



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE AJÍ ARTESANAL UTILIZANDO INGREDIENTES  
AUTÓCTONOS DEL PAÍS.

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

Profesor Guía

Ing. Luis Alberto Narváez Almeida

Autora

Diana Gabriela Bueno Castillo

Año  
2017

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

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

.....  
Luis Alberto Narváez Almeida  
Ingeniero en Administración de  
Empresas Hoteleras y Turísticas  
C.C. 1711189116

## **DECLARACION DE PROFESOR(ES) CORRECTOR (RES)**

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

.....

Sebastián Daniel Barros Calo

Maestría en Administración y  
Economía de negocios  
Internacionales  
C.C. 1712547346

.....

Estefanía Monge Rameix

Licenciatura en Administración de  
Alimentos y Bebidas y Gastronomía.  
C.C.1713722336

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

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

.....

Diana Gabriela Bueno Castillo  
C.C. 1714059977

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mi madre y mi padre que me ayudaron costeando mis estudios y a cumplir una meta muy importante en mi vida, igualmente a mi novio Christian Navarrete por estar siempre a mi lado apoyándome durante este largo camino.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo arduo y laborioso a todas las personas que son amantes del picante ya sea en salsa o en fruto, para que tengan información suficiente acerca de este producto milenario.

## RESUMEN

Dentro de esta tesis se busca orientar de manera acertada sobre la versatilidad, la importancia y la calidad que se puede encontrar en cuanto a un producto tradicionalmente utilizado de generación en generación por todas las comunidades del Ecuador, este es el famoso ají. De igual manera lo que se trata es que el lector sepa determinar todos los beneficios hacia la salud, la economía de los pequeños productores y a su vez la historia de este ingrediente con la gastronomía local.

De esta manera la siguiente tesis también se enfoca en el proceso de elaboración de dos de las más representativas recetas de ajíes del Ecuador, tales como Ají Pepa de Zambo y Ají Manaba. Puesto que hoy en día la comunidad carece del conocimiento de los mismo. Así mismo este proyecto tendrá la validación de expertos en el tema para garantizar un producto al nivel de las exigencias del mercado actual.

Finalmente uno de los principales objetivos de esta tesis es plasmar en un folleto los distintos requerimientos y procesos que se necesitan para la elaboración de una línea de salsas picantes que contengan tradición de un país que busca ser considerado como un destino gastronómico de Latinoamérica.

## **ABSTRAC**

With this spicy sauce Degree Thesis we intend to guide people in the proper manner about the versatility, the importance, and the quality we can find in a product traditionally consumed from generation to generation from all the communities in Ecuador. We also intend to describe the importance to the reader's health, and the benefits to the economy of the minor producers, and contribute to the history of this traditional gastronomical ingredient.

The next thesis also visualizes the elaboration process of the two most important spicy sauce recipes from Ecuador, such as zambo seed spicy sauce and the manabitan spicy sauce. Now a day the community does not have a complete knowledge of these two spicy sauces. This project will have the validation of experts in this matter to guarantee a product that meets the requirements of the current market.

Finally one of the main goals of this thesis is to implement a pamphlet to show the requirements and the procedures needed to elaborate a spicy sauce brand. A brand that brings to the consumer the tradition of a country that is seeking to be a gastronomical destiny in Latin America.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
1. TEMA .....	2
1.1. Antecedentes del Problema.....	2
1.2. Planteamiento del Problema.....	2
2. OBJETIVOS .....	3
2.1. Objetivo General:.....	3
2.2. Objetivos Específicos: .....	3
2.3. Justificación: .....	3
3. HIPÓTESIS .....	5
3.1. Variable Dependiente .....	5
3.2. Variable Independiente .....	5
4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	6
4.1. Resultados Esperados.....	7
4.2. Impactos.....	8
5. CAPÍTULO I .....	9
Fundamentación Teórica .....	9
5.1. La Industria de Alimentos y Bebidas a través de los años ...	9
5.1.1 La Industria de Alimentos y Bebidas en América Latina.....	10
5.1.2. La Industria de Alimentos y Bebidas en el Ecuador .....	10
5.2. Gastronomía .....	11
5.2.1 La Historia de la Gastronomía.....	11
5.2.2 La Gastronomía en el Mundo .....	11
5.2.3 La Gastronomía en el Ecuador.....	13
5.3 El Ecuador .....	13
5.3.1 El sincretismo en la Cocina del Ecuador.....	13
5.3.2 Cocina Ecuatoriana con Influencia Española .....	14
5.3.3 La Cocina Colonial en las Regiones del Ecuador .....	15

5.4 El Ají .....	17
5.4.1 Historia de la Planta de Ají.....	17
5.4.2 Origen y Características de la Planta de Ají.....	17
5.4.3 Beneficios de la Planta de Ají para los Humanos.....	18
5.4.4 Principales Países Productores de Ají y sus Variedades en el Mundo y Latinoamérica .....	19
5.5 El Ají en la Cultura del Ecuador.....	22
5.5.1. Agroindustria del Ají en Ecuador.....	22
5.5.2 Productores de Ají en el Ecuador.....	22
5.5.3 La Tradición del Ají en la Comida Ecuatoriana, Recetas y Combinaciones.....	24
5.6 Salsas Ecuatorianas a Base de Ají .....	26
5.6.1 Situación de las Empresas Productoras de Ají .....	29
5.6.2 Situación Económica de la Empresas en el Mercado.....	31
5.6.3 Situación Demográfica de las Empresas .....	31
5.6.4 Cadena de Valor del Proveedor.....	32
5.6.5 Cadena de Valor del Producto .....	34
6. CAPÍTULO II .....	35
6.1. Generación del Producto.....	35
6.2 Determinación del Concepto.....	37
6.2.1 <i>AJÍ PEPA DE ZAMBO</i> .....	37
6.2.2 <i>AJÍ MANABA</i> .....	38
6.3 Determinar la Idea .....	39
6.3.1 Impacto Social.....	39
6.3.2 Impacto Económico.....	39
6.3.3 Impacto Ambiental .....	40
6.4 Consideraciones Técnicas .....	40
6.5 Desarrollo de recetas estándar .....	43
6.6 Experimentación .....	45
7. CAPÍTULO III .....	49
7.1 Validación de los Productos .....	49

7.1.2 Criterio de Expertos.....	51
8. CAPITULO IV .....	55
8.1 Manual de Procedimientos .....	55
9. CONCLUSIONES.....	75
10. RECOMENDACIONES .....	76
11. REFERENCIAS:.....	77
ANEXOS .....	82

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1.- METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	6
Tabla 2.- PRINCIPALES EXPORTADORES DE AJÍ 2008-2010.....	21
Tabla 3.- TIPOS DE AJÍES DEL ECUADOR.....	23
Tabla 4.- PRINCIPALES ASOCIADOS DE PRODUCTORES DE AJÍ NACIONALES .....	24
Tabla 5.- INGREDIENTES DETALLADOS DE AJÍ PEPA DE ZAMBO .....	27
Tabla 6.- INGREDIENTES DETALLADOS DE AJÍ MANABA.....	28
Tabla 7.- COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL AJÍ .....	36
Tabla 8.- INSUMOS PARA LA EXPERIMENTACIÓN AJÍ PEPA DE ZAMBO..	41
Tabla 9.- INSUMOS PARA LA EXPERIMENTACIÓN AJÍ MANABA.....	42
Tabla 10.- RECETA AJÍ PEPA DE ZAMBO .....	43
Tabla 11.- RECETA AJÍ MANABA .....	44
Tabla 12.- PASO A PASO AJÍ PEPA DE ZAMBO.....	45
Tabla 13.- PASO A PASO AJÍ MANABA.....	47
Tabla 14.- INFORMACIÓN DEL CERTIFICADO BPM.....	59
Tabla 15.- PROCEDIMEINTO AJÍ PEPA DE ZAMBO.....	65
Tabla 16.- PROCEDIMIENTO AJÍ MANABA.....	67
Tabla 17.- MATERIA PRIMA AJÍ PEPA DE ZAMBO.....	71
Tabla 18.- MATERIA PRIMA AJÍ MANABA.....	71
Tabla 19.- LISTA DE PRECIOS PRINCIPALES INGREDIENTE.....	74

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1.- MAPA DE ACTORES DE LA CADENA DE AJI.....	33
Figura 2.- RESULTADOS OBTENIDOS POR MEDIO DE LOS ESTUDIANTES AJÍ MANABA.....	49
Figura 3.- RESULTADOS OBTENIDOS POR MEDIO DE LOS ESTUDIANTES AJÍ PEPA DE ZAMBO.....	50
Figura 4.- CRITERIO DE EXPERTOS AJÍ MANABA.....	52
Figura 5.- CRITERIO DE EXPERTOS AJÍ PEPA DE ZAMBO.....	53

## INTRODUCCIÓN

El ají, un producto milenario del Ecuador ha pasado a través de los años como un ingrediente indispensable para combinar toda clase de platillos. Las distintas comunidades nativas del país han sabido complementar uno de los más representativos productos de los andes. Por ello este proyecto está enfocado en rescatar todas esas tradicionales salsas que hoy por hoy se están dejando de consumir en el diario, pues de esta manera se trata de incentivar al consumidor nacional a que vuelva a degustar sabores tradicionales. La falta de conocimiento del mercado nacional actual de todas estas preparaciones han llevado a generar este proyecto, ya que son sabores inigualables que no por nada desde siglos atrás se los fue desarrollando y que hoy son por así decirlo un patrimonio gastronómico del Ecuador, y que si se logra incrementar su consumo puede llegar a posicionar al país como un destino gastronómico no solo de Latinoamérica, sino que mundial.

## **1. TEMA**

Plan para la creación de una línea de Ají artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país.

### **1.1. Antecedentes del Problema**

Estudios realizados por un equipo internacional de la Unión Europea, dicen que el ají es originario del Ecuador, puesto que se rastrearon y analizaron microfósiles del almidón que este alimento emanaba al ser molido en piedras, los resultados aseguran que hace más de 6.100 años en la zonas altas de la provincia de Santa Elena ya se utilizaba el delicioso picante del ají, dándole así la primicia en la domesticación de esta planta en lo que hoy es Ecuador. De esta manera se puede ver como la cultura ecuatoriana lo ha utilizado desde sus raíces para distintas preparaciones caseras que ayudan a potenciar distintos sabores y aromas, esto gracias a sus propiedades organolépticas (características físicas, químicas y biológicas de un producto el cual posee por naturaleza). Así también ha llegado a ser un producto trascendental en la historia y en la actualidad, llegando a ser consumido en la dieta diaria y a formar parte de la mesa de los ecuatorianos. (Gallardo, 2015) (Diario El Universo, 2007)

Por otro lado en la ciudad de Quito muchas personas desconocen de la gran variedad de usos que se le puede dar al ají, ya que puede ser utilizado en mermeladas, conservas, entre muchas cosas más; lo que puede llegar a potencializar su consumo aprovechando la amplia diversidad de ajíes con la cuenta este país.

### **1.2. Planteamiento del Problema**

¿Cuáles serían las vías más adecuadas para la inclusión de preparaciones con Ají en la ciudad de Quito, que permita elevar e incentivar a la población a comer y a probar sabores diferentes en cuanto a este producto?

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1. Objetivo General:**

- Elaborar un manual de procedimientos para la creación de una línea de salsa de ají artesanal, utilizando combinaciones de ingredientes nacionales como son la pepa de zambo, el ají uña de pava y el ají ratón.

### **2.2. Objetivos Específicos:**

- Fundamentar teóricamente el origen y usos ancestrales del ají en la región andina.
- Desarrollar la línea de salsas de ají artesanales
- Validar a través de un Focus-Group, con la ayuda de un grupo de estudiantes de la Universidad de las Américas y con el criterio de los expertos, los productos desarrollados.
- Diseñar un manual de procedimientos para la elaboración de ají artesanal.

### **2.3. Justificación:**

La creación de un plan para la elaboración de una línea de Ají artesanal, se lo desarrolla por la falta de conocimiento en el mercado de la gran variedad de productos que se pueden fabricar a base de la diversidad de ajíes que encontramos en Ecuador así como productos autóctonos que complementen a estas preparaciones, además introducir e incentivar al consumo de productos nacionales de calidad con ese toque mágico que solo nuestros insumos pueden aportar.

Al introducir en el mercado esta nueva línea de ajíes, se espera tener la mayor aceptación por parte de los pobladores de la ciudad de Quito que serán beneficiados por los distintos aromas y nuevos sabores que serán fabricados de manera muy meticulosa para el bienestar de dichos consumidores. Al ser estos ajíes elaborados de manera artesanal, se trata de conservar todas las propiedades en un recipiente el cual a los consumidores del distrito

metropolitano les sea más fácil ubicarlos como un acompañante más en su mesa del diario, pues se asegura que la combinación de elementos nacionales en un mismo producto desencadene gustos necesario para cada nuevo comprador, todo esto con un manejo ideal en cuanto a calidad y un correcto nivel de higiene que aporte múltiples beneficios en su nutrición cotidiana.

Otro de los factores a tomar en cuenta es que mediante el consumo de este fruto los humanos aportarían una variada nutrición para su salud, puesto que según William Kremer, el ají regula la circulación sanguínea, elimina dolores reumáticos y fortalece a las arterias, junto con el corazón y los nervios del cuerpo. Además Kremer con sus investigaciones afirma que previene enfermedades como la gripe o neumonía, ayudando al correcto crecimiento de las células. (William Kremer, BBC. 2015)

Aunque Ecuador sea un país mega-diverso en su flora y fauna, mucha de la población no conoce de los placeres que la naturaleza nos brinda, pues se limitan a aquellos productos que se encuentran industrializados. En el sector agrícola específicamente en los productores de ají se puede encontrar gran variedad de cultivos que enlistan una infinidad de tipos de ajíes. A simple referencia se puede enmarcar al ají uña de pava proveniente de la región costeña, al ají rocoto, ají criollo, ají ratón que generalmente se los produce en la sierra ecuatoriana, al ají monagre que es característico por su color ahumado y de picor muy ligero, entre muchos más no muy conocidos. (www.semillas.de, s.f)

Al desarrollar este proyecto existen múltiples beneficios, uno de ellos es el constante incentivo del consumo a productos nacionales, puesto que en la actualidad la industria del ají no ha sabido despuntar como el de otros productos locales. Los distintos proveedores de ajíes en el Ecuador al tener una mayor demanda del producto no solo aumentarían su economía sino que mejorarían el nivel de calidad para un mercado muy competitivo. Por otro lado, al introducir en el mercado estas tradicionales salsas se impulsarían a que el Ecuador rescate y mantenga las recetas, sabores, y costumbres que identifican

a la cultura gastronómica del país, ya que solo así el Ecuador podría formar parte de un destino gastronómico no solo latinoamericano sino mundial.

### **3. HIPÓTESIS**

La creación de una línea de ají artesanal tendrá la aprobación de expertos culinarios, debido a su infinidad de propiedades nutricionales y originales e innovadoras combinaciones de sabores con productos autóctonos que se utilizarán para su fabricación.

#### **3.1. Variable Dependiente**

La creación de una línea de ají artesanal con pepa de zambo, ají uña de pava y ají ratón.

#### **3.2. Variable Independiente**

La aprobación de expertos culinarios.

#### 4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

**Tabla 1.- METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.**

<b>ETAPAS</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>RESULTADOS</b>
Fundamentar teóricamente el origen y usos del ají en la región andina.	Analítico - Sintético	Revisión bibliográfica	Información del origen y usos del ají en la región andina.
Determinar el concepto del producto a crear.	Hipotético – deductivo	Experimentación y fichaje	Determinar el proceso para la elaboración del producto a crear.
Validación de productos.	Cualitativo-cuantitativo (Triangulación)	Focus-group, validación de expertos.	Aprobación de los productos creados
Realizar un manual de procedimientos para el producto a crear.	Analítico - sintético Inductivo - deductivo	Fichas de resumen	La creación de un manual de elaboración de ají artesanal embotellado.

#### 4.1. Resultados Esperados

- a) Fundamentación Teórica:** En esta etapa utilizaremos métodos de análisis y de síntesis de información que consiste en un proceso cognoscitivo, que en primer lugar al objeto a ser estudiado por partes, y con el método sintético a toda la información obtenida se la analizará y se la sintetizará. Bernal dice que con estos métodos lograremos separar el objeto de estudio en dos partes y una vez comprendido todo lograremos construir una estructura general (Bernal, 2015). Para este proceso se utilizará fuentes y revisiones bibliográficas.
- b) Diagnóstico:** En esta etapa se aplicará el método hipotético, el deductivo, cuantitativo, cualitativo y la triangulación que nos ayudarán a recolectar información y datos sobre los gustos y las preferencias que tienen las personas de la ciudad de Quito para la creación del producto, ají artesanal. Por otro lado la toma de datos se las realizará mediante encuestas realizadas en un “Focus-group” y por validación de expertos los mismos que generarán comentarios y sugerencias para obtener un producto al nivel de la exigencia del mercado actual.
- c) Propuesta:** Finalmente en esta última etapa utilizaremos el método inductivo-deductivo y el analítico - sintético, que determinará cada uno de los procesos y las características que deberá tener la línea de ají artesanal y la creación de un manual de procesos para la línea de ají embotellado.

**Novedad:** Según Pro Ecuador el consumo de ají se ha incrementado en un 8 por ciento en relación al año anterior, haciendo que el campo para la elaboración de productos a base del mismo, tenga una mayor acogida. De esta manera al introducir en el mercado nuevas preparaciones a base de diversos ajíes y combinadas con productos autóctonos del país se lograría maximizar el consumo de recetas tradicionales muy poco conocidas por el mercado nacional en su dieta diaria, todo con la facilidad de adquisición y que además contaría con numerosas composiciones nutricionales beneficiosas para el ser humano. (Pro Ecuador, 2014)

## 4.2. Impactos

**a) Social:** Al requerir productos 100% nacionales en un continuo abastecimiento se mejoraría la calidad en dichos insumos los cuales podrían llegar a mercados internacionales.

Se generará en la sociedad un incentivo en consumir productos nacionales de calidad capaces de competir con productor del exterior, cambiando el pensamiento de la sociedad que pasará de creer que los productos del exterior son de mejor calidad que los productos nacionales.

**b) Económico:** Diversificar el uso y consumo de ají aportaría a la dinamización de la matriz productiva local específicamente a los pequeños agricultores de ajíes nacionales, principalmente de las zonas andinas y costeras del Ecuador como por ejemplo Ambato, Manabí, Cuenca, Guayas etc.

**c) Ambiental:** Gestionar la búsqueda de proveedores nacionales con productos 100% orgánicos libres de pesticidas y sustancias tóxicas dentro de los alimentos los cuales son perjudiciales para la salud humana y para el planeta.

## 5. CAPÍTULO I

### Fundamentación Teórica

#### 5.1. La Industria de Alimentos y Bebidas a través de los años

En la antigüedad el ser humano se alimentaba de una manera distinta a lo que en la actualidad se hace, los productos que utilizaban para su alimentación consistía en una dieta a base de granos, raíces y plantas, después el ser humano encontró una nueva manera de alimentarse a base de carne animal, mediante la caza. Con esta actividad el hombre comenzó a incluir la proteína animal en su dieta diaria ya que se descubrió que al ingerir carne su cuerpo aguantaba mucho más en épocas de frío, esto gracias al aporte de grasas necesaria para el cuerpo humano. Con esta base, la industria de alimentos y bebidas da sus inicios en lo que hoy es Egipto, restos encontrados e investigados en dicha zona afirman que el hombre en el año de 512 a.C., utilizaba un estilo de comedor general dentro de cavernas en las que se daban cita para proveerse de alimentos, los mismos que carecían de alternativas en lo que hoy vendría a ser un menú. (Gallego, J.F. 2012).

Se sabe que en el siglo XVIII se desencadena la industria de A&B gracias a la necesidad de la personas que buscaban un lugar en donde encontrar alimentos listos para ingerirlos, y es en el año de 1765 que nace el primer restaurante fundado por el famoso francés Boulanger con un lema enfocado en la restauración de estómagos vacíos, esta cita fue la siguiente: “*Venid a mí los que tenéis el estómago vacío que yo os lo restauraré*”. A través de los años y ya conformada la idea de un establecimiento destinado al consumo de alimentos y bebidas, esta idea se hace famosa a partir de la segunda guerra mundial en donde la industria de alimentos y bebidas, así como su servicio toma fuerza. Se hace mundialmente conocido este tipo de negocios, que tomó nombre como restaurantes, y se crean un sinnúmero de establecimientos que hasta el día de hoy cuenta con un incremento significativo para cada país así como su economía. (Catarina, U. 2010)

Remontándonos un poco más atrás gracias al sincretismo de los pueblos americanos y europeos, se globaliza el concepto de la industria de A&B, todo esto fue de vital importancia para que ahora en la actualidad esta industria tenga altos niveles de crecimiento en el mercado, así también favoreciendo a las actuales economías de los países. (Gallego, J. F. 2012)

### **5.1.1 La Industria de Alimentos y Bebidas en América Latina**

La industria de alimentos y bebidas en el continente americano tiene sus inicios gracias a la introducción de las nuevas culturas y costumbres del viejo mundo. A lo largo del tiempo esta inclusión de culturas, tradiciones, productos, y tendencia; los países de América han sabido aprovecharlos para su propio beneficio, con una mejora cada vez mayor y más evidente en el sector de A&B.

Es interesante además saber que las tierras de América poseen uno de los mejores suelos para toda la producción de distintas materias primas que son de una alta calidad y variedad. Algunos datos impuestos por las diversas asociaciones que se encuentran en la industria de A&B aseguran que a pesar de no vivir una actual situación buena en este campo, cada vez sigue mejorando la industria gracias al continuo desarrollo de sus productos, restaurantes y demás actividades que envuelven a este apasionante mundo. Se dice que en este año las nuevas tendencias en la industria han hecho crecer el nivel de consumo de entre el 34 al 36,5%. Y que de seguir así, en los próximos años se puede llegar hasta un nivel superior del 68% en el crecimiento en el mercado. (FIAB, 2014)

### **5.1.2. La Industria de Alimentos y Bebidas en el Ecuador**

En la actualidad la industria alimenticia en el Ecuador ha tenido un alto crecimiento y un avance mundialmente activo, gracias al desarrollo de nuevas tecnologías que van de la mano para que su creciente nivel de participación en la economía ecuatoriana cada vez sea mejor. Así como la comercialización y el alto consumo en los mercados internos y externos. Esto lo afirma la Organización Mundial de Comercio, quien habla de que en la actualidad hay un

saldo a nivel mundial de USD 1 356 miles de millones de productos alimenticios comercializados en los años 2011-2014, y con un crecimiento promedio en los últimos tres años del 12% del sector de alimentos y bebidas. (INEC, 2012) (Pro Ecuador, 2014).

Por otro lado, revista EKOS asegura que: “La industria alimenticia ecuatoriana es una de las principales dentro de la economía del país, puesto que representó en el 2012 el 13% sobre el Producto Interno Bruto (PIB), lo que quiere decir una contribución de USD 8 294 millones en valores constantes a la economía desde el año 2007. Esta proporción no ha variado en los últimos 10 años; es decir, que aunque el sector haya crecido alrededor del 4% cada año, lo ha hecho junto con la economía ecuatoriana” (Revista EKOS, 2014)

## **5.2. Gastronomía**

### **5.2.1 La Historia de la Gastronomía**

Dentro de la historia de la gastronomía debemos hablar de la cultura de servir distintos productos en una mesa, pues en épocas pasadas los primeros que desarrollan esta cultura fueron los reyes de las mayores civilizaciones como en Francia, Roma y España. El significado de la comida en la mesa fue creciendo ya que se sabía que solo las personas con acceso al poder podían tener manjares frente a ellos. Estos banquetes así como su cultura eran cambiantes por su ubicación es decir, las civilizaciones que tenían acceso al Mediterráneo podían disfrutar de alimentos provenientes de allí, sin embargo la comercialización de estos productos hizo que los banquetes en todas partes se vuelvan de una manera cada vez más abundante en sabores y productos. (Gutiérrez, C. 2012)

### **5.2.2 La Gastronomía en el Mundo**

Es durante el siglo XIII que en España se comenzó a mejorar las forma de servir los banquetes, pues se creía que esta forma reflejaba un monumento que llenaba de placer, y se la componía por clases sociales ya que todos necesitaban nutrirse: la mesa del rey estaba bajo una especie de monumento,

seguida por la mesa de los nobles y los caballeros que se ubicaban a un costado, a las damas se las separaba de los hombres y se las servía aisladas. Para estos banquetes, los productos cárnicos como las carnes de vacuno, cerdo, cabrito y cuervo eran las principales proteínas a servir. A partir de estas mesas se desarrolla la cocina conventual, la preparada en los conventos y monasterios de las civilizaciones pasadas. Gracias a este tipo de cocina también aparecen nuevas técnicas de cocción para la preparación de diversos productos, así también aparece uno de los más antiguos y novedosos métodos de conservación (la fermentación), de igual manera dentro de estos establecimientos las pruebas realizadas dieron como resultados lo que se conoce como cerveza, vinos, cidras y también aparecen las primeras técnicas de panificación con harinas de cereales.

Siglos después y gracias a uno de los sucesos más significativos de la historia como lo fue la Revolución Francesa, se empieza a refinar todos estos conocimientos para impartir en nuevos mercados que estén al alcance de las personas de aquel entonces. Y comienza la etapa de la restauración de los alimentos y bebidas que pronto se fue esparciendo en todo el mundo. Sin dejar de lado la simplicidad y elegancia con la que se servían los banquetes para los reyes, se fue desarrollando nuevos utensilios que dinamizaron el consumo de alimentos de una mesa.

A partir de todos estos previos conocimientos se empieza a denominar a todo lo que tiene que ver con los alimentos que llegan al estómago como “Gastronomía”, y es justamente una de las palabras de origen francés que significa “Gastro=Estómago”. Y que conllevan a todos los procesos y técnicas aplicados a los productos alimenticios capaces de formar un arte culinario, por medio de un cocinero que transforme la materia prima en productos propicios para el consumo humano. Se debe saber también que el cocinar un alimento no conlleva a un arte culinario pues para diferenciarlos hay que entender y aplicar técnica, procesos, con una capacidad creativa y que asegure al consumidor un producto final de calidad. (Gutiérrez, C. 2012).

### **5.2.3 La Gastronomía en el Ecuador**

Según diversas teorías presentadas por antropólogos expertos tales como: Robert E. Bell, William J. Mayer Oakes e incluso el arqueólogo Emilio Estrada Icaza, afirman que el origen de la civilización ecuatoriana y de sus habitantes nace hace aproximadamente 10.000 años antes de Cristo, lo que conlleva a tener como un dato referencial, que estas zonas fueron de las primeras en ser habitadas siendo demostradas por los restos arqueológicos encontrados en el área del Inga. Es aquí en donde se cree que pudo empezarse a desarrollar la primera cultura ecuatoriana gastronómica, que como se evidencia es sumamente antigua. (Naranjo, P. 2003)

El chef Luis Alberto Narváez, amante de la cocina nacional Ecuatoriana asegura que: “para esas épocas de la historia el hombre todavía no establecía un lugar fijo para desarrollar su vida cotidiana; es decir, se asentaban en ciertos lugares de la geografía del Ecuador para explotar todos los recursos naturales que podía encontrar, hasta que estos se agotaban o simplemente decidían trasladarse hacia otras latitudes en busca de más, mejores y abundantes productos animales y vegetales. Ya en tiempos posteriores los primeros asentamientos de civilizaciones aborígenes en nuestro país se dan en lugares donde los hombres ven las bondades de la naturaleza que les brinda un medio generoso para su subsistencia, es decir, llanuras cálidas, valles interandinos templados ideales para la agricultura, abundante agua dulce y gran variedad de animales para la caza. Es por ello que en lugares de estas características se han encontrado un sin número de utensilios de cocina que se utilizaban en esa época, tales como: ollas, cedazos, piedras para moler, moldes, etc.” (Narváez, L. 2014)

## **5.3 El Ecuador**

### **5.3.1 El sincretismo en la Cocina del Ecuador**

La historia de nuestra cultura gastronómica empieza desde tiempos remotos donde los primeros pueblos elaboraban platos sencillos con técnicas muy

básicas, y que con el tiempo fueron ganando su espacio en la tradición y cultura del país. Pues los primeros asentamientos vivían de la agricultura y de pescadería. Pero es con el sincretismo con España que se introducen nuevos productos como: las especias, diversos tipos de carne, etc. Detonando la maximización de los recursos del país con técnicas más sofisticadas que impulsaron un desarrollo en la gastronomía del país, que hasta la actualidad se siguen empleando por toda la historia y descendencia que han pasado estas recetas a través de los años. Poco a poco diversas recetas se fueron convirtiendo en una tradición familiar para prepararlos y sobre todo para comerlos en fechas especiales, de esta manera les dieron distintos significados a platos específicos, más aun si estos representan algo para las distintas creencias de las raíces del Ecuador. (Ayala, E. 1983) (Narváez, L. 2014)

### **5.3.2 Cocina Ecuatoriana con Influencia Española**

A través de los años y en el paso de la historia, se ha conocido que la cultura española llegó en el año de 1492 con el Capitán Cristóbal Colón a tierras América, específicamente fue a una isla de las Bahamas llamada Guanahani el 12 de octubre de 1492. Partiendo de allí, surgieron grandes cambios tanto en la forma de vivir, pensar, no así en su cultura gastronómica. Dentro de este descubrimiento y en el cambio de culturas, los españoles trajeron una gran variedad de productos alimenticios, los mismos que fueron introducidos en la cocina ecuatoriana de aquella época. (Ayala, E. 2008)

Se introdujeron distintos animales domésticos como el chanco, borrego, res, gallina, oveja entre otros que vinieron al continente americano para evolucionar la cocina básica de aquel entonces. Estas carnes se convirtieron rápidamente de consumo masivo. Dando como resultado la cocina Colonial siendo la mezcla de las culturas ya mencionadas.

Al hablar de la cocina colonial hablamos de una mezcla de sabores entre dos mundos totalmente diferentes en cuanto a costumbres, tradiciones, cultura, y muchos otros factores culturales. Gracias a la combinación de estos mundos,

en la cocina indígena de ese momento se produjo un nuevo descubrimiento de sabores exóticos y una nueva gama de platillos. (Ayala, E.1983)

El aporte de los españoles fue muy significativo ya que al venir al nuevo continente trajeron técnicas y experiencias desde Europa. Además aportaron con varios productos que hasta el momento no se los conocía, tales como el pavo, el ajo, la cebolla, el trigo, cítricos, gallina, ovejas y muchas más. De poco en poco estos nuevos productos fueron domesticados al igual que las plantas; consumiéndolos más a menudo. (Ayala, E.1983) (Narváez, L. 2014)

### **5.3.3 La Cocina Colonial en las Regiones del Ecuador**

Ecuador tiene una cantidad extensa de platos tradicionales. Estos platos tradicionales son hechos con una gran variedad de ingredientes que provienen de todas partes del Ecuador. En los platos más tradicionales se podría decir que siempre se encuentran ingredientes tales como la carne de res, pollo, y frutos del mar, pero esta variedad de ingredientes no sólo se los puede encontrar en una región específica, se los puede encontrar en cualquier parte del Ecuador. Aunque usted no lo crea si está en la Costa usted puede comerse una rica fritada aunque éste no sea un plato típico de la región, pero también se puede comer platos tradicionales como una menestra con carne o un encocao de pescado. Pero si usted quiere comer mariscos de una manera deliciosa, mejor elaborados y más ricos se aconseja que vaya a la Sierra ahí le aseguro que usted se va a encontrar con los mejores mariscos que hay, ya que aquí se preocupan más de la elaboración de los platos, que los restaurantes se preocupan por ofrecer unos mariscos muy bien preparados, limpios, y con un sabor diferente porque se usan aderezos diferentes a los de la costa como la albahaca, entre otros. (Ayala, E.1983)

Al hablar de los platos más tradicionales del Ecuador se habla también de un intercambio de técnicas y productos que fueron pasando de generación en generación y que hoy son conocidas a lo largo del territorio nacional, se está hablando de los preparados en cada una de las regiones, Sierra, Costa y Oriente, en base a los productos que en ellas se producen, los más conocidos

son: humitas, cuy, ceviche, locro, encebollado, bollos de pescado, llapingachos y empanadas. Estos son solo algunos de los cientos de platos tradicionales que usted puede encontrar en el Ecuador, ya que la variedad de comida típica que existe en este país es muy extensa. (Ayala, E. 2008)

Las tradiciones culinarias no son todas iguales. Son muy diferentes dependiendo de donde uno se encuentra. Las maneras de preparar los alimentos son diferentes de acuerdo a la región. Cada región se caracteriza por usar un ingrediente específico de la zona en casi todos sus platos. Por ejemplo, los cocos son algo que caracteriza la cocina de la provincia de Esmeraldas, la papa es un ingrediente que junto al maíz caracterizan en general la comida de la Sierra, así como en la Costa los ingredientes que prevalecen son los mariscos, el plátano, la yuca, el maní. Para finalizar en la región Amazónica, las frutas, tienen una gran importancia ya que además de ser exóticas, coloridas tienen un sabor único. Algunas de estas frutas que se producen en esta región son: el arazá, la guayaba, la guaba, el chontaduro, entre otros. (Narváez, L. 2014)

Aun así incluso dentro de las regiones, cada ciudad o pueblo, tiene algo que le diferencia de otro, de tal manera que se vuelven únicos en algunos casos. Por ejemplo, las hallullas y queso de hoja de la ciudad de Latacunga, los bizcochos de Cayambe, los dulces de Rocafuerte, las nogadas de Ibarra, la típica cangrejada de Guayas, las carnes coloradas de Cotacachi, las melcochas de Baños, los distintos envueltos característicos de la Amazonía, entre muchos productos más. Que en conjunto, todos estos productos forman parte de la comida típica de cada región con la Ecuador cuenta, siendo este país uno de los países con mayor biodiversidad teniendo en cuenta el sincretismo de las culturas del viejo mundo. (Ayala, E. 2008)

## **5.4 El Ají**

### **5.4.1 Historia de la Planta de Ají**

El origen de esta planta data desde las zonas de lo que hoy es México hasta la región andina en América del sur, su nombre científico es “*Capsicum*”. Estudios realizados en las zonas del Ecuador afirman que este producto es nativo del país, aunque muchos científicos contradicen los estudios por ganar su denominación de origen, pero restos encontrados dentro de fósiles con huellas que registran la procedencia de mismo hace ya 6.100 años, estos restos se los descubrió en piedras que se creen eran utilizadas para machacar y liberar su sabor tan característico (picor).

Aunque es una de las plantas con mayor diversidad en el mundo pues dentro de todo el perfil del pacífico, distintos países lo cultivan. Cabe destacar que Perú, y Ecuador cuentan con una infinidad de especies con diferentes sabores, aromas colores que los hacen muy llamativos en la cocina. (El Universo, 2007)

Otro dato importante es que: “La planta fue bautizada por los españoles, cuando llegaron a América, como “pimiento” mientras que los suramericanos lo llamaban “ahí”, luego adaptado al castellano se transformó en ají” (Gerencia de Investigación de Mercados - Dominicana Exporta, 2010)

### **5.4.2 Origen y Características de la Planta de Ají**

El “*Capsicum*”, tiene su origen en las zonas tropicales y subtropicales que van desde México hasta la región de los Andes. Esta planta es una de las que posee una gran variedad de especies y que son cultivadas en diversos países del mundo. Se habla de que México, Perú y Ecuador son los países que cuentan con una gran diversidad de tipos de ají, y que cada uno dispone de características diferentes que las distinguen de las demás. Por otro lado en estudios recientes se encontró que el primer resto arqueológico que evidencia una fecha de procedencia del ají es ya hace más de 6.000 años, esto lo confirma el Diario El Universo, (2007) y cuenta además que dichos fósiles fueron encontrados en restos de piedras que eran utilizadas para machacar las

semillas que aportaban sabor y color a los alimentos que se preparaban en aquel entonces, un dato relevante es que en el estudio se afirma que el estudio de los fósiles más antiguos son huellas de hace ya 6.100 años atrás y que fueron hallados en cavernas ubicadas en el Ecuador. (Mendoza, 2006)

El ají es uno de los más antiguos productos domesticados de nuestro continente, es por ello que distintos pueblos y culturas a lo largo de América lo utilizaban como un elemento primario para sus tradicionales preparados. El uso del ají llamo la atención en la América pre colonial y posteriormente en la conquista española donde Cristóbal Colón fue quien llevo este producto al viejo continente. Provocando que varios condimentos utilizados comúnmente en la preparación de platos españoles hayan sido remplazados por el ají, debido al aporte de sabor y picante que el ají les brindaba. Poco a poco este nuevo producto se hizo mundialmente famoso y hoy es esencial en preparaciones que tienen una trascendencia histórica de los pueblos de Centro América y sobre todo Sur América. (Mendoza, 2006)

#### **5.4.3 Beneficios de la Planta de Ají para los Humanos**

El ají desde que el hombre lo comenzó a domesticar mostro diversos beneficios que hasta la actualidad se los sigue evaluando para contrarrestar conocidas enfermedades mortales. Varios estudios realizados con el principal compuesto químico que se encuentra en las semillas de este fruto, la capsaicina, han generado resultados que demuestran que esta sustancia al dar la característica sensación de picor se la puede utilizar como un desinfectante anti-bacterial natural, de hecho los Mayas lo utilizaban como repelente para combatir microbios, así también lo ingerían para solucionar malestares estomacales, con el fin de desparasitarse. Gracias a investigaciones se sabe que el ají destruye o inhibe 75% de estos patógenos. (William Kremer, BBC. 2015) (Fundación Universitaria Iberoamericana, 2012).

Otro de los múltiples beneficios del ají es que es una gran fuente de antioxidantes. Por ejemplo, 42 gramos de esta especie puede sustituir la dosis diaria de vitamina C normal de un ser humano, aunque hay que admitir que esa

cantidad puede darle un sabor muy fuerte en picante a cualquier preparación. También se conoce que es rico en vitamina A, y en minerales como hierro y potasio. Y gracias a esto ha estado vinculada con la pérdida de peso ya que estudios realizados por la Universidad de Wyoming, en Estados Unidos, revelan que ratones alimentados con una dieta alta en grasas registraron una aceleración de su metabolismo, logrando quemar más energía y de esta forma perder peso. (William Kremer, BBC. 2015)

Una de las noticias más leídas en el año 2015 por personas enfocadas en perder peso, fue la de la famosa fuente BBC Mundo. Ellos afirmaron gracias a resultados indagados por la Universidad de Adelaida, Australia, que la interacción entre la capsaicina y las paredes del estómago juegan un papel importante en la sensación de sentirnos llenos. Respaldando a estudios anteriores sobre la función controladora del apetito que pudiera tener el ají picante. (William Kremer, BBC. 2015) (Fundación Universitaria Iberoamericana, 2012).

Ahora centrando al ají con todas sus propiedades nutricionales en el ámbito medicinal, nutricionistas de la Universidad China de Hong Kong, que han experimentado con la capsaicina, señalan que esta ayuda a destruir el llamado "colesterol malo", el cual puede obstruir las arterias de los animales, y dejando el "colesterol bueno", que ayuda a remover cualquier obstrucción.

También se descubrió un segundo beneficio para la salud cardíaca: pues la capsaicina pareciera impedir la acción del gen que contrae las arterias, restringiendo el flujo sanguíneo. Y finalmente, se han obtenido resultados positivos en experimentos con indicios del colon irritable. (William Kremer, BBC. 2015)

#### **5.4.4 Principales Países Productores de Ají y sus Variedades en el Mundo y Latinoamérica**

Los estudios realizados con la plata de ají (*Capsicum*), revelan que según la zona donde son cultivados ya sean estos en climas tropicales o subtropicales, generan un mayor nivel de picor, el cual es gracias a un alcaloide natural del

producto llamado *capsaicina*. En este ámbito los países de Centro América y Sur América son los principales productores de esta especie. (Organización Mundial del Comercio, 2015). Un estudio llevado a cabo por científicos especializados en el tema dicen que: “Actualmente las especies de *Capsicum* están muy difundidas en el mundo por sus propiedades culinarias, por ser sazonadoras, son base de pigmentos requeridos en la cosmetología, más aun por sus propiedades vitamínicas y medicinales.” (Mendoza, 2006)

Al saber que este producto a llegado a ser muy apetecido en diversos puntos del mundo por sus ya mencionadas características, se tratara de sintetizar a los principales productores y exportadores de ají, en primer lugar están las tierras de:

**Perú:** en este país se conoce alrededor de unas 30 especies de ají, de las cuales 11 especies son endémicas y que fueron usadas por las antiguas culturas ancestrales que han sabido perduran hasta la actualidad, un ejemplo es el ají “*Pancca*” y el ají “*Escabeche*”. Si bien se sabe que es uno de los países que más exporta este producto. También es de conocimiento comercial que distintos de estos ajíes fueron introducidos, tales como el ají “*Paprika*”, “*Jalapeño*”, entre otros. (Mendoza, 2006)

**México:** es uno de los mundialmente famosos productores de variedades de ajíes, pues desde las culturas pasadas y por todas sus tradiciones han sabido ocupar los para diversos preparados y para otras cosas más. Principalmente destaca el “*Jalapeño*” que es un símbolo de este pueblo y que ha sabido exportarse a lo largo del planeta. Así también el muy conocido “*chili*”, el territorio mexicano cuenta con 28 especies de este producto, pero son nada más 5 las especies domesticadas y producidas en volúmenes de exportación. (Mendoza, 2006)

**Países Bajos (Holanda):** A pesar de ser un país del viejo mundo, este se vio beneficiado por el cambio de productos que hubo en la época colonial. Es ahora el principal exportador en el mundo de ají esto según la Organización Mundial del Comercio (OMC), hay que recalcar que todas las especies

producidas en sus tierras no son nativas pero hoy en día cuenta con la mayor producción mundial.

Entre muchos países más que a su vez no cuentan con esta especie nativa en sus tierras (incluidas). No hay que dejar de lado el aspecto de la comercialización que hoy en día es muy importante para las distintas economías de los países productores y en los niveles de PIB que cuenta cada uno, es por ello que en la siguiente tabla se ve el desarrollo de los principales exportadores de ají en el mundo en el año 2010 y que hasta ahora se ha mantenido sin muchas variantes.

**Tabla 2.- PRINCIPALES EXPORTADORES DE AJÍ 2008-2010.**

<b>Principales Exportadores Mundiales de ajíes 2008-2010</b>				
<b>Valores en miles de US\$</b>				
<b>País/Años</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010*</b>	<b>Total</b>
<b>Mundo</b>	<b>4.019.289</b>	<b>3.423.956</b>		
Países Bajos (Holanda)	1.179.781	971.85		1.180.752
España	943.94	702.14		1646.08
México	623.54	562.59		1186.13
Canadá	209.03	185.88	259.85	654.76
Israel	169.21	178.34		347.55
Estados Unidos de América	183.48	161.43	194.35	539.26
Turquía	66.46	61.01	69.37	196.84
Republica de Corea	57.2	57.19	62.51	176.9
Italia	25.96	51.01		76.97
Alemania	48.96	48.2		97.16
Otros	1.619.512	444.3		

Adaptado de: (Gerencia de Investigación de Mercados - Dominicana Exporta, 2010).

## **5.5 El Ají en la Cultura del Ecuador**

### **5.5.1. Agroindustria del Ají en Ecuador**

Existen diferentes tipos de proveedores en el mercado en cuanto a cada tipo de ají producido en el Ecuador, estos se han encargado por generaciones de realizar todo el trabajo desde sembrarlo, cultivarlo y venderlo. En diferentes casos se puede observar que los pequeños proveedores se asocian con empresas distribuidoras de alimentos ya que de esta manera su producto llega con mejor calidad y facilidad de compra hacia los ecuatorianos; todo esto con el fin de que el producto de la mano de los grandes proveedores comerciantes se den a conocer y que de esta manera generen múltiples beneficios en cuanto a su economía y calidad de vida.

### **5.5.2 Productores de Ají en el Ecuador**

Hoy en día se sabe que muchos de los países productores de ajíes se centran en un producto distinto en su nivel de picor, pues este producto tiene un alcaloide natural llamado “capsaicina” el cual da ese picante en el sentido del gusto. Se habla que gracias al clima y el nivel de humedad de las tierras productoras este alcaloide genera mayores niveles de intensidad por ello el cambiante sabor y distintas propiedades.

Es curioso hablar de que un país europeo sea el mayor productor de ají pero esta es la realidad, ya que Holanda es el mayor productor de ají en el mundo, pero como ya se explicó anteriormente países costaneros del Pacífico cuentan con la mayor diversidad de especies de ají. Siendo Perú, Ecuador y México los países con mayor diversidad de este producto.

En un país mega - diverso en su flora y fauna como lo es Ecuador, se han generado distintas asociaciones que apoyan e incentivan la producción, cultivo y exportación de una variedad de productos muy apetecidos en el mercado actual. Los cultivos de ají no son la excepción y cuentan con una asociación de productores dedicados 100% al proceso de cultivo de ají. Se debe tener en cuenta que dentro de los límites del Ecuador se cuenta con al menos 10 tipos

de ajíes que son de fácil comercialización y algunos de estos son 100% procedentes de estas tierras.

En un pequeño listado publicado por el periódico local, Diario La Hora, se puede evidenciar alguno de los más importantes tipos de ají existentes en los mercados nacionales y que llegan a nivel de exportación. (Diario La Hora, 2014)

**Tabla 3.- TIPOS DE AJÍES DEL ECUADOR.**

<b>TPOS DE AJIES EN EL ECUADOR</b>			
<b>NOMBRE DE AJÍ</b>	<b>REGIÓN</b>	<b>NOMBRE DE AJÍ</b>	<b>REGIÓN</b>
Chucha	COSTA	Ají criollo	SIERRA
Ají ratón	SIERRA	Uña de pava	COSTA
El mexicano de árbol	SIERRA	Patita de gallo	COSTA
Pancha	SIERRA	Rocoto	SIERRA
Chipote	SIERRA	Ají Lima	SIERRA
Ancho	COSTA	El habanero	SIERRA
Ají peruano	SIERRA	Plátano Amarillo	SIERRA
El "hijueputas" (denominación local por el nivel de picor)	COSTA	Ají diente de león	SIERRA
Ají Cereza	SIERRA	Culo caliente	COSTA

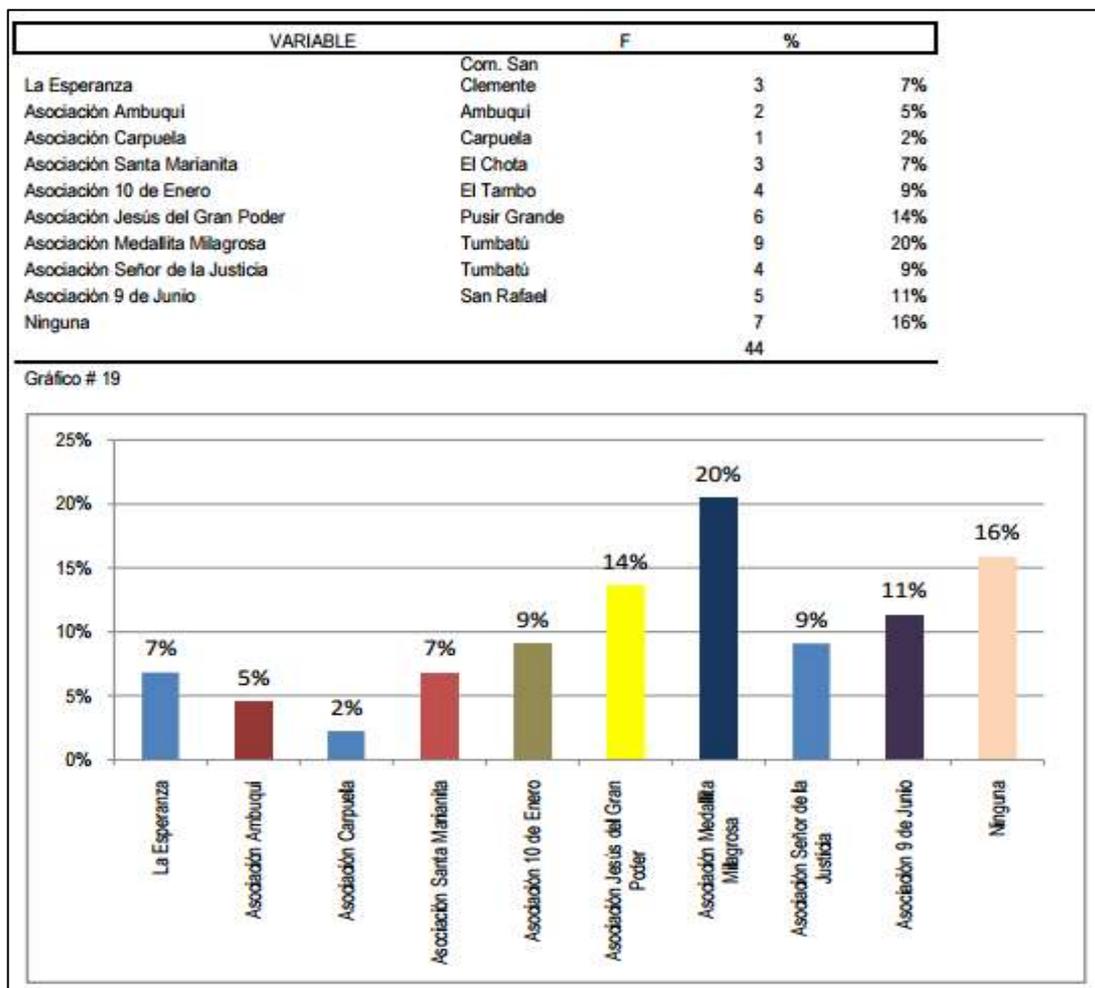
Adaptado de: Diario La Hora, (2011)

Por ello que la cultura ecuatoriana está muy acostumbrada al consumo de este producto, tal es así que han creado gremios y organizaciones de los principales productores de ají ecuatorianos que se han unido con la finalidad de fortalecer y mejorar cada vez más la producción nacional que busca liderar mercados internacionales.

A continuación se presenta una tabla que evidencia el resultado de un estudio del mercado, con los principales y más influyentes productores nacionales que en la actualidad poseen el liderazgo en ventas tanto de exportaciones así como en las ventas locales. Esto lo afirma una investigación realizada por estudiantes

de la Facultad de Ingeniería de Auditorías y Contabilidad de la Universidad Técnica del Norte en el año 2012:

**Tabla 4.- PRINCIPALES ASOCIADOS DE PRODUCTORES DE AJÍ NACIONALES**



Adaptado de: Almeida, M (2011). *Estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio e industrialización de ají en el valle del Chota*. Ibarra, Trabajo de Grado (UTN).

### 5.5.3 La Tradición del Ají en la Comida Ecuatoriana, Recetas y Combinaciones

La cultura ecuatoriana a través de los años y gracias a sus distintas culturas pasadas, han desencadenado una gran variedad de recetas tradicionales que son aplicadas hasta la actualidad pues estos procesos y técnicas aplicadas han pasado de generación en generación. En la actualidad se conoce que el pueblo

ecuatoriano es una cultura que acostumbra a tener como un elemento principal de su mesa a un ají bien preparado para resaltar toda clase de comidas. Empanadas, sopas, menestras, entre muchas más preparaciones siempre deben ir de la mano, asegura el chef Luis Narváez, quien ha estudiado de cerca todas estas recetas milenarias de un país tan lleno de tradiciones y con una gran riqueza en variedad de platos por su diversidad en cuanto a las regiones con las que el Ecuador posee.

Variedades de salsas de ajíes ecuatorianos:

*Ají criollo:* El ají criollo es preparado con ajíes precisamente llamados criollos, combinado de cilantro bien picado, cebolla paiteña que generalmente se la corta en Juliana, ajo bien picado, limón y sal para rectificar el sabor. Es uno de los más típicos ajíes que se puede encontrar para acompañar todo plato en cualquier hora del día.

*Ají de tomate de árbol:* El ají de tomate de árbol o tamarillo es un delicioso ají elaborado con tomates de árbol, ajíes criollo, cebolla blanca (producto nacional muy utilizado en preparaciones ancestrales), cilantro repicado y limón. Este ají de igual manera es muy común encontrarlo como centro de mesa en los hogares de Ecuador, y que podría llegar a tener un sinnúmero de variantes culinarias que resulten nuevos sabores y texturas.

*Ají Manaba:* Este es uno de los ajíes más picantes y extravagantes que se consumen en el Ecuador, pues se lo elabora con dos de los más potentes ajíes nacionales (ají uña de pava y ají ratón o cacique), se lo añade vinagre de frutas, pimienta verde picado en cubos pequeños, zanahoria de igual manera, la infaltable cebolla, cilantro y un par de gotas de mostaza. Como su nombre mismo lo indica es emblema de la provincia de Manabí, Ecuador.

*Ají Pepa de Zambo:* Para su elaboración y como principal ingrediente tenemos que se utiliza la pepa de zambo (calabaza) tostada para liberar más sabor, ají criollo, cebolla blanca, apio, ajo, cilantro. En este caso a todos sus ingredientes se los muele para generar una mezcla homogénea. Es un preparado típico de

la sierra ecuatoriana que es en donde existe mayor producción de zambo o también conocido como calabaza o calabacín.

*AjÍ de chochos:* Gracias al aporte de uno de los productos autóctonos y más utilizados por los ancestros este ajÍ es uno de los emblemas de la sierra ecuatoriana y que utiliza, chochos, ajÍ criollo, cilantro, cebolla paiteña, y jugo de limón. Es muy similar al criollo pero añadido este grano que es muy poco conocido pero es muy saludable con altos niveles de vitaminas y minerales.

*AjÍ de Maíz:* al igual que el anterior este utiliza los mismos ingredientes pero en lugar del chocho se coloca maíz tostado o chulpi como generalmente se lo conoce en el Ecuador. Así mismo es característico de la sierra ecuatoriana, y no hay que dejarse engañar por su apariencia suave.

De igual manera como ya se ha explicado anteriormente se cuenta con un sin número de preparados a base de ajÍes en todo el territorio ecuatoriano por su gran variedad de productos que combinan cada uno a su gusto estas recetas, por ejemplo en la costa le suelen poner pasta de maní o maní molido y tienen una salsa totalmente distinta pero muy rica en sabor y textura que no es tan casual como las anteriormente desarrolladas. (Narváez, L. 2014)

## **5.6 Salsas Ecuatorianas a Base de AjÍ**

El Ecuador, país de un sin número de culturas, diversos ingredientes y variadas recetas ancestrales, es quizás uno de los países con mayores capacidades para ser considerado como un destino gastronómico. Pues a lo largo de su territorio se pueden encontrar ingredientes poco conocidos y aplicados en platos locales que a muchos han dejado con ganas de más. Dentro de este proyecto se trata de una de las recetas caseras y milenarias que identifican al país, las salsas a base de ajÍ.

Teniendo en cuenta que la lista de variedades de estas salsas es realmente extensa, se van a desarrollar dos de las más representativas provenientes de la costa y la sierra del Ecuador respectivamente. Estas son: AjÍ Pepa de Zambo (Cañar), y AjÍ Manaba (Manabí).

- **AJÍ PEPA DE ZAMBO**

Este tipo de ají es característico de la provincia de Cañar, Ecuador. El producto recoge procesos que han pasado a lo largo del tiempo por generación en generación, teniendo grandes propiedades nutricionales y con sabores exquisitos al paladar de todos. Siendo la semilla tostada del zambo como su principal ingrediente en su formulación.

**Ingredientes para la elaboración de ají Pepa de Zambo:**

En el siguiente listado se encuentran los ingredientes a usar para la elaboración de la línea de ají Pepa de Zambo, teniendo en cuenta la diversidad de productos autóctonos en el Ecuador.

**Tabla 5.- INGREDIENTES DETALLADOS DE AJÍ PEPA DE ZAMBO**

<b>Nº</b>	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>
1	Ají criollo
2	Pepa de zambo
3	Cebolla blanca
4	Agua
5	Ajo
6	Cilantro
7	Sal
8	Comino
9	Aceite de Girasol

- **Su producción**

Para su elaboración a la pepa de zambo, primero se la debe tostar para liberar su aroma y sabor. Luego de haberla tostado se la lleva a procesar junto con el resto de ingredientes. Teniendo en cuenta el picor deseado y preestablecido en la receta. Por otra parte se incorporará cierta cantidad de agua para manejar una correcta densidad en cuanto a su textura. (M.I Municipio de Cañar, 2016)

- **AJÍ MANABA**

Como su nombre lo indica este tipo de ají proviene de una de las provincias con más diversidad de recetas gastronómicas, Manabí es dueña de una

infinidad de productos que la vuelven una provincia llena de sabores y tradiciones sin iguales. Este ají se caracteriza por ser un estilo de encurtido que combina dos de las más picantes variedades de ajíes nacionales: el ají ratón, y el ají uña de pava. Se lo cataloga como un encurtido por su alto contenido en vinagre, que originalmente es el vinagre de plátano, volviéndola una mezcla dulce-ácida-picante. (Gobierno Provincial de Manabí, 2013)

- **Su materia prima**

En el siguiente listado se encuentran los ingredientes a usar para la elaboración de la línea de ají Manaba, sin dejar de lado la gran diversidad de productos autóctonos en el Ecuador.

**Tabla 6.- INGREDIENTES DETALLADOS DE AJÍ MANABA**

<b>Nº</b>	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>
1	Ají Ratón
2	Ají Uña de Pava
3	Mostaza
4	Zanahoria
5	Vinagre de plátano
6	Cilantro
7	Cebolla Paiteña
8	Sal

- **Su producción:**

Este delicioso ají, es elaborado mediante los cortes finos en brunoise de sus vegetales (zanahoria, pimiento, cebolla paiteña y sus dos tipos de ajíes). Una vez picados los vegetales se procede a incorporar el vinagre de plátano, y el cilantro repicado. Finalmente se rectifica el sabor con la sal y un poco de mostaza que es un ingrediente que nunca falta en platos de la localidad de Manabí.

El proceso de conserva se da gracias a la acción del vinagre (ácido), sobre los vegetales. Esto es de gran ayuda para el tiempo de vida útil del producto, pues se lo puede llegar a consumir hasta 1 mes y medio teniendo en cuenta su forma de almacenamiento que se recomienda sea en refrigeración.

(Garrido, R. 2015)

## **DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO:**

### **5.6.1 Situación de las Empresas Productoras de Ají**

En el ámbito de la siembra y cultivo del ají existen pequeños productores locales encargados de su respectiva comercialización y que han decidido reemplazar diferentes métodos tradicionales de cultivos por mecanismos más avanzados y sofisticados, pues en la actualidad la industria alimentaria ha incrementado la demanda del ají al poseer una variedad importante de beneficios para el ser humano. (Proyecto Red Productiva, 2013)

Es importante destacar que se considera pequeño productor a la persona que se dedican al cultivo de cualquier producto alimenticio en una superficie específica de 1 a 50 hectáreas. Comúnmente familias enteras se involucran en dichos trabajos, ya que esta actividad ha pasado de generación en generación e incluso sabemos que el ser humano se desarrolló desde sus inicios con la siembra y cosecha de productos en la era primitiva, de esta manera los pequeños productores generan una actividad lucrativa lisa que aporta a sus economías, que así mismo potencializa la actividad monetaria local. (Proyecto Red Productiva, 2013)

Por otro lado en el mercado local también se pueden encontrar empresas dedicadas al proceso de cultivo, comercialización y distribución del ají; uno de los más influyentes es “Pro-ají”. Esta empresa es la encargada de buscar pequeños productores locales que abastezcan a sus plantas industriales, regidas por una gran lista de estándares de calidad para así poder elaborar un producto final con los más altos requerimientos necesarios y demandados en el mercado. Además “Pro-ají” ofrece al mercado una gran variedad de tipos de ajíes cultivados en distintas zonas del Ecuador, de esta manera ha llegado a exportar estos elementos principalmente a toda América del Norte. Actualmente, la empresa “Pro-ají” está considerada como la empresa líder en exportación de ají en el país.

Uno de los factores más destacados de esta empresa es el arduo trabajo que tienen conjuntamente con los pequeños productores nacionales, demostrando que la preocupación y exigencia actual del mercado los obliga a mejorar cada vez más en sus tierras y productos. Estos están en constantes capacitaciones celebradas por expertos en el tema, mismas que son brindadas con total gratuidad "Pro-ají" hacia sus pequeños aliados. (Proyecto Red Productiva, 2013)

Dentro de estas capacitaciones se manifiestan diversos temas tales como las buenas prácticas agrícolas y los nuevos métodos en el sistema de siembra y cosecha que buscan un producto final con las mejores normas sanitarias y de calidad. En la actualidad las provincias que más relación tienen con la empresa son: Los Ríos, Manabí, Esmeraldas, Guayas y Santo Domingo de los Tsáchilas.

(Diario La Hora, 2009)

Climáticamente hablando, el Ecuador cuenta con diferentes regiones y con distintos tipos de clima que hacen posible producir ají todo el año, pues el ají es un producto el cual crece en condiciones climáticas sub tropicales y húmedas. Los terrenos deben estar en constante afluencia de lluvias o en continuos riegos si no existieran lluvias normales, por eso podemos observar que las provincias en donde más se siembra y se cultiva este ingrediente dentro del Ecuador, son provincias de climas lluvioso, cálido húmedo y subtropical. Por lo mismo al contar con este producto durante cualquier fecha del año, se ha convertido en un hábito para consumo de los ecuatorianos. (Proyecto Red Productiva, 2013)

Dentro de las empresas de Alimentos y Bebidas es característico combinar sus diversos platillos con salsas picantes, más aun establecimientos de comida ecuatoriana. (Diario La Hora, 2009)

En el mercado actual, el ají lo podemos encontrar en diferentes lugares ya sea el mercado más cercano o en grandes cadenas abastecedoras de productos

alimenticios, por ejemplo: Supermaxi, Megamaxi, Akí, Gran Akí, Santa Maria, TÍA, etc.

### **5.6.2 Situación Económica de la Empresas en el Mercado**

La situación económica de los proveedores de ají se puede analizar gracias a que en el año 2009, el gobierno ecuatoriano de aquel entonces realizó una campaña para promover el consumo del producto nacional que cada vez incrementaba su calidad y competitividad en el mercado. Esto generó un incremento notorio del 2%, en las ventas anuales de ají significando una evolución positiva para el sistema económico del país, que de igual manera incentivo el desarrollo monetario de los pequeños productores. Cabe recalcar que esto también se debió gracias a las constantes capacitaciones que se dictaban a los proveedores para mantener la calidad del producto en el momento de comercializarlo localmente o exportarlo. (Proyecto Red Productiva, 2013)

### **5.6.3 Situación Demográfica de las Empresas**

En la actualidad los proveedores de ají son 10 pequeñas empresas que en conjunto trabajan para el incremento en la demanda de las diversas variedades de ajíes que se cultivan en el Ecuador, cada uno provee a comerciantes de los mercados más concurridos de la ciudad capital que así mismo para las grandes cadenas se han asociado con la empresa líder de este producto nacional, la empresa Pro- Ají.

La señora María Villavicencio, propietaria de un pequeño puesto del mercado Ñaquito, asegura que: desde horas muy tempranas del día el producto llega de algunas provincias para ser distribuidas por los ya denominados pequeños comerciantes, así como el mayor porcentaje se lo entrega a la empresa “Pro ají” que lidera el mercado del ají en el país. Esta misma empresa lleva a las grandes cadenas distribuidoras del país como lo son: Supermaxi, Megamaxi, Mi Comisariato, Supermercados Akí, etc; y el simple hecho de estar inmersos en este sector tienden a elevar su precio, pues se les exige un etiquetado y

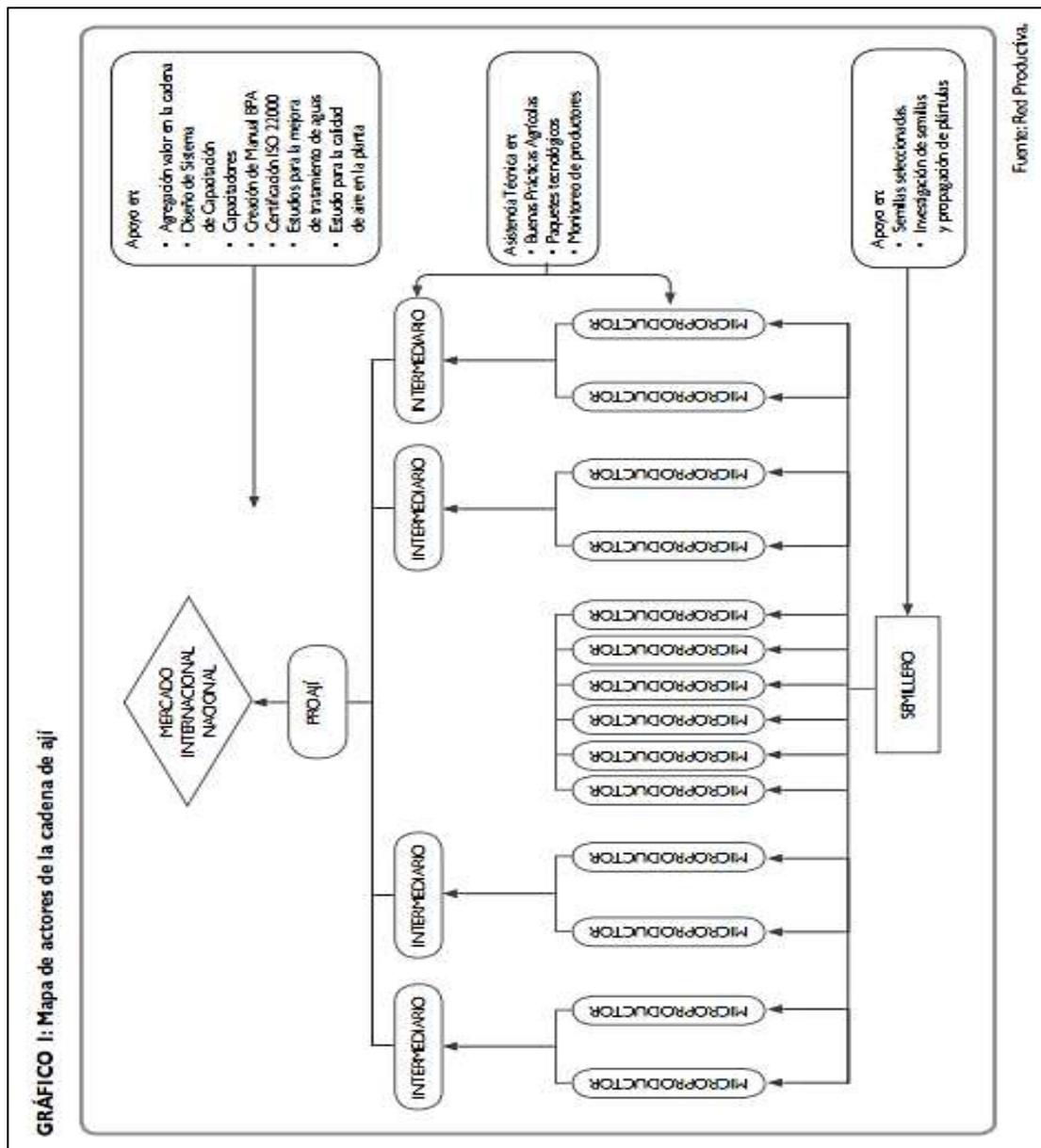
empaquetado para asegurar la calidad del producto en percha. Véase mayor información en el libro referencia de Red productiva, USAID. (Proyecto Red Productiva, 2013)

#### **5.6.4 Cadena de Valor del Proveedor**

- **Origen del producto**

En la actualidad el crecimiento de la industria de alimentos y la constante demanda de diferentes tipos de ajíes cultivados en el Ecuador han hecho que varios productores locales se acoplen a mayores producciones. En este ámbito la empresa líder en el mercado nacional y la mayor exportadora de ají del Ecuador, es “Pro-Ají”, que gracias a un trabajo en conjunto con los pequeños productores locales llevan a este producto a distribuirse con altos registros en calidad. Pues estos productores vienen desde las provincias de Manabí, Esmeraldas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, mismas que están aliadas con la ya mencionada empresa nacional “Pro-Ají”, y son estos los encargados de manejar los estándares de calidad al momento de adquirirlos con sus llamados “Promotores”. En muchos de los casos debido a las grandes distancias entre las áreas de cultivos que por lo general son en zonas rurales de las provincias ya explicadas, “Pro-Ají” ha sabido gestionar puntos de almacenamiento y mejoras para sus hectáreas agrícolas, brindando un beneficio a la comunidad por su aporte en el tema y generando buenas relaciones laborales. (Proyecto Red Productiva, 2013)

A continuación la empresa “Pro-Ají”, ejemplifica todo el proceso que mantiene para llegar al mercado con un producto de calidad:



**Figura 1.- MAPA DE ACTORES DE LA CADENA DE AJI**

Adaptado de: Proyecto Red Productiva, USAID. (2013) *Innovación Productiva en el Ecuador, Capítulo 1 "AJÍ: Uso de Buenas Prácticas para Acceder a Mercados de Exportación"*

### 5.6.5 Cadena de Valor del Producto

- **Características del producto**

La empresa líder “Pro-Ají” asegura en su Manual de Calidad que: tienen identificados todos los procesos que intervienen en la calidad de los productos, tales como: compras, recepción, procesamiento, almacenamiento y despacho. Así también se han establecido, procedimientos de muestreo y análisis estadísticos que garanticen la calidad final de los productos por su evaluación en cada etapa. Además brindan diversas capacitaciones periódicas al personal involucrado y la evaluación a los mismos. Permitiendo tener mayor confianza en los procesos realizados y en el resultado final. (Rojas M, 2015) El Sistema de Gestión de la Calidad que maneja Pro-Ají es evaluado continuamente mediante las verificaciones individuales, auditorías internas y externas con la finalidad de actualizar este sistema. (Rojas M, 2015)

## **6. CAPÍTULO II**

El ají en relación a la gastronomía se lo puede utilizar de distintas maneras ya sea para sal o para dulce, llegando a tener diferentes subproductos beneficiosos a los amantes del mismo. El subproducto más conocido es la famosa salsa a base de ají, que puede ser compuesta de varios ingredientes. En este caso existen ingredientes que no son muy conocidos en cuanto a la elaboración de dichas salsas, puesto que la comunidad usualmente carece del conocimiento, desconocen la manera de aplicarlos; un ejemplo claro es el de la pepa de zambo que combina de manera exquisita al ají. Por último, hay que señalar que el país cuenta con múltiples ingredientes que resaltan e incentivan el consumo de todas estas salsas culturalmente tradicionales.

### **6.1. Generación del Producto**

“Ají-Chu Artesanal” es la marca comercial de dos variedades de salsas picantes tradicionales del Ecuador, que junta los productos nacionales con recetas que han pasado de generación en generación. Teniendo una fuerte obligación con la sostenibilidad al ecosistema y un gran respeto a los pequeños productores de tan delicioso producto como lo es el ají. Así como generar en un objetivo macro, el abastecimiento de estas tradicionales salsas como son el ají de pepa de zambo y el ají manaba, en supermercados muy concurridos dentro del país para lograr introducir sus productos artesanales en la mesa del diario familiar.

Al hablar de los productos a base de ají se debe tener claro todos sus beneficios y propiedades que aportan al cuerpo humano, ya que muchas personas desconocen todos sus beneficios, consumiéndolo solo por su característico sabor. Es importante destacar que el ají es considerado uno de los vegetal primitivos más consumidos por los humanos a través de los años, y que a su vez brinda un alto porcentaje nutricional relacionándolo con varios productos de su familia. Se sabe que tiene altos contenidos de Vitamina A, B1, B2, y complejo vitamínico C. Se estima que con 3-4 g de ají de color rojo se cubren los requerimientos diarios de vitamina A en adultos. Para determinar

mejor el valor de sus nutrientes, se representa la tabla de su composición nutricional:

**Tabla 7.- COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL AJÍ**

Por 100 gramos:					
Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad
Energía	39	Fibra (g)	2.50	Vitamina C (mg)	120
Proteína	1.60	Calcio (mg)	15	Vitamina D (µg)	-
Grasa Total (g)	0.80	Hierro (mg)	1.30	Vitamina E (mg)	0
Colesterol (mg)	-	Yodo (µg)	-	Vitam. B12 (µg)	-
Glúcidos	7.40	Vitamina A (mg)	120	Folato (µg)	0

Adaptado de: Fundación Universitaria Iberoamericana (2012). *Composición Nutricional "Base de datos Internacional de Composición de Alimentos"*

Como se puede evidenciar el ají aporta grandes cantidades de vitaminas que al cuerpo humano estimulan con un poder antioxidante. Estudios realizados han determinado que la sustancia característica de este vegetal, la capsaicina, al ser consumido en su estado natural, es un gran protector gástrico y que a su vez previene el desarrollo de úlcera. Así mismo los especialistas aseguran que al poseer niveles superiores de agua es un alimento recomendado en dietas que buscan el adelgazamiento en las personas, ellos recomiendan ingerir el ají sin ningún proceso de cocción y en combinación de ensaladas. (Ministerio de Agricultura Republica Dominicana, 2011)

Dentro de estos estudios los resultados también demostraron que el género "Capsicum" ayuda con los problemas de artritis y es considerado como un estimulante sexual, ya que el picor que brinda su compuesto lo lleva a ser afrodisiaco en este tema.

"Ají-Chu Artesanal" enfoca sus procesos en dos de las más deliciosas recetas de ajíes tradicionales del Ecuador, como lo son:

- *Ají Pepa de Zambo.*
- *Ají Manaba.*

Y que utilizan tres variedades de ajíes contribuyentes en la dieta diaria de los seres humanos. Estos son: ají criollo (rojo), uña de pava, y ají ratón.

A continuación se detalla el proceso de fabricación de los productos, desde la selección de proveedores, selección de materia prima, elaboración de las recetas, y el proceso para obtener el resultado final.

## **6.2 Determinación del Concepto**

### **6.2.1 AJÍ PEPA DE ZAMBO**

- **VALOR AGREGADO**

Este tipo de ají es característico de la provincia de Cañar, Ecuador. El producto recoge procesos que han pasado a largo del tiempo por generación en generación, teniendo grandes propiedades nutricionales y con sabores exquisitos al paladar de todos. Siendo la semilla tostada del zambo como su principal ingrediente que en combinación con el ají criollo despliega su mejor versión. El tratar de introducir recetas ancestrales como estas hacen que la cultura gastronómica del país no se pierda, y además enfoque una imagen como el referente hacia el mundo el cual determine al Ecuador como un destino gastronómico que reúne diversos preparados ancestrales y modernos a la vez.

- **VENTAJA COMPETITIVA**

La combinación de ingredientes que en la actualidad escasos hogares conocen, como es el ají criollo y la pepa de zambo tostada, permitiría el disfrute de varias generaciones de ecuatorianos, aportando a mantener las tradiciones gastronómicas del norte del Ecuador y a la nutrición de la población en general. Pues el producto no solo brinda tradición en cuanto a su elaboración sino que de igual forma da a conocer a los consumidores ingredientes nacionales que se están perdiendo y además son beneficiosos para la salud, nutrición y dieta del ser humano.

- **NOVEDAD**

La creación de una línea de salsas tradicionales en el Ecuador al alcance de la mano de todos aquellos amantes de los sabores autóctonos del país, haría de esta una ventaja competitiva, pues esta salsa utiliza ingredientes nacionales que muchos no conocen. Un ejemplo claro es este tipo de ají (Ají Pepa de Zambo), que no es muy común verlo en el mercado actual, pero aun así no ha dejado de ser un manjar de la cocina patrimonial y que podrá estar al alcance de todos para su consumo diario en la comodidad del hogar. Siendo un producto altamente competitivo en el mercado actual por su versatilidad en el maridaje con platos nacionales.

### **6.2.2 AJÍ MANABA**

- **VALOR AGREGADO**

Como su nombre lo indica, este tipo de ají proviene de una de las provincias con más diversidad de recetas gastronómicas, ya que Manabí es dueña de una infinidad de productos que la vuelven una ciudad llena de sabores y tradiciones sin iguales. (Gobierno Provincial de Manabí, 2013)

Este ají no es la excepción, pues se caracteriza por ser un estilo de encurtido que combina dos de las más picantes variedades de ajíes nacionales: el ají ratón, y el ají uña de pava. Se lo cataloga como un encurtido por su alto contenido en vinagre, que originalmente es el vinagre de plátano, volviéndola una mezcla dulce-ácida-picante que brinda múltiples beneficios al ser humano, como la prevención de gripes y enfermedades

- **VENTAJA COMPETITIVA**

El sabor de esta salsa ancestral es totalmente diferente y exótico, perfecta para las personas que gustan del picor de las salsas a base de ají, que a su vez ampliarían sus conocimientos de los posibles maridajes que se pueden llegar a tener con esta receta y que en la actualidad no todos la conocen.

- **NOVEDAD**

El sabor de los tipos de ajíes que se utilizan en esta preparación es totalmente diferente a los que las personas están acostumbradas. Son ajíes con un picor mucho más elevado al que usualmente se consumen y que conjuntamente goza de un sabor realmente ácido por la cantidad de vinagre que se la emplea. Esto podría crear una intriga hacia los consumidores con el afán de conocer el sabor, la procedencia de; tipo de ají que se la emplea, y de la infinidad de tipos de ajíes que se producen en el Ecuador.

### **6.3 Determinar la Idea**

#### **6.3.1 Impacto Social**

Dentro de los múltiples impactos que puede generar el desarrollo de este proyecto, hay que hacer hincapié en uno de los mayores problemas sociales del país, esto es la calidad de vida de los pequeños productores agrícolas y de sus familias. En el actual “Plan Nacional del Buen Vivir” se habla de que todo los pobladores locales, nacionales y regionales, deben tener libre accesibilidad a servicios básicos tales como agua, alcantarillado, alimentación, etc.

En los últimos años el sector agrícola del ají ha tenido una creciente demanda, siendo este el principal precursor para el mejoramiento y desarrollo de una vida digna para los pequeños generadores de este ingrediente nacional. Pero aún muchos de estos pequeños productores carecen de los servicios antes señalados.

Centrando el proyecto en busca de dicho mejoramiento para estos contribuyentes locales se lograría distintos convenios que aporten a las comunidades productoras de ají, y esto sirva de ejemplo para nuevos proyectos inmersos en la agricultura del Ecuador.

#### **6.3.2 Impacto Económico**

Este proyecto podría contribuir a un incremento lucrativo para las personas que están relacionadas de manera directa como son los proveedores, las

pequeñas empresas y así poder aportar a la dinamización de la matriz productiva del país para así poder cambiar la mentalidad de la comunidad de que se puede motivar la producción, comercialización y producción de diferentes tipos de productos nacionales.

### **6.3.3 Impacto Ambiental**

En el caso del ámbito ambiental, este proyecto tomará en cuenta la gran importancia que hoy en día tienen el mundo hacia la conservación del medio ambiente, por eso se tendrán en cuenta a aquellos proveedores que manejen pesticidas orgánicos dentro de sus cultivos, ya que de esta manera se podría impulsar y fomentar al uso mayoritario de pesticidas amigables con el medio ambiente por parte de los agricultores, es decir que no contaminen los ecosistemas y por ende mucho más saludables con la salud del ser humano.

### **6.4 Consideraciones Técnicas**

Dentro de este factor se ejemplificará los distintos materiales necesarios para la elaboración de las salsas a base de ají, es indispensable conocer el manejo de cada uno con una correcta práctica de higiene para un resultado de calidad:

**AJÍ PEPA DE ZAMBO:****Tabla 8.- INSUMOS PARA LA EXPERIMENTACIÓN AJÍ PEPA DE ZAMBO**

<p>TABLA DE PICAR (VERDE)</p>	 <p><a href="http://cookingdepot.com/tablas-c-147_369_364/tabla-de-picar-verde-p-1473.html">http://cookingdepot.com/tablas-c-147_369_364/tabla-de-picar-verde-p-1473.html</a></p>
<p>BALANZA</p>	 <p><a href="https://tiendas.mediamarkt.es/p/balanza-de-cocina-salter-1240-ssdr-el-1250558">https://tiendas.mediamarkt.es/p/balanza-de-cocina-salter-1240-ssdr-el-1250558</a></p>
<p>SARTÉN</p>	 <p><a href="http://www.velocidadcuchara.com/que-sarten-compro-sartenes-sin-teflon/">http://www.velocidadcuchara.com/que-sarten-compro-sartenes-sin-teflon/</a></p>
<p>LICUADORA</p>	 <p><a href="http://www.falabella.com/falabella-cl/category/cat3141/Licadoras">http://www.falabella.com/falabella-cl/category/cat3141/Licadoras</a></p>
<p>CUCHILLO CEBOLLERO</p>	 <p><a href="http://www.cuchilleriateodomi.com/fabrica-de-cuchillos-cebollero/catalogo-comprar-77_172_0.html">http://www.cuchilleriateodomi.com/fabrica-de-cuchillos-cebollero/catalogo-comprar-77_172_0.html</a></p>
<p>BOWL DE ACERO INOXIDABLE.</p>	 <p><a href="http://www.paragourmet.com/Bowl%20Acero%20Inoxidable%209%20Qt%20Amco?manufacturer_i">http://www.paragourmet.com/Bowl%20Acero%20Inoxidable%209%20Qt%20Amco?manufacturer_i</a></p>

**AJÍ MANABA:****Tabla 9.- INSUMOS PARA LA EXPERIMENTACIÓN AJÍ MANABA**

<p>TABLA DE PICAR (VERDE)</p>	 <p><a href="http://cookingdepot.com/tablas-c-147_369_364/tabla-de-picar-verde-p-1473.html">http://cookingdepot.com/tablas-c-147_369_364/tabla-de-picar-verde-p-1473.html</a></p>
<p>BALANZA</p>	 <p><a href="https://tiendas.mediamarkt.es/p/balanza-de-cocina-salter-1240-ssdr-el-1250558">https://tiendas.mediamarkt.es/p/balanza-de-cocina-salter-1240-ssdr-el-1250558</a></p>
<p>CUCHILLO CEBOLLERO</p>	 <p><a href="http://www.cuchillerteodomiro.com/fabrica-de-cuchillos-cebollero/catalogo-comprar-77_172_0.html">http://www.cuchillerteodomiro.com/fabrica-de-cuchillos-cebollero/catalogo-comprar-77_172_0.html</a></p>
<p>BOWL DE ACERO INOXIDABLE.</p>	 <p><a href="http://www.paragourmet.com/Bowl%20Acero%20Inoxidable%209%20Qt%20Amco?manufacturer_i">http://www.paragourmet.com/Bowl%20Acero%20Inoxidable%209%20Qt%20Amco?manufacturer_i</a></p>

## 6.5 Desarrollo de recetas estándar

### RECETA ESTÁNDAR “AJÍ PEPA DE ZAMBO”

Tabla 10.- RECETA AJÍ PEPA DE ZAMBO

NOMBRE DE LA RECETA GÉNERO PORCIONES / PESO *PORCIÓN											
	Ají pepa de zambo										
	Salsas										
	1 porción/ 500 gr por porción										
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	% DESPERDICIO	PESO DESPERDICIO	PESO UTIL EN BASE AL KILO	FACTOR DE RENDIMIENTO DEL DESECHO	CANTIDAD *F.R DESECHO	COSTO+ DESECHO	COSTO+ DESPERDICIO+ RECARGOS (33%)
Ají criollo	kg	\$ 5,59	0,050	\$ 0,28	5	0,050	0,950	1,053	0,053	\$ 0,29	
Pepa de zambo	kg	\$ 11,21	0,165	\$ 1,85	0	0,000	1,000	1,000	0,165	\$ 1,85	
Cebolla blanca	kg	\$ 0,95	0,025	\$ 0,02	5	0,050	0,950	1,053	0,026	\$ 0,02	
Agua	lt	\$ 0,00	0,065	\$ -	0	0,000	1,000	1,000	0,065	\$ 0,00	
Cilantro	kg	\$ 1,72	0,007	\$ 0,01	5	0,050	0,950	1,053	0,007	\$ 0,01	
Sal	kg	\$ 0,35	0,013	\$ 0,00	0	0,000	1,000	1,000	0,013	\$ 0,00	
Aceite girasol	kg	\$ 2,53	0,013	\$ 0,03	0	0,000	1,000	1,000	0,013	\$ 0,03	
<b>COSTO TOTAL</b>				\$ 2,20						\$ 2,22	\$ 2,95
<b>UTILIDAD</b>				\$ 3,30						\$ 3,33	\$ 4,43
<b>P.V.P</b>				\$ 5,51						\$ 5,55	\$ 7,38

- INTERPRETACIÓN:** En la tabla anterior, “Receta Estándar Ají Pepa de Zambo”, se desarrolla el costeo de los ingredientes necesarios para la línea de este tipo de ají. El mismo se trabajó con cifras reales del mercado actual, y en conformidad con los precios de los productos ya existentes en el mercado (competencia) se estipuló un margen de contribución del **150%**, y un **33%** de recargos.

Teniendo un precio de venta al público de: **\$7,38**.

- **RECETA ESTÁNDAR “AJÍ MANABA”**

**Tabla 11.- RECETA AJÍ MANABA**

NOMBRE DE LA RECETA		Ají Manaba									
GÉNERO		Salsas									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 500 gr por porción									
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	% DESPERDICIO	PESO DESPERDICIO	PESO UTIL EN BASE AL KILO	FACTOR DE RENDIMIENTO DEL DESECHO	CANTIDAD * F.R DESECHO	COSTO+ DESECHO	COSTO+ DESPERDICIO+ RECARGOS (33%)
Ají raton	Kg	\$ 14,08	0,020	\$ 0,28	1	0,010	0,990	1,010	0,020	\$ 0,28	
Ají una de pava	Kg	\$ 15,15	0,020	\$ 0,30	1	0,010	0,990	1,010	0,020	\$ 0,31	
Zanahoria	Kg	\$ 0,79	0,068	\$ 0,05	5	0,050	0,950	1,053	0,072	\$ 0,06	
platano	Lt	\$ 2,04	0,125	\$ 0,26	0	0,000	1,000	1,000	0,125	\$ 0,26	
Cilantro	Kg	\$ 1,72	0,010	\$ 0,02	5	0,050	0,950	1,053	0,011	\$ 0,02	
Cebolla paitena	Kg	\$ 2,20	0,068	\$ 0,15	5	0,050	0,950	1,053	0,072	\$ 0,16	
Sal	Kg	\$ 0,35	0,030	\$ 0,01	0	0,000	1,000	1,000	0,030	\$ 0,01	
				<b>COSTO TOTAL</b>	\$ 1,07					\$ 1,09	\$ 1,45
				<b>UTILIDAD</b>	\$ 2,14					\$ 2,18	\$ 2,89
				<b>P.V.P</b>	\$ 3,21					\$ 3,26	<b>\$ 4,34</b>

**INTERPRETACIÓN:** En la tabla, “Receta Estándar Ají Manaba”, se generó el costeo de los ingredientes necesarios para la línea de este tipo de ají. El mismo se desarrolló con cifras reales del mercado actual, y en conformidad con los precios de los productos ya existentes en el mercado (competencia) se estipuló un margen de contribución del **200%**, y un **33%** de recargos.

Teniendo un precio de venta al público de: **\$4,34**.

## 6.6 Experimentación

- *PROCEDIMIENTO AJÍ PEPA DE ZAMBO*

**Tabla 12.- PASO A PASO AJÍ PEPA DE ZAMBO**

 <p>1) Hervir agua con los recipientes de vidrio durante 30 minutos para su desinfección.</p>	 <p>2) Realizar el Mise en Place con los ingredientes a utilizar (pesar).</p>
 <p>3) Lavar y desinfectar los ingredientes para su posterior uso.</p>	 <p>4) Tostar las pepas de zambo para liberar y potencializar su aroma y sabor.</p>
 <p>5) Picar en Juliana la cebolla blanca, y reservar una cucharada para el final.</p>	 <p>6) Licuar todos los ingredientes con la ayuda de un procesador de alimentos.</p>



7) Rectificar el sabor con sal y comino.



8) Incorporar la cucharada de cebolla blanca y mezclar.



9) Introducir la salsa al recipiente desinfectado.



10) Con el producto terminado, almacenar en refrigeración.

- *PROCEDIMIENTO AJÍ MANABA*

**Tabla 13.- PASO A PASO AJÍ MANABA**

 <p>1) Hervir agua con los recipientes de vidrio durante 30 minutos para su desinfección.</p>	 <p>2) Realizar el Mise en Place con los ingredientes a utilizar (pesar).</p>
 <p>3) Lavar y desinfectar los ingredientes para su posterior uso.</p>	 <p>4) Picar en brunoise la zanahoria, pimiento verde, los dos tipos de ajíes, cebolla paiteña.</p>
 <p>5) Incorporar los líquidos con los ingredientes picados.</p>	 <p>6) Agregar el cilantro repicado.</p>



7) Añadir la sal y el comino.



8) Dejar reposar por 15 minutos.



9) Introducir la salsa al recipiente desinfectado.



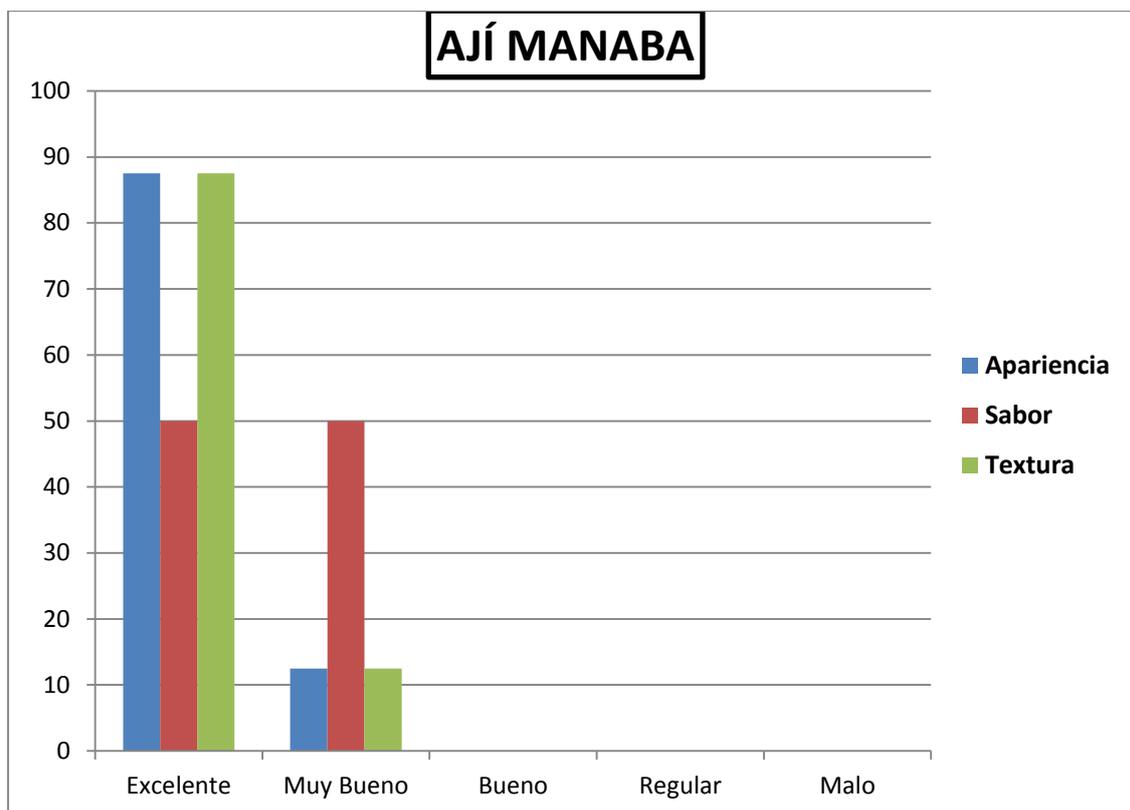
10) Con el producto terminado, almacenar en refrigeración.

## 7. CAPÍTULO III

### 7.1 Validación de los Productos

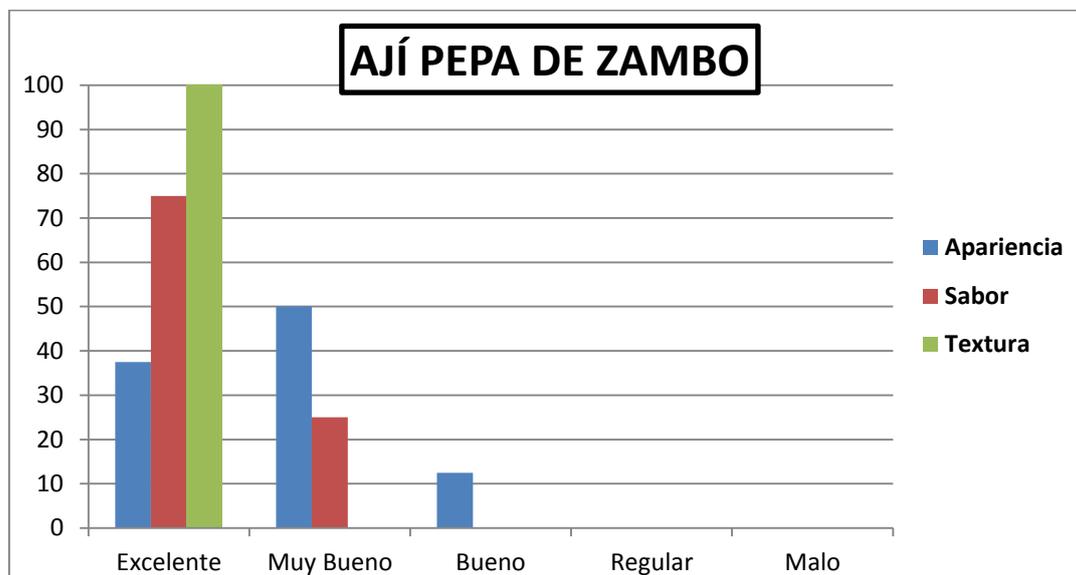
#### 7.1.1 Focus Group

La siguiente validación se la realizó con la ayuda de los estudiantes de la Facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas. En este proceso los estudiantes de la clase de “Servicios I” sigla: RES 355-5 realizaron la degustación que se desarrolló el 11 de Noviembre del 2016, estuvo conformada por 8 miembros de la clase anteriormente mencionada y en conformidad con su tutora Ms. Jenny Osejo A, se la cumplió sin ningún inconveniente.



**Figura 2.- RESULTADOS OBTENIDOS POR MEDIO DE LOS ESTUDIANTES AJÍ MANABA**

• **RESULTADOS:** El análisis realizado a través del Focus-Group se lo desarrollo teniendo en cuenta que el número de estudiantes (8 individuos) fue el 100%, y que mediante este porcentaje se calculó los siguientes datos: \* APARIENCIA.- El 87,5% de estudiantes manifestó que la apariencia es “Excelente”, mientras que el 12,5% señaló que la apariencia es “Muy Buena”. \*SABOR.- El 50% de estudiantes dijeron que el sabor es “Excelente”, y el otro 50% dijeron que el sabor es “Muy Bueno”. \*TEXTURA.- El 87,5% de estudiantes señaló que la textura del producto es “Excelente”, y el 12,5% de estudiantes dijeron que la textura es “Muy Buena”. En conclusión se puede afirmar que el producto satisfizo los diversos criterios planteados al grupo de estudiantes, esto me permite confiar en que el producto puede llegar a ser el complemento ideal de un sinfín de platillos y que no solo brinda beneficios nutricionales sino que gusta al paladar. Así mismo gracias a los datos expuestos en la validación se puede afirmar que el producto al tener propiedades con un alto nivel de aceptación puede des enmarcar a los competidores directos, pues los tres principales factores evaluados reflejan que a pesar de ser un producto artesanal y tradicional tiene grandes características competitivas en un mercado de salsas de ajíes industrializados.

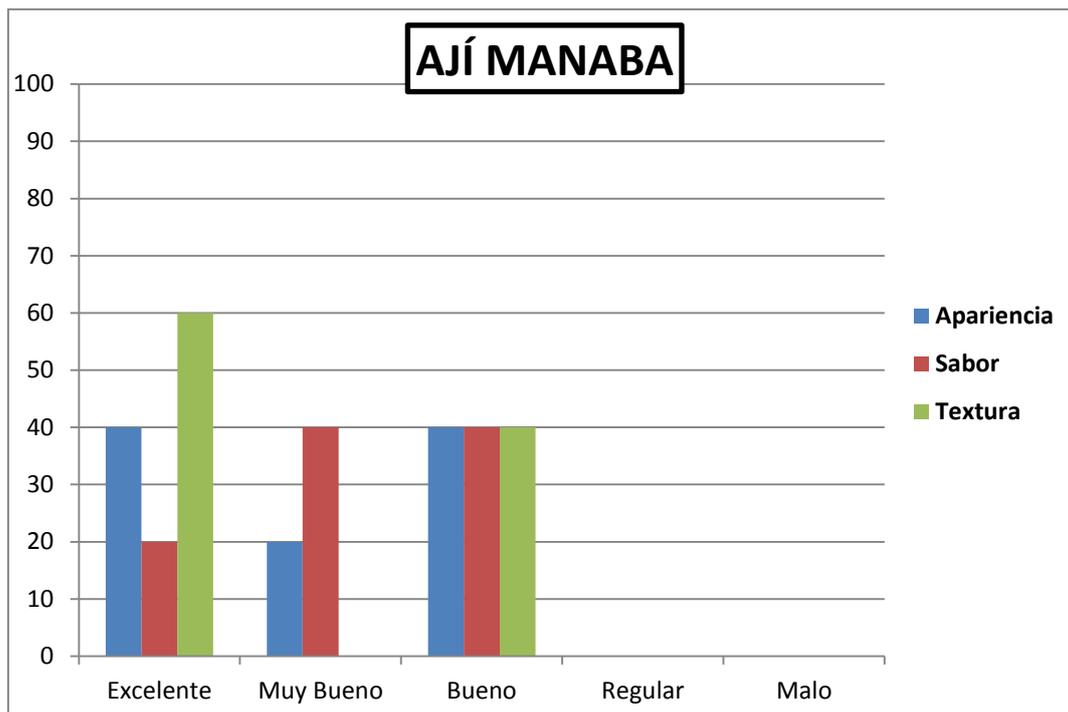


**Figura 3.- RESULTADOS OBTENIDOS POR MEDIO DE LOS ESTUDIANTES AJÍ PEPA DE ZAMBO**

- **RESULTADOS:** El análisis realizado a través de la tabla antes expuesta afirma que: \* APARIENCIA.- El 37,5% de estudiantes manifestó que la apariencia es “Excelente”, mientras que el 50% señaló que la apariencia es “Muy Buena” y el 12,5% dijo que la apariencia es “Buena”. \*SABOR.- El 75% de estudiantes dijeron que el sabor es “Excelente”, y el otro 25% dijeron que el sabor es “Muy Bueno”. \*TEXTURA.- El 100% de estudiantes señaló que la textura del producto es “Excelente”. Finalmente se puede señalar que este producto alcanzó las expectativas de los estudiantes, pero así mismo se puede tener un mejor manejo en cuanto a la apariencia que fue del total agrado. Todo esto deberá ser implementado sin cambiar el sabor del producto que encanto a los individuos. Por otro lado el ají pepa de zambo muestra en sus cifras de análisis un potencial para continuar con su formulación, ya que tuvo una gran aceptación de los estudiantes evaluadores, mismos que aseguraron nunca haber probado una salsa picante donde se incorpore un elemento como la pepa de zambo. Basándose en lo antes mencionado, el proyecto tiene una obligación extra para llegar ser una salsa nuevamente conocida en un mercado muy competitivo que con el tiempo ha sabido dejar de lado recetas tradicionales que como las cifras lo demuestran tienen buenos rubros en sus principales características como el sabor.

### **7.1.2 Criterio de Expertos**

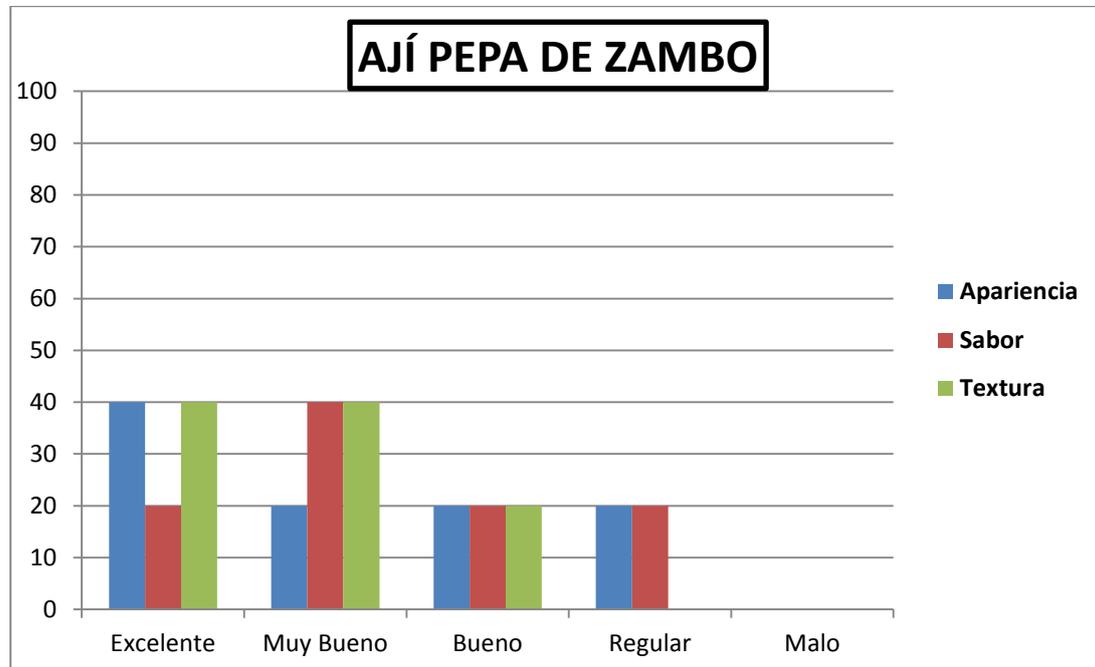
El siguiente análisis y validación se la realizó con la ayuda de los Chefs de la Facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas. En este proceso los expertos gastronómicos formaron parte de una mesa de degustación, el día viernes 11 de noviembre del 2016. La degustación estuvo conformada por 5 expertos gastronómicos, sus nombres son: Carlos Cabanilla, Luciano Gobbi, Rodolfo Reinoso, Byron Revelo, Luis Narváez. Siendo el número total de chefs la referencia (100%) tomada para los cálculos respectivos.



**Figura 4.- CRITERIO DE EXPERTOS AJÍ MANABA**

- RESULTADOS:** El análisis realizado a los expertos gastronómicos afirma que:
  - \* APARIENCIA.- El 40% de expertos manifestó que la apariencia es “Excelente”, mientras que el 20% señaló que la apariencia es “Muy Buena”, y el 40% final dijo que la apariencia es “Bueno”.
  - \*SABOR.- El 20% de chefs dijeron que el sabor es “Excelente”, el otro 40% dijeron que el sabor es “Muy Bueno”, y un 40% de chefs afirmó que el sabor es “Bueno”.
  - \*TEXTURA.- El 60% señaló que la textura del producto es “Excelente”, y el 40% de expertos dijeron que la textura es “Buena”. Gracias al criterio de los Chefs se llegó a la conclusión de que este producto podría mejorar en el ámbito del sabor, esto con la medida de retirar un par de ingredientes y potencializando el nivel de picar que se manejó, pues en su retroalimentación se habló del tradicional nivel de picante que este producto a tenido en su composición. Por otro lado se sigue resaltando que el producto tiene una gran textura lo cual le permite venderse a simple vista. De igual manera por las cifras manejadas con el criterio de los expertos gastronómicos se afianza la calidad de producto que se está planteando en el proyecto pues las calificaciones de los entendidos del tema mantienen un estar bueno en los factores evaluados, además se podría

manejar diferentes puntos que incrementen la versatilidad de un producto tradicional del país que desarrolle la imagen gastronómica que el Ecuador desee plasmar al mundo.



**Figura 5.- CRITERIO DE EXPERTOS AJÍ PEPA DE ZAMBO**

- RESULTADOS:** El análisis realizado a través de la tabla antes expuesta afirma que:
  - \* APARIENCIA.- El 40% de expertos manifestó que la apariencia es “Excelente”, mientras que el 20% señaló que la apariencia es “Muy Buena”, el 20% dijo que la apariencia es “Buena”, y un 20% de chefs manifestó que la apariencia es “Regular”.
  - \* SABOR.- El 20% de expertos dijeron que el sabor es “Excelente”, el otro 40% dijeron que el sabor es “Muy Bueno”, el 20% siguiente dijo que el sabor es “Bueno” y el restante 20% de expertos afirmó que el sabor es “Regular”.
  - \* TEXTURA.- El 40% de expertos señaló que la textura del producto es “Excelente”, otro 40% dijo que la textura es “Muy Buena”, y un 20% manifestó que la textura es “Buena”. Concluyendo en el criterio de este producto se manifestó que podría mejorar en la apariencia, pues recomendaron llevar un mejor manejo en el proceso del tostado de la pepa de zambo ya que este libera un color natural verdoso que no favorece al ojo del consumidor, así mismo se señaló que su textura debe encontrar un balance con lo ya

mencionado y que el sabor si fue el esperado aunque se podría subir el nivel de picor. Además de que al poseer elementos característicos de la sierra ecuatoriana se sigue inculcando a los posibles consumidores de degustar productos que llevar múltiples tradiciones culinarias.

## **8. CAPITULO IV**

### **8.1 Manual de Procedimientos**

#### *PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE AJÍ ARTESANAL UTILIZANDO INGREDIENTES AUTÓCTONOS DEL PAÍS.*

##### **➤ INTRODUCCIÓN**

AJÍ-CHU es la marca comercial de una variedad de productos artesanales a base de ají, enfocada en la elaboración de dos de las más tradicionales salsas picantes del Ecuador como lo es el ají pepa de zambo y el ají manaba.

Dentro de este manual se desarrollara el procedimiento necesario para obtener las salsas anteriormente señaladas, teniendo siempre en cuenta su valor patrimonial en los métodos e ingredientes usados. Así también se detallará las instrucciones para su correcta confección y la información para una buena conserva final.

##### **➤ JUSTIFICACIÓN**

El diseño de este manual de procedimientos se lo realiza para que la elaboración de dos de las más influyentes salsas ecuatorianas a base de ají, sean conocidas en el mercado actual. Pues el Ecuador cuenta con un sin número de preparaciones deliciosas que no son de conocimiento general. Otro factor por el cual se desarrolla este manual, es para que los consumidores tengan los conocimientos y herramientas necesarias para desarrollar con facilidad dichas receta, pues este asegura ser una ayuda para todo aquel que guste de elaborar una receta ideal a la hora de combinar productos nacionales con platillos del diario comer. Dando la mayor información necesaria al que lo lea para agilizar los procesos y dinamizar estas recetas que cada día se van perdiendo con la globalización gastronómica que se vive en la actualidad.

## ➤ OBJETIVO GENERAL

Diseñar un manual de procedimientos para la elaboración de ají artesanal Pepa de Zambo y ají artesanal Manaba.

## ➤ APLICACIONES DE LOS AJIES EN LA GASTRONOMÍA LOCAL:

En la gastronomía ecuatoriana desde sus inicios se utilizaba preparaciones a base de ají. Por ello en su gran variedad de platos de sal y sopas en general, siempre se acompaña con una salsa picante. Sin ser una excepción el “*Ají Pepa de Zambo*” y “*Ají Manaba*”, son preparaciones que maridan dichos platos perfectamente.

Un ejemplo es la combinación ideal del tradicional Repe Lojano y el Ají Pepa de Zambo. O a su vez el Ají Manaba que acompaña de manera perfecta al Bolón de Verde característico de la costa ecuatoriana.

Ejemplos de distintas aplicaciones:

### AJÍ PEPA DE ZAMBO

- ❖ Sopas ecuatorianas tradicionales
- ❖ Hornados
- ❖ Guisados
- ❖ Estofados
- ❖ Fritada

### AJÍ MANABA

- ❖ Bolones de chicharrón
- ❖ Bolones de queso
- ❖ Tigrillo
- ❖ Corviche
- ❖ Bala barbuda

➤ **MARCO JURÍDICO:**

**CONSTITUCION DE UNA EMPRESA:**

Lo primero será la constitución legal de la empresa la cual debe establecer los diversos *objetos sociales* a fabricar. Mismos que en este proyecto serán:

- AJÍ PEPA DE ZAMBO
- AJÍ MANABA

A continuación los requerimientos necesarios la clasificación de la empresa en razón del número de empleados, teniendo en cuenta que en este proyecto la selección de empresa debe ser: *Microempresa*.

Pues actualmente a través de la Superintendencia de Compañías se estipula la clasificación de las empresas por el nivel de ventas anuales generadas y por el número de trabajadores. En este caso se ha seleccionado una microempresa ya que el proyecto está estipulado como un nuevo y pequeño emprendimiento, que se espera debe tener un volumen anual de ventas no mayor a 100 mil dólares, y contar de 1 a 9 trabajadores; esto lo afirma la Superintendencia en su Ley de Compañías Codificada (Congreso Nacional de la República del Ecuador, 1999).

De igual manera uno de los requisitos indispensables para el desarrollo confiable para un proyecto de esta naturaleza, es a través de la clasificación impuesta por el Ministerio de Salud Pública a los objetos sociales. Dentro de este proceso los alimentos procesados como las salsas a base de ají se encuentran en la zona denominada A, de “alto riesgo”. Ya que deben tener un proceso de elaboración meticuloso en el ámbito de buenas prácticas de manufactura e higiene. Y también por el tipo de almacenamiento que se lo debe implementar para evitar contaminaciones biológicas, físicas o químicas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador, 2015)

## **CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ALIMENTICIA**

Todos los productos que tengan manipulación de alimentos deben pasar un control, el cual certifique que este fue elaborado con “Buenas Prácticas de Manufactura, para asegurar un proceso de calidad y sanidad. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador, 2015)

El significado que abarca a BPM según el decreto ejecutivo presentado en el actual mandato del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado Presidente Constitucional de la República del Ecuador, sobre alimentos procesados, plantea que estos son: “Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad.”(Órgano del Gobierno del Ecuador – Registro Oficial, 2015)

Gracias a estos registros y evaluaciones los diferentes establecimientos destinados a la elaboración, producción y expendio de alimentos y bebidas en el país deben mantener un correcto manejo de los mismos, pues todos estos locales deben contar con el Certificado de Operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura para ofrecer una seguridad alimenticia a los consumidores. El certificado otorgado debe tener la siguiente información:

(Órgano del Gobierno del Ecuador – Registro Oficial, 2015)

**Tabla 14.- INFORMACIÓN DEL CERTIFICADO BPM**

<b>INFORMACIÓN DEL CERTIFICADO BPM</b>	
1.	Número secuencial del certificado.
2.	Nombre de la entidad auditoria acreditada.
3.	Nombre o razón social de la planta, o establecimiento.
4.	Área(s) de producción(es) certificada(s).
5.	Dirección del establecimiento: provincia, cantón, parroquia, calle, número, teléfono y otros datos relevantes para su correcta ubicación.
6.	Nombre del propietario o representante legal de la empresa titular o administradora de la planta, o establecimiento inspeccionados y/o de su representante técnico.
7.	Tipo de alimentos que procesa la planta.
8.	Fecha de expedición del documento.
9.	Firmas y sellos: Representante de la entidad auditora y Director Provincial de Salud o su delegado.

Adaptado de: Órgano del Gobierno del Ecuador – Registro Oficial. Artículo #80, 2015

Para mayor informacion sobre la normativa de las Buenas Practicas de Manufactura en Alimentos puede acceder a la Registro Oficial del Gobierno del Ecuador, al siguiente link: <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf

## **PERMISOS DE FUNCIONAMIENTOS PARA LA MARCA COMERCIAL**

Conjuntamente con los requisitos antes mencionados, este permiso de funcionamiento se lo emite en conformidad a las distintas aprobaciones de los miembros encargados de los temas ya antes explicados para que la marca comercial inicie su proceso de venta legal. Estos permisos son consedidos por un departamento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia del Ecuador – ARCOSA. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador, 2015)

Para mayor informacion con los pasos necesarios para conseguir estos permisos puede acceder a la pagina oficial de la ARCOSA, al siguiente link:

<http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

## **NORMATIVAS DE FUNCIONAMIENTO**

Todos los centros destinados a la producción y manipulación de alimentos en el Ecuador están normados por el Ministerio de Salud y las distintas Municipalidades de las zonas en donde se encuentren estos centros. Estas normas son principalmente requisitos que se les exige a los establecimientos para efectuar periódicamente seguimientos en cuanto a la calidad sanitaria y en la inocuidad en el trato de los alimentos, todos estos requerimientos están considerados en los principios del “*Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control*”.

Los centros de producción y manejo de alimentos deben cumplir los siguientes cuidados para su funcionamiento normalizado para efectos de estándares de calidad y evitar el cierre de sus establecimientos o multas, a continuación se enlista algunos de los pedidos por parte del Ministerio de Salud:

- Contar con el sistema anti-humo, en caso de algún incendio.

- Vías de fácil desfogue para olores no deseados y vapor, que interfieran con los productos y materias primas.
- Desinfección diaria de las áreas de trabajo para evitar proliferación de insectos y parásitos.
- En las zonas externas del establecimiento no debe existir establecimientos de la industria automotriz o acumulación de chatarra.
- Los establecimientos deben contar con insumos fáciles de su limpieza y desinfección (acero inoxidable preferiblemente).
- Establecimientos resistentes a la corrosión de materiales.
- Los suelos de los locales deben cumplir con un pequeño inclinamiento del 2%, para el drenaje apropiado de líquidos y sin grietas que acumulen los mismos.
- Las paredes de las localidades deben cumplir con materiales fáciles de limpiar y superficie antiadherentes sin grietas. De igual manera sus techos con una altura de 4 metros que exige este organismo.
- Tomar en cuenta siempre la temperatura del establecimiento para que sea la idónea al momento de trabajar con alimentos, así como su almacenamiento.
- Construcción de establecimientos con prevención de plagas u roedores.
- Las puertas de acceso deben contar con material no adsorbente y liso para su correcta desinfección periódica.
- Los cuartos fríos deben tener puertas de material aislante para evitar desfogue de temperatura.
- Para un correcto almacenamiento de los alimentos perecederos se debe refrigerar a una temperatura de 5°C
- El personal del establecimiento siempre debe utilizar mallas para el cabello (hombre y mujer), tapa bocas, y guantes por si es necesario.
- Las ventanas deber estar diseñadas para evitar la acumulación de suciedad.
- El área de comercialización deberá estar lejos de las cámaras de frío y de los servicios higiénicos.

- En el área de recepción de materia prima debe brindar facilidad y comodidad por su espacio de trabajo.
- La cámara de congelación deberá encontrarse a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Las sustancias químicas se almacenarán en un lugar independiente, para evitar la contaminación.
- Las aguas residuales se eliminarán a través de un sistema de evacuación conectado a la red pública del alcantarillado.
- El almacén deberá ser seco, ventilado y limpio.
- El agua que se utilice deberá ser potable.
- Los residuos se colocarán en recipientes de plástico o material impermeable, con tapa, de fácil limpieza y desinfección.
- En cuanto a luz, tendrá que haber 550 lux para áreas de recepción y venta de alimentos y bebidas, 220 lux para áreas de almacenamiento de alimentos y bebidas, y para las otras áreas 110 lux.
- Los servicios higiénicos deberán ser separados para hombres y mujeres, asimismo no tendrán comunicación directa con los vestuarios.
  - ✓ De 1-9 personas deberá haber 1 inodoro, 2 lavatorios y 1 urinario.
  - ✓ De 10-24 personas deberá haber 2 inodoros, 4 lavatorios y 1 urinario.
  - ✓ De 25-49 personas deberá haber 3 inodoros, 5 lavatorios y 2 urinarios.
- El personal al momento de trabajar no debe contar con enfermedad alguna.
- Dentro de estas normas se requiere un continuo lavado de manos del personal (antes, durante y después) del proceso de manipulación de alimentos. Se recomienda en la normativa el lavado cada 30 minutos.

(Ministerio de Salud del Ecuador, 2015) (ARCOSA, 2015)

Para mayor información se puede ingresar al siguiente link del Ministerio de Salud en donde constan todos los requisitos ya mencionados: [ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre\\_publicaciones/norma\\_sanitaria\\_operac\\_centrosacopio.pdf](ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre_publicaciones/norma_sanitaria_operac_centrosacopio.pdf)

## ETIQUETA PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Para poder etiquetar un producto se debe tener en cuenta varios puntos pues para poder hacerlo de manera correcta primero se debe saber el tiempo de vida útil del producto ya que este debe perdurar con la misma calidad por un tiempo especificado en la etiqueta, esto para brindar una seguridad alimentaria que se exige para los consumidores potenciales. De igual manera se los debe priorizar la información de como guardar el producto de una manera idónea, esto para evitar contaminación bacteriana o por acción del ambiente (descomposición). Por esto y más el etiquetar de manera correcta un producto es de vital importancia para que los consumidores se beneficien del producto que han adquirido. En la actualidad organismos que buscan la seguridad alimentaria de los productos que se ofrecen en los mercados han impulsado varios proyectos que garanticen a los consumidores un producto de calidad, con normas de sanidad y con información nutricional al cual todos tienen derecho de conocer. La siguiente información trata de las principales exigencias que un etiquetado debe mantener en el exterior en un producto alimenticio:

- *Nombre del alimento:* El nombre del producto debe estar relacionado con el producto en sí, debe ser específico.
- *Responsable del producto:* Quien es el encargado de la elaboración del producto a crear, si es empresa, como se llama.
- *Domicilio del fabricante:* La dirección de donde se elabora el producto con toda la información necesaria como por ejemplo el número de teléfono.
- *Lista de ingredientes:* Toda la lista de ingredientes que se necesitan para la elaboración del producto.
- *Cantidad neta:* La cantidad total de producto que lleva cada envase.
- *Lote de fabricación:* Es un fragmento de la elaboración del producto.
- *Fecha de fabricación:* El día en que se elaboró el producto para su comercialización en el mercado.

- *Fecha de caducidad:* El tiempo de vida útil del producto, la durabilidad que tiene el producto en su correcto almacenamiento. Se lo puede también encontrar como se vence, expira, consumase antes de..., etc.
- *País de origen:* De donde viene el producto que se está comprando, si es país o de donde sea.

**Tabla 15.- ETIQUETADO DEL PRODUCTO**

<b>NOMBRE DE LA MARCA</b>
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>
<b>FECHA DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO</b>
<b>CANTIDAD EN GR O KG QUE CONTIENE EL EMPAQUE (PESO NETO)</b>
<b>FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO</b>
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>

Todos estos puntos previamente mencionados deben estar con caracteres claros, visibles y fáciles de leer por el mismo consumidor, la envoltura del etiquetado debe leerse fácilmente, sin estar oculto de nada.

Para más información se puede visitar la página <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/1334-1-4.pdf> o en [http://servicios.educarm.es/templates/portaficheros/websDinamicas/30/resumen\\_etiquetado\\_ptos\\_alimenticios.pdf](http://servicios.educarm.es/templates/portaficheros/websDinamicas/30/resumen_etiquetado_ptos_alimenticios.pdf)

➤ **PROCEDIMIENTOS**

▪ *PROCEDIMIENTO AJÍ PEPA DE ZAMBO*

Tabla 15.- PROCEDIMEINTO AJÍ PEPA DE ZAMBO

 <p>1) Hervir agua con los recipientes de vidrio durante 30 minutos para su desinfección.</p>	 <p>2) Realizar el Mise en Place con los ingredientes a utilizar (pesar).</p>
 <p>3) Lavar y desinfectar los ingredientes para su posterior uso.</p>	 <p>4) Tostar las pepas de zambo para liberar y potencializar su aroma y sabor.</p>
 <p>5) Picar en Juliana la cebolla blanca, y reservar una cucharada para el final.</p>	 <p>6) Licuar todos los ingredientes con la ayuda de un procesador de alimentos.</p>



7) Rectificar el sabor con sal y comino.



8) Incorporar la cucharada de cebolla blanca y mezclar.



9) Introducir la salsa al recipiente desinfectado.



10) Con el producto terminado, almacenar en refrigeración.

- *PROCEDIMIENTO AJÍ MANABA*

**Tabla 16.- PROCEDIMIENTO AJÍ MANABA**

 <p>1) Hervir agua con los recipientes de vidrio durante 30 minutos para su desinfección.</p>	 <p>2) Realizar el Mise en Place con los ingredientes a utilizar (pesar).</p>
 <p>3) Lavar y desinfectar los ingredientes para su posterior uso.</p>	 <p>4) Picar en brunoise la zanahoria, pimiento verde, los dos tipos de ajíes, cebolla paiteña.</p>
 <p>5) Incorporar los líquidos con los ingredientes picados.</p>	 <p>6) Agregar el cilantro repicado.</p>



7) Añadir la sal y el comino.



8) Dejar reposar por 15 minutos.



9) Introducir la salsa al recipiente desinfectado.



10) Con el producto terminado, almacenar en refrigeración.

## ➤ FORMATOS

### DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR

#### ❖ AJÍ PEPA DE ZAMBO

NOMBRE DE LA RECETA GÉNERO PORCIONES / PESO *PORCIÓN												
	Ají pepa de zambo											
	Salsas											
	1 porción/ 500 gr por porción											
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	% DESPERDICIO	PESO DESPERDICIO	PESO UTIL EN BASE AL KILO	FACTOR DE RENDIMIENTO DEL DESECHO	CANTIDAD * F.R DESECHO	COSTO+ DESECHO	COSTO+ DESPERDICIO+ RECARGOS (33%)	
Ají criollo	kg	\$ 5,59	0,050	\$ 0,28	5	0,050	0,950	1,053	0,053	\$ 0,29		
Pepa de zambo	kg	\$ 11,21	0,165	\$ 1,85	0	0,000	1,000	1,000	0,165	\$ 1,85		
Cebolla blanca	kg	\$ 0,95	0,025	\$ 0,02	5	0,050	0,950	1,053	0,026	\$ 0,02		
Agua	lt	\$ 0,00	0,065	\$ -	0	0,000	1,000	1,000	0,065	\$ 0,00		
Cilantro	kg	\$ 1,72	0,007	\$ 0,01	5	0,050	0,950	1,053	0,007	\$ 0,01		
Sal	kg	\$ 0,35	0,013	\$ 0,00	0	0,000	1,000	1,000	0,013	\$ 0,00		
Aceite girasol	kg	\$ 2,53	0,013	\$ 0,03	0	0,000	1,000	1,000	0,013	\$ 0,03		
<b>COSTO TOTAL</b>				\$ 2,20							\$ 2,22	\$ 2,95
<b>UTILIDAD</b>				\$ 3,30							\$ 3,33	\$ 4,43
<b>P.V.P</b>				\$ 5,51							\$ 5,55	\$ 7,38

- **INTERPRETACIÓN:** En la tabla anterior, “Receta Estándar Ají Pepa de Zambo”, se desarrolla el costeo de los ingredientes necesarios para la línea de este tipo de ají. El mismo se trabajó con cifras reales del mercado actual, y en conformidad con los precios de los productos ya existentes en el mercado (competencia) se estipuló un margen de contribución del **150%**, y un **33%** de recargos.

Teniendo un precio de venta al público de: **\$7,38**.

❖ AJÍ MANABA

											
NOMBRE DE LA RECETA		Aji Manaba									
GÉNERO		Salsas									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 500 gr por porción									
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	% DESPERDICIO	PESO DESPERDICIO	PESO UTIL EN BASE AL KILO	FACTOR DE RENDIMIENTO DEL DESECHO	CANTIDAD * F.R DESECHO	COSTO+ DESECHO	COSTO+ DESPERDICIO+ RECARGOS (33%)
Aji raton	Kg	\$ 14,08	0,020	\$ 0,28	1	0,010	0,990	1,010	0,020	\$ 0,28	
Aji una de pava	Kg	\$ 15,15	0,020	\$ 0,30	1	0,010	0,990	1,010	0,020	\$ 0,31	
Zanahoria	Kg	\$ 0,79	0,068	\$ 0,05	5	0,050	0,950	1,053	0,072	\$ 0,06	
platano	Lt	\$ 2,04	0,125	\$ 0,26	0	0,000	1,000	1,000	0,125	\$ 0,26	
Cilantro	Kg	\$ 1,72	0,010	\$ 0,02	5	0,050	0,950	1,053	0,011	\$ 0,02	
Cebolla paitena	Kg	\$ 2,20	0,068	\$ 0,15	5	0,050	0,950	1,053	0,072	\$ 0,16	
Sal	Kg	\$ 0,35	0,030	\$ 0,01	0	0,000	1,000	1,000	0,030	\$ 0,01	
<b>COSTO TOTAL</b>				\$ 1,07						\$ 1,09	\$ 1,45
<b>UTILIDAD</b>				\$ 2,14						\$ 2,18	\$ 2,89
<b>P.V.P</b>				\$ 3,21						\$ 3,26	\$ 4,34

- **INTERPRETACIÓN:** En la tabla, “Receta Estándar Aji Manaba”, se generó el costeo de los ingredientes necesarios para la línea de este tipo de aji. El mismo se desarrolló con cifras reales del mercado actual, y en conformidad con los precios de los productos ya existentes en el mercado (competencia) se estipuló un margen de contribución del **200%**, y un **33%** de recargos.

Teniendo un precio de venta al público de: **\$4,34**.

➤ **DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA Y UTENSILLOS A UTILIZAR**

• **MATERIAS PRIMAS**

AJÍ PEPA DE ZAMBO

**Tabla 17.- MATERIA PRIMA AJÍ PEPA DE ZAMBO**

Ají criollo	Gran contenido en vitamina C y complejos vitamínicos para la salud.
Pepa de zambo	Aporta el 30% de sus grasas naturales, saludables para el cuerpo y brinda mucha energía
Cebolla blanca	Gran aporte en calcio
Agua	Vital para el consumo diario de los seres vivos
Cilantro	Rico en Vitamina A
Sal	Brinda gran cantidad de Sodio
Aceite	Consumo apropiado de grasas necesarias para el cuerpo.

AJÍ MANABA

**Tabla 18.- MATERIA PRIMA AJÍ MANABA**

Ají uña de pava	Brinda el 35% de Vitamina A y C al cuerpo.
Ají ratón	Excelente antioxidante y combatiente de varios tipos de cáncer.
Zanahoria	Alto contenido en Vitamina A (para la vista).
Vinagre de plátano	Implementa un balance en el PH y brinda energía.
Cilantro	Rico en Vitamina A
Cebolla paiteña	Gran aporte en calcio
Sal	Brinda gran cantidad de Sodio

- **INSUMOS PARA LA PRODUCCION DE LOS PRODUCTOS**

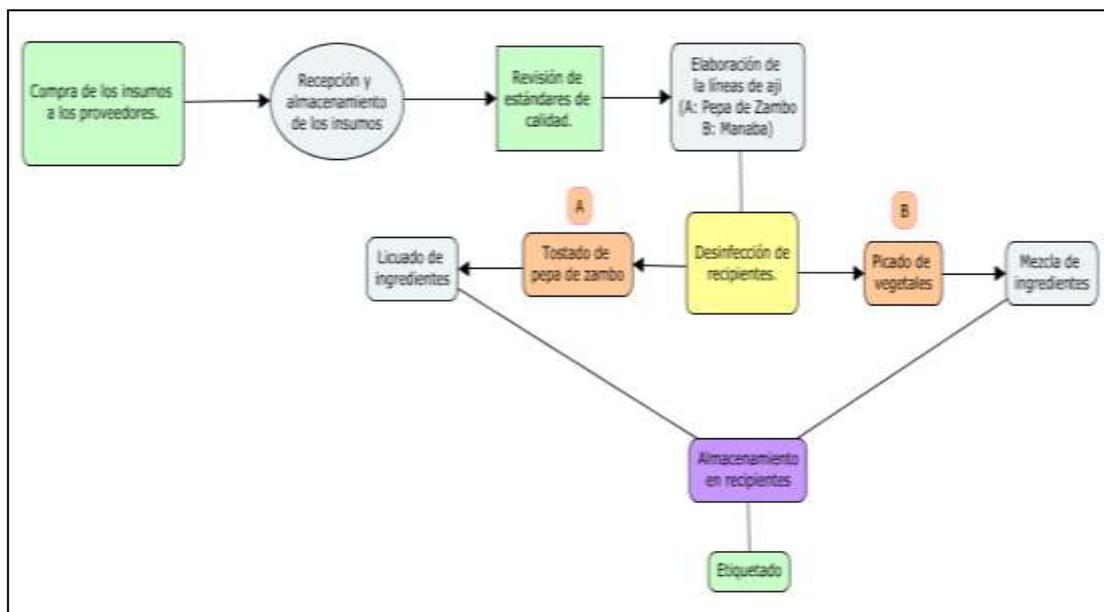
- AJÍ PEPA DE ZAMBO

- Tabla de picar verde
    - Balanza
    - Sartén
    - Licuadora
    - Cuchillo cebollero
    - Bowl de acero inoxidable

- AJÍ MANABA

- Tabla de picar verde
    - Balanza
    - Chuchillo cebollero
    - Bowl de acero inoxidable

- **DIAGRAMA DE FLUJO:**



- **ANÁLISIS DE PROVEEDORES**

En la actualidad el crecimiento de la industria de alimentos y la constante demanda de diferentes tipos de ajíes cultivados en el Ecuador han hecho que varios productores locales se acoplen a mayores producciones. En este ámbito la empresa líder en el mercado nacional y la mayor exportadora de ají del Ecuador, gracias a un trabajo en conjunto con los mejores pequeños productores de ají el país. Pues los productores de la provincias de Manabí,

Esmeraldas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas están aliadas con la empresa “Pro-Ají”, quien es la encargada de adquirir el producto en cantidades pre establecidas de las zonas antes mencionadas y gestiona estándares de calidad con sus llamados “Promotores”. En mucho de los casos debido a las grandes distancias entre las áreas de cultivos que por lo general son en zonas rurales de las provincias ya explicadas, “Pro-Ají” ha sabido gestionar puntos de almacenamiento y mejoras para sus hectáreas agrícolas. (Proyecto Red Productiva, 2013)

En la actualidad los proveedores de ají son 10 pequeñas empresas que en conjunto trabajan para el incremento en la demanda de las diversas variedades de ajíes que se cultivan en el Ecuador, cada uno provee a comerciantes de los mercados más concurridos de la ciudad capital que así mismo para las grandes cadenas se han asociado con la empresa líder de este producto nacional, la empresa Pro- Ají.

La señora María Villavicencio, propietaria de un pequeño puesto del mercado Ñaquito, asegura que: desde horas muy tempranas del día el producto llega de algunas provincias para ser distribuidas por los ya denominados pequeños comerciantes, así como el mayor porcentaje se lo entrega a la empresa “Pro ají” que lidera el mercado del ají en el país. Esta misma empresa lleva a las grandes cadenas distribuidoras del país como lo son: Supermaxi, Megamaxi, Mi Comisariato, Supermercados Aquí, etc; y el simple hecho de estar inmersos en este sector tienden a elevar su precio, pues se les exige un etiquetado y empaquetado para asegurar la calidad del producto en percha. Véase mayor información en el libro referencia de Red productiva, USAID. (Proyecto Red Productiva, 2013)

Es la misma Señora Villavicencio quien ha sabido proveer al proyecto ingredientes como el ají uña de pava, ají ratón, ají criollo, pepa de zambo y hasta el vinagre de plátano. Pues ella en conjunto con su familia son abastecidos por sus tierras cultivadoras en las zonas costeñas y de igual manera dentro de la sierra. Todos los productos se los puede conseguir directamente donde ella en su local comercial dentro del mercado Ñaquito

ubicado en las calles Juan José de Villalengua e Ñaquito. Su local está ubicado en el ala sur del mercado. A continuación se establece la lista de precios que maneja en sus productos, así como el que se estableció en conjunto con la empresa líder en el tema de picantes “Pro-Ají”:

**Tabla 19-. LISTA DE PRECIOS PRINCIPALES INGREDIENTE**

<b>LISTA DE PRECIOS PRINCIPALES INGREDIENTES</b>	
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>VALOR POR KILO</b>
Ají Criollo	\$ 5.59
Ají Uña de Pava	\$ 15.15
Ají Ratón	\$ 14.08
Pepa de Zambo	\$ 11.21
Vinagre de Plátano	\$ 2.04

## 9. CONCLUSIONES

- Al final del estudio se puede concluir que el Ecuador es dueño de diversos tipos de ajíes que se producen a lo largo de su territorio que cada vez mejora en su calidad, y estos se los puede utilizar para distintas salsas.
- El ají a formado parte de la dieta diaria de los ecuatorianos durante siglos atrás, por ello se debe continuar incentivando el consumo de uno de los ingredientes nativos del país, pues cada vez el sector agricultor de este producto va mejorando sus estándares, logrando que el mundo reconozca al país por la calidad en todos los tipos de ajíes que se producen en el territorio ecuatoriano.
- El Ecuador es dueño de un sin número de tipos de ajíes muy poco conocidos en el mercado externo que podrían incrementar las cifras económicas regionales y nacionales.
- Con el incentivo al consumo de producto nacional se puede dinamizar distintos factores de los pequeños productores locales que hoy en día no cuentan con mayores beneficios por parte del gobierno nacional.
- El ají, con toda la investigación realizada, se puede mostrar que tiene bastantes beneficios para la salud, también se puede decir que a partir de este ingrediente se pueden llegar a tener sub productos elaborados como las salsas de ají.
- También se puede decir que el ají es un producto que tiene bastante historia a lo largo del Ecuador y que hasta en la actualidad se lo sigue preparando en salsa picantes para que se puedan acompañar con platillo tradicionales.
- Por otro lado el sistema empleado y diagramado en el manual, garantiza un fácil proceso en la fabricación de las salsas a base de ají, logrando sistematizar de manera idónea el paso a paso para obtener resultados de calidad.

## 10. RECOMENDACIONES

- Se recomienda ampliar los diversos estudios e investigaciones acerca de este producto milenario, para alcanzar un mejor nivel de exportación y que sea uno más de los productos alimenticios que el país ofrece al mundo por su alta calidad. Siendo el principal objetivo que compita en mercados extranjeros.
- Se recomienda que se incentive el apoyo a los pequeños productores locales para que con sus distintos productos levanten la economía nacional, puesto que el país cuenta con una variedad de productos importantes que pueden complementar a la actual matriz productiva.
- Generar mayores capacitaciones a los proveedores de esta materia prima para mejorar los métodos de cultivo, así como mejorar la calidad en los productos a comercializar, ya que de esta manera ellos mismos tendrían mejores niveles de ventas para obtener una mejor calidad de vida con sus familias.
- Es necesario continuar desarrollando investigaciones que potencialicen a este producto nacional para mejorar la demanda en exportación.
- Se recomienda la utilización del ají de pepa de zambo en la combinación de sopas tales como el repe, platos como fritadas y hornados.
- Se recomienda el ají manaba para las combinaciones en platos a base de plátano verde como por ejemplo con bolones, tigrillos o verde majado.
- Uno de las principales recomendaciones para la elaboración de salsas artesanales es el manejo de todos los insumos y materia prima con estándares de higiene (BPM), para brindar al mercado un producto pulcro y que prevé posibles inspecciones de los ministerios a cargo.
- En cuanto al uso de materia prima, se recomienda principalmente utilizar productos nacionales que aporten a la economía local y de los pequeños proveedores, ya que así la calidad de vida del pueblo en general mejorará considerablemente.

## 11. REFERENCIAS:

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador. (2015). *Clasificación de Alimentos Procesados por Riesgos*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016 de <http://www.controlsanitario.gob.ec/clasificacion-de-alimentos-procesados-por-riesgo/>
- Almeida, M. (2011). *Estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio e industrialización de ají en el valle del Chota*. Ibarra, Trabajo de Grado (UTN).
- Ayala, E. *Nueva Historia del Ecuador: "Cronología Comparada de la Historia Ecuatoriana. Vol. 14"*. Quito, Ecuador: Grijalbo Ecuatoriana Ltda.
- Ayala, E., Moreno, S., Bustos, G., Terán, R. y Landázuri, C. (Eds.). (2008). *Manual de "Historia del Ecuador": Época Aborigen y Colonial, Independencia*. Quito, Ecuador. Corporación Editora Nacional.
- Catarina, U. (2010). *Historia de la industria de la restauración*. Recuperado el 8 de Mayo de 2016 de [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/sevenello\\_s\\_l/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/sevenello_s_l/capitulo2.pdf)
- Congreso Nacional de la República del Ecuador. (1999). *Ley de Compañías, Codificación*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2016 de <https://www.supercias.gov.ec/web/privado/marco%20legal/CODIFIC%20%20LEY%20DE%20COMPANIAS.pdf>
- Diario El Universo. (2007). *El ají nació en Ecuador*. Recuperado el 8 de Mayo de 2016 de <http://www.eluniverso.com/2007/02/15/0001/1064/3B3A1457AC71476DB78C95731C06EF5A.html>
- Diario La Hora. (2009). *Ají de calidad en tierra tsáchila*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2016 de

<http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/882124/-1/home/goRegional/Carchi#.WCkqUbLhDIU>

Diario La Hora. (2011). *El ají más bravo de la Capital*. Recuperado el 16 de Mayo de 2016 de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101142426/-1/EI\\_aj%C3%AD\\_m%C3%A1s\\_bravo\\_de\\_la\\_capital.html#.V0aKgPnhDIU](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101142426/-1/EI_aj%C3%AD_m%C3%A1s_bravo_de_la_capital.html#.V0aKgPnhDIU)

Federación Española de Industrias de Alimentos y Bebidas – FIAB. (2014). *Industria alimentaria*. Recuperado el 8 de Mayo de 2016 de <http://www.fiab.es/es/industria/industria.asp>:

Fundación Universitaria Iberoamericana. (2012). *Composición Nutricional “Base de datos Internacional de Composición de Alimentos*. Recuperado el 20 de Octubre de 2016 de <http://www.composicionnutricional.com/alimentos/AJI-LARGO-COLORADO-5>

Galiano, C. (2013). *Comprar, Conservar y Congelar nuestros alimentos desde la A hasta la Z*. Recuperado el 05 de Julio de 2016 de <https://books.google.com.ec/books?id=NRh1BAAQBAJ&pg=PA38&dq=materiales+para+conservar+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj4zLWlVuLNAhULtBQKHhYhFBGYQ6AEIKDA#v=onepage&q=materiales%20para%20conservar%20alimentos&f=false>

Gallardo, C. (2015). *Medios Públicos del Ecuador*. Recuperado el 25 de Marzo de 2016, de la página web: <http://www.mediospublicos.ec/noticias/turismo/el-aji-el-producto-milenario-del-ecuador>

Gallego, J. F. (2012). *Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes*. Recuperado el 18 de Octubre de 2016 de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=FpA0qUy1NjcC&oi=fn>

d&pg=PA1&dq=historia+de+los+servicios+de+alimentos+y+bebidas&ots=fd7VWxl79s&sig=H9Y884k9zRFErOeVauen\_HWpArw#v=onepage&q&f=false. España: PARANINFO.

Garrido, R. (2015). *En Ecuador, El ají le pone el sabor*. Recuperado el 18 de Octubre de 2016 de <http://trade.allyouneedisecuador.travel/es/noticias/reportajes/67-en-ecuador-el-aji-le-pone-el-sabor>

Gerencia de Investigación de Mercados - Dominicana Exporta. (2010). *Perfil Económico Ajíes y Pimientos 2010*. Recuperado el 22 de Mayo de 2016 de [http://www.ceird.gov.do/estudios\\_economicos/estudios\\_productos/perfiles/ajies\\_pimientos.pdf](http://www.ceird.gov.do/estudios_economicos/estudios_productos/perfiles/ajies_pimientos.pdf)

Gobierno Provincial de Manabí. (2012). *Manabí, Cultura, Montaña Mar y Gastronomía*. Recuperado el 18 de Octubre de 2016 de <http://www.manabi.gob.ec/8820-manabi-asistio-a-audiencia-de-corte-constitucional.html>

Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 8 de Mayo de 2016 de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf). México: Red Tercer Milenio.

Instituto Nacional de Estadística y Censo - INEC. (2012). *Ecuador en cifras*. Recuperado el 9 de Mayo de 2016 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-nacional-de-ingresos-y-gastos-de-los-hogares-urbanos-y-rurales>

Mendoza, R. (2010). *Sistemática e historia del ají Capsicum Tourn*. Recuperado el 15 de Mayo de 2016 de <file:///C:/Users/TOSHIBA/Downloads/Dialnet-SistematicaEHistoriaDelAjiCapsicumTourn-2924765.pdf>

Ministerio de Agricultura - República Dominicana. (2011) *EL AJÍ*. Recuperado el 11 de Noviembre de <http://www.agricultura.gob.do/perfiles/los-vegetales/el-aji/?export=pdf>

Ministerio de Salud del Ecuador. (2015). *NORMA SANITARIA DE OPERACIÓN DE ALMACENES, CENTROS DE ACOPIO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO*. Recuperado el 30 de Noviembre de 2016 de [ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre\\_publicaciones/norma\\_sanitaria\\_operac\\_centrosacopio.pdf](ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre_publicaciones/norma_sanitaria_operac_centrosacopio.pdf)

M.I Municipio de Cañar. (2016). *Gastronomía*. Recuperado el 18 de Octubre de 2016 de <http://www.turismocanar.com/descubra-canar/gastronomia>

Naranjo, P (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos - La comida andina antes del encuentro*. Recuperado el 05 de Julio de 2016 de <https://books.google.com.ec/books?id=Rn9LZ2XrIWgC&pg=PA31&dq=la+cocina+del+ecuador&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjFkYTYu-LNAhVq64MKHXa7AJYQ6AEIPDAF#v=onepage&q=la%20cocina%20de%20ecuador&f=false>

Narváez, L. (2014). *Manual de Cocina Nacional 1*. Quito, Ecuador: Manuales UDLA

Órgano del Gobierno del Ecuador – Registro Oficial. (2015). *Decreto ejecutivo presentado en el actual mandato del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado Presidente Constitucional de la República del Ecuador, sobre alimentos procesados. Artículo #80* Recuperado el 18 de Enero de 2017 de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>

Pro Ecuador. (2014). *“Ventas en el mes de Diciembre en el sector alimenticio”* Recuperado el 08 de Mayo de 2016 de

<http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/01/BoletinDiciembre14-final.pdf>

Proyecto Red Productiva, USAID. (2013). *Innovación Productiva en el Ecuador, Capítulo 1 "AJÍ: Uso de Buenas Prácticas para Acceder a Mercados de Exportación"*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2016 de [http://pdf.usaid.gov/pdf\\_docs/Pnadw632.pdf](http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/Pnadw632.pdf)

Revista EKOS. (2014). *Zoom al Sector Alimenticio*. Recuperado el 10 de Mayo de 2016 de <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=3040>

Rivero, D. S. (2008). *Metodología de la Investigación*. Shalom.

Rojas, M. (2015). *Manual de Calidad PRO-AJÍ*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2016 de <http://documents.mx/documents/manual-de-calidad-proaji.html>

Semillas. (s.f). *Tipos de ajíes ecuatorianos*. Recuperado el 16 de Mayo de 2016 de [http://www.semillas.de/cgi-bin/shop\\_es/shop.cgi?shop=&keywords=Aji&cart\\_id=581386.7725](http://www.semillas.de/cgi-bin/shop_es/shop.cgi?shop=&keywords=Aji&cart_id=581386.7725)

## **ANEXOS**

## Anexos 1. Expertos Gastrónomos “ENCUESTAS”

Nombre del evaluador: *Silvia*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia			X		
	Sabor			X		
	Textura			X		
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del evaluador:

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada. *Bruno*

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	X				
	Sabor			X		
	Textura		X			

Nombre del evaluador: *Rodolfo Reynoso*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	✓				
	Sabor		✓			
	Textura	✓				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia				✓	
	Sabor				✓	
	Textura			✓		

Nombre del evaluador: *Luis Narváez*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia			/		
	Sabor			/		
	Textura			/		
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	/		/		
	Sabor	/				
	Textura	/				

Nombre del evaluador: *Luis Narváez*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X	X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				

## Anexos 2. Focus Group “ENCUESTAS”

Nombre del evaluador: Marilyn Caicedo

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: Karac J. Peire

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: Jonathan Velastegui

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: Nicolás Gordon D.

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	/	X			
	Sabor		X			
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia		X			
	Sabor		X			
	Textura	X				

Nombre del evaluador: Samantha Sánchez

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: Daniel Beltrán

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia			X		
	Sabor		X			
	Textura	X				

Nombre del evaluador: *Marilyn Pérez*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: *Karin Garrido*

Tesis: "Plan para la creación de una línea de Aji artesanal utilizando ingredientes autóctonos del país."

Instrucciones: Llenar el formato con una X de acuerdo a la degustación realizada.

PRODUCTOS	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
AJÍ MANABA	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
AJÍ PEPA DE SAMBO	Apariencia	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

### Anexo 3. Expertos Gastrónomos “DEGUSTACIÓN”



**DATOS:** en la siguiente foto se puede ver a los chefs expertos encargados de la validación, probando los dos diferentes tipos de ajíes elaborados. Chefs implicados Luciano Gobbi, Byron Revelo, Luis Narváez, Carlos Cabanilla, Rodolfo Reynoso.

#### Anexo 4. Focus Group “DEGUSTACIÓN”



**DATOS:** en la siguiente foto se puede ver a los estudiantes de la clase de servicio1 en el focus group probando los dos diferentes tipos de ají que se elaboró con la profesora encargada Jenny Osejo.

**Anexo 5. Productos Degustados por el Focus Group y Expertos Gastrónomos**

**AJÍ MANABA**



**AJÍ PEPA DE ZAMBO**



**Anexo 6.**

**CURRÍCULUMS VITAE DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS**

Nombre y apellidos: **LUCIANO GOBBI**

Lugar de nacimiento: **Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina**

Fecha de nacimiento: **21 de Diciembre de 1981**

Estado civil: **Casado**

Dirección personal: **Urbanización La Católica. Lote 121**

Número de teléfono de contacto: **0999325853**

Dirección de correo electrónico: **luciano.gobbi@udla.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 Maria Barrutia. guidotassi@hotmail.com.

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

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

Diciembre 2004 – Marzo 2005. **Restaurante Central**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Encargado de entradas. Actividades y responsabilidades: A cargo de la plaza de entradas.

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

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

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

## **CERTIFICACIONES**

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

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

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

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

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

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

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

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

### *IDIOMAS*

Inglés: Bilingüe. Colegio Barker.

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

## BYRON RAMIRO REVELO VIZUETE



DOB: 14/09/1984. Nacionalidad: Ecuatoriano. Estado Civil: Casado

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

Teléfonos: +593996831142/ Cuenta de Skype: Byron Aum

Domicilio actual: av. 6 de diciembre y los pinos Carnet de conducir: SI

### OBJETIVO

---

Joven profesional, entusiasta y determinado con amplia experiencia en diversas áreas de la Gastronomía y del sector de Alimentos y Bebidas incluyendo operaciones en: Restaurante, Bar, Catering y Eventos, Administración y Distribución de Alimentos, Control de Calidad, creación de menues basados en cocinas de todo el mundo, presupuestos, con el más alto estándar de calidad y control para cada trabajo. Mi último trabajo fue Executive Sous Chef en Turquoise Cay Boutique Hotel en las Bahamas, utilice las técnicas de cocina de vanguardia y cocina molecular aprendidas en mi antiguo trabajo, mezcla de sabores de todas las cocinas que he estudiado y he aprendido a lo largo de mis viajes y aventuras por 3 continentes, siempre recolectando experiencia de los sabores de las cocinas nativas de sus culturas, para poder plasmarlo en cada plato creado. Ahora compartiendo el conocimiento adquirido en cada clase dictada en la UDLA.

## FORMACION ACADEMICA

---

- BUREA VERITAS ECUADOR , Quito – Ecuador Auditor Interno ISO 22000:2005

Julio 2015 – Julio 2015

- ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO SANT POL DE MAR- Barcelona, España (EUHT STPOL)

Octubre 2012 – Junio 2013: Master in Hospitality Management

(Diploma Universitario de Especialización en Master in Hospitality Management (Hoteles y Restaurantes) en convenio con la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació)

- NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador

Abril 2012 – Abril 2012: C.C.C Chef de Cuisine Certifie

- NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador

Abril 2011 – Abril 2011: Certificacion Serv Safe Essential

- UNIVERSIDAD DE LAS AMERICA, Quito Ecuador (UDLA)

Enero 2008 – Diciembre 2010: Licenciado en gastronomía

- PROFESSIONAL CHEF, Lima Perú

Febrero 2007 – Febrero 2008: Cursos de Cocina Realizados (Practicar en el Sector)

- INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, Buenos Aires Argentina (IAG)

Enero 2006 – Febrero 2007: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

---

- UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS ( UDLA) Quito – Ecuador, Marzo 2015 – TRABAJO ACTUAL: Docente Facultad Gastronomía
  
- TURQUOISE CAY - BOUTIQUE HOTEL - Exuma - Bahamas, Diciembre 2014 - Febrero 2015 : Departamento de A&B Executive Sous Chef
  
- THE BAZZAR BY JOSE ANDRES - Miami - Florida - USA, Diciembre 2013 - Diciembre 2014 : Departamento de A&B Chef de Partida
  
- PALAFOX HOTEL - Zaragoza - España, Junio 2013 - Diciembre 2013: Departamento de A&B, Maitre (Jefe de Sala)
  
- EL TOBAR ( 4 Stars Restaurant) – Grand Canyon, Arizona, USA. Abril 2011-Abril 2012: Departamento de A&B, Line Cook 1
  
- FLASH BACK ROCK AND GRILL-Quito, Ecuador. Enero 2011-Marzo 2011: Departamento de A&B Line Cook 1
  
- EL TOBAR ( 4 Stars Restaurant) – Grand Canyon, Arizona, USA. Julio 2009-Septiembre 2009: Departamento de A&B, Cook 3
  
- HEMISFERIOS CATERING- Quito, Ecuador. Junio 2008-Diciembre 2009: : Departamento de A&B, Chef Ejecutivo

- LO QUE SOMOS COMEDOR – Quito, Ecuador Enero 2008-Mayo 2008:  
Departamento de A&B Line Cook 1

## **COMPETENCIAS**

---

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

## **OTROS CONOCIMIENTOS**

---

- Idiomas: Español (Lengua Materna), Inglés (Nivel Avanzado), Alemán ( Nivel Intermedio), Portugués ( Nivel Básico-intermedio)
- Software: MS Windows, MS Office, Navegadores internet, Micros-Fidelio (F&B) , Opera

## REFERENCIAS

---

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

## LUIS ALBERTO NARVÁEZ ALMEIDA



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

**TELÉFONO:** 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

**FECHA DE NACIMIENTO:** Octubre 12 de 1970

**ESTADO CIVIL:** Casado, dos hijos

**NACIONALIDAD:** Ecuatoriano

**IDIOMAS:** Inglés, Español

### **EDUCACIÓN:**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

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

### **FORMACIÓN PROFESIONAL:**

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine

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

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

### **CERTIFICADOS PROFESIONALES:**

- ❖ *Certificado por trayectoria y contribución en la cocina Ecuatoriana - UDLA*
- ❖ *Cena coctel Ferrán Adriá*
- ❖ *Miembro del Consejo Superior Culinario – UDLA*
- ❖ *Plan de Marketing de la gastronomía Ecuatoriana – Ministerio de Cultura y Patrimonio*
- ❖ *Cata de vino y aceites – UDLA*
- ❖ *Juez en Sabor a Manabí – Cámara de Comercio Ecuatoriano Americano*
- ❖ *Miembro del equipo Sénior, Copa de las Américas – UDLA*
- ❖ *Miembro del Equipo Sénior, Copa de las Américas – Foro Panamericano de Asociación Culinarias Profesionales*
- ❖ *Asociación de Chefs Ecuatorianos – Asociación de Chefs del Ecuador*

- ❖ *Participación en eventos académicos – Universitec*
- ❖ *Evento Familia Eljuri – J.W. Marriott*

## **HISTORIA LABORAL:**

### ➤ **2014 hasta la Actualidad**

#### **Empresa Qualucit (Personal )**

##### **Quito – Ecuador**

Posición:

Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)

Coordinación de capacitaciones y dirección de cursos, clasificación de información, organización y supervisión de capacitadores, asesorías empresariales y reingenierías de procesos.

### ➤ **Noviembre 2013 a la Actualidad**

#### **UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA**

##### **ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

##### **Quito – Ecuador**

Posición:

Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana.

Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, cocina vanguardista, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía

### ➤ **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**

#### **GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ**

##### **SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS**

##### **Puembo - Ecuador**

Posición:

Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas

Capacidad 100 personas en Habitaciones.

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

Uno de ellos es de comida Ecuatoriana, comida gourmet y el último es

de carnes a la parrilla  
Banquetes de hasta 700 personas

**Deberes:**

Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general  
Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

**Logros:**

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

➤ **CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010  
AUBERGUES SUISSE  
SUGNENS ,SUIZA**

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, creación de estándares de calidad y manipulación segura de alimentos y desechos, presentación y preparación de platos, hojas de control de inventario, hojas de pedido.  
Restaurante gastronómico con servicio de degustación con varios cursos estilo gourmet y platos a la carta y cafetería.  
Restaurante de la Guía Michellin  
4 estrellas

➤ **2001 - 2002  
HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS,  
Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL.**

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo  
170 habitaciones, 24 suites  
140 restaurante gourmet del café  
Servicio de habitaciones  
Banquetes 1400 personas  
Total de comida por día 2.000 personas, incluyendo servicio de catering.

**Deberes:**

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

**Logros:**

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

➤ **1999 - 2001**

**FOUR POINTS BY SHERATON**

**CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON**

**Quito - Ecuador**

Posición:

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco  
El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones  
120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.  
Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia gama de delicias internacionales y nacionales.  
Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.  
Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering de 1000 personas sólo en el hotel.

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

## **Deberes:**

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

### ➤ **1998 - 1999**

#### **HOTEL JW MARRIOTT**

##### **Quito - Ecuador**

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

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

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

Banquetes de hasta 1.000 personas, entre ellas fuera de restauración.

Sirviendo a un total de hasta 2.000 comidas al día.

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1996 A 1998**

**INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS**

**Quito - Ecuador**

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito

Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez,

Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas

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

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas

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

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

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

Logros:

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

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales

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

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

**PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:**

✓ 1991 Récord Guinness

Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo

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

**REFERENCIAS:**

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

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

**HUBERT ROSSIER**  
**MASTER CHEF**  
*Swiss Contact*  
*hrossier@swissonline.ch*

**JOS BAIJENS**  
**MASTER CHEF**  
*jmmcbajens@hotmail.com*

**MARIE HAY HEMIWIG**  
**GERENTE GENERAL**  
**SUIZA**  
*mthherwig@bluewin.ch*



## **CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS**



**Licenciado en Administración Gastronómica**

**Nacionalidad:** Ecuatoriano

**Estado civil:** Soltero

**Edad:** 34 años

**Fecha de Nacimiento:** Quito, 26 de Agosto de 1982

**Dirección domiciliaria:** Pomasqui N1E y Santa Teresa

### **PREPARACIÓN ACADÉMICA**

#### **- Colegio Estados Unidos del Brasil**

Título: Químico Biólogo

Año 1999 - 2000

#### **- Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Licenciado en Administración Gastronómica

Año: 2005 -2006

#### **- Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación

Año: 2009

#### **- Instituto Argentino de Gastronomía IAG**

Título: Técnicas Culinarias Avanzadas

Año: 2012 Buenos Aires

- **Universidad de Viña Del Mar**

Título: Magister en Administración de Empresas con mención en Gestión de la Calidad, Seguridad y Medio Ambiente Lic: Carlos Cabanilla R 0998160581-  
cabanillarios@yahoo.com

**EDUCACION CONTINUA**

- Competencias en docencia

Año: 2014 **(UDLA) Red Laureate**

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

Año: 2012 **(UTE)**

- Siete hábitos de Efectividad

Año: 2012 **(UTE)**

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

Año: 2011 **(UPTL)**

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

Año: 2011 **(UTE)**

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

Año: 2011 **(UTE)**

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

Año 2010 **(UTE)**

**Cursos**

-Auditor Interno ISO22000-2005

Año: 2015 **(Bureau Veritas)**

- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje

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

- Seguridad Alimentaría HACCP

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

- Auditor Lider ISO 22000:2005

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

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

Año: 2011

- Gestión por Procesos

Año. 2009 (**SECAP**)

### **Trabajos de Vinculación**

#### **Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:**

Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.

MIES actualización profesional en los CIBV en BPM

Actualización profesional mercado central. (Quito)

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

Centro de Rehabilitación del comité del pueblo

Restaurantes del sector de la ronda

Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui

Restaurantes Selva Alegre Valle de los Chillos Lic: Carlos Cabanilla R

0998160581- cabanillarios@yahoo.com

Chef Guía en el proceso de obtener el plato representativo de la Provincia de los Tsachilas.

Año 2007- Chef Center

## **EXPERIENCIA LABORAL**

### **Universidad de la Américas.**

Año 2014 – actualidad (**Coordinador académico**)

### **Restaurante Di Carlo.**

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

### **Universidad Tecnológica Equinoccial.**

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

### **Universidad Técnica del Norte.**

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

### **Club de Voluntarios de las FFTT.**

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

### **Centro de formación Chef Center.**

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

**Universidad Israel.**

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

**Servicios de catering URAZUL.**

Año: 2007 (**Jefe de cocina**)

**Restaurante Hansa Krug.**

Año: 2006 Jefe de Cocina

**Restaurante Sabayon.**

Año: 2005 -2008 Chef Ejecutivo

**Restaurante Porth House.**

Año: 2004 – 2006 Jefe de cocina Parrilla

**Club de la Unión Quito.**

Año: 2001 Trabajos de pasantías

**Restaurante Mesón de Triana.**

Año: 2000 – 2001 trabajos de pasantías Lic: Carlos Cabanilla R 0998160581-  
cabanillarios@yahoo.com

## **REFERENCIAS PERSONALES**

Ing. Ricardo Rivas. Ms. “**Universidad Tecnológica Equinoccial**”

Cel: 0995230142

Lic. Ximena Estévez- “**Coordinadora de la Carrera de Gastronomía UTN**”

Cel: 0984675482

## CURRICULUM VITAE



### DATOS PERSONALES:

**Nombre:** Rodolfo Reynoso Luna

**Nacionalidad:** Mexicana

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

**Nº 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 ACADEMICOS:

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

(Practicas)

□ Restaurante Martin Berasategui; Lasarte-Oria, Puesto: Entradas y postres  
(Practicas)

□ Café de Oriente; Madrid; Puesto: Cocinero (Practicas)

□ 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