



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“MOTE, PRODUCTIVIDAD Y VERSATILIDAD EN LA ELABORACIÓN DE
HARINA Y PRODUCTOS LÁCTEOS”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía

Profesora:

Ms. Jenny Maribel Osejo Angulo

Autora:

María Belén Cabezas Borja

Año

2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante María Belén Cabezas Borja, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Jenny Maribel Osejo Angulo
Master en Educación Superior
C.C. 1715612238

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.

María Belén Cabezas Borja
C.C. 0603531930

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi padre por haber pagado mi educación, a mi madre por darme la idea de profundizar en un producto que me encanta consumir y a mi novio Felipe Arias por ser incondicional conmigo durante todo el proyecto.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a todos aquellos que aman el mote; que sin él no pueden disfrutar una fritada, o un hornado Riobambeño. Dedico esta tesis a todos aquellos que quieran tener información abierta sobre este producto tradicional.

RESUMEN

Esta tesis busca probar la importancia y versatilidad de un producto con tradición, el mote, y busca concientizar al lector de la importancia que genera este recurso para la historia, salud y economía ecuatoriana. Este producto es versátil para la gastronomía ecuatoriana, porque se lo puede transformar en diferentes texturas, y se le puede brindar diferentes sabores. Esta idea es provechosa para el país, ya que puede ayudar a abrir las puertas a los diversos micro productores de mote, que en un futuro llegarían a ser emprendedores o proveedores.

Gracias a las tendencias modernas, como el vegetarianismo o veganismo, estos productos derivados del mote, se encuentran listos para ser explotados. Y como se dice *“el que primero pega, pega dos veces”*. La novedad de estos nuevos productos potencializaría una nueva área en el Ecuador, y si se lleva bien el sabor y el marketing, la empresa o empresas serían un “boom” en el sector alimentario.

ABSTRACT

This paper seeks to prove the relevance and versatility of a traditional product rooted in our culture, mote. It also seeks to teach the reader about the importance of this product in the history, health, economy and everyday life of Ecuadorian society. Mote is versatile in the Ecuadorian cuisine, because you can transform it, into different textures, and you can provide them different flavors. This idea is fruitful for the country, because it can help open the doors to the various producers, which in the future would become entrepreneurs or suppliers.

Vegetarianism and veganism have become very popular in the last decade, and are poised to become even more popular in the future. Vegetarian and vegan diets usually involve many plant based products to replace the protein and flavor from the meat. These markets would gleefully welcome mote based products and with proper branding, the businesses involved in this might grow big overnight not only locally but as an export product as well.

ÍNDICE

1. TEMA.....	1
1.2 Planteamiento del Problema	1
2. OBJETIVOS	2
2.1. Objetivo General	2
2.2. Objetivos Específicos.....	2
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
3.1. Resultados esperados	3
3.2. Impactos	4
4. HIPÓTESIS.....	6
5. CAPÍTULO 1	7
5.1 Fundamentación Teórica.....	7
5.2. Cereales.....	7
5.2.2. El maíz en América	7
5.2.3. Los Cereales a través de la Historia de la Humanidad.....	7
5.2.4. Mitología en las Américas	9
5.2.5. Mitología en Europa	11
5.3. El Ecuador.....	12
5.3.1. Ubicación Geográfica del ecuador	12
5.3.2. Diversidad en cuanto a Flora en el Ecuador	13
5.3.3. Corriente Fría de Humboldt y Cálida del Niño	14
5.3.4. Nacimiento de la Agricultura en el Ecuador	15
5.4. El maíz y las Conquistas	17
5.4.1. Conquista Inca	17
5.4.2. Conquista Española	19
5.4.3. Maíz en la República	22
5.4.4. El maíz y el Mote en la Actualidad.....	23
5.4.5. Los Diferentes Tipos de Maíz.....	25
5.4.5.1. Maíz Duro.....	25

5.4.5.2.	Maíz Reventón	25
5.4.5.3.	Maíz Dentado	26
5.4.5.4.	Maíz Harinoso	26
5.4.5.5.	Maíz Ceroso	27
5.4.5.6.	Maíz Dulce	27
5.4.5.7.	Mote	27
5.5.	Gastronomía Ecuatoriana	28
5.5.1.	Patrimonio Alimentario	28
5.5.2.	Cocina Tradicional	29
5.5.3.	¿Qué es la Versatilidad en el Área Gastronómica?	29
5.5.4.	Situación Agroalimentaria en el Ecuador	30
5.5.5.	Tecnología Aplicada en la Gastronomía	31
5.5.6.	Marketing en el Área Gastronómica	31
5.6.	Producción, Comercialización y Consumo del Maíz	32
5.6.1.	Producción del Maíz	32
5.6.2.	Comercialización del Maíz	34
5.6.3.	Consumo del Maíz	35
6.	CAPÍTULO 2	37
6.1	Agroindustria Alimentaria del Mote	37
6.1.1.	Situación de las Empresas Productoras de Mote	37
6.1.2.	Situación Económica de las Empresas en el Mercado	39
6.1.3.	Parte Demográfica de las Empresas	40
6.1.4.	Cadena de Valor en cuanto a Empaque	41
6.1.5.	Cadena de Valor en cuanto a un Proceso Artesanal	42
6.2.	Propuesta de los Distintos Productos Derivados del Mote	44
6.2.1.	Generación del Producto	45
6.2.2.	Determinación del Concepto:	47
6.2.2.1.	Harina de Mote	47
6.2.2.2.	Leche de Mote	48
6.2.2.3.	Queso Crema de Mote	50
6.3.	Determinar la Idea	51

6.3.1. Impacto Social.....	51
6.3.2. Impacto Económico.....	52
6.3.3. Impacto Ambiental.....	53
6.4. Análisis de Problemas	53
6.4.1. Harina de Mote.....	53
6.4.2. Leche de Mote	55
6.4.3. Queso Crema de Mote	57
6.5. Desarrollo de las Recetas Estándar.....	62
6.6. Análisis Bibliográfico de las Empresas Productoras de Mote	65
6.6.1. “Cereales la Pradera”	65
6.6.2. Proveedor de Mote Seco y Pelado.....	67
6.7. Experimentación	69
6.8. Validación de los Productos.....	80
6.8.1. Focus Group	80
6.8.2. Validación de Expertos	83
8. RECOMENDACIONES.....	87
9. CONCLUSIONES.....	88
REFERENCIAS	89
ANEXOS	94

1. TEMA

“Mote, Productividad y Versatilidad en la elaboración de Harina y Productos Lácteos”

1.2 Planteamiento del Problema

En la cocina tradicional ecuatoriana es común encontrar preparaciones que incluyan al mote como acompañante en la presentación de varios platos tradicionales. El potencial de este producto puede valorarse a través de una investigación exhaustiva que revele sus usos en la elaboración de otros productos, que tengan la capacidad de adaptarse a las necesidades del mercado actual. Lo que se pretende es generar distintas alternativas que diversifiquen el uso del mote en distintas preparaciones, para así reorientar este producto, de otras maneras, dentro de la comida de los ecuatorianos; para así llegar a crear productos que faciliten y permitan reducir el tiempo de cocción en casa y además sean nutritivos para el organismo.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General:

- Analizar el contexto histórico, propiedades y cualidades del mote para determinar el potencial del producto, en la creación de harina y lácteos derivados del mote.

2.2. Objetivos Específicos:

- Fundamentar teóricamente sobre la producción, comercialización y consumo del mote, basado en fuentes de alto rigor académico.
- Diagnosticar la agroindustria alimentaria del mote y sus aportes en la nutrición de los ecuatorianos.
- Proponer nuevos usos para los distintos derivados del mote, y presentar distintas alternativas en su modo de consumo.

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 1. Tabla de Contenido

ETAPAS	MÉTODO	TÉCNICAS	RESULTADO
Fundamentación Teórica	Analítico-Sintético	Revisión Bibliográfica	Obtener Bases teóricas sobre la producción, comercialización y consumo del mote
Diagnóstico	Recolección de información	Entrevistas Experimentación Focus group Validación de expertos	Datos de la agroindustria ecuatoriana, sobre los beneficios y propiedades del mote.
Propuesta	Inductivo-Deductivo Modelación	Fichas de resumen	Manual de alternativas derivadas del mote.

3.1. Resultados Esperados

a) Fundamentación Teórica: Para esta primera etapa se ha utilizado el método analítico sintético. Según la Dra. Amparo Cañizares dice que este es un método que descompone el objeto para poder estudiarlo de manera aislada, para luego integrar sus partes y obtener resultados integrales (Cañizares, 2016). Con esto, se puede realizar un análisis más profundo sobre el mote. Para esto, se requiere una revisión bibliográfica, esta es una técnica que utiliza libros, internet, revistas, que permiten avalar la información de este producto. De esta manera se

obtendrá bases teóricas sobre la producción, comercialización y consumo del mote.

- b) Diagnóstico:** Para la segunda parte, el método será recolección de información, con este método se obtendrá información de diferentes fuentes. En el caso de las técnicas, estas serán basadas en entrevistas, experimentación sobre los productos derivados del mote, un focus group que aprobará los diferentes productos y la validación de expertos que será dada por los chefs de la Universidad de las Américas. De esta manera, como resultados se obtendrán datos de la agroindustria ecuatoriana, sobre los beneficios y propiedades del mote.
- c) Propuesta:** El método es inductivo-deductivo, con esto la técnica vendrá a ser experimentación simple, fichaje y como resultado se obtendrá una variedad de alternativas derivadas del mote. Y la realización de un manual de los diferentes productos, que es en este caso, harina y productos lácteos.

Novedad: En afán de alinearse al Plan Nacional del Buen Vivir, el mismo que en uno de sus artículos trata sobre el aporte a la dinamización de la matriz productiva local, regional y nacional, el presente trabajo busca fomentar un producto emblemático para los ecuatorianos como es el mote. Este ha sido un producto que siempre se lo ha visto en la misma técnica de cocción, que es el hervido, y en esta investigación se buscará diversificar al producto.

3.2. Impactos

- a) **Social:** Habría nuevos subproductos que beneficiarían económicamente a los pequeños productores.
- b) **Económico:** Podría contribuir a la dinamización de la matriz productiva local, regional, nacional. Además, el producto sustituiría otros productos de origen animal.
- c) **Ambiental:** Con un mejoramiento de la semilla, se tendría un riesgo mínimo al momento de adquirir gorgojo. Asimismo, otra manera sería la

de impulsar los pesticidas amigables con el medio ambiente, para que de esta manera el producto tuviera menos residuos químicos al momento de ingerirlo, e igualmente generaría un menor impacto en el medio ambiente.

4. HIPÓTESIS

A través del estudio de la productividad y versatilidad del mote, es posible fomentar su consumo en diferentes platos.

5. CAPÍTULO 1

5.1 Fundamentación Teórica

5.2. Cereales

5.2.2. El Maíz en América

El maíz es un cereal nativo de América, se dice según textos antiguos como el Popol Vuh, que el maíz es de Mesoamérica, y que de aquí se habría difundido a todo el continente. Los cronistas y conquistadores, encontraron una amplia distribución del maíz a lo largo del territorio ecuatoriano. Lo encontraron en la Costa, Sierra y Oriente, siendo un producto muy apreciado por: el grano en sí, sus hojas que servían para envolver el alimento, su forraje para los animales, incluso se realizaban bebidas como la chicha; se convirtió en el acompañante de otros platos tradicionales, y como elemento ceremonial (Estrella, 1998, p. 47).

Es un cultivo de origen americano, del que se tienen constancias arqueológicas. Se conoce que era aprovechado por el hombre desde el 2000-3000 a.C. Fue consumido en las Américas; con la llegada de Colón en el siglo XV su consumo se difundió en Europa (Osca, 2007, p. 221). De los cereales, el maíz es uno de los de mayor importancia en la actualidad.

5.2.3. Los Cereales a través de la Historia de la Humanidad

En la historia existieron muchos hechos que permitieron el avance intelectual del hombre. Una parte de su desarrollo gradual, se genera con el propósito de satisfacer el hambre. Esta necesidad hizo que el ser humano buscara el perfeccionamiento de la agricultura, que ejercieran un dominio más avanzado sobre el fuego y que transformaran los productos locales, en aprovechables, para poder asimilarlos de mejor manera en el organismo. Un ejemplo de su

evolución puede ser denotado con el origen del pan. No se sabe exactamente como se conoció este producto, pero se sabe que fue hace 6000 a.C. Se asume que un día un poco de avena con agua "*porridge*" fue olvidado en una esquina, a esta le cayó levadura del aire y con esto comenzó a burbujear, con esto, a alguien se le ocurrió la idea de hornear esta preparación burbujeante. Así comenzó el origen de esta civilización, porque para crear el pan se necesitaba de una nueva técnica y de una nueva tecnología que hicieran crecer intelectualmente a los humanos y avanzar hacia el futuro (Pollan, 2014). Por eso hay que conocer el inicio, del cómo han venido estos cereales siendo parte de nuestra vida cotidiana y el porqué de su importancia.

La importancia de los cereales, se viene dando hace miles de años, e inclusive aún más cuando han sido y son base de la dieta diaria de los seres humanos y de la ganadería. La mayoría de estos granos, son poáceas, es decir, gramíneas. Hay como encontrarlas cómo: trigo, espelta, arroz, maíz, cebada, avena, centeno, mijo y sorgo. Pueden consumirse en forma de granos enteros, o posteriormente molidos (cómo harinas). También se los puede encontrar como sémola, copos, granos hinchados, pre tratados y pre cocinados. Además, se caracterizan por tener un contenido alto en glúcidos, proteínas, vitamina B y en carbohidratos, pero son pobres en aminoácidos y en calcio (Robuchon, 2011, p. 257).

Los cereales al principio para poder ser digeridos, tuvieron que ser pasados por el proceso de molienda, los que eran más grasos terminaban siendo mantequilla del vegetal, o se lo procedía a dejar en aceite vegetal y los otros terminaban convertidos en harinas. Esta operación en la antigüedad era realizada con el molino.

Los cereales eran una base muy importante del mundo antiguo, estaban directamente relacionados con la alimentación de las personas; constituían una parte esencial de sus vidas diarias, y esto estaba demostrado en sus creencias. Antiguamente el hombre se sentía asombrado con lo que no ha podido

entender, y a estas circunstancias (como el crecimiento de alimentos), les otorgaban deidades, que les permitían referirse a ellos con lo inexplicable.

Existen dos versiones distintas, lo que conoció Europa y América en aquella época. Sin embargo, no hay que olvidar que el maíz es un cereal, y que este tuvo su origen en América. Pero es importante saber, que para haber tenido su recepción en esta categoría de “cereales” tuvo que ser posteriormente analizado por los europeos. Ellos ya tenían mayores conocimientos con su continua evolución, que se basó en analizar todo lo que les rodeaba, para mejorar su supervivencia en aquella época. Los europeos con sus avances tecnológicos analizaron al maíz y lo clasificaron dentro de los distintos tipos de cereales; de esta manera pudieron mejorar al producto y potencializarlo mundialmente.

Hoy en día se lo realiza en grandes fábricas con cilindros acanalados. Aquí los granos son triturados, laminados, y luego recorren un gran proceso para poder ser vendidos en los mercados. Actualmente se puede realizar harina de cualquier cosa, cómo de papa, flores, banano. Pero no solo es esto, hoy los cereales pueden sustituirse, y de ellos obtenerse muchos subproductos comestibles, de estos extraer jarabes, o usarlos como base de productos de uso común, cómo: pañales, pilas, que se los realiza con los excedentes de trigo. Y en caso de no haber trigo, se lo podría realizar con otros cereales (Robuchon, 2011, pp. 546-547).

5.2.4. Mitología en las Américas

- **MITOLOGÍA INCA**

Según la mitología Inca, el maíz era considerado como un objeto para rituales, porque en los pueblos andinos se creía que fue donado por alguna deidad superior, como un creador. Este creador, al que respetaban, se le llamaba “Viracocha”, y se conoce que fue el creador de tres mundos distintos, el “Hanan

Pacha” (mundo de arriba, celestial o supraterráneo), “Kay Pacha” (mundo del presente) y “Uku Pacha” (mundo de abajo o mundo de los muertos) (Osejo, 2015).

Así mismo existieron distintos dioses dentro de su cultura, pero entre los relacionados a la naturaleza y en agradecimiento a sus cosechas se encuentra al dios “Inti”, que se lo conoce como el “dios Sol”, se dice que él ejercía su legado en el Hanan Pacha. A él se le entregaban ofrendas de oro, plata, ganado e incluso “vírgenes del sol”. Existieron numerosas festividades durante aquella época que permitieron a los incas agradecer la permanencia de su vida en el mundo terrenal, se dice que, durante el solsticio de Invierno Austral, que era en el mes de junio, los indígenas andinos le llamaban al dios Sol, cómo “Inti” y su festividad era el “Raymi”. Durante esta festividad la familia se quedaba descalza, y cuando llegaban los primeros rayos de sol, levantaban sus brazos y le arrojaban besos al “dios Sol”, después de esto, llenaban dos copas con licor de maíz y ofrecían la de la mano derecha al dios, posteriormente el propósito era derramar la copa del “dios Inti” en el suelo y agradecer por permitir el crecimiento de las cosechas (Osejo, 2015).

Otro dios importante relacionado con la agricultura, era la “*Pacha-Mama*”, también conocida como la “Madre Tierra”, ya que era la encargada de brindar fertilidad a las tierras, a ella se le daban ofrendas o pagos, que eran enterrados o incinerados en las festividades. Para reverenciarla derramaban chicha y maíz en las siembras, pidiendo tener buenas cosechas para el año (Osejo, 2015).

Las mazorcas eran objetos de adoración, a éstas se les llamaban “*zara-mamas*”, o madres del maíz (Estrella, 1998, pp. 56-57). Siempre se brindaban respetos, porque entendían que la madre tierra era la que otorgaba el alimento a los seres humanos y les permitía su supervivencia.

5.2.5. Mitología en Europa

Es importante entender la influencia que han tenido los cereales sobre la historia de la humanidad. Tanto en Europa, Asia y América estos han estado presentes en las dietas de los humanos. Los europeos crearon la clasificación de los alimentos, y colocaron al maíz dentro de la categoría de los cereales. Por lo que es también importante entender el origen de los cereales, y esto puede representarse de manera muy evidente en la mitología.

- **MITOLOGÍA GRIEGA**

En la antigua Grecia el consumo de los cereales como el trigo era esencial. En su mitología, la diosa de la fecundidad de la tierra y de los cereales era Deméter. Esta diosa, presente en varios mitos griegos era la encargada de proporcionar el pan a los helenos. De igual manera los sembríos estaban a su cargo, ya que ella daba la vida a las semillas útiles. Se dice que ella enseñó a los hombres a cultivar la cebada y el trigo, y creó para ellos instrumentos necesarios como el arado y la azada. Su objetivo era promover el beneficio de la vida civilizada. Era una diosa completamente pacífica, porque en ella dominaba la bondad, preocupación por la humanidad, y su progreso. Aquí Cronos era su padre, un titán; los titanes eran los que dominaban la tierra, antes que los dioses. Se casó con Rea, su hermana. Y con ella fueron los padres de la mitad de los dioses y diosas que originaron el Olimpo. Y aquí Rea, la madre de Deméter es la diosa de la fertilidad (López, s.f., pp. 15, 169-170).

- **MITOLOGÍA ROMANA**

De acuerdo a la mitología romana, los titanes y dioses de aquella época se adaptaron a una nueva era. Donde en esta nueva época Deméter es Ceres, Cronos es Saturno y Rea es Ops. De la mitología romana, la palabra “cereal” viene de Ceres, la cual fue la diosa romana de las mieses, que significa “cereales maduros” (Robuchon, 2011, p. 257). Fue hija de Saturno y Ops. Su

padre Saturno fue un importante dios de la 'agricultura' y la 'cosecha', sin embargo, su emblema fue el del tiempo (Butista, 1864, p. 568). Su madre Ops, que del latín significa "abundancia", fue la diosa de la 'fertilidad' y la 'tierra'. La palabra Ops significa riqueza, bienes, abundancia, dones. Y está relacionada con opus, que significa trabajar la tierra, arar y sembrar (Simón y Polo, 2001, p. 33).

Ceres, hija de Saturno y Ops, fue una diosa agraria, se le llamaba así, porque la palabra Ceres viene de la raíz indo-europea *ker, esta raíz fue deducida después de un tiempo del verbo latín "*creocere*", que significa 'crecer' y 'crear'. Ceres también era el divino poder, que hacía que se produzcan elementos vivos en la tierra y que estos crecieran. Según el mito griego, Ceres enseñó a los hombres el arte de cultivar la tierra, de sembrar las semillas y de recoger el trigo para poder realizar el pan (Stanley, 1996, pp. 1-2).

En la República Romana para evidenciar las alabanzas y adoraciones a la diosa Ceres, entre los años 753-509 a. C., se creó el calendario pre - júlco, que fue realizado por el Rey Numa y por varios académicos de aquella época. Con esta nueva celebración varios sacerdotes empezaron a realizar cultos especiales de la fertilidad en la agricultura. Su ritual era amarrar a antorchas las colas de zorros, porque creían que esto protegería los cultivos. Esto se realizaba dos veces al año, el 18 de abril porque era el comienzo de la misma, y el 13 de diciembre porque era el fin de la cosecha (Stanley, 1996, pp. 4-5). Incluso, el "Festival de Cerialia", era realizado por los plebeyos, porque Ceres era una deidad de la plebe. (Rodríguez, 1991, p. 44).

5.3. El Ecuador

5.3.1. Ubicación Geográfica del Ecuador

El área continental de la República del Ecuador se localiza al noroeste de América del sur. Limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico. El área insular de Galápagos se ubica al oeste

del área continental. La cordillera Andina divide al país en tres grandes regiones: la Costa, la Sierra y el Oriente o Amazonía. La sierra está determinada por la gran cadena montañosa de los Andes. En la Costa, numerosos ríos dan lugar a fértiles áreas, como sucede en las cuencas del Guayas y en el río Jubones. En la parte amazónica se encuentran dos grandes divisiones geográficas de la región oriental. Que son los flancos Andinos, o alto Oriente y la llanura Amazónica o bajo Oriente (Océano, 1999, p. 3), adicionalmente el Ecuador está integrado por una cuarta región que es la Insular.

La condición ecuatorial del país ha determinado su nombre, en el siglo XVIII, empieza a llamarse así cuando una misión Geodésica promovida por la Academia de Ciencias de París llegó a tierras de la Real Audiencia de Quito con el propósito de estudiar la forma del planeta y determinar el achatamiento del mismo. Para esto se requería medir la línea equinoccial, es decir, paralelo 0 o línea del Ecuador. A partir de la publicación en 1751, el director Charles-Marie comenzó a referirse a estas como las “tierras del Ecuador”, y con esto su denominación alcanzó difusión universal (Océano, 1999, p. 4).

5.3.2. Diversidad en cuanto a Flora en el Ecuador

El Ecuador tiene un territorio tan pequeño que cubre solo el 0,2% de la superficie terrestre del planeta. Y aun así se encuentra entre los países con mayor diversidad biológica. Se estima que en él se hallan presentes unas 25 mil especies de plantas vasculares. Cada región del Ecuador presenta una gama diferenciada de condiciones climáticas, temperatura y humedad, que permiten la presencia de una inmensa variedad de plantas y animales. El Ecuador cuenta con un 10% de todas las especies del planeta. En la Cordillera de los Andes hay de 20 a 25 mil especies de plantas vasculares, en la zona noroccidental existen cerca de 10 mil especies. Otra área importante es la zona amazónica donde se calcula que hay unas 8.200 especies vasculares, distribuidas de la siguiente manera: 2.200 para la baja Amazonía y 6.000 para

la alta Amazonía. Para la Sierra se ha calculado unas 10.500 especies de plantas, 8.500 en los valles y en los flancos y 2.000 en las zonas altas. Las islas Galápagos son relativamente pobres en cuando a la diversidad de flora y cuentan con unas 604 especies nativas y otras 260 que han sido introducidas por el hombre. La Amazonía posee el mayor número de especies arbóreas y lianas, en tanto que en la Sierra se concentran las arbustivas y las herbáceas. En la Costa se encuentran bosques húmedos y vegetación similar a la de la región amazónica (Océano, 1999, pp. 93-95). Hay que recordar que los vestigios del maíz han sido hallados en la Cordillera de los Andes, por esto algunos otros países también tienen el mismo producto dentro de su gastronomía. No está en decir que solo le pertenece a un país el maíz, pero lo que lo vuelve maravilloso, es su importancia y desarrollo a lo largo de las conquistas, y a parte por ser un producto consumido por los nativos americanos. Asimismo, este producto es de suma significancia porque dentro de los diferentes países toma interés en múltiples platos tradicionales, y el Ecuador es uno de ellos, ya que desde siempre se lo ha incluido en su comida. No hay que olvidar que del maíz se hace el mote, y por eso los diferentes países que están con la Cordillera de los Andes, tienen al mote dentro de su gastronomía propia.

5.3.3. Corriente Fría de Humboldt y Cálida del Niño

Se le llama así por Alexander von Humboldt, es el explorador científico más famoso del mundo. La corriente fría de Humboldt es una corriente oceánica que fluye en dirección norte a lo largo de la costa occidental de Sudamérica. A esta corriente, también se la conoce como la corriente peruana. Esta corriente fue descubierta en el año 1800 por Humboldt y se forma frente a las costas de Chile, Perú y Ecuador. La temperatura de esta agua oscila entre los 5 y 10 °C. El agua fría contiene nitratos y fosfatos, por lo que es favorable para que crezca el fitoplancton, y que de este se alimente el zooplancton. Estos se reproducen rápidamente y sirven de alimento para las aves marinas. De esta manera se facilita que exista una flora abundante y que la fauna marina pueda

crecer y habitar en este lugar. Humboldt se dio cuenta que existen ocasiones en las que esta corriente no suele emerger y los vientos del norte llevan aguas calientes hacia el sur. Esta corriente cálida se le viene a conocer como “*El Niño*”, y reemplaza la corriente “*Fría de Humboldt*”. La del Niño pasa por la corriente ecuatorial, esto crea una disminución de plancton, causando menos alimentos para los pescados, y por ende una catástrofe para la industria pesquera (Correa, s.f., párrafo 1-2).

Cuando es la corriente del Niño, suele haber menos oxígeno en esa parte del agua. Y esta zona actualmente ha empezado a extenderse, y por esto muchas especies marinas han tenido que abandonar esta zona, pero pocas especies marinas han prevalecido, una de ellas ha sido la anchoveta (Bertrand, 2016, párrafo 3). La disminución de las especies marinas ha llevado a que existan áreas agropecuarias especializadas para el criamiento de diferentes especies, que servirían de alimento para los seres humanos. Entonces con esto el alimento de dichos pescados comenzó a cambiar y tuvieron que adaptarse a un nuevo sistema de funcionamiento. Por este motivo se comenzó a producir maíz molido como alimento sustituto para los peces, se necesita entre 4-6 kg de maíz molido para producir 1 kg de carne de pescado (Auburn University, s.f., p. 3). Con esto el maíz se ha vuelto de suma importancia para la industria pesquera en el Ecuador.

5.3.4. Nacimiento de la Agricultura en el Ecuador

El paso de nómadas a sedentarios, se da por el descubrimiento de la agricultura. Según datos de arqueología, la América precolombina fue colonizada desde el continente asiático, a través del estrecho de Bering hace 40-50 mil años. Durante esta larga época ya se había descubierto el fuego y algunas herramientas de piedra. En el caso de Andinoamérica Ecuatorial el hombre inició el poblamiento de su territorio hace 13-14 mil años; el autor Ayala, utiliza el término de Andinoamérica para hacer referencia a la Cordillera de los Andes. La aparición y el desarrollo de la agricultura se dio a lo largo del

período formativo tardío entre 1300 a.C. y 550 a.C. Esto se dio en las tres regiones ecuatoriales: Costa, Sierra y Amazonía (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2008, pp. 10-26).

En la época aborígen del Ecuador, se dice que se comenzó con el asentamiento de los primeros pobladores en Andinoamérica Ecuatorial. Como en todo el mundo, los pobladores de aquella época eran cazadores y recolectores, y con el tiempo aparecieron las actividades agrícolas que fomentaron los primeros asentamientos de los grupos nómadas. Los cambios climáticos a lo largo de la historia fueron los que influyeron en la flora y en la fauna de las distintas regiones del mundo. En Andinoamérica se formaron grandes glaciares en las regiones más altas, y el páramo cubrió gran parte del callejón interandino, que en la actualidad con más altas temperaturas sirve para la agricultura y la ganadería. La fertilidad de las hoyas interandinas y de los flancos occidentales de la cordillera de los Andes, se debe a las cenizas volcánicas que se han ido acumulando a través de cientos de años. El hombre ecuatorial se adaptó a los distintos lugares, para su supervivencia. En este caso, los pueblos de la Costa combinaron sus recursos marítimos con la agricultura, los pueblos de la sierra combinaron la agricultura con la cacería, y en el amazonas combinaron los recursos silvícolas de caza, con la recolección y pesca, con la horticultura, que es el cultivo de huertos (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2008, pp. 10-26).

En lo referente a los cultivos, lo más importantes eran el maíz, la papa, el fréjol y la quinua. Cotocollao, se asentaba en la provincia de Pichincha, era una sociedad agrícola de la Sierra norte. Se sabe que esta sociedad se basó en el cultivo del maíz, además de ser una cultura que se desarrolló desde el año 2000 a.C. hasta el 5000 a.C. Este lugar se convirtió en un núcleo económico multiregional y multiétnico (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2008, p. 25). Pero se asume que desapareció este lugar por la erupción del Volcán Pululahua (Osejo, 2015).

En la época prehispánica existieron distintas técnicas, que facilitaron la cocción de los alimentos. Como ya se dijo, usaban las hojas del maíz para envolver alimentos y animales; el término “tamal” proviene del náhuatl “*tamalli*”, que significa envuelto. Estos envueltos eran posteriormente cocinados en vapor. Otra forma de conseguir el alimento en la Amazonía, era con el “curare”, que era un veneno para cazar a los animales. En esta época tenían costumbres y técnicas propias del lugar, porque no llegaron a tener influencia de la colonización (Narváez, 2015).

5.4. El Maíz y las Conquistas

5.4.1. Conquista Inca

Las conquistas fueron la manera más antigua de interacción entre poblaciones humanas. Se la podía realizar pacíficamente mediante migración, dominio cultural; cómo militarmente. Dentro de la historia milenaria del Ecuador, el período de dominio incaico fue breve. Pero se notan muchos cambios que se dieron en aquel tiempo y que han influido en la actualidad. En el año 1470, los habitantes aborígenes del Ecuador tuvieron que defenderse de ejércitos que vinieron desde muy lejos. Estas etnias eran numerosas y el representante de cada etnia, era el “Sapac-Inca” (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2005, p. 33).

Hacia el año 1000 d.C., los Andes centrales fueron escenario del asentamiento y expansión del pueblo inca. Estaban situados inicialmente al norte del lago Titicaca, en el valle del Cusco. Formaron un imperio al que los incas dieron el nombre de Tahuantinsuyo. A finales del siglo XV, los incas unieron a diferentes grupos étnicos, hasta llegar a tener un aproximado de 10 millones de personas. Con esta diversidad multiétnica unieron los distintos conocimientos de los grupos étnicos para mejorar la civilización, esto quiere decir que mejoraron la agricultura, la mano de obra, entre otros aspectos. Y buscaron perfeccionar dichas técnicas para obtener una civilización más sustentable y fuerte. Ya establecido esto, se crearon asentamientos jerarquizados, que iban desde los

tambos hasta los cuasi-Cuscos, y para poder defenderse comenzaron a tener poder militar. Los aspectos señalados dan cuenta de una concepción de un territorio muy particular, que se asentó en tres fundamentos. El primero, un criterio predominante era el agrícola, el segundo eran las grandes extensiones en las que aprovechaban su territorio y el tercer fundamento fue el de la noción de frontera (Océano, 1999, pp. 414-416).

En el Ecuador la presencia incaica abarcó la sierra como su imperio. Y allí manifestaron su acción de forma notoria. En la Costa, sólo una pequeña parte del sur se encontró bajo dominio directo, en este caso fue la Isla de Puná. En Manabí ejercieron una influencia indirecta, probablemente desde la isla de la Plata. El territorio actual de la provincia de Esmeraldas y la Amazonía ecuatoriana nunca formaron parte del imperio incaico. En cuanto a Quito, se estima que la presencia efectiva de los Incas, fue breve. Esta tuvo lugar con dos etapas, tuvo un primer período protagonizado por Túpac Yupanqui, entre 1470 y 1500, que incluyó una conquista inicial. Y tuvo un segundo período de reconquista, con la consolidación e integración a Tahuantinsuyo, llevado a cabo en los treinta años que precedieron a la llegada de los españoles y protagonizado por Huayna-Cápac (Océano, 1999, pp. 414-416).

Conforme se fue integrando el territorio de los diferentes grupos étnicos al imperio Inca, las tierras, los animales y demás recursos fueron declarados propiedad del estado para ser redistribuidos en tres partes: para el Tahuantinsuyo, para los militares y para la comunidad. La economía inca, se basaba en la agricultura, mantenían intercambios con los grupos étnicos conquistados, se mantuvo el cultivo de los tubérculos, especialmente el de la papa, que servía para la subsistencia de las comunidades. La agricultura del maíz impulsó el desarrollo de ciertas técnicas como la construcción de terrazas agrícolas, canales de riego y de silos para su almacenamiento. Aun así, el maíz tuvo un carácter religioso, y alrededor de su cultivo se mantuvieron y realizaron una serie de ritos. Se alimentaba con maíz a los dioses y a las momias incas, y estuvo presente en todas las festividades. Los incas lograron una gran

productividad social que mantuvo al estado y mantuvieron la construcción de grandes obras. El Tahuantinsuyo proveía a los trabajadores con semillas, comida y todo lo necesario para la labranza (Benítez y Garcés, 1993, p. 46). Con esto se aseguraban de no perder a las partes colonizadas.

5.4.2. Conquista Española

Esto indica el fin del Tahuantinsuyo, las sociedades aborígenes sufrieron una profunda transformación como consecuencia del impacto ocasionado por el enfrentamiento de dos universos culturales (Océano, 1999, p. 419). Las nuevas personas que pisan América, traen nuevas técnicas culinarias, productos extranjeros y nuevas costumbres que impactarían al “*Nuevo Mundo*”.

Se dice que tradicionalmente se ha estudiado la época Colonial como el momento en que América se incorpora al mundo civilizado, y que además de haber existido una civilización andina muy desarrollada, los europeos se destacaron en este lugar por traer muchas novedades. La invasión europea a las sociedades aborígenes que eran asentadas en el espacio que actualmente es el Ecuador, forma parte de un proceso histórico de alcance continental, conocido como la “*Conquista española del Nuevo Mundo*”. El proceso de colonización se desarrolló en tres fases: la primera con la llegada de Cristóbal Colón al Caribe en 1492, la segunda tuvo como escenario a Mesoamérica y la tercera comprendió la exploración de la costa occidental de Sudamérica y particularmente la conquista del Tahuantinsuyo (significa “la tierra de las cuatro regiones”), que fue entre 1531 y 1534. Los conquistadores buscaron someter a las sociedades aborígenes y la incorporación de sus territorios a la autoridad de la monarquía española cuando se dieron cuenta de todos los recursos nuevos que no había en Europa, y que sería de reconocimiento mundial el llevar estos nuevos productos a Europa, para crear un nuevo mercado con ellos, y usar las tierras de las Américas para la obtención de los mismos (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2005, pp. 42-43).

Este fue el momento en que casi se extinguió toda la población nativa del Caribe, y con la gente sobreviviente, tuvieron el propósito de esclavizar a la población aborígen restante, porque necesitaban mano de obra. El primer embarque de esclavos negros llegó al Caribe en 1505, y con esto inició un lucrativo y abominable comercio transatlántico de esclavitud (Mora, Yáñez, Lozano, Najas y Camacho, 2005, p. 49).

La aventura colonial respondió a varios objetivos: apropiarse del dominio de un espacio por la conquista y de asegurar su control, para aprovecharlos en provecho de la Metrópoli (Océano, 1999, p. 427).

Hubo un caso especial en esta época. Los Mixes fueron una comunidad Tolteca, que habitaban México. En 1690 hubo conflictos de si los Mixes debían seguir vendiendo maíz a Villa Alta, como parte de sus obligaciones tributarias. Fray Bartolomé se dio cuenta que desde 1630, se había vuelto costumbre que todos estos pueblos, debían vender la mitad de una fanega de maíz a la villa, al costo de nueve reales por fanega. Luego este maíz era redistribuido por los españoles; el fraile decía que las tierras en los pueblos Mixe eran fértiles y producían dos cosechas al año, y que como los españoles no producían su propio maíz, sus propias villas se volverían más pequeñas, porque los españoles se mudaban en abundancia. Los Mixes no podían vender todo el tiempo el maíz, y a menos que los Mixes no siguieran vendiendo su maíz, los españoles se iban, porque dependían de los Mixes para vivir. Los Mixes veían estas demandas como excesivas, y no podían mantenerse ellos ni a los españoles. Inclusive a veces los Mixes tenían que comprar el maíz por un precio más alto del que lo vendían. Antes de 1693, convencieron a la audiencia de no pagar sus tributos en maíz, pero la audiencia se quejó y volvió a hacer que sus tributos fueran de maíz, los terminaron obligando (Chance, 1989, p. 41).

Pese a ser obligados, la colonización hizo que existiera un intercambio tecnológico y cultural amplio. España se encontraba presionada por los árabes

y la civilización Otomana. No era beneficioso llegar a la India, por eso Cristóbal Colón tuvo una visión distinta, en la cual buscó rutas alternas para no someterse a las reglas del imperio Otomano. Esto le evitó pasar por Constantinopla y pagar los impuestos de intercambio que demandaba este imperio. Pero nunca se imaginaría que por esta ruta alterna llegaría a las Américas (Arias, 2016).

Las grandes minas de plata, de oro que había en América se vuelven la sangre de la economía europea, y esto le permite a Europa enfrentarse con distintas competencias, como la China y la India. Gracias a esto es que se dinamiza mucho el comercio. Europa deja de tener una economía escasa, incluso Inglaterra, Francia, Portugal, que siguieron con la colonización se recuperaron económicamente. Lo beneficioso de América, fue que se descubrieron muchos recursos. También la gente de América comienza a conectarse entre sí, no solo con Europa, sino también entre ellos mismos, los que eran en Centroamérica comienzan a comunicarse con los de Sudamérica, e incluso con la gente que vivía en las islas del Caribe. Comienza a existir un beneficio más grande con las plantaciones de azúcar (Arias, 2016).

En 1493 Cristóbal Colón se llevó el maíz, porque lo vio como un descubrimiento. De esta manera los Reyes Católicos seguirían patrocinando sus viajes. Con el crecimiento demográfico, los agrónomos empezaron a interesarse por esta poácea. Porque de un grano de maíz se podían obtener ochenta granos más. De esta manera podían alimentar a los campesinos, sin gastar tanto dinero. La llegada del maíz, se dice que protagonizó uno de los mayores rompecabezas, y fue motivo de estudio durante más de un siglo, por los médicos de Europa septentrional. Se dice que esta poácea era de asombro porque no se observaban plagas en las cosechas del maíz (Azcoytia, 2009, párrafo 1-22).

5.4.3. Maíz en la República

Esto se da después de la independencia del país. Este es el período en el que la Asamblea de Notables de Quito firma el acta de separación de la gran Colombia, donde en la constitución se vuelve un estado independiente, con el nombre de Ecuador. Se nombra a Juan José Flores y José Joaquín de Olmedo como Presidente y Vicepresidente del Ecuador. El gobierno del Ecuador autoriza la emisión de los “billetes de crédito”, los cuales fueron los primeros que existieron en el país (Mora, 1988, p. 165).

Después de las guerras de independencia y a partir de la formación de la República, la hacienda, que se venía configurando desde la colonia, se convierte en la institución básica de la estructura productiva y se caracteriza por la expansión de las plantaciones agroindustriales y la concentración de la tierra en pocas manos. El sistema de hacienda generó formas particulares de relación con la mano de obra indígena. El terrateniente deseoso de mantener una mano de obra estable, establecía un contrato con un indígena, quien debía reembolsar una deuda hereditaria. Durante el siglo XVIII, se generalizó el sistema de huasipungo, por el cual, a cambio del usufructo de una parcela situada en las tierras altas, se daba un bajo salario y el derecho a usufructuar el agua y una porción de trabajo por semana al propietario. Otra figura era la del arrimado, que también se le llamaba obrero agrícola, quien recibían un salario superior, pero sin el préstamo de las tierras (Proyecto Biodiversidad y Desarrollo Sostenible, 2008, p. 29).

Aquí aparece una nueva creación de alimentos. Muchas veces los apoderados de estas tierras daban los restos de comida, como tripas, menudencias, carne de vaca (de partes que no usaban) a los trabajadores. Comienza la fusión de carbohidratos con estas proteínas que darían las fuerzas necesarias para poder trabajar. Con esto se comienzan a realizar diferentes tipos de preparaciones, que hoy en día serían vistos también como comida tradicional (Narváez, 2015).

5.4.4. El Maíz y el Mote en la Actualidad

En la actualidad el maíz es la base de la mayoría de los productos que encontramos hoy en día en el mercado. Al año se producen 2,3 millones toneladas de alimento, y en sí el maíz ocupa el 50% del componente del producto. Los maíces cosechados en el Ecuador los absorben tres principales grupos que son: el 34% con La Asociación de Fabricantes de Alimentos Balanceados para Animales, el 30% con PRONACA, y el 28% con la Asociación de Productores de Alimentos Balanceados. Según el ministerio de Agricultura y Ganadería en el 2014 se importaron 33 mil toneladas (Líderes, 2015, párrafo 1-13).

Actualmente se han visto diversos usos para la manipulación del maíz. De su almidón, que es un polímero natural, puede ser plastificado, biodegradable y está disponible todo el año. Su propuesta práctica es que los productos elaborados en base del almidón de maíz sean amigables con el medio ambiente, porque pueden deshacerse en menos de un año en el ambiente (Informador, 2016, párrafo 1-12).

Hay que tener en claro que el mote proviene del maíz, y que sin este no puede existir. Actualmente se realiza en grandes industrias la transformación del maíz en mote con cal, y en el campo en algunos lugares se lo sigue realizando con ceniza. El mote se lo encuentra en diversas preparaciones, y en la mayoría como acompañante. Cabe decir, que su uso es fundamental para la elaboración de muchos platos tradicionales.

En el Azuay, el mote es un alimento de consumo masivo, al cual pueden acceder personas de cualquier condición económica social. Se lo ve como un acompañante o principal en pocas preparaciones, como en el “mote pata”, “mote sucio” y se lo utiliza como sustituto de otras preparaciones, como en las “humitas”. (El Comercio, 2014, párrafo 1-5).

En la Sierra se lo encuentra como acompañante de platos muy reconocidos, como son: la “Fritada”, el “Hornado”, la “Timbushca” y el “Cuy Asado”. Podemos encontrar en Cuenca, diversas preparaciones acompañadas de dichoso ingrediente. Pero algo no ha cambiado con este producto, su técnica de cocción y su forma física de tenerlo al momento de comerlo. Hay pueblos en el que se lo muele, pero no se lo encuentra en el mercado en esta forma de presentación. Ni como sustituto de otros ingredientes, para la elaboración de tortas de cumpleaños, ni para la repostería. Se podría decir que el mote se quedó en esta presentación desde la época prehispánica, donde se lo realizaba con la ceniza de la leña (Amador, 2016).

Es uno de los maíces más consumidos en el Ecuador, e incluso tiene mucha tradición dentro de las comunidades indígenas (Gallardo, 2013, p. 512). Además, también se lo usa en bebidas, cómo la “chicha de mote”, “champú” y “rosero”.

En Cuenca se come mote en diversas formas, se le dice “*mote pillo*” al que es con huevos achiote y cebolla, se le llama “*mote sucio*” al rebozado con manteca negra de cerdo. Existe otro plato simbólico que es el “*mote pata*”, es un potaje, que se lo realiza en los días de Carnaval. Este potaje se combina con carne de cerdo, chorizo, pepa de zambo. En cambio, el “*rosero*” se hace en la villa de Gualaceo (Cantero, 2013, p. 21). La “*timbushca*” se la realiza en Otavalo y es un potaje que lleva carne de cerdo, leche, col, mote, manteca y papas.

En algunos pueblos del Ecuador, se ha realizado distintas preparaciones con el mote. Como tortillas de mote, humitas, pero cabe aclarar que más que esto, es la técnica de cocción que conlleva a este resultado. Como ya se dijo, siempre se lo ha hervido y de ahí se ha obtenido estas distintas preparaciones. Muy pocas veces se ha optado por molerlo u obtener otro resultado del mismo producto. Se lo ha hecho, pero no es un conocimiento vasto del cual la mayoría de gente en el Ecuador sea consiente, porque además de que se lo ha molido en lugares aledaños a la ciudad, no se lo ha encontrado así en los mercados

principales del Ecuador, en los cuales la mayoría de gente tiene acceso a los diferentes productos.

5.4.5. Los Diferentes Tipos de Maíz

En el mercado ecuatoriano se puede encontrar diferentes tipos de maíz, en las perchas de los mercados se puede encontrar al chulpi, tostado, maíz dulce, choclo y al mote, que se venden porque son ya parte importante dentro de la gastronomía ecuatoriana. El maíz tiene una capacidad de variar en el color del grano, en su textura, en sabor y apariencia. Puede ser clasificado en distintos tipos según el endospermo, el color, el ambiente en el que es cultivado, la madurez y su uso. Los tipos de maíz más importantes son el duro, dentado, reventón, dulce, harinoso y ceroso (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 39).

5.4.5.1. Maíz Duro

Los granos de este maíz se caracterizan por ser redondos, duros y suaves al tacto. Este maíz germina mejor que otros tipos de maíz. Los maíces duros rinden menos que los maíces dentados, estos tipos de maíz son preferidos para el alimento humano y para hacer la fécula de maíz que es la maicena (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 39). Este maíz es consumido también como mazorcas verdes, o es dado para la ganadería. Estos tienden a ser amarillentos, blancos, cremosos, pero son los que se consumen más ampliamente en el mercado. Porque se los puede encontrar de distintos colores como anaranjado, verde, púrpura, rojo, azul y negro tunicado (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 40).

5.4.5.2. Maíz Reventón

Este es un maíz extremadamente duro que ocupa la mayor parte del grano y en un bajo porcentaje se encuentra el almidón blando. Estos granos son

pequeños, tienden a ser redondos u oblongos. Este grano se caracteriza porque al momento de calentarse tiende a reventarse. Revientan porque tienen poca humedad, alrededor de un 14% en su composición. Y cuando tocan temperaturas de 170 °C suelen reventar. Este maíz por lo general es consumido como aperitivo (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 40).

5.4.5.3. Maíz Dentado

Este maíz es cultivado para obtener el grano y ensilaje, que es mucho mejor que el henificado. Este tiene más almidón blando. Cuando el grano se comienza a secar el almidón blando en la parte superior del grano se contrae, y da la impresión de ser un diente, por eso se le llama dentado. Una desventaja de este maíz es que tiende a ser más susceptible a hongos e insectos en el campo y durante su almacenamiento. Su color es blanco o amarillo, pero son preferidos para el alimento animal. (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 40).

5.4.5.4. Maíz Harinoso

Este maíz como su nombre lo dice, es porque tiene el grano en su mayor composición un almidón muy blando. Este maíz es predominante en las zonas altas de la región Andina. Este maíz es únicamente usado para alimento humano, algunos son usados en preparaciones especiales y en bebidas. Existe el maíz harinoso tostado, que puede ser ingerido sin la cocción previa del mismo. Un maíz que se está difundiendo en la zona Andina es el Morocho, este ha sido desarrollado mediante el cruzamiento de tipos de maíces duros en zonas altas. Así tiene un menor riesgo de adquirir plagas y de este se tienen menos problemas para su molienda (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, pp. 40-41).

5.4.5.5. Maíz Ceroso

Este maíz se cultiva en áreas muy limitadas de las zonas tropicales. Tienen un aspecto opaco y ceroso. Este maíz está compuesto por una molécula de glucosa del almidón, que es conocida como la amilopectina. El mutante del maíz ceroso fue descubierto en China y en algunas partes de Asia. Se lo utiliza en comidas típicas, especialmente en masas y bebidas (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 41).

5.4.5.6. Maíz Dulce

Estos tipos de maíces se cultivan principalmente para cultivar mazorcas verdes. Tiene un 70% de humedad y no ha comenzado el proceso de endurecimiento. Los granos tienen un alto contenido de azúcar y son de sabor dulce. Estos tienen una alta susceptibilidad a enfermedades (Paliwal, Granados, Lafitte y Violic, 2001, p. 42).

5.4.5.7. Mote

Teóricamente se podría hacer de cualquier maíz el mote, podría ser incluso de chulpi, pero al ser de tamaño pequeño y duro, no sería muy apetecido por los consumidores. Por esto, se podría obtener mote morado, amarillo de los diferentes colores de maíz que existan. Pero esto más depende del lugar en el que se lo prepare, de la cultura y de la tradición del lugar (Rivera, 2016). Se recomendaría realizar al mote con maíz blanco. En cuando a selección de maíz, podría ser del dentado o duro.

5.5. Gastronomía Ecuatoriana

5.5.1. Patrimonio Alimentario

Históricamente el ser humano ha logrado adaptarse y adaptar su entorno a sus necesidades de sobrevivencia, logrando establecer estrechos vínculos con la “*Pacha - mama*” como proveedora de los productos que garantizan su permanencia en este planeta. Con el transcurrir de los años el ser humano no solo logra la domesticación de los productos, sino que incluso llega a impregnarlos de significados trascendentales, siendo asumidos dentro de su saber cultural. Detrás de cada producto, existe una historia en cuanto a sus usos y forma de preparación, y además hay una transmisión de generación en generación en cuanto a los saberes de determinado grupo humano, siendo parte importante de su cultura tradicional alimentaria. El Ministerio de Cultura y Patrimonio, ejecuta el proyecto emblemático alimentario, este proyecto trata de revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias e indica el consumo de las mismas. Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio todo alimento que contenga importancia simbólica, cultural e identitaria para un país o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos y bebidas tradicionales, sino también con los productos que se utilizan como ingredientes. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, el maíz (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pp. 2-5).

Por diferentes motivos en la actualidad esto es una necesidad para todo grupo humano. Procurar fortalecer el Patrimonio alimentario local, regional y nacional, representa un gran esfuerzo para todos los Estados del planeta. La globalización, el ingreso paulatino de la mujer en la vida laboral, implica un fuerte impacto en la dinámica familiar, teniendo como consecuencia la ruptura de la transmisión de saberes tradicionales. Sería necesario reestructurar la

forma de mantener la cocina tradicional de los diferentes grupos humanos manteniendo la equidad que todos buscan.

5.5.2. Cocina Tradicional

Cuando se habla de cocina tradicional, uno piensa en las preparaciones ancestrales de cada familia, en sus diferentes técnicas y particularidades. Cada región tiene su manera de interpretar los platos típicos tradicionales, dependiendo de sus costumbres culinarias y de sus productos ancestrales. Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio los ingredientes y su combinación son la base fundamental de la gastronomía nacional, porque a través de sus recetas se han logrado establecer pautas, que permiten identificar la influencia de sus raíces étnicas. Hay que tener en cuenta que en torno a estos productos se encuentran las comidas más representativas. Algunos de estos ingredientes que componen estos maravillosos platos ecuatorianos son la papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua, amaranto, entre otros (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pp. 6-7).

5.5.3. ¿Qué es la Versatilidad en el Área Gastronómica?

Según la Real Academia Española, “versátil”, significa “Capaz de adaptarse con facilidad y rapidez a diversas funciones” (R.A.E., 2015). En el área gastronómica, esto quiere decir que se puede aprovechar un producto de diversas formas, para dejar el desecho en un mínimo porcentaje, incluida la merma. Además de poder utilizar este “desperdicio” en diferentes preparaciones, y utilizarlo en distintas cocciones. La versatilidad puede ser vista desde diferentes perspectivas, una de ellas es donde productos sustitutos pueden ser aprovechados para obtener un resultado ya fijo. O donde estos productos pueden ser transformados de distintas maneras para beneficio de diversas preparaciones.

Actualmente, está directamente relacionada con la vanguardia. La vanguardia fue descubierta entre los años 80's y 90's en España, fue con este nuevo tipo de cocina, que se cambió la mentalidad en el área gastronómica. En esta cocina el propósito es utilizar productos de alta calidad con una nueva tecnología; para que se pueda obtener un plato que tenga como propósito ser una bomba de sensaciones para quien lo deguste (Larrinaga, 2014). En Ecuador uno de los restaurantes que está impulsando el vanguardismo y la versatilidad en su cocina es "Urko". La versatilidad vista en la aplicación de productos tradicionales, es otra forma de potencializarlos.

5.5.4. Situación Agroalimentaria en el Ecuador

Agroalimentario quiere decir que "Dicho de un producto agrícola: Que ha sufrido tratamientos industriales" (R.A.E., 2015). La ley orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, según el artículo número uno, tiene la finalidad de crear leyes que garanticen a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos y nutritivos (LORSA, 2010, párrafo 1). Esto es para fomentar la producción suficiente dentro del país, para poder conservar los alimentos en buen estado, y para que estos sean sanos y nutritivos (LORSA, 2010, párrafo 2). Existen leyes dentro del Ecuador, creadas por el estado con el objetivo de garantizar a todas las personas la autosuficiencia de alimentos sanos y nutritivos. Dentro de estas leyes se habla sobre el acceso al agua y tierra, y para ello el estado estuvo dispuesto a brindar recursos hídricos, para que hubiera agua para el riego, para los animales, acuicultura y otras actividades de producción de alimentos. Otro punto clave es que con las leyes promovieron la recuperación del suelo, y además de que las personas tienen por obligación utilizar semillas nativas. Asimismo, según el artículo 26. _ El Ecuador se declara libre de cultivos de semillas transgénicas (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, 2010). Es decir, que no puede haber semillas genéticamente modificadas para beneficio de producción del productor. Estas semillas al convertirse muchas veces en monocultivos terminan dañando la fertilidad de la tierra. Por lo que los productos cultivados

en el Ecuador siguen siendo nativamente propios, saludables para el suelo, la alimentación humana y ganadera.

5.5.5. Tecnología Aplicada en la Gastronomía

Si la tecnología avanza, los productos ecuatorianos deben avanzar con ella. Hoy en día existen diversos productos tecnológicos que generan procesos ergonómicos para el ser humano. Se pueden encontrar en el mercado cocinas que tengan integrado el WI-FI, para facilitar la búsqueda de la receta y la elaboración de los mismos. Asimismo, existen balanzas hoy en día que pueden calcular el valor nutricional de los alimentos que la persona desea consumir e incluso hay sensores de comida que permitan al consumidor saber si es que lo que consume tiene un alto grado de pesticidas, o si el producto para el momento actual ya no es consumible (Escuela Online de Marketing Gastronómico, 2015, párrafo 1-34). El objetivo es entender que se posee la tecnología necesaria para poder sacar adelante los productos nacionales. En el caso del mote falta emplear este tipo de tecnología para mejorarlo. Esto podría abrir las puertas a muchas empresas nacionales que puedan desarrollar tecnología, para poder trabajar mejor con los productos autóctonos.

5.5.6. Marketing en el Área Gastronómica

¿Por qué es importante el marketing? Hoy en día ya no es suficiente con tener un buen producto, inclusive cuando la idea haya sido revolucionadora. Este producto intachable dentro de la gastronomía ecuatoriana llamado mote, tiene un papel fundamental en el Ecuador, principalmente por su adaptabilidad a las distintas zonas de cultivo, en forma de maíz. Sino también por poder modificarlo naturalmente a distintas texturas saludables que beneficiarán al consumo del ecuatoriano.

Hoy en día las empresas tienen que saber vender su producto, su marca y tienen que saber cómo comercializarlo en el mercado. Por eso los productos

similares en los supermercados tienen mucha competencia, pero hay que recordar que los mejores productos son los que fidelizan al cliente. La idea funciona con esta herramienta eficaz que es el marketing y todo con lo que con ella conlleva.

Los creadores tienen que utilizar la imaginación para tener un producto diferenciado en el mercado. La diferenciación puede ser en sabores, presentación, es el valor agregado que quiera dar la empresa. El proceso de marketing es vasto, pero algo muy importante que hay que recordar en productos alimentarios, es que antes de su venta, deben pasar por un examen donde se ponen a prueba los sentidos organolépticos de las personas. Porque además de llamar la atención, se debe fidelizar al cliente por el sabor, y esto es algo que se olvida en el día a día. Las grandes empresas buscan colocar sabores artificiales dañinos para la salud, y que resulten más económicos para la venta. Pero si se va a potencializar un producto, que mejor manera de hacerlo natural, saludable y delicioso, utilizando esta ventaja como valor agregado en el marketing de la empresa.

5.6. Producción, Comercialización y Consumo del Maíz

5.6.1. Producción del Maíz

EL cultivo del maíz es importante para los latinoamericanos porque como ya se dijo es la base de su dieta diaria, su nombre científico es *Zea mays L.* El maíz cultivado es una planta completamente domesticada por el hombre, y el hombre ha hecho que evolucione desde hace miles de años atrás (Morales, 2009, p. 7). El maíz puede ser cultivado a los mil metros sobre el nivel del mar y puede adaptarse a diferentes tipos de suelos, con un pH de 5.5. y 7.8 (Flores, s.f., pp. 11-36). Además, se caracterizan por ser importantes por sus siguientes propiedades nutricionales.

Tabla 2. Propiedades Nutricionales

Carbohidratos	(86%)
Proteínas	(9%)
Aceite	(3%)
Fibra	(2%)

Para sembrar el maíz, tiene que existir un clima cálido y agua en cantidades adecuadas, la temperatura diurna debe estar a no menos de 10°C, cuando la óptima es de 18 y 20°C (Morales, 2009, p. 9). En lo referente a su semilla, debe tener un porcentaje del 85% en germinación. La semilla del maíz puede tener diferentes formas, puede ser redonda, plana, pequeña y grande, pero todos los tipos de maíz se caracterizan por tener las mismas bases genéticas. Actualmente una libra de semilla de tamaño grande puede tener 1.270 semillas, y una libra de tamaño pequeño del mismo híbrido puede llegar a tener 1.910 semillas (Flores, s.f., pp. 11-36).

En la parte de agricultura debe existir una labranza en el suelo, un buen drenaje, no se debe someter el suelo al viento para que no exista la erosión. La siembra del maíz puede efectuarse de dos maneras, la manual donde se hace un hueco en el suelo y se deposita la semilla; o la mecanizada o con tracción animal donde la preparación del suelo como de la siembra son simplificadas; este es el caso de áreas muy grandes, donde se necesitan procesos ergonómicos (Flores, s.f., pp. 11-36). Un dato importante es que por hectárea se deben cosechar entre 40-45 mil plantas (Morales, 2009, p. 12).

Hay que saber que el maíz tiene un crecimiento rápido, y el suelo debe tener elementos nutritivos necesarios que permitan su crecimiento, algunos de estos elementos químicos son el nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, azufre, cobre, zinc, boro, hierro, manganeso y molibdeno. Hay que tener cuidado de las malezas durante los primeros 30 días de producción, es importante eliminar esto, porque son las causantes al 84% de la reducción en su rendimiento. El control de malezas igualmente puede ser manual, mecánico o químico, pero

siempre realizarlo sin dañar el sistema radicular del cultivo. La única diferencia es que en el químico se aplican herbicidas, pero la dosis de estos herbicidas varía con la edad de las malezas, con los diferentes tipos de suelos, la temperatura y el viento (Flores, s.f., pp. 11-36). Si la empresa desea que el producto sea más saludable, se podría abrir un nuevo mercado, donde los herbicidas podrían ser totalmente orgánicos o acudir donde proveedores que cultiven el maíz con herbicidas naturales sin dañar el medio ambiente.

Actualmente existen varios insectos o plagas que pueden acabar con el cultivo del maíz, entre estos gusanos encontramos las palomillas, los escarabajos, los gusanos de las raíces, gusanos alambre, gallinas ciegas (se alimentan de las raíces), barrenadores y gorgojo. Y en lo referente a plagas pueden ser virus, micro plasmas, bacterias y hongos. Con el tiempo se han creado semillas genéticamente modificadas capaces de resistir el ataque de estas plagas, pero en el Ecuador, no está permitida la producción con semillas genéticamente modificadas (Flores, s.f., pp. 11-36).

En lo referente a su cosecha, se debe realizar cuando el maíz haya alcanzado una madurez fisiológica. Pero su proceso no termina aquí, es más se tiene que tener una buena manipulación después de la recolección del grano para que pueda ser comercializado. Es importante mantener el grano limpio, y si se desea vender en diferentes texturas hay que someter al grano a un secado porque esto evita el aumento de calor, disminuye la reproducción de hongos y el riesgo de germinación del grano. Es importante recordar que para que se mantenga en buen estado también se debe separar del grano dañado y no hay que quebrar el grano durante la cosecha (Flores, s.f., pp. 11-36).

5.6.2. Comercialización del Maíz

Las empresas comercializadoras de este producto compran el maíz al precio de cosecha, y de ahí lo procesan para obtener el resultado deseado y empezar con su cadena de valor. Para poder comercializar este producto es necesario

que se encuentre libre de insectos y arácnidos vivos. El maíz que exceda de las tolerancias establecidas, será considerado estándar. Existen diferentes tipos de colores, entre ellos encontramos los colorados, los amarillos y los blancos. Y hay que tener en cuenta que para poder ser vendido debe tener una humedad del 14,5% y un color del 5% (Flores, s.f., pp. 11-36).

Las empresas comercializadoras para poder evaluar la calidad de la mercadería de cada entrega deben extraer una muestra representativa, y con ella deben efectuar las siguientes determinaciones: Se debe ver si hay presencia de insectos, olores comercialmente objetables, el color, si son amohosados, su humedad y calidad (Flores, s.f., pp. 11-36).

Hoy en día encontramos numerosos tipos de maíz en los supermercados, estos fueron procesados de diferente manera, para obtener su distinto resultado. De esta manera se obtiene el mote, y por eso es un diferente tipo de maíz. Tiene que haber sido obtenido del maíz amarillo grande, después de su procesamiento con cal el blanqueamiento es inmediato, se procede al secado de nuevo y de esta manera en su siguiente cocción se torna suave y se infla por el almidón (Flores, s.f., pp. 11-36).

5.6.3. Consumo del Maíz

El consumo del maíz se da en todo el mundo. Sin embargo, el del mote sigue siendo exclusivamente de Latinoamérica. Los beneficios de su consumo al organismo son en proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas A, B, C, sales minerales, potasio, calcio, entre otros. Su nivel de fibra es más alto que el de otros cereales. Puede combinarse al maíz en diferentes preparaciones. Al contener vitamina A, que es antioxidante se intenta prevenir el cáncer, en el caso del maíz morado, se podría luchar contra la diabetes y la obesidad. Asimismo, favorece a la regeneración de tejidos, y ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares (Avendaño, 2013, párrafo 1-22). En el caso de

la vitamina B, es buena para el funcionamiento cerebral. Por cada 100 gr de maíz consumidos, se aporta al organismo en lo siguiente.

Tabla 3. Aportes Nutricionales al Organismo

Proteínas	8.9 gr
Grasas	3.9 gr
Fibra Dietética	2.2 gr
Carbohidratos	72.2 gr

Como ya se dijo, las fábricas comercializadoras los dejan en diferentes texturas al momento de su venta. Se los puede encontrar como dulces, para harinas, con corteza dura, por ejemplo, el maíz reventador, es con el que se hace el canguil (Avendaño, 2013, párrafo 1-22). En el caso del Ecuador, los podemos encontrar como choclo, chulpi, tostado y mote, que en este caso son los más comercializados.

6. CAPÍTULO 2

6.1 Agroindustria Alimentaria del Mote

En la industria alimentaria, se encuentran diferentes tipos de proveedores, que se encargan en algunos casos de realizar todo el proceso de la elaboración de un producto. Estos proveedores en muchos casos llegan a un acuerdo con estas grandes cadenas alimentarias, donde el producto elaborado por estos microempresarios viene a llevar la marca de quien lo solicita, o en diferentes casos, simplemente pueden usar la marca del proveedor como una estrategia de marketing, en la que ambos vendedores se cooperan entre sí y ganan.

6.1.1. Situación de las Empresas Productoras de Mote

Existen varias empresas ecuatorianas que se enfocan en vender este producto, esto es porque han realizado estudios de mercado que les permitieron enfocar al mote como un producto para el desarrollo y comercialización de sus empresas. Dado el análisis de su estudio, lo comenzaron a vender porque el mote es un producto que tiene tradición en el país y obviamente porque su consumo es muy importante para los ecuatorianos.

En lo que respecta a su innovación, algunas de las empresas productoras de mote, cómo “La Pradera”, tienen un área de innovación en productos. Esta área es el cuadro central de donde salen ya aplicadas las nuevas ideas para los nuevos productos, y se deciden si serán rentables o no. Los dueños de estas empresas siempre buscan lo que el consumidor necesita y se encargan continuamente de desarrollar diferentes productos.

Hay que tener en cuenta que, en estos cuartos de las diferentes empresas, se genera el pensamiento creativo, y la motivación del capital humano yace en que cuando un producto sale a flote, todos participan de este éxito. Porque con el éxito aseguran su trabajo y aseguran sus ingresos, además de recibir un bono al final del año.

Según las investigaciones dadas en “La Pradera”, hay que tener en cuenta que hay consumidores que prefieren al mote ecuatoriano, y lo hacen porque buscan un menor precio, mientras los que buscan calidad, buscan el mote peruano (Amador, 2016). Sin embargo, bajo un testeo de este producto, que siempre lo tienen que realizar para poder receptarlo, se ha analizado que la gente prefiere el mote peruano, porque es más saludable y bajo la apreciación de los consumidores, es más rico, e inclusive es mucho más grande y esto lo hace atractivo a la vista. Y este es un problema para el mote ecuatoriano, porque el grano del maíz blanco tiene un bajo rendimiento y menor resistencia al medio ambiente. Por lo que los microempresarios de mote ecuatoriano tienen que utilizar en abundancia pesticidas, herbicidas y funguicidas químicos, para que así el grano tenga una mayor resistencia en el momento de su cultivo. El mote ecuatoriano cuando se lo cocina de más tiene la característica de hacerse más suave, y si hay demasiada cocción tiende a hacerse masudo, y si no se consume rápido tiende a dañarse con facilidad (Amador, 2016).

“La Pradera” aspira a que se mantenga la tradición del consumo del mote ecuatoriano y a la vez con esto se incentive al mejoramiento de la calidad del producto. Para que tenga mejor resistencia, mejore su calidad, y en cuanto al ama de casa que tiene al mote en su despensa no se lo dañe con tanta rapidez y así prefieran los consumidores al mote ecuatoriano (Amador, 2016).

En cuanto a las ventas, éstas no dependen de diferentes épocas, ni de diferentes meses, es más una costumbre alimentaria y en “La Pradera” se lo vende por igual todo el año. Por eso se ha visto rentable vender este producto en las grandes cadenas alimentarias. Aunque la empresa de Graciela Guadalupe Checa Yáñez, quien distribuye mote a empresas bajo nombre “SUPERMAXI”, “FLOR DEL VALLE” y “AKI” ha mencionado que sus ventas si han incrementado en Semana Santa y Navidad. Sin embargo, “La Pradera” lastimosamente no tuvo la suficiente provisión para abastecer los pedidos que tenía, y hubo varias semanas en las que no pudieron despachar este producto.

Cabe mencionar que esta empresa no pudo despachar, porque se enfocan en vender mote 100% ecuatoriano, y la falta de oportunidades de los agricultores en cuanto a resistencia de semilla, les impidió adquirir este maíz. Mientras que la otra empresa lo pudo vender, porque lo mezcló con peruano, y lo adquirió en el mercado, de varios proveedores.

Como ya se dijo antes, cabe decir que, si la tecnología avanza, nuestros productos deben avanzar con ella. En el caso del Ecuador, la tecnología en cuanto al mote se encuentra estática. En las empresas se viene manejando la misma tecnología que se tenía hace 50 años. Y en cuanto al grano, no es lo suficientemente resistente para ser sometido a este proceso mecanizado. Porque cuando se somete a estos procesos suele terminar roto o partido, y ese grano medio entero que resistió durante el proceso de mecanización termina en un par de semanas convirtiéndose en polvo dentro de la funda. Por lo que actualmente se mantiene un proceso artesanal, en el que se pela a mano y se hace un análisis de nuevo a mano al final, para poder seleccionar cada grano (Amador, 2016).

6.1.2. Situación Económica de las Empresas en el Mercado

Según Amador, dueño y gerente general de “La Pradera” vender en el mercado mote es relativamente productivo, puesto que la producción nacional, especialmente en los dos últimos años, se ha vendido menos y esto ha provocado que los costos de producción nacional sean muy elevados. Es un producto de baja salida por la des financiación y falta de oportunidades que tienen los agricultores. Su oportunidad en la mejora, depende de mejorar la semilla, y según Amador los que pueden mejorar esto, son los científicos del INIAP. Porque como se utilizan varios pesticidas y controles para el control del maíz, el costo del mote ecuatoriano termina siendo elevado. Amador, asegura que el trabajo artesanal es indispensable, pero que indiscutiblemente sería mejor evitar el trabajo artesanal, porque dice que este trabajo es muy contaminante. Pero lamentablemente no hay otra forma de realizar aquí el

maíz, porque el grano ecuatoriano al ser muy suave, se termina dañando. En cambio, si son genéticamente modificadas como en el Perú, se evitaría el exceso de utilizar pesticidas, herbicidas, funguicidas, y en caso de ser necesario, se podría recurrir a los pesticidas orgánicos, y llegaría a ser una semilla más resistente a los embates climáticos.

6.1.3. Parte Demográfica de las Empresas

Estas empresas analizadas que venden mote, lo distribuyen en todas las cadenas de mercado de nivel nacional, como son “AKI”, “TIA”, “MI COMISARIATO”, “SUPERMAXI”, “FLOR DEL VALLE” entre otras.

En cuanto a su publicidad, los que manejan la imagen pública de estos proveedores, vienen a ser estas grandes cadenas alimentarias, llegan a hacer publicaciones en las revistas “Maxi”, “SUPERMAXI”, “MI COMISARIATO”, “FLOR DEL VALLE”, y muchas veces promueven estos productos en programas culinarios.

A la larga el producto nacional termina siendo costoso porque no existe materia prima que se pueda adquirir en el país. En el caso de “La Pradera”, algo costoso es el empaque, y es algo que no está incluido dentro del costo final, y ha sido un costo que ha solventado la empresa ya por mucho tiempo. En cuanto a la empresa de Graciela Checa Yáñez, comenta que algo igualmente costoso es el empaque, pero que si está incluido dentro del costo final. En cuanto a la parte tecnológica, es una herramienta de donde se pueden empezar a explotar muchos conocimientos. La tecnología actual al ser introducida al país permitiría un óptimo desarrollo para las empresas que producen mote.

6.1.4. Cadena de Valor en cuanto a Empaque

“La Pradera”, se encarga de recibir mote 100% ecuatoriano. A parte de esto, se encarga de receptorlo, analizarlo y realizar su respectivo empaque para la venta final.

- **RECIBIMIENTO DEL PRODUCTO**

Al momento de llegar el producto a esta empresa, se lleva al mote a un cuarto especializado en calidad donde un sistema de muestreo demuestra que el producto tenga buena humedad, no tenga impurezas, ni contaminaciones como hongos o gorgojo. Aunque entre tantos costales, se puede venir algún insecto o huevos que pueden afectar al producto final.

- **PASTEURIZACIÓN DEL PRODUCTO**

En este caso, si es que hubiera insectos y no se pudo analizar en su recepción, se coloca al mote en una temperatura de 140°C de 10-12 segundos, y con esto se lo procede a enfriar rápidamente a 18 °C.

- **DESINFECCIÓN DEL PRODUCTO**

En esta parte del proceso, al mote se lo mantiene en cuarentena, esta cuarentena se basa en dejarlo reposar al mote con gastoxin (también llamado fosforo de aluminio, es un gas que sirve para la fumigación de granos), el cual aproximadamente dura de 3-4 días. Este mecanismo sirve para eliminar insectos, ácaros que se pueden encontrar entre algún costal del proveedor. El gas penetra a través de los poros del alimento y causa la muerte instantánea de estos insectos. Además, el gastoxin no afecta el sabor, olor, ni aspecto del producto.

- **PROCESO DE LIMPIEZA**

En este momento se zarandea al producto para retirar restos y residuos no útiles, ni comestibles. Después de la desinfección del producto, algunos granos tienen huevos por dentro o al gorgojo muerto; la maquinaria no puede analizar de grano en grano, porque son varios. Por lo que entre 5 personas, se hace un análisis y una recolección manual de cada grano, manteniendo normas de sanitarias para evitar la contaminación del producto, para así desechar los posibles granos que hayan tenido estos insectos por dentro. Con esto se hace una recolección de 10-15 quintales por día.

- **EMPAcado**

Este es el último proceso, donde el producto ya clasificado pasa a ser encerrado al vacío en una funda con marca y registro sanitario. Con esto el producto puede ser distribuido a las diferentes cadenas comerciales. Es importante mencionar que este proceso de desinfección del producto le brinda al final una vida útil de 1 año.

6.1.5. Cadena de Valor en cuanto a un Proceso Artesanal

Este proceso puede ser diverso en diferentes empresas, e incluso se lo puede trabajar manualmente en casa. En este caso en particular, el proceso lo viene a dar Aurora Quilumbe quien vive en la Parroquia de Guaytacama en la Provincia de Cotopaxi. Ella tiene 96 años, y ha realizado toda su vida mote para su familia.

El mote se lo puede realizar con ceniza de leña, cal o cementina. Es menos preferible realizarlo con leña, porque en muchos casos termina cambiando el color del maíz, en su apariencia física comienzan a aparecer pequitas de un color más oscuro y el tiempo de duración de este mote terminado siendo más corto, por lo que es más aconsejable realizar este proceso con cal o cementina.

- **COMPRA DEL MAÍZ**

Hay que tener en cuenta que si el maíz es blanco, pues el mote en su proceso final terminará siendo blanco, y si el maíz es amarillo o negro, terminará teniendo estos colores si es que se los realiza con cementina o ceniza de leña. Mientras que si se lo realiza con cal, esto aclarará el producto final y el mote terminará con índices elevados de calcio por absorción de la cal en la cocción, lo cual es algo beneficioso para el consumidor.

- **COCCIÓN DEL MAÍZ**

Hay que hervir en una olla agua, se procede a agregar el maíz y se lo deja cocinar por 15 minutos. Hay que tener en cuenta que si se va a realizar con ceniza de leña hay que agregar la misma cantidad de ceniza que se agregó de maíz. Mientras que si se realizó con cementina, en un kilo de maíz, van 23 gramos de cementina. Y en el caso de cal para un kilo de maíz, es 15 gramos de cal. Con el ingrediente que se haya preferido cocinar, se debe dejar cocinar en el agua por 30 minutos, y en el caso de usar ceniza hay que cocinar hasta ver que el mote se comience a pelar.

- **CERNIR EL PRODUCTO**

Una forma antigua de realizar esto, era la de escurrir al mote en canastas de carrizo. Hoy en día se lo puede realizar en tamizadores industriales o normales, como los que se encuentran en la cocina de la casa.

- **LAVAR EL PRODUCTO**

En este proceso se debe utilizar agua limpia, aquí se procede a fregar el producto con las manos 4 veces hasta que salga toda la cáscara. Siempre que se friegue se debe cambiar el agua. Hasta que se vea que no existe más cáscara.

- **SECAR EL PRODUCTO**

Con esto se realiza una selección manual del maíz, antiguamente se lo colocaba en el asfalto, pero es preferible colocarlo encima de costales o papel periódico, el punto es que tiene que tener contacto directo con el sol. Hay como secarlo un día y luego ya proceder a cocinarlo normalmente, pero es preferible secarlo por más tiempo porque con esto el tiempo de conservación del mote aumenta.

- **CONSERVACIÓN**

Antiguamente cuando se tenía el mote ya seco, se lo colocaba en canastas de barro bajo tierra, para así evitar que se concentre la polilla. Pero si se empaqueta al vacío y se mantiene en buenas condiciones el producto puede llegar a durar de 8 meses a un año.

- **OTROS DATOS**

En el caso de Graciela Checa Yáñez, comenta que tiene otros procesos, como por ejemplo después de pelarlo procede a cocinarlo de nuevo para hacer que estos químicos desaparezcan completamente del organismo del mote. Y ella lleva a cabo el desagüe del mote, dice que es un proceso muy importante en su elaboración, porque con esto también remueve sus químicos, y se debe hacer distintos cambios de agua. Y luego para ya empacarlo lo seca en ollas tamaleras con vapor y rápidamente los coloca en las fundas, por esto su mote tiene un tiempo de duración de 10 días.

6.2. Propuesta de los Distintos Productos Derivados del Mote

El mote tiene distintas propiedades, y puede ser utilizado de diferente manera, a tal punto de poder extraer del mismo diferentes subproductos, cómo: harina, leche y queso crema vegetariano. Sin embargo, se le dice queso crema por la

similitud que tiene con el producto derivado del lácteo animal, aunque no proceda de un animal. El propósito de este capítulo, es demostrar el potencial y el alcance que tiene un producto de gran importancia en la gastronomía ecuatoriana.

6.2.1. Generación del Producto

La harina, leche y queso crema vegetal del mote, fueron analizados en LABOLAB, un laboratorio especializado en el análisis de alimentos, aguas y afines. El análisis de estos productos fue realizado del 13-19 de abril del 2016. Hay que tener en cuenta que los resultados obtenidos son solamente representativos para las muestras analizadas. El propósito del análisis es brindar mayor veracidad a los productos realizados y demostrar cuanta grasa, proteína, humedad, ceniza, fibra, carbohidratos totales y energía contienen los diferentes productos.

- **HARINA DE MOTE:**

Se caracteriza por tener un color blanco, por tener una textura áspera y por ser de color blanco. Esta harina al estar hecha de un carbohidrato como es el mote, cumple con la función de provocar saciedad, y de mantener un peso saludable en los consumidores, si se lo consume con moderación. Entre otros beneficios de esta harina, se encuentran el de ayudar a reducir el colesterol y el de mantener saludable el aparato digestivo. El mote es rico en vitamina A, lo cual sirve para coadyuvar las defensas en el organismo.

Tabla 4. “Análisis Químico de la Harina del Mote”

Parámetro	Método	Resultado
Humedad (%):*	PEE/LA/02 ISO 712	14.09
Proteína (%):*	PEE/LA/01 ISO 20483	5.39
Grasa (%):*	PEE/LA/05 ISO 11085	3.58
Ceniza (%):*	PEE/LA/03 INEN 520	1.12±0.09
Fibra (%):*	INEN 522	0.44
Carbohidratos Totales (%):*	Cálculo	75.38
Energía (Kcal/100g):*	Cálculo	355.30

- **LECHE DE MOTE:**

Se caracteriza por tener un olor a mote, por tener una textura de terciopelo, y por ser de un color blanco-transparente. Este pseudo lácteo puede ser obtenido del batido del mote con la misma agua de la cocción, pero sería preferible utilizar agua pura o hervida que no sea en la que se cocinó este producto. Para su obtención final, ya que termina con un color blanco intenso similar a la de la leche de vaca, tiene que tener en su composición un mínimo 5% a un máximo de 10% de almendras. Este sustituto del lácteo puede ser endulzado con diferentes edulcorantes, y ser agregado diferentes esencias en el caso de que alguien lo prefiera.

Tabla 5. “Análisis Químico de la Leche de Mote”

Parámetro	Método	Resultado
Extracto Seco (%):*	PEE/LA/02 INEN 14	5.13
Proteína (%):*	PEE/LA/01 INEN 16	1.27
Grasa (%):*	PEE/LA/05 ISO 8262	1.52
Ceniza (%):*	PEE/LA/03 INEN 401	0.22
Fibra (%):*	INEN 522	0.00
Carbohidratos Totales (%):*	Cálculo	2.12
Energía (Kcal/100g):*	Cálculo	27.24

- **QUESO CREMA DE MOTE:**

Su olor es a mote, su color es “color hueso”, y su textura es granulosa; hay que recordar que es derivado de una poácea. Se obtiene del tamizado de la leche de mote. Cuando se tamiza en el lienzo y se extrae la leche, los restos de mote en el lienzo, vienen a ser una semejanza al queso crema, solo que vegetariano. A este para que tenga más semejanza y mejor sabor como el queso crema, se le debe agregar limón y sal.

Tabla 6. “Análisis Químico del Queso Crema de Mote”

Parámetro	Método	Resultado
Humedad (%):*	PEE/LA/02 ISO 5534	80.43
Proteína (%):*	PEE/LA/01 INEN 16	1.73
Grasa (%):*	PEE/LA/05 ISO 8262	0.27
Ceniza (%):*	PEE/LA/03 INEN 401	1.84
Fibra (%):*	INEN 522	1.12
Carbohidratos Totales (%):*	Cálculo	14.61
Energía (Kcal/100g):*	Cálculo	67.79

6.2.2. Determinación del Concepto:

6.2.2.1. Harina de Mote

- **VALOR AGREGADO:**

Se caracteriza por no tener gluten, el gluten es una glicoproteína, que actúa como elemento aglutinante. Es el responsable de volver a las masas de pan elásticas. En presencia de agua el gluten forma una red continua, elástica e impermeable al gas, la cual permite la panificación. En algunas ocasiones el gluten es el responsable de alteraciones intestinales o crea una intolerancia

definitiva (Robuchon, 2007, p. 526). El maíz no contiene gluten, por lo que el mote se encuentra libre de gluten y es una opción saludable para los celíacos.

- **VENTAJA COMPETITIVA:**

Al ser un producto de uso común, se lo podría vender en grandes cadenas alimentarias, donde el consumidor tiene acceso a todo tipo de productos de uso diario. Con esto, también se daría una oportunidad a los productores de mote, quienes tendrían nuevos clientes, y con esto se ampliaría la industria del mote. Además, hoy en día es muy común encontrar personas que no consumen gluten, con esto existirían diferentes opciones saludables en las cuales se podrían adquirir pan, postres, pasteles con la utilización de una harina proveniente de un producto tan autóctono como es el mote.

- **NOVEDAD:**

Pese a las características que tiene el producto, hasta el momento no se han creado productos derivados del mismo. La creación de harina, de leche, de queso, permitirían que se le dé más atención a este producto, se podría implementarlos en diferentes preparaciones tradicionales.

6.2.2.2. Leche de Mote

- **VALOR AGREGADO**

Es un sustituto lácteo de origen vegetal, que produce saciedad, ayudando a mantener un peso saludable. En este caso formaría parte de una nueva variedad de sustitutos lácteos de origen vegetal que se han popularizado hoy en día en el mercado. La leche de mote sería una mejor opción, gracias a que ésta producción promueve una industria libre de dolor animal. Hay que recordar que muchos empresarios hoy en día en el mundo, tienen a los animales en hacinamiento, con el apoyo de la compra de esta diferente leche vegetal, se

evitaría el daño emocional y físico ante estos animales. En muchos casos, como se limita el movimiento de estos animales, para que puedan engordar, las grandes industrias les brindan hormonas, entre otras drogas, para que suban de peso y estos productos, terminan alterando la calidad de la leche. Muchas veces al estar en hacinamiento, las vacas se lastiman entre ellas, o por una mala manipulación, en el caso de ser muchas vacas, puede aparecer pus en la leche, que a la final pueden terminar igualmente en la leche pasteurizada (Keon, 2010). Entonces sería otra opción para las personas con conciencia animal. En cambio, en el caso de este sustituto de leche, tiene la ventaja de reducir la intolerancia a la lactosa, no producir dermatitis, no producir asma, e incrementa los anticuerpos por las diferentes vitaminas y en muchos casos, esta leche termina siendo antiinflamatoria (Dudek, 2014, p. 58).

- **VENTAJA COMPETITIVA**

La ventaja de la leche de mote, es que es un producto 100% ecuatoriano, tanto en materia prima, cómo en patrimonio. La popularización de este producto ayudaría a fomentar el empleo dentro del país, especialmente en los sectores agricultores del Ecuador, donde cultivan este grano. El producto no sería difícil vender, gracias a que tiene un sabor agradable y es recomendado para el crecimiento de niños y ancianos que no deseen consumir productos derivados de origen animal. Según estudios realizados en niños y ancianos vegetarianos del Reino Unido, se ha podido analizar que su crecimiento y desarrollo se encuentran en los rangos normales, y esto se debe al equilibrio dentro de su alimentación (Philips, 2005, pp. 134-149).

- **NOVEDAD**

La leche de mote, está realizada con un producto típico, autóctono, muy arraigado a la cocina ecuatoriana. El sabor del mote es conocido y amado por muchos, por lo que podría ser más fácilmente aceptado en el mercado. Podría generar intriga y curiosidad en la gente que está acostumbrada a comer mote

como acompañante de un plato salado, incorporándolo como una bebida neutra en el desayuno.

6.2.2.3. Queso Crema de Mote

- **VALOR AGREGADO**

Es una opción saludable para aquellos que gustan del queso, que han optado por tomar vías alternas al consumo de la carne y de los derivados de los animales. El queso crema de mote es un sustituto del queso crema animal. Es más económico de producir porque la materia prima y los procesos de producción a la final son mucho más simples; esto le permite presentarse con un precio más accesible y atractivo para el consumidor.

- **VENTAJA COMPETITIVA**

El queso crema de mote, terminaría siendo rentable para los productores que realizarían derivados de mote. Ya que es un producto resultante del proceso normal de la elaboración de la leche, entonces no requiere muchos procesos extras para poder producirlo. Y una gran ventaja de este tipo de queso, es que contiene una gran cantidad de fibra, algo que no contienen los quesos de origen animal y mejorarían el tránsito intestinal.

- **NOVEDAD**

¿Quién podría pensar, que de un producto que acompaña a la Fritada, al Hornado, se podría obtener queso? Sería el acompañante perfecto de varias picaditas, e incluso un ingrediente principal en el relleno de raviolis vegetarianos.

6.3. Determinar la Idea

6.3.1. Impacto Social

De acuerdo al “Plan Nacional del Buen Vivir” en el objetivo III, se busca ‘Mejorar la calidad de vida de la población, de acuerdo a este objetivo se busca brindar a la parte local, nacional y regional varios servicios, entre ellos recursos cómo el agua y la alimentación. Con esto se busca que los ecuatorianos puedan tener acceso a una vida digna, y puedan recurrir a un trabajo y empleo seguro.

Muchas personas de bajos recursos trabajan en la cosecha y utilizan al mote cómo materia prima barata para sus negocios. Es importante entender, que es una opción rentable para los posibles futuros microempresarios del país; puede ayudarlos a mejorar su condición de vida, y pueden ayudar a mejorar la condición de vida en cuanto a la desnutrición en el país.

Tabla 7. Desnutrición de niños en el Ecuador

Regiones del Ecuador	Porcentaje de niños que sufren desnutrición
Costa	16%
Amazonía	30%
Sierra	Región indígena (parte más afectada), reducción de desnutrición: nulo.

Muchas veces comprar objetos esenciales para el hogar pueden resultar muy costosos, por ejemplo 1 lt. de leche puede llegar a costar 1 dólar, mientras que una bebida de refresco azucarado carbonatado, en el mercado de 3 lts. puede llegar a costar lo mismo, dependiendo de la marca y del lugar donde se lo adquiera. Por estos cambios rápidos en la globalización, muchas personas tienen menos tiempo para cocinar y para comer, por lo que prefieren recurrir a lugares de comida rápida donde la comida resulte económica, para poder

obtener ahorros personales. Sin embargo, estos factores que se han dado en las últimas décadas, han afectado a la desnutrición crónica infantil. Por lo que apoyar un producto económico, además de ser tradicional, puede ser beneficioso para la salud y el bolsillo de varias personas en el país. Se podría adquirir en diferentes texturas en el mercado, y con esto se buscaría la prevención de enfermedades que afecten a las capacidades de desarrollo de las personas. La alimentación siempre será la ideal, si se mantiene un equilibrio mediante las comidas. Esto sería beneficioso para las personas vegetarianas y veganas del país, podrían tener una opción novedosa, pero completamente ecuatoriana, y a la vez saludable para sus comidas, e incluso sería benéfico para aquellas personas celíacas, intolerantes a los lácteos, o personas que no tienen gusto por los lácteos de origen animal. Esto sería una ventaja competitiva en la que los nuevos microempresarios podrían empezar a enfocar su publicidad en lo que es la alimentación, y con esto contribuirían a fomentar y aplicar con lo que busca el “Plan Nacional del Buen Vivir”.

6.3.2. Impacto Económico

Con el objetivo IV del “Plan Nacional del Buen Vivir” se busca ‘Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía’, en la que se busca impartir conocimiento a todos los ecuatorianos mediante la investigación científica, y con esto mejorar la parte económica del país. Este plan busca generar un cambio en la matriz productiva y reducir la dependencia a la exportación de materias primas. Pero con este plan no se busca la opulencia, ni el crecimiento económico infinito, se busca una equidad, igualdad y solidaridad, en la que todos puedan tener acceso a los diferentes productos en el mercado y todos puedan cumplir a la vez con sus sueños.

Como ya se dijo, la globalización ha traído cambios drásticos, en la que los consumidores prefieren productos rápidos y económicos. La venta de este producto en diferentes texturas podría beneficiar al consumidor en bolsillo y en cuanto a salud. Con la venta de estos productos, se dinamizaría el mercado en

la agricultura y las industrias a base de mote podrían incursionar con estas nuevas mercancías en el exterior.

6.3.3. Impacto Ambiental

En cuanto al objetivo VII del “Plan Nacional del Buen Vivir”, se busca ‘Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global’. Es importante entender que por culpa de la contaminación humana, varias semillas pueden terminar extintas ante las catástrofes naturales, es decir, inhábiles para poder ser cosechadas. Y este es un caso que según Amador, ocurre con el mote. La semilla del maíz ecuatoriano blanco, termina siendo un problema para los agricultores, porque es sensible ante los embates climáticos. Y además de ser sensible, se necesita la aplicación de pesticidas y químicos que terminan contaminando el alimento, y el ambiente en el que se cultiva este producto. Por lo que la modificación genética del mote ecuatoriano, puede brindar a los agricultores mejores oportunidades en su área laboral, y con esto apoyar a que este producto autóctono tenga una mejor acogida y sea un mercado con las puertas a abrirse en el mercado laboral alimentario.

6.4. Análisis de Problemas

Aquí estarán ejemplificados de mejor manera los materiales que se necesitarán para cada producto, es necesario mencionar que no necesita ser la misma marca.

6.4.1. Harina de Mote

Para la creación de “Harina de Mote”, se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones técnicas.

Tabla 8. Materiales para la elaboración de Harina de mote





<p>(1) Molino a mano (para moler granos)</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.ebay.com/itm/Tall-Cast-Iron-Mill-grinder-hand-crank-manual-grains-oats-corn-wheat-coffee-nuts-/360448797414</p>
<p>(3) Bowls</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.ebay.com/itm/Set-Of-3-Metal-Mixing-Bowls-5-6-7-Nesting-Bowls-Brand-New-/361514215063?hash=item542bed2697:g:Es0AAOSwcBhWUV9f</p>
<p>(1) Tamizadora</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://cocinayrecetas.hola.com/lacocinaperfecta/20120722/tamizador-de-harina/</p>

6.4.2. Leche de Mote

Para la elaboración de leche de mote, se necesitará tomar en cuenta las siguientes consideraciones técnicas.

Tabla 9. Materiales para la elaboración de Leche de Mote

<p>(1) Olla de cocción lenta</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://ofertop.pe/olla-coccion-lenta-imaco--0-6679.html</p>
<p>(1) Licuadora</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: https://www.garbarino.com/productos/licuadoras/4526</p>
<p>(1) Trapo de cocina nuevo y limpio o lienzo para cocina.</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://solucionesjoanfizz.blogspot.com/2012/01/protesta-pon-un-trapo-blanco-en-la.html</p>

<p>(1) Tamizadora</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://cocinayrecetas.hola.com/lacocinaperfecta/20120722/tamizador-de-harina/</p>
<p>(1) Balanza</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://balanzasperu.com/comprar-balanza-de-precision%20.html</p>
<p>(2) Jarras de jugo</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.tiendacrisol.com/tienda.php?id=298</p>
<p>(2) Bowls</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://elvesandangels.com/collections/all</p>

6.4.3. Queso Crema de Mote

Si es que se ha realizado leche de mote previamente, no es necesario volver a utilizar los mismos materiales. Porque el queso crema se realiza con la fibra, que se ha obtenido al momento de tamizar en el lienzo la leche. Este residuo comestible, es en sí ya el queso crema. Lo único que se necesitará aparte, son diferentes instrumentos que se podrán ver en las imágenes inferiores.

Tabla 10. Materiales para la elaboración de queso crema

(1) Olla de cocción lenta	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://ofertop.pe/olla-coccion-lenta-imaco--0-6679.html</p>
(1) Licuadora	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: https://www.garbarino.com/productos/licuadoras/4526</p>
(1) Trapo de cocina nuevo y limpio o lienzo para cocina.	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://solucionesjoanfliz.blogspot.com/2012/01/protesta-pon-un-trapo-blanco-en-la.html</p>



<p>(1) Balanza</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://balanzasperu.com/comprar-balanza-de-precision%20.html</p>
<p>(4) Bowls</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://elvesandangels.com/collections/all</p>
<p>(1) Jarra de Jugo</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.tiendacrisol.com/tienda.php?Id=298</p>
<p>(1) Exprimidor de Limón</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.elcondimentariodemargarita.com/2011/04/canastitas-de-patacon/</p>

<p>(1) Tabla de Picar</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: https://www.linio.com.co/p/tabla-de-picar-60x45-polietileno-verde-johnson-rose-osciye</p>
<p>(1) Cuchillo de Cocina</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.gadgetsuina.com/cuchillos-y-herramientas-de-corte/cuchillos</p>
<p>(1) Cuchara de Metal</p>	 <p>IMAGEN OBTENIDA DE: http://www.paramifiesta.es/cubiertos/efecto-metal/cuchara-efecto-metal.html</p>

6.5. Desarrollo de las Recetas Estándar


- RECETA ESTÁNDAR “HARINA DE MOTE”

Tabla 11. Receta Estándar de “Harina de Mote”

	
Nombre de la receta	Harina de Mote
Genero	Harina
Porciones/Peso porción	1 porción de 300 gramos en crudo
Fecha de elaboración	12/4/16
Técnicas aplicadas	Técnicas de Cocina Ecuatoriana
Batería a ocupar	Molino para moler grano, 3 bowls y 1 tamizadora
Cantidad	Unidad
500	gr
Ingredientes	COSTO KILO
Mote "La Pradera"	\$5.02
	COSTO UNIDAD
	\$2.51
	COSTO TOTAL
	\$2.51
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ir agregando de poco a poco el mote e ir moliendo en el molino. 2. Una vez molido todo el grano, hay que tamizar, para poder tener en un bowl la harina y en otro el afrecho. 3. Volver a moler el afrecho, y volver a tamizar para obtener lo que más se pueda de harina. 4. Conservar en un frasco limpio, o conservar en una funda cerrada al vacío. 5. El producto tiene un tiempo de duración de 1-3 meses.

- RECETA ESTÁNDAR “LECHE DE MOTE”

Tabla 12. Receta Estándar de “Leche de Mote”

Cantidad		Unidad	Ingredientes	COSTO KILO	COSTO UNIDAD
EN CRUDO					
500	gr	Mote "La Pradera"		\$5.02	\$2.51
PARA LA LECHE DE MOTE					
1000	gr	Mote cocinado "La Pradera"			
2	lt	Agua Tesailla		\$1	\$2
126	gr	Almendra		\$31.36	\$3.95
cn	cn	Agua			
MATERIAL ADICIONAL					
1	U	Lenzo		\$1.50	\$1.50
FOTOGRAFIA				COSTO TOTAL	
				\$9.96	
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Cocinar en una olla lenta de cocción, al mote. Cocinarlo hasta que haya reventado y esté completamente suave, pero no llegue a estar masado.</p> <p>2. Tamizar al mote del agua de cocción y reservar a parte.</p> <p>3. Licuar al mote con agua "Tesailla" para que así tenga un tiempo de conservación mayor, porque el agua ya está hervida.</p> <p>4. Colocar un lenzo encima de la jarra de jugo e ir colgando el licuado de agua con mote, con las manos limpias ir exprimiendo esta preparación, para que la fibra de mote se quede en el lenzo. Una vez realizado todo el licuado de mote, hay que volver a licuar el agua de mote con el almendra.</p> <p>5. Hay que tener en cuenta que para usar almendra, hay que calcular en base al peso total de Leche de Mote, del 5-10% de Almendra, así obtendrá un color más blanco.</p> <p>6. Con el lenzo hay que volver a tamizar la leche. Conservar de 2-4 grados Centígrados. Tiene un tiempo de duración máximo de 5 días.</p>					

mote
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Nombre de la receta

Genero

Porciones/Peso porción

Fecha de elaboración

Técnicas aplicadas

Batería a ocupar

Leche de Mote

Lácteos Vegetarianos

1 porción de 1763 gramos


12/4/16

Técnicas de Cocina Ecuatoriana

1 Olla lenta de cocción, 1 licuadora, 1 trazo de cocina o lenzo, 1 tamizadora, 1 balanza, 2 jarras de jugo y 2 bowls

- RECETA ESTÁNDAR “QUESO CREMA DE MOTE”

Tabla 13. Receta Estándar de “Queso Crema de Mote”

Cantidad		Unidad	Ingredientes	COSTO KILO	COSTO UNIDAD
EN CRUDO					
500	gr	Mote "La Pradera"	\$5.02	\$2.51	
PARA OBTENER LA FIBRA DE MOTE					
1000	gr	Mote cocinado "La Pradera"			
2	lt	Agua			
PARA EL QUESO CREMA DE MOTE					
686	gr	Fibra de Mote			
62	gr	Jugo de Limón	\$1.89	\$0.12	
7	gr	Sal	\$0.41	\$0.00	
MATERIAL ADICIONAL					
1	U	Lienzo		\$1.50	
FOTOGRAFIA					
		PROCEDIMIENTO 1. Cocinar en una olla lenta de cocción, al mote. Cocinarlo hasta que haya reventado y esté completamente suave, pero no llegue a estar masado. 2. Tamizar al mote del agua de cocción y reservar a parte. 3. Licuar al mote con agua. 4. Colocar un lienzo encima de la jarra de jugo e ir colocando el licuado de agua con mote, con las manos limpias ir exprimiendo esta preparación, para que la fibra de mote se quede dentro del lienzo. 5. A esta fibra incorporar el jugo de limón y la sal. Mezclar bien. 6. Conservar el producto de 2-4 grados Centígrados. 7. El tiempo de duración es de 5-7 días.			
COSTO TOTAL				\$4.13	
COSTO POR UNIDAD				\$1.03	

6.6. Análisis Bibliográfico de las Empresas Productoras de Mote

En este análisis se hablará de cómo se han desarrollado las diferentes empresas entrevistadas, durante los últimos años, y como ha sido su visión en cuanto a la venta del mote.

6.6.1. “Cereales la Pradera”

“La Pradera” es una empresa con 30 años en el mercado ecuatoriano. El dueño y gerente general de esta empresa es José Simón Amador. Nació en Quito, actualmente tiene 51 años y cuenta que ha vivido toda su vida en Latacunga. Esta empresa se destaca por ser la única en el país, con marca propia, que empaca mote 100% ecuatoriano. Siempre buscan lo que el consumidor necesita y se encargan continuamente de desarrollar diferentes productos.

Esta empresa se encarga de pasteurizar al mote y empacarlo para su venta. Ellos no producen ni generan mote, tienen dos proveedores que se encargan de distribuir el mote a su empresa. En cuanto a estos proveedores, se ha buscado que sean completamente éticos, que tengan un buen BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), un buen ámbito financiero y que su calidad sea lo mejor que se encuentre en el mercado.

En cuanto a la exportación de este producto nacional, “La Pradera” lo intentó una vez, llevándolo hacia España. Y existió un fracaso muy grande. Al producto se lo envió en excelentes condiciones, empacado, súper seco y desinfectado. Pero cuenta José que cuando la travesía del Océano empezó, los climas, en especial si se lo llevaba en verano, eran factores que a la final terminaban dañando este producto. Y con esto, el producto no resistía ni un mes en la bolsa. También dice que lo que se hizo una vez fue limpiarlo allá para volver a descontaminarlo, pero solo se lo hizo una vez y no se lo volvió a exportar.

En “La Pradera” las ventas no dependen de diferentes épocas, ni de diferentes meses, es más una costumbre alimentaria y se lo vende por igual todo el año. Por eso se ha visto rentable vender este producto en las grandes cadenas alimentarias. En cuanto a las ventas de esta empresa, se han incrementado en un 10%. José dice que a pesar de encontrarse en una economía deprimida, si ha existido un pequeño crecimiento, y menciona “pequeño” porque en los últimos meses se han visto en la dificultad de llenar las perchas de algunos establecimientos por la escasez de este producto. Lastimosamente no hubo la suficiente provisión para abastecer los pedidos que tenía la empresa, y hubo varias semanas en las que no pudieron despachar este producto.

Actualmente “La Pradera” no realiza harina de mote, pero esperan sacar al mercado pre mezclas ya realizadas en su área de innovación, para la elaboración de tortas de cumpleaños, estas tortas serían libres de gluten y tendrían como ingrediente principal al mote.

Estos productos innovados que tiene la empresa igualmente se los han distribuido en todas las cadenas de mercado de nivel nacional, que son el “AKI”, “TIA”, “MI COMISARIATO”, “SUPERMAXI”, entre otras.

En cuanto a su publicidad, como se mencionó anteriormente, “La Pradera” maneja su imagen pública, a través de estas grandes cadenas alimentarias, llegan a hacer publicaciones en las revistas “Maxi”, “SUPERMAXI”, “MI COMISARIATO”, y promueven sus productos en programas culinarios.

“La Pradera” ha contribuido a un programa social de ancianos durante 25 años, lo han hecho personalmente sin buscar fines de lucro. Y hay que tener en cuenta que su cadena de valor es la que se basa en la pasteurización del mote, por lo que su producto puede llegar a tener un tiempo de duración de 1 año.

6.6.2. Proveedor de Mote Seco y Pelado

En la industria alimentaria, se encuentran diferentes tipos de proveedores, que se encargan en algunos casos de realizar todo el proceso de la elaboración de un producto. Estos proveedores en muchos casos llegan a un acuerdo con estas grandes cadenas alimentarias, donde el producto elaborado por estos microempresarios viene a llevar la marca de quien lo solicita. Este es el caso de Graciela Guadalupe Checa Yáñez, quien tiene 68 años de edad y se ha enfocado la mayor parte de su vida en la elaboración y producción de mote, para algunas de las diferentes cadenas que encontramos en el mercado nacional.

Su fábrica de producción de mote, está ubicada en Tumbaco, en este lugar se elabora el mote, y su proceso de producción es más apegado al sistema tradicional. Graciela cuenta que ella empezó a trabajar porque quería poder producir un producto básico dentro de la gastronomía ecuatoriana y a la vez satisfacer los paladares con un producto de gran consumo diario. Sin embargo, su producción se ha basado netamente en el mote, pero no han obtenido diferentes subproductos del mismo, cómo harina de mote, para su comercialización.

Esta empresa produce mote ecuatoriano y peruano, lo dice así porque a veces se distribuyen estos diferentes motes en el mismo empaque, pero en su mayoría se usa el maíz nacional. Graciela cuenta con 4 distintos proveedores, y cuando no ha ejercido la compra del maíz con ellos, se lo ha acudido a comprar en el mercado. Al momento de su compra vieron como influencia principal el costo, porque comenta que hay veces en las que el maíz llega a precios de 80 dólares por quintal. Pero más que nada ella compra a los proveedores actuales, porque ya lleva muchos años conociéndolos y sabiendo que tienen un buen cumplimiento con los requerimientos que ella pide, uno de estos requerimientos es el pedir el maíz curado, así se evita el gorgojo.

Además, en sus años de experiencia, comenta que el mote ecuatoriano en apariencia física es más blanco que el peruano, mientras que el último es más grande. Según su apreciación, quien ha trabajado varios años en esta empresa, dice que el mote ecuatoriano es mucho más sabroso.

Viendo que existía una necesidad vasta en el mercado, comenzaron a proveer el mote al “SUPERMAXI”, “AKI” y “FLOR DEL VALLE”, y no es solo esto, como se dijo antes, su mote lleva las marcas de los diferentes negocios y se los distribuye a nivel nacional. En cuanto a publicidad, Graciela dice que estas cadenas se encargan de realizar las respectivas publicidades de los productos, que es algo en lo que ella no interfiere. Sin embargo, ella es la que empaca el producto con la marca del proveedor y de ahí procede a llevarlo a las diferentes cadenas.







En cuanto a donaciones a programas sociales, comenta que “SUPERMAXI” suele encargarse de esto. Al ser un producto elaborado en un proceso tradicional, su tiempo de duración es de 10 días, por lo que “SUPERMAXI” antes de que caduque el producto, lo suele llevar a diferentes lugares para ofrecerlo, y no dejarlo dañar en bodega, ni en la percha. Aunque Graciela comenta que ella también suele realizar donaciones monetarias al “Convento Madres de Calcuta”, y a algunas escuelas que necesitan ayuda.

Sin embargo, para distribuir en las diferentes cadenas comerciales, se debe tener buenas prácticas de manufactura, que obviamente por requisitos legales requieren estas industrias. Pero al momento de realizar esta entrevista, el área de producción no cumplía con todos los estándares que pide una norma sanitaria. Por lo que los chefs deberían tomar en cuenta antes de comprar el producto, de donde proviene el mismo.

6.7. Experimentación







- **“HARINA DE MOTE”**

Tabla 14. Elaboración de “Harina de Mote”

 <p>1. Se tiene el Mise en Place listo. Hay que ajustar bien a la máquina moladora de granos.</p>	 <p>2. Se coloca un bowl debajo del molino, y se mueve despacio, para que se vaya triturando bien el grano.</p>
 <p>3. Cuando ya se tenga molido, se tiene que ir tamizando. El afrecho debe ser colocado en otro bowl.</p>	 <p>4. Al afrecho se lo debe volver a moler y a tamizar.</p>
 <p>5. El harina debe ser tamizada hasta 3 veces. Hay que botar los restos de afrecho.</p>	 <p>6. Empacar y guardar la harina de mote.</p>

- **“LECHE DE MOTE”**

Tabla 15. Primer Proceso para la elaboración de “Leche de Mote”

 <p>1. Tener 500 gr de Mote</p>	 <p>2. Dejar la noche anterior la almendra, y al siguiente día pelar para utilizar en la elaboración de leche.</p>
 <p>3. Colocar al mote seco en una olla de cocción lenta.</p>	 <p>4. Agregar al mote seco, agua. Para que de esta manera pueda cocinarse.</p>
 <p>5. Dejar preferiblemente que se cocine por la noche.</p>	 <p>6. Al siguiente día debe lucir el mote reventado.</p>



7. Una vez peladas las almendras, hay que lavarlas.



8. Tamizar las almendras y reservar.



9. Hay que tener 1 lt de agua limpia y 500 gr de mote cocinado



10. Licuar el agua con el mote.



11. Una vez ya licuado, se tiene listo 1 jarra de jugo y el lienzo o trapo limpio de tela.



12. Se coloca de esta manera el lienzo o trapo limpio de cocina este encima de la jarra de jugo.



13. Cuando ya se encuentre listo, agregamos la leche de mote por dentro del trapo o lienzo.



14. Llenar, sin que se desborde la leche de la jarra.



15. Presionar con las manos e ir exprimiendo la leche.



16. Se exprime la leche, para que de tal manera se quede por dentro la fibra del mote.



17. Cuando se haya exprimido toda la leche, tendrá este color.









18. No hay que olvidar, que para seguir exprimiendo la leche, es recomendable retirar del lienzo la fibra del mote. Hay que reservar la fibra.



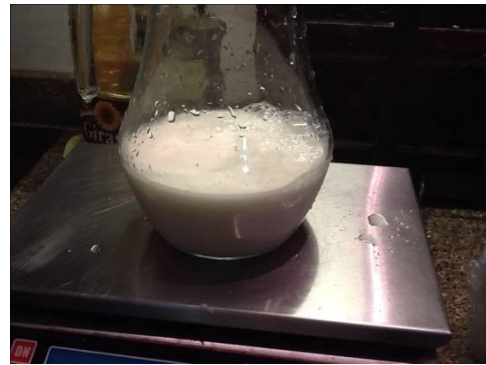
19. Una vez finalizado este proceso tendremos la leche con un color blanco - transparente.

Tabla 16. Segundo Proceso para la elaboración de “Leche de Mote”

	 <p>1. Se agrega la “Leche de Mote” de nuevo a la licuadora.</p>
 <p>2. A esta leche finalmente pesada, se le calcula del 5-10% de almendras, para que pueda tener el color blanco que se desea.</p>	 <p>3. Cuando ya se tenga licuada la “Leche de Mote” se vuelve a pasar por el lienzo.</p>
 <p>4. Se vuelve colocar el lienzo o trapo sobre la jarra de jugo.</p>	 <p>5. Se coloca la leche de tal manera que no se desborde.</p>






6. Se exprime de nuevo la leche, y se desecha la fibra de almendra.



7. Una vez listo, tendrá esta apariencia. Hay que reservarla de 2-4 grados Centígrados. Su tiempo de duración es de 5 días.

- **“QUESO CREMA DE MOTE”**

Tabla 17. Proceso para la elaboración de “Queso Crema de Mote”

 <p>1. Tener 500 gr de Mote</p>	 <p>2. Colocar al mote seco en una olla de cocción lenta.</p>
 <p>3. Agregar al mote seco, agua. Para que de esta manera pueda cocinarse.</p>	 <p>4. Dejar preferiblemente que se cocine por la noche.</p>
 <p>5. Al siguiente día debe lucir así el mote reventado.</p>	 <p>6. Hay que tener 1 lt de agua limpia y 500 gr de mote cocinado.</p>



7. Licuar el agua con el mote.



8. Una vez ya licuado, se tiene listo 1 jarra de jugo y el lienzo o trapo limpio de tela.



9. Se coloca sobre la jarra el lienzo o trapo limpio de cocina.



10. Cuando ya se encuentre listo, agregamos la leche de mote por dentro del trapo o lienzo.



11. Llenar, sin que se desborde la leche de la jarra.



12. Presionar con las manos e ir exprimiendo la leche.



13. Se exprime la leche, para que de tal manera se quede por dentro del lienzo la fibra del mote.



14. Se retira la fibra del mote y se conserva aparte.





15. Se agrega al total de la fibra limón y sal. Se mezcla bien.



16. Cuando se tenga listo, se reserva en la refrigeradora de 2-4 grados Centígrados. Su tiempo de duración es de 5-7 días.

6.8. Validación de los Productos

En esta parte, los productos estudiados fueron degustados y analizados por un focus group y varios Chefs de la Facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas.

6.8.1. Focus Group

Esta degustación fue enfocada a estudiantes de gastronomía de último semestre. Su tutora es Jenny Osejo, profesora de Metodología de Titulación. La degustación se llevó a cabo con MET481-1 el 21 de abril de 2016. Los seis estudiantes presentes de este curso con su profesora llenaron un formulario al momento de realizar la degustación, para así demostrar su verdad sobre lo que pudieron apreciar en los diferentes productos. En este caso se degustó leche de mote, queso crema de mote acompañado de productos realizados a base de harina de mote, que en este caso fueron wantán de mote, y a parte se realizó una torta a base de 100% de harina de mote.

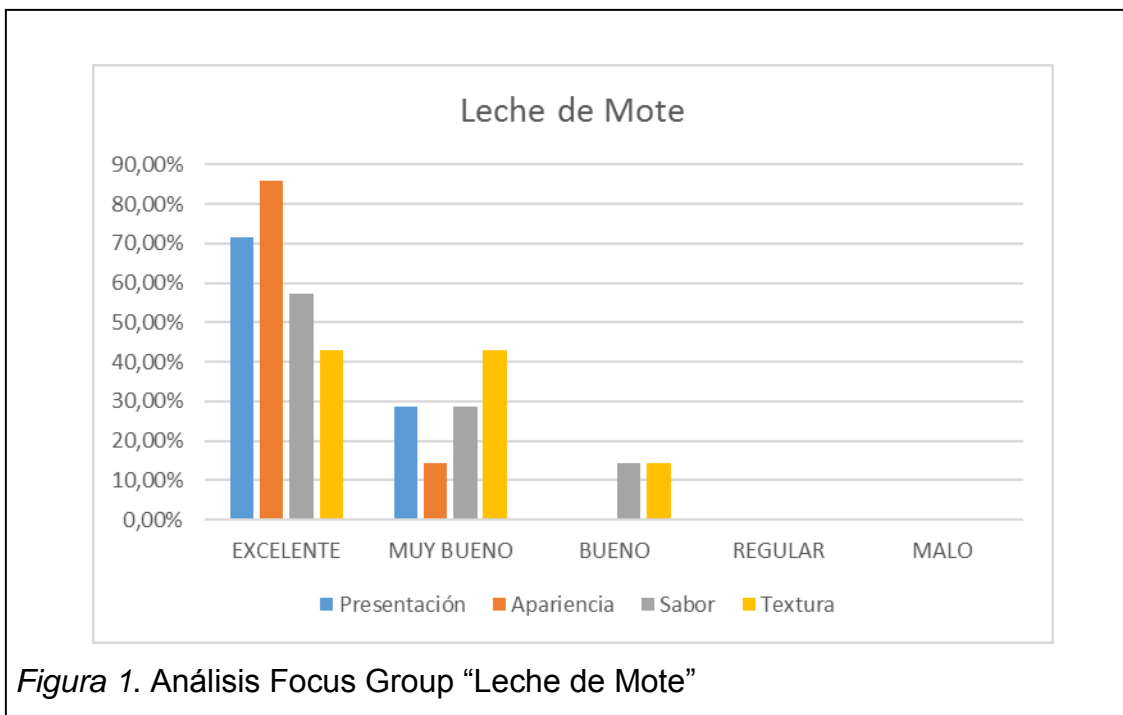


Figura 1. Análisis Focus Group “Leche de Mote”

- RESULTADOS:** En cuanto a ‘presentación’ el 71.42% de personas que estuvieron en el curso dijeron que la Leche de Mote estuvo “excelente”. Mientras que el 28.57% dijeron que estaba “muy bueno”. En ‘apariencia’, el 85.71% dijo que estaba “excelente” y el 14.28% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘sabor’ el 57.14% dijo que estaba “excelente”, el 28.57% dijo que estaba “muy bueno” y un 14.28% dijo que estaba “bueno”. En ‘textura’, el 42.85% dijo que estaba “excelente”, el 42.85% dijo que estaba “muy bueno” y un 14.28% dijo que estaba “bueno”. Este producto viene a ser el de menos acogida por el Focus Group.

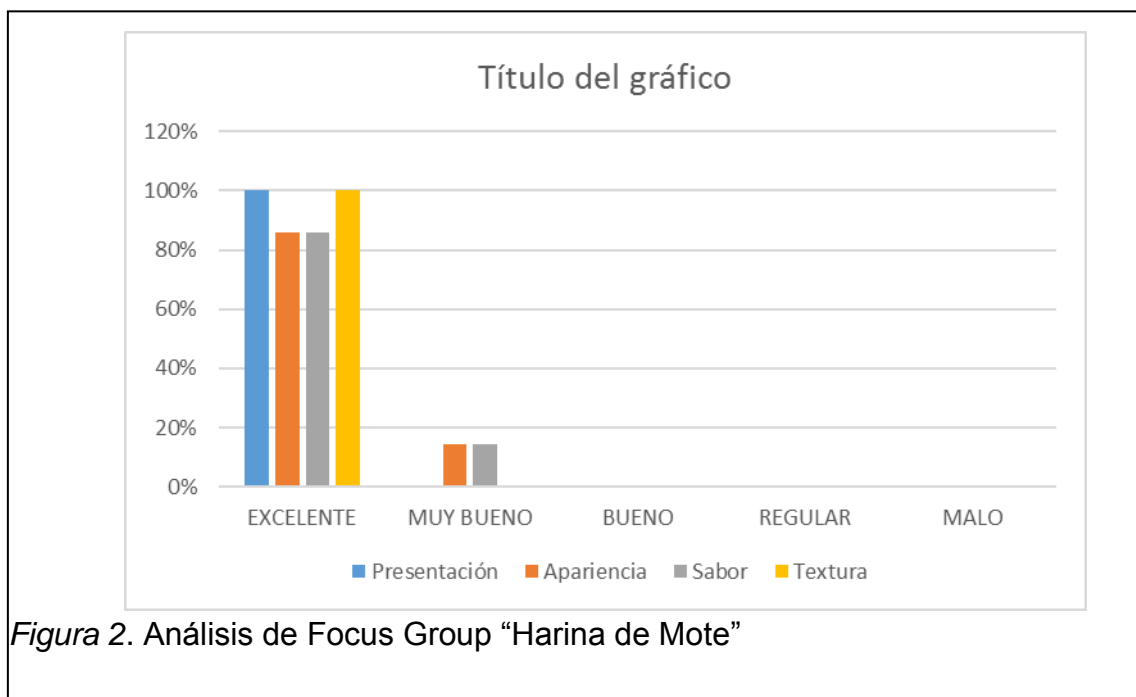


Figura 2. Análisis de Focus Group “Harina de Mote”

- RESULTADOS:** En cuanto a la Harina de Mote, en ‘presentación’ el 100% dijo que estaba “excelente”. En ‘apariencia’, el 85.71% dijo que estaba “excelente” y un 14.28% que estaba “muy bueno”. En ‘sabor’ el 85.71% dijo que estaba “excelente” y un 14.28% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘textura’ el 100% dijo que estaba “excelente”. Este producto fue el de mejor acogida por el Focus Group.

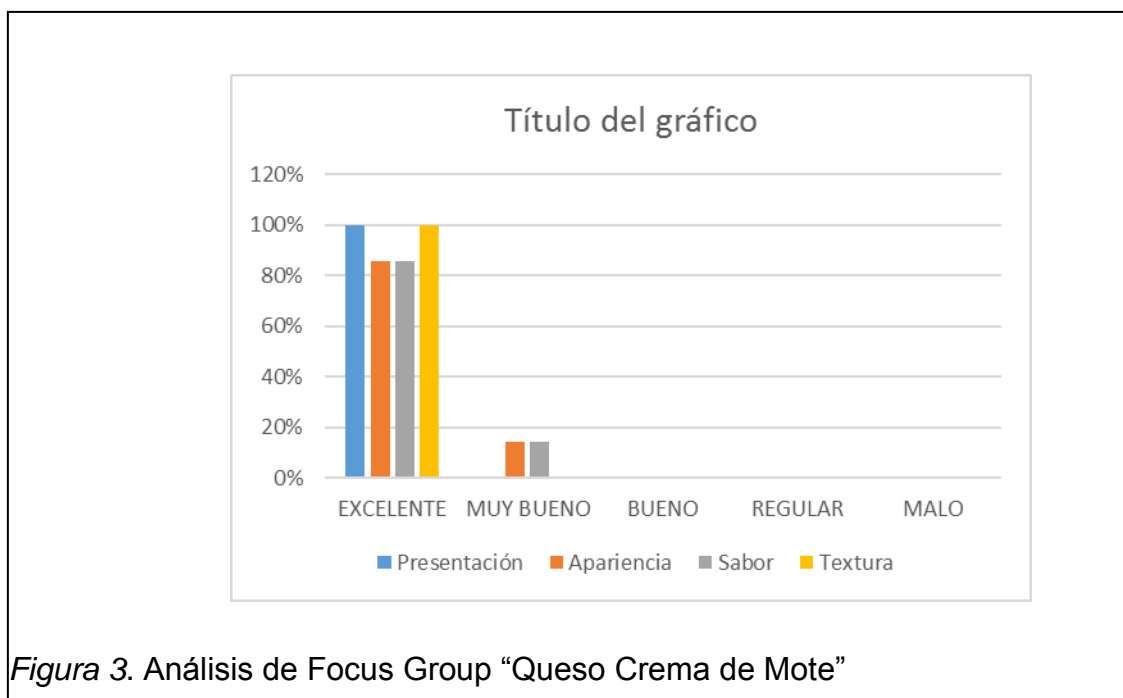


Figura 3. Análisis de Focus Group “Queso Crema de Mote”

- RESULTADOS:** En cuanto al Queso Crema de Mote, el 85.71% dijo que en ‘presentación’ estaba “excelente” y un 14.28% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘apariencia’ el 71.42% dijo que estaba excelente, un 14.28% dijo que estaba “muy bueno” y un 14.28% dijo que estaba “bueno”. En ‘sabor’ el 85.71% dijo que estaba “excelente”, un 14.28% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘textura’ un 85.71% dijo que estaba “excelente” y un 14.28% dijo que estaba “regular”. Este producto viene a ser el segundo de mejor acogida por el Focus Group.

6.8.2. Validación de Expertos

Esta degustación fue realizada el 26 de abril de 2016 en la Universidad de las Américas, en el aula 201. Los Chefs que realizaron la degustación, fueron Carlos Cabanilla, Carolina Guadalupe, Luis Narváez, Luciano Gobbi y Nicolás Rodríguez, quienes llenaron el formulario personalmente para poder analizar los diferentes productos derivados del mote. Se debería tomar más en cuenta las opiniones de la validación de expertos, porque son Chefs con experiencia.

Posteriormente, podrá observarse en anexos la adjunción de los currículums vitae de los chefs que llevaron a cabo la degustación.

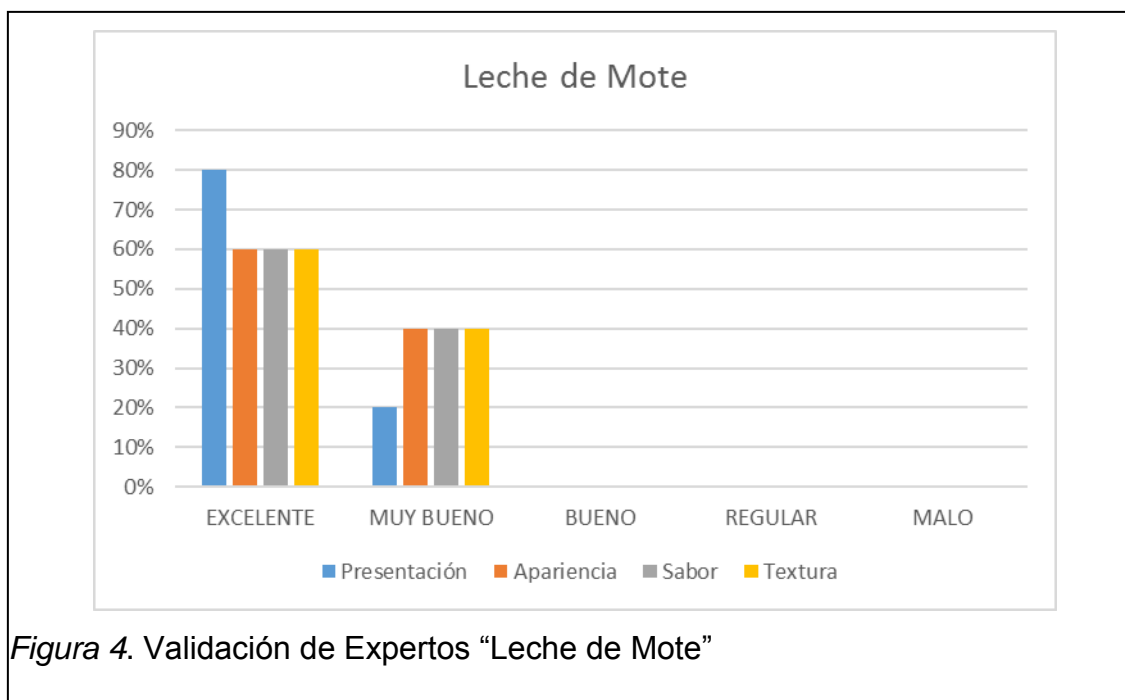


Figura 4. Validación de Expertos “Leche de Mote”

- RESULTADOS:** El 80% de los Chefs dijeron que en ‘presentación’ estuvo “excelente” y un 20% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘apariencia’ el 60% dijo que estaba excelente, y el 40% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘sabor’ el 60% dijo que estaba “excelente” y el 40% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘textura’ el 60% dijo que estaba “excelente” y el 40% dijo que estaba “muy bueno”. Este es el segundo producto de mejor acogida por los Chefs.

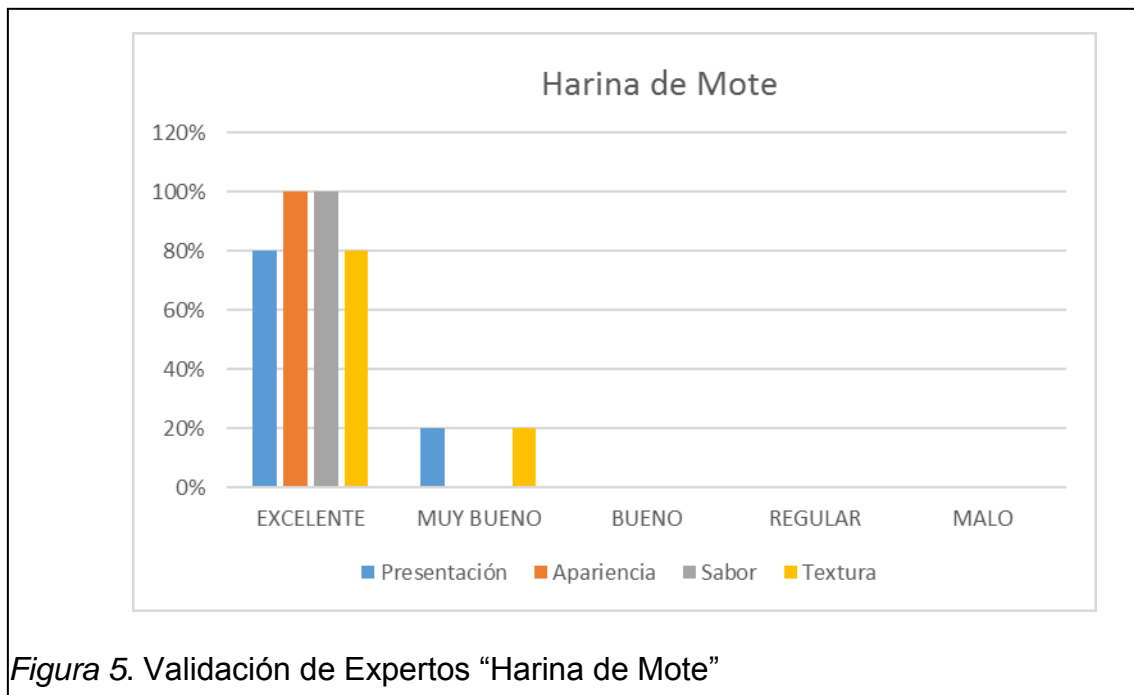


Figura 5. Validación de Expertos “Harina de Mote”

- RESULTADOS:** En ‘presentación’ el 80% de los Chefs dijeron que estuvo “excelente”, y el 20% dijo que estaba “muy bueno”. En ‘apariencia’ el 100% dijo que estaba “excelente”. En ‘sabor’ el 100% dijo que estaba “excelente”. En ‘textura’ el 80% dijo que estaba “excelente” y el 20% dijo que estaba “muy bueno”. Estos productos que fueron el “Wantán de Mote y Torta de Mote”, fueron los de mejor acogida por los Chefs.

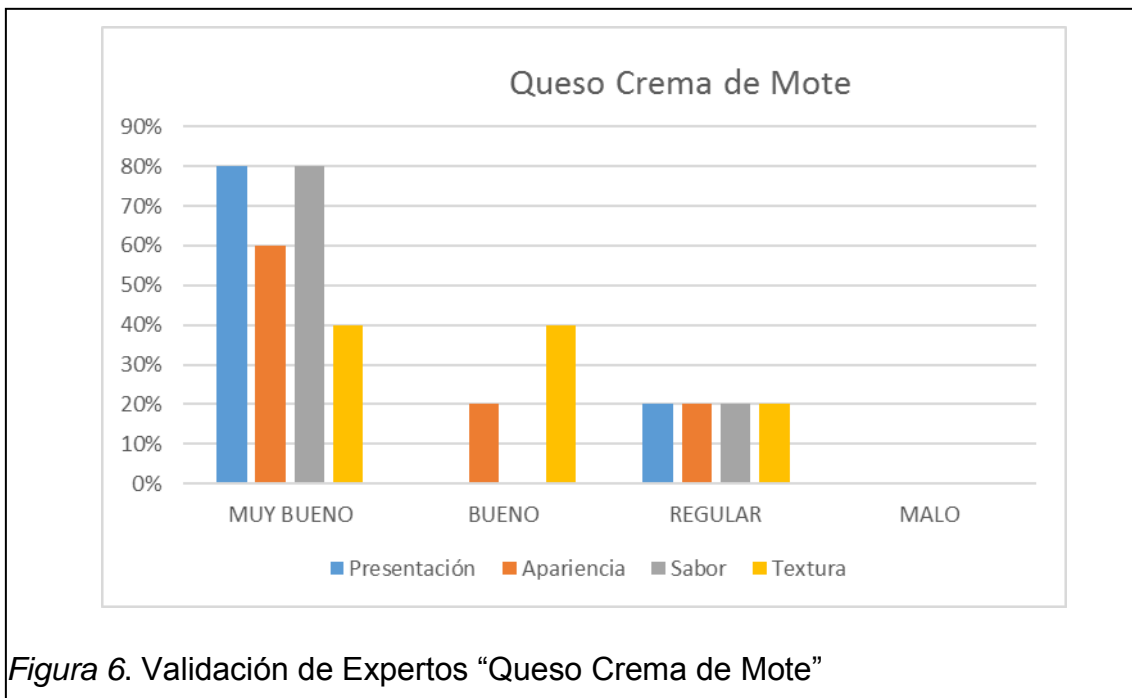


Figura 6. Validación de Expertos “Queso Crema de Mote”

- RESULTADOS:** El 80% de los Chefs dijeron que en ‘presentación’ el producto estuvo “muy bueno”, y el 20% dijo que estaba “regular”. En ‘apariencia’ el 60% dijo que estaba “muy bueno”, el 20% dijo que estaba “bueno” y el 20% dijo que estaba ‘regular”. En ‘sabor’ el 80% dijo que estaba “muy bueno” y el 20% dijo que estaba “regular”. En ‘textura’ el 40% dijo que estaba “muy bueno”, el 40% dijo que estaba “bueno” y el 20% dijo que estaba “regular”. Este es el producto de menor acogida por los Chefs.

8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a organismos públicos o empresas privadas continuar con el estudio de este producto y ampliar la investigación sobre sus derivados.
- Se recomienda promover la investigación alimenticia en el país, porque esto representa una potencial fuente de ingresos local y regional.
- Se recomienda darle mayor importancia al mejoramiento genético de la semilla del maíz ecuatoriano.
- Promover investigación por los entes reguladores cómo el INIAP, para permitir la modificación genética de los granos ecuatorianos. Es importante entender que para poder promover el mejoramiento de la producción ecuatoriana, se los debe hacer más resistentes a los embates climáticos. En el último siglo se ha visto mal a los GMO's mientras que lo que se debe de haber visto mal, son los monocultivos porque a la larga terminan dañando el suelo, y esto es algo que si se maneja con control no ocurriría en el Ecuador.

9. CONCLUSIONES

- El maíz es un alimento histórico muy importante para la región de Centro y Sud América. Fue uno de los alimentos más importantes para el desarrollo precolombino del continente. El maíz llevó a América al desarrollo de las civilizaciones precolombinas, y fue clave para la nutrición de los pobladores de América, en la actualidad, puede llegar a convertirse en un dinamizador de las economías locales y regionales.
- El mote ecuatoriano por sabor y calidad tiene la potencialidad de convertirse en una carta de presentación local y regional.
- De la nixtamalización del maíz para poder obtener mote, se podría realizar lo mismo con diferentes tipos de maíz, es decir, maíz de diferentes colores y promoverlos para su venta en forma de mote.
- La venta de productos de mote y sus derivados pueden dinamizar el mercado ecuatoriano, apoyando el incremento de las ventas de pequeños productores, dinamizando la matriz productiva local.

REFERENCIAS

- ACR. (2012). *¡Mucho mejor! si es hecho en ECUADOR con 420 empresas*. Recuperado el 28 de octubre de 2016 de <http://www.elmercurio.com.ec/336955-mucho-mejor-si-es-hecho-en-ecuador-con-420-empresas/#.VjFTiqSNflp>
- Auburn University. (s.f.). *Acuicultura y aprovechamiento del agua para el desarrollo rural*. Recuperado el 20 de marzo de 2016 de <https://www.auburn.edu/~clinedj/Spanish%20Publications%20Website/publications/Spanish%20WHAP/GT2%20Alimentando.pdf>
- Avendaño, F. (2013). *La importancia del consumo del maíz por el Ingeniero Agrónomo Fernando Avendaño*. Recuperado el 20 de marzo de 2016 de <http://amardelatlantico.blogspot.com/2013/03/la-importancia-del-consumo-del-maiz-por.html>
- Azcoytia, C. (2009). *Historia del maíz en España y la pelagra o el mal de la rosa*. Recuperado el 12 de marzo de 2016 de <http://www.historiacocina.com/es/maiz-espana>
- Benítez, I. y Garcés, A. (1993). *Culturas Ecuatorianas ayer y hoy*. Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Bertrand, A. (2016). *Corriente de Humboldt: El impacto del cambio climático en el ecosistema*. Recuperado el 12 de marzo de 2016 de <https://es.ird.fr/la-investigacion/los-proyectos-de-investigacion/corriente-de-humboldt-el-impacto-del-cambio-climatico-en-el-ecosistema>
- Butista, J. (1864). *Mitología Universal*. Madrid, España: Imprenta y Librería de Gaspar y Roig, EDITORES, calle del Príncipe, número 4.
- Cantero, P. (2012). *Sara Llakta*. Quito, Ecuador: EDIECUATORIAL.
- Cantú, G. (2002). *Historia de México*. (4ª. ed.). Naucalpan, México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V.
- Cañizares, A. (2016). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 14 de abril de 2016 de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwiRpZftwl_MAhUKJiYKHbr_Db0QFggcMAA&url=https%3A%2F%2Fdc2.safesync.com%2FCHmXCCS%2FTESIS%2FMETODOLO

- G%25C3%258DA%2520DE%2520LA%2520INVESTIGACI%25C3%2593N%2520AMC.pdf%3Fa%3DtmCDMdbJKZ8&usg=AFQjCNFKXDHuDWReD6_9BGxmHCfQ4TO3rA&sig2=C8cvxRnEqpyHSAnbb3rblw
- Celiacos de México, CIAD. (2007). *Cuidado con el maíz en la dieta sin gluten*. Recuperado el 13 de diciembre de 2015 de <https://celiacomex.wordpress.com/2012/07/18/cuidado-con-el-maiz-en-la-dieta-sin-gluten/>
- Correa, A. (s.f.). *Corriente de Humboldt*. Recuperado el 12 de marzo de 2016 de <http://fluidos.eia.edu.co/hidraulica/articulos/interesantes/humboldt/humboldt.htm>
- Chance, J. (1989). *Conquest of the Sierra*. Oklahoma, Estados Unidos: University of Oklahoma Press: Norman.
- Dudek, S. (2014). *Nutrition Essentials for Nursing Practice*. (7^a. ed.). Filadelfia, Estados Unidos: Library of Congress Cataloging-in- Publication Data.
- El Comercio. (2014). *Los platos con Mote que no se puede perder en estas fiestas de Cuenca*. Recuperado el 13 de marzo de 2016 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/platos-mote-fiestas-cuenca-azuay.html>
- Escuela Online de Marketing Gastronómico. (2015). *Las primeras grandes nuevas tecnologías aplicadas a gastronomía del 2015*. Recuperado el 13 de marzo de 2016 de <http://marketingastronomico.com/las-primeras-grandes-nuevas-tecnologias-aplicadas-a-gastronomia-del-2015/>
- Estrella, E. (1998). *El Pan de América*. Quito, Ecuador: FUNDACYT.
- Flores, H. (s.f.). *Guía técnica 'El cultivo del maíz'*. Recuperado el 20 de marzo de 2016 de http://www.observatorioredsicta.info/sites/default/files/docpublicaciones/el_salvador_guiatecnica_maiz_2014.pdf
- Gallardo, C. (2013). *El Sabor de mi Ecuador*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- García, J. (2009). *Los romanos comían pan de maíz, podía conservarse durante casi un mes*. Recuperado el 14 de marzo de 2016 de http://www.lavozdeg Galicia.es/leamos/2009/03/20/0003_7602307.htm

- Informador. (2016). *Del almidón del maíz se puede elaborar material plastificado biodegradable*. Recuperado el 13 de marzo de 2016 de <http://www.informador.com.mx/tecnologia/2010/190147/6/del-almidon-del-maiz-se-puede-elaborar-material-plastificado-biodegradable.htm>
- Keon, J. (2010). *WHITEWASH The Disturbing Truth About Cow's Milk and your Health*. Quebec, Canadá: New Society Publishers.
- Líderes. (2015). *El Balanceado depende del Precio del Maíz*. Recuperado el 13 de marzo de 2016 de <http://www.revistalideres.ec/lideres/produccion-balanceado-depende-precio-maiz.html>
- López, F. (s.f.). *Dioses y Diosas de Grecia*. México D.F., México: PERYMAT LIBROS S.A. de C.V.
- LORSA. (2010). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Recuperado el 12 de octubre de 2014 de http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=132
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado el 13 de marzo de 2016 de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Mora, E. (1988). *Nueva Historia del Ecuador*. (14^a. ed.). Quito, Ecuador: EDITORIAL GRIJALBO ECUATORIANA LTDA.
- Mora, E., Yáñez, S., lozano, G., Najas, R. y Camacho, C. (2008). *Manual de Historia del Ecuador*. Quito, Ecuador: CORPORACIÓN EDITORA NACIONAL.
- Morales, N. (2009). *Cultivo del Maíz*. Recuperado el 20 de marzo de 2016 de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00178.pdf>
- Océano. (1999). *Enciclopedia del Ecuador*. Barcelona, España: MMI Océano Grupo Editorial, S.A.
- Osca, J. (2007). *Cultivos Herbáceos extensivos: Cereales*. Valencia, España: Editorial Universidad Politécnica de Valencia.
- Paliwal, R., Granados, G., Lafitte, R. y Violic, A. (2001). *El maíz en los Trópicos Mejoramiento y Producción*. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación.

- Philips. F. (2005). *Vegetarian Nutrition*. Londres, Reino Unido: British Nutrition Foundation, London, UK.
- R.A.E. (2015). *Real Academia Española*. Recuperado el 13 de diciembre de <http://www.rae.es/>
- Redman, C. (1990). *Los Orígenes de la civilización Desde los primeros agricultores hasta la sociedad urbana en el próximo Oriente*. Barcelona, España: Editorial Crítica Barcelona.
- Robuchon, J. (2011). *Larousse Gastronomique en Español*. Barcelona, España: Larousse Editorial.
- Rodríguez, J. (1991). *Sociedad y Religión Clásica en la Bética Romana*. Salamanca, España: Gráficas Ortega, S.A.
- Sachs, A. (2006). *The Humboldt Current*. Nueva York, Estados Unidos: Penguin Group.
- Simón, M. y Polo P. (2002). *Religión y Propaganda Política en el Mundo Romano*. (12ª. ed.). Barcelona, España: Colección Instrumenta.
- Stanley, B. (1996). *The Roman Goddess Ceres*. Texas, Estados Unidos: University of Texas Press.
- Suquilanda, M. (1996). *Agricultura Orgánica*. Quito, Ecuador: Impresión: Talleres Gráficos ABYA-YALA.
- UCO CIENCIA. (2010). *Investigan la situación alimentaria en Ecuador, Perú y Venezuela y ofrecen propuestas de mejora*. Recuperado el 12 de octubre de 2014 de <http://www.uco.es/uconews/es/article/investigan-la-situacion-alimentaria-de-ecuador-peru-y-venezuela-y-ofrecen-p/>
- UNCAEM. *¡Mucho Mejor! Si es hecho en Ecuador*. Recuperado el 28 de octubre de 2015 de http://www.unacem.com.ec/?page_id=9437
- Vista al Mar. (2013). *Semillas de Girasol encontradas en un naufragio son una de las evidencias*. Recuperado el 14 de marzo de 2016 de <https://www.vistaalmar.es/ciencia-tecnologia/historia/3376-adn-insinua-romanos-llegaron-ameroca-antes-colon.html>

ANEXOS

Anexo 1. Focus Group “ENCUESTAS”

Nombre del Evaluador: MARIV HERNANDEZ

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación		X			
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: MARIV DOMINGUEZ

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación		X			
	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación	X				
	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: Jenny Osejo

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	✓				
	Apariencia	✓				
	Sabor	✓				
	Textura		✓			
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	✓				
	Apariencia	✓				
	Sabor	✓				
	Textura	✓				
Queso Crema de Mote	Presentación	✓				
	Apariencia			✓		
	Sabor		✓			
	Textura				✓	

Nombre del Evaluador: <u>Yaselyn Jiménez</u>						
TESIS: *Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos						
INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.						
PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación		X			
	Apariencia	X				
	Sabor			X		
	Textura			X		
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: <u>Andrés Yrigoyen</u>						
TESIS: *Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos						
INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.						
PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación		X			
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: <u>Eduardo Ampolero</u>						
TESIS: *Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos						
INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.						
PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura		X			
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: *Leslie Smeres*

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una X en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Anexo 2. Validación de Expertos “ENCUESTAS”

Nombre del Evaluador: Luis Noriega

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una **X** en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación				X	
	Apariencia				X	
	Sabor				X	
	Textura				X	

Nombre del Evaluador: Nicolás Rodríguez H

TESIS: Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una **X** en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	●				
	Apariencia	●				
	Sabor	●				
	Textura	●				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	●				
	Apariencia	●				
	Sabor	●				
	Textura	●				
Queso Crema de Mote	Presentación		●			
	Apariencia			●		
	Sabor		●			
	Textura			●		

Nombre del Evaluador: *Carolina Casadellere*

TESIS: "Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos"

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una **X** en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación		X			
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Queso Crema de Mote	Presentación		X			
	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del Evaluador: *Carolina Casadellere*

TESIS: "Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos"

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una **X** en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación		X			
	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación		X			
	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del Evaluador: *Luciano Gallo*

TESIS: "Mote, Productividad y Versatilidad en la Elaboración de Harina y Productos Lácteos"

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la degustación que hayan realizado, llenar el formato de forma honesta y personal. Se debe marcar con una **X** en el recuadro que a usted le parezca conveniente.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL MOTE						
PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Leche de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Harina de Mote / Wantan de Mote Torta de Mote	Presentación	X				
	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Queso Crema de Mote	Presentación		X			
	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura			X		

Anexo 3. Focus Group “Degustación”



Datos: En la parte izquierda se encuentra Jenny Osejo, a su lado Martín Morales, Andrea Viñamagua, Yoselyn Jiménez, Leslie Jiménez, Kevin Domínguez y al final al lado derecho Richard Campoverde.

Anexo 4. Validación de Expertos “Degustación”



Datos: A la derecha encontramos a Luciano Gobbi, a su lado está Nicolás Rodríguez, Carolina Guadalupe y Carlos Cabanilla.



DATOS: En la parte izquierda encontramos a Luis Narváez.

Anexo 5. PRODUCTOS DEGUSTADOS POR EL FOCUS GROUP Y POR LA VALIDACION DE EXPERTOS

LECHE DE MOTE



QUESO CREMA DE MOTE / HARINA DE MOTE (WANTAN DE MOTE)



HARINA DE MOTE (TORTA DE MOTE)



Anexo 6.

CURRÍCULUMS VITAE DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Nombre: Luciano Gobbi

EXPERIENCIA LABORAL

Julio 2014. **Kendall College**. Chicago Illinois. Curso de perfeccionamiento docente en técnicas culinarias.

Agosto 2013. **Restaurante Domaine de Châteauevieux**. Satigny, Suiza.

Actividades y responsabilidades: Rotación por las diferentes plazas de trabajo (pastelería, entradas, guarniciones y principales). Contacto: Philippe Chevrier y Damien Coche.

Marzo 2012- A la actualidad. **Universidad de las Américas (UDLA)**. Quito, Ecuador.

Cargo: Chef instructor y jefe de área de cocina internacional.

Enero 2012- A la actualidad. **Basílico Gourmet**. Quito Ecuador. Cargo: Chef propietario. Actividades y responsabilidades: Elaboración de pastas artesanales y catering.

Marzo 2010 – Diciembre 2011. **Restaurante Chez Jérôme**. Quito, Ecuador.

Cargo: Jefe de cocina. Actividades y responsabilidades: Responsable de la cocina. Contacto: Jérôme Monteillet. jeromemd@hotmail.com

Julio 2009 - Octubre 2009. **Restaurante Michel Bras (3 estrellas Michelin)**.

Laguiolle, Francia. Cargo: Commis. Actividades y responsabilidades: Rotación por las diferentes plazas de trabajo (panadería, pastelería, entradas, guarniciones y principales). Contacto: Michel y Sebastián Bras. info@bras.fr

Marzo 2007 - Mayo 2009. **Restaurante Restó**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Jefe de cocina. Actividades y responsabilidades: Jefe de cocina. Contacto: Guido Tassi y Maria Barrutia. guidotassi@hotmail.com.

Julio 2005 – Marzo 2007. **Restaurante Restó**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Jefe de partida. Actividades y responsabilidades: A cargo de la plaza de entradas.

Abril 2005 – Junio 2005. **Restaurante Sucre**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Pasante. Actividades y responsabilidades: Mise en place para diferentes plazas de trabajo y ayudante de entradas. Chef Fernando Trocca.

Diciembre 2004 – Marzo 2005. **Restaurante Central**. Buenos Aires, Argentina.

Cargo: Encargado de entradas. Actividades y responsabilidades: A cargo de la plaza de entradas.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Marzo 2004 – Diciembre 2005. **IAG (Instituto Argentino de Gastronomía)**.
Buenos Aires, Argentina. Título: Técnico en Gastronomía, Carrera Oficial.

1999. **Colegio Barker**. Lomas de Zamora, Provincia de Buenos Aires, Argentina.
Título: Bachiller

CERTIFICACIONES

2012. Universidad de las Américas (UDLA). Syllabus por Competencias.

Universidad de las Américas (UDLA). Certificado de participación Kendall
School of Culinary Arts.

2005. Escuela Rural Don Bosco, Provincia de Buenos Aires, Argentina. Curso de
Charcutería.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de carnes de caza.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de aves de corral.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de Cocina Francesa.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de cocina Española

2004. Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de materias primas.

IDIOMAS

Inglés: Bilingüe. Colegio Barker Bilingüe

Francés: Nivel moderado oral, básico escrito. Colegio Barker y Alianza Francesa
de Buenos Aires.

CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS
Licenciado en Administración Gastronómica

Nacionalidad: Ecuatoriano

Estado civil: Soltero

Edad: 32 años

Fecha de Nacimiento: Quito, 26 de Agosto de 1982

Dirección domiciliaria: Pomasqui N1E y Santa Teresa



PREPARACIÓN ACADÉMICA

- **Colegio Estados Unidos del Brasil**
Título: Químico Biólogo
Año 1999 - 2000

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**
Título: Licenciado en Administración Gastronómica
Año: 2005 -2006

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**
Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación
Año: 2009

- **Instituto Argentino de Gastronomía IAG**
Título: Técnicas Culinarias Avanzadas
Año: 2012 Buenos Aires

- **Universidad de Viña Del Mar**
Título: Magister en Administración de Empresas con mención en Gestión de la Calidad, Seguridad y Medio Ambiente (egresado)

EDUCACION CONTINUA

- Competencias en docencia

Año: 2014 (**UDLA Red Laureate**)

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

Año: 2012 (**UTE**)

- Siete hábitos de Efectividad

Año: 2012 (**UTE**)

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

Año: 2011 (**UPTL**)

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

Año: 2011 (**UTE**)

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

Año: 2011 (**UTE**)

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

Año 2010 (**UTE**)

Cursos

-Auditor Interno ISO22000-2005

Año: 2015 (**Bureau Veritas**)

- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje

Año: 2012 (**Universidad Técnica del Norte**)

- Seguridad Alimentaria HACCP

Año: 2011 (**Universidad Particular de Loja**)

- Auditor Lider ISO 22000:2005

Año: 2011 certificación en (**SGS Ecuador**)

- Capacitador Regulado por el **Ministerio de Relaciones Laborales**

Año: 2011

- Gestión por Procesos

Año. 2009 (**SECAP**)

Trabajos de Vinculación

Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:

Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.

MIES actualización profesional en los CIBV en BPM

Actualización profesional mercado central. (Quito)

Capacitador de la Universidad Tecnológica Equinoccial en el área de Seguridad Alimentaria:

Centro de Rehabilitación del comité del pueblo

Restaurantes del sector de la ronda

Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui

Restaurantes Selva Alegre Valle de los Chillos

Chef Guía en el proceso de obtener el plato representativo de la Provincia de los Tsachilas.
Año 2007- Chef Center

Experiencia Laboral

Universidad de la Américas.

Año 2014 – actualidad (**Docente charcutero y actividades de Acreditación y Vinculación de la facultad de Gastronomía**)

Restaurante Di Carlo.

Año 2013 – actualidad (**Gerente de alimentos & bebidas**)

Universidad Tecnológica Equinoccial.

Año: 2008 – 2014 (**Docente en varias materias, vinculación**)

Universidad Técnica del Norte.

Año: 2011 – 2013 (**Docente en varias materias**)

Club de Voluntarios de las FFTT.

Año 2008 – 2010 (**Chef Ejecutivo Corporativo a nivel nacional**)

Centro de formación Chef Center.

Año: 2007 – 2009 (**Docente Charcutero**)

Universidad Israel.

Año: 2008 – 2009 (**Docente Charcutero**)

Servicios de catering URAZUL.

Año: 2007 (**Jefe de cocina**)

Restaurante Hansa Krug.

Año: 2006 Jefe de Cocina

Restaurante Sabayon.

Año: 2005 -2008 Chef Ejecutivo

Restaurante Porth House.

Año: 2004 – 2006 Jefe de cocina Parrilla

Club de la Unión Quito.

Año: 2001 Trabajos de pasantías

Restaurante Mesón de Triana.

Año: 2000 – 2001 trabajos de pasantías

Referencias Personales

Ing. Ricardo Rivas. Ms. **"Universidad Tecnológica Equinoccial"**
Cel: 0995230142

Lic. Ximena Estévez- **"Coordinadora de la Carrera de Gastronomía UTN"**
Cel: 0984675482

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Apellidos: Guadalupe Camino

Nombres: Alexandra Carolina

Cédula de Identidad: 1718381609

Estado Civil: Casada

No. Hijos: 0

Edad: 27 años

Fecha de Nacimiento: 06 de octubre del 1988

Lugar de Nacimiento Ciudad y País: Quito, Ecuador.

Dirección Domicilio: Vicente León N10-24 y Oriente.

Teléfono Convencional: 022586076

Teléfono Celular: 0984519990

Email: acguadalupe08@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

Estudios Universitarios

- Universidad de Las Américas "UDLA", "Maestría en Dirección de Comunicación Empresarial e institucional", Quito, a 9 de Junio de 2015.
- Universidad de Las Américas "UDLA", Licenciada en Gastronomía, Quito, a 15 de Mayo de 2012.

Estudios Secundarios

- Unidad Educativa Experimental "Manuela Cañizares", especialización Físico-Matemático.

CAPACITACIÓN

- Taller de Inteligencia emocional, Febrero 2016.
- Taller de Metodologías de Enseñanza, Febrero, 2016.
- Taller de Rúbricas. Febrero, 2016.
- Taller “Método de caso”. Septiembre, 2015.
- Clase Magistral de Cocina Francesa, con productos ecuatorianos. Enero, 2015.
- Training in best practices in culinary arts. Kendall College-Chicago. Agosto, 2014.
- Cuisine of America Culinary Master Class Faculty Participant. Kendall College-Chicago. Agosto, 2014.
- Capacitación de aulas virtuales MOODLE, UDLA. Quito-Ecuador. Septiembre, 2014.
- Kendall Best Practices and Demo class, 31 de Julio- 2014. Kendall College- Chicago
- Seminario- Taller “Plan estratégico de comunicación”. UdlA. Mayo,2014.
- Seminario- Taller “Metodología de Titulación”. UdlA. Diciembre, 2013
- Seminario- Taller Internacional “La planeación estratégica de la Comunicación Organizacional”. UdlA. Julio, 2013.
- Seminario- Taller Internacional “ Gestión y comunicación de crisis”. UdlA. Febrero ,2013.
- Docencia y pedagogia en Laboratorios de Alimentos y Bebidas, Julio / 2010

ACTIVIDADES IMPORTANTES

- Juez de piso, Concurso “Metro Super Chef”, Abril, 2015
- Organizadora; logística y operativa, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2015
- Organizadora; logística y operativa, evento “COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN,DE LA CIUDAD DE QUITO”. Octubre/2014

- Organizadora; logística y operativa, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2014
- Juez, Concurso de Chefs “SABOR A MANABÍ” , Manta, Junio /2013.
- Organizadora; logística y operativa, evento “COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN,DE LA CIUDAD DE QUITO”. Octubre/2013
- Parte del directorio organizador, CENA- COCTEL Ferra Ádria, Junio/ 2013
- Organizadora; logística y operativa, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2013
- Reconocimiento como Talento de la Nueva Cocina del Ecuador, por parte de la Asociación de Chefs del Ecuador. Agosto/2013. Próxima publicación nov/2013. Libro “El Sabor de mi Ecuador”.
- Participación en la organización de la feria “ Guayaquil Gastronómico 2012”.
- II Festival de Gastronomía “Sabores de Brasil”, Embajada de Brasil, Septiembre/ 2012.
- Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2011 Quito Ecuador.
- Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2012 Quito Ecuador.

CURSOS Y TALLERES

- Norma ISO 22000-2005 / Julio, 2015.
- Primer Congreso Iberoamericano DirCom, El Management Estratégico Global, Mayo, 2015.
- Curso de Barismo, Escuela de Barismo “Isveglio”, Junio 2014 hasta la fecha.
- Clase Magistral de Cocina Oriental, Oficina Comercial de la República China-Udla. Septiembre,2014.

- Cata de vinos y aceites, Noviembre-2012 a través de Bodegas y Viñedos Castiblanque.
- Seminario de Banquetes y catering, Mayo- 2012 a través de UDLA,
- Seminario de Protocolo y Etiqueta por Ing. Carlos Gallardo de La Puente “Universidad de Las Américas”, Agosto – 2012.
- Capacitación en Gerencia de Alimentos y Bebidas, Julio-2012.
- Seminario “Cata de Vinos y Maridaje” Capacitación docencia, “Universidad de Las Américas” (Febrero - 2012).
- Kendall Best Practices and Demo class, 28 Junio- 2012.
- Seminario-Taller de Catación de Café - Quito (Marzo - 2011).

IDIOMAS

- Español natal.
- Inglés medio

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Universidad de Las Américas**
Miembro Comité de Evaluación de aprendizaje, Escuela de Gastronomía, Mayo 2016.
- **Universidad de Las Américas**
Docente tiempo completo, Facultad de Gastronomía, Marzo 2016.
- **Deligourmet, Delicatessen- Cafetería**
Empresa familiar, producción y servicio. Actualidad.
- **Universidad de Las Américas**
Centro de Investigación, innovación y promoción de la Gastronomía Ecuatoriana. Junio 2015. Docente- Investigadora.
- Propietaria “**GUC, eventos, catering, y servicios de alimentos y bebidas**”. 2014.

- **Universidad de Las Américas**
Coordinadora Académica , Facultad de Gastronomía. Julio 2013 hasta Junio 2015
- **- Universidad de Las Américas**
Docente , pregrado, ppn, tecnologías. Facultad de Gastronomía. Julio 2012 hasta la fecha.
- **- Universidad de Las Américas**
Asistente de gestión académica, Escuela de Gastronomía. Julio 2011 hasta Junio 2012.
- **- Universidad de Las Américas**
Auxiliar de bodega, Escuela de Gastronomía. Julio 2010 hasta Junio 2011.
- **El Túnel, Panadería y pastelería**
Asistente operativa, producción de pastelería, Febrero 2008 hasta Octubre 2010

TRABAJO Y PASANTÍAS

Servicio:

- Eventos corporativos, Universidad de Las Américas. 2010 – actualmente.
- Hostería San José de Puenbo- Marzo 2009- Marzo 2010.
- Restaurante LA EXQUISITA- Marzo 2008-Febrero 2009
- Hotel JW Marriot- Abril 2008
- Delicatessen Deligourmet- Marzo 2010 - actualidad

Cocina:

- Eventos corporativos, Universidad de Las Américas., actualmente
- Asistente Chefs coroporativos. Chefs Megamaxi.
- Hostería San José de Puenbo- Marzo 2009- Marzo 2010).
- Restaurante LA EXQUISITA- Marzo 2008-Febrero 2009
- Hotel JW Marriot- Abril 2008

- Delicatessen Deligourmet- Marzo 2010 - actualidad

HONORES Y PREMIOS

- Socia Fundadora Proyecto “Mujeres Chefs del Ecuador” . Agosto,2014.
- Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana, libro “El Sabor de mi Ecuador” 2013
- Tercer lugar con medalla de bronce categoría MASTER. Copa Culinaria Cotopaxi, Latacunga 2012
- Segundo lugar con medalla de plata categoría MASTER. Concurso de Chocolate “Aromas del Ecuador” 2012
- Primer lugar con medalla de plata categoría JUNIOR. Copa Culinaria de las Américas Ecuador– Guayaquil 2011.

PUBLICACIONES

- Dirección de Edición, Recetas, libro “El Sabor de mi Ecuador”- Ediecuatorial, 2013, Quito- Ecuador.
- Edición de Recetas, libro “Ecuador Culinario”- Ediecuatorial, 2012, Quito- Ecuador.
- Coordinación de Recetas, libro “ El Sabor de mi Ecuador”, 2013. Quito- Ecuador.

REFERENCIAS PERSONALES Y PROFESIONALES

- Carlos Gallardo Msc.
Directo TASTE ECUADOR
Teléfonos: 0995055547
- Chef.Mauricio Armendaris.
Vicepresidente del Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales de las Américas.
Teléfonos: 022548207 / 0999680297.

Email: info@asochefsecuador.com

- Ing. María Sol Meneses
Directora de Marketing, UDLA
Teléfonos: 0981336836
Email: mmeneses@udla.edu.ec

- Ing. Doris Peñaherrera
Jefe de Facilitación Turística
Teléfonos: 0998566189
- Email: dpenaherrera@quito-turismo.gob.ec



nickholasr@hotmail.com
nicorh@gmail.com

NOMBRE: NICOLÁS ALEJANDRO RODRÍGUEZ HERRERA

DIRECCIÓN: AV. GRANDA CENTENO #684
QUITO, ECUADOR.

SANTA MARTA MONTES DE OCA, 800 SUR CRISTO DE
SABANILLA, CONDOMINIO MEDITERRÁNEO, CASA 2
SAN JOSÉ COSTA RICA

TELÉFONOS: (593 2) 2270 286, QUITO
(593 9) 99210 894, QUITO
(506) 8834 4922, COSTA RICA

FECHA DE NACIMIENTO: 21 DE SEPTIEMBRE DE 1981

EDAD: 34 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

IDIOMAS INGLÉS AL 100% EN COMPRENSIÓN, EXPRESIÓN ORAL Y
REDACCIÓN.(HOUSTON, USA 1999)

ITALIANO MEDIO(ITALIA, VERANO 2007)
FRANCÉS BÁSICO (USFQ, 2003)

EDUCACION

POST – GRADO
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
(2000-2004)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

TÍTULO: B.A. ARTE CULINARIO (JUNIO DEL 2004)
TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE
A Y B (SEPTIEMBRE 2003)
TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, CHEF DE PARTIE
(SEPTIEMBRE 2002)

SECUNDARIA
(1993–1999)

COLEGIO METROPOLITANO
COLEGIO INTERNACIONAL SEK
BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES

PRIMARIA
(1987-1992)

COLEGIO INTERNACIONAL SEK

COMPUTACIÓN:

MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS
PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000. BUREAU VERITAS, QUITO-ECUADOR

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003.

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER-CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE ALTA COCINA. INSTRUCTORES: RAMIRO RODRÍGUEZ PARDO, GERARD GERMAINE, DIMITRI HIDALGO, ANDRÉ OBIOL

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER - CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES DE COCINA. INSTRUCTORES: FRANK PETAGNA, GILBERTO SMITH, MAUREEN POTHIER, MARISA GUIULFO, R.R. PARDO.

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO ARGENTINA
MIKE KOZIOL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

COCINA FRANCESA (CHEF MARCO CIGNA), ALIANZA FRANCESA, 2000

HISTORIA LABORAL

TECNICO DOCENTE UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR(JULIO 2014-ACTUALIDAD)

RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, Nº1 QUITO GUIA TRIPADVISOR) QUITO-ECUADOR(SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)
SOUS CHEF

TECNICO DOCENTE TIEMPO PARCIAL UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, QUITO-ECUADOR(SEPTIEMBRE 2013-JULIO 2014)

RESTAURANTE ZUNI URBAN BISTRO, QUITO-ECUADOR(DICIEMBRE 2012-SEPTIEMBRE 2013)
SOUS CHEF

RESTAURANTE KOI ASIAN BISTRO, QUITO-ECUADOR(JULIO 2012-NOVIEMBRE 2012)
CHEF EJECUTIVO

RESTAURANTE LEMONGRASS, QUITO-ECUADOR(OCTUBRE 2010-JUNIO 2012)
CHEF EJECUTIVO

BAKU CATERING Y EVENTOS, QUITO-ECUADOR (ENERO 2010-OCTUBRE 2010)
GERENTE DE PRODUCCIÓN

RESTAURANTE MARA COCINA DE AUTOR, QUITO-ECUADOR (MAYO 2008-ENERO 2010)
CHEF-PROPIETARIO

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 20007-ABRIL 2008)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE LA CREDENZA,(1 ESTRELLA EN LA GUIA MICHELIN) SAN MAURIZIO CANAVESE, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE BRACCIO FORTE, IMPERIA, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (AGOSTO 2006 A JULIO 2007)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE 2005 A AGOSTO 2006)
AYUDANTE DE COCINA FRIA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, BOGOTA, COLOMBIA(MAYO A AGOSTO 2005)
PRACTICAS PROFESIONALES DE COCINA, TODAS LAS AREAS

CAFETERÍA CORSINO, CUMBAYÁ, ECUADOR (MARZO A MAYO DEL 2003)
PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA Y COCINA CALIENTE, ATENCIÓN AL PÚBLICO

CLUB LA UNIÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2002)
PRÁCTICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA, ATENCIÓN A SOCIOS.

HOTEL MARRIOT, SAN ANTONIO DE BELÉN, COSTA RICA (VERANO 2002)
RESTAURANTE ISABELLA, PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA.

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ

GERENTE GENERAL COOK INSUMOS
TELÉFONO 2-443-112
0999-728-893

SANTIAGO TREJO

COMMERCIAL, CORPORATE &
REGULATORY AFFAIRS CONSULTANT
TELEFONO 0988-383-838

DIMITRI HIDALGO

CHEF DOCENTE UDLA

TELÉFONO 0999-847-665



NOMBRE: Luis Alberto Narváz Almeida

DIRECCIÓN: La Luz, bloque 16, piso 5 "A" calle Diógenes Paredes y Rafael Bustamante

TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

- Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras
- *Idioma Extranjero sexto nivel*
- *Gerencia Empresarial*

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
 - ✓ *Repostería y Chocolate*
 - ✓ *Comida Ecuatoriana*
 - ✓ *Cocina Francesa*
- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos

- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
 - ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*
- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- ❖ Hostería San José
 - ✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baroncini*
- ❖ Asociación de Chefs del Ecuador
 - ✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*
 - ✓ *Gerencia en Cocina*
- ❖ Hotel Sheraton – Quito
 - ✓ *Taller de Liderazgo*
- ❖ Hotel J. W. Marriot – Quito
 - ✓ *Great Food, Safe Food*
 - ✓ *Manejo y uso de extintores móviles A, B y C*
- ❖ Galardon C.H.A.M.P.S.
 - ✓ *Seminario de Marketing y Gerencia empresarial*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

- ❖ *Certificado por trayectoria y contribución en la cocina Ecuatoriana - UDLA*
- ❖ *Cena coctel Ferrán Adriá*
- ❖ *Miembro del Consejo Superior Culinario – UDLA*
- ❖ *Plan de Marketing de la gastronomía Ecuatoriana – Ministerio de Cultura y Patrimonio*
- ❖ *Cata de vino y aceites – UDLA*
- ❖ *Juez en Sabor a Manabí – Cámara de Comercio Ecuatoriano Americano*

- ❖ *Miembro del equipo Sénior, Copa de las Américas – UDLA*
- ❖ *Miembro del Equipo Sénior, Copa de las Américas – Foro Panamericano de Asociación Culinarias Profesionales*
- ❖ *Asociación de Chefs Ecuatorianos – Asociación de Chefs del Ecuador*
- ❖ *Participación en eventos académicos – Universitec*
- ❖ *Evento Familia Eljuri – J.W. Marriott*

HISTORIA LABORAL:

- **2014 hasta la Actualidad**
Empresa Qualucit (Personal)
Quito – Ecuador
 Posición:
 Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)
 Coordinación de capacitaciones y dirección de cursos, clasificación de información, organización y supervisión de capacitadores, asesorías empresariales y reingenierías de procesos.

- **Noviembre 2013 a la Actualidad**
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
Quito – Ecuador
 Posición:
 Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana.
 Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

- **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**
GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ
SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS
Puembo - Ecuador
 Posición:
 Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas
 Capacidad 100 personas en Habitaciones.

Este lugar cuenta con todos los servicios incluidos, piscinas, gimnasio, spa, pistas y tres restaurantes

Uno de ellos es de comida Ecuatoriana, comida gourmet y el último es de carnes a la parrilla

Banquetes de hasta 700 personas

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general

Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

Logros:

La disminución de los costos en alimentos y control de desperdicios, mejorar la producción del personal mediante la aplicación de nuevas normas de formación y sistemas de control, diseño e implementación de festivales de comida y nuevos menús, consolidación de la marca en el mercado hotelero, satisfacción total en clientes.

➤ **CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010**

AUBERGUES SUISSE

SUGNENS ,SUIZA

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, creación de estándares de calidad y manipulación segura de alimentos y desechos, presentación y preparación de platos, hojas de control de inventario, hojas de pedido.

Restaurante gastronómico con servicio de degustación con varios cursos estilo gourmet y platos a la carta y cafetería.

Restaurante de la Guía Michellin

4 estrellas

➤ **2001 - 2002**

**HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS,
Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL.**

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo

170 habitaciones, 24 suites

140 restaurante gourmet del café

Servicio de habitaciones

Banquetes 1400 personas

Total de comida por día 2.000 personas, incluyendo servicio de catering.

Deberes:

Totalmente responsable de las dos operaciones, capacitación de todo el personal, informe de costos y control, creación de menús, Horarios, compras, supervisión de eventos, dependencia directa a Gerencia de Alimentos y Bebidas y a Gerencia General.

Logros:

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, bajar el costo y mejorar la calidad en alimentos, premio a mejor gestión en Alimentos y Bebidas.

➤ **1999 - 2001**

**FOUR POINTS BY SHERATON
CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON
Quito - Ecuador**

Posición:

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco

El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones

120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.

Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia gama de delicias internacionales y nacionales.

Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.

Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering de 1000 personas sólo en el hotel.

El Club Rancho San Francisco con un restaurante gourmet con comida italiana, francesa, y España, este lugar tiene a una cafetería de 300 personas, festivales como el caballo árabe de 2000 personas con invitados de lujo como la hija del rey Hussein de Jordania.

Deberes:

Totalmente responsable de toda la operación en los dos lugares y con relación directa con Gerencia General y Gerencia de Alimentos y Bebidas, planificación de menús, recetas estándar, nuevos platos, Festivales de comida, y control de los costos, contratación y capacitación del personal, personal a cargo un total de 60 personas, 40 cocineros y 20 stewards.

➤ **1998 - 1999**

HOTEL JW MARRIOTT

Quito - Ecuador

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas

Exchange Lobby Bar Servicio de Cafetería y Alimentación, a 300 personas, la barra de sushi, para 100 personas.

Banquetes de hasta 1.000 personas, entre ellas fuera de restauración. Sirviendo a un total de hasta 2.000 comidas al día.

Deberes:

Responsable de todo el personal en Bistro Latino, y Apoyo en Banquetes, creación de recetas estándar y la planificación del menú, la compra, supervisión de alimentos y controles de la mano de obra, personal a cargo un total de 30 personas.

Logros:

La disminución de costos, Diseño e implementación de festival de comida y platos nuevos, Creación de la carta, personal capacitado.

➤ **1996 A 1998**

INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS

Quito - Ecuador

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito

Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez, Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas

Banquetes de hasta 500 personas, también servicio de catering con un total de 1000 comidas por día.

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas

Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas

La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra.

Personal total de 30, incluyendo 20 cocineros y mayordomos 10.

Logros:

La disminución desperdicios en los alimentos y del costo laboral por Implementación de una nueva formación.

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales

Buen ambiente de trabajo con buenas relación laborales y Motivación permanente al personal.

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- ✓ 1991 Récord Guinness
Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo

- ✓ 1992 Récord Guinness
Gran Premio de la Fritada gigante
- ✓ Hotel Sheraton
El Mejor Hotel en 1999
Premio en dos año 2000
La mejor comida y servicio
- ✓ Hotel Marriott
El mejor hotel de todo el mundo
1998
Hotel Radisson Europa
Lo mejor del hotel Radisson de la cadena
Y designar a varios meses entre los diez primeros
De hoteles en todo el mundo

REFERENCIAS:

Carlos Mera
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
GRAN Museo Ontario, Canadá
carlosmerar@hotmail.com

DAVID MORALES
Chef Executive
MAR MIAMI CLUB
davidmchef@aol.com

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
jmmcbajens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG
GERENTE GENERAL
SUIZA
mthherwig@bluewin.ch