



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS DE SOPAS  
TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS  
PARA LA CIUDAD DE QUITO

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

Profesor Guía  
M.Sc. Mauricio Romero Galarza

Autora  
Diana Carolina Vargas Valencia

Año  
2016

### **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

---

Mauricio Romero Galarza

Internacional Master in Hospitality Management

C.C.: 171543177-9

### **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”.

---

Diana Carolina Vargas Valencia

C.C.: 171564421-5

## **AGRADECIMIENTO**

Hoy quiero reconocer y expresar mi eterna gratitud por la oportunidad y espacio que he recibido de Dios y la vida para concretar este reto que es una cohesión entre el sentir y el hacer, lo que se ha convertido en la gran inspiración de mi vida plasmada con mis manos y corazón. A mi esposo Francisco, mis hijos Mateo y José, mi madre Nilka, mis abuelos, mi hermana Verónica y a Karlita, quienes con su amor me han contagiado de su tenacidad y emprendimiento, con quienes iré de la mano para siempre.

## **DEDICATORIA**

El arte de hacer las cosas con gusto no tiene límites, sin duda proyecta tu sentir, por ello quiero dedicar este trabajo a mi familia desde lo profundo que esto significa para mí: mi pasión, una creencia, una necesidad de llevar a cabo, una búsqueda continua de sabores y sensaciones.

## RESUMEN

En la actualidad, el tiempo que las familias dedican a la preparación de alimentos es reducido y limitado, el presente trabajo de titulación propone la creación de una línea de sopas tradicionales envasadas, con el fin principal de promover el consumo de alimentos sanos y nutritivos entre los ecuatorianos; y de igual manera aportar a la continuidad de tradiciones orales que han encontrado su espacio históricamente en el compartir familiar de la mesa.

Se realizó una investigación que busca agregar valor a las tradiciones de la sociedad logrando un equilibrio entre lo práctico y lo tradicional. Para ello se desarrolló un análisis del entorno económico y demográfico, además se abrió un espacio para propiciar una fase experimental con tres sopas quiteñas: locro de papa, caldo de patas y sopa de quinua, la degustación fue realizada con dos grupos, con chefs expertos que son parte de la Universidad de las Américas y un focus group conformado por estudiantes, de los cuales se obtuvieron resultados positivos y recomendaciones para la mejora de los productos.

Se presenta como resultado del proyecto un manual de procedimientos de las tres sopas, en el cual consta marco jurídico, normas de operación, procesos, recetas estándar, recomendaciones y conclusiones para la realización del producto.

## ABSTRACT

Nowadays, families dedicate a very limited amount of time to cook their meals. The present research work proposes the development of a new line of product: the creation of packaged “Ecuadorian soups from our traditional recipes “, with the purpose of promoting the consumption of healthy and nutritious meals among ecuadorians. It will also allow the tradition of oral communication that takes place at the dining table to continue.

The research pursues to aggregate value to our society traditions but also to bring balance between the practical behavior of buying a soup, and at the same time, keeping our ancestral recipes and flavors. To achieve this we have studied the economic and demographic environment for a better understanding of the food, culture, and lifestyle of Ecuador. On this manner, we set up a space to experiment with three traditional soups from Quito: Locro de papa, Caldo de patas and Sopa de quinua. The tasting reached two groups, the first group made up of expert chefs from UDLA, and the second a focus group with University students. The experiment demonstrated high positive feedback and brought some valuable recommendations to enhance these products.

The result of this research and project is presented on a Procedures Manual to develop the three packaged soups product. The document describes the legal framework, the operating standards, standard recipes, recommendations and conclusions for the product development.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	6
1.1 Gastronomía .....	6
1.2 Cultura.....	7
1.3 Patrimonio Cultural.....	8
1.4 Patrimonio Cultural Ecuatoriano .....	9
1.5 Patrimonio Cultural Alimentario.....	9
1.6 Tradición .....	10
1.7 Envase .....	11
1.8 Cocina Patrimonial .....	11
1.9 Alimentación .....	13
1.10 Receta .....	13
1.11 Sopas .....	13
1.12 Producto.....	15
1.13 Línea de Producto .....	15
1.14 BPM (buenas Prácticas de Manufactura) .....	15
2. ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	16
2.1 Situación Económica .....	16
2.2 Demografía.....	18
3. EXPERIMENTACIÓN.....	20
3.1 Características del Producto .....	20
3.1.1 Locro de Papas.....	20
3.1.2 Caldo de Patas .....	22
3.1.3 Sopa de Quinua .....	24
3.2 Determinación del Concepto.....	25
3.3 Determinación de la Idea .....	26
3.4 Consideraciones Técnicas del Producto.....	26
3.4.1 Locro de Papa.....	26
3.4.2 Caldo de Patas .....	27
3.4.3 Sopa de Quinua .....	28
3.5 Análisis de Proveedores .....	29
3.6 Desarrollo Recetas Estándar .....	31
3.7 Costos de Recetas Estándar .....	33
3.8 Experimentación .....	34

3.8.1	Locro de Papas.....	35
3.8.2	Caldo de Patas .....	36
3.8.3	Sopa de Quinoa .....	38
3.9	Validación por Expertos del Producto.....	39
3.9.1	Tabulación Resultados Expertos .....	41
3.10	Focus Group .....	43
3.10.1	Tabulación Resultados Focus Group.....	45
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	48
4.1	Conclusiones .....	48
4.2	Recomendaciones.....	48
	REFERENCIAS .....	50
	ANEXOS .....	54

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mercado Municipal “La Carolina” .....	29
Figura 2: Invitación y encuesta expertos .....	40
Figura 3: Tabulación expertos Locro .....	41
Figura 4: Tabulación expertos Caldo de patas .....	42
Figura 5: Tabulación expertos Sopa de Quinoa .....	43
Figura 6: Encuesta focus group.....	44
Figura 7: Tabulación focus group Locro .....	45
Figura 8: Tabulación focus group Caldo de patas.....	46
Figura 9: Tabulación focus group Sopa de quinua .....	47

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Metodología.....	4
Tabla 2: Composición Química Alimentos.....	21
Tabla 3: Valor Calórico Total Locro de queso .....	21
Tabla 4: Composición Química Alimentos.....	23
Tabla 5: Valor Calórico Total Caldo de Patas.....	23
Tabla 6: Composición Química Alimentos.....	24
Tabla 7: Valor Calórico Total Caldo de Patas.....	25
Tabla 8: Menaje proceso Locro .....	26
Tabla 9: Menaje proceso Caldo de Patas .....	27
Tabla 10: Menaje proceso Sopa de quinua .....	28
Tabla 11: Datos proveedores .....	30
Tabla 12: Datos Proveedores.....	30
Tabla 13: Lista precios ingredientes.....	31
Tabla 14: Cálculo costo real incluido Locro de papa .....	32
Tabla 15: Cálculo costo real incluido desecho Caldo de pata .....	32
Tabla 16: Cálculo costo real incluido desecho Sopa de quinua .....	32
Tabla 17: Receta estándar Locro .....	33
Tabla 18: Receta estándar Caldo de patas .....	33
Tabla 19: Receta estándar Sopa de quinua .....	34
Tabla 20: Productos Locro .....	35
Tabla 21: Procedimiento Locro de papa.....	35
Tabla 22: Productos Caldo de patas .....	36
Tabla 23: Procedimiento Caldo de patas .....	37
Tabla 24: Productos Sopa de quinua .....	38
Tabla 25: Procedimiento Sopa de quinua .....	38
Tabla 26: Tabulación expertos Locro .....	41
Tabla 27: Tabulación expertos Caldo de patas .....	42
Tabla 28: Tabulación expertos Sopa de Quinua .....	43
Tabla 29: Tabulación focus group Locro .....	45

Tabla 30: Tabulación focus group Caldo de patas .....	46
Tabla 31: Tabulación focus group Sopa de quinua .....	47

## INTRODUCCIÓN

La familia en la sociedad cumple un rol trascendental, el mismo que alberga desde necesidades básicas del hombre, hasta los elementos importantes que a través de su esencia generan bases que perduran y marcan la diferencia para emprender un proyecto de vida común. Principalmente en Latinoamérica los lazos de unión están marcados por la comunicación, comportamiento, valores, costumbres, tradiciones, sentimientos que trascienden de generación en generación. (Conevyt, s.f.).

Las raíces latinas han impactado directamente en los comportamientos de las personas, las reuniones familiares aún perduran y son para muchos de alto valor dentro de la sociedad, las fiestas de unión, los momentos y vivencias diarios compartiendo comidas en la mesa, aportan de cierta forma para mantener esas características únicas que hacen a la gente latina, cálida, hospitalaria y auténtica, marcando lo más profundo, básico, esencial y fundamental en el ser humano. Desde la época ancestral, pequeños y grandes manjares han sido parte de las familias, en este medio se han destacado las sopas, que son platillos que se constituyen como principal elemento en la alimentación de los ecuatorianos.

El mundo se presenta altamente desafiante, dinámico, con retos diarios que demanda la sociedad. Hay cambios que necesariamente se deben adoptar, actualmente destaca lo superficial, es vital empezar a meditar para rescatar aspectos que nos llevan al concepto en sí de las raíces propias, de donde se proviene, es ahí donde se evidencia una valiosa oportunidad de contribución para que la esencia y raíces perduren a través de la gastronomía que enriquecen a la cultura, más allá de esto no permitir que alimentos con tanta riqueza no trasciendan a lo largo del tiempo; con base en lo descrito surge el planteamiento sobre ¿Cómo fomentar el consumo de sopas en las familias quiteñas rescatando y brindando el alto valor que tienen?. Este trabajo tiene como objetivo plantear la creación de sopas envasadas con el fin de promover

el consumo y de esta manera perduren las tradiciones de la mesa ecuatoriana aprovechando la riqueza de productos propios.

## **JUSTIFICACIÓN**

No se puede evitar ni detener la realidad actual del vertiginoso mundo en el que se habita, pero se puede decidir la forma de actuar frente a ello, tomando en cuenta que la gastronomía es un arte que a lo largo del tiempo ha sido parte de la vida y que a la par del mundo ha tenido un proceso de continua evolución, existe un reto que a la vez se transforma e invita a recobrar esas raíces, que aportan fuertemente a la salud y nutrición de quienes tuvieron la suerte de llevar a su cuerpo alimentos ricos en nutrientes y que a través de esas exquisitas preparaciones tradicionales han dejado un legado, una historia.

Si bien las raíces y culturas se han visto afectadas por un desequilibrio en distintos ámbitos en la actualidad se puede lograr que la esencia perdure, evocando las tradiciones que somos capaces de exteriorizar, mantener y hacer que trasciendan para no dejar de ser particularmente reconocidos y un referente para lo que de seguro demanda el futuro.

Siendo el tiempo y la memoria los principales aliados, el enfoque de este proyecto es que agregue valor y que permita aportar a la sociedad local con un cambio de concepto de que se puede y se debe mantener las tradiciones, combinándolas con la necesidad natural y actual, logrando un equilibrio entre vivir, comer rico y sano.

## **HIPÓTESIS**

La creación de una línea de sopas envasadas, aportará a dinamizar la economía de la ciudad de Quito y a difundir el patrimonio alimenticio del Ecuador.

## **VARIABLES**

### **Variable Dependiente**

- Utilización de las recetas de sopas tradicionales para la elaboración de una línea de producto.

### **Variable Independiente**

- Industria gastronómica ecuatoriana.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Desarrollar un plan para la creación de una línea de sopas tradicionales ecuatorianas envasadas para la ciudad de Quito.

### **Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente la creación de una línea de sopas tradicionales.
- Determinar la situación actual del entorno del mercado.
- Validar la línea de sopas propuesta.
- Diseñar un manual sobre la línea de sopas tradicionales.

## METODOLOGÍA

Tabla 1: Metodología

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA / MARCO METODOLÓGICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analítico- sintético</li> <li>• Análisis de información de manera fraccionada para realizar comparación. (Tipos de, s.f.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fichaje</li> <li>• Revisión bibliográfica</li> <li>• Revisión bibliográfica Internet.</li> </ul>	Obtención de información que será analizada, para la creación de la línea de productos, dando como resultado la base teórica necesaria para el plan.
DIAGNÓSTICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recolección de información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validación expertos.</li> <li>• Focus group</li> <li>• Encuestas de satisfacción.</li> </ul>	Informe sobre datos recopilados. Resultados encuestas de satisfacción.
PROPUESTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar y sintetizar información de capítulo 1, 2 y 3</li> <li>• Inducir y deducir.</li> <li>• Modelación</li> <li>• Información obtenida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fichas resumen.</li> </ul>	Desarrollo de plan de negocio de una línea de producto de sopas tradicionales ecuatorianas envasadas. Creación de manual de procedimientos para la realización de sopas.

## RESULTADOS ESPERADOS

### Fundamentación Teórica

- Por medio del método analítico - sintético se obtendrá información académica y teórica para la creación de una línea de producto de sopas ecuatorianas, que permitirá tener como resultado una base teórica sólida para la realización del presente proyecto.

### Diagnóstico

- A través de la validación de expertos, Focus Group a estudiantes y encuestas de satisfacción, se obtendrá resultados veraces, los que por medio de tabulaciones podrán dar a conocer datos recopilados para determinar la aceptación del producto.

## **Propuesta**

- En esta fase por medio de fichas de resumen obtenidas a través del método analítico – sintético de toda la información recopilada en las fases anteriores obtendremos como resultado la presentación de la propuesta del plan para la creación de una línea de producto y un manual de procedimientos de 3 sopas ecuatorianas.

## **IMPACTO**

### **Económico**

- Este proyecto busca aportar positivamente en la economía de la ciudad de Quito, contribuyendo a la matriz productiva y generando empleo en el área de producción, así como en el área de comercialización.

### **Social**

- El efecto social de este proyecto impactará de manera positiva principalmente a la población de Quito, constituirá un aporte en la interacción de las familias en la sociedad actual donde se ha perdido el sentido empático y de calidad en la relación humana, otros beneficios que se resaltan es el progreso de salud de la población y el fortalecimiento de tradiciones en el ámbito familiar, cultural y social.

### **Ambiental**

- El impacto ambiental de este proyecto, se basará en el adecuado empleo de las buenas prácticas de manufactura en los procesos de elaboración del producto, a su vez en la aplicación de un apropiado manejo de desperdicio para reducir el impacto ambiental y cooperar con la conservación del medio ambiente.

## 1. CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 1.1 GASTRONOMÍA

A través del tiempo se ha descrito a la gastronomía de diferentes maneras, etimológicamente la palabra se deriva del griego “*gastos*” o “*gáster*” que significa vientre, estómago, y de “*gnomos*” que es ley, conocimiento, norma o regla, y la terminación “*ía*” que se refiere a cualidad. (Etimología de la Gastronomía, s.f.)

Según la Real Academia de Gastronomía, 2015, gastronomía se define como el arte de preparar buena comida e incluso los platos y técnicas culinarias que representan a un determinado lugar.

Sin embargo, la gastronomía también se considera una ciencia que estudia el vínculo que existe entre culturas y alimentos. Esta disciplina es fundamental puesto que es la parte sustancial de un lugar, está relacionada con los inicios, cultura, tradiciones y diversidad. Puede catalogarse como un arte que produce genuinas sensaciones e incluso cuenta con características que sin duda generan un gran aporte para el sector turístico de un país. (Gutierrez, 2012, pp. 6-7)

La gastronomía tiene inicios muy remotos en la historia del mundo los que señalan que el hombre en la prehistoria se alimentaba de hojas, plantas, frutos y raíces que recolectaba de los alrededores, animales que cazaba; todos estos alimentos los ingerían crudos; de esta forma y utilizando su instinto, aseguraban su subsistencia y de cierto modo lo acercaban a desarrollarse como un gastrónomo. Posterior al descubrimiento del fuego surgieron cambios en el entorno del hombre, actividades como la agricultura, ganadería, la domesticación y el sedentarismo fueron las que derivaron en que las mujeres y hombres adopten roles específicos, a la mujer como la encargada de la

agricultura, preparación de alimentos y de mantener del fuego y al hombre de cazador-proveedor. (Gutierrez, 2012, pp. 12-15)

Las civilizaciones importantes que aportaron considerablemente a la gastronomía mundial son las de los pueblos asentados en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, Roma, en estas civilizaciones el arte culinario muestra características únicas de cada una de sus culturas, forma de vida, pensamientos, recetas, métodos de conservación, procesos de cocción, elaboración y utensilios.

Con el descubrimiento de América y el impacto que generó la cohesión entre ambas culturas, luego de haber mantenido una evolución individual por un tiempo considerable, se colige que en el ámbito gastronómico obtuvieron importantes beneficios. De este proceso histórico en un principio las partes privilegiadas fueron las clases sociales medias y altas, mientras que los aborígenes e indígenas mantenían su alimentación basada en productos autóctonos; no obstante, la inclusión de los productos europeos influyó de manera positiva, ya que en la actualidad la gastronomía no sería lo mismo sin muchos de los productos incorporados desde aquella época. (Bengoa, 2001)

## **1.2 CULTURA**

Cultura son las características propias y distintivas de cada pueblo o grupo social, no solo la conforman características que involucran lo material, intelectual o afectivo sino también engloba tradiciones, creencias, derechos, valores de una sociedad. La cultura enriquece, moral e incluso espiritualmente, en muchos casos se ha convertido en la raíz fundamental que ha sostenido por largo tiempo a pueblos, ya sea en la parte económica, turística e intelectual. (UNESCO, 2001)

La cultura y la cocina están vinculadas, es decir que es por medio de actividades culinarias un pueblo logra expresarse de una manera no verbal,

una sociedad por medio de estas muestras culturales manifiesta su identidad, los productos determinan ciertas particularidades de una zona, la comida es un símbolo que refleja los preceptos culturales de un territorio, por tal razón la cocción es el proceso que enmarca rasgos culturales de cada sociedad y que deja innumerables recuerdos y sensaciones en quienes prueban y se deleitan al saborear sus platos. (Carrillo, 1996, pp. 15-17)

En Ecuador se observan diferentes manifestaciones culturales, debido a su geografía, a sus grupos étnicos, clases sociales, entre otros; se pueden mencionar culturas populares en diferentes regiones del país, en las que se ven reflejadas las diversas concepciones que estas han adoptado. En el ámbito gastronómico la utilización de ciertos productos, especias, condimentos, plantas y la continua evolución de diferentes procesos alimenticios y de producción han constituido una cocina popular que con el paso del tiempo y todas las modificaciones han dado como resultado una creación propia, arraigada y característica del pueblo ecuatoriano. (Carrillo, 1996, pp. 25-26)

### **1.3 PATRIMONIO CULTURAL**

El patrimonio cultural simboliza todo aquello que se está obligado a conservar y que ha sido heredado de generación en generación, una herencia de vida derivada de los antepasados, ha sido parte indispensable de cada pueblo, el cual ha sido capaz de garantizar la conservación de un legado para conocimiento e inspiración de futuras generaciones, en muchos casos ha marcado incluso hasta la propia identidad. No prima únicamente el aspecto material en la diversidad de las cosas que se han declarado como patrimonio cultural, muchos patrimonios se han convertido en verdaderas fuentes de inspiración hasta el punto de congregar y causar sinergias entre pueblos, personas y la expresión sublime de simples sentimientos. (UNESCO, 2002). El patrimonio cultural intangible abarca todo lo que representa conocimiento, habilidades, representaciones, artesanías, espacios culturales que la gente identifica como propios, que han sido transmitidos y proporcionan sentido de

pertenencia, los encontramos expresados en tradiciones de una colectividad, rituales, comida, expresiones de arte (música, teatro, danza), e inclusive el lenguaje. En el ámbito culinario, el patrimonio cultural intangible representa la remembranza que nos deja el sabor de las distintas comidas, es la base de los momentos que se vuelven perpetuos, donde el sabor prevalece en la mente hasta una nueva oportunidad de sentirlo, ese que es de infinito valor y no puede ser cuantificado, por otra parte se puede destacar a los productos utilizados y propios de cada pueblo como instrumentos materiales que fomentan a la creación de profundas expresiones artísticas de la gastronomía. (Unigarro, 2010, pp. 14-18)

#### **1.4 PATRIMONIO CULTURAL ECUATORIANO**

En Ecuador el patrimonio cultural se conyuga y tiene un valor particular y de alta trascendencia en sus distintas regiones ya que enmarca la herencia tangible e intangible de los antepasados, de los pueblos de cada región que hacen parte del país, patrimonio que los ecuatorianos deben promover, conservar y difundir, el cual sin duda impacta la identidad, el orgullo y lo más importante es que prevalecerá para aquellas generaciones cuyo enfoque sirva para que se destaque en ámbitos que puedan opacar e incluso desvirtuar la atención de su propio patrimonio. Uno vuelve y busca siempre su origen. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, s.f.).

#### **1.5 PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO**

Se puede hablar de patrimonio cultural alimentario al referirse a la gastronomía inherente a un lugar, es decir a los platos y bebidas tradicionales, esto se debe al valor histórico que se le ha otorgado a los productos y por ende a la riqueza culinaria y legado culinario de una comunidad, pueblo, ciudad y país, asociando principalmente los procesos, técnicas, características únicas, tradiciones y conocimientos que han aportado las generaciones pasadas; estos alimentos que se consideran Patrimonio Cultural Alimentario son los que se preparan y

representan identidad, dan importancia simbólica y cultural a un país, es decir la comida típica que vigoriza las identidades comunitarias. El Patrimonio Natural Alimentario representa todos los productos autóctonos con los que se prepara la comida, por ejemplo: la quinua, el maíz, el mortiño, la papa, entre otros. La cultura alimentaria surge de la elaboración de recetas típicas de una región, de los secretos de preparación, de los conocimientos que se aplican el momento de producir los alimentos, y a las experiencias que resultan del consumo de las mismas. En los últimos años se ha buscado potenciar el Patrimonio Alimentario Ecuatoriano, para lograr obtener reconocimiento y fortalecer las diferentes identidades de nuestro país, lo cual ha tenido un impacto positivo y trascendental. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

## **1.6 TRADICIÓN**

Tradición es la conexión de procesos históricos que dan lugar a la formación y desarrollo de un pueblo, dan paso a la continuidad de un legado. Existen muchas tradiciones que van desde lo simple hasta lo inexplicable, las tradiciones son difíciles de quebrantar debido al valor que tienen para quienes las practican, las tradiciones también envuelven sentimientos y recuerdos no sólo de lugares, momentos, sino personas que han dejado huella por ser creadores de las mismas. (Reyes, 2011)

Las personas fácilmente recuerdan momentos que marcaron sus vidas, en especial lo que está ligado a aspectos importantes y que las marcaron, en una sociedad lo tradicional va ligado a territorio, educación, nivel socio-económico, religión, etnias y sin duda alguna a la comida, lo que prevalece en la memoria del ser humano y se repite continuamente es lo que se va transmitiendo de generación en generación, todas estas acciones que nos aclaran el concepto de tradición. (Unigarro, 2010, pp. 28-29)

Al hablar de cocina tradicional se puede manifestar que existe un sinnúmero de variedades, por ejemplo, la cocina tradicional ecuatoriana, se clasifica en

cocina ritual mestiza, cocina festiva mestiza, cocina indígena, cocina cotidiana mestiza, entre otras. A pesar de poseer gran variedad de estilos culinarios en el territorio ecuatoriano, a lo largo de tiempo algunas tradiciones culinarias se han perdido, así como otras han evolucionado y sin duda tenemos las que han dinamizado y por ende tenido un incremento importante en los últimos años. (Salazar, 2012, p. 75)

## **1.7 ENVASE**

Según Kotler y Armstrong, en su libro Fundamentos de Marketing, envase o empaque es un recipiente o envoltura con el principal propósito de mantener en adecuadas condiciones un producto. Según marketing empaque también se refiere al diseño de la envoltura. El empaque históricamente es reconocido como algo que sirve para guardar y proteger. Sin duda se pueden encontrar empaques de distintos materiales a los cuales la ciencia les ha servido de aporte para preservar productos de distinta índole, conservándolos de acuerdo a la necesidad. (Kotler & Armstrong, 2013)

Los envases han sido utilizados por el hombre a lo largo de la historia con el fin de almacenar y mantener sus alimentos tanto para el consumo, así como como para transportarlos. A medida que ha transcurrido el tiempo, se han innovado envases para cubrir las necesidades requeridas, las condiciones que se deben cumplir son principalmente: visibilidad del producto, cero toxicidades, control de gases y humedad, evitar contacto con el ambiente, estabilidad dentro de rangos de temperatura, hermeticidad, etc. Los diferentes materiales y los distintos productos a envasar son esencialmente lo que nos ayudará a la adecuada y acertada elección del envase. (Shafiur, 2003, pp. 727-731)

## **1.8 COCINA PATRIMONIAL**

Según el Diccionario de la Real Academia Española, el término cocina se refiere al arte de preparar alimentos, tienen características particulares que las

hacen auténticas y especiales. La cocina no tiene límites debido a que permite combinar, probar, experimentar, lo cual logra crear una identidad en quienes la disfrutan y la ejercen. (Real Academia Española, s.f)

La cocina patrimonial resulta del conocimiento ancestral recopilado a lo largo del tiempo en un prolongado proceso a través de la historia, principalmente ha sido transmitido entre familias que de generación en generación han hecho posible que tanto recetas como alimentos tradicionales perduren. La cocina patrimonial diferencia a culturas, pueblos, naciones, etc., incluso ha permitido crear vínculos y aportar grandemente a rescatar la esencia del lugar donde proviene, así mismo ha generado sentido de pertenencia en la gente, identificándose fuertemente con sus valores y costumbres. (Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales, 2014).

Larrea (2013, p. 18) señala “Vengo de una familia en la que el gusto y el placer por la comida es ancestral, en la que mis abuelas cultivaban el arte de la buena mesa”, corroborando que una de las principales tradiciones ecuatorianas es comer en familia.

En el Ecuador existen cuatro diferentes regiones que están frágilmente delimitadas, en la Costa y Amazonía el clima es tropical, en la Sierra existen climas semisecos y semihúmedos y en la Región Insular climas seco y tropical, de los cuales surge vegetación y fauna propia del lugar, estableciendo diferencias tanto en la producción agrícola y en el desarrollo de especies animales que se destinan como recursos para la cocina ecuatoriana, de acuerdo a todos estos factores existen diversas cocinas regionales e interregionales, en las cuales por un lado se muestra la disposición a proteger las tradiciones y por otro se evidencia las nuevas tendencias que han influenciado para el desarrollo de la cultura. (Alvarez, 2005, pp. 231-232) No obstante, en la mesa de las familias ecuatorianas se refleja un esquema organizado y consecutivo de los platos que integran su alimentación diaria, estos son: la sopa, el segundo, el postre y una bebida. (Alvarez, 2005, p. 237)

## **1.9 ALIMENTACIÓN**

De acuerdo con el diccionario de la Real Academia Española, alimentación es la acción de suministrar sustancias al cuerpo, las mismas que proporcionarán los nutrientes, vitaminas y minerales necesarios y esenciales para mantener al organismo en condiciones que le permitan desarrollar distintas actividades y proveer salud y bienestar. (Real Academia Española, s.f.)

### **1.10 RECETA**

Receta, es la explicación detallada de una preparación en la que podemos encontrar, cantidades, unidades y procedimientos para poder seguir paso a paso la elaboración de un plato. La receta permite llegar a una cantidad de personas con o sin habilidades culinarias, es una guía que ayuda a encaminar lo que se requiere preparar y permite a quien está siguiéndola conferir algo de su propia esencia y creatividad. (Vivancos, 2003, p. 466)

### **1.11 SOPAS**

Sopas son preparaciones en una base líquida con varios productos que se van adicionando y que después de su cocción por varios minutos forma una preparación con diferentes y únicas características. Existen un sin número de sopas que pueden ser preparadas. A lo largo del tiempo se han convertido en parte esencial en la alimentación de muchas familias, incluso algunas contribuyen de forma medicinal, las sopas son platos que pueden ser preparados de muchas formas y combinaciones que permiten obtener infinidad de sabores. (Gastronomía, s.f.)

En una entrevista para la Revista Familia (s.f.) el chef Édgar León, autor del libro 'Sopas. La identidad del Ecuador', señala que:

"La sopa es una muestra de afecto"

¿Cómo olvidar el olor amable y cálido de un plato humeante de sopa preparado por las manos de mamá o la abuelita?

Este potaje tiene la capacidad de despertar la memoria, de revivir un lugar y tiempo escondidos en la nostalgia.

La sopa es una fusión de técnicas e ingredientes entre dos continentes. León explica que se fusionó la costumbre indígena de la 'pamba mesa' con la técnica de cocción de potajes que llegó desde Francia. "Se tomaron todos los granos, tubérculos y carnes que se compartían en la comida comunitaria y se convirtieron en sopa", cuenta. Desde ese momento, este plato se adaptó a las necesidades, al paisaje y a los productos que cada región del Ecuador proporcionaba a sus habitantes. Así nacieron platos diversos, representativos de comunidades y pueblos de la Sierra, la Costa y la Amazonía. (Revista Familia, 2013)

Comprender un plato significa interpretar la historia de un pueblo. Por esta razón, cada sopa tiene un valor cultural y sociológico que permite vislumbrar su nacimiento, el uso de los ingredientes y su forma de preparación. La sopa invade lo profundo en muchos aspectos, es algo que no se pierde y que para varios es parte de sus hábitos de vida. La sopa surgió de la inspiración de dos continentes y así se fusionó, consolidándose como un plato con identidad y deleite único gracias a varios factores como clima, costumbres, cultivos.

Existen una variedad inmensa de tipos de sopas, según investigaciones existen más de 2000 tipos de sopas en el Ecuador, cada una de ellas refleja la identidad de una región, una comunidad, y la particularidad de una familia. Al mismo tiempo se debe destacar que la perfecta combinación de ingredientes aporta significativamente a la nutrición de los ecuatorianos. (Revista Familia, 2013)

## **1.12 PRODUCTO**

Producto, según Schnarch, en el libro Desarrollo de Nuevos Productos, puede ser tangible o intangible, el mismo que satisface necesidades o deseos a cambio de un valor. Un producto es versátil y puede ser diseñado para ajustarse a diferentes demandas y necesidades. El producto permite desde explotar al máximo la imaginación hasta lograr practicidad y sencillez. (Schnarch, 2005)

## **1.13 LÍNEA DE PRODUCTO**

Línea de producto es un grupo de productos con características y funciones similares que están destinados al uso o consumo de un mismo nicho de mercado. Una línea de producto puede incluso ser parte fundamental y sostén económico para la rentabilidad de una compañía, así mismo está manejado por expertos que conocen y promulgan su producto debido a la credibilidad que estos generan. (Gestiopolis, 2002)

## **1.14 BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)**

BPM, son principios básicos que se deben aplicar en establecimientos dedicados a la elaboración, envasado y distribución de alimentos que serán consumidos por el humano, son normas sanitarias que se deben cumplir para garantizar que los alimentos sean elaborados en perfectas condiciones sanitarias que minimicen los riesgos en la producción. Estas prácticas sin duda brindan calidad y seguridad al cliente final, adicionalmente permiten conservar el producto e incluso lograr que sea altamente cotizado dentro del mercado. (Ministerio de Salud, s.f.)

En la actualidad en el Ecuador se llevan acciones de monitoreo en la industria alimenticia, las buenas prácticas de manufactura son un requisito indispensable para la obtención del Permiso de Funcionamiento, de esta manera se pretende prevenir riesgos biológico, físicos y químicos en los procesos.

## 2. CAPÍTULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO

### 2.1 SITUACIÓN ECONÓMICA

El Ecuador se ha caracterizado por ser un país con una gran diversidad, sin embargo, la economía ecuatoriana se ha concentrado en la producción y exportación de determinados productos, siendo el petróleo el mayor aporte para el ingreso del país. En enero del 2015 de la totalidad de las exportaciones ecuatorianas, el 36% aproximadamente representó al sector petrolero, y el 63% correspondió al sector no petrolero. (Comité Empresarial Ecuatoriano, 2015).

Dentro de las exportaciones no petroleras encontramos los productos tradicionales y los no tradicionales, los productos principales que conforman las exportaciones petroleras tradicionales son: el banano y el plátano; el cacao y sus productos elaborados; el camarón; el atún y pescado, y el café y derivados. En las no tradicionales encontramos productos mineros; enlatados de pescado, flores, aceites vegetales, madera, vehículos, manufacturas de cuero, caucho y plástico; jugos y conservas de frutas. (Banco Central del Ecuador, 2016)

En el 2012, el petróleo alcanzó el valor de \$112.00 que fue el precio máximo facturado por barril, a partir de ese momento, fluctuó el precio del hidrocarburo, obteniendo en el año 2015, una considerable baja del precio que fue decreciendo desde \$41 hasta \$26,8 por barril. Debido a la inestabilidad del precio del crudo, se vieron afectados notablemente los ingresos por las exportaciones en el Ecuador, lo que produjo una reducción y afectación en las importaciones a partir del 2013.

En el año 2015, la disminución de las exportaciones petroleras continuó dejando en evidencia un déficit de \$2092 millones en la balanza comercial ecuatoriana, por otro lado, en el año 2014 y el 2015 el déficit comercial registró una reducción de \$7.598 millones a \$4.845 millones. (El Telégrafo, 2016).

El Ecuador es un país que brinda grandes oportunidades de emprendimiento, sin embargo, al momento de crear una empresa o negocio se debe realizar un análisis del entorno tanto político, social, económico y regulatorio, para que las estrategias empleadas en el negocio sean eficaces y maximicen las utilidades con equipos de alto rendimiento.

De acuerdo al Global Business Solution (GBS), dentro del entorno ecuatoriano existen varias situaciones que pueden afectar el desarrollo de los negocios, siendo así el caso de las salvaguardias establecidas por el actual gobierno, las sobre tasas arancelarias que se encuentran en un rango de entre en 5% al 45% para importaciones de más de 2800 partidas. Estas medidas han afectado negativamente a ciertas industrias y negocios en que se utilizaban bienes de consumo o materias primas importadas, provocando alza de costos, ajuste de ventas o reducción de inventarios y mano de obra. No obstante, algunas empresas buscaron en medio de esta medida la oportunidad para ampliar la cuota de mercado de dichos productos, teniendo en cuenta que no tienen una competencia internacional.

A partir del siglo XXI, en América Latina se emprendieron movimientos progresistas, luchas que estimularon la participación ciudadana, reformas que fueron de aporte para un progreso social. El gobierno ecuatoriano aumentó el gasto social y la inversión pública, siendo el fin regular las actividades privadas en el país, gracias a la favorable situación económica internacional en esos momentos para América Latina. (Global Business Solution, s.f.). A partir de ese momento el enfoque principal fue de estabilizar la economía mediante el crecimiento de la producción, es decir el incremento del Producto Interno Bruto (PIB), aumento de plazas de empleo y estabilidad de la inflación.

En el 2015, el Ecuador registró una inflación anual de 3,38%, (El Universo, 2016) la canasta básica familiar se ubicó en USD 628,27, según el Instituto de Estadística y Censos (Orozco, 2016). La remuneración básica unificada mensual que recibe un ecuatoriano es de \$366 dólares americanos. (El Universo, s.f) Sin embargo, los ingresos percibidos no son suficientes para

cubrir los gastos de una familia, a pesar que en los últimos años el crecimiento de la clase media ha surgido. Sin añadir, que la tasa de desempleo nacional está en 4,77%, es decir que se incrementó en este año, comparada con diciembre del 2014 que fue de 3,80%. (Enríquez, s.f.)

Según datos de INEC, en la encuesta nacional de ingresos y gastos en hogares urbanos y rurales, realizada a 40.935 viviendas a las 24 provincias del país se determinó que los gastos de consumo, es decir, el porcentaje de bienes y servicios que destinan los hogares ecuatorianos al consumo para satisfacer sus necesidades, son entre los principales: los alimentos y bebidas no alcohólicas con el 24,4%, con el 14,6% gastos de transporte; con el 9,9% bienes y servicios diversos. (Ecuador en cifras, s.f.)

El dato del INEC, muestra que un 24,4% de los gastos están destinados al consumo de alimentos y bebidas, añadiéndole la forma de vida acelerada que actualmente se tiene, este producto busca brindar facilidades a personas y a familias quiteñas que lo consuman, debido a que estas por motivos de falta de tiempo y actividades cotidianas no cuentan con momentos para preparar alimentos que aporten con la nutrición y una buena alimentación. De esta manera, se determina que el producto está dirigido a familias y personas que tengan un nivel socioeconómico medio y que despierten la necesidad de adquirir productos elaborados nutritivos.

## **2.2 DEMOGRAFÍA**

De acuerdo a la información otorgada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el censo realizado en el año 2010, el Ecuador tiene 14'483.499 habitantes, de los cuales 7'305.816 equivale al 50,4% de mujeres y 7'177.683 siendo el 49,56% de hombres. (Ecuador en Cifras, s.f.).

Guayas, es la provincia que representa un 25,2 % del total de la población en el Ecuador, y con el 17,8% le sigue la provincia de Pichincha. Entre las ciudades

más pobladas del país se encuentra con 2'291.158 habitantes en Guayaquil, 1'619.146 en Quito, con 331.88 Cuenca, 305.632 habitantes en Santo Domingo. (El Telégrafo, 2011)

El Ecuador cuenta con un promedio de personas por hogar a nivel nacional de 3,78. En la Provincia de Pichincha con un promedio de 3,49. (INEC, 2010). Con el censo realizado en la década de los 90 se concluyó que el promedio de hijos por familia era de 2,3; el censo realizado en el 2001, disminuyó la cifra a 1,8 y en último censo del 2010, la cifra bajó a 1,6; con estos datos se puede concluir que las familias ecuatorianas han sufrido cambios en la sociedad, la mujer está más vinculada para desarrollar la economía del hogar, en las zonas urbanas las familias han optado por tener menos hijos, debido a que las mujeres buscan subsistir en la sociedad vinculándose laboralmente y aportando de esta manera. (Ecuador Inmediato, s.f.).

Dentro de la población, existe un grupo importante, los adultos mayores, según datos de INEC hay en Ecuador 1'229.089, en la sierra viven 596.429 y en la costa 589.431, de los (El Tiempo, 2011)

Las sopas tradicionales envasadas serán un aporte a todas las familias y miembros independientes y adultos mayores, su consumo estará dirigido a todas aquellas personas que estén interesadas en mejorar su alimentación y busquen aportar a la nutrición propia y de sus familias.

### **3. CAPÍTULO III: EXPERIMENTACIÓN**

El Chef Edgar León, 2012, señala que la cocina ecuatoriana es una mezcla de sabores y aromas únicos, en cada una de sus regiones existen preparaciones con productos autóctonos, las sopas quiteñas en particular expresan el sincretismo que se originó en la época de la colonia, a raíz de la conquista española, el consumo de este platillo originario de Europa se estableció como costumbre adaptada por los indígenas hasta la actualidad.

Para este trabajo se han seleccionan tres sopas quiteñas, que por décadas han sido parte representativa de la alimentación de los ecuatorianos.

#### **3.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

##### **3.1.1 Locro de Papas**

En el pasado esta preparación se la realizaba con tres diferentes tipos de papas, adicionándole paico, lo que le permitía adquirir diferente textura y sabor, se preparaban para de cierta manera expresar el poder de la tierra en que era producida, además era una característica generosa y de calidez que los dueños de las haciendas productoras mostraban a sus invitados por medio de la comida.

Dentro de la clasificación de sopas, el locro es considerado como un guiso debido a la textura algo espesa de la que está compuesto, su producto principal es la papa chola, que al conjugarse con un refrito, leche, queso y nata concreta un exquisito manjar serrano. Dependiendo de las diferentes regiones, se puede acompañar de diferentes productos como aguacate, cuero, cuy, chocho, mote, choclo, habas, acelga, entre otros, aportando cada uno a la identidad regional. (León, 2012, pp. 24-25)

El locro de queso quiteño será un producto que posea una densidad adecuada, color característico y visualmente atractivo, un aroma tradicional y brillo propio

que otorga la armonización de todos sus ingredientes. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

El producto principal del loco es la papa, esta es un carbohidrato que contiene poca grasa, sin embargo se destaca en gran medida micronutrientes, el más destacado es la Vitamina C, la misma que al consumir aporta la cantidad necesaria diaria de 100mg. Además, la papa contiene vitaminas B1, B3, B6 potasio, fósforo, magnesio, folato, ácido pantoténico y riboflavina. (FAO, 2008) La papa es un tubérculo que evita el envejecimiento celular gracias a las proteínas, vitaminas y antioxidantes que lo contienen, además provee almidón y fibra al organismo evitando problemas de colesterol y ayuda a una buena digestión. (Vázquez, s.f.)

**Tabla 2: Composición Química Alimentos**

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Papa chola	100	89	2,4	0	20,4
Cebolla blanca	100	32	1,83	0,19	7,34
Achiote en pasta	100	388	11,3	5,3	74,9
Aceite vegetal	100	884	0	100	0
Sal	0	0	0	0	0
Queso fresco	100	138	11	8	5
Leche entera	100	59	3,1	3,1	4,7
Ají entero	100	42	2,1	1	8
Agua	0	0	0	0	0

**Tabla 3: Valor Calórico Total Loco de queso**

LOCRO DE QUESO					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Papa chola	125	111,25	3	0	25,5
Cebolla blanca	35	11,2	0,6405	0,0665	2,569
Achiote en pasta	2,5	9,7	0,2825	0,1325	1,8725
Aceite vegetal	3	26,5	0	3	0
Sal	1	0	0	0	0
Queso fresco	2	2,76	0,22	0,16	0,1
Leche entera	4,5	2,66	0,1395	0,1395	0,2115
Ají entero	1,5	0,63	0,0315	0,015	0,12
Agua	0	0	0	0	0
<b>VALOR CALÓRICO TOTAL</b>	<b>133,00</b>	<b>117,30</b>	<b>3,39</b>	<b>0,31</b>	<b>25,93</b>

El locro de queso es un alimento que aporta de energía 117,30 kilocalorías, tiene un bajo aporte de grasas con 0,31 gramos y un 25,93 aporte de carbohidratos.

### **3.1.2 Caldo de Patas**

Durante la colonización se introdujeron bovinos y porcinos a América, de los cuales se seleccionaban las mejores partes del animal para consumo de los colonos, se desechaban vísceras, pieles, extremidades y elementos que eran aprovechados para el consumo de los pobladores originarios de estas tierras, (León, 2012, p. 84). El Caldo de Patas, es una preparación considerada como un potaje, en la cual el ingrediente principal es la pata de res previamente cocinada con el mote en una olla lenta o de presión, se le adiciona un refrito de cebolla blanca, achiote, ajos, orégano molido y sal, para finalizar se agrega maní licuado con un poco de leche.

El Caldo de Patas es un producto que tiene una coloración amarillenta por el achiote, un aroma fuerte y a la vez agradable, gracias a la pata de res la textura de la sopa es un tanto densa, además proporciona un sabor peculiar. Es de gran contribución para contrarrestar los síntomas producidos posteriores a la ingesta de alcohol, además de combatir a la anemia. Además, por su contenido de colágeno tiene muchas propiedades que ayudan especialmente para beneficios de la piel. (Quito Turismo, s.f.). El mote es un ingrediente que destaca por su alto poder energético, es recomendado principalmente para deportistas y niños, además este producto por la fibra que contiene, ayuda a eliminar el colesterol malo del organismo. Posee vitaminas B1, B3, y B9 que ayudan al sistema nervioso. (El Comercio, 2010)

Tabla 4: Composición Química Alimentos

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Pata de res limpia	100	133	28,2	1,4	0
Mote seco	100	210	5,4	2,5	43,2
Cebolla blanca	100	32	1,83	0,19	7,34
Diente de ajo	100	134	5,3	0,2	29,2
Achiote en pasta	100	388	11,3	5,3	74,9
Orégano	100	306	11	10,25	64,43
Leche entera	100	59	3,1	3,1	4,7
Caldo de la cocción de la pata	100	133	28,2	1,4	0
Maní en pasta	100	0	0	0	0
Agua					

Tabla 5: Valor Calórico Total Caldo de Patas

CALDO DE PATAS					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Pata de res limpia	30	39,9	8,46	0,42	0
Mote seco	35	73,5	1,89	0,875	15,12
Cebolla blanca	3,5	1,12	0,06405	0,00665	0,2569
Diente de ajo	1,5	2,01	0,0795	0,003	0,438
Achiote en pasta	1	0	0	0	0
Orégano	2	6,12	0,22	0,205	1,2886
Leche entera	3,5	2,065	0,1085	0,1085	0,1645
Caldo de la cocción de la pata	100				0
Maní en pasta	7	0	0	0	0
Agua					
<b>VALOR CALÓRICO TOTAL</b>	135,50	48,09	8,79	0,73	1,45

El caldo de patas es un alimento que aporta de energía 48,09 kilocalorías, tiene un bajo aporte de grasas con 0,73 gramos y un 1,45 aporte de carbohidratos.

### 3.1.3 Sopa de Quinua

La planta andina conocida como quinua es un producto utilizado previo a la colonización, se produce en lugares con una altura de entre 3500 hasta 4000 metros sobre el nivel del mar. Las preparaciones con quinua, en especial, la sopa de quinua, tiene algunas variantes, una es la que se prepara a base de refrito, papas, queso, leche, sal y orégano. La otra es a base de un caldo de ave al que se le añade la quinua, papas, carne de cerdo, leche, sal y cilantro.

La sopa de quinua es un producto con un color amarillo y blanquecino, resalta el aroma característico de la quinua, con un sabor suave y con la singular textura crocante de su principal ingrediente, la quinua. La sopa de quinua aporta a los consumidores un alto poder nutritivo, es una excelente fuente de vitaminas B2, ácido fólico, proteínas, minerales, fibra dietética y grasas poliinsaturadas, sin embargo el consumo debe ser de manera equilibrada para que aporte aún más a una buena nutrición. (FAO, 2013). La leche también utilizada en la sopa es un alimento completo que aporta cantidades importantes de calcio, fósforo y proteínas que complementan a la alimentación otorgando huesos sanos y ayuda al crecimiento y desarrollo. (Alvarado, s.f.).

**Tabla 6: Composición Química Alimentos**

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Quinua	100	374	13,1	5,8	68,9
Cebolla blanca	100	32	1,83	0,19	7,34
Achiote en pasta	100	388	11,3	5,3	74,9
Aceite vegetal	100	884	0	100	0
Sal	0	0	0	0	0
Queso fresco	100	138	11	8	5
Leche	100	59	3,1	3,1	4,7
Diente de ajo	100	134	5,3	0,2	29,2
Orégano	100	306	11	10,25	64,43
Papa chola	100	89	2,4	0	20,4
Agua	0	0	0	0	0

Tabla 7: Valor Calórico Total Caldo de Patas

SOPA DE QUINUA					
Nombre del Alimento	Cantidad (Gramos)	Energía (K Calorías)	Proteínas (Gramos)	Grasas (Gramos)	Carbohidratos (Gramos)
Quinoa	32	119,68	4,192	1,856	22,048
Cebolla blanca	10	3,2	0,183	0,019	0,734
Achiote en pasta	2,5	9,7	0,2825	0,1325	1,8725
Aceite vegetal	2	17,68	0	2	0
Sal	2	0	0	0	0
Queso fresco	12	16,56	1,32	0,96	0,6
Leche	34	20,06	1,054	1,054	1,598
Diente de ajo	4	5,36	0,212	0,008	1,168
Orégano	1	3,06	0,11	0,1025	0,6443
Papa chola	20	17,8	0,48	0	4,08
Agua	0	0	0	0	0
<b>VALOR CALÓRICO TOTAL</b>	57,00	145,90	4,99	1,97	27,94

La sopa de quinua es un alimento que aporta de energía 145,90 kilocalorías al consumirla, tiene un bajo aporte de grasas con 1,9 gramos y un 27,94 aporte de carbohidratos.

### 3.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO

La novedad y el enfoque de este proyecto será la creación de una línea de producto de sopas tradicionales envasadas a ser distribuidas y comercializadas en supermercados, delicatessen, mini markets, tiendas de barrios, etc., las mismas que se encontrarán al alcance de las familias quiteñas, forjando de esta manera una mejor alimentación y fomentando las tradiciones ecuatorianas que en la actualidad están perdiendo valor e incluso desapareciendo.

La ventaja competitiva de las sopas tradicionales ecuatorianas es que no son procesadas, no se les añade colorante ni preservantes, además son preparadas con productos frescos, con gran potencial para ser comercializadas internacionalmente, el precio y la facilidad para conseguirlas agrega un valor importante ya que el tiempo con el que se cuenta para almorzar y cocinar es

cada vez menor, puede ser calentada en hornilla o microondas lo que la hace accesible a todo tipo de consumidor, es importante señalar que no serán sopas como las que tienen en el mercado las empresas de consumo masivo, pues estas cuentan con un toque personal que las hacen particularmente exitosas por su sorprendente sabor.

### 3.3 DETERMINACIÓN DE LA IDEA

La propuesta de crear un producto de sopas tradicionales envasadas, surge para satisfacer la necesidad de una alimentación sana y nutritiva en familias y personas quiteñas, además de potencializar el patrimonio ecuatoriano, sin duda esta propuesta contribuye a que los ecuatorianos valoren sus raíces y lo que estas a lo largo del tiempo han dejado ya que dentro de las familias ecuatorianas afortunadamente aún se puede rescatar el sentido de compartir una comida familiar, en un ambiente donde prima la armonía y los valores de unión son lo que se destaca.

### 3.4 CONSIDERACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Para la producción de las sopas se requiere los siguientes utensilios:

#### 3.4.1 Locro de Papa

Tabla 8: Menaje proceso Locro

MENAJE	USO
Puntilla	Pelar papas.
Cuchillo cebollero	Picar cebolla y cantear papas.
Escurreidor	Escurrir y lavar papas.
Olla de Acero	Cocción sopa.
Recipientes metálicos.	Mantener ingredientes crudos y cocinados.
Cuchara de palo	Mezclar preparación.

### 3.4.2 Caldo de Patas

Tabla 9: Menaje proceso Caldo de Patas

MENAJE	USO	FOTOGRAFÍA
Olla de Acero	Cocción sopa.	
Cuchillo cebollero	Cortar y picar cebolla y pata de res.	
Tabla de picar verde	Picar cebolla.	
Tabla de picar roja	Cortes de pata de res cruda.	
Tabla de picar marrón	Corte de alimentos cocinados. Pata de res.	
Recipientes metálicos.	Mantener ingredientes crudos y/o cocinados.	
Cuchara de palo	Mezclar preparación.	
Olla de presión	Cocción rápida, pata de res y mote.	

### 3.4.3 Sopa de Quinua

Tabla 10: Menaje proceso Sopa de quinua

MENAJE	USO	FOTOGRAFÍA
<b>Puntilla</b>	Pelar papas.	
<b>Olla de Acero</b>	Cocción sopa.	
<b>Cuchillo</b>	Cortar y picar cebolla y papas.	
<b>Tabla de picar verde</b>	Picar cebolla y cantear papas.	
<b>Recipientes metálicos</b>	Mantener ingredientes crudos y/o cocinados	
<b>Cernidor</b>	Lavar la quinua	
<b>Cuchara de palo</b>	Mezclar preparación.	

### 3.5 ANÁLISIS DE PROVEEDORES

El Mercado Municipal “La Carolina” es la sede donde los proveedores elegidos tienen sus locales, está ubicado en el Sector Ñaquito, en la manzana con los linderos establecidos de la siguiente manera: al norte la calle Pereira, al sur la calle Juan José Villalengua, al este la calle Jorge Drom y al oeste la calle Ñaquito. Los propietarios de cada uno de estos puestos, se caracterizan por su amabilidad, empatía y receptividad, además de entregar productos frescos y excelentes precios, al ofrecerles y venderles la idea de ser proveedores directos, se mostraron con mucha apertura, indicando que podrían mejorar los precios en caso de que el volumen de pedidos sea considerable y según la frecuencia de compra, así mismo evidenciaron su gentil asesoría.



Figura 1: Mercado Municipal “La Carolina”

A continuación se describen los productos a ser adquiridos y los datos personales de cada uno de los proveedores, los que se mostraron interesados en el proyecto y para quienes se ofrece la posibilidad de desarrollo e incremento en sus ventas:

Tabla 11: Datos proveedores

	<p><b>SRA. ROSARIO GODOY</b>  <b>Teléfono: 247440</b>  <b>Puesto N°: 11, sector abarrotes.</b>  <b>Productos: \$2,5 litro aceite; \$7,69 kilo achiote en pasta; \$12,8 kilo orégano; \$0,45 kilo sal; \$4,4 kilo maní; \$3,52 kilo mote; \$4,4 kilo quinua.</b></p>
	<p><b>CÁRNICOS DON FREDDY</b>  <b>Teléfono: 2442424/0981828733</b>  <b>Local N°: 12, sector cárnico.</b>  <b>Productos: \$2,03 kilo de pata de res</b></p>

Tabla 12: Datos Proveedores

	<p><b>SRA. MAYRA GAGLAY</b>  <b>Teléfono: 0993175873</b>  <b>Productos: \$4,4 kilo queso fresco; \$0,8 litro de leche en funda.</b></p>
	<p><b>SRA. ZOILA MORALES</b>  <b>Teléfono: 2436870</b>  <b>Puesto N°: 1, lote 16, sector tubérculos.</b>  <b>Productos: \$0,88 kilo de papa chola.</b></p>
	<p><b>SRA. ZOILA MORALES</b>  <b>Teléfono: 2436870</b>  <b>Puesto N°: 5, lote 11, sector abarrotes.</b>  <b>Producto: \$3,33 kilo ajo; \$1,1 kilo ají; \$2,5 kilo cebolla blanca.</b></p>

### 3.6 DESARROLLO RECETAS ESTÁNDAR

Para desarrollar las recetas estándar se necesitó obtener los costos a la fecha de los productos. A continuación se presenta una tabla con los precios otorgados por los posibles proveedores del Mercado Municipal “La Carolina”.

**Tabla 13: Lista precios ingredientes**

INGREDIENTES	MARCAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO / LITRO
Aceite vegetal	La favorita	LITRO	\$ 2,50
Achiote en pasta	Ile	KILO	\$ 7,69
Aji	Sin marca	KILO	\$ 1,10
Ajo	Sin marca	KILO	\$ 3,33
Cebolla blanca	Sin marca	KILO	\$ 2,50
Leche	Vita funda	LITRO	\$ 0,80
Pasta de Maní	Sin marca	KILO	\$ 4,40
Mote	Sin marca	KILO	\$ 3,52
Orégano	Sin marca	KILO	\$ 12,80
Papa Chola	Sin marca	KILO	\$ 0,88
Pata de Res	Sin marca	KILO	\$ 2,03
Queso fresco	Estelita	KILO	\$ 4,40
Quinoa	Sin marca	KILO	\$ 4,40
Sal	Cris-sal	KILO	\$ 0,45

Se empieza colocando la cantidad que se necesita de cada ingrediente junto con los precios por kilogramo o litro, según corresponda, posterior a esto se debe realizar un cálculo del % de desperdicio o desecho, por ejemplo en las papas, el porcentaje de desperdicios equivale a un 20% que representa la cáscara que en esta preparación no se utiliza, sin embargo está incluida en el costo del producto, además se debe considerar que el peso en la receta debe incluir el peso neto del producto sumado al peso de desperdicio.

En las tablas a continuación se detalla el cálculo realizado en cada receta, obteniendo la cantidad necesaria requerida con el desecho o desperdicio incluido, para con estos datos poder realizar las respectivas recetas estándar.

Tabla 14: Cálculo costo real incluido Locro de papa

Receta		LOCRO DE PAPA										
Grupo		SOPAS										
CANTIDAD	UND MEDIDA	INGREDIENTES	PRECIO X KILO	PRECIO PORCIÓN	% DESECHO	PESO DESECHO	PESO ÚTIL	FACTOR	CANTIDAD INCLUIDO PESO DESPERDICIO	CANTIDAD LIMPIA	COSTO CON DESECHO	
0,125	kg	Papa chola	\$ 0,88	\$ 0,11	20%	0,20	0,800	1,250	0,156	0,125	\$ 0,14	
0,035	kg	Cebolla blanca	\$ 2,50	\$ 0,09	15%	0,15	0,850	1,176	0,041	0,035	\$ 0,10	
0,0025	lt	Achiote	\$ 7,69	\$ 0,02	0%	1,00	1,000	2,000	0,005	0,005	\$ 0,04	
0,003	lt	Aceite	\$ 2,50	\$ 0,01	0%	1,00	1,000	2,000	0,006	0,006	\$ 0,02	
0,001	kg	Sal	\$ 0,45	\$ 0,00	0%	1,00	1,000	2,000	0,002	0,002	\$ 0,00	
0,002	kg	Queso fresco	\$ 4,40	\$ 0,01	0%	1,00	1,000	2,000	0,004	0,004	\$ 0,02	
0,0045	lt	Leche	\$ 0,80	\$ 0,00	0%	1,00	1,000	2,000	0,009	0,009	\$ 0,01	
0,0015	kg	Ají entero	\$ 1,10	\$ 0,00	15%	0,15	0,850	1,176	0,002	0,002	\$ 0,00	
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 0,24							<b>COSTO REAL</b>	\$ 0,32

Se obtuvo el costo real de \$0,32. La variación fue de \$0,08 en el costo de una porción del locro de papa incluido el desecho.

Tabla 15: Cálculo costo real incluido desecho Caldo de pata

Receta		CALDO DE PATAS										
Grupo		SOPAS										
CANTIDAD	UND MEDIDA	INGREDIENTES	PRECIO X KILO	PRECIO PORCIÓN	% DESECHO	PESO DESECHO	PESO ÚTIL	FACTOR	CANTIDAD INCLUIDO PESO DESPERDICIO	CANTIDAD LIMPIA	COSTO CON DESECHO	
0,03	kg	Pata de res limpia	\$ 2,03	\$ 0,06	27%	0,27	0,730	1,370	0,041	0,030	\$ 0,08	
0,035	kg	Mote	\$ 3,52	\$ 0,12	0%	0,00	1,000	1,000	0,035	0,035	\$ 0,12	
0,0035	lt	Cebolla blanca	\$ 2,50	\$ 0,01	15%	0,15	0,850	1,176	0,004	0,004	\$ 0,01	
0,0015	lt	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,00	10%	0,10	0,900	1,111	0,002	0,002	\$ 0,01	
0,001	kg	Achiote	\$ 7,69	\$ 0,01	0%	0,00	1,000	1,000	0,001	0,001	\$ 0,01	
0,002	kg	Orégano	\$ 12,80	\$ 0,03	0%	0,00	1,000	1,000	0,002	0,002	\$ 0,03	
0,0035	lt	Leche	\$ 0,80	\$ 0,00	0%	0,00	1,000	1,000	0,004	0,004	\$ 0,00	
0,1	lt	Caldo de la cocción de la pata	\$ -	\$ 0,00	0%	0,00	1,000	1,000	0,100	0,100	\$ -	
0,007	Kg	Maní en pasta	\$ 5,60	\$ 0,04	0%	0,00	1,000	1,000	0,007	0,007	\$ 0,04	
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 0,27							<b>COSTO REAL</b>	\$ 0,30

Se obtuvo el costo real de \$0,30, la variación fue de \$0,03 en el costo de una porción del caldo de patas incluido el desecho.

Tabla 16: Cálculo costo real incluido desecho Sopa de quinua

Receta		SOPA DE QUINUA DE QUESO										
Grupo		SOPAS										
CANTIDAD	UND MEDIDA	INGREDIENTES	PRECIO X KILO	PRECIO PORCIÓN	% DESECHO	PESO DESECHO	PESO ÚTIL	FACTOR	CANTIDAD INCLUIDO PESO DESPERDICIO	CANTIDAD LIMPIA	COSTO CON DESECHO	
0,032	kg	Quinua	\$ 4,40	\$ 0,14	0%	0,00	1,000	1,000	0,032	0,032	\$ 0,14	
0,01	kg	Cebolla blanca	\$ 2,50	\$ 0,03	15%	0,15	0,850	1,176	0,012	0,010	\$ 0,03	
0,0025	lt	Achiote	\$ 7,69	\$ 0,02	0%	0,00	1,000	1,000	0,003	0,003	\$ 0,02	
0,002	lt	Aceite	\$ 2,50	\$ 0,01	0%	0,00	1,000	1,000	0,002	0,002	\$ 0,01	
0,002	kg	Sal	\$ 0,45	\$ 0,00	0%	0,00	1,000	1,000	0,002	0,002	\$ 0,00	
0,012	kg	Queso fresco	\$ 4,40	\$ 0,05	0%	0,00	1,000	1,000	0,012	0,012	\$ 0,05	
0,034	lt	Leche	\$ 0,80	\$ 0,03	0%	0,00	1,000	1,000	0,034	0,034	\$ 0,03	
0,004	kg	Ajo	\$ 3,33	\$ 0,01	10%	0,10	0,900	1,111	0,004	0,004	\$ 0,01	
0,001	kg	Orégano	\$ 12,80	\$ 0,01	0%	0,00	1,000	1,000	0,001	0,001	\$ 0,01	
0,02	kg	Papas	\$ 0,88	\$ 0,02	20%	0,20	0,800	1,250	0,025	0,020	\$ 0,02	
			<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 0,31							<b>COSTO REAL</b>	\$ 0,32



Tabla 19: Receta estándar Sopa de quinoa

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		<b>SOPA DE QUINUA DE QUESO</b>				
<b>GÉNERO</b>		SOPAS				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		1 PORCIÓN / 200 ml				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PCC	COSTO KILO/LITRO	COSTO TOTAL	
0,032	kg	Quinoa		\$ 4,40	\$ 0,1408	
0,01	kg	Cebolla blanca		\$ 2,50	\$ 0,0250	
0,0025	lt	Achiote en pasta		\$ 7,69	\$ 0,0192	
0,002	lt	Aceite vegetal		\$ 2,50	\$ 0,0050	
0,002	kg	Sal		\$ 0,45	\$ 0,0009	
0,012	kg	Queso fresco	4°C	\$ 4,40	\$ 0,0528	
0,034	lt	Leche	4°C	\$ 0,80	\$ 0,0272	
0,004	kg	Diente de ajo		\$ 3,33	\$ 0,0133	
0,001	kg	Orégano		\$ 12,80	\$ 0,0128	
0,02	kg	Papa chola		\$ 0,88	\$ 0,0176	
	c/n	Agua		\$ -	\$ -	
					<b>TOTAL PORCIÓN \$ 0,3146</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>				
		1. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote en pasta, el ajo.				
		2. Añadir la quinoa previamente lavada y colocar agua . Dejar cocinar 30 minutos.				
		3. Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.				
		4. Colocar las papas cortadas en corte parmentier (1cmx1cm) y seguir la cocción hasta que estén suaves.				
		5. Rectificar la sal.				
		6. Colocar orégano molido.				
		7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.				

### 3.8 EXPERIMENTACIÓN

El proceso de producción de las sopas se realizó con el fin de obtener variaciones y mejoras del producto, los principales factores que se determinaron y se les dio primordial importancia son: aroma, textura y sabor, se utilizaron ingredientes frescos, adquiridos en el Mercado “La Carolina” se realizaron las tres sopas con el procedimiento descrito a continuación:

### 3.8.1 Locro de Papas

#### PRODUCTOS:

Tabla 20: Productos Locro

			
<b>Papa Chola</b>	<b>Cebolla blanca</b>	<b>Aceite vegetal</b>	<b>Ají</b>
			
<b>Achiote en pasta</b>	<b>Queso fresco</b>	<b>Leche</b>	<b>Sal</b>

#### PROCEDIMIENTO

Tabla 21: Procedimiento Locro de papa

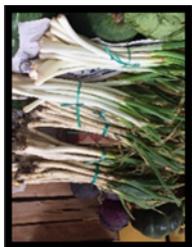
<b>1.</b> Hacer un refrito con el aceite, cebolla picada en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), achiote y la sal.	
<b>2.</b> Añadir las papas en corte parmentier (1cmx1cm), incorporar agua necesaria hasta cubrir las. Hervir por 35 minutos o hasta que las papas estén suaves.	
<b>3.</b> Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.	

4. Colocar el ají por aproximadamente 10 minutos.	
5. Rectificar la sal. 6. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.	

### 3.8.2 Caldo de Patas

#### PRODUCTOS:

Tabla 22: Productos Caldo de patas

 <p><b>Pata de res</b></p>	 <p><b>Cebolla blanca</b></p>	 <p><b>Aceite vegetal</b></p>	 <p><b>Sal</b></p>
 <p><b>Achiote</b></p>	 <p><b>Mote</b></p>	 <p><b>Leche</b></p>	 <p><b>Maní</b></p>
 <p><b>Ajo</b></p>	 <p><b>Orégano</b></p>		

## PROCEDIMIENTO

**Tabla 23: Procedimiento Caldo de patas**

<p>1. Cocinar en agua la pata y el mote, con ajo y sal en una olla de presión por 30 minutos aproximadamente.</p> <p>2. Retirar los huesos, cortar la pata cuando este suave en cubos medianos/small dice (12mm x 12mm).</p>	
<p>3. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote, el orégano molido y la sal.</p>	
<p>4. Adicionar el agua de cocción de la pata al refrito junto con la leche licuada con el maní.</p>	
<p>5. Agregar la pata picada y el mote.</p>	
<p>6. Rectificar la sal.</p> <p>7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.</p>	

### 3.8.3 Sopa de Quinua

#### PRODUCTOS:

Tabla 24: Productos Sopa de quinua

			
<b>Papa Chola</b>	<b>Cebolla blanca</b>	<b>Quinua</b>	<b>Sal</b>
			
<b>Achiote en pasta</b>	<b>Queso fresco</b>	<b>Aceite Vegetal</b>	<b>Leche</b>

#### PROCEDIMIENTO

Tabla 25: Procedimiento Sopa de quinua

<p>1. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote en pasta, el ajo.</p>	
<p>2. Añadir la quinua previamente lavada y colocar agua. Dejar cocinar 30 minutos.</p>	 

<p>3. Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.</p>	
<p>4. Colocar las papas cortadas en corte parmentier (1cmx1cm) y seguir la cocción hasta que estén suaves.</p>	
<p>5. Colocar orégano molido. 6. Rectificar la sal. 7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.</p>	

### 3.9 VALIDACIÓN POR EXPERTOS DEL PRODUCTO

La degustación fue realizada el miércoles 18 de mayo del 2016, en horas de la mañana, los participantes fueron cinco expertos, Chefs que pertenecen al cuerpo de docentes de la Universidad de las Américas. Se les envió una invitación digital, que fue recibida con satisfacción y de esta manera se pudo contar con todos los invitados previstos. Los asistentes participaron de forma activa, proponiendo mejoras y aportando con sugerencias válidas para el producto.

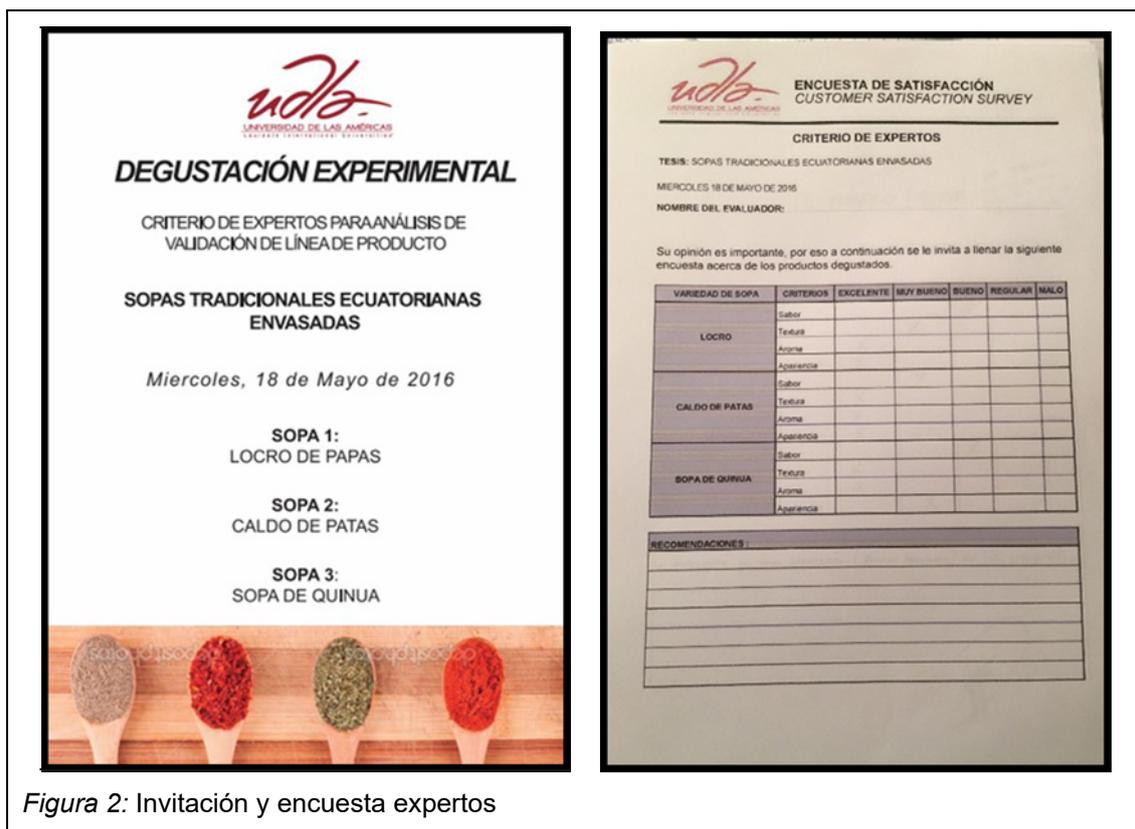


Figura 2: Invitación y encuesta expertos

La validación del producto fue de manera cualitativa entre: excelente, muy bueno, bueno, regular y malo y se basó en cuatro criterios:

**Sabor:** Gustativamente el producto satisface, otorgando el sabor peculiar de las preparaciones tradicionales.

**Aroma:** Olfativamente es agradable, su olor es representativo.

**Textura:** Gustativamente la textura es la adecuada y característica del producto.

**Apariencia:** Visualmente el producto tiene rasgos propios y tradicionales que lo identifican.

### 3.9.1 Tabulación Resultados Expertos

Tabla 26: Tabulación expertos Locro

LOCRO DE PAPAS					
VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR	I	III	I		
TEXTURA	I	IIII			
AROMA	I	III	I		
APARIENCIA	I	II	II		

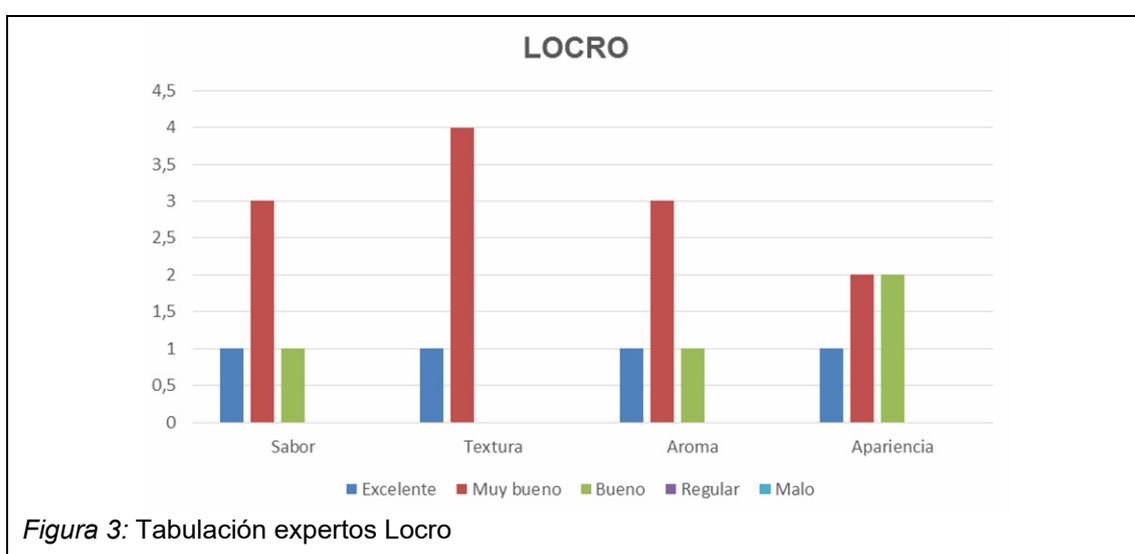


Figura 3: Tabulación expertos Locro

Se obtuvo según criterio de expertos los siguientes resultados en el locro:

- **EXCELENTE:** 1 punto en cada categoría: sabor, textura, aroma y apariencia.
- **MUY BUENO:** sabor 3 puntos, textura 4 puntos, aroma 3 puntos y en apariencia con 2 puntos.
- **BUENO:** 1 punto en aroma y sabor respectivamente y 2 puntos en apariencia.

Un total de 20 puntos.

Tabla 27: Tabulación expertos Caldo de patas

## CALDO DE PATAS

VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR	II	III			
TEXTURA	I	II	I	I	
AROMA	III	II			
APARIENCIA	I	IIII			

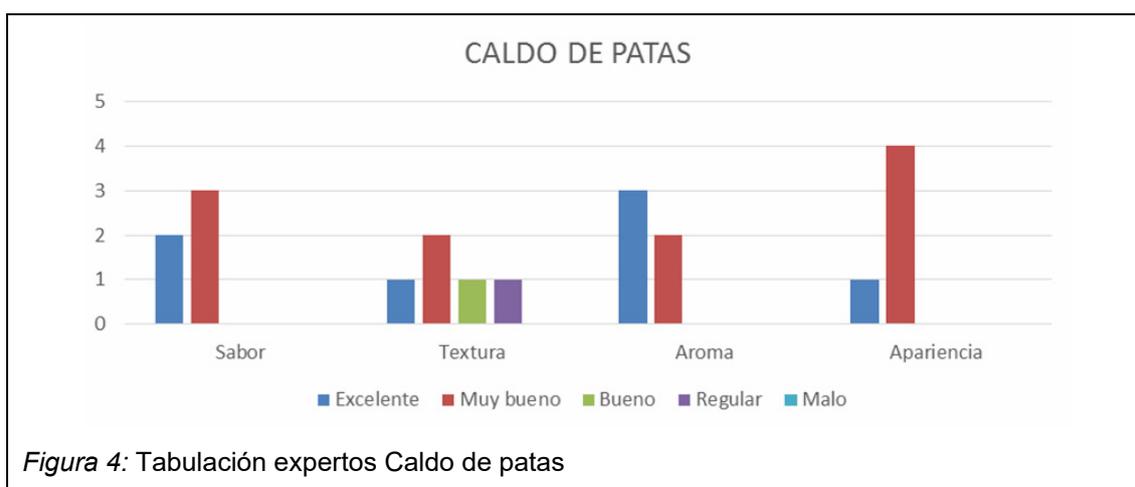


Figura 4: Tabulación expertos Caldo de patas

Se obtuvo según criterio de expertos los siguientes resultados en el caldo de patas:

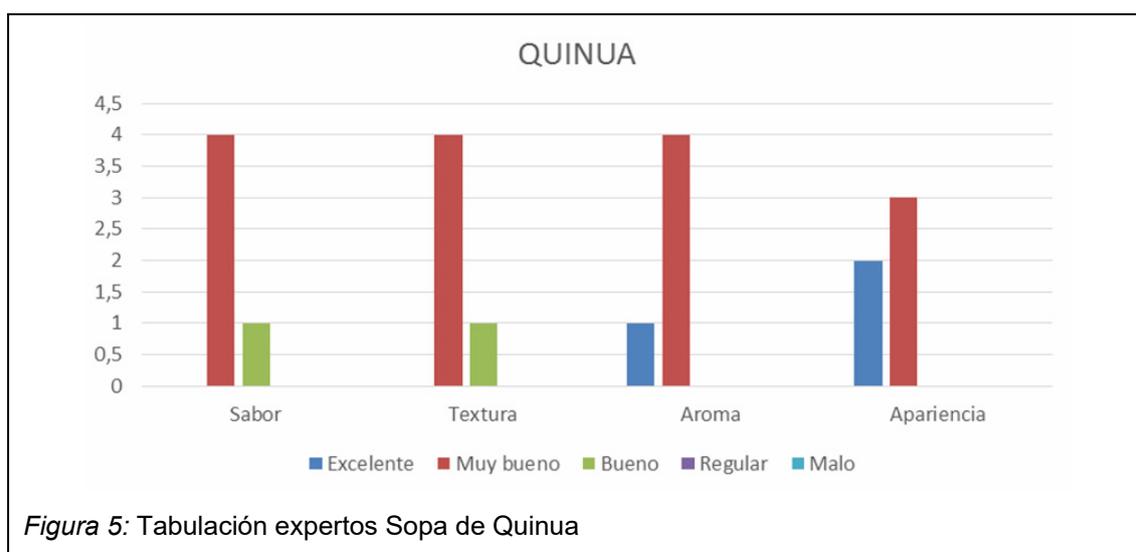
- **EXCELENTE:** sabor 2 puntos, textura 1 punto, aroma 3 puntos y apariencia 1 punto.
- **MUY BUENO:** sabor 3 puntos, textura 2 puntos, aroma 2 puntos y en apariencia con 4 puntos.
- **BUENO:** 1 punto en textura.
- **REGULAR:** 1 punto en textura.

Un total de 20 puntos.

Tabla 28: Tabulación expertos Sopa de Quinua

## SOPA DE QUINUA

VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR		IIII	I		
TEXTURA		IIII	I		
AROMA	I	IIII			
APARIENCIA	II	III			



Se obtuvo según criterio de expertos los siguientes resultados en la sopa de quinua:

- **EXCELENTE:** aroma 1 punto y apariencia 2 puntos.
- **MUY BUENO:** sabor 4 puntos, textura 4 puntos, aroma 4 puntos y en apariencia con 3 puntos.
- **BUENO:** 1 punto en sabor y 1 punto en textura.

Un total de 20 puntos.

### 3.10 FOCUS GROUP

La degustación con el focus group, fue realizada en la mañana el miércoles 18 de mayo del 2016, los participantes fueron diez estudiantes, que pertenecen a

la Universidad de las Américas. Los colaboradores de esta degustación no tuvieron conocimiento de la misma, sino hasta un momento antes de empezar. Todos los estudiantes recibieron una hoja de calificación, la que ayudó a determinar la validación del producto de manera cualitativa entre: excelente, muy bueno, bueno, regular y malo y se basó en cuatro criterios:

**Sabor:** gustativamente el producto satisface, otorgando el sabor peculiar de las preparaciones tradicionales.

**Aroma:** olfativamente es agradable, su olor es representativo.

**Textura:** gustativamente la textura es la adecuada y característica del producto.

**Apariencia:** visualmente el producto tiene rasgos propios y tradicionales que lo identifican.

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS  
ENCUESTA DE SATISFACCIÓN  
CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

**FOCUS GROUP**

TEBIS: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIÉRCOLES 18 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: \_\_\_\_\_

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOCRO	Sabor					
	Textura					
	Aroma					
	Apariencia					
CALDO DE PATAS	Sabor					
	Textura					
	Aroma					
	Apariencia					
SOPA DE QUINUA	Sabor					
	Textura					
	Aroma					
	Apariencia					

RECOMENDACIONES:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Figura 6: Encuesta focus group

### 3.10.1 Tabulación Resultados Focus Group

Tabla 29: Tabulación focus group Locro

LOCRO DE PAPAS					
VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR					
TEXTURA					
AROMA					
APARIENCIA					

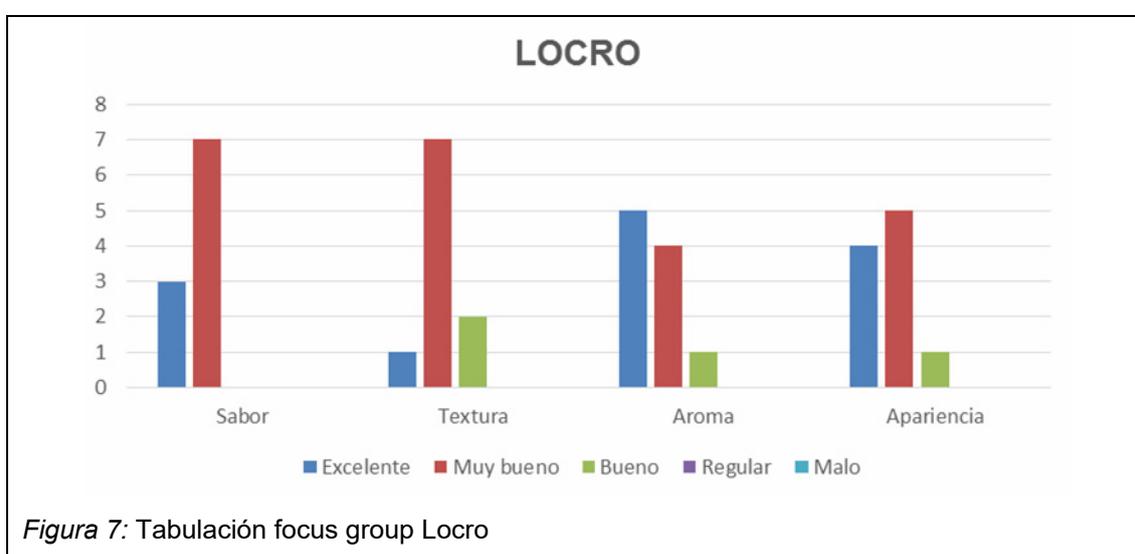


Figura 7: Tabulación focus group Locro

Se obtuvo según criterio de 10 estudiantes los siguientes resultados en el locro:

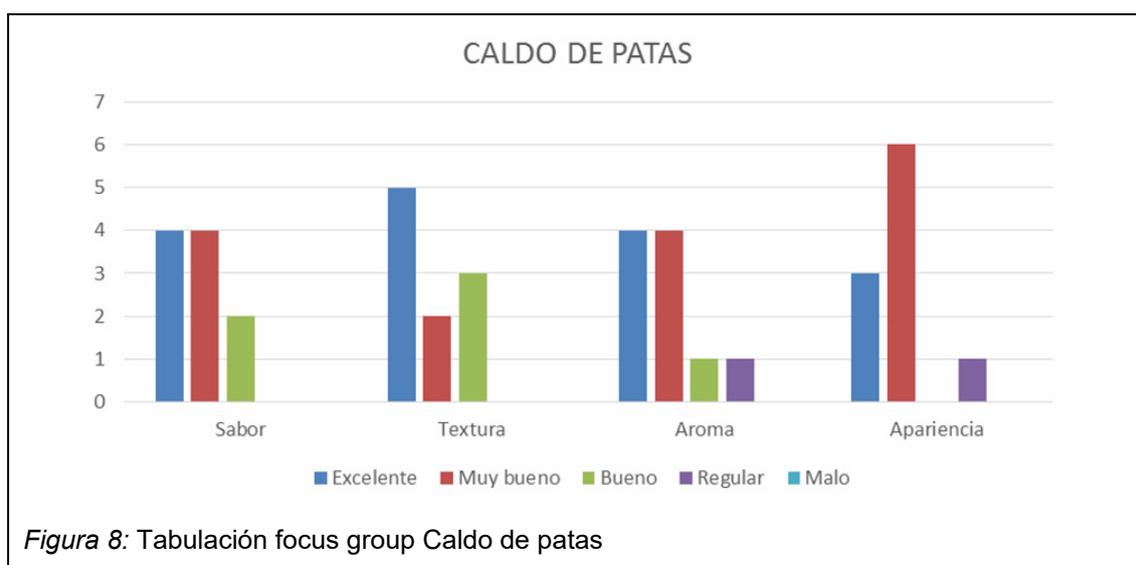
- **EXCELENTE:** en sabor 3 puntos, textura 1 punto, aroma 5 puntos y apariencia 4 puntos.
- **MUY BUENO:** sabor 7 puntos, textura 7 puntos, aroma 4 puntos y en apariencia con 5 puntos.
- **BUENO:** en textura 2 puntos, aroma 1 punto y 1 punto en apariencia.

Un total de 40 puntos.

Tabla 30: Tabulación focus group Caldo de patas

## CALDO DE PATAS

VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR	II	III			
TEXTURA	I	II	I	I	
AROMA	III	II			
APARIENCIA	I	IIII			



Se obtuvo según criterio de 10 estudiantes los siguientes resultados en el caldo de patas:

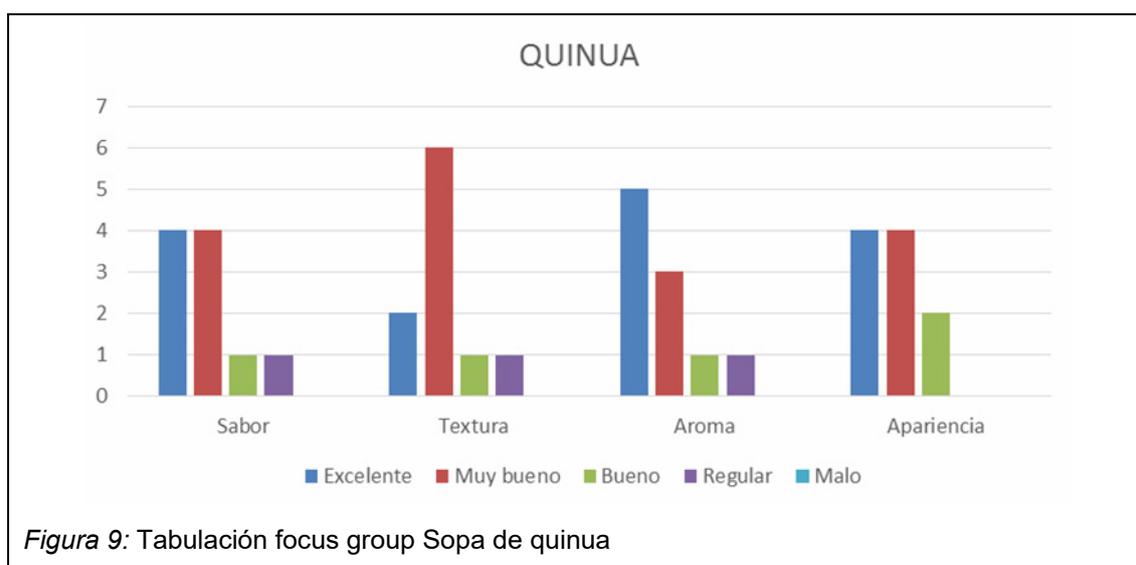
- **EXCELENTE:** sabor 4 puntos, textura 5 puntos, aroma 4 puntos y apariencia 3 puntos.
- **MUY BUENO:** sabor 4 puntos, textura 2 puntos, aroma 4 puntos y en apariencia con 6 puntos.
- **BUENO:** en sabor 2 puntos, 3 puntos en textura, aroma 1 punto.
- **REGULAR:** 1 punto en aroma y 1 punto en apariencia.

Un total de 40 puntos.

Tabla 31: Tabulación focus group Sopa de quinua

## SOPA DE QUINUA

VARIEDAD DE SOPA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
SABOR		IIII	I		
TEXTURA		IIII	I		
AROMA	I	IIII			
APARIENCIA	II	III			



Se obtuvo según criterio de 10 estudiantes los siguientes resultados en la sopa de quinua:

- **EXCELENTE:** sabor con 4 puntos, textura con 2 puntos, aroma 5 puntos y apariencia 4 puntos.
- **MUY BUENO:** sabor 4 puntos, textura 6 puntos, aroma 3 puntos y en apariencia con 4 puntos.
- **BUENO:** 1 punto en sabor, 1 punto en aroma, 1 punto en textura y 2 puntos en apariencia.
- **REGULAR:** 1 punto en sabor, en aroma 1 punto y en textura 1 punto.

Un total de 40 puntos.

## **4. CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **4.1 CONCLUSIONES**

- Se concluye que en la parte de fundamentación teórica se encontró limitantes en cuanto a la información existente relacionada a gastronómica ecuatoriana.
- La propuesta fue muy bien acogida tanto en el focus group como en la validación de expertos, lo que demuestra la gran potencialidad de los productos desarrollados.
- Una línea de productos como la propuesta en el presente proyecto de investigación, tendría gran acogida en el mercado por no existir ningún producto con características culturales, ni nutricionales similares.
- Con la investigación de este proyecto se puede concluir que la propuesta de crear sopas tradicionales ecuatorianas envasadas para la ciudad de Quito tendría una muy buena aceptación, el fin principal es de facilitar a las familias y personas un producto listo para su consumo inmediato y principalmente rescatar las tradiciones ecuatorianas.

### **4.2 RECOMENDACIONES**

- En base a la investigación realizada se recomienda ampliar estudios referentes a la parte tradicional e histórica de las recetas tradicionales ecuatorianas, entendiendo que de esto depende el mantenerlas a través del tiempo y permitir a las siguientes generaciones su pleno disfrute.
- La alimentación de las personas en este último tiempo ha sido descuidada por muchos aspectos, se sugiere implementar en la ingesta diaria de

alimentos las sopas tradicionales ecuatorianas envasadas, que aportan a una alimentación sana y nutritiva.

- Se recomienda comercializar el producto en la ciudad de Quito, y posterior a ello en otras ciudades principales del Ecuador, ya que es un producto nuevo e innovador que pretende llegar a la mesa de las familias ecuatorianas, las mismas que tienen poco tiempo para dedicar a la preparación de alimentos sanos.

## REFERENCIAS

- Alvarado, A. (s.f.). *Beneficios de la Leche*. Recuperado el 4 de julio de 2016, de <http://www.contigosalud.com/beneficios-de-la-leche>
- Alvarez, I. (2005). *Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Banco Central del Ecuador. (2016). *Evolución de la Balanza Comercial Enero - Diciembre 2015*. Recuperado el 13 de julio de 2016, de <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc201602.pdf>
- Bengoa, J. (2001). *La contribución de América Latina en la alimentación y nutrición mundial*. Recuperado el 29 de abril de 2016, de <http://cania.msinfo.info/bases/biblo/texto/pdf2/bengoa.pdf>
- Carrillo, M. (1996). *El Sabor de la Tradición*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Comité Empresarial Ecuatoriano. (2015). *Balanza Comercial del Ecuador de enero a febrero año 2015 y algo más*. Recuperado el 9 de julio de 2016, de <http://cee.org.ec/wp-content/uploads/2015/04/Balanza-Comercial-de-Ecuador-de-enero-a-febrero-del-2015-y-algo-m%C3%A1s.pdf>
- Conevyt. (s.f.). Recuperado el 04 de julio de 2016, de <http://www.conevyt.org.mx/cursos/cursos/vaco/contenido/revista/vc04r.htm>
- Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales. (2014). *Memorias II*. Quito, Ecuador: Canvas Publicidad.
- Ecuador en cifras. (s.f.). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares Urbanos y Rurales*. Recuperado el 24 de abril de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-nacional-de-ingresos-y-gastos-de-los-hogares-urbanos-y-rurales/>
- Ecuador en Cifras. (s.f.). *Resultados del Censo 2010*. Recuperado el 25 de abril de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- Ecuador Inmediato. (s.f.). *Promedio de hijos por familia decrece en Ecuador*. Recuperado el 18 de julio de 2016, de [http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news\\_user\\_view&id=157367](http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=157367)
- El Comercio. (2010). *El mote es una rica fuente de energía*. Recuperado el 7 de julio de 2016, de <http://www.elcomercio.com/tendencias/mote-rica-fuente-energia.html>
- El Telégrafo. (2011). *Resultados del Censo 2010 revelan una nueva cara de Ecuador*. Recuperado el 13 de febrero de 2016, de

<http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/informacion-general/1/ecuador-tiene>

- El Telégrafo. (2016). *El 63,5% de las exportaciones de 2015 fueron bienes no petroleros*. Recuperado el 11 de julio de 2016, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/petroleo-exportacionesecuatorianas-preciosdelcrudo>
- El Tiempo. (2011). *En el Ecuador hay 1'229.089 adultos mayores, según el INEC*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/74301-en-el-ecuador-hay-1-229-089-adultos-mayores-segun-el-inec/>
- El Universo. (2016). *Ecuador registró inflación anual de 3,38% en 2015, según el INEC*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2016/01/07/nota/5330500/ecuador-registro-inflacion-anual-338-2015>
- El Universo. (s.f.). *Salario Básico Unificado será de 366 dólares en el 2016*. Recuperado el 8 de julio de 2016, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/12/21/nota/5311122/salario-basico-unificado-sera-366-dolares-2016>
- Enríquez, C. (s.f.). *El desempleo en Ecuador aumentó al 4,77% en diciembre del 2015*. Recuperado el 27 de abril de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/desempleo-ecuador-aumento-inec.html>
- Etimología de la Gastronomía. (s.f.). *Gastronomía*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://etimologias.dechile.net/?gastronomi.a>
- FAO. (2008). *Las papas, la nutrición y la alimentación*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/hojas.html>
- FAO. (2013). *Quinoa: Valor Nutricional*. Recuperado el 1 de julio de 2016, de <http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/nutritional-value/es/>
- Gastronomía. (s.f.). *Definición de sopa y su clasificación así como de cremas y potajes*. Recuperado el 30 de mayo de 2016, de <http://gastronomia.laverdad.es/preguntas/alimentos/me-podria-dar-definicion-sopa-su-clasificacion-asi-como-cremas-potajes-10591.html>
- Gestiopolis. (2002). *¿Qué es una línea de productos?* Recuperado el 30 de mayo de 2016, de <http://www.gestiopolis.com/que-es-una-linea-de-productos/>
- Global Business Solution. (s.f.). *El entorno y su impacto en los negocios: El caso ecuatoriano*. Recuperado el 22 de abril de 2016, de <http://gbs.com.ec/index.php/11-noticias/25-lorem-ipsu>

- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. México D.F., México: Red Tercer Milenio.
- INEC. (2010). *Promedio de Personas por Hogar*. Recuperado el 9 de abril de 2016, de [http://www.inec.gob.ec/tabulados\\_CPV/28\\_Promedio%20de%20Personas%20por%20Hogar.xls](http://www.inec.gob.ec/tabulados_CPV/28_Promedio%20de%20Personas%20por%20Hogar.xls)
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2013). *Fundamentos de Marketing*. México D.F., México: Pearson.
- Larrea, R. (2013). *Sopas del Ecuador*. Quito, Ecuador: El Conejo.
- León, E. (2012). *SOPAS: La identidad de Ecuador*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Recuperado el 27 de abril de 2016, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). *Patrimonio Cultural*. Recuperado el 7 de abril de 2016, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Ministerio de Salud. (s.f.). *Ministerio de Salud Pública realiza verificación y certificación de las Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos*. Recuperado el 5 de abril de 2016, de <http://www.salud.gob.ec/ministerio-de-salud-publica-realiza-verificacion-y-certificacion-de-las-buenas-practicas-de-manufactura-de-alimentos/>
- Orozco, M. (2016). *El ingreso familiar supera el costo de la canasta básica*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ingreso-familiar-supera-costo-de.html>
- Quito Turismo. (s.f.). *Platos: Caldo de patas*. Recuperado el 30 de julio de 2016, de <http://quito.com.ec/component/k2/platos-caldo-de-patas>
- Real Academia Española. (s.f.). *Cocina*. Recuperado el 18 de abril de 2016, de <http://dle.rae.es/?id=9aoCL5w>
- Real Academia Española. (s.f.). *Alimentación*. Recuperado el 15 de abril de 2016, de <http://dle.rae.es/?id=1ra46Vc>
- Revista Familia. (2013). *La sopa lleva el sabor de la historia*. Recuperado el 16 de abril de 2016, de <http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-portada/4705-la-sopa-lleva-el-sabor-de-la-historia>
- Reyes, N. (2011). *Necesidades de hoy: Memoria histórica, patrimonio, costumbres y/o tradiciones e identidad cultural en la familia*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de <http://www.eumed.net/rev/cccss/13/ncrp2.html>

- Salazar, D. (2012). *Cocina Quiteña: Cruce de culturas y pérdida de identidad*. Quito, Ecuador: Unibe.
- Schnarch, A. (2005). *Desarrollo de Nuevos Productos*. Bogotá, Colombia: McGraw-Hill.
- Shafiur, M. (2003). *Manual de Conservación de los Alimentos*. Zaragoza, España: Acribia S.A.
- Tipos de. (s.f.). *Tipos de métodos*. Recuperado el 15 de abril de 2016, de <http://www.tiposde.org/ciencias-naturales/676-tipos-de-metodos/>
- UNESCO. (2001). *Sectores de Trabajo*. Recuperado el 24 de abril de 2016, de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- UNESCO. (2002). *La UNESCO y la protección del Patrimonio Cultural*. Recuperado el 26 de abril de 2016, de <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/unesco.htm>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito, Ecuador: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Vázquez, M. (s.f.). *Tecnología culinaria*. Recuperado el 27 de abril de 2016, de <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia61/HTML/Articulo14>
- Vivancos, G. (2003). *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. León, México: Everest.

## **ANEXOS**







**ENCUESTA DE SATISFACCIÓN**  
**CUSTOMER SATISFACTION SURVEY**

**CRITERIO DE EXPERTOS**

TESIS: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIÉRCOLES 18 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: Carolina Guadalupe C.

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOCRO	Sabor	X				
	Textura	X				
	Aroma	X				
	Apariencia	X				
CALDO DE PATAS	Sabor		X			
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia		X			
SOPA DE QUINUA	Sabor		X			
	Textura		X			
	Aroma		X			
	Apariencia		X			

RECOMENDACIONES :







## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

### FOCUS GROUP

TEMA: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIERCOLES 18 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: \_\_\_\_\_

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	BAJO
LOO RO	Sabor	X				
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia	X				
CALDO DE PATAS	Sabor	X				
	Textura	X				
	Aroma	X				
	Apariencia	X				
SOPA DE QUINUA	Sabor		X			
	Textura	X				
	Aroma	X				
	Apariencia	X				

RECOMENDACIONES :




**ENCUESTA DE SATISFACCIÓN  
CUSTOMER SATISFACTION SURVEY**

**FOCUS GROUP**

TESIS: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIERCOLES 18 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: Felipe Viterrey

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOCOFO	Sabor		X			
	Textura			X		
	Aroma		X			
	Apariencia		X			
CALDO DE PATAS	Sabor	X				
	Textura			X		
	Aroma		X			
	Apariencia		X			
SOPA DE QUINUA	Sabor		X			
	Textura		X			
	Aroma		X			
	Apariencia	X				

**RECOMENDACIONES:**








## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

### FOCUS GROUP

TEMA: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MERCOLES 19 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: Raquel Núñez

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOCO	Sabor		X			
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia	X				
CALDO DE PATAS	Sabor		X			
	Textura	X				
	Aroma		X			
	Apariencia		X			
SOPA DE QUINUA	Sabor	X				
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia	X				

RECOMENDACIONES:

Un poco más de sal



# ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

## FOCUS GROUP

TESIS: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIERCOLES 18 DE MAYO DE 2018

NOMBRE DEL EVALUADOR: Elizabeth Ampudia

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOBORO	Sabor		X			
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia	X				
CALDO DE PATAS	Sabor	X				
	Textura		X			
	Aroma		X			
	Apariencia		X			
SOPA DE QUINUA	Sabor		X			
	Textura			X		
	Aroma		X			
	Apariencia		X			

RECOMENDACIONES:

→ poner sal en la preparación del lomo

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

### FOCUS GROUP

TEMA: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIÉRCOLES 19 DE MAYO DE 2018

NOMBRE DEL EVALUADOR: Jose Cajas

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOURO	Sabor	X				
	Textura		X			
	Aroma		X			
	Apariencia		X			
CALDO DE PATAS	Sabor			X		
	Textura			X		
	Aroma			X		
	Apariencia		X			
SOPA DE QUINUA	Sabor			X		
	Textura		X			
	Aroma			X		
	Apariencia		X			

RECOMENDACIONES:




# ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

## FOCUS GROUP

TEMA: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIERCOLES 18 DE MAYO DE 2018

NOMBRE DEL EVALUADOR: Juan Pineda Lopez

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOCO	Sabor		✓			
	Textura					
	Aroma			✓		
	Apariencia			✓		
CALDO DE PATAS	Sabor			✓		
	Textura			✓		
	Aroma				✓	
	Apariencia				✓	
SOPA DE QUINUA	Sabor	✓	✓			
	Textura					
	Aroma	✓				
	Apariencia			✓		

RECOMENDACIONES :




## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CUSTOMER SATISFACTION SURVEY

### FOCUS GROUP

TEMA: SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ENVASADAS

MIERCOLES 18 DE MAYO DE 2016

NOMBRE DEL EVALUADOR: José Salas

Su opinión es importante, por eso a continuación se le invita a llenar la siguiente encuesta acerca de los productos degustados.

VARIEDAD DE SOPA	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
LOORO	Sabor		X			
	Textura			X		
	Aroma	X				
	Apariencia		X			
CALDO DE PATAS	Sabor	X				
	Textura	X				
	Aroma		X			
	Apariencia	X				
SOPA DE QUINUA	Sabor	X				
	Textura		X			
	Aroma	X				
	Apariencia		X			

RECOMENDACIONES :

ANEXO 2

# MANUAL DE PROCESOS

para la elaboración de sopas tradicionales envasadas



Diana Vargas Valencia

QUITO - 2016

# SOPAS TRADICIONALES ECUATORIANAS

*“Locro de papa, Caldo de patas, Sopa de quinua”*

## ÍNDICE CONTENIDO

ÍNDICE CONTENIDO	ii
ÍNDICE FIGURAS	iii
ÍNDICE TABLAS	iv
1. OBJETIVO	1
2. MARCO JURÍDICO	1
2.1.1 CONSTITUCIÓN EMPRESA	1
2.1.2 CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	1
2.1.3 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO	2
2.1.4 REGISTRO SANITARIO	2
2.1.5 LUAE	3
3. NORMAS DE OPERACIÓN	4
4. PROCEDIMIENTOS	6
4.1.1 LOCRO DE PAPAS	6
4.1.2 CALDO DE PATAS	6
4.1.3 SOPA DE QUINUA	9
5. FORMATOS	11
5.1.1 RECETAS ESTÁNDAR	11
6. DESCRIPCIÓN MATERIA PRIMA E INSUMOS	14
6.1.1 PRODUCTOS LOCRO DE QUESO	14
6.1.2 MENAJE PRODUCCIÓN LOCRO DE PAPAS	14
6.1.3 PRODUCTOS CALDO DE PATAS	15
6.1.4 MENAJE PRODUCCIÓN CALDO DE PATAS	16
6.1.5 PRODUCTOS SOPA DE QUINUA	18
6.1.6 MENAJE PRODUCCIÓN SOPA DE QUINUA	18
7. DIAGRAMA DE FLUJO	20
8. ANÁLISIS DE COSTOS DE RECETA ESTÁNDAR	21
9. RECOMENDACIONES	21
10. CONCLUSIONES	22
BIBLIOGRAFÍA	23

**ÍNDICE FIGURAS**

<i>Figura 1. Proceso Locro de papa</i> _____	6
<i>Figura 2. Proceso Caldo de Patas</i> _____	7
<i>Figura 3. Proceso Sopa de Quinoa</i> _____	9
<i>Figura 4. Productos Locro</i> _____	14
<i>Figura 5. Menaje producción Locro</i> _____	14
<i>Figura 6. Productos Caldo de Patas</i> _____	15
<i>Figura 7. Menaje producción Caldo de Patas</i> _____	16
<i>Figura 8. Productos Sopa de Quinoa</i> _____	18
<i>Figura 9. Menaje producción Sopa de Quinoa</i> _____	18

**ÍNDICE TABLAS**

<i>Tabla 1. Cuadro de BPM</i> .....	4
<i>Tabla 2. Receta estándar Locro</i> .....	11
<i>Tabla 3. Receta estándar Caldo de Patas</i> .....	12
<i>Tabla 4. Receta estándar Sopa de Quinoa</i> .....	13
<i>Tabla 5. Diagrama de Flujo</i> .....	20

## **1. OBJETIVO**

Elaborar un manual de los procesos para creación de una línea de sopas tradicionales ecuatorianas. “*Locro de papa, Caldo de patas, sopa de quinua*”.

## **2. MARCO JURÍDICO**

En Ecuador se debe realizar trámites para constituir una empresa y así mismo obtener permisos que conforme a las leyes permitan el funcionamiento de un establecimiento dedicado a la producción y comercialización de productos alimenticios. Recuperado de: <http://www.anfab.com/wp/como-crear-una-empresa-de-alimentos-en-el-ecuador/> , el 01/06/2016.

### **2.1.1 CONSTITUCIÓN EMPRESA**

Para un proceso más ágil se puede realizar vía electrónica la inscripción de la empresa en la Superintendencia de Compañías y Valores. Los pasos a seguir son:

1. Ingresar al portal
2. Registrarse como usuario
3. Ingresar usuario y contraseña
4. Llenar formularios y adjuntar documentos
5. Realizar pago correspondiente
6. Esperar en proceso de validación de información
7. Convocatoria para firmas
8. Registro mercantil valida información y nombran empresa
9. SRI crea número de RUC
10. Sistema notifica creación de empresa.

Para mayor información visitar el portal de Superintendencias de Compañías y Valores: <http://www.supercias.gob.ec/portalConstitucionElectronica/>

### **2.1.2 CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

Se recomienda obtener esta certificación, ya que de esta manera se facilitará la obtención del Registro. Los pasos a seguir son:

1. Ingresar a: [www.controlsanitario.gob.ec](http://www.controlsanitario.gob.ec)

2. Solicitud de la inspección para obtención del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Una vez realizada la inspección el usuario debe solicitar el registro del Certificado en las bases de datos de la Agencia

Para mayor información ingresar a: [http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/11/ie-d.2.1-bpm-02\\_certificado\\_de\\_bpm\\_alimentos-socializacion-1.pdf](http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/11/ie-d.2.1-bpm-02_certificado_de_bpm_alimentos-socializacion-1.pdf), donde encontrará una guía específica para obtención de certificación.

### **2.1.3 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO**

Este permiso se puede solicitar ingresando una solicitud y requisitos escaneados que se encuentren avalados por el solicitante en el sistema automatizado de ARCSA <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>. Los pasos a seguir son:

1. Ingresar al portal
2. Generar usuario y contraseña
3. Llenar solicitud
4. Verificación código
5. Revisión guía de requisitos
6. Imprimir orden de pago para cancelación en Banco del Pacífico
7. En 72 horas se validará su pago, se podrá imprimir factura y permiso de funcionamiento.

Para mayor información ingresar a: <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

### **2.1.4 REGISTRO SANITARIO**

Para la obtención del Registro Sanitario de un alimento procesado, se debe realizar:

1. Ingresar el formulario de solicitud (129-AL-002-REQ-01) a través de la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE).
2. Adjuntar al formulario de solicitud los requisitos descritos a continuación en formato digital:
  - a) Declaración que el producto cumple con la Norma Técnica Nacional respectiva. Ingresar en la página web del Servicio Ecuatoriano de

Normalización: <http://apps.inen.gob.ec/descarga/> donde se detalla algunas de las Normas INEN que pueden aplicar a los productos.

b) Descripción del proceso de elaboración del producto, debe constar:

- Nombre del producto
- Descripción de todas las etapas del proceso de fabricación del producto Nombre y firma del responsable técnico.
- Declarar el proceso de conservación: ej. Esterilización, pasteurización, escaldado, refrigeración, congelación, irradiación, etc.

Para mayor información ingresar al link: [http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1\\_requisitos\\_rs\\_alimentos\\_nacionales.pdf](http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1_requisitos_rs_alimentos_nacionales.pdf)

#### **2.1.5 LUAE**

Es un documento habilitante que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, entrega con el fin de autorizar al titular de actividades económicas en un establecimiento determinado, que se encuentre ubicado dentro del Distrito Metropolitano.

Requisitos:

- Formulario único de solicitud de LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cédula de identidad o ciudadanía del representante legal
- Copia de la papeleta de votación del representante legal de las últimas elecciones
- Calificación artesanal de la Junta Nacional de la Defensa del Artesano o MIPRO (sólo para jurídicos)
- En caso de no ser local propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo (sólo para artesanos)

Para mayor información ingresar a:

[https://pam.quito.gob.ec/SitePages/VisorPdf.aspx?UrlPdf=/FormulariosPdf/SOLICITUD\\_LUAE.pdf](https://pam.quito.gob.ec/SitePages/VisorPdf.aspx?UrlPdf=/FormulariosPdf/SOLICITUD_LUAE.pdf)

### 3. NORMAS DE OPERACIÓN

En el área de la operación debe existir organización y condiciones óptimas de higiene y seguridad para la preparación del producto alimenticio, por consiguiente se recomienda:

1. Áreas delimitadas funcionalmente con su respectiva señalética.
2. Instalaciones y equipos en adecuado espacio.
3. El pisos debe ser de materiales antideslizante, resistentes y de fácil limpieza.
4. Iluminación apropiada.
5. Adecuado fuego para cocción.
6. Capacidad de refrigeración adecuada.
7. Equipamiento y menaje de cocina en condiciones apropiadas.
8. Ventilación y renovación de aire para evitar concentración de gases y olores.
9. Instrumentos de medición apropiados para un adecuado control de procesos de elaboración y conservación.
10. Disponibilidad de espacios exclusivos para los residuos sólidos y líquidos, basureros según el tipo de residuo con bolsas plásticas y tapa.
11. Adecuado manejo de Buenas Prácticas de Manufactura.

**Tabla 1. Cuadro de BPM**

<b>PERSONAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavado de manos</li> <li>✓ Uso de uniformes diarios limpios.</li> <li>✓ Uso de mallas en cabello</li> <li>✓ Prohibidas joyas y otros accesorios.</li> <li>✓ No consumo de bebidas alcohólicas, sustancias estupefacientes.</li> </ul>
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavado de manos al ingresar</li> <li>✓ Almacenamiento en refrigeración y envases sellados</li> <li>✓ Sección materia prima</li> <li>✓ Sección productos terminados</li> <li>✓ Control plagas</li> <li>✓ Uso de abatidor.</li> </ul>

<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilizar equipos y utensilios de materiales que eviten contaminación.</li> <li>✓ Fácil limpieza, desinfección</li> <li>✓ Dar mantenimiento adecuado</li> </ul>
<b>PRODUCCIÓN Y PROCESOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adecuado control recepción materia prima</li> <li>✓ Adecuado almacenamiento</li> <li>✓ Control temperaturas (Alimentos calientes temperatura mayor a 65°C, proceso enfriamiento temperatura menor a 4°C)</li> <li>✓ Registros ,códigos, lotes, fechas elaboración/caducidad</li> <li>✓ Registro ingredientes</li> <li>✓ Control peso productos</li> <li>✓ Control de calidad</li> <li>✓ Cadenas de frío.</li> <li>✓ Control y manejo de desperdicios.</li> </ul>

Fuente: Autora

Recuperado de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/NORMA-PILOTO-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-MARCA-Q.pdf> , el 01/06/2016.

## 4. PROCEDIMIENTOS

### 4.1.1 LOCRO DE PAPAS

*Figura 1. Proceso Locro de papa*

<p>1. Hacer un refrito con el aceite, cebolla picada en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), achiote y la sal.</p>	
<p>2. Añadir las papas en corte parmentier (1cmx1cm), incorporar agua necesaria hasta cubrir las. Hervir por 35 minutos o hasta que las papas estén suaves.</p>	
<p>3. Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.</p>	

<p>4. Colocar el ají por aproximadamente 10 minutos.</p>	
<p>5. Rectificar la sal. 6. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.</p>	

*Fuente: Autora*

#### 4.1.2 CALDO DE PATAS

*Figura 2. Proceso Caldo de Patas*

<p>1. Cocinar en agua la pata y el mote, con ajo y sal en una olla de presión por 30 minutos aproximadamente. 2. Retirar los huesos, cortar la pata cuando este suave en cubos medianos/small dice (12mm x 12mm).</p>	
---	--

<p>3. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote, el orégano molido y la sal.</p>	
<p>4. Adicionar el agua de cocción de la pata al refrito junto con la leche licuada con el maní.</p>	
<p>5. Agregar la pata picada y el mote.</p>	
<p>6. Rectificar la sal.</p> <p>7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.</p>	

### 4.1.3 SOPA DE QUINUA

*Figura 3. Proceso Sopa de Quinoa*

1. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote en pasta, el ajo.



2. Añadir la quinoa previamente lavada y colocar agua. Dejar cocinar 30 minutos.



<p><b>3.</b> Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.</p>	
<p><b>4.</b> Colocar las papas cortadas en corte parmentier (1cmx1cm) y seguir la cocción hasta que estén suaves.</p>	
<p><b>5.</b> Colocar orégano molido.</p> <p><b>6.</b> Rectificar la sal.</p> <p><b>7.</b> Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.</p>	



Tabla 3. Receta estándar Caldo de Patas

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		<b>CALDO DE PATAS</b>					
<b>GÉNERO</b>		SOPAS					
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		1 PORCIÓN / 200 ml					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PCC	COSTO KILO/LITRO	COSTO TOTAL		
0,03	kg	Pata de res limpia	2°C a 4°C	\$ 2,03	\$ 0,0609		
0,035	kg	Mote seco		\$ 3,52	\$ 0,1232		
0,0035	kg	Cebolla blanca		\$ 2,50	\$ 0,0088		
0,0015	kg	Diente de ajo		\$ 3,33	\$ 0,0050		
0,001	kg	Achiote en pasta		\$ 7,69	\$ 0,0077		
0,002	kg	Orégano		\$ 12,80	\$ 0,0256		
0,0035	lt	Leche entera	4°C	\$ 0,80	\$ 0,0028		
0,1	lt	Caldo de la cocción de la pata	4°C	\$ -	\$ -		
0,007	kg	Maní en pasta		\$ 5,60	\$ 0,0392		
	c/n	Agua		\$ -	\$ -		
					<b>COSTO PORCIÓN \$ 0,27</b>		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO					
		1. Cocinar en agua la pata y el mote, con ajo y sal en una olla de presión por 30 minutos aproximadamente.					
		2. Retirar los huesos, cortar la pata cuando este suave en cubos medianos/small dice (12mm x 12mm). Reservar por separado la pata, el mote y el agua de cocción.					
		3. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote, el orégano molido y la sal.					
		4. Adicionar el agua de cocción de la pata al refrito , junto con la leche licuada con el maní.					
		5. Agregar la pata picada y el mote.					
		6. Rectificar la sal.					
		7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.					

Fuente: Autora

Tabla 4. Receta estándar Sopa de Quinoa

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>SOPA DE QUINUA DE QUESO</b>					
<b>GÉNERO</b>	SOPAS					
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	1 PORCIÓN / 200 ml					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PCC	COSTO KILO/LITRO	COSTO TOTAL	
0,032	kg	Quinoa		\$ 4,40	\$ 0,1408	
0,01	kg	Cebolla blanca		\$ 2,50	\$ 0,0250	
0,0025	lt	Achiote en pasta		\$ 7,69	\$ 0,0192	
0,002	lt	Aceite vegetal		\$ 2,50	\$ 0,0050	
0,002	kg	Sal		\$ 0,45	\$ 0,0009	
0,012	kg	Queso fresco	4°C	\$ 4,40	\$ 0,0528	
0,034	lt	Leche	4°C	\$ 0,80	\$ 0,0272	
0,004	kg	Diente de ajo		\$ 3,33	\$ 0,0133	
0,001	kg	Orégano		\$ 12,80	\$ 0,0128	
0,02	kg	Papa chola		\$ 0,88	\$ 0,0176	
	c/n	Agua		\$ -	\$ -	
				<b>TOTAL PORCIÓN</b>	<b>\$ 0,3146</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>					
	1. Hacer un refrito con el aceite, la cebolla en fino brunoise (1,5mm x 1,5mm), el achiote en pasta, el ajo.					
	2. Añadir la quinoa previamente lavada y colocar agua . Dejar cocinar 30 minutos.					
	3. Agregar a leche y el queso rallado, dejar que siga la cocción, evitar que llegue a ebullición (91°C sierra - 100°C costa) para evitar que la leche se corte.					
	4. Colocar las papas cortadas en corte parmentier (1cmx1cm) y seguir la cocción hasta que estén suaves.					
	5. Rectificar la sal.					
	6. Colocar orégano molido.					
	7. Enfriar en baño maría invertido y conservar en refrigeración en un recipiente sellado hasta su correcto envasado.					

Fuente: Autora

## 6. DESCRIPCIÓN MATERIA PRIMA E INSUMOS

### 6.1.1 PRODUCTOS LOCRO DE QUESO

Figura 4. Productos Locro

 <p><b>Papa Chola</b></p>	 <p><b>Cebolla blanca</b></p>	 <p><b>Aceite vegetal</b></p>	 <p><b>Ají</b></p>
 <p><b>Achiote en pasta</b></p>	 <p><b>Queso fresco</b></p>	 <p><b>Leche</b></p>	 <p><b>Sal</b></p>

Fuente: Autora

### 6.1.2 MENAJE PRODUCCIÓN LOCRO DE PAPAS

Figura 5. Menaje producción Locro

UTENSILIO	USO	FOTOGRAFÍA
Puntilla	Pelar papas.	
Cuchillo cebollero	Picar cebolla y cantear papas.	

<b>Escurreidor</b>	Ecurrir y lavar papas.	
<b>Olla de Acero</b>	Cocción sopa.	
<b>Recipientes metálicos.</b>	Mantener ingredientes crudos y cocinados.	
<b>Cuchara de palo</b>	Mezclar preparación.	

### 6.1.3 PRODUCTOS CALDO DE PATAS

Figura 6. Productos Caldo de Patas

			
<b>Pata de res</b>	<b>Cebolla blanca</b>	<b>Aceite vegetal</b>	<b>Sal</b>

 <p style="text-align: center;"><b>Achiote</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Mote</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Leche</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Maní</b></p>
 <p style="text-align: center;"><b>Ajo</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Orégano</b></p>		

Fuente: Autora

#### 6.1.4 MENAJE PRODUCCIÓN CALDO DE PATAS

Figura 7. Menaje producción Caldo de Patas

UTENSILIO	USO	FOTOGRAFÍA
Olla de Acero	Cocción sopa.	
Cuchillo cebollero	Cortar y picar cebolla y pata de res.	
Tabla de picar verde	Picar cebolla.	

<b>Tabla de picar roja</b>	Corte de pata de res cruda.	
<b>Tabla de picar marrón</b>	Corte de alimentos cocinados. Pata de res.	
<b>Recipientes metálicos.</b>	Mantener ingredientes crudos y/o cocinados.	
<b>Cuchara de palo</b>	Mezclar preparación.	
<b>Olla de presión</b>	Cocción rápida, pata de res y mote.	

Fuente: Autora

### 6.1.5 PRODUCTOS SOPA DE QUINUA

Figura 8. Productos Sopa de Quinua

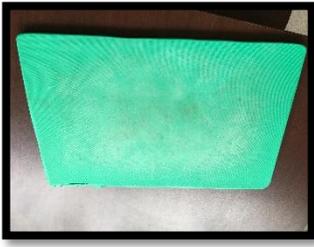
			
<p><b>Papa Chola</b></p>	<p><b>Cebolla blanca</b></p>	<p><b>Quinua</b></p>	<p><b>Sal</b></p>
			
<p><b>Achiote en pasta</b></p>	<p><b>Queso fresco</b></p>	<p><b>Aceite Vegetal</b></p>	<p><b>Leche</b></p>

Fuente: Autora

### 6.1.6 MENAJE PRODUCCIÓN SOPA DE QUINUA

Figura 9. Menaje producción Sopa de Quinua

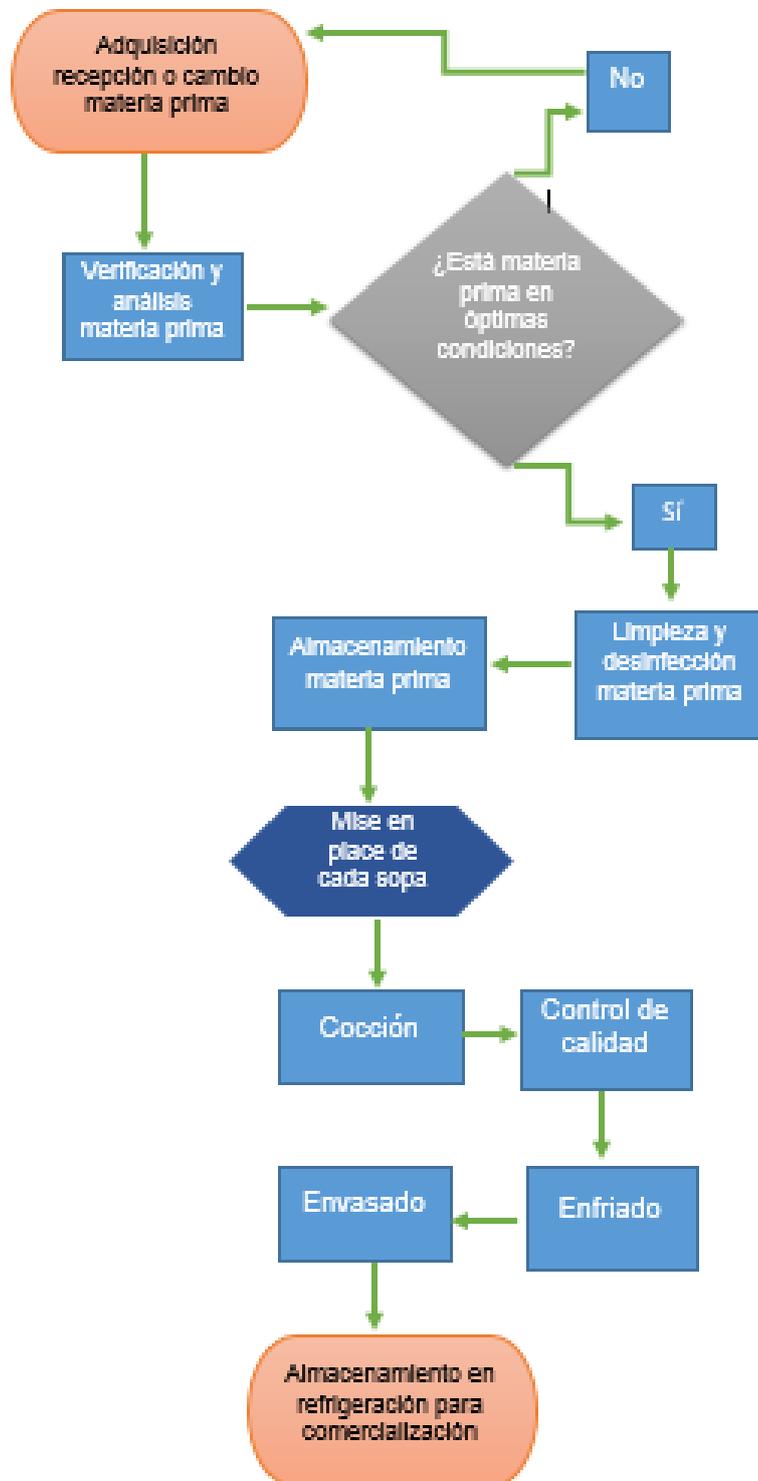
UTENSILIO	USO	FOTOGRAFÍA
<p><b>Puntilla</b></p>	<p>Pelar papas.</p>	
<p><b>Olla de Acero</b></p>	<p>Cocción sopa.</p>	

<b>Cuchillo</b>	Cortar y picar cebolla y papas.	
<b>Tabla de picar verde</b>	Picar cebolla y cantear papas.	
<b>Recipientes metálicos</b>	Mantener ingredientes crudos y/o cocinados	
<b>Cernidor</b>	Lavar la quinua	
<b>Cuchara de palo</b>	Mezclar preparación.	

Fuente: Autora

## 7. DIAGRAMA DE FLUJO

Tabla 5. Diagrama de Flujo



Fuente: Autora

## 8. ANÁLISIS DE COSTOS DE RECETA ESTÁNDAR

Se realizó visita a varios supermercados y mercados de la ciudad de Quito, en los cuales en el recorrido se determinó que una la mejor opción es el Mercado Municipal “La Carolina”, por su localización y precios, los posibles proveedores indicaron que podrían mejorar los precios en caso de que el volumen de pedidos sea considerable y según la frecuencia de compra.

Se realizó un cálculo del porcentaje de desperdicio o desecho de cada ingrediente, el desperdicio equivale a un porcentaje estimado que representa una parte del producto que en la preparación no se utiliza, sin embargo está incluida en el costo del producto, además se debe considerar que el peso en la receta debe incluir el peso neto del producto a ser utilizado sumado al peso de desperdicio. Este cálculo se realiza con el fin de obtener un costo real para poder realizarlas recetas estándar.

## 9. RECOMENDACIONES

- Realizar la producción de sopas tradicionales ecuatorianas en un establecimiento que cumpla todos los estándares de calidad.
- Obtención de todos los permisos necesarios para la realización del producto.
- Adquirir materia prima en óptimas condiciones.
- Realizar un control continuo de procesos para asegurar el cumplimiento de normas, un adecuado manejo de desperdicios y una buena aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- Se recomienda utilizar un abatidor en la infraestructura.
- Etiquetar adecuadamente el producto:
  - Nombre del producto, marca, ingredientes, fecha de elaboración y caducidad, peso, precio, instrucciones de uso, código de barras, datos productores, información y semáforo nutricional. Para mayor información visitar: <http://www.anfab.com/wp/wp-content/uploads/2015/03/Material-Educativo-Etiquetado.pdf>
- Para elegir un envase adecuado se deberá tomar en cuenta:

- El material del envase, debe mantener las características organolépticas y nutricionales del producto.
- Que sea resistente y que al transportarlo no sufra ningún daño.
- La cantidad a ser expendida, recomendamos que sea porciones personales o para dos personas.
- Se requiere un envase que pueda ser calentado en microondas para facilidad del usuario.
- Se recomienda hacer pruebas para la utilización de conservantes autorizados, los mismos que deben evitar el cambio de las propiedades organolépticas del producto y certificar fechas de caducidad.

## **10. CONCLUSIONES**

El manual de procesos debe ser tomado en cuenta para la realización adecuada del producto, en él se indican procedimientos, requerimientos y recomendaciones para aplicar en el negocio. Las sopas tradicionales ecuatorianas envasadas es un proyecto que al ser innovador podría ayudar a dinamizar la economía de una empresa. El costo de la producción de las sopas es bajo considerando el gran aporte nutricional y facilidad que brinda a los consumidores, es decir que la ganancia sería considerable para la empresa.

Las sopas ecuatorianas aportarían a la tradiciones del país, de esta manera el producto busca ser partícipe de manera directa en las familias quiteñas, y al provocar estas sensaciones la empresa encargada haría de esa idea su principal slogan.

## BIBLIOGRAFÍA

- (17 de Noviembre de 2015). Obtenido de Gastronomía: <http://gastronomia.laverdad.es/preguntas/alimentos/me-podria-dar-definicion-sopa-su-clasificacion-asi-como-cremas-potajes-10591.html>
- Academia. (17 de Noviembre de 2015). Obtenido de Academia: [http://www.academia.edu/7535000/DEFINICION\\_DE\\_EMPRESA\\_Y\\_SU\\_CLASIFICACION](http://www.academia.edu/7535000/DEFINICION_DE_EMPRESA_Y_SU_CLASIFICACION)
- Alimentos Ecuador. (s.f.). Obtenido de [http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209\\_BPM\\_Crifood.pdf](http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209_BPM_Crifood.pdf)
- BCE. (02 de 2016). BCE. Obtenido de <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/BalanzaPagos/balanzaComercial/ebc201602.pdf>
- Bengoa, J. M. (2001). Scielo. Obtenido de <http://cania.msinfo.info/bases/biblo/texto/pdf2/bengoa.pdf>
- Carrillo, M. C. (1996). El Sabor de la Tradición. Quito: Abya-Yala.
- CEE. (02 de 2015). Obtenido de <http://cee.org.ec/wp-content/uploads/2015/04/Balanza-Comercial-de-Ecuador-de-enero-a-febrero-del-2015-y-algo-m%C3%A1s.pdf>
- Conevyt. (28 de 10 de 2015). Obtenido de <http://www.conevyt.org.mx/cursos/cursos/vaco/contenido/revista/vc04r.htm>
- Ecuador inmediato. (09 de 08 de 2011). Obtenido de [http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news\\_user\\_view&id=157367](http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=157367)
- El Comercio. (13 de Mayo de 2016). Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ingreso-familiar-supera-costode.html>
- El Telégrafo. (01 de 09 de 2011). Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/informacion-general/1/ecuador-tiene>
- El telégrafo. (15 de 02 de 2016). El telégrafo. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/petroleo-exportacionesecuadorianas-preciosdelcrudo>

- El Tiempo. (29 de 07 de 2011). Obtenido de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/74301-en-el-ecuador-hay-1-229-089-adultos-mayores-segun-el-inec/>
- El Universo. (21 de Diciembre de 2015). Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/12/21/nota/5311122/salario-basico-unificado-sera-366-dolares-2016>
- El Universo. (07 de 01 de 2016). Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2016/01/07/nota/5330500/ecuador-registro-inflacion-anual-338-2015>
- Enríquez, C. (19 de 01 de 2016). El Comercio. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/desempleo-ecuador-aumento-inec.html>
- Etimologías. (2001). Obtenido de <http://etimologias.dechile.net/?gastronomi.a>
- FAO. (2013). Obtenido de <http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/nutritional-value/es/>
- Funiber. (s.f.). Administración y Dirección de Empresas. Funiber.
- GBS. (s.f.). Global Business Solution. Obtenido de <http://gbs.com.ec/index.php/11-noticias/25-lorem-ipsu>
- Gestiopolis. (17 de Noviembre de 2015). Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/que-es-una-linea-de-productos/>
- Guía de Alimentos Ecuador. (s.f.). Obtenido de [http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209\\_BPM\\_Crifood.pdf](http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209_BPM_Crifood.pdf)
- Gutiérrez, C. (2012). Historia de la Gastronomía. México: Red Tercer Milenio.
- INEC. (2010). Obtenido de [http://www.inec.gob.ec/tabulados\\_CPV/28\\_Promedio%20de%20Personas%20por%20Hogar.xls](http://www.inec.gob.ec/tabulados_CPV/28_Promedio%20de%20Personas%20por%20Hogar.xls)
- INEC. (2010). Ecuador en Cifras. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- INEC. (s.f.). Ecuador en cifras. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-nacional-de-ingresos-y-gastos-de-los-hogares-urbanos-y-rurales/>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2013). Fundamentos de Marketing. México: Pearson.
- Larrea, R. (2013). Sopas del Ecuador. Quito: El Conejo.

- León, E. (2012). SOPAS La identidad de Ecuador. Quito: Ediecuatorial.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (08 de 01 de 2016). Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Ministerio de Salud. (08 de 01 de 2016). Obtenido de Salud: <http://www.salud.gob.ec/ministerio-de-salud-publica-realiza-verificacion-y-certificacion-de-las-buenas-practicas-de-manufactura-de-alimentos/>
- Organizador, C. (2014). Memorias II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales. Quito: Canvas Publicidad.
- Palau Reyes, N. (18 de Noviembre de 2015). Necesidades de hoy: memoria histórica, patrimonio, costumbres y/o tradiciones e identidad cultural en la familia, en Contribuciones a las Ciencias Sociales. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/cccscs/13/ncrp2.html>
- Patrimonio, M. d. (2013 de Octubre de 2013). Ministerio de Cultura y Patrimonio. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- PATRIMONIO, M. D. (03 de 04 de 2015). Cultura y Patrimonio. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/la-papa-simbolo-de-la-generosidad-de-la-tierra/>
- Porres, U. S. (2005). Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber. Lima: USMP.
- Promonegocios. (17 de Noviembre de 2015). Obtenido de <http://www.promonegocios.net/empresa/concepto-empresa.html>
- Quito. (2014). Obtenido de <http://quito.com.ec/component/k2/platos-caldo-de-patas>
- Quito, T. (28 de 01 de 2014). Quito Turismo. Obtenido de <http://www.quito.com.ec/la-ciudad/noticias/noticias-actualidad-quito/enero-mes-de-las-sopas-quitenas>
- RAE. (08 de 01 de 2016). Obtenido de Según el Diccionario de la Real Academia Española, el término distribución se refiere
- RAE. (08 de 01 de 2016). Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=9aoCL5w>
- RAE. (08 de 01 de 2016). Obtenido de <http://lema.rae.es/drae/srv/search?val=comercializar>
- RAE. (27 de 01 de 2016). Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=1ra46Vc>

Real Academia de gastronomía. (11 de Noviembre de 2015). Obtenido de <http://www.realacademiadegastronomia.com/presentacion.htm>

Recuperado de: <http://www.supercias.gob.ec/portalConstitucionElectronica/> el 01/06/2016.

Recuperado de: [http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1\\_requisitos\\_rs\\_alimentos\\_nacionales.pdf](http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1_requisitos_rs_alimentos_nacionales.pdf) , el 01/06/2016.

Recuperado de: [http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/11/ie-d.2.1-bpm-02\\_certificado\\_de\\_bpm\\_alimentos-socializacion-1.pdf](http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/11/ie-d.2.1-bpm-02_certificado_de_bpm_alimentos-socializacion-1.pdf) , el 01/06/2016.

Recuperado de: <http://www.anfab.com/wp/como-crear-una-empresa-de-alimentos-en-el-ecuador/>, el 01/06/2016.

Recuperado de: <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tr%C3%A1mites/4403-requisitos-luae>, el 02/06/2016.

Recuperado de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/NORMA-PILOTO-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-MARCA-Q.pdf> , el 01/06/2016.

Revista Familia Grupo El Comercio. (01 de 02 de 2013). Obtenido de <http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-portada/4705-la-sopa-lleva-el-sabor-de-la-historia>

Salazar Duque, D. (2012). Cocina Quiteña: Cruce de culturas y pérdida de identidad. Quito: Unibe.

Schnarch Kirberg, A. (2005). Desarrollo de Nuevos Productos. Colombia: Mc Graw Hill.

Shafiur Rahman, M. (2003). Manual de Conservación de los Alimentos. Zaragoza: Acribia S.A.

Tipos de. (17 de Noviembre de 2015). Obtenido de Tipos de: <http://www.tiposde.org/ciencias-naturales/676-tipos-de-metodos/>

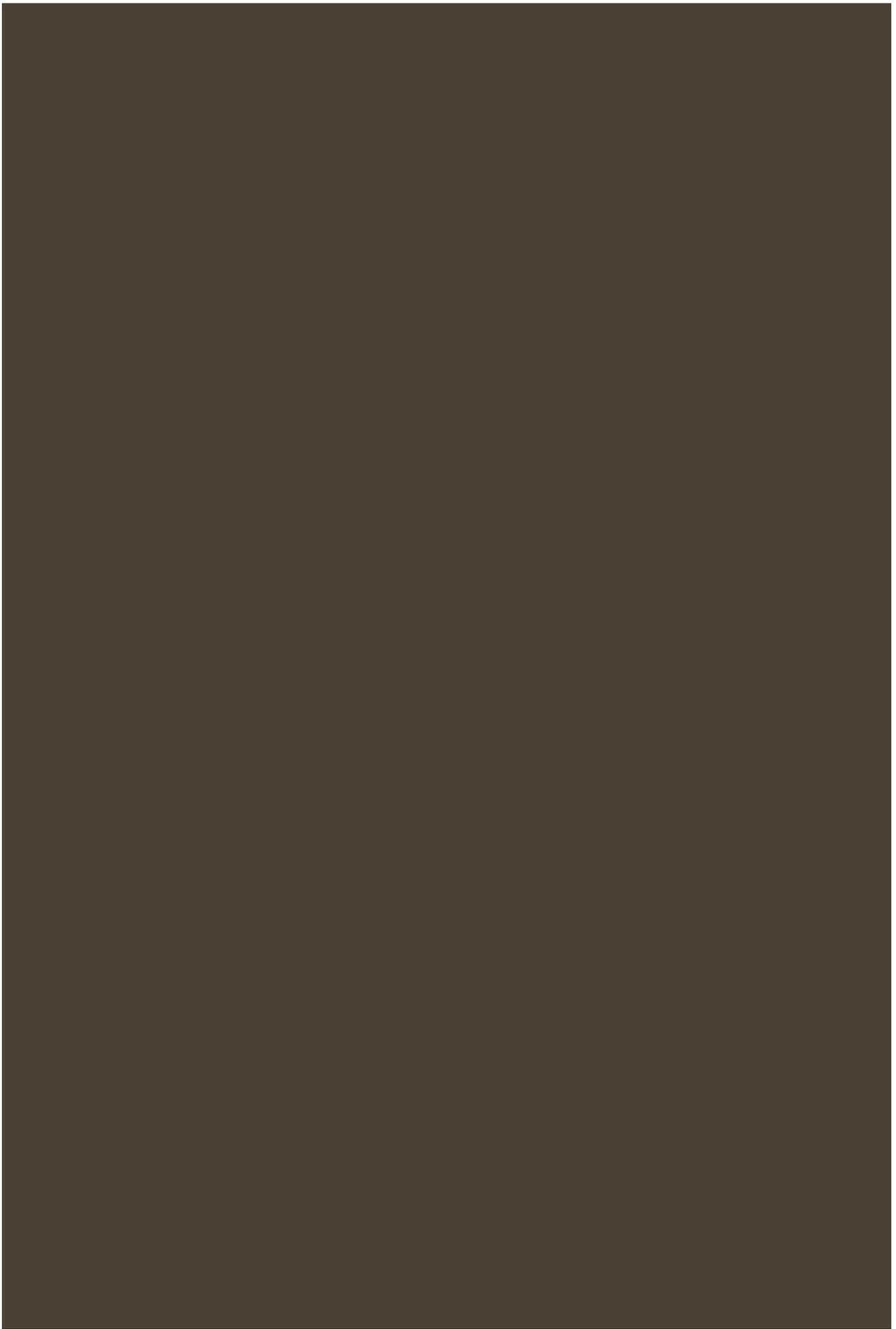
UNESCO. (08 de 01 de 2016). Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

UNESCO. (08 de Enero de 2016). CINU. Obtenido de <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/unesco.htm>

Unigarro Solarte, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

Vázquez, M. (s.f.). Cuba solar. Obtenido de <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia61/HTML/Articulo14.html>

Vivancos Sámper, G. (2003). Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana. León: Everest.



## ANEXO 3

# Sebastián Barros Caló

Fecha y lugar de nacimiento: Quito, Ecuador. Abril 25, 1982  
Dirección: Alvarado N52-71 y Barreiro  
Teléfonos de contacto: 099.250.6630 / 2240.56.10  
E-mail: sebasbarros@gmail.com

### EDUCACIÓN

HUBrussel  
Bruselas, Bélgica  
Septiembre 2010 a Septiembre 2012  
MASTER IN INTERNATIONAL BUSINESS ECONOMICS AND MANAGEMENT.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ  
Cumbayá, Ecuador  
Agosto 2001 a Diciembre 2006  
LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ARTE CULINARIO.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ  
Cumbayá, Ecuador  
Agosto 2001 a Junio 2003  
CHEF DE PARTIDA, GRADUADO CON DISTINCIÓN CUM LAUDE.

Universidad de Las Américas, UDLA  
Quito, Ecuador  
Agosto 2000 a Junio 2001  
PRIMER AÑO DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

Colegio Spellman  
Quito, Ecuador  
Octubre 1988 a Junio 2000  
BACHILLER FÍSICO MATEMÁTICO  
ESCOLTA DEL PABELLÓN NACIONAL, SECCIÓN PRIMARIA.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

Diciembre 2015 al presente	Propietario, Green Chili. Quito-Ecuador  Propietario y desarrollo de concepto de nuevo restaurante en la ciudad de Quito. Desarrollo de menú, recetas estándar, capacitación y organización del personal.
Julio 2014 al presente	Propietario-asociado, Don Churrasco. Quito-Ecuador  Propietario/asociado de un local de la cadena Don Churrasco. Coordinación de la parte operativa del local especializado en churrascos y comida nacional. Venta promedio mensual \$12000.

Septiembre 2013 a Diciembre 2014	<p><b>Administrador, La Chispa Peruana Restaurant. Quito-Ecuador</b></p> <p>Estandarización de procesos y desarrollo de recetas estándar, cálculo de costo de alimentos y costo de bebidas, diseño del nuevo menú, control de costos, reorganización de personal, puesta en marcha del sistema operativo para administración, desarrollo de nuevo concepto y outlet en Tumbaco.</p>
Octubre 2013 al presente	<p><b>Docente, Universidad de Las Américas, UDLA Quito-Ecuador</b></p> <p>Profesor en la Facultad de Turismo y Hospitalidad. Escuela de de Gastronomía. Profesor tiempo Completo y Coordinador del Área de Servicio .</p>
Noviembre 2012 a Septiembre 2013	<p><b>Consultor independiente-Administrador, Waldo's Food and Grill. Quito-Ecuador</b></p> <p>Reestructuración general de los procesos operacionales del restaurante. Rediseño del menú, desarrollo de recetas estándar, calculo costo alimentos y costo bebidas, reorganización del personal operativo, entrenamiento al personal administrativo, control de costos y establecimiento de proveedores. Administración del local después de la reestructuración.</p>
Octubre 2012 a Febrero 2013	<p><b>Docente, Universidad Internacional SEK. Quito-Ecuador</b></p> <p>Profesor en la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Turismo. Escuela de Turismo Sostenible, Hospitalidad y Alta Cocina. Materias: Etiqueta y Protocolo, Mantenimiento y Seguridad Manipulación de Alimentos (BPM-HACCP).</p>
Octubre 2011 a Mayo 2012	<p><b>-Administrador Punto de Venta de franquicia The Coffee Club, The Progress Hotel. -Supervisor de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel. Bruselas-Bélgica.</b></p> <p>Administración de las operaciones diarias del punto de venta de la franquicia incluyendo producción, inventarios, compras, control de costos, desarrollo de platos, servicio al cliente, control y entrenamiento del personal. <a href="http://www.thecoffeeclub.eu/">http://www.thecoffeeclub.eu/</a></p> <p>En el hotel, responsable de la organización de eventos y banquetes y el personal para estos. Incluyendo seminarios, cocktails, cenas y buffets. También eventos especiales y fiestas VIP en The Jazz Club del hotel.</p>
Enero 2011 a Julio 2011	<p><b>Administrador de Alimentos y Bebidas, Park Inn Brussels Midi by Radisson. Bruselas-Bélgica.</b></p> <p>Miembro del equipo de inauguración, responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas: RBG bar and grill (84 pax), RBG express, RBG bar, servicio buffet de desayuno, 4 salones de eventos.</p>
Septiembre 2010 a Enero 2011	<p><b>Administrador de Alimentos y Bebidas, Le Chatelain All Suite Hotel (5 estrellas). Bruselas-Bélgica.</b></p> <p>Responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas: La Maison du Chatelain restaurant (30 pax), B'artis Café Bar, servicio de desayuno, 6 salones de eventos con capacidad mayor a 300 pax, también responsable de los seminarios y eventos en The</p>

	Progress Hotel y Hotel des Colonies.
Mayo 2008 a Octubre 2008	<b>Asistente para el Administrador de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel. (Hotel Le Chatelain, Hotel des Colonies, y The Progress Hotel) Bruselas-Bélgica.</b>  Asistente para los Hoteles des Colonies y The Progress Hotel. Responsable de la organización del personal de alimentos y bebidas, servicio de desayuno, eventos y cenas especiales.
Febrero 2007 a Diciembre 2007	<b>Sous Chef, Dumon Restaurant-Traiteur. Wijnmaal-Bélgica.</b>  Sous Chef de Cocina Caliente y responsable de Cocina Fría. Diseño de platos y menús, responsable de la producción y coordinación con el personal de servicio.
Agosto 2003 a Diciembre 2006	<b>Jefe de Areas-Administrador en 'CPU Food Service' – Universidad San Francisco de Quito. Cumbayá-Ecuador.</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desarrollo de proyecto, inauguración y administración de 2 nuevos outlets.</li> <li>○ Reestructuración y administración de dos outlets en el campus de la Universidad San Francisco de Quito. Operación con un ingreso mayor a \$60,000 USD mensuales.</li> <li>○ Mejoramiento del costo F&amp;B promedio, inventarios, control de costos.</li> <li>○ Rediseño de procedimientos, diseño de estándares (implementación y control).</li> <li>○ Entrenamiento y coordinación de personal, equipo de 19 colaboradores.</li> </ul>

#### IDIOMAS:

- Español: lengua materna
- Inglés: fluido escrito y hablado. Certificación de suficiencia del IELTS del British Council.
- Neerlandés: intermedio escrito y hablado
- Francés: intermedio escrito y hablado

#### CURSOS:

Auditor, ISO 22000

#### REFERENCIAS PROFESIONALES:

Lcda. Angeles Moreno

**Coordinadora de la Carrera de Turismo, Universidad Internacional SEK**

Tlf: 3974800, [angeles.moreno@uisek.edu.ec](mailto:angeles.moreno@uisek.edu.ec)

Mr. Patrick D'hoore

**Park Inn by Radisson, Gerente General. Bruselas, Bélgica**

Tlf: +32478095585, [patrick.dhoore@radissonblu.com](mailto:patrick.dhoore@radissonblu.com)

Mr. Steve Grunwald

**Le Châtelain All suite Hotel Resident Manager, The Progress Hotel, Hotel des Colonies, The Coffee Club**

**Administrador-Propietario. Bruselas, Bélgica**

Tlf : +32475891281, [steveg@le-chatelain.net](mailto:steveg@le-chatelain.net)

Mr. Rick Dumon

**Dumon Restaurant Traiteur, Chef propietario. Wijnmaal-Bélgica**

Tlf: +32474994824, [reservatiedumon@telenet.be](mailto:reservatiedumon@telenet.be)

Sr. Mauricio Cepeda

**Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito.**

Cumbayá-Ecuador

Tlf: 099 972 2345, [mcepeda@usfq.edu.ec](mailto:mcepeda@usfq.edu.ec)

## 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)**. Laguiole, 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 María 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.



## HOJA DE VIDA

### 1. DATOS PERSONALES

Apellidos: Mena Salgado	Nombres: Gabriel David
Fecha de nacimiento: 07 octubre 1986	Nacionalidad: Ecuatoriano
País y ciudad de residencia: Ecuador- Quito	Dirección actual: Vazco de contreras N37-48 y Villalengua
Teléfono: 2260007	Celular: 0998123882
Dirección de correo electrónico: <a href="mailto:gabrielmena7@hotmail.com">gabrielmena7@hotmail.com</a>	

### 2. DATOS ACADÉMICOS

#### 2.1. Estudios de postgrado

Nivel (Ph.D. - Doctorado / Maestría / Especialización)	Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Especialización superior	Especialista en creación de empresas	1022-13-86042573	Examen final	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	23-12-2013	
Maestría	MBA	Realizando tesis	Análisis de los canales de distribución al consumidor final para las empresas de confeccion es textiles de Quito.	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	Egreso 28/06/2014	

#### 2.2. Estudios de pregrado

Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis (si aplica)	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Licenciado en gastronomía	1040-10-989414		Universidad de las Américas	Ecuador	26-04-2010	

### 3. IDIOMAS

Idioma	Lee			Escribe			Habla			Comprensión oral		
	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.
Inglés	X				X			X		X		
Francés		X				X		X			X	



#### 4. CAPACITACIÓN: CURSOS, SEMINARIOS, ETC. DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL Y PEDAGÓGICA (EN EL ÚLTIMO AÑO)

Nombre del curso / taller / seminario	Institución / Universidad	País	Área de conocimiento	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales
Manejo de merchandising y vitrinismo	AITE	Ecuador	Gestión	03-06-2014	03-06-2014	5 horas
Taller de negociación y cierre efectivo de ventas	AITE	Ecuador	Gestión	07-04-2014	07-04-2014	4 Horas
Herramientas para elaborar alimentos saludables	Granotec	Ecuador	Ingeniería Alimenticia	09-05-2014	09-05-2014	10 horas
Docencia y pedagogía de laboratorios de alimentos y bebidas	UDLA	Ecuador	Educación	24-07-2010	24-07-2010	8 Horas
The Workshop on advanced techniques on International gastronomic contest	UDLA	Ecuador	Gastronomía	24-07-2009	24-07-2009	4 horas
Certificación Food Manager CCC	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía		08-2010	Certificación final
Certificación Arte y ciencia en las preparaciones culinarias	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	05-08-2009	07-08-2009	20 horas
Gerencia de Cocina	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	18-11-2009	20-11-2009	20 horas
Cocina Novoandina	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	08-04-2009	10-04-2009	10 Horas
Nutrición	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	24-02-2010	24-02-2010	20 horas
Serv Safe y Manipulación De Alimentos	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	04-02-2009	07-06-2009	20 horas
Comercio Justo	Prefectura de Pichincha	Ecuador	Administración	15-07-2008	18-07-2008	24 horas
El vino: secretos y servicio	Cofradía del Vino	Ecuador	Enología	01-05-2007	01-05-2007	5 Horas
Química Culinaria	Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)	Ecuador	Gastronomía	06-02-2006	07-02-2006	10 Horas
Primero Auxilios	Entrenamiento Pazuari/ UCT	Ecuador	Hotelería	01-05-2005	28-05-2005	25 horas
Charcutería	Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)	Argentina	Gastronomía	26-09-2005	26-09-2005	10 Horas

#### 5. EXPERIENCIA DOCENTE

##### 5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN



Función/Cargo:	Docente
Institución:	Universidad de las Américas UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2009) hasta (03/2011)
Actividades:	Clases en el área de tecnologías y pregrado

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Arts School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta (10/2011)
Actividades:	Clases culinarias prácticas

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Trainers School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta 07/2014)
Actividades:	Docente de cocina Básica, cocina internacional y cocina para administradores

## 5.2. Cursos dictados

### a) Programas de postgrado

Nombre del curso	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales de clase (de 60 minutos)	Universidad/ Institución	Dedicación (T. completo / T. parcial / Medio tiempo)	Categoría (Titular / Ocasional / Invitado)	País	Nombre de la Maestría / Doctorado donde dictó

### b) Cursos dictados en Pregrado

Nombre del curso	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales de clase (de 60 minutos)	Universidad / Institución	País	Nombre de la Carrera / Departamento / Unidad donde dictó

## 5.3. Dirección de tesis

Nivel (Ph.D. / Maestría / Especialización / Pregrado)	Título de la tesis	Universidad	País




#### 5.4. Proyectos de investigación

Nombre del proyecto	Área de investigación	Universidad	País	Cargo

### 6. PUBLICACIONES

#### 6.1. Artículos en Revistas

Título del Artículo	Nombre de la Revista	Volumen /Número	ISSN	Fecha publicación	Dirección web	Revista: JCR / LATINDEX / SCIMAGO /No indexada

#### 6.2. Libros

Autor		Título Libro	Editorial	Ciudad / País	ISBN	Fecha publicación	Revisado por pares (Sí/No)	Dirección web
Único	Co-autores							

#### 6.3. Capítulo / Artículo en Libros

Título Capítulo	Título Libro	Editorial	Ciudad / País	ISBN	Fecha publicación	Revisado por pares (Sí/No)	Dirección web

### 7. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

Nombre del evento	Fecha (mes / año)	Tipo participación (Organizador / Expositor / Invitado)	Nombre de la ponencia (si aplica)	País / Ciudad	Universidad / Institución

### 8. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Función/Cargo:	Cocinero Eventual
----------------	-------------------



Institución:	Hostería San José de Puenbo
País / Ciudad:	Quito – Ecuador
Período:	Desde (07/2006) hasta (08/2008)
Actividades:	Ayudante de cocina en eventos de fines de semana, cocinero de partida del área fría

Función/Cargo:	Cocinero de Partida
Institución:	Restaurante Mexicano Mezcalito
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2007) hasta (12/2007)
Actividades:	Cocinero de partida de cocina fría, cocina caliente.

Función/Cargo:	Cocinero de partida, asistente pastelero
Institución:	Restaurante Alkimia
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2008) hasta (04/2009)
Actividades:	Chef de partida del área fría, chef asistente del área de pastelería y segundo responsable de área

Función/Cargo:	Jefe de A&B
Institución:	Aerodeli
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2009) hasta (05/2010)
Actividades:	Encargado de la programación del área de alimentos y bebidas, manejo de personal y administración

Función/Cargo:	Chef- Propietario
Institución:	Cafetería el Trompo
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (05/2011) hasta (09/2012)
Actividades:	Administración, creación de platos, atención, compras, manejo de personal.

Función/Cargo:	Gerente de ventas Retail
Institución:	Confecciones Wellman
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (10/2012) hasta (07/2014)
Actividades:	Administración de importaciones, implementación de punto de venta directa. Administración.

## 9. PREMIOS Y DISTINCIONES CONSEGUIDOS

Nombre del premio/ distinción	Mérito por el que recibió el premio/distinción	Institución que otorga	País	Año
-------------------------------	--	------------------------	------	-----



Medalla oro	Tercer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2007
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2008
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2009
Medalla bronce	Segundo asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2010
Medalla plata	Equipo competencia UDLA	RED LAUREATE	USA	2011

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

## CURRICULUM VITAE

### DATOS PERSONALES:

**Nombre:** Rodolfo Reynoso Luna

**Nacionalidad:** Mexicana

**Fecha de nacimiento:** 05/03/1981

**N° Pasaporte:** G17308042

**Estado. Civil:** Soltero

**Profesión:** Licenciado en gastronomía

**E-mail:** e.cachorro@yahoo.com.mx

**Dirección actual:** Luxemburgo N34-80 y Holanda, Quito.

**Cedula profesional:**N. 8409222

**Teléfono de contacto:** Fijo: 02 332 58 41 Móvil: 09 892 695 89



### ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA:

Escuela de estudios superiores en Gastronomía  
"LE CHEF COLLEGE"

Registro SEC CLAVE 30MSU002270

**TITULO RECIBIDO**

POSTGRADO EN GASTRONOMIA Y CULTURA ESPAÑOLA:

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla  
ESHS

Plaza de Molviedro N 4, Sevilla

**TITULO RECIBIDO**

### DESARROLLO PROFESIONAL:

- ✓ Universidad Antonio Caso, Veracruz, *Puesto: Chef instructor de la materia de Cocina internacional, Cocina regional mexicana y Bases y Técnicas de la carrera de Turismo (Actualmente)*
- ✓ Universidad Mexicana UNIMEX campus Veracruz, *Puesto: Chef instructor del laboratorio de cocina española, administración del servicio de alimentos y taller de instalaciones gastronómicas. (Actualmente)*
- ✓ Universidad del Valle de México UVM Veracruz, *Puesto: Chef instructor del laboratorio de carnes y salsas, laboratorio de pescados, mariscos y salsas, Laboratorio de Aves y lácteos, Garde Manger y Técnicas Básicas de Turismo y Hospitalidad.*
- ✓ Escuelas de estudios superiores en gastronomía "Le Chef College", Veracruz, *Puesto: Chef instructor de Cocina de especialidad Española, Coordinador del Laboratorio de innovación e investigación culinaria de Le Chef College. Jefe de la especialidad de cocina molecular.*
- ✓ Restaurante "Tribeca"; Sevilla: *Puesto: Jefe de Entradas*
- ✓ International Culinary Center de Universidad de Oriente, Veracruz, *Puesto: Coordinador Académico.*
- ✓ Restaurante & Lounge SAMBERS S.L., Sevilla; *Puesto: Cocinero.*
- ✓ Hacienda Benazusa "El Bulli Hotel", San Lucar la Mayor, Sevilla, *Puesto: Entradas (Prácticas)*
- ✓ Restaurante Martin Berasategui; Lasarte-Oria, *Puesto: Entradas y postres (Prácticas)*
- ✓ Café de Oriente; Madrid; *Puesto: Cocinero (Prácticas)*
- ✓ Club de Golf "La Villa Rica" S.A. de C.V; México; *Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.*
- ✓ Restaurante de tapas y cocina de autor TAPAMIA; Sevilla; *Puesto: Jefe de cocina y supervisor.*
- ✓ Cafetería BERSA Coffe&Deli ; México; *Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.*

- ✓ Instituto Veracruzano de alta Cocina AC. IVAC; México; *Puesto: Chef Instructor.*
- ✓ Tijuana TEX-MEX; Sevilla; *Puesto: Jefe de piso.*
- ✓ Restaurante mexicano “Los Jarales”; Sevilla; *Puesto: Cocinero.*
- ✓ Restaurante “Pizza&Birra”; México; *Puesto: Cocinero.*
- ✓ Tratoria y enoteca “Il Veneciano”; México; *Puesto: Cocinero.*

#### **CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:**

- Postgrado en Gastronomía y cultura española; Sevilla
- Cursos de tapas regionales andaluzas; Córdoba
- Curso máster en especialidad cocina Italiana; Roma
- Curso de formación de manipulador de alimentos; Sevilla
- Cocina del Totonacapan; México
- Cocina Yucateca; México
- Curso-taller de formación de instructores de capacitación y adiestramiento; México

#### **DATOS DE IMPORTANCIA:**

- Creador de los montajes de los platillos “**Lacto sabores y Concentrados laminados**” presentados en ponencia en **Madrid Fusión México 2012 (2do.Ponente)**
- Conocimiento, aplicación y dominio de la especialidad de **Cocina Molecular.**
- Conocimiento, aplicación y dominio de la especialidad de **Cocina al Vacío.**
- Chef de entrenamiento de la escuela ganadora del **primer lugar del concurso VERACHEF 2012. (LE CHEF COLLEGE)**
- Chef de entrenamiento de la escuela de **segundo lugar del concurso VERACHEF 2013. (UVM VERACRUZ)**

#### **HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:**

- Habilidad numérica - Responsabilidad
- Capacidad de adaptación - Honestidad
- Resolución efectiva de problemas - Compromiso
- Fácil recepción y capacitación - Lealtad
- Trabajo en equipo - Cooperación
- Dedicación y empeño

**Lic. Rodolfo Reynoso Luna.**

**David Felipe Romero Montalvo**  
**MBA MKT – MSc FIN - Gastrónomo - Hotelero**

**Celular:** 098-603-9153  
**Teléfono:** 2- 863- 426  
**Email:** davidfeliperm@hotmail.com  
**Email:** f.romero@udlanet.ec  
**Email:** infodrcatering@aim.com

**F&B Management** Costos, Presupuesto, Compras, Marketing de Servicios, RRHH.  
**Operaciones – Fine-dining, Maître d',** Hoteles, Casinos, Restaurante, Bares, Enología  
Historia y Filosofía Gastronómica – Alimentación Institucional Laboral & Educativa

**EXPERIENCIA PROFESIONAL**

**UDLA – Universidad de las Américas**, Quito, Ecuador, 2013 – Actualidad  
**Facultad de Gastronomía-** Coordinador Área Servicios, Técnicas de Servicios, coctelería, enología; Tutor & Jurado defensas de grado.



**DR CATERING INSTITUCIONAL**, Quito, Ecuador, 2011 – Actualidad.  
Servicio de alimentación institucional para empresas privadas.  
Dueño y Director de Explotación



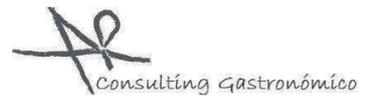
**MI COLACIÓN CATERING EDUCATIVO**, Quito, Ecuador, 2012 – Actualidad.  
Servicio de alimentación institucional para centros educativos privados.  
Socio encargado del marketing & comunicación, asesoramiento y capacitación.



**UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS**, Quito, Ecuador, 2010-2011.  
Profesor Taller de Cocina Dulce.



**DR CONSULTING GASTRONÓMICO**, Quito, Ecuador, 2009 – 2011.  
Consultoría de A&B, asesoría en aperturas y reingenierías de proyectos gastronómicos.



**JOKERS CASINO**, Quito, Ecuador, 2008 – 2009.  
Jefe de Alimentos y Bebidas.



**HOTEL & SPA VATEL**, Nîmes, Francia, 2006 (Pasantía)  
*Assistant Hotel Manager.*



**GRAND HOTEL MERCURE-ALAMEDA**, Quito, Ecuador, 2006. (Pasantía)  
Supervisor de Ambientes A&B.



**CHÈRE SOPHIE RESTAURANT**, Buenos Aires, Argentina 2005. (Pasantía)  
Organización de Eventos, Jefe de Salón.



**DANN CARLTON- HOTEL**, Quito, Ecuador, 2005. (Pasantía)  
Asistente de la Administración de A&B.



**PISCIS HOTEL**, Centro de esquí, Valle Las Leñas, Mendoza, Argentina, 2004  
Staff de Servicio



**MARRIOT PLAZA HOTEL**, Buenos Aires, Argentina, 2004. (Pasantía)  
Ayudante de Cocina.



### MANAGEMENT HOTELERO

Curso Sistema Operativo Hotelero FIDELIO.  
**École Supérieure VATEL, Argentina, 2006.**

Curso Capacitación Hotelera.  
**Grupo Badino Consultora, Argentina, 2004.**

### GASTRONOMÍA TEÓRICA Y PRÁCTICA

Curso Auditor ISO22000  
**Bureau Veritas, Ecuador, 2015**

Curso *Bartender*.  
**Club del Barman, Argentina, 2004.**

Iniciación al Conocimiento del Vino.  
**Escuela Argentina de Vinos, Argentina, 2004.**

### HABILIDADES GERENCIALES

Curso Básico, Avanzado y Programa de Liderazgo.  
**LIDERANDO Ecuador, 2008.**

Programa de Técnicas Gerenciales Aplicadas.  
**Dr. Pedro Deley Argentina 2006.**

## EDUCACIÓN Y TITULACIÓN

**SBS** – Swiss Business School, Zurich

**ADEN** – Alta Dirección Business School, Quito

Suiza – Ecuador, **Máster of Science:**

Título: **Master of Science in Finance and Control Management** – 2013

**UFV** – Universidad Francisco de Vitoria, Madrid

**ADEN** – Alta Dirección Business School, Quito

España – Ecuador, **Máster Ejecutivo en Dirección de Empresas:**

Título: **Executive MBA / Orientación en Marketing** – 2012

**EURHODIP** – World Wide Association for Hotel and Tourism Management Training  
Francia – Argentina, **Hotel Management:**

Título: **European Bachelor Degree en Hotel Management** – 2007

**ECOLE SUPÉRIEURE VATEL**, Escuela Internacional Management Hotelero & Turismo  
Buenos Aires – Argentina, **Administración Hotelera**, Doble diploma:

1re-Título: **Técnico Superior en Gestión Hotelera** - Argentina 2007

2do-Título: **Internacional Bachelor Degree**- Francia 2007

**IBAHRS** – International Buenos Aires Hotel and Restaurant School  
Buenos Aires – Argentina, **Administración Gastronómica:**

Título: **Especialista en Arte Culinario** - 2006

### SOFTWARE Y HERRAMIENTAS MEDIAS

Moodle – Ambiente Educativo Virtual  
**UDLA, Ecuador, 2014**  
Experiencia: 1 año

Fidelio, Fidelio-Express.  
**École Supérieure VATEL / Hoteles.**  
Experiencia: 3 Años.

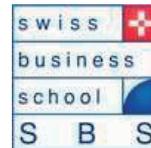
Micros by Fidelio.  
**IBAHRS / Hoteles.**  
Experiencia: 10 Años.

Microsoft Tools.  
**Colegio / Universidad / Self-learning.**  
Experiencia: 20 Años.

Internet Media y Web.  
**Colegio / Universidad / Self-learning.**  
Experiencia: 17 Años.

### CAPACITACIÓN EDUCATIVA

Best Practices Program.  
**Kendall College, EEUU, 2014.**



ADEN  
ALTA DIRECCIÓN  
BUSINESS SCHOOL



ADEN  
ALTA DIRECCIÓN  
BUSINESS SCHOOL



EURHODIP  
THE LEADING HOTEL SCHOOLS IN EUROPE



## IDIOMAS



**INGLES**  
**IECI Institute**  
90% expresión.  
90% comprensión.  
70% escritura.



**FRANCÉS**  
**Alliance Française**  
70% expresión.  
70% comprensión.  
40% escritura.



**PORTUGUÉS**  
**Escola Verde & Amarelo**  
70% expresión.  
70% comprensión.  
50% escritura.

## REFERENCIAS PROFESIONALES

Sr. Gonzalo X. Ponce Flores **Gerente**  
**General, AUTO HOME.** Cel: 0998-173354  
Fono: 2869-499

Sr. Andrés Esteban Dávila  
**Gerente A&B – Chef Ejecutivo Hotel Casa Gangotena.**  
Cel: 099-364-4952  
Fono: 400-8000

Arq. Juan Andrés Romero Montalvo,  
**Profesor Historia & Teoría de la Arquitectura & Diseño Básico UDLA.**  
Cel: 0994-483-244  
Fono: 204-6976



**David Felipe Romero Montalvo**