m/m, min	3	3	3	0	0	1	3

Helados Veganos

Un gran número de consumidores en la actualidad, tienen problemas con la absorción de la lactosa en los alimentos, estas personas muchas veces presentan problemas en la parte inferior del intestino, esto se debe a que la lactosa escapa cuando es absorbida en el intestino delgado, llega a ser fermentada en ácido y gas en el colon de la persona afectada (Goff & Hartel, 2013) .

Los helados preparados con grasa no láctea, se puede categorizar como helados veganos, los cuales son preparados con grasa de origen vegetal, que puede ser de coco, palma, algodón, etc. (Vicente & Castillo, 2003).

Hay países dónde estas prácticas están prohibidas, pero en los lugares que sí, deben cumplir ciertas reglas, como son: (Vicente & Castillo, 2003)

- Debe pesar mínimo 475 gramos por litro.
- En el azúcar debe tener un 13% mínimo, en los cuales al menos el 50% debe ser sacarosa.
- En grasa total que son autorizadas, deben ser un 5% mínimo.
- En la proteína no se exige que sea de origen lácteo, la cual debe tener 1,6% mínimo.
- En el caso de extracto seco, es el 25% mínimo.
- Sobre espesantes, emulsionantes y estabilizadores, debe ser 1% máximo (Vicente & Castillo, 2003).

Se lo puede denominar helado de grasa vegetal, cuando presenta un 98% de origen vegetal (Vicente & Castillo, 2003).

En Estados Unidos la participación de los helados veganos está en constante crecimiento, todo eso se debe a que cada vez es más demandado incluso por personas que consumen productos animales, ya que muchas veces no notan la diferencia entre un helado común, dando entender que este tipo de helado no solo es para las personas veganas, sino para todos (ITALIE, 2017).

Al comienzo de esta tendencia, los helados veganos tenían como base la bebida vegetal de soya, pero eso ha cambiado últimamente, en la actualidad cada vez sabe más a un helado normal. Se puede decir que, en los últimos años, las empresas desde las pequeñas hasta las grandes se han ido uniendo a esta tendencia (ITALIE, 2017).

Los cambios observados en este tipo de mercado, es hoy en día también gracias a los consumidores de carne que ahora optan por evitar los lácteos o por productos más saludables, los cuales consideran que el sorbete el cual es a base de agua, puede ser el sustituto natural del helado (ITALIE, 2017).

Los sustitos principales de los helados veganos que se están utilizando y dan grandiosos resultados para los consumidores, son la mantequilla de nuez, el arroz, la soya e incluso la bebida de cáñamo, claro no se puede dejar a un lado el plátano el cual es la base más usada por estos productos (ITALIE, 2017).

Una tienda famosa en Nueva York por implementar este producto es Chloe's, el cual abrió en el año 2010 y en la actualidad ya se lo puede encontrar en supermercados, hoteles, escuelas y hospitales (ITALIE, 2017).

Este negocio inicia con la idea de productos más sanos que beneficien al consumidor, en sus ingredientes está el uso de azúcar de caña orgánica, el chocolate negro y calabaza, para crear combinaciones que sea cremosas (ITALIE, 2017).

CAPITULO II

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

Se utilizará dos técnicas de investigación para el levantamiento de información, se realizarán entrevistas a tres profesionales en el mercado heladero cada uno diferente del otro, será un chef profesor de una universidad, una reconocida heladería de la ciudad y por último a un emprendimiento que hace poco entro al mercado, dicha entrevista nos ayudará a conocer más sobre los helados en el país visto desde las personas que se encuentran en el negocio heladero.

Se continuará con las encuestas las cuales son realizadas a personas mayores de 18 años las cuales son estudiantes universitarios, personas con actividad física diaria y otros que mantienen una alimentación saludable.

Para escoger la información de las encuestas se analizó las marcas heladeras que se encuentran en la mente del consumidor.

Para analizar la cantidad de encuestados se usó la fórmula de muestra finita:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

n= tamaño de muestra buscado

N= tamaño de la población o universo

- numero de población en la ciudad de Quito 2'735.987

Z= parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC)

- 99% = 2,58

e= error de estimación máximo aceptado

- certeza 7%

p= probabilidad de que ocurra el evento estudiando (éxito)

- 50%

$q = (1-p)$ = probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

- 50%

Parámetro	Insertar Valor
N	2.735.987
Z	2,580
P	50,00%
Q	50,00%
e	7,00%

$$n = \frac{2.735.987 * 2,58^2 * 50 * 49}{7^2 * (2.735.987 - 1) + 2,58^2 * 50 * 49}$$

$$n = \frac{44618968474}{134079622,2}$$

$$n = 332,77$$

ENTREVISTA

La entrevista es un método que busca recopilar información sobre expertos o personas relacionadas con el tema principal, por lo cual se obtendrá una idea más concreta de la realidad del helado en el mercado ecuatoriano, desde la perspectiva de personas que se encuentran dentro de este tipo de negocio.

Preguntas

1. ¿Cuál es su opinión del mercado heladero en el Ecuador?
2. ¿Cuál crees que es el factor principal para que una persona consuma helado?
3. ¿Cree que el mercado del helado pueda crecer en el Ecuador?
4. ¿Conoce sobre las nuevas tendencias en los helados?
5. ¿Qué opina sobre los helados veganos?
6. ¿En su negocio produce alguna clase de helado vegano?
7. ¿Los clientes le han preguntado por helados veganos?

Entrevista #1

Chef. Javier Lasluisa

Licenciado en administración gastronómica, estudió heladería en Università dei Saponi, Perugia-Italia, es docente en la Universidad de las Américas, con 20 años de trayectoria en la industria de alimentos y bebidas. Posee experiencia como chef ejecutivo panadero-pastelero en Mercure Gran Hotel y en Hilton Colon y como chef pastelero-producción en Panadería Arenas SA. Viene de una familia heladera siendo la tercera generación en ese negocio.

1. ¿Cuál es su opinión del mercado heladero en el Ecuador?

En el Ecuador el mercado heladero aún es muy tierno, el cual se reniega a despertar en comparación a otros países de Latinoamérica.

2. ¿Cuál cree que es el factor principal para que una persona consuma helado?

Pues a un helado no se lo debe sentir frío si está bien formulado, por lo cual no lo consumen para apaciguar el calor o sed de una persona, más bien considera que, en el adulto, se debe a la añoranza de la juventud, el cual trae recuerdos de ciertos momentos de la niñez.

3. ¿Cree que el mercado del helado pueda crecer en el Ecuador?

Se ve con buena perspectiva a crecer ya que se han posicionado grandes empresas heladeras aquí en el país, como son, Arte Gelato que es un negocio colombiano y PreGel el cual es una industria italiana de insumos para la elaboración de helados, esto nos demuestra el gran enfoque que tiene el país hacia la industria heladera.

4. ¿Conoce sobre las nuevas tendencias en los helados?

En la actualidad las tendencias que existen son muchas como por ejemplo los helados con sabor a licor, también tendencias asiáticas que se están tomando más en cuenta en el mercado heladero del país, como algunos acompañantes nuevos para los helados, se puede considerar los sabores

ecuatorianos que ahora se pueden encontrar en forma de helados como colada morada, quesadillas, arroz con leche, etc.

5. ¿Qué opina sobre los helados veganos?

Pues puede ser considerado un helado más, el sorbete puede ser considerado vegano, debido a que no tiene ningún ingrediente de procedencia animal.

6. ¿En su negocio produce alguna clase de helado vegano?

Se producen sorbetes que se pueden considerar helados veganos en un 50% en comparación al resto de productos de origen animal.

7. ¿Los clientes le han preguntado por helados veganos?

Por el momento no, sin embargo, se debe tener en cuenta este tipo de tendencia e informarse más sobre el veganismo.

Entrevista #2

Di Serggio

Una gelateria italiana, fundada por Sergio Nalvarte nacido en Perú con descendencia italiana, se encuentran en el mercado ya 12 años, brindando un servicio de gelato italiano artesanal con productos 100% naturales, también ofrece una gran variedad de pasteles y bebidas calientes, además de otra clase de alimentos.

1. ¿Cuál es su opinión del mercado heladero en el Ecuador?

Es un buen mercado, a pesar de los diferentes climas que presenta Quito, también las tradiciones familiares ayudan a este tipo de mercado.

2. ¿Cuál crees que es el factor principal para que una persona consuma helado?

Gratificación, por lo general se consume por algún motivo para sentirte feliz disfrutando de un delicioso helado también el costo accesible de este producto ya que lo puedes encontrar de todo precio en el mercado.

3. ¿Cree que el mercado del helado pueda crecer en el Ecuador?

Si, hay muchas buenas heladerías, pero siempre se debe complementar para que el cliente tenga más opciones de acompañar a sus helados, ya puede ser con algún postre, bebida u otro tipo de alimento.

4. ¿Conoce sobre las nuevas tendencias en los helados?

En el mercado se puede encontrar diferentes tendencias una de ellas son las paletas con formas distintas a las que conocemos, productos dietéticos y para diabéticos.

5. ¿Qué opina sobre los helados veganos?

Que existe un mercado vegano en gran crecimiento, pero lo primero se debe informar sobre este tipo de comercio y generar comunicación para llegar a este tipo de personas.

6. ¿En su negocio produce alguna clase de helado vegano?

Se puede considerar al sorbete de frutas como un producto vegano, sin embargo, no se promociona de esa manera.

7. ¿Los clientes le han preguntado por helados veganos?

En 7 meses solo 1 persona se ha visto interesada, más es sobre el giro de negocio que no se enfoca en eso y también las personas no van a la heladería por un producto se podría decir sano.

Entrevista #3

GelatoLab

Es un negocio que inició hace un año exactamente por la necesidad de una opción más sana de helados, por lo cual tras una larga investigación encontró un helado cuya mezcla incluía frutas y vegetales. Entonces surgió la idea de preparar un el helado el cual fue el detonante para emprender con un producto innovador. Así comienza con cursos de heladería, investigando sobre las propiedades de frutas, vegetales y a crear sabores a partir de mezclas de estas.

1. ¿Cuál es su opinión del mercado heladero en el Ecuador?

Es un mercado muy diverso, hoy en día hay desde helados de paila que son muy tradicionales hasta las paletas. Cada sabor y tipo de helado tiene acogida ya que creo que a todas las personas nos gustan los helados

2. ¿Cuál crees que es el factor principal para que una persona consuma helado?

Para darse un gusto dulce, y poder disfrutar de algo refrescante y delicioso a la vez.

3. ¿Cree que el mercado del helado pueda crecer en el Ecuador?

Creo firmemente que si ya que cuando empecé con las formulaciones e investigaciones encontré más variedades en el extranjero y que aquí aún no hay y si hay, aún no se difunde su presencia.

4. ¿Conoce sobre las nuevas tendencias en los helados?

Si, debido a mis investigaciones personales y asesoría de parte de chefs heladeros especializados, puedo decir que los productos sanos son los que ahora busca la gente para consumir.

5. ¿Qué opina sobre los helados veganos?

Que es una opción más saludable que se le puede dar a un postre tan delicioso como es el helado.

6. ¿En su negocio produce alguna clase de helado vegano?

Tenemos varios sabores de helado veganos. Por ejemplo, él Red Fuel que es de mora, fresa y remolacha (base agua); Passion que tiene maracuyá, mango y zapallo (base agua); entre otros que tienen como base bebidas de almendra y coco

7. ¿Los clientes le han preguntado por helados veganos?

Se han visto muy interesados por lo novedoso de nuestro producto ya que incluimos vegetales en las mezclas.

CONCLUSIÓN

Tomando en cuenta la información recolectada de personas expertas en este tipo de mercado, se puede considerar que los helado veganos lo conocen muy poco, sin embargo, no dejan a lado esta opción para ser producida y comercializada al mercado, con esto se puede entender que este tipo de helados puede ayudar a despertar a un cierto tipo de mercado heladero.

También podemos concluir que hay muy buenas predicciones para este tipo de mercado en el Ecuador ya que cada día se ha visto su evolución en los productos y en los clientes.

ENCUESTA

Se realizará una encuesta para recabar información sobre la demanda de helados en el mercado actual del Ecuador, con este método se conocerá lo que los consumidores buscan de este producto y si saben o consumen helados veganos. Así se obtendrá datos más concretos sobre los conocimientos de los helados en el país.

Objetivos

1. Saber cuánto conocen las personas sobre los helados
2. Conocer las preferencias del consumidor de helados
3. Saber sobre el consumo de helados veganos

Resultados

1. Escoge la característica correcta con cada tipo de helado.

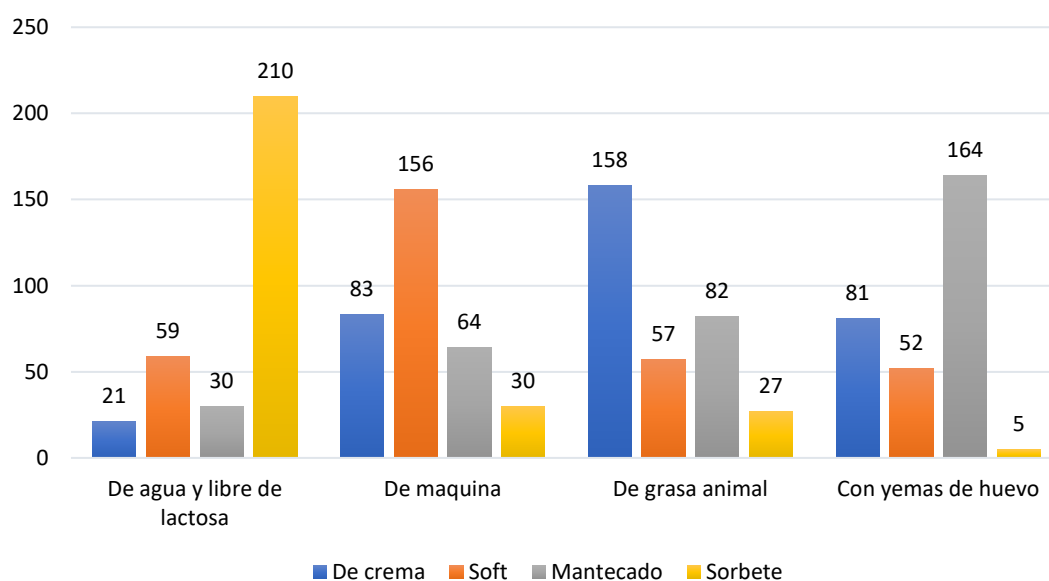


Figura N° 1. Resultados de las encuestas sobre sus conocimiento de los helados.

Según estos resultados se puede entender que la mayoría de las personas reconocen sobre los tipos de helados que se comercializa y tienen cierta idea de lo que es, demostrando así que los consumidores conocen sobre el helado.

2. ¿Qué tipo de elaboración prefieres?

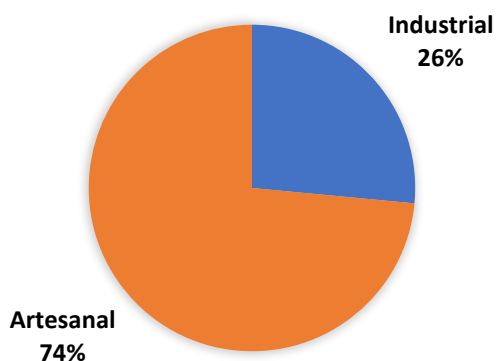


Figura N° 2. Resultados de las encuestas sobre sus preferencias en tipo de elaboración.

Sin duda el helado más consumido es el artesanal, dando paso de esa manera a más opciones en el mercado heladero.

3. ¿Qué tipo de helado consume más?

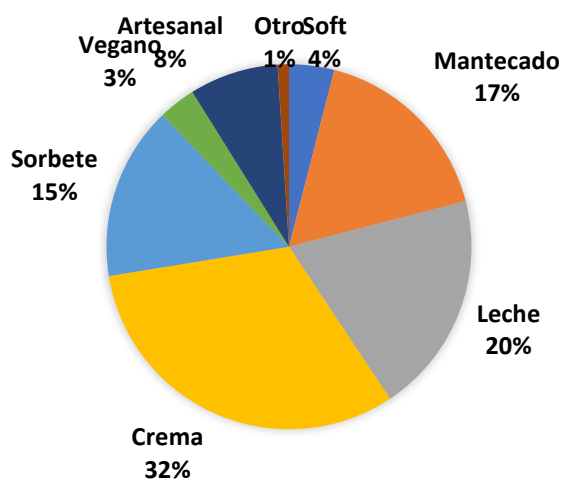


Figura N° 3. Resultados de las encuestas sobre el tipo de helado que más consume.

Según los resultados los helados más consumidos son los de crema con un 32% del total de 310 encuestas, seguidos por los de leche con un 20% y por último los helados veganos con un 3%.

Esto quiere decir que el consumidor se dirige hacia un helado más cremoso teniéndolo como su preferido, y alejándose de las opciones veganas en heladería.

4. ¿Qué sabor de helado es tú preferido?

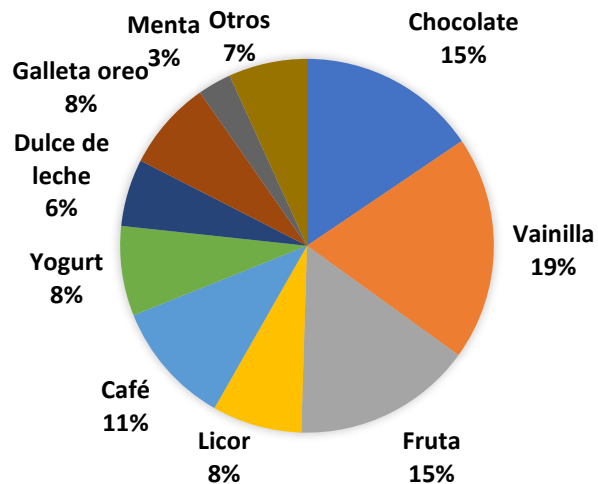


Figura N° 4. Resultado de las encuestas sobre su helado preferido.

Según las respuestas el sabor preferido por el consumidor es el de vainilla con un 19%, seguido por el de chocolate y de fruta con un 15% y por último el sabor de menta con un 3%.

Dentro del porcentaje de otros que tiene un 7% se encuentra los sabores como: mora, pistacho, maracuyá, fresa, marmoleado, coco y ron pasas.

Esto nos demuestra que los sabores más convencionales que son la vainilla y el chocolate siempre estarán presentes para el consumidor.

5. ¿En qué presentación consumes más?

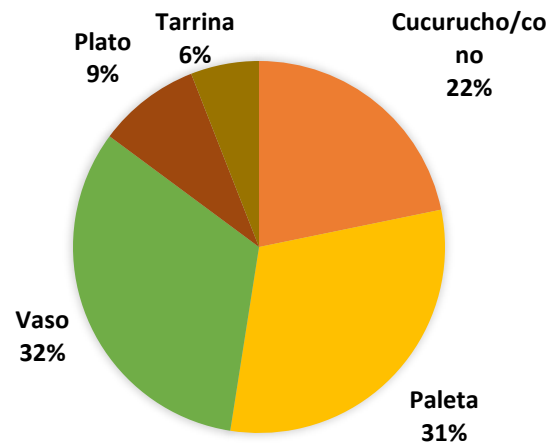


Figura N° 5. Resultado de las encuestas sobre qué presentación es su favorita

De acuerdo con los datos el consumidor prefiere la presentación de vaso con un 32% seguido por el de paleta con el 31%, de último se encuentra en tarrina con un 6%.

Esto nos da a entender que la comodidad siempre será la preferida por el consumidor.

6. ¿Dónde los compras?

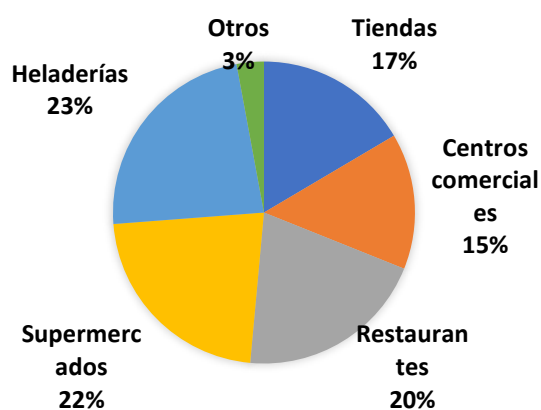


Figura N° 6. Resultados de las encuestas sobre el lugar donde compran helados

Los resultados demuestran que el lugar donde más consumen son las heladerías con un 23% ya que es un dato muy obvio debido a que el consumidor asiste a esos lugares específicamente a consumir helados.

También en la opción otros sus respuestas fueron en carritos de helados, eso nos demuestra que también lo consumen en la calle, en los parques, etc.

7. ¿Cada cuanto consumes helado?



Figura N° 7. Resultados de las encuestas sobre el tiempo de consumo de los helados.

Se puede decir que el helado se consume 2 veces a la semana con un 27%, dando a entender que se tiene un gran consumo de este producto.

Esto nos indica la cantidad que se consume de helado y se puede decir que es mucho considerando el tipo de clima que se presenta en la ciudad de Quito.

8. Cuanto consumes de helado al mes

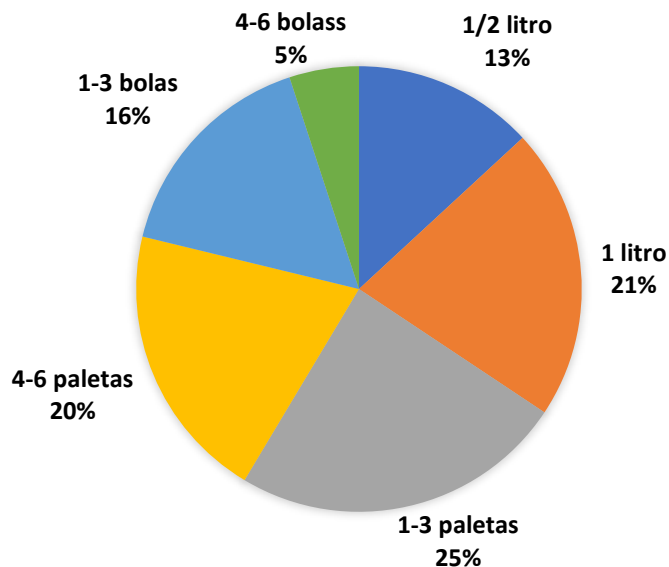


Figura N° 8. Resultados de las encuestas sobre el consumo diario de helado.

Según los resultados se puede observar que se consume de 1-3 paletas con un 25%, seguido por la presentación en litro con un 21%.

Como en la pregunta anterior se puede decir que es una gran cantidad que se consume teniendo en cuenta el tipo de mercado que se maneja en el país en comparación a otros países latinoamericanos.

9. ¿Qué marca es tu favorita?

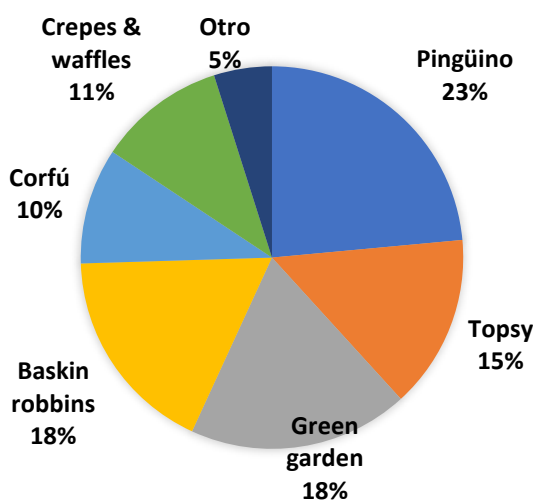


Figura N° 9. Resultados de las encuestas sobre el tipo de marca favorito

La marca preferida del consumidor según los resultados de 310 encuestas es pingüino con un 23%, seguido por Green Garden y Baskin Robbins con 18%.

Se puede saber la razón por la cual pingüino está más en la mente del consumidor ya que es más fácil de encontrar en cualquier lugar que otras marcas.

10. Has consumido helados veganos

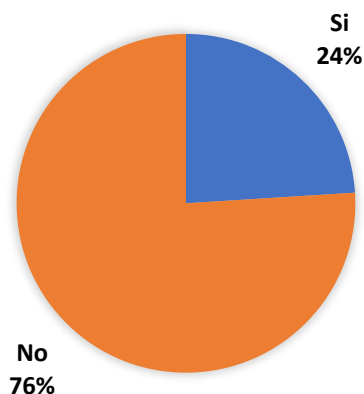


Figura N° 10. Resultados de las encuestas sobre helados veganos

Según los resultados de las 310 encuestas realizadas, se conoce que con un 76% la respuesta es negativa frente a un 24% de respuestas positivas.

Esto nos da a entender que sin duda los consumidores no veganos, no conocen nada sobre estos productos lo cual puede cambiar si se diera más comunicación de estos helados al consumidor.

*Si la respuesta es NO

11. ¿Te gustaría probar heleados veganos?

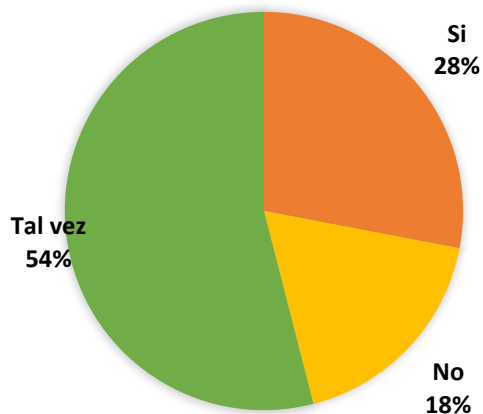


Figura N° 11. Resultados de las encuestas sobre su opinión de helados veganos.

Según los resultados de 250 encuestas que contestaron que no han consumido helados veganos, se puede decir que un 54% se encuentra interesada de consumir helados veganos, lo cual da un mirada positiva hacia este tipo de producto. Debido a que con un poco más de conocimientos los consumidores podrían poner su atención a ese tipo de helados.

12. ¿Crees que el sabor de un helado vegano es diferente a uno normal

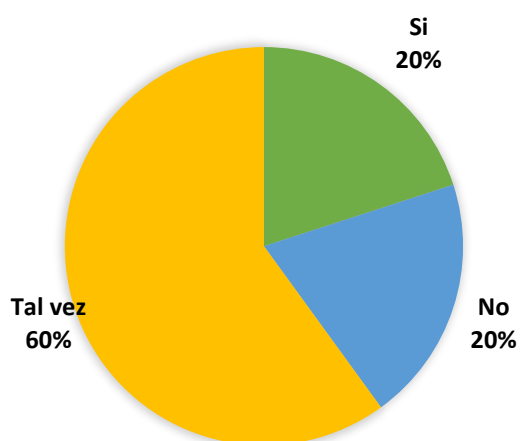


Figura N° 12. Resultados de las encuestas sobre la diferencia de un helado vegano

Según los resultados de 250 encuestas que contestaron que no han consumido helados veganos, se puede decir que la mayoría de los consumidores creen que el sabor de un helado vegano es diferente a uno normal con un 60%, esto demostraría que el consumidor no dirige su atención a ese tipo de producto por creer que su sabor no es el mismo al que están acostumbrados, por lo cual puede generar un rechazo a los helados veganos.

13. ¿Por qué no has probado un helado vegano?

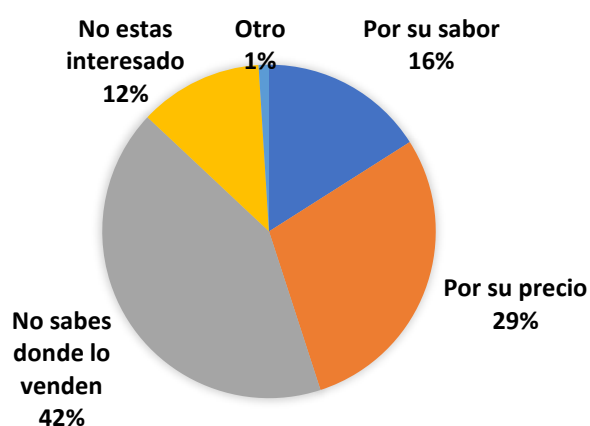


Figura N° 13. Resultados de las encuestas sobre el motivo de probar un helado vegano.

Según los resultados de 250 encuestas que contestaron que no han consumido helados veganos, se conoce que el motivo por el que no se consume helados veganos es debido al desconocimiento de donde pueden encontrarlos con un 42%, dejando al final el desinterés de este producto con un 12%.

Dejando así a entender que si se tuviera una mayor comunicación de este tipo de helados el consumo cambiaría a uno mayor.

*Si la respuesta es SI

14. ¿En qué lugar lo consumes

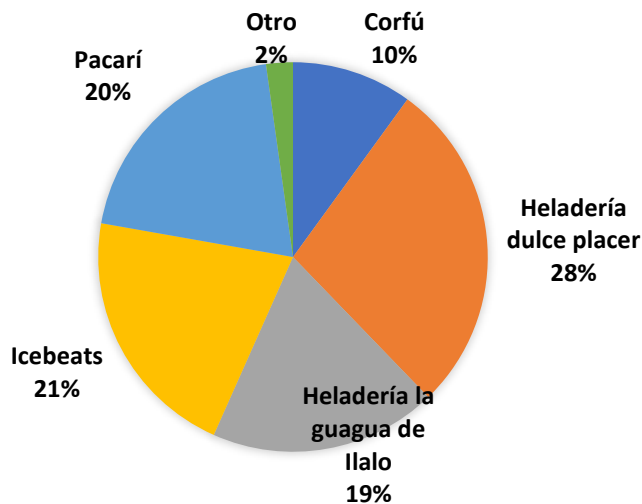


Figura N° 14. Resultados de las encuestas sobre el lugar de consumo de helados veganos.

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, se obtuvo que el lugar dónde más consumen es en la heladería dulce placer con un 28%, estos resultados se pueden deducir a la presencia de esta marca en las diferentes ferias veganas, donde se está dando a conocer.

15. ¿De qué sabor lo consumes?

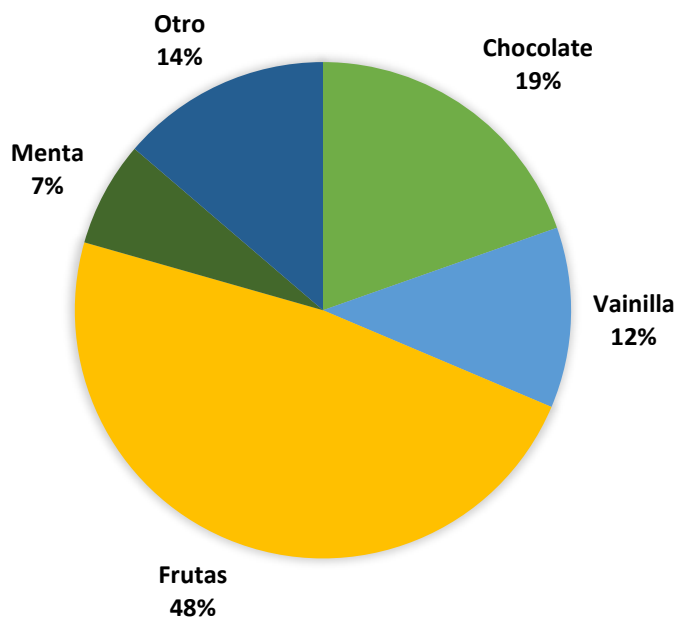


Figura N° 15. Resultados de las encuestas sobre el sabor preferido

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, se obtuvo que el 48% consume helados de frutas, esto se puede entender ya que la mayoría de esos productos son hechos en forma de sorbete el cual es libre de algún ingrediente de origen animal.

Se debe conocer que los otros sabores que se consumen son: licor, mora, aguacate y de coco.

16. ¿Cómo ha sido tu experiencia?

Califica del 1 al 5, siendo 1 malo y 5 excelente.

Sabor

1

5

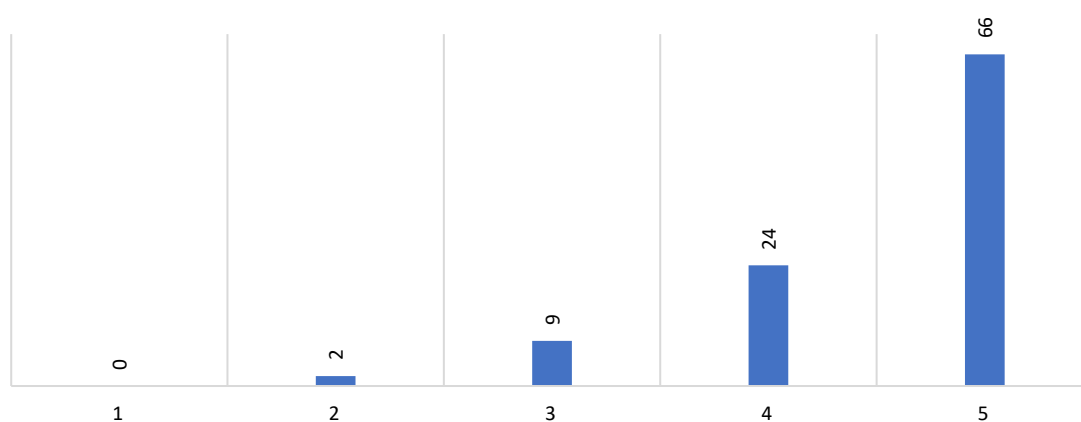
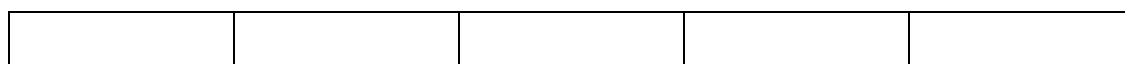


Figura N° 16. Resultados de las encuestas sobre la calificación en sabor de los helados veganos

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, dan una calificación positiva al sabor con un 66 % de excelente.

Textura

1

5

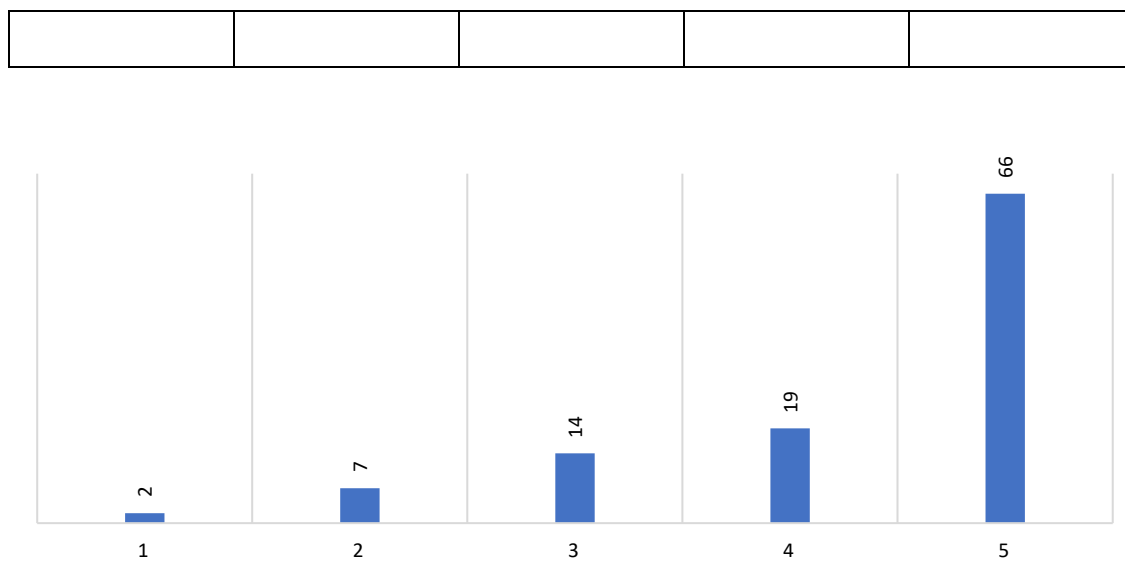


Figura N° 17. Resultados de las encuestas sobre la calificación en textura de los helados veganos

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, dan una calificación positiva a la textura con un 66% de excelente.

Color

1

5

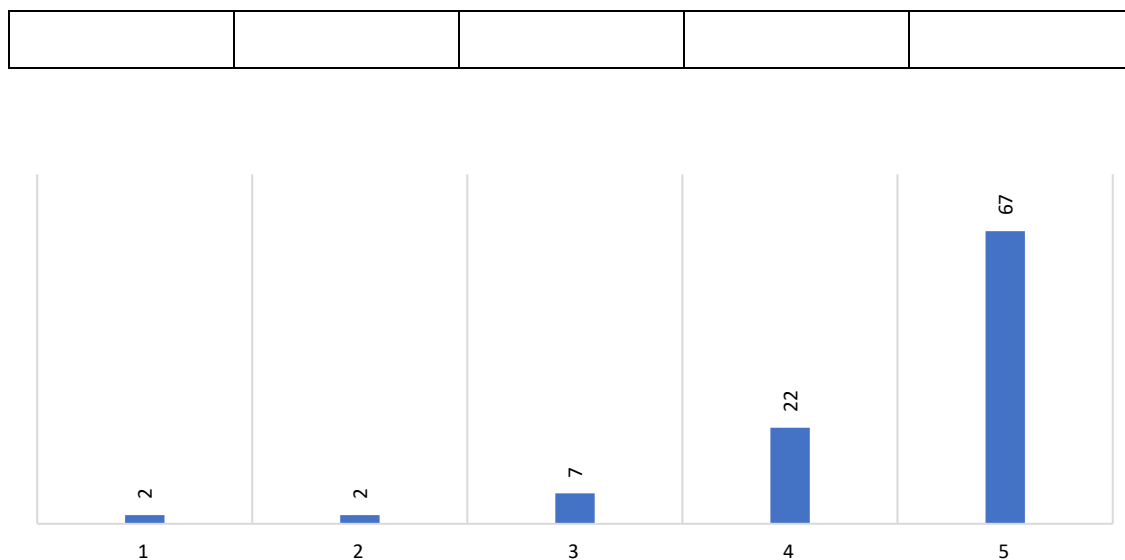


Figura N° 18. Resultados de las encuestas sobre la calificación en color de los helados veganos

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, dan una calificación positiva al color con un 67% de excelente.

Presentación

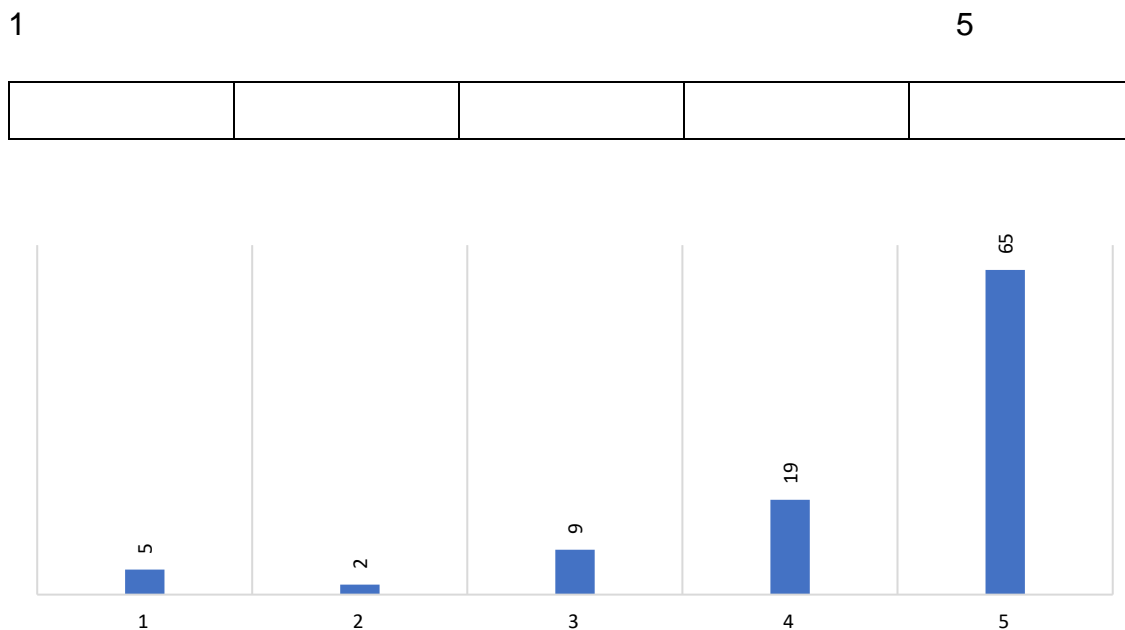


Figura N° 19. Resultados de las encuestas sobre la calificación en presentación de los helados veganos

Según las 60 encuestas que respondieron que, si han consumido helados veganos, dan una calificación positiva a la presentación con un 65 % de excelente.

Teniendo en cuenta las valoraciones se puede concluir que es muy positiva la experiencia del consumidor frente a los helados veganos.

CAPITULO III

EXPERIMENTACIÓN DEL PRODUCTO

Para continuar con la experimentación se probará con dos clases de chocolates, los cuales serán al 100% y 70%, debido a sus características son los mejores productos para manejar al momento de realizar un helado vegano.

Para la realización del producto se debe comenzar sabiendo las características de cada ingrediente que compone un helado.

En este caso se usarán los siguientes.

Bebida vegetal de almendras: este remplazara a la leche que posee un helado normal, para conocer el contenido de pac se debe multiplicar la cantidad de grasa por 1,4 que es el valor de endurecimiento de la grasa vegetal.

Almendras en polvo: este ingrediente remplazara a la leche en polvo y nos ayudara para aportar sólidos al mix, igual que en la bebida de almendras para conocer su pac se debe multiplicar la cantidad de grasa por 1,4.

Cacao en polvo: se lo añade para conseguir sólidos suficientes para el mix e incorporar más sabor a la mezcla. También se debe tener en cuenta que debido al cacao aporta poder anticongelante (pac) negativo al helado, el cual debe multiplicar la cantidad de cacao por 1,8 que es el valor de endurecimiento y la cantidad de manteca de cacao por 0,9. Se suma los resultados y se obtendrán el pac negativo.

Margarina: en un helado no vegano se usa crema de leche el cual en este caso es remplazado por la margarina vegetal, el cual ayudará aportar grasas al mix, sin añadir azúcar como lo haría la crema de coco.

Cremodan para agua: funcionará como neutro, se usa el de agua debido a que no tenemos ningún producto lácteo.

Sacarosa: este ingrediente será de gran ayuda para controlar la temperatura del helado, la sacarosa posee poder edulcorante (pod) y poder anticongelante (pac) de 100.

Dextrosa: para obtener una mezcla no tan dulce se debe usar varios tipos de azúcares para equilibrar el sabor del mix, la dextrosa posee un poder edulcorante (pod) de 70 y un poder anticongelante (pac) de 190.

Chocolate 70% y 100%: este ingrediente dará el sabor al helado, por las características que posee el chocolate se lo debe trabajar de una manera especial a con otros ingredientes, por esta razón se debe tener en cuenta que aportará poder anticongelante (pac) negativo y positivo debido a su composición. Para conocer el pac negativo se debe multiplicar la cantidad de cacao por 1,8 y para la manteca de cacao se debe multiplicar la cantidad por 0,9 que es su valor de endurecimiento. Posteriormente se debe sumar las dos cantidades y ese número será el pac negativo.

Tabla N° 4. Temperatura de servicio (TS) y pac

Temperatura	POD x litro	PAC x litro
-10	180	241 a 260
-11	180	261 a 280
-12	180	281 a 300
-13	180	301 a 320
-14	180	321 a 340
-15	180	341 a 360
-16	180	361 a 380
-17	180	381 a 400
-18	180	401 a 420

Formulación del helado vegano de chocolate con almendras TS. -11°C

Chocolate al 70%

Tabla N° 5. Formulación con chocolate al 70%

Helado de chocolate al 70%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	255	26	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	375	37,51	1,50	-	0,75	1,13	-
Dextrosa	100	10,00	-	-	0,80	9,20	-
Almendras en polvo	75	7,50	0,30	-	7,50	-	-
Margarina	70	7,00	6,00	0,14	-	-	-
Sacarosa	50	5,00	-	-	0,05	4,95	-
cacao en polvo	8	0,80	0,18	0,62	-	-	-
Cremodan	2	0,16	-	-	0,16	-	-
Chocolate 70%	65	6,50	2,76	1,79	-	1,95	-
Totales	1.000	100,00	10,74	2,55	9,27	17,23	39,79

Tabla N° 6. Pac y pod del helado

Suma de Azúcares	PAC	POD		
Dextrosa	190,00	70,00		
Sacarosa	50,00	50,00		
Chocolate	19,50	19,50		
Bebida de almendra	21,01	112,54		
Almendras en polvo	4,20			
Margarina	60,01			
Total	344,72	252,04		
PAC negativo	EN Manteca	En Cacao		
Chocolate	24,87	32,19	57,06	
Cacao en polvo	1,58	11,24	12,82	70

PAC TOTAL
275

Formulación del helado vegano de chocolate con almendras TS. -11°C

Chocolate al 100%

Tabla N° 7. Formulación con chocolate al 100%

Helado de chocolate al 100%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	148	15	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	500	50,00	2,00	-	1,00	1,50	-
Dextrosa	105	10,50	-	-	0,84	9,66	-
Almendras en polvo	70	7,00	0,28	-	7,00	-	-
Margarina	60	6,00	5,14	0,12	-	-	-
Sacarosa	60	6,00	-	-	0,06	5,94	-
cacao en polvo	-	-	-	-	-	-	-
Cremodan	2	0,20	-	-	0,20	-	-
Chocolate 100%	55	5,50	2,75	2,75	-	-	-
Totales	1.000	100,00	10,17	2,87	9,10	17,10	39,24

Tabla N° 8. Pac y pod del helado

Suma de Azúcares	PAC	POD		
Dextrosa	199,50	73,50		
Sacarosa	60,00	60,00		
Chocolate	-	-		
Bebida de almendra	28,00	150,00		
Almendras en polvo	3,92			
Margarina	51,42			
Total	342,84	283,50		
PAC negativo	EN Mante	En Cacao		
Chocolate	24,75	49,50	74,25	
Cacao en polvo	-	-	-	74
PAC TOTAL				
	269			

Procedimiento

- Pesarse juntos la bebida de almendras y el agua, calentar hasta que llegue a 40°C.
- Agregar la sacarosa, dextrosa y cremodan, mezclar muy bien.
- Agregamos la margarina, el chocolate y el cacao en polvo previamente derretido, llegar a 60°C.
- Retiramos del fuego, agregar la almendra en polvo y mixear la mezcla.
- Dejar madurar de 6 a 12 horas.
- Volver a mixear antes de empezar a bajar la temperatura del mix, la cual debe llegar a -7°C.

VALIDACIÓN

Tabla N° 9. Resultados de la validación

	Experto 1	Experto 2	Experto 3	Experto 4	Promedio resultados
Helado 70%	9,6	8	9,2	7,2	8,5

Helado 100%	8,8	9,6	8,4	7,2	8,5
------------------------	-----	-----	-----	-----	------------

Por medio de la validación del producto se pudo concluir que se debe corregir el tamaño de las almendras molidas ya que ese fue el factor más grande que se notó en el focus group. Sin embargo, teniendo en cuenta que la nota promedio del ambos helados fue 8,5 se puede decir que el producto es bueno.

MANUAL

MANUAL

Elaboración de helados veganos a
base de chocolate



ÍNDICE

Introducción	1
Ingredientes	2
Bebida vegetal de almendras	2
Almendras en polvo	2
Cacao en polvo	2
Margarina	3
Cremodan para agua	3
Sacarosa	3
Dextrosa	3
Chocolate 0%, 70% y 100%	4
Lecitina de soya	4
Tabla de temperatura de servicio (TS)	4
Guía técnica para la elaboración de un helado vegano con chocolate al 70% TS -11	5
Guía técnica para la elaboración de un helado vegano con chocolate al 100% TS -11	7

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, el mercado vegetariano y vegano ha ido en crecimiento en la ciudad de Quito, este tipo de mercado está siendo abastecido generosamente por productos cuya misión es inspirarse en productos derivados de animales y producirlos sin necesidad de alguna proteína de origen animal que se puede obtener del proceso. Sin embargo, tras realizar una investigación de campo, que dio como resultado que en la mayoría de casos, existen helados veganos que no se acercan a tener características similares a los derivados de la leche, por otra parte, la única opción para veganos en el mercado son los sorbetes, los cuales se consideran helados de agua según el chef Angelo Corbitto, lo que se anhela lograr con este trabajo es obtener un “helado” de origen vegetal con las características similares a las cremas heladas obtenidas por origen animal.

Ingredientes:

Para la realización del producto se debe comenzar sabiendo las características de cada ingrediente que compone un helado.

En este caso se usaran los siguientes:

- **Bebida vegetal de almendras:** este remplazara a la leche que posee un helado normal, para conocer el contenido de pac se debe multiplicar la cantidad de grasa por 1,4 que es el valor de endurecimiento de la grasa vegetal.
- **Almendras en polvo:** este ingrediente remplazara a la leche en polvo y nos ayudara para aportar sólidos al mix, igual que en la bebida de almendras para conocer su pac se debe multiplicar la cantidad de grasa por 1,4.
- **Cacao en polvo:** se lo añade para conseguir sólidos suficientes para el mix e incorporar más sabor a la mezcla. También se debe tener en cuenta que debido al cacao aporta poder anticongelante (pac) negativo al helado, el cual debe multiplicar la cantidad de cacao por 1,8 que es el valor de endurecimiento y la cantidad de manteca de cacao por 0,9. Se suma los resultados y se obtendrán el pac negativo.

- **Margarina:** en un helado no vegano se usa crema de leche el cual en este caso es remplazado por la margarina vegetal, el cual ayudará a aportar grasas al mix, sin añadir azúcar como lo haría la crema de coco.
- **Cremodan para agua:** funcionará como neutro, se usa el de agua debido a que no tenemos ningún producto lácteo.
- **Sacarosa:** este ingrediente será de gran ayuda para controlar la temperatura del helado, la sacarosa posee poder edulcorante (pod) y poder anticongelante (pac) de 100.
- **Dextrosa:** para obtener una mezcla no tan dulce se debe usar varios tipos de azúcares para equilibrar el sabor del mix, la dextrosa posee un poder edulcorante (pod) de 70 y un poder anticongelante (pac) de 190.

- **Chocolate 100%,70% y 60%:** este ingrediente dará el sabor al helado, por las características que posee el chocolate se lo debe trabajar de una manera especial a con otros ingredientes, por está razón se debe tener en cuenta que aportará poder anticongelante (pac) negativo y positivo debido a su composición. Para conocer el pac negativo se de multiplicar la cantidad de cacao por 1,8 y para la manteca de cacao se debe multiplicar la cantidad por 0,9 que es su valor de endurecimiento. Posteriormente se debe sumar las dos cantidades y ese numero será el pac negativo.
- **Lecitina de soya:** reemplaza a la lecitina de las yemas de huevo que sirve como emulsionante de grasas.

Tabla de temperatura de servicio (TS) y pac

Temperatura	POD x litro	PAC x litro
-10	180	241 a 260
-11	180	261 a 280
-12	180	281 a 300
-13	180	301 a 320
-14	180	321 a 340
-15	180	341 a 360
-16	180	361 a 380
-17	180	381 a 400
-18	180	401 a 420

Guía técnica para la elaboración de un helado vegano con chocolate al 70% TS -11

Formulación

Helado de chocolate al 70%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	255	26	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	375	37,51	1,50	-	0,75	1,13	-
Dextrosa	100	10,00	-	-	0,80	9,20	-
Almendras en polvo	75	7,50	0,30	-	7,50	-	-
Margarina	70	7,00	6,00	0,14	-	-	-
Sacarosa	50	5,00	-	-	0,05	4,95	-
cacao en polvo	8	0,80	0,18	0,62	-	-	-
Cremodan	2	0,16	-	-	0,16	-	-
Chocolate 70%	65	6,50	2,76	1,79	-	1,95	-
Totales	1.000	100,00	10,74	2,55	9,27	17,23	39,79

Suma de Azúcares	PAC	POD		
Dextrosa	190,00	70,00		
Sacarosa	50,00	50,00		
Chocolate	19,50	19,50		
Bebida de almendra	21,01	112,54		
Almendras en polvo	4,20			
Margarina	60,01			
Total	344,72	252,04		
PAC negativo	EN Manteca	En Cacao		
Chocolate	24,87	32,19	57,06	
Cacao en polvo	1,58	11,24	12,82	70
PAC TOTAL				
	275			



Procedimiento

- Pesar juntos la bebida de almendras y el agua, calentar hasta que llegue a 40°C.
- Agregar la sacarosa, dextrosa y cremodan, mezclar muy bien.
- Agregamos la margarina, el chocolate y el cacao en polvo previamente derretido, llegar a 60°C.
- Retiramos del fuego, agregar la almendra en polvo y mixear la mezcla.
- Dejar madurar de 6 a 12 horas.
- Volver a mixear antes de mantecar.

Guía técnica para la elaboración de un helado vegano con chocolate al 100% TS

-11

Formulación

Helado de chocolate al 100%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	148	15	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	500	50,00	2,00	-	1,00	1,50	-
Dextrosa	105	10,50	-	-	0,84	9,66	-
Almendras en polvo	70	7,00	0,28	-	7,00	-	-
Margarina	60	6,00	5,14	0,12	-	-	-
Sacarosa	60	6,00	-	-	0,06	5,94	-
cacao en polvo	-	-	-	-	-	-	-
Cremodan	2	0,20	-	-	0,20	-	-
Chocolate 100%	55	5,50	2,75	2,75	-	-	-
Totales	1.000	100,00	10,17	2,87	9,10	17,10	39,24

Suma de Azúcares	PAC	POD		
Dextrosa	199,50	73,50		
Sacarosa	60,00	60,00		
Chocolate	-	-		
Bebida de almendra	28,00	150,00		
Almendras en polvo	3,92			
Margarina	51,42			
Total	342,84	283,50		
PAC negativo	EN Mante	En Cacao		
Chocolate	24,75	49,50	74,25	
Cacao en polvo	-	-	-	74
PAC TOTAL				
	269			



Procedimiento

- Pesar juntos la bebida de almendras y el agua, calentar hasta que llegue a 40°C.
- Agregar la sacarosa, dextrosa y cremodan, mezclar muy bien.
- Agregamos la margarina y el chocolate previamente derretido, llegar a 60°C.
- Retiramos del fuego, agregar la almendra en polvo y mixear la mezcla.
- Dejar madurar de 6 a 12 horas.
- Volver a mixear antes de mantecar.

CONCLUSIÓN

Gracias a la investigación realizada para la fundamentación teórica, se puede conocer más sobre las características de los productos usados, sobre el mercado heladero dentro del país y las tendencias que están marcando cada día a este tipo de negocio.

Por medio de la realización de encuestas al público seleccionado y las entrevistas a expertos, se pudo conocer que el mercado heladero tiene gran poder de crecimiento dentro del país, ya que cada vez se va innovando en el desarrollo del producto final, tomando en cuenta varios mercados que están saliendo con el pasar del tiempo.

Debido a los resultados obtenidos de la experimentación, se puede dar paso al uso del manual para referentes creaciones de helados veganos a base de chocolate.

RECOMENDACIÓN

Siempre tener en cuenta como se debe manejar cada ingrediente para la realización de un helado vegano, ya que cada uno tiene diferentes formas de trabajar.

Poner más atención a este tipo de productos que por el momento en el país se están dejando fuera por el poco conocimiento que hay sobre las personas veganas.

REFERENCIAS

- Aguirre, A. (30 de Noviembre de 2015). *Más competencia en el "mundo" de los helados en Ecuador*. Obtenido de El Universo: <https://www.eluniverso.com/noticias/2015/11/30/nota/5271108/mas-competencia-mundo-helados>
- Ainia. (2014). *Lo que viene: 3 tendencias en el consumo de helados en EE.UU.* Obtenido de Ainia: <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/lo-que-viene-3-tendencias-en-el-consumo-de-helados-en-ee-uu/>
- Cisternino, A. (24 de Junio de 2019). *ABC*. Obtenido de Preteína vegetal: el lujo gastronómico más saludable: https://www.abc.es/sumum/gastronomia-gourmet/abci-proteina-vegetal-lujo-gastronomico-mas-saludable-201906201107_noticia.html
- Confirmado*. (24 de Junio de 2019). Obtenido de ECUATEUR, nuevo chocolate negro 100% ecuatoriano: <https://confirmado.net/2019/06/24/ecuateur-nuevo-chocolate-negro-100-ecuatoriano/>
- Corfú. (s.f.). *Nuestro proceso*. Obtenido de Corfú Ecuador: <https://corfuecuador.com/helados/nuestro-proceso/>
- Corvitto, A. (2011). *Los secretos del helado*. Barcelona: Grupo Vilbo.
- Ecuador, G. d. (20 de 04 de 2019). *soberaniaalimentaria*. Obtenido de soberaniaalimentaria: <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- El País*. (15 de Abril de 2019). Obtenido de Bebidas vegetales: son de fiar, son del pueblo de tus abuelos: https://elpais.com/economia/2019/04/12/actualidad/1555070419_682687.html
- El telégrafo*. (28 de junio de 2019). Obtenido de Ecuador busca nuevo "boom" cacaotero: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/moreno-acuerdonacional-cacao-chocolate>

- Espectáculos, R. (13 de Septiembre de 2014). *Helados rescatan sabores típicos ecuatorianos*. Obtenido de El Comercio: <https://search-proquest-com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/1562456421?accountid=33194>
- Falconi, P. M. (18 de Julio de 2012). *¿El chocolate tiene beneficios para la salud?* Obtenido de The Wall Street Journal Americas: <https://search-proquest-com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/1026809109?accountid=33194>
- Femmine, L. D. (9 de Octubre de 2018). *El consumo de bebidas vegetales de avena, almendras, avellanas, arroz y quinoa crece un 15% en España: [Edición Kiosko]*. Obtenido de Prisacom: <https://search.proquest.com/docview/2117020548?accountid=33194>
- financieras, N. (30 de Diciembre de 2008). *Mercado de helados representa un volumen de 35 millones de litros: [Source: NoticiasFinancieras]*. Obtenido de Noticias Financieras: <https://search-proquest-com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/466847760?accountid=33194>
- García, G. (Junio de 2017). Obtenido de Bebidas Vegetales: <http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/NATALIA%20MORALEJA%20GARCIA->
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*. New York: Springer.
- Gregorio Rodríguez Gómez, J. G. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. España: Aljibe.
- Hora, L. (18 de Julio de 2009). *Top cinco de las heladerías*. Obtenido de La Hora: <https://www.lahora.com.ec/noticia/905836/top-cinco-de-las-heladeras->
- ITALIE, L. (3 de Julio de 2017). *Nueva tendencia: el helado vegano sabe cada vez mejor*. Obtenido de AP Spanish: <https://search-proquest-com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/1915432141?accountid=33194>

- Juan Diego Lopera, C. A. (2010). *Centro de Investigaciones Sociales y Humanas*. Obtenido de El método analítico: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rpsua/v2n2/v2n2a8.pdf>
- Luciano, L. (28 de Junio de 2019). *Hoy digital*. Obtenido de Las 5 mejores "leches" vegetales: <https://hoy.com.do/las-5-mejores-leches-vegetales/>
- Luque, J. (25 de Junio de 2019). *El Comidista*. Obtenido de Cómo elegir la "leche" vegetal más adecuada: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2019/06/06/articulo/1559810419_764337.html
- Maciá, H. (22 de Mayo de 2019). *La Vanguardia*. Obtenido de ¿Todas las bebidas vegetales son buenas para la salud?: <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20190521/462359750204/leches-vegetales-bebidas-vegetales-soja-almendra-coco-arroz-veganismo-vegetarianismo-azucar-nutrition-is-the-new-black.html>
- Madrid, A. (2017). *Elaboración de helados unidad formativa UF 1283 del certificado de profesionalidad*. Madrid: AMV Ediciones.
- Martín, L. (15 de Mayo de 2019). *Novalife*. Obtenido de Cómo preparar tu propia bebida vegetal en casa: https://www.antena3.com/novalife/cuidate/nutricion/como-preparar-propia-bebida-vegetal-casa_201905175cde743f0cf23ddbbfda1945.html
- Medvedovsky, J. (s.f.). *Cuerpamente*. Obtenido de Leche vegetales: guía completa de preparación y conservación: https://www.cuerpamente.com/alimentacion/nutricion/como-preparar-conservar-leche-vegetal_2118
- Newman, D. (2006). *Universidad Pedagógica Experimental*. Obtenido de Laurus: <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>
- País-Uruguay, E. (25 de Noviembre de 2016). *Del gusto personal a conquistar el mercado con helados veganos*. Obtenido de El País: <https://search-proquest->

com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/1843041588?accountid=33194

Picazo, M. (s.f.). *La Tarde*. Obtenido de Recetas veganas aptas para todos:
<http://www.latarde.com/recetas-veganas-aptas-para-todos/>

Reguera, I. (2019 de Febrero de 2019). *Tendencias*. Obtenido de Leche de avena: el alimento vegetal que podemos elaborar en nuestras propias casas:
<https://www.tendencias.com/dietas-y-nutricion/leche-avena-alimento-vegetal-que-podemos-elaborar-nuestras-propias-casas>

Republica. (30 de Mayo de 2019). Obtenido de Nueva bebida vegetal a base de lentejas de agua en breve:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2019/05/30/nueva-bebida-vegetal-a-base-de-lentejas-de-agua-en-breve/>

Revista Consumer. (01 de Septiembre de 2015). Obtenido de Bebidas cegetales: sucedáneas milenarias:
<http://revista.consumer.es/web/es/20150901/pdf/alimentacion.pdf>

Revista Lideres. (2013). Obtenido de Se abre mercado con el helado vegano:
<https://www.revistalideres.ec/lideres/abre-mercadohelado-vegano.html>

Saavedra, Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2016). Obtenido de Prevención, diagnóstico y tratamiento de la alergia a la proteína de la leche de la vaca:
<https://www.salud.gob.ec/wpcontent/uploads/2017/02/Alergia-a-laprote%C3%ADna-d-ela-leche-de-vaca.pdf>

Santana. (2016). Obtenido de Dieta vegetariana. Beneficios y riesgos nutricionales:
http://archivos.fapap.es/files/6391439RUTA/04_Dieta_vegetariana.pdf

Segura, A. (02 de 07 de 2018). *Los helados que no deberías tomar*. Obtenido de La Vanguardia:
<https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20180702/45485372524/helados-poco-saludables-grasas.html>

SFIG. (9 de 9 de 2018). *Les glaces alimentaires*. Obtenido de AFIG: https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation_lipides_glaces_SFIG.pdf

Uniteis. (29 de 11 de 2016). *Normativa sul gelato e i suoi semilavorati*. Obtenido de Uniteis: <https://www.uniteis.com/gelato-artigianale/normativa-sul-gelato-e-i-suoi-semilavorati/>

Vicente, A. M., & Castillo, I. C. (2003). *Helados: elaboración, análisis y control de calidad*. Madrid: AMV Ediciones.

Vida Sana Ecuador. (2014). Obtenido de ¿Qué es el veganismo?: <https://www.vidasanaecuador.com/2014/05/quees-el-veganismo.html>

Vitta, A. D. (14 de Octubre de 2018). *Leches vegetales, una opción nutritiva para quienes presentan ciertas patologías*. Obtenido de La República: <https://search-proquest-com.bibliotecavirtual.udla.edu.ec/docview/2290131057?accountid=3319>

ANEXOS

Anexos 1. Cuestionario

- Conecte la característica correcta con cada tipo de helado.

	De crema	Soft	Mantecado	Sorbete
De grasa animal				
De maquina				
Con yemas de huevo				
De agua libre de lactosa				

- ¿Qué tipo de elaboración prefieres?
 - Helado Artesanal
 - Helado Industrial
- ¿Qué tipo de helado consume más?
 - Soft
 - Mantecado
 - Leche
 - Crema
 - Sorbete
 - Vegano
 - Artesanal
 - Otro:
- ¿Qué sabor de helado es tú preferido?
 - Chocolate
 - Vainilla
 - Frutas

- Licor
- Café
- Yogurt
- Dulce de leche
- Galleta oreo
- Menta
- Otro

¿En qué presentación consumes más?

- Cucurucho/cono
- Paleta
- Vaso
- Plato
- Tarrina (litro/ medio litro)
- ¿Dónde los compras?
 - Tiendas
 - Centros comerciales
 - Restaurantes
 - Supermercados
 - Heladerías
 - Otro:
- ¿Cada cuanto consumes helado?
 - 1 vez a la semana
 - 2 veces a la semana
 - 4 veces a la semana
 - Todos los días
 - 1 vez al mes
 - 2- 4 veces al mes
 - Otro:

17. Cuanto consumes de helado al mes

- ½ litro
- 1 litro

- 1-3 paletas
- 3-6 paletas
- 1-3 bolas
- 4-6 bolas

18. ¿Qué marca es tu favorita?

- Pingüino
- Topsy
- Green Garden
- Baskin Robbins
- Corfú
- Crepes & waffles
- Otro:

19. Has consumido helados veganos

- Si
- No

*Si la respuesta es NO

20. ¿Te gustaría probar heleados veganos?

- Si
- No

21. ¿crees que el sabor de un helado vegano es diferente a uno normal

- Si
- No
- Tal vez

22. ¿Por qué no has probado un helado vegano?

- Por su sabor
- Por su precio
- No conoces donde lo venden
- No estas interesado
- Otro:

*Si la respuesta es SI

23. ¿En qué lugar lo consumes

- Corfú
- Heladería dulce placer
- Heladería la guagua de llalo
- Icebeats
- Pacarí
- Otro

24. ¿De qué sabor lo consumes?

- Chocolate
- Vainilla
- Frutas
- Menta
- Otro

25. ¿Cómo ha sido tu experiencia?

Califica del 1 al 5, siendo 1 malo y 5 excelente.

Sabor

1

5

--	--	--	--	--

Textura

1

5

--	--	--	--	--

Color

1

5

--	--	--	--	--

Presentación

--	--	--	--	--

Anexos 2. Experimentación



Imagen N°1. Bebida de almendras



Imagen N° 2. Agua



Imagen N°3. Chocolate



Imagen N° 4. Cacao



Imagen N° 5. Manteca vegetal



Imagen N° 6. Almendra molida



Imagen N° 7. Cremodan



Imagen N° 8. Azúcar



Imagen N° 9. Sacarosa



Imagen N° 10. Ingredientes



Imagen N° 11. Bebida de almendras a 40°C.



Imagen N° 12. Colocar la sacarosa



Imagen N° 13. Mezclar



Imagen N° 14. Chocolate y manteca



Imagen N° 15. Chocolate derretido



Imagen N° 16 Incorporar la bebida de almendras



Imagen N° 17. Mix de chocolate



Imagen N° 18. Mix a temperatura de 60°C



Imagen N° 19. Mixear



Imagen N° 20. Incorporar la almendra



Imagen N° 21. Mezclar todo



Imagen N° 22. Mix con la almendra



Imagen N° 23. Mix de chocolate listo



Imagen N° 24. Enfriado del mix



Imagen N° 25. Bajar a una temperatura de -7°C .



Imagen N° 26. Helado de chocolate 100%



Imagen N° 27. Helado de chocolate 70%

Anexos 3. Análisis del producto con focus group de expertos

Nombre del docente evaluador: _____

En la actualidad, el mercado vegetariano y vegano ha ido en crecimiento en la ciudad de Quito, este tipo de mercado está siendo abastecido generosamente por productos cuya misión es inspirarse en productos derivados de animales y producirlos sin necesidad de alguna proteína de origen animal que se puede obtener del proceso, sin embargo, tras realizar una investigación de campo, que dio como resultado que en la mayoría de casos, existen helados veganos que no se acercan a tener características similares a los derivados de la leche, por otra parte, la única opción para veganos en el mercado son los sorbetes, los cuales se consideran helados de agua según el chef Angelo Corbitto, lo que se anhela lograr con este trabajo es obtener un “helado” de origen vegetal con las características similares a las cremas heladas obtenidas por origen animal.

1. CREMA HELADA DE ORIGEN VEGETAL CHOCOLATE AL 100%

Composición

Tabla N° 10. Formulación de chocolate al 100%

Helado de chocolate al 100%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	148	15	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	500	50,00	2,00	-	1,00	1,50	-
Dextrosa	105	10,50	-	-	0,84	9,66	-
Almendras en polvo	70	7,00	0,28	-	7,00	-	-
Margarina	60	6,00	5,14	0,12	-	-	-
Sacarosa	60	6,00	-	-	0,06	5,94	-
cacao en polvo	-	-	-	-	-	-	-
Cremodan	2	0,20	-	-	0,20	-	-
Chocolate 100%	55	5,50	2,75	2,75	-	-	-
Totales	1.000	100,00	10,17	2,87	9,10	17,10	39,24

A continuación, de acuerdo con su opinión frente al producto indique el punto en la escala con la que está de acuerdo.

Tabla N° 11. Valoración

Valor	Aceptabilidad
10	Excelente
8	Bueno
6	Regular
4	Malo
2	Muy Malo

Tabla N° 12. Calificaciones

	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy Malo
Sabor					
Textura					
Aroma					
Dulzor					
Color					

2. CREMA HELADA DE ORIGEN VEGETAL CON CHOCOLATE AL 70%

Composición

Tabla N° 13. Formulación de chocolate al 70%

Helado de chocolate al 70%							
Ingredientes	Cantidad (Gr)	%	MG%	SNGL %	OS %	AZ%	ST%
Agua	255	26	-	-	-	-	-
Bebida de almendra	375	37,51	1,50	-	0,75	1,13	-
Dextrosa	100	10,00	-	-	0,80	9,20	-
Almendras en polvo	75	7,50	0,30	-	7,50	-	-
Margarina	70	7,00	6,00	0,14	-	-	-
Sacarosa	50	5,00	-	-	0,05	4,95	-
cacao en polvo	8	0,80	0,18	0,62	-	-	-
Cremodan	2	0,16	-	-	0,16	-	-
Chocolate 70%	65	6,50	2,76	1,79	-	1,95	-
Totales	1.000	100,00	10,74	2,55	9,27	17,23	39,79

A continuación, de acuerdo con su opinión frente al producto indique el punto en la escala con la que está de acuerdo.

Tabla N° 14. Valoración

Valor	Aceptabilidad
10	Excelente
8	Bueno
6	Regular
4	Malo
2	Muy Malo

Tabla N° 15. Calificaciones

	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy Malo
Sabor					
Textura					
Aroma					
Dulzor					
Color					

Anexos 4. Currículos de docentes del focus group

KEINSKY ALEXANDRA PACHECO ROMERO

Licenciatura en Artes Culinarias.
Teléfonos: 0984220207
e-mail: keinskypacheco@gmail.com

EXPERIENCIA PROFESIONAL.

Universidad de las Américas UDLA: Ciudad de Quito. Coordinadora de Gestión, jefe de producción para La Corteza (cafetería interna) con productos de panadería, pastelería, chocolatería y bocaditos para eventos; requisiciones, costeos, compras de insumos, supervisión de personal (estudiantes de gastronomía, practicantes), horarios, inventario, logística despacho. Esta

cafetería se surte de la producción que hacen los estudiantes bajo mis indicaciones y supervisión, con la aplicación de conocimientos adquiridos y su vez la adquisición de nuevos. Instagram: La Corteza uio

Santorini Arabic Food & Deli (Hipermarket), Ciudad de Quito, Encargada de elaboración de bocaditos dulces para tienda y eventos (sociales, corporativos), rotación de insumos, requisiciones de materiales.

Beni Food Services, INC.: Ciudad de Panamá. Presidente, administración, control de producción, creación y elaboración de comidas dulces y saladas, costeos, compras de insumos, supervisión de personal, horarios, inventario, logística despacho de pedidos. Teléfono: +507 6559-4033

Hotel Hard Rock Megápolis Panamá, Ciudad Panamá. Jefe de Panadería y Pastelería, creación y elaboración de todos los postres y panes para todos los restaurantes del hotel. Supervisión de personal, horarios del departamento, inventario y requisiciones, eventos. Jefe inmediato: Chef Ejecutivo Paul Carrillo. Teléfono: +507 294-4000.

Miranda Bakery, Ciudad Panamá. Sous Chef, encargada de elaboración del menú para la tienda y eventos, inventario, entrenamiento y supervisión de personal de cocina. Jefes inmediatos: Chef Ana Cristina Henríquez, Annett Henríquez. Teléfono: +507 6677-9951.

Hotel Radisson Decápolis, Ciudad Panamá. Asistente de cocina, desarrollo de tareas operativas de producción de alimentos en el área de Pantry y de Pastelería, para servicio del restaurante y eventos. Jefe inmediato: Chef Paul Carrillo. Teléfono: +507 6070-0717.

Prácticas Profesionales: Pan & Canela Café, Ciudad del Saber. Desarrollando tareas operativas de producción de alimentos para el servicio del restaurante y preparación de comidas para eventos. Jefe inmediato: Mauricio Borrero. Teléfonos: -507 2037323 – 3170651. Desde octubre 2010 hasta 24/ 12 / 2010.

FORMACIÓN ACADÉMICA.

UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DE PANAMÁ - Licenciatura en Artes Culinarias.

LA FUNDATION LE CORDON BLEU – Diplome Culinaire

COLEGIO UNIVERSITARIO RAFAEL BELLOSO CHACIN (CUNIBE) Maracaibo –Venezuela. T.S.U. Administración de Empresas.

Unidad Educativa Colegio "San Francisco". Bachiller Mercantil Mención: Contabilidad.

IDIOMAS.

Español: Lengua materna
Inglés intermedio.

CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS.

Windows, Word, Excel, Power Point, Saint Administrativo y Contable, Elite, Internet.

CURSOS PROFESIONALES.

Pastry Show, Tendencias Europeas; Facilitador: Chef Francisco Broccolo

Panadería y Pastelería Vegana, Facilitador: Chef Miguel Bautista.

FSPCA Preventive Controls for Human Food, Certificate of Training. Marzo 2019.

Taller de Pastelería Avanzado, Facilitador: Chef Antonio Bachour.

AIB Internacional, Producción de pasteles. Facilitador: Juan Manuel Tiznado.

AIB Internacional, Producción de masas dulces y laminadas. Facilitador: Juan Manuel Tiznado.

Levapan, Especialidades navideñas. Facilitador: Técnico EFCO.

Congreso Internacional de Alta Cocina Panamá 2010, Clases magistrales “La estilización de las cocinas tradicionales en Pro de la gastronomía mundial”.

Universidad Interamericana de Panamá, Excelencia en la Atención al Cliente. Facilitador: Rafael Cozzarelli.

Universidad Interamericana de Panamá, Imagen tu mejor tarjeta de presentación. Facilitador: Gabriel Velásquez.

Centro Electrónico de Idiomas, Venezuela. Inglés.

Exiradio, Venezuela. Curso Avanzado de Locución Comercial. Facilitador: Gonzalo González Colina.

Diageo, Venezuela. Sales Drivers. Facilitador: José Rafael Marín.

Diageo, Venezuela. Kick Off – DWBB with Customers. Facilitador: José Rafael Marín.

Diageo, Venezuela. Insights. Facilitador: René Quero.

Unidata, Venezuela. Microsoft Excel.

Cruz Roja Panameña. Primeros Auxilios Básico y R.C.P Adulto con DEA.

Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte

DATOS PERSONALES

Cédula de Identidad: 172456321-6

Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador

Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990

Dirección: Av. 6 de Diciembre N34-154 y Checoslovaquia, Ed Atelier

Teléfonos: +593 24521102 / +593 984 584 568

E-mail: cynthia.penafiel.r@gmail.com

Estado Civil: Soltera

Contacto en caso de emergencia: Ing. Gabriel Peñafiel Ronquillo, +593 992 743 443/

Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com

P E R F I L

Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario. (Universidad San Francisco de Quito,2013)

Idiomas: Español, Nativo

Inglés (Intermedio hablado y escrito) Francés (Intermedio hablado y escrito)

Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas.

Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.

EDUCACIÓN SUPERIOR

EDUCACIÓN

Universidad San Francisco de Quito 2008-2013

Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude
Concentración: Arte Culinario

Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos.

Pastelería, Repostería Fina.

Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia) 2012

Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa.

EDUCACIÓN MEDIA

Unidad Educativa Naval “Cmdte. Cesar Endara Peñaherrera” 2003-2008

Bachiller: Especialización Químico- Biólogo

Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson” 2002-2003

EDUCACIÓN BÁSICA

Unidad Educativa Experimental “Academia Almirante Nelson” 1997-2002

Colegio Bilingüe “Henri Becquerel” 1995-1997

Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes “ABC” 1994-1995

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Personal (Quito- Ecuador) Agosto 2008 - Hasta el presente

Freelance

Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.

Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Marzo 2015 - Hasta el presente

Docente, Escuela de Gastronomía

Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Pastelería y Repostería fina, Chocolatería y Bombonería, Taller de cacao y café, Introducción Culinaria, Servicios culinarios, Congresos y Eventos.

Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Julio 2014 - Marzo 2015.

Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía

Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Públicas, Coordinación en general.

Restaurante “Alma Cocina” (Quito-Ecuador) Septiembre 2013- Abril 2014.

Cocinero (a)/Pastelero (a)

Producción en pastelería y chocolatería, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina y pastelería.

Restaurante “Marcus” USFQ (Quito- Ecuador) Enero 2013- Mayo 2013

Practicante (cocina y servicio)

Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.

Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) Enero 2010 – Enero 2013

Asistente de Cátedra

Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.

Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) Mayo 2012- Septiembre 2012

Pasante

Manejo de pastelería y chocolatería francesa e internacional , producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.

Hotel "Dann Carlton" (Quito-Ecuador) Junio 2011 - Agosto 2011

Pasante, Asistente de Cocina

Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.

Thikë Eventos (Quito- Ecuador) Octubre 2009 - Junio 2011

Asistente de Cocina

Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.

Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) Junio 2010 - Agosto 2010

Pasante, Asistente de Cocina

Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.

Fundación "Niños con Destino"

Voluntariado

Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.

FORMACIÓN PROFESIONAL

CURSOS Y CERTIFICACIONES

Pastry Show “Francisco Broccolo” Mayo 2019

Francisco Broccolo, Venezuela – Italia (Capacitador) UDLA

Quito - Ecuador

Primera edición “Cacao & Chocolate Summit” Mayo 2019

Conexión Chocolate, USFQ, Rikolto, MAG USFQ

Quito Ecuador

Master Class Panadería y Pastelería Vegana Abril 2019

Miguel Bautista, México (Capacitador)

Ur Vegan Life – Solo Plantas - Escuela de Gastronomía UDLA Quito - Ecuador

Curso “Trabajando con las diferencias” Septiembre 2018

Carolina Vaca (Capacitador) UDLA

Quito - Ecuador

Curso “Renovando la imagen de tu aula virtual” Septiembre 2018

Juan Carlos Martínez (Capacitador) UDLA

Quito - Ecuador

}Curso “Diversidad Sexo Genérica en el aula”. Hacia una inclusión efectiva Septiembre 2018

Edgar Manuel Zuñiga (Capacitador) UDLA

Quito - Ecuador

Curso de Inducción a Docentes Abril 2018

UDLA

Quito – Ecuador

Certificación “ServSafe for Managers” Noviembre 2017

Avalado por ServSafe International Quito-Ecuador

**Taller “Pautas básicas de primeros auxilios psicológicos en la relación docente-
alumno” Julio 2017**

Alexandra Rosales (Capacitador)

UDLA

Quito – Ecuador

Taller “Cómo comunicar para motivar” Julio 2017

Christian Mendieta (Capacitador) UDLA

Quito – Ecuador

Festival “Locro Fest” Marzo 2017

Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo. Quito - Ecuador

Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación.
Febrero 2017

“UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)”

Quito – Ecuador

Turnitin, plataforma educativa Moodle- UDLA 2016

Unidad de apoyo virtual UDLA Quito - Ecuador

Primer Congreso “Qlinaria Mitad del Mundo”. Octubre 2016

UDLA

Quito - Ecuador

Curso “Barista Especializado en máquina de espresso”. Julio 2016

“Lauseker”

Quito – Ecuador

Curso de Metodologías de Enseñanza Febrero 2016

UDLA

Quito-Ecuador

Curso Salud Ocupacional Febrero 2016

UDLA

Quito-Ecuador

Curso NORMAS APA Enero 2016

UDLA

Quito-Ecuador

Curso Normas ISO22000. Julio 2015

“Bureau Veritas”

Quito Ecuador

Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . Julio 2015

“Bureau Veritas”

Quito - Ecuador

Curso de Escuela de Servicio UDLA 2015

UDLA

Quito - Ecuador

Clase Magistral de Cocina Francesa con productos Ecuatorianos Enero 2015

Escuela de Gastronomía UDLA- KENDALL COLLEGE Quito -Ecuador

Curso de Postres Magistrales Mayo-2011

ENSP Pâtisserie Yssingeaux Quito, Ecuador

Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias Abril-2009
“Gourmonde Equinoccial 2009” Quito, Ecuador

COLABORACIONES

Jurado, “1er Intercolegial de Cocina” Mayo 2019

Club Gastro CCI Quito - Ecuador

Juez, selección Ecuador para el concurso “Mundial de Artes Dulces 2020” Marzo 2019

Laboratorio de República del Cacao Quito – Ecuador

Recepción por el Día Nacional de Francia Julio 2018

Coordinación de staff de servicio. Quito – Ecuador

Festival “LocroFest” Marzo 2017

Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo. Quito - Ecuador

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso “Cuisine du Monde” Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia Ecully, Septiembre 13 de 2012.

BYRON RAMIRO REVELO VIZUETE

Fecha de Nacimiento: 14/09/1984. Nacionalidad: Ecuatoriano. Estado Civil: Casado

E-mail: byronrevelo@hotmail.com / b.revelo@udlanet.ec

Teléfonos: +593997644625/ Cuenta de Skype: Byron Aum

Domicilio actual: Granda Centeno / Carnet de conducir: SI

OBJETIVO

Joven profesional, entusiasta y determinado con amplia experiencia en diversas áreas de la Gastronomía y del sector de Alimentos y Bebidas incluyendo operaciones en: Restaurante, Bar, Catering y Eventos, Administración y Distribución de Alimentos, Control de Calidad, creación de menus basados en cocinas de todo el mundo, presupuestos, con el más alto estándar de calidad y control para cada trabajo. En uno de mis últimos trabajos fui Executive Sous Chef en Turquoise Cay Boutique Hotel en las Bahamas, utilice las técnicas de cocina de vanguardia y cocina molecular aprendidas en mi antiguo trabajo, mezcla de sabores de todas las cocinas que he estudiado y he aprendido a lo largo de mis viajes y aventuras por 3 continentes, siempre recolectando experiencia de los sabores de las cocinas nativas de sus culturas, para poder plasmarlo en cada plato creado. Actualmente mi especialización es la cocina saludable, presento la información que he recopilado los últimos 3 años de investigación sobre, como una alimentación basada en una dieta con productos integrales de origen vegetal pueden tratar, prevenir y en algunos casos revertir enfermedades crónicas no transmisibles, los cuales son los mayores asesinos a nivel mundial. He dictado charlas, conferencias y talleres de alimentación saludable a diferentes sectores de la sociedad Ecuatoriana.

FORMACION ACADEMICA

- **SEMINARIO INTERNACIONAL DE NUTRICION VEGANA, Quito-Ecuador (ICNS Instituto)**
Abril 2018
- **CURSO DE INVESTIGACIÓN CIENTIFICA, Quito – Ecuador**
Diciembre 2016
- **BUREA VERITAS ECUADOR , Quito – Ecuador** Auditor Interno ISO 22000:2005
Julio 2015 – Julio 2015
- **ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO SANT POL DE MAR- Barcelona, España (EUHT STPOL)**

Octubre 2012 – Junio 2013: **Master's in hospitality management**
(*Diploma Universitario de Especialización en Master in Hospitality Management (Hoteles y Restaurantes) en convenio con la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació*)

- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, -**
Quito, Ecuador
Abril 2012 – Abril 2012: C.C.C Chef de Cuisine Certifie
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, -**
Quito, Ecuador
Diciembre 2017 – Diciembre 2022: Certificacion Serv Safe Essential
- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICA, Quito Ecuador (UDLA)**
Enero 2008 – Diciembre 2010: **Licenciado en gastronomía**
- **PROFESSIONAL CHEF, Lima Perú**
Febrero 2007 – Febrero 2008: Cursos de Cocina Realizados (Practicadas en el Sector)
- **INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, Buenos Aires Argentina (IAG)**
Enero 2006 – Febrero 2007: Cursos de Cocina Realizados (Practicadas en el Sector)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS (UDLA)** Quito – Ecuador, Marzo 2015 – **TRABAJO ACTUAL: Docente Facultad Gastronomía**
- **TURQUOISE CAY - BOUTIQUE HOTEL - Exuma - Bahamas**, Diciembre 2014 - Febrero 2015 : **Departamento de A&B Executive Sous Chef**
- **THE BAZZAR BY JOSE ANDRES - Miami - Florida - USA**, Diciembre 2013 - Diciembre 2014 : **Departamento de A&B Chef de Partida**
- **PALAFIX HOTEL - Zaragoza - España**, Junio 2013 - Diciembre 2013: **Departamento de A&B, Maitre (Jefe de Sala)**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant) – Grand Canyon, Arizona, USA**. Abril 2011-Abril 2012: **Departamento de A&B, Line Cook 1**
- **FLASH BACK ROCK AND GRILL-Quito, Ecuador**. Enero 2011-Marzo 2011: **Departamento de A&B Line Cook 1**

- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant) –** Grand Canyon, Arizona, USA. Julio 2009-Septiembre 2009: **Departamento de A&B, Cook 3**
- **HEMISFERIOS CATERING-** Quito, Ecuador. Junio 2008-Diciembre 2009: : **Departamento de A&B, Chef Ejecutivo**
- **LO QUE SOMOS COMEDOR –** Quito, Ecuador Enero 2008-Mayo 2008: **Departamento de A&B Line Cook 1**

COMPETENCIAS

1. Diseño y planificación del producto: Gestión moderna de restauración, Dirección departamental de restaurante, Dirección departamental de cocina, Diseño de Instalaciones, Gestión de Buffets y Eventos
2. Dirección estratégica de Food & Beverage: planificación, logística, gt. de tiempos, management.
3. Control de la gestión
4. Comercialización del producto de F&B.
5. Gestión de Calidad
6. Equilibrio y Balance Alimentario
7. Elaboración de Productos culinarios
8. Elaboración de bebidas frías y calientes con alcohol y sin alcohol.
9. Preparación de conferencias y capacitaciones.
10. Conocimientos en Sistemas de Seguridad Alimentarios

OTROS CONOCIMIENTOS

- **Idiomas:** Español (Lengua Materna), Ingles (Nivel Avanzado), Aleman (Nivel Intermedio), Potugues (Nivel Basico-intermedio)
- **Software:** MS Windows, MS Office, Navegadores internet, Micros-Fidelio (F&B), Opera

REFERENCIAS

- C.C.C David Hurtado Hemisferios catering, General Manager, Minuto 15 Restaurant, (593) (092741415) (Ecuador)
- Sous Chef Joe Duffy El Tovar (928-5256-914) (USA)
- Executive sous Chef Mark Otto El Tovar (928-6382-631) (USA)
- Chef Mauricio Armendaris C.E.C Vice presidente Ejecutivo del Foro Pan-American de la Asociación de Chefs (593) (022259016/022242833) (Ecuador)
- Carlos Vidal, Director de Operaciones, Hotel Palafox, (+34976468075), dioperaciones@palafoxhoteles.com (España)
- Sous Chef Nicholas Walker, The Bazaar Miami, (+13056741709), nicholas.walker@slshotels.com (USA)
- Ramiro Ochoa Gerente A&B, Turquoise Cay Hotel Boutique, Bahamas-Exuma, +12423570727



FORMACIÓN ACADÉMICA

ANDREA ALEAGA FIGUEROA

PREGRADO:

Nutricionista especializada en temas de nutrición en el ciclo de vida y adulto mayor, inocuidad alimentaria y proyectos sociales.

Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Licenciada en Nutrición Humana
Abril, 2010



acaleaga@hotmail.com

POSGRADO:

Universidad Andina Simón Bolívar Maestría en Gestión del Desarrollo Marzo, 2019



09 8209 3257

CAPACITACIONES Y TALLERES
RECIBIDOS:

IDIOMAS

Español: Lengua materna

Inglés: Avanzado

Lectura crítica de la literatura médica

UDLA – Hospital Metropolitano

En curso

Certificación en Nutrición Deportiva

Barca Innovation Hub – Centro de Conocimiento de Innovación Deportiva

En curso

Taller de cuidados y nutrición del paciente cardiometabólico

FACMed Septiembre 2019

Diplomado en Nutrición Clínica

IIDENUT - Perú

Enero 2019

APTITUDES

Paquete Microsoft Office

SPSS

MOODLE

ITM Platform

Investigación científica para docentes

CODEPRO ECUADOR

Agosto 2019

Docencia para Instituciones de Educación Superior

CODEPRO ECUADOR

Julio 2019

Certificación "Individuos Calificados en Controles Preventivos para Alimentación Humana PCQI"

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).

Marzo 2019

Taller laboratorio de Conteo de Carbohidratos para profesionales de la salud.

Fundación diabetes juvenil del Ecuador y ENDOCARE

Marzo 2019

Roles dinámicos y fronteras del conocimiento en la educación superior

Universidad de las Américas Septiembre 2018

Taller bioquímico nutricional de la leche

IIDENUT - Perú

Septiembre 2018

Creación de rúbricas Universidad de las Américas Febrero 2018

Planes de investigación formativos, líneas de investigación

Universidad de las Américas Febrero 2018

Moodle avanzado, gestión de recursos dentro del aula virtual y herramientas web 2.0 Universidad de las Américas

Febrero 2018

Mendeley, gestor bibliográfico: uso y aplicación

Universidad de las Américas Febrero de 2018

Certificación ServSafe Manager

Certificado de seguridad de los alimentos ServSafe

ServSafe International – National Restaurant Association

Noviembre 2017

Evaluación e impacto de proyectos sociales

CORFORE

Noviembre 2017

Cómo comunicar para motivar Universidad de las Américas Julio 2017

Buenas prácticas de manufactura para procesadores de alimentos. Resolución ARCSA Universidad Técnica Particular de Loja

Mayo – Junio 2017

Portafolio docente Universidad de las Américas Abril – Junio 2017

Capacitación en manejo de software de proyectos de impacto social

Sistema de Vinculación SIV-UDLA Marzo 2017

Acceso a material científico Universidad de las Américas Febrero 2017

Lectura crítica

Universidad de las Américas Febrero 2017

Taller de investigación científica aplicada al trabajo de titulación

Universidad de las Américas – Universidad Técnica del Norte

Febrero 2017

Manejo de aulas virtuales con plataforma educativa Moodle

Universidad de las Américas 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. Mayo de 2014

Taller de Capacitación de Manejo adecuado del Adulto Mayor

Hospital del Adulto Mayor Abril de 2013

Taller de Capacitación de Manejo de Desechos Hospitalarios y Normas de Bioseguridad

Ministerio de Salud Pública

Abril de 2012

EXPERIENCIA

Universidad de las Américas (UDLA)

Docente – Escuela de Gastronomía Julio 2014 – Actualmente

Responsable de Titulación de la Escuela de Gastronomía

Responsable de Vinculación con la Comunidad de la Escuela de Gastronomía.

Corresponsable del proyecto de Carrera

“Gastronomía Sostenible y Saludable”

Docente en la Escuela de Gastronomía de las asignaturas de:

Nutrición y Dietética

Higiene y Sanidad de los Alimentos

Metodología de Titulación

Docente de la Escuela de Medicina de la asignatura de Nutrición Clínica.

Docente en Escuela de Hotelería y Turismo de la asignatura de Higiene y Nutrición

Docente en Escuela de Educación Inicial Bilingüe y Escuela de Psicología de Nutrición y Salud (Nutrición infantil)

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 antropométrica – 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 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, Domingo de los Tsáchilas. UDLA – University of Kentucky. Agosto 2019

Nutrition and Health in Ecuador, lecture. Southeast Missouri State University. UDLA. Enero 2018

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.

TALLERES IMPARTIDOS

Nutrición y técnicas de alimentación saludable. Clínica Hombro a Hombro, Santo

of Nutrition and Health in Ecuador, lecture. Southeast Missouri State University. UDLA. Enero 2017

Manejo adecuado de alimentos. Cabildo de Guápulo. 2017

Alimentación Infantil, Importancia de la higiene alimentaria. Grupo ASA. ONG Save the Children. Carapungo. Julio 2015

Diciembre 2018

Nutrición Adecuada en los Centros Infantiles del Buen Vivir.

III Cumbre Mundial Hambre Cero - Cuenca 2018

Dirigido a promotoras de nutrición y desarrollo, coordinadores del MIES – INFA y GAD de Puenbo.

II Seminario Internacional de Inocuidad de alimentos

19 de Julio de 2012

IICA, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Agrocalidad

Alimentación infantil e Higiene de Alimentos en los Centros Infantiles del Buen Vivir en la Zona de Planificación 9

Noviembre 2017

Primer Congreso Gastronómico “Qlinaria – Mitad del Mundo”

UDLA

PUBLICACIONES

Octubre 2016

Colaboración en los siguientes libros de divulgación y publicaciones:

Recetario saludable Salud al Paso 2019

Guías Alimentarias del Ecuador 2018 (ISBN en trámite)

La Fanesca, 2015

Camarón ecuatoriano, 2015

Colada Morada y Guaguas de Pan, 2014

Festividades y Sabores del Ecuador, 2014

ASISTENCIA A CONGRESOS Y SEMINARIOS

III Seminario Internacional de Inocuidad de Alimentos.

IICA, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Agrocalidad

