



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE POSTRES ELABORADOS EN BASE AL
PÁJARO AZUL

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

Profesora Guía:
Estefanía Monge

Autora:
Andrea Elizabeth Viñamagua Paucar

Año
2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, 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”

Estefanía Monge Rameix

Licenciatura en Administración de Alimentos y Bebidas y Gastronomía

1713722336

DECLARACIÓN DE LOS PROFESORES CORRECTORES

“Declaramos haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Chef Wilson Lasluisa

1712249182

Chef Nicolás Rodríguez

0909460958

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Andrea Elizabeth Viñamagua

172300778-5

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios por permitirme culminar un capítulo más de mi vida y a mis padres quienes son mi principal motivación para llegar al éxito.

A toda mi familia, quienes me han brindado su apoyo y paciencia en todo momento.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia, quienes a sus grandes sacrificios y esfuerzos económicos me han otorgado el privilegio de estudiar en un universidad de renombre.

RESUMEN

Para la elaboración del presente trabajo se llevó a cabo la fundamentación teórica de los diferentes postres elaborados con licores, mediante el uso del método analítico- sintético, de tal forma que se empleó fuentes bibliográficas como: libros, revistas y páginas web, así se consiguió bases teóricas para la creación de la línea de postres en base al pájaro azul.

Posteriormente se realizó el análisis del entorno de los productores, haciendo uso del método analítico – sintético a través de entrevistas con los diferentes productores, llegando a conocer su entorno social, demográfico, tecnológico, político y económico.

A continuación se utilizó el método inductivo-deductivo, con dicho método se obtuvo la creación de la propuesta de la línea de productos, la creación de las recetas estándar, se conoció los diferentes problemas que surgieron durante la preparación de cada producto, se analizó los proveedores y productores de la materia prima requerida y la validación del producto con expertos y con un focus group.

Finalmente tras la elaboración de todos los procesos anteriores se creó el manual con todos los procesos con los cuales se debe preparar cada producto y con los permisos requeridos para la elaboración de una línea de productos.

ABSTRACT

For the production of the present work there was carried out the theoretical foundation of the different desserts elaborated with liquors, through the use of the analytic- synthetic method, in such a way that one used bibliographical sources as: books, magazines and web pages, this way theoretical bases were obtained for the creation of the line of dessert with the blue bird.

Later there was realized the analysis of the environment of the producers of the liquor, using the analytic- synthetic method across interviews with the different producers of the liquor of the cantons of Echeandía and Caluma, managing to know the prices, the quantity of produced liquor, conditions of purchase, etc.

Posteriorly the inductive-deductive method was used for the creation of the product line, the creation of standard recipes, there were known the different problems that arose during the preparation of each product, there was analyzed the suppliers and producers of the needed raw material and the validation of the product by experts and by a focus group.

Finally after the production of all the previous processes, the manual was created with all the processes with which is necessary to prepare each product and with the permissions which is needed to possess for the production of a line of products.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
Justificación	2
Objetivos.....	2
Metodología de la investigación.....	2
Resultados esperados	3
Planteamiento del problema	4
Propuesta:	4
Impacto:	5
Económico:.....	5
Hipótesis.....	5
Variables.....	5
CAPITULO 1: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
1.1. Industria de alimentos y bebidas:.....	6
1.2. Gastronomía:	6
1.3. Patrimonio Gastronómico Ecuatoriano:	7
1.4. Pastelería:	7
1.4.1. Historia:	8
1.5. Postres:	8
1.6. Postres en América:.....	9
1.7. Postres en Ecuador:	9
1.8. Clasificación de los postres:	9
1.8.1. Masas:.....	9
1.8.1.1. Masas batidas:	9

1.8.2.	Tortas:	9
1.8.3.	Petit fours:	10
1.8.4.	Galletería:	10
1.9.	Licores:	11
1.9.1.	Historia:	11
1.9.2.	Clasificación de los licores:	12
1.9.2.1.	Licores naturales:	12
1.9.2.2.	Licores artificiales:	12
1.10.	Postres hechos con licores en Latinoamérica:	13
1.10.1.	Colombia:	13
1.10.2.	Argentina:	14
1.10.3.	Chile:	14
1.10.4.	Perú:	14
1.11.	Postres hechos con licores en Ecuador:	15
1.12.	Licores típicos ecuatorianos:	15
1.12.1.	Aguardiente de caña de azúcar:	15
1.12.2.	Tardón Mireño:	16
1.12.3.	Caldo de Gallina:	17
1.13.	Licor pájaro azul:	17
1.14.	Proceso de producción:	18
1.15.	Zonas productoras del Ecuador	19
1.16.	Taxonomía:	19
1.17.	Línea de productos:	20
CAPITULO 2. ANÁLISIS DE PROVEEDORES		21
2.1.	Licor Pájaro azul	21
2.1.1.	Factores económicos:	21
2.1.1.1.	Economía de los cantones productores:	21
2.1.1.2.	Nivel de industria:	21
2.1.1.3.	Cantidades producidas:	22

2.1.1.4. Precios en diferentes mercados:	22
2.1.1.5. Situación actual de los productores:	23
2.1.2. Factores socio-culturales:	24
2.1.2.1. Demografía:	24
2.1.2.2. Nivel de educación:	24
2.1.2.3. Clases sociales:	24
2.1.2.4. Patrimonio:	24
2.1.3. Factores políticos:	25
2.1.3.1. Situación actual:	25
2.1.4. Factor tecnológico:	25
2.1.5. Factor relativo al cliente:	26
2.1.6. Factor relativo a la competencia:	27
2.1.7. Factor relativo a logística:	27
2.1.8. Factor relativo a costos:	27
2.2. Frutas y hierbas aromáticas:	29
2.3. Chocolate:	31
2.4. Azúcar y otros productos:	32
2.5. Harina:	34
CAPÍTULO 3. PROPUESTA	36
3.1. Generación del Producto	36
3.2. Determinación del Concepto	36
3.3. Determinar la idea	36
3.4. Análisis de problemas:	37
3.5. Desarrollo de recetas estándar	38
3.6. Costos de la receta estándar	45
3.7. Experimentación:	51
3.7.1. Primera Fase	51
3.7.2. Segunda fase:	60
3.8. Validación del producto	70

3.8.1. Focus group	70
3.8.2. Criterios de expertos.....	71
3.9. Tabulación de resultados.....	71
3.9.1. Focus group	71
3.9.2. Criterios de expertos.....	75
CAPÍTULO 4. MANUAL DE PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS	80
4.1. Aplicaciones	81
4.2. Marco jurídico	82
4.2.1. Registro Sanitario para productos.....	82
4.2.2. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos	82
4.3. Normas de operación.....	83
4.3.1. Permiso de funcionamiento	83
4.3.2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	84
4.3.3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	84
4.4. Procedimientos:	86
4.5. Formatos	92
4.5.1. Formato de etiquetado.....	98
4.5.2. Formato de tabla nutricional.....	98
4.6. Descripción de las características de materia prima	99
4.7. Diagrama de flujo	99
4.8. Análisis de costos de la receta estándar.....	102
4.9. Conclusiones:.....	109
4.10. Recomendaciones:.....	111
4.11. Referencias:.....	112
4.12. Anexos.....	120

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Información del pájaro azul	28
Tabla 2. Información del pájaro azul	28
Tabla 3. Información del pájaro azul	29
Tabla 4. Lista de precios de frutas y hierbas aromáticas	30
Tabla 5. Lista de precios de frutas y hierbas	30
Tabla 6. Lista de precios de chocolates	31
Tabla 7. Lista de precios de chocolates.	32
Tabla 8. Lista de precios de productos.....	33
Tabla 9. Lista de precios de productos.....	34
Tabla 10. Precios de productos de Industrial Molinera C.A.	35
Tabla 11. Costo de la harina	35
Tabla 12. Receta de caramelos de pájaro azul	39
Tabla 13. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul	40
Tabla 14. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo.....	41
Tabla 15. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul	42
Tabla 16. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla	43
Tabla 17. Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla	44
Tabla 18. Receta de caramelos de pájaro azul	45
Tabla 19. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul	46
Tabla 20. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo.....	47
Tabla 21. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul	48
Tabla 22. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla	49
Tabla 23. Receta de Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul.....	50
Tabla 24. Receta de caramelos de pájaro azul	92
Tabla 25. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul	93
Tabla 26. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo.....	94
Tabla 27. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul	95
Tabla 28. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla	96

Tabla 29. Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla	97
Tabla 30. Descripción de la materia prima requerida	99
Tabla 31. Receta de caramelos de pájaro azul	103
Tabla 32. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul	104
Tabla 33. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo.....	105
Tabla 34. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul	106
Tabla 35. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla	107
Tabla 36. Receta de Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul.....	108

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Proceso de elaboración del pájaro azul del productor Luis Chico.....	19
Figura 2. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.	52
Figura 3. Elaboración de trufas de mortiño y pájaro azul.....	53
Figura 4. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.	54
Figura 5. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.	55
Figura 6. Elaboración de los scones de mora y pasas con mermelada de frutilla. 57	
Figura 7. Elaboración de la torta mojada de maqueño.	58
Figura 8. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.....	61
Figura 9. Elaboración de trufas de mortiño y pájaro azul.....	63
Figura 10. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.	65
Figura 11. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.	66
Figura 12. Elaboración de los scones de mora y pasas.	68
Figura 13. Elaboración de la torta mojada de maqueño.	69
Figura 14. Análisis de Focus group Caramelos de pájaro azul.....	71
Figura 15. Análisis de Focus group Trufas mortiño y pájaro azul.	72
Figura 16. Análisis de Focus group Pasta Brick rellena con crema de tamarindo. 72	
Figura 17. Análisis de Focus group Galletas crinckles de chocolate.	73
Figura 18. Análisis de Focus group “Scones de mora y pasas.	74
Figura 19. Análisis de Focus group Torta mojada de maqueño.....	74
Figura 20. Análisis de Validación de Expertos Caramelos de pájaro azul.	75
Figura 21. Análisis de Validación de Expertos Trufas de mortiño y pájaro azul. ...	76
Figura 22. Análisis de Validación de Expertos Scones de pasas y moras.	76
Figura 23. Análisis de Validación de Expertos Galletas crinkles de chocolate.....	77
Figura 24. Análisis de Validación de Expertos Pasta brick.	78
Figura 25. Análisis de Validación de Expertos Torta mojada de maqueño.	78
Figura 26. Portada del manual	80
Figura 27. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.	86
Figura 28. Elaboración de trufas de mortiño y pájaro azul.....	87
Figura 29. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.	88

Figura 30. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.	89
Figura 31. Elaboración de los scones de mora y pasas.	90
Figura 32. Elaboración de la torta mojada de maqueño en almíbar.....	91
Figura 33. Formato de etiquetado establecido por la ARCSA.	98
Figura 34. Formato de tabla nutricional establecido por la ARCSA, 2016.	98
Figura 35. Elaboración de caramelos de pájaro azul.....	99
Figura 36. Elaboración de trufas de mortiño y pájaro azul.....	100
Figura 37. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul	101
Figura 38. Elaboración de los scones de mora y pasas	101
Figura 39. Elaboración de la torta mojada de maqueño.	102

INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia el licor pájaro azul típico de la ciudad de Guaranda, ha sido elaborado y comercializado en los cantones de Junín y Caluma, sin embargo este licor lastimosamente no ha sido difundido y usado dentro de la pastelería, de tal forma que su consumo es muy bajo.

Uno de los tantos motivos por los cuales se elaboró este proyecto es para demostrar las diferentes aplicaciones del pájaro azul en la pastelería, mediante la elaboración de una línea de productos, de esta forma se conseguirá grandes beneficios como: motivar su consumo, ayudar a la economía de los pequeños productores, ampliar la pastelería ecuatoriana en cuanto a postres hechos con licor y difundir el uso de los licores artesanales en la repostería.

Justificación

Algunos postres en el país son elaborados mayoritariamente con licores extranjeros como: coñac, champán, ron, amaretto, entre otros. Este hecho ha generado que no exista una difusión del uso de los licores típicos del Ecuador en la repostería.

Una forma diferente que las personas puedan apreciar este licor es con la creación de una línea de postres innovadores elaborados con pájaro azul. Estos productos dulces serán creativos, innovadores, diferentes y manteniendo el sabor típico del pájaro azul.

Estos productos permitirán la difusión de un licor tradicional ecuatoriano en el uso de la pastelería, puesto que al crear dichos postres se demostrará que nuestros licores tradicionales pueden llegar a aportar grandes sabores y aromas a las preparaciones dulces. También con esta creación de postres se ayudará a la economía de la ciudad de Guaranda, lugar de origen del pájaro azul.

Objetivos

Objetivo general:

Crear un manual de procesos para la elaboración de una línea de postres en base al licor el pájaro azul.

Objetivos específicos:

- 1.- Fundamentar teóricamente sobre los postres elaborados con licor.
- 2.- Realizar una validación sobre el desarrollo de una línea de postres hechos a base del licor el pájaro azul por parte de los consumidores.
- 3.- Diseñar el manual de procesos de una línea de postres elaborados en base al licor tradicional de Guaranda, el pájaro azul.

Metodología de la investigación

➤ Etapas 1:

Fundamentación teórica sobre los postres elaborados con licor.

➤ Métodos

Analítico- sintético.

➤ Técnicas

Revisión bibliográfica.

➤ **Resultados**

Bases teóricas para la creación de una línea de postres en base al pájaro azul.

➤ **Etapas 2:**

Validación sobre el desarrollo de una la línea de postres hechos a base del licor el pájaro azul por parte de los expertos.

➤ **Métodos**

Inductivo-deductivo.

➤ **Técnicas**

Focus group y validación de expertos.

➤ **Resultados**

Recopilar información sobre los diferentes puntos de vista de los productos propuestos.

➤ **Etapas 3:**

Propuesta de la creación de una línea de postres en base al pájaro azul.

➤ **Métodos**

Analítico- sintético.

➤ **Técnicas**

Modelación

➤ **Resultados**

Elaborar un manual de procedimientos de los postres aceptados por parte de los expertos.

Resultados esperados

Fundamentación:

En esta etapa de fundamentación teórica se empleará el método analítico- sintético, el cual según Bernal consiste en descomponer el objeto estudiado en cada una de sus partes para ser analizadas de manera individual y posteriormente se unen estas partes para ser estudiadas de manera conjunta. (Bernal, 2010, p.60). Además en dicha espacio se usará la técnica de revisión bibliográfica la cual consiste en obtener información de libros, revistas, periódicos, tesis e internet. Utilizando el método y la

técnica ya mencionadas anteriormente conseguiremos bases teóricas para la creación de una línea de postres en base al pájaro azul.

Validación:

Para la etapa de validación se empleará el método inductivo – deductivo, el cual Bernal considera “que este método se basa en la lógica y estudia hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido (parte de lo general a lo particular) e inductivo en sentido contrario (va de lo particular a lo general)” (Bernal C. , 2010). Dentro de esta etapa se hará uso de las siguientes técnicas: focus group y validación de expertos. El focus group consistirá en seleccionar un grupo de estudiantes de la carrera de gastronomía para que degusten las preparaciones y llenen unas fichas con sus criterios a cerca de los postres elaborados, por otro lado la validación de expertos consistirá en un grupo de chefs calificados que degusten de las preparaciones y den sus puntos de vista sobre los postres. Con el método y las técnicas señaladas anteriormente lograremos obtener información sobre los diferentes puntos de vista de los productos propuestos.

Planteamiento del problema

Con el paso de los años se ha implementado el uso de los licores dentro de la pastelería, un ejemplo claro de ello es la creación de postres con licores extranjeros, sin embargo no se ha hecho hincapié en fomentar el uso de licores tradicionales del Ecuador, tales como el pájaro azul.

¿Cómo se lograría emplear en la repostería el pájaro azul?

Propuesta:

Para esta etapa se usará el método analítico- sintético, el cual según Bernal este método consiste en descomponer el objeto estudiado en cada una de sus partes para ser analizadas de manera individual y posteriormente se unen estas partes para ser estudiadas de manera conjunta.

Finalmente en este proceso se utilizará la técnica de modelación para así llegar a crear un manual de procedimientos de los postres aceptados por parte de los consumidores.

Novedad

Creación de una línea de postres con diferentes texturas, presentaciones y manteniendo el aroma y el sabor de uno de los tantos licores tradicionales del Ecuador, como es el licor pájaro azul.

Impacto:**Social:**

Generar beneficios a los pequeños productores del pájaro azul de los cantones de Echeandía y Caluma, mediante el desarrollo de nuevas fuentes de trabajo.

Económico:

Adquirir el pájaro azul a los pequeños productores de Guaranda de esta manera se logrará apoyar a la economía de dichos fabricantes.

Ambiental:

Disminuir el uso de recursos naturales en todos los procesos que implica la elaboración de cada uno de los postres.

Hipótesis

La creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul gozará de la aceptación de los consumidores.

Variables**Variable dependiente:**

La creación de una línea de postres en base al pájaro azul.

Variable independiente:

Gozar de la aceptación de los consumidores.

CAPITULO 1: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1. Industria de alimentos y bebidas:

Brackett, (2009) en su libro *Managing Food Safety Practice* comenta que la industria de alimentos y bebidas es una cadena de suministros que está formado por el segmento de alimentos envasados y de bebidas.

En América este sector ha genera un alto crecimiento en la economía del continente y ha permitido el progreso de los pequeños productores que se encuentran dentro de las organizaciones que conforman dicha industria, puesto que ha generado avances positivos en el ámbito económico y social de estos pequeños PYMES. (Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebida, 2016)

Por otra parte en Ecuador aquel sector representa un papel fundamental en la economía del país, ya que esta represento en el 2012 el 13% del PIB, contribuyo con el 40% a la industria manufacturera y genero aproximadamente 2,2 millones de plazas de trabajo. (Revista Ekos Negocios, 2014)

1.2. Gastronomía:

El Diccionario de la Real Academia Española, (2016) define a la gastronomía como el arte de realizar una exquisita preparación o como el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

Monselet, (2008) definió a la gastronomía como la joya de todas las situaciones y de todas las edades. Sin embargo para Rabuchon, (2001) la gastronomía permite estudiar y comprender ¿el por qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? y ¿dónde? se preparan ciertos platos de los diferentes países del mundo.

La gastronomía es una parte fundamental de una civilización, puesto que esta abarca la historia, la identidad y la geografía de un pueblo. Siendo así que la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, (2016) estableció que la gastronomía es parte del Patrimonio Inmaterial de la humanidad el cual debe salvaguardarse.

1.3. Patrimonio Gastronómico Ecuatoriano:

El Congreso de las Cocinas Regionales de los Países Andinos, (2016) reconoce que la gastronomía del Ecuador es la representación de diversos factores unidos, los cuales conllevan a las personas a vivir amplias vivencias tanto en el ámbito de la historia y cultura.

“Ecuador está atravesado por el sistema montañoso de los Andes, gracias al cual goza de una ecología particular rica en climas y, en consecuencia, en una amplia y variada oferta de alimentos producidos en una escala de pisos térmicos diferenciada, que indiscutiblemente ha determinado las cocinas tradicionales. Por otro lado, la presencia de grupos étnicos diferenciados ha generado que las cocinas tradicionales tengan múltiples influencias. Ecuador cuenta con una pluralidad de pueblos indígenas y comunidades afro distribuidos a lo largo de su territorio que, sumado a un largo proceso de mestizaje, dan cuenta de una diversidad étnica importante”. (Unigarro, C. 2010. pág. 97)

En el libro “Patrimonio cultural alimentario” de Catalina Unigarro, (2010) se comenta que la cocina ecuatoriana conlleva historia la cual se ha transmitido a lo largo de los años, puesto que está llena de sabores, procedimientos, métodos y diversidad. El patrimonio gastronómico ecuatoriano tiene la gastronomía de la región insular, de la región sierra, de la región amazonia y de la isla Galápagos, las mismas que abarcan las costumbres de cada comunidad, esto ha llevado a que dicha gastronomía sea considerada patrimonio cultural del Ecuador.

1.4. Pastelería:

“La pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles o postres también se puede definir a la pastelería como el conjunto de preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general son cocidas al horno. Cabe recalcar que la pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos. La pastelería está muy vinculada a la heladería y a

la confitería, y precisa del recurso a las cremas y salsas dulces”. (Le Cordon Bleu. 2012. pág. 816)

1.4.1. Historia:

La pastelería en la antigüedad según la fundación de pasteleros y panaderos del Cordón Bleu, (2016) no era lo que ahora es, puesto que en dicha época era simplemente la elaboración y cocción de masas y tortas de agua y harina, además no existía una clara diferenciación entre lo dulce y salado.

Con el tiempo se incorporó paulatinamente a los pasteles: miel, huevos, semillas, mantequilla, especias, nata y leche, un claro ejemplo de esto fueron los griegos, quienes elaboraron los “obolios”, antecedentes de las obleas, estos dieron nombre a los primeros pasteleros: “los obloyers u oubloyers”. (Larousse, 2007)

Posteriormente en el siglo XVI aparece la Corporación de Pasteleros, que regula la reglamentación del desarrollo del proceso formativo del personal de pastelería. Asimismo surgen los primeros heladeros y pasteleros y en el siglo XVII se descubre el empleo de la levadura biológica. (Pozuelo Talavera, 1999)

La pastelería de América es una mezcla y fusión de los postres de la cultura indígena y de los colonizadores. Gracias a esta mezcla de culturas existe una diversidad de postres, en donde los postres de Argentina proceden de los grupos indígenas y de las tradiciones de los inmigrantes europeos. (Villalobos, 2016)

1.5. Postres:

Se define como postre aquel tipo plato que se sirve después de una cena y se caracteriza por presentar un sabor dulce. El objetivo fundamental del postre es brindar una sensación de agrado al paladar de la persona. (Lexicoon, s.f.)

En la actualidad existen una diversidad de postres los cuales se caracterizan por tener diferentes productos, sabores y texturas que son apetecibles ante el cliente. Con el paso de los años en la pastelería los ingredientes que componen un postre han variado, de tal forma que se elaboran postres con licores, frutas, frutos secos, chocolates, especias, entre otros. (Gastronomía, 2012)

1.6. Postres en América:

La escritora Lambert, (2008) explica que existen pocos postres indígenas y en muchos de los países de América del Sur terminan las comidas con frutas frescas. Los aztecas rellenaban los tamales con fresas; tanto los mayas como los aztecas usaban la miel para endulzar, los incas elaboraban postres a base de batatas y calabazas, pero estos no contenían harina, mantequilla, crema de leche y azúcar.

1.7. Postres en Ecuador:

En el Ecuador desde los años 80 se incorporó la técnica de “flambear”, la cual consiste en impregnar el licor en los alimentos, en esta época se empezó a incorporar el licor en algunos platillos. En la actualidad los postres que están hechos con licores han teniendo una gran acogida por las personas, puesto que al combinar un postre con un tipo de licor se logra resaltar sabores y aromas inigualables. Siendo así que en Cuenca la pastelería “Golosinas Dikaty” ofrezca desde hace 10 años postres con licores con: coñac, champán, ron, amaretto, triple sec, entre otras. (Revista Líderes, 2016)

1.8. Clasificación de los postres:

Según Duchene, (2007) los postres se clasifican en: postres de fruta, postres helados, postres a base de crema, masas, postres de sartén, petit fours y galletería.

1.8.1. Masas:

1.8.1.1. Masas batidas:

Las masas batidas según Carrero Pilar, (2014) son todas aquellas masas que por la emulsión de todos sus ingredientes consiguen el aumento de volumen de la masa, de tal modo que los bizcochos y las tortas pertenezcan a este grupo.

1.8.2. Tortas:

Para crear un pastel de alta calidad, es indispensable seleccionar los mejores ingredientes, sin embargo esto no es suficiente, puesto que se debe aplicar los procedimientos necesarios para conseguir un buen producto.

1.8.3. Petit fours:

“La palabra petit fours puede ser utilizado para referirse a casi cualquier pequeño pastel o producto de repostería que es lo suficiente pequeño para ser comido en uno o dos bocados. Petit en francés significa “pequeño” y four significa “horno”. Muchos petit fours son pequeños productos de panadería, aunque unos pocos no son horneados”. (Gisslen, W. 2013. Pág. 479)

Petit fours pueden ser divididos en dos categorías:

Petit fours secs (sec significa “seco), incluyen pequeñas variedades de delicadas galletas, merengues al horno, macarrones y productos de hojaldre.

Petit fours glacés (glacé significa, hielo), en esta categoría incluyen tartaletas, merengues rellenos y tortas. De hecho, casi cualquier producto de repostería, puede ser llamado petit four, siempre y cuando sea lo suficiente pequeño para ser comido en uno o dos mordidas. (Gisslen, 2013)

1.8.4. Galletería:

La palabra galleta proviene de la palabra holandesa “koekje” la cual significa pequeño pastel. En gran Bretaña, este producto es conocido con el nombre de galleta inglesa, mientras tanto en Estados Unidos se la denomina galleta.

Las galletas poseen una infinidad de tamaños, formas, sabores y texturas, que pueden ser elaboradas con la siguiente técnica:

Cremado:

Se crema la mantequilla con la azúcar hasta formar una crema homogénea, a continuación se agregan los líquidos. Mientras tanto se realiza una corona con los ingredientes secos previamente tamizados. Se coloca dentro de esta corona el cremado y se trabaja con dos espátulas para conseguir un granulado. Con la palma de la mano se aplastan los grumos hasta adquirir una masa homogénea, este proceso es conocido como fresado. (Gisslen, 2013)

1.9. Licores:

“Bebida alcohólica obtenida por la maceración, infusión, o destilación de diversas sustancias vegetales naturales (raíces, plantas, frutas, semillas, flores, etc.) con alcoholes; deben estar edulcorados con azúcar, glucosa, miel, etc. (más de 100gr/litro) y tener un contenido alcohólico de al menos 30° GL. La calidad de los licores depende directamente de la calidad del alcohol utilizado, el tipo de edulcorante, tipo de materia vegetal y proceso de elaboración”. (García, F. 2008. Pág. 87)

Se puede elaborar licores usando como base algún aguardiente seco como el vodka, el orujo, el aguardiente de caña, el ron blanco, etc., en estos alcoholes se introduce la cáscara de algún cítrico, múltiples hierbas aromáticas, infusiones reducidas, algunas especias, como la canela, anís, etc. y algún endulzante. Los licores caseros, no deben conservarse más de tres meses, pues no están destilados, sino que únicamente están hechos mediante el proceso de maceración. (Jordán, 2007)

Los licores son empleados en la pastelería para mojar bizcochos, rehidratar frutos secos, dar sabor a las preparaciones y para evitar que las masas resulten secas. Estos licores pueden ser de avellana, almendra, cítricos, ron, vinos, anís, coñac, brandy y otros. (Villegas, 2012)

1.9.1. Historia:

También André Dominé, (2009) afirma que por muchos años el hombre no ha tenido a su alcance los licores, ya que el azúcar era caro y la producción de licor era tan laboriosa. Antiguamente el licor no era accesible a todo el mundo, por lo que los únicos en poder degustar de dicha bebida eran las personas con un alto poder económico y para aquellas personas que se encontraban enfermas.

En la edad media los monjes fueron las primeras personas en preparar licores con hierbas, como medicina, sin embargo estas bebidas tenían un sabor amargo y no agradable al paladar de las personas, por lo que los monjes añadieron azúcar a esta

preparación. También en esta época se incrementó el arte de producir licores y se creó por primera vez el licor de rosas.

Para Alberto La Cerca, (2008) la destilación de plantas aromáticas y alcoholes comienza en América en alguna fecha no determinada, sin embargo los licores en América ya existían, aunque los españoles influyeron en la incorporación de ciertos elementos que daban un mayor agrado al paladar.

Los licores constituyeron un papel fundamental en la época colonial en la ciudad de Quito, por lo que existían una gran variedad de bebidas para diversas ocasiones, muchas de las cuales tenían como base el aguardiente o el maíz y el azúcar. Cabe recalcar que el aguardiente fue el ingrediente principal para la creación de una serie de preparados caseros de licores, aperitivos y bajativos. (Gomezjurado, 2014)

1.9.2. Clasificación de los licores:

Aleixandre, (2011) señala que dependiendo del carácter del alcohol los licores se clasifican en: licores naturales y licores artificiales.

1.9.2.1. Licores naturales:

Dentro de este grupo se encuentran los licores destilados, los cuales se obtienen por un proceso de destilación del vino y de otras sustancias, un ejemplo claro de ello es el aguardiente. El aguardiente es una bebida de gran riqueza alcohólica que se obtiene a través de la destilación, mediante el calor, de líquidos alcohólicos originarias de materias primas previamente fermentadas.

Los aguardientes se clasifican según la materia prima utilizada en:

- **Aguardientes obtenidos del vino o sus subproductos:** el Cognac, Pisco, Brandy.
- **Aguardientes obtenidos de sustancias azucaradas:** el Ron.
- **Aguardientes obtenidos de sustancias amiláceas:** el Vodka, el Whisky

1.9.2.2. Licores artificiales:

“Los licores artificiales se denominan así porque no han sufrido una destilación directa. Se usa alcohol vínico ya destilado con anterioridad, que se puede obtener en bodegas, donde suelen destilar una parte de su

producción vitícola para obtener alcohol, para venderlo, para obtener sus propios licores, o para manipular las fermentaciones de ciertos vinos licorosos. La mayoría de los licores artificiales son muy fáciles de elaborar, ya que se basan en el uso de materiales muy asequibles: alcohol, jarabe, frutas, hierbas o especias para extraer sus aromas. (Publicaciones Vértices S.L. 2010. pág. 132)

1.10. Postres hechos con licores en Latinoamérica:

Antonio Montaña, (2009) indica que no existe una gran variedad de postres latinoamericanos hechos con licores, sin embargo hay algunos países que disfrutan de este tipo de postres, los cuales son:

1.10.1. Colombia:

Antonio Montaña, (2009) comenta que un postre colombiano elaborado con licor es la mistela de mejorana. Este postre es un licor que contiene una maceración de hierbas con aguardiente durante 30 días, almíbar y canela.

Otro postre reconocido de Colombia es la torta de Pastores, el cual está elaborado con pasas, licor anisado, canela molida, vino, huevos, azúcar morena, leche, arroz remojado y agua. Para esta torta se debe mezclar la base de un bizcocho, el almíbar de brevas, las pasas, el arroz con leche, azúcar, vino, huevos y el anisado. Se hornea por 30 minutos a 350°. (Colombia.com, s.f.)

También se elabora la mantecada, el cual es un pan tradicional de Bogotá, este pan está hecho de maíz y mantequilla, se lo acompaña con dulce de mora o fresa. La mantecada es preparada con: harina de maíz, polvo de hornear, polvo de hornear, harina de trigo, mantequilla, huevos, azúcar, vainilla y aguardiente o ron. Se crema la mantequilla y el azúcar, se añade los huevos, la esencia de vainilla y el aguardiente. Incorporar la mezcla de todos los ingredientes secos, una vez que se tenga una masa uniforme se coloca en un molde cuadrado y se hornea por 35 minutos a 350° F. Finalmente se corta en cuadrados. (My Colombia Recipes, s.f.)

1.10.2. Argentina:

Vasquez, (1999) indica que el alfajor es una golosina tradicional de algunos países como, Argentina, Ecuador, Perú, Chile y Uruguay. Aquel postre está compuesto por dos galletas o galletitas unidas por un relleno dulce de frutas, leche, chocolate y mousse; cubierto o bañado en chocolate o glaseada. Los ingredientes de los alfajores típicos de Argentina son: clara de huevo, fécula de maíz, harina de trigo, yemas de huevo, vainilla, manteca, polvo de hornear, aguardiente, dulce de leche, coco rallado y azúcar impalpable.

1.10.3. Chile:

En el libro de (Pardo Blum, 2004) mencionan dos postres chilenos hechos con licor, estos son: Carlota de frutillas, copa de higos y pomelos a la menta. La Carlota de frutillas contiene puré de frutillas, gelatina, jugo de naranja, crema de leche, azúcar, bizcotelas y licor de naranja. La copa de higos tiene higos frescos, azúcar morena, canela en polvo, ralladura de limón, licor de naranja y crema de leche. Los pomelos de menta son elaborados con naranjas, pomelos, limón, jugo de naranja, limón y pomelos, canela, licor de naranja, azúcar y hojas de menta.

El chileno, es un postre parecido al alfajor, el cual es conocido como chileno en las zonas del centro y sur de Chile. Este postre está formado por tres capas de masa, rellenas con manjar, cubiertas con un merengue y finalmente secado en el horno. La masa de aquel dulce está hecho con harina, yemas de huevo y pisco. (Guioteca, s.f.)

1.10.4. Perú:

La Rosa Cabizza, (2012) señala algunos postres hechos con licor en Perú, estos son: el sorbete de tuna, mazamorra de cochino al vino dulce y guargüeros. El sorbete de tuna posee miel de caña, licor de naranja (kirsch), jugo de limón, tuna y gelatina. La mazamorra de cochino al vino dulce tiene chacaca, canela, clavos de olor, hojas de higo, harina, leche evaporada, mantequilla, anisado arequipeño, ralladura de naranja o mandarina. Los guargüeros son conocidos también como gaznate, garguero, estos son rellenos con manjar blanco o dulce de piña, membrillo y mermelada de albaricoque. Al guargüero se le cubre con fondant, una

mezcla de azúcar impalpable, jugo de limón o vinagre, azúcar y claras batidas. Este postre además contiene pisco, harina, huevos y canela.

1.11. Postres hechos con licores en Ecuador:

En Ecuador no existe una gran variedad de postres hecho con licores, sin embargo podemos encontrar, las mistelas y los alfajores. Las mistelas son caramelos con licor líquido por dentro con una cubierta endurecida por fuera, con diferentes colores y formas. Este dulce se lo encuentra en los pequeños locales tradicionales de la calle La Ronda. Aquel postre se elabora al combinar la azúcar y la harina, posteriormente se cocina y se añade el licor. Se puede incorporar whisky, anisado o aguardiente. Dicho dulce tiene un tiempo de preparación de 12 horas. (Últimas Noticias, 2013)

Los alfajores ecuatorianos tienen: manteca, huevos, cognac, polvo de hornear, jugo de naranja, harina y dulce de leche. Se mezcla la harina, la manteca, los ingredientes líquidos, y los huevos, hasta conseguir una masa elástica, la cual debe reposar por media hora. Una vez estirada la masa, se corta discos de 35 centímetros de diámetro, posteriormente se hornean y se juntas las dos tapas con dulce. (Cocina Criolla Ecuatoriana, s.f.)

Dentro del Ecuador también existen postres de autor, los cuales están hechos con licor, un ejemplo claro son las peras al canelazo. Este postre es preparado con: canela, azúcar, naranja, naranjilla, aguardiente de caña, hojas de menta y peras. Primero se realiza un almíbar, después se incorpora el aguardiente y finalmente se sirve. (Recetas El Universo, s.f.)

1.12. Licores típicos ecuatorianos:

1.12.1. Aguardiente de caña de azúcar:

Se conoce como aguardiente, a las bebidas que se consiguen después de la destilación de un líquido fermentado. Esta bebida se puede obtener por la destilación del vino, de la caña de azúcar o de otros productos. (Terra Origen, s.f.)

Según el periódico El Diario, (2015) el aguardiente o mejor conocido en la provincia de Manabí como “currincho”, es parte de la identidad del cantón Junín, puesto que este cantón es considerado la “Capital del Aguardiente”.

Las fábricas artesanales productoras de aguardiente suelen llegar a laborar hasta dieciocho horas desde el mes de Julio a Diciembre, debido a que durante este tiempo se debe recolectar varias cantidades de caña para la fabricación del aguardiente, panela, miel y alfeñique. (La Hora, 2014)

El tiempo de elaboración que conlleva esta preparación suele llegar a ser de hasta cuatro días. Para la fabricación de dicho licor, se parte con el corte de la caña, posteriormente es transportada al trapiche para la trituración de la misma y así obtener el jugo de caña. A continuación, se coloca el líquido en los toneles de madera, aquí es almacenado por un periodo de 48 horas para conseguir un proceso de fermentación. Al fermentarse el jugo, este es cocinado por ocho horas en grandes calderos de cobre, el vapor que se consiguen de esta cocción pasa por unos tubos hasta un depósito para su posterior enfriamiento y finalmente es transportado a un depósito que se encuentra bajo tierra, ya transformado en aguardiente. (El Diario, 2015)

1.12.2. Tardón Mireño:

El Tardón Mireño es una bebida emblemática de la provincia de Carchi, particularmente del cantón Mira. Su nombre procede por el efecto que causa al ingerir tres copas de dicha bebida, puesto que la persona al ingerir el licor no “tarda” en estar en un estado de embriaguez. Este licor es consumido cada 2 de Febrero, fecha en la que se lleva a cabo la fiesta de la Madre Santísima de la Caridad. (Mira, 2013)

La gran parte de los ingredientes con los que se prepara el Tardón Mireño, antiguamente fueron obsequiados por las haciendas aledañas, como: la hacienda “Santa Ana”, “Huaquer” y “El Cabuyal”. Las personas encargadas de preparar en aquella época esta bebida fueron: Calderón Rafael, Montalvo Ismael, Mafla Miguel, Onofre Alberto, entre otros.

Una vez finalizada la preparación, es colocada en grandes canecas para su posterior consumo. A partir del año 1980, al volverse Mira un cantón, el municipio pasó a ser el encargado de la preparación de dicha bebida. (Mira, 2013)

Según el Ministerio de Turismo del Ecuador, (2013) los ingredientes con los que está elaborada esta bebida son: jugo de naranja, aguardiente puro de caña, azúcar, hoja de naranja y hierba luisa. Para su elaboración, se procede a realizar un almíbar, posteriormente se hierva este almíbar con la hierba luisa y la hoja de naranja, se cierne y se enfría. Finalmente se mezcla el jugo de naranja, el almíbar y el aguardiente.

1.12.3. Caldo de Gallina:

Con el cultivo de la caña de azúcar en Baños durante la colonia, se dio paso al surgimiento de los trapiches, gracias a estos establecimientos se inició la producción del licor “Caldo de Gallina”. Este licor con más de 60 años de historia, es una bebida alcohólica tradicional, creada por el señor Tobías Guevara y cuyo nombre surge por su ingrediente principal, que es la carne de res y de gallina. Los ingredientes que contiene esta preparación son: aguardiente, miel y gallina. Se procede a cocinar el puro, la miel y la gallina con plumas hasta conseguir una mezcla de apariencia gelatinosa. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013)

1.13. Licor pájaro azul:

El licor pájaro azul para el Ministerio de Turismo del Ecuador, (2013) es una bebida típica de Guaranda la cual es elaborada mediante dos destilaciones. El pájaro azul posee contenido proteico gracias a sus ingredientes animales incluidos al momento de la destilación. Es una bebida idónea para realzar el sabor de la comida cuando se lo usa para flambear. El proceso de elaboración de dicha bebida se da desde cuando la caña de azúcar es transportada al trapiche para conseguir la pulpa del jugo, a continuación se debe realizar la fermentación de dicho extracción para conseguir el alcohol etílico con la pérdida de azúcar, este proceso dura ocho días y la temperatura de aquel procedimiento es de 20 a 25 grado centígrados. Cuando finaliza aquel proceso se transporta al caldero el líquido para iniciar el proceso de

destilación y rectificación. En la primera destilación, el líquido fermentado y azucarado se encuentra en ebullición para producir el alcohol. Los aromas son conducidos por un brazo refrigerante para posteriormente ser recolectados en un depositario idóneo. En el segundo proceso de destilación del pájaro azul se procede a realizar la maceración de este licor con elementos aromáticos que pueden ser hierbaluisa, piña, hojas de mandarina, panela, gallina y anís de pan.

1.14. Proceso de producción:

Como dice el productor Luis Chico en la entrevista, (2016) un año después del cultivo de la caña de azúcar, se procede con la cosechada y con el transporte de la misma al trapiche. En el trapiche se procede con la molienda de la caña, ya sea mediante acémilas (caballo), por sistema hidráulico o por motor. Después de la molienda se consigue el “guarapo” (jugo de caña), este zumo es fermentado por un periodo de 5 días en grandes tanques de piedra. El “guarapo” puede ser dulce, neutro o fuerte, para determinar esto se necesita el alcoholímetro. El cual es un instrumento para medir la cantidad o el porcentaje de alcohol que contiene una preparación.

A continuación se cocina 200 litros de “guarapo” en el alambique durante 5 horas y a fuego bajo, con este proceso se obtiene el “vinillo”. La cantidad obtenida de “vinillo” dependerá de la calidad de la caña. De la cocción del “vinillo” surgen las “puntas” con un grado alcohólico de 60° a 65°.

El pájaro azul se consigue mediante la cocción hermética de: 200 litros de “vinillo”, frutas de la Costa y de la Sierra a excepción de frutas ácidas, hojas de mandarina, anís de pan y panela o miel. Todos estos elementos son cocinados por un periodo de 8 a 10 horas a temperatura baja, para evitar que el alcohol se salga de la torre del alambique. Durante la cocción el vapor sube por la torre, pasa por el brazo y baja a la serpentina de cobre. La serpentina se encuentra en un tanque con agua fría, para así transformar el vapor en líquido. Finalmente este líquido azulado con un grado alcohólico de 40° a 50°, es el pájaro azul, el cual es embotellado y almacenado.

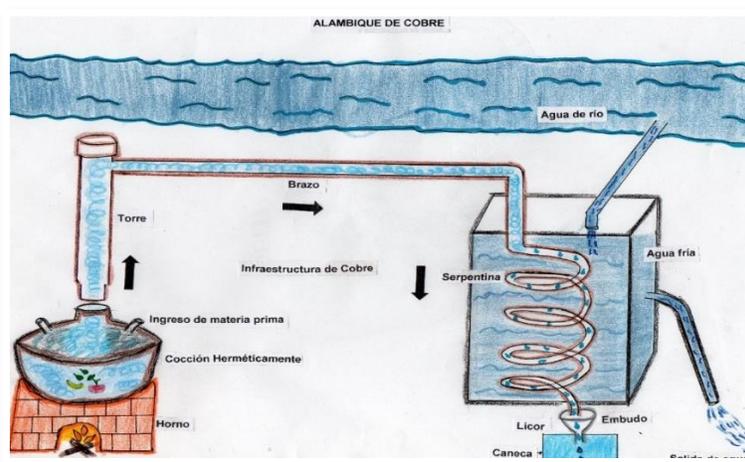


Figura 1. Proceso de elaboración del pájaro azul del productor Luis Chico.

1.15. Zonas productoras del Ecuador

El licor pájaro azul es producido en las zonas subtropicales de Caluma, Echeandía y Guanujo, ubicadas en la provincia de Bolívar.

1.16. Taxonomía:

El licor pájaro azul no posee una taxonomía, sin embargo podemos encontrar la taxonomía de los ingredientes con los cuales está preparado este producto.

- Hierva Luisa

Nombre científico: *Cymbopogon citratus*

Clasificación Botánica:

Familia: Poaceas /Gramináceas

Género: Cymbopogon

Especie: Citratus

(Inkaplus, 2015)

- Anís Estrellado

Nombre científico: *Pimpinella anisum*

Clasificación Botánica:

Familia: Magnoliaceae

Género: Pimpinella

Especie: P.anisum

(Salud y Buenos Alimentos, 2015)

- Guayaba

Nombre científico: *Psidium Guajava*

Clasificación Botánica:**Familia:** Myrtaceae**Género:** Psidium**Especie:** Psidium Guajava L. (Salud y Buenos Alimentos, 2015)- **Plátano****Nombre científico:** *Musa paradisiaca***Clasificación Botánica:****Familia:** Musaceae**Género:** Musa**Especie:** Musaceae paradisiaca (Salud y Buenos Alimentos, 2015)- **Mandarina****Nombre científico:** *Citrus Reticulata***Clasificación Botánica:****Familia:** Rutaceae**Género:** Citrus**Especie:** Citrus Reticulata (Salud y Buenos Alimentos, 2015)- **Gallina****Nombre científico:** *Gallus gallus domesticus***Clasificación Botánica:****Familia:** Phasianidae**Género:** Gallus**Especie:** Gallus gallus domesticus (Salud y Buenos Alimentos, 2015)**1.17. Línea de productos:**

Hernández Garnica, (2012) define a la línea de productos como un conjunto de productos que tienen una relación entre ellos, no solo porque se fabrican o se comercian de igual forma, sino que también cubren las necesidades de un grupo de personas. Esta línea de productos posee semejanzas pero son distintas.

CAPITULO 2. ANÁLISIS DE PROVEEDORES

2.1. Licor Pájaro azul

2.1.1. Factores económicos:

2.1.1.1. Economía de los cantones productores:

La economía de las zonas productores del licor pájaro azul, específicamente de los cantones de Echeandía y Caluma, se basan en las actividades agropecuarias y ganaderas, gracias a sus recursos naturales inagotables.

Los productos producidos en estos cantones son: la mandarina, el cacao, la caña de azúcar, la naranja, la yuca, la piña, la guayaba, el guineo, etc. Todos estos productos inclusive la producción de panela y licor son destinados para el consumo interno. (GPB Turístico, 2016)

Las actividades económicas mayoritariamente desempeñadas en el cantón de Echeandía con el 58,2% son: la agricultura, la pesca, la silvicultura y la ganadería, mientras que estas actividades en el cantón de Caluma representan el 48,0%. La economía del cantón de Echeandía representó el 4,2% y del cantón de Caluma representó el 3,5% del total de la economía de la provincia de Bolívar. (INEC, 2010)

2.1.1.2. Nivel de industria:

El nivel de la industria licorera dedicada a la producción del pájaro azul en los cantones de Echeandía y de Caluma es baja, debido a que únicamente existe una fábrica dedicada a la producción y comercialización del licor en el Cantón de Echeandía. Esta fábrica llamada “Azulito Guarandeño”, cuya propietaria es la señora Mercedes Rea, cuenta con todos los permisos de funcionamiento y de salubridad, produce pájaro azul anisado seco, aguardiente de caña y licor dulce sabor a coco, todos sus productos son producidos en la planta de Echeandía y son comercializados en la ciudad de Guaranda.

Por otra parte, el productor Luis Chico no cuenta con una fábrica productora de pájaro azul, puesto que todo el proceso de producción del licor es en su trapiche “Azul”, ubicado en Caluma, este establecimiento no cuenta con registro sanitario, sus productos son producidos y vendidos en la trapichería.

Finalmente, el tercer productor de pájaro azul es el señor Oscar Velaztegui, propietario de la Hacienda “La Delicia”, ubicada en el cantón de Echeandía, no cuenta con registro sanitario, produce puntas y pájaro azul, todos sus licores son elaborados y vendidos en su hacienda.

Cabe mencionar que los productores Luis Chico y Oscar Velaztegui, no cuentan con registro sanitario, sino que elaboran sus licores en base a sus conocimientos, es decir que todo el proceso de producción es de forma empírica, debido a que nunca han recibido asistencia técnica ni capacitación en cuanto a los procesos de producción de licores. Por otro lado, la señora Mercedes Rea, al contar con todos los permisos necesarios, ha recibido asistencia técnica por parte de un ingeniero técnico, siendo así que toda la planta de producción maneje un sistema de producción inocuo. (Entrevistas, Pájaro azul, 2016)

2.1.1.3. Cantidades producidas:

Es necesario aclarar que el licor pájaro azul es producido en el cantón de Echeandía y Caluma y es comercializado en la ciudad de Guaranda. Para conocer las cantidades que producen cada productor, se llevó a cabo una entrevista el día 25 de Agosto del 2016, en la cual se obtuvieron los siguientes resultados:

- **Productor 1: Señor Luis Chico**

Produce aproximadamente 70 botellas al día, las cuales son de 1 y 2 litros.

- **Productor 2: Señora Mercedes Rea**

Elabora diariamente 50 botellas y estas pueden contener ½ litro hasta 5 litros.

- **Productor 3: Señor Oscar Velaztegui**

Fabrica al día 40 botellas de 1 litro hasta 3 litros.

2.1.1.4. Precios en diferentes mercados:

Precio de productores:

En la entrevista pudimos conocer que cada productor del pájaro azul vende a un precio diferente el producto.

- **Productor 1: Señor Luis Chico**

Cada litro tiene un valor de \$ 3,00.

- **Productor 2: Señora Mercedes Rea**

El costo por litro es de \$ 4,00.

- **Productor 3: Señor Oscar Velaztegui**

Cada litro cuesta \$ 3,50.

Precio de distribuidor en Quito:

- **Supermaxi:**

Pájaro azul de 375 ml \$ 4,55

Pájaro azul de 750 ml \$ 7,76

Pájaro azul de cereza 750 ml \$ 6,03

Pájaro azul de durazno 750 ml \$ 6,03

Pájaro azul de sandía 750 ml \$ 6,03

- **Azulito Guarandeño:**

La señora Mercedes Rea comenta que aún no comercializa sus licores en otras provincias, pero está sacando todos los permisos necesarios para poder vender todos sus productos en otras ciudades.

2.1.1.5. Situación actual de los productores:

En la entrevista realizada al señor Oscar Velaztegui, (2016) nos explica que la producción del pájaro azul ha disminuido estos tres años, debido a que muchas personas que no sabe cómo realizar una correcta destilación y un adecuado almacenamiento del licor, son responsables de la intoxicación de varias personas. La intoxicación por licor es causada por la ingesta de metanol, por no realizar la destilación del licor en el alambique de cobre o porque el licor es almacenado en canecas en donde se almacenaba anteriormente pesticida. Antes el pájaro azul se vendía en Babahoyo, pero ahora la gente ya no consume mucho licor por temor a intoxicarse.

Las familias productoras del pájaro azul comentan que este licor es el motor de la economía del pueblo, puesto que en Echeandía la gente vive de la producción de la caña y de frutas como: la mandarina, el guineo, la guayaba, etc. Productos que son utilizados para la producción del pájaro azul. (El Universo, 2016)

2.1.2. Factores socio-culturales:

2.1.2.1. Demografía:

Según los datos del Censo de Población y Vivienda, (2010) el número de habitantes del cantón de Echeandía es de 12.1 mil habitantes, en donde el 50,8% son hombres y el 49,2% son mujeres. El 50,9% de la población vive en la zona urbana mientras que el 49,1% vive en la zona rural. Dicho cantón constituye el 5,8% del territorio de la provincia de Bolívar.

La población del cantón de Caluma es de 13.1 mil habitantes, en el cual el 49,6% son hombres y el 50,4% son mujeres. El 47,7% de las personas viven en la zona urbana y el 52,3% vive en la zona rural. Este cantón representa el 4,5% del territorio de la provincia de Bolívar. (INEC, 2010)

2.1.2.2. Nivel de educación:

El porcentaje de analfabetismo de Echeandía de las mujeres es del 12,2% y el de los hombres es del 8,0%, mientras que en el cantón de Caluma es del 7,4% de las mujeres y de los hombres es el 6,2%.

2.1.2.3. Clases sociales:

Tanto en Caluma como en Echeandía habitan mestizos y en una pequeña cantidad habita la sociedad indígena. La clase social que se dedica a la elaboración del pájaro azul es la clase baja y mestiza. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón de Echeandía, 2016)

2.1.2.4. Patrimonio:

En Echeandía como en Caluma no existen programas que resguarden el patrimonio cultural de ambos cantones, esto conlleva a que exista una pérdida del conocimiento ancestral y no haya un adelanto cultural.

Al no existir programas que fomenten la producción y comercialización del pájaro azul, con el paso del tiempo tal vez se pueda llegar a perder un de los licores típicos

del Ecuador. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón de Echeandía, 2016)

2.1.3. Factores políticos:

Como se menciona en el artículo 49 de la Ley Orgánica de salud del Ecuador, se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas las cuales no contengan en el exterior de la botella, la etiqueta, el registro sanitario y la advertencia de su efecto nocivo para la salud. Esto se debe a que muchas veces la gente vende licor adulterado, lo que puede llegar a producir la intoxicación de la persona inclusive puede causar su muerte, de tal forma que la policía tiene todo el derecho de incautar esta bebida alcohólica, si no cuenta con registro sanitario. (Ley Orgánica de Salud, 2014)

2.1.3.1. Situación actual:

La productora de pájaro azul que únicamente cuenta con registro sanitario es la señora Mercedes Rea, quien asegura que tener registro sanitario de cada producto, es un hecho importante para su producción, ya que los clientes prefieren que los licores tengan registro sanitario y por otra parte la policía no puede incautar el licor. Sin embargo los productores que elaboran el pájaro azul en sus trapiches o haciendas, como el señor Luis Chico y el señor Oscar Velaztegui, al no contar con permiso sanitario su producto, no pueden comercializar abiertamente su licor. (Entrevista, pájaro azul, 2016)

En Guanujo, parroquia de Bolívar existen varios locales comerciales que se dedican a la venta del pájaro azul. Se puede encontrar alrededor de 150 productores de pájaro azul en la zona. Los cañicultores de esta provincia buscan cumplir con las normas de salud y seguridad, para así poder legalizar y vender libremente licores artesanales como: el pájaro azul y las puntas. (Ecuavisa, 2016)

2.1.4. Factor tecnológico:

Tanto el productor Oscar Velaztegui y el señor Luis Chico no emplean tecnología avanzada en el proceso de elaboración del pájaro azul, sin embargo el alambique que usan es completamente de cobre y en cada proceso se requiere la asistencia de una persona.

La productora Mercedes Rea comenta que todo el proceso de fabricación del licor es un proceso sistematizado, en donde se requiere mano de obra capacitada para el manejo del alambique. El alambique esta hecho de cobre y es controlado por la propietaria y por el ingeniero técnico, se hace uso de tecnología avanzada en el proceso de embotellamiento y no en todo el alambique. (Rea, 2016)

2.1.5. Factor relativo al cliente:

El Instituto Nacional de Estadística y Censos determinó que aproximadamente 912 576 ecuatorianos consumen bebidas alcohólicas y sus principales consumidores son las provincias de Guayas, Pichincha, Manabí y Los Ríos.

Por otro lado, el Consep determinó que las bebidas alcohólicas que poseen un mayor grado alcohólico son consumidas por personas de 26 años. (El Comercio, 2014)

El mayor número de consumidores del licor pájaro azul son los habitantes de la ciudad de Guaranda, el mismo que es consumido en grandes cantidades especialmente en las celebraciones, como son: el carnaval de Guaranda, bautizos, fiestas de los santos o celebraciones especiales.

La señora Mercedes Rea comentó que cada año vende en gran cantidad durante el carnaval de Guaranda, gracias a que existen varios turistas durante esta fiesta con el propósito de disfrutar de las comparsas y de la bebida típica de la ciudad.

El señor Oscar Velaztegui aseguró que vende el licor en más cantidades durante el periodo de fiestas y cuando llegan a realizarle entrevistas sobre el proceso de elaboración del pájaro azul, ya que ha elaborado por más de 40 años esta bebida.

Finalmente, el productor Luis Chico explicó que únicamente vende su licor en su hacienda y la gente que lo adquiere son los turistas que llegan a su hacienda para ver el proceso en el alambique y aquellas personas que necesitan el licor para la celebración de alguna fiesta. (Entrevista, pájaro azul, 2016)

2.1.6. Factor relativo a la competencia:

Cabe recalcar que el Instituto Nacional de Estadística y Censos estableció que la bebida alcohólica más consumida en el Ecuador es la cerveza y la segunda más consumida son los licores como: Tequila, Ron, Vodka, Whisky. (El Comercio, 2014) Para el señor Oscar Velaztegui la competencia es cada vez más grande en el mercado y esto ha generado que haya cada vez más menos consumidores del pájaro azul, pues los consumidores prefieren licores caros en vez de licores tradicionales, ya que asocian lo caro con calidad.

Mientras tanto para los productores Luis Chico y Mercedes Rea, el licor pájaro azul al no ser comercializado en varios canales de distribución por las diferentes ciudades del país, ha generado que muchas personas no lo consuman y por ende prefieran licores extranjeros. (Rea, 2016)

2.1.7. Factor relativo a logística:

Los tres productores del pájaro azul, explicaron que para producción del licor se parte con la obtención de la materia prima, se procesa la materia prima, pasa al alambique, se obtiene el licor, se embotella y se almacena.

Para el proceso de comercialización la señora Mercedes Rea dijo que una vez embotellado el licor es transportado y almacenado en el local comercial ubicado en Guaranda.

Los productores Luis Chico y Oscar Velaztegui mencionaron que su único punto de venta de este licor es en su hacienda.

Los tres productores coincidieron que si existieran productos que fueran hechos con licor pájaro azul, ellos buscarían diferentes formas de comercializar el licor en Quito y posteriormente en otras provincias.

2.1.8. Factor relativo a costos:

Primer productor: Señor Luis Chico

El señor Luis Chico propietario del trapiche “Azul”, ubicado en la provincia de Bolívar en la parroquia de Caluma, produce aproximadamente 70 botellas al día, las cuales son de 1 y 2 litros y su punto de venta es en su hacienda.

Cabe recalcar que este productor no distribuye a la ciudad de Quito el pájaro azul, únicamente lo distribuye en Guaranda.

Tabla 1: *Información del pájaro azul*

Producto	Peso	Precio	Descuento	Venta	Forma de pago
Pájaro Azul	1 litro	\$ 3,00	\$ 0, 25 al comprar 12 botellas	Al por mayor y menor	Efectivo

Segundo productor: Señora Mercedes Rea

La señora Mercedes Rea es la propietaria del trapiche “Azulito Guarandeño”, localizado en la provincia de Bolívar en la parroquia de Echeandía, produce diariamente 50 botellas y estas pueden contener ½ litro hasta 5 litros. Tiene su punto de venta en la ciudad de Guaranda pero no distribuye en la ciudad de Quito.

Tabla 2. *Información del pájaro azul*

Producto	Peso	Precio	Descuento	Venta	Forma de pago
Pájaro Azul	1 litro	\$ 4,00	\$ 0, 25 al comprar 12 botellas	Al por mayor y menor	Efectivo

Tercer productor: Señor Oscar Velaztegui

El señor Oscar Velaztegui, quien es el dueño del trapiche “La Delicia”, localizada en la provincia de Guaranda en la parroquia de Echeandía, produce al día 40 botellas de 1 litro hasta 3 litros, su único punto de venta es su trapiche y no comercializa su producto en Quito.

Tabla 3. *Información del pájaro azul*

Producto	Peso	Precio	Descuento	Venta	Forma de pago
Pájaro Azul	1 litro	\$ 3,50	\$ 0, 50 al comprar 12 botellas	Al por mayor y menor	Efectivo

Con estas entrevistas conseguimos analizar a cada productor de pájaro azul y conocimos, que estos proveedores venden en diferentes cantidades y precios este licor. Dichas entrevistas se encuentran adjuntas en la parte de anexos.

De los tres productores solo uno cuenta con registro sanitario, que es la señora Mercedes Rea mientras que los demás no lo poseen, cabe recalcar que los tres productores han elaborado por años esta bebida pero ninguno de ellos lo comercializan en la ciudad de Quito, sino que venden el producto en sus haciendas o en la ciudad de Guaranda.

El único proveedor en Quito es el Supermaxi, el cual vende en diferentes presentaciones y a diferentes precios este licor, como por ejemplo: los 375 ml tiene un precio de \$ 4,55.

2.2. Frutas y hierbas aromáticas:

Primer Proveedor: Frutería Amazonas

Un proveedor de frutas y hierbas es la frutería Amazonas, ubicada en el mercado de la Ofelia y cuya propietaria es la señora Piedad Navarrete. Esta distribuidora de frutas vende a precios accesibles cada producto, la forma de pago es en efectivo y realiza un pequeño descuento de \$ 0,25 dependiendo de la fruta que se vaya a adquirir, dependiendo de la temporada se puede realizar un descuento mientras que si se adquiere frutas que no estén en temporada, no se realiza ningún descuento.

Tabla 4. *Lista de precios de frutas y hierbas aromáticas*

FRUTA	PESO	PRECIO
Mortiño	1 Libra	\$ 2,00
Mora	1 libra	\$ 1,00
Frutilla	1 libra	\$ 1,00
Naranja	5 unidades	\$ 1,00
Maqueños	1 unidades	\$ 0,30
Hierba buena	1 atado	\$ 0,50
Tamarindo	1 libra	\$ 2,00

Segundo proveedor: Frutería San Carlos

Otro proveedor de frutas y hierbas es la frutería San Carlos, ubicada en la avenida Machala y cuyo propietario es el señor Rodrigo Fuentes. Este negocio vende frutas al por mayor y menor, el costo depende de la cantidad y del tipo de fruta que se requiera. La forma de pago es en efectivo, todos los productos son adquiridos en el local y si se compra al por mayor los productos se adquiere un descuento de \$ 1,00.

Tabla 5. *Lista de precios de frutas y hierbas*

FRUTA	PESO	PRECIO
Mortiño	1 Kilo	\$ 7,00
Mora	1 Kilo	\$ 4,00
Frutilla	1 Kilo	\$ 5,00
Maqueños	1 unidad	\$ 0,25
Naranja	1 unidad	\$ 0,20
Hierba buena	1 atado	\$ 0,75
Tamarindo	1 kilo	\$ 6,00
Limón sutil	1 unidad	\$ 0,10

2.3. Chocolate:

Primer productor: Hoja verde

Un proveedor de chocolate negro es Hoja verde, cuya marca de chocolate es reconocida a nivel internacional y nacional por su calidad de chocolate, llegando a ganar en el 2015 con su chocolate fino de aroma al 66% en los Ecuador Chocolate Awards. Hoja verde se encuentra ubicada en Valladolid N24-282 y Francisco Galavis, su número de teléfono es el (02) 601 7050, el gerente de esta marca es el señor Eduardo Letort y ofrecen varios productos como:

Tabla 6. *Lista de precios de chocolates*

PRODUCTO	PESO	PRECIO
Barra de chocolate al 58%	1 Kilo	\$ 20,00
Barra de chocolate al 66%	1 Kilo	\$ 20,00
Barra de chocolate al 90%	1 Kilo	\$ 25,00
Cualquier barra de chocolate	50 gramos	\$ 2,50

Tomado de: Hoja Verde, 2016.

La forma de pago es en efectivo y realizan un pequeño descuento dependiendo de la cantidad de chocolate que se requiera adquirir.

Segundo productor: República del Cacao

Otro proveedor de chocolate es Republica del Cacao, localizado en diferentes partes del Ecuador, como en la Avenida Colón y Yáñez Pinzón y su número de teléfono es el 02 256-1320. El propietario de esta marca de chocolate es Confiteca, tiene varios locales tanto en el Ecuador como en el Perú y en Colombia, ofrece varios tipos de productos como: barras de chocolate al 40%, 56%, 65% y 71%, polvo de cacao y granos de cacao. La barra de chocolate negro al 71% de 50gr tiene un precio de \$ 9,50 y la forma de pago es en efectivo.

Tabla 7. *Lista de precios de chocolates.*

LINEA DE PRECIOS LÍNEA PROFESIONAL-REPÚBLICA DEL CACAO 2016

CODIGO	PRODUCTO	PVP (FUNDA 2,5KG)
220100	ORIGIN DARK PERÚ 62%	32,50
220300	ORIGIN DARK ECUADOR 56%	21,43
221500	ORIGIN DARK ECUADOR 65%	26,43
200200	ORIGIN MILK PERÚ 38%	32,14
200000	ORIGIN MILK ECUADOR 40%	32,86
220000	BLEND GROWERS CHOICE 71%	34,00
220200	BLEND GROWERS CHOICE 58%	27,50
200100	GROWERS CHOICE ECUADOR 33%	25,36
210100	100% PURE CACAO POWDER (2,25 kg)	25,71
210000	100% PURE PERÚ FINE LIQUOUR (2,5 kg)	39,64
201100	ECUADOR CHOCOLATE BLANCO (2,5 kg)	35,00

LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Tomado de: Republica del Cacao, 2016.

2.4. Azúcar y otros productos:

Primer proveedor: Bodega Super Ahorro Cotocollao

La bodega “Super Ahorro Cotocollao” se encuentra localizado en el sector de Cotocollao en la calle Libertador OE4-69 y 25 de Mayo, su número de teléfono es el 2594 811 y su dueño es el señor Ramos Manuel.

Esta bodega realiza ventas al por mayor y menor, la forma de pago es en efectivo y efectúa descuentos al adquirir productos al por mayor.

En esta bodega el precio de la azúcar por quintal de la marca “La Troncal” es de \$ 36,50 mientras que el quintal de la harina de la marca “Superior” tiene un precio de \$ 37.

La proforma de precios de los productos se encuentra adjunta en los anexos.

Tabla 8. *Lista de precios de productos*

PRODUCTO	PESO	PRECIO
Harina de trigo Superior	1 Quintal	\$ 37,00
Harina de trigo Superior	1 Kilo	\$ 1,30
Huevos	30 unidades	\$ 3,80
Mantequilla sin sal	1 kilo	\$ 5,50
Azúcar Blanca La Troncal	1 Quintal	\$ 36,50
Azúcar Blanca La Troncal	1 Kilo	\$ 1,00
Azúcar morena La Troncal	1 Kilo	\$ 1,10
Nueces	1 Kilo	\$ 14,80
Polvo de hornear	1 kilo	\$ 14,30
Cacao en polvo	1 Kilo	\$ 15,00
Azúcar impalpable	1 kilo	\$ 2,20
Pimienta dulce	1 kilo	\$ 15,00
Anís estrellado	1 kilo	\$ 18,00
Canela	1 kilo	\$ 15,00
Pasas	1 kilo	\$ 5,00
Manteca de cacao	1 kilo	\$ 18,00
Esencia de vainilla	1 ml	\$ 13,00
Maicena	1 Kilo	\$ 2,50
Crema de leche	1 ml	\$ 2,20
Queso fresco	1 Kilo	\$ 6,00

Tomado de: Bodega Super Ahorro Cotocollao, 2016.

Segundo proveedor: Bodega Súper al Costo

La bodega “Súper al Costo” ubicada en la calle Octava Transversal N61-108 y Legarda, cuya propietaria es la señora Susana Salazar, su número de teléfono es

el 02-598 326, ofrece varios productos a precios económicos y vende estos productos al por mayor y menor. Dicha bodega realiza descuentos al comprar por mayor los productos y su forma de pago es en efectivo.

Tabla 9. *Lista de precios de productos*

PRODUCTO	PESO	PRECIO
Mantequilla sin sal	1 Kilo	\$ 6,50
Leche	1 Litro	\$ 0,80
Levadura	1 Kilo	\$ 17,00
Huevos	30 unidades	\$ 4,10
Maicena	1 Kilo	\$ 3,00
Manteca de cacao	1 Kilo	\$ 3,50
Harina de trigo	1 Quintal	\$ 38,00
Azúcar	1 Quintal	\$ 35,50
Anís estrellado	1 Kilo	\$ 20,00
Canela	1 Kilo	\$ 16,00
Pimienta dulce	1 Kilo	\$ 18,00
Glucosa	1 Kilo	\$ 1,50
Nueces	1 kilo	\$ 18,00
Polvo de hornear	1 kilo	\$ 15,50

Tomado de: Bodega Súper al Costo, 2016.

2.5. Harina:

Primer productor: Industrial Molinera C.A. del Ecuador

Industria Molinera C.A. del Ecuador es una empresa dedicada a la molienda de trigo para la elaboración de harina desde 1961, cuya sede se encuentra ubicada en Guayaquil en la calle el Oro 109 y 5 de Junio, su número de teléfono es 4-2442060,

todos sus productos son distribuidos en las diferentes provincias del país, la forma de pago es en efectivo, realiza ventas al por mayor y menor, no realiza descuentos y ofrece los siguientes productos

Tabla 10. *Precios de productos de Industrial Molinera C.A.*

		
PRODUCTO	PESO	PRECIO
Harina de panificación	1 Quintal	\$ 38,00
Harina de galletas	1 Quintal	\$ 40,00
Harina de pastelería	1 Quintal	\$ 42,00

Tomado de: Industrial Molinera C.A. del Ecuador

Segundo productor: Moderna alimentos

La industria de alimentos “La Moderna Alimentos” es un grupo molinero reconocido a nivel nacional y el más grande del país, gracias a su fusión con 5 empresas. Se encuentra ubicada en la calle San Gabriel OE7-89 y Valderrama, su número de teléfono es el 298 5100, la forma de pago es en efectivo, realizan descuentos dependiendo del producto y venden al por mayor y menor. Todos sus productos son distribuidos en Quito.

Tabla 11. *Costo de la harina*

PRODUCTO	PESO	PRECIO
Harina Paniplus	50 kilos	\$ 37,83

Tomado de: Moderna alimentos, 2016.

CAPÍTULO 3. PROPUESTA

3.1. Generación del Producto

La línea de postres que se elaborarán, serán preparados con productos ecuatorianos, como: frutas, hierbas y licor artesanal (pájaro azul). Estos productos serán elaborados de manera artesanal pero respetando todas las normas de higiene y calidad. Dichos productos serán variados tanto en la presentación, textura y sabor.

3.2. Determinación del Concepto

El valor agregado de esta línea de productos es poder brindar a las personas una línea de postres elaborados con un licor artesanal típico del Ecuador, el pájaro azul, el cual puede ser empleado dentro de la pastelería para crear diversos postres de calidad y así poder ofrecer al cliente otra manera diferente de poder degustar del pájaro azul, puesto que mayoritariamente se bebe este licor y no es utilizado dentro de la elaboración de productos.

La ventaja competitiva que tiene esta línea de productos es que el costo del licor es relativamente económico a comparación de otros licores utilizados en la elaboración de productos dentro de la pastelería, puesto que el litro de pájaro azul es de \$3,50 mientras que de otros licores internacionales tienen un costo de \$10 en adelante.

La novedad de ésta línea es que se elaborarán productos que no son frecuentemente elaborados en las pastelerías quiteñas, un claro ejemplo son los scones y las galletas crinkles, los cuales son originarios de países extranjeros. Los scones son elaborados en Inglaterra y las galletas crinkles son preparados en Alemania y Bélgica. Además estos postres no serán elaborados con frutas comunes que son empleadas en la pastelería, como por ejemplo el mortiño.

3.3. Determinar la idea

La idea de crear una línea de postres en base al pájaro azul, es para demostrar que el pájaro azul puede ser utilizado en las diferentes áreas de la pastelería, para la elaboración de productos novedosos, gracias a su sabor y aroma. Por otro lado, se busca difundir uno de los tantos licores artesanales que forman parte del patrimonio

gastronómico del Ecuador, debido a que muchas personas no conocen los procesos por los cuales tuvo que pasar esta bebida para convertirse en un licor de color azulado. También se busca generar un impacto positivo en la economía de las pequeñas familias de Echandía y Caluma, las cuales se dedican a la producción del pájaro azul de manera artesanal.

3.4. Análisis de problemas:

Algunos problemas que se pueden generar en la preparación de los diferentes productos son los siguientes:

Caramelos líquidos:

En la elaboración de los caramelos líquidos, se requiere un molde el cual no es fácil de adquirir, sin embargo se puede elaborar uno con: corchos, una barra de silicona y una tabla pequeña. En la tabla se pega los corchos con la silicona caliente. Dicho molde es indispensable en la preparación, puesto es que es usado para plasmar la forma que tendrán los caramelos en la fécula de maíz, forma en la cual se introducirá el almíbar. Otro problema que tal vez se genere es que no se seque correctamente la fécula de maíz y esto provocaría que el almíbar se mezcle con la fécula de maíz y por ende no se obtendría el producto final, para evitar este inconveniente se debe secar la fécula de maíz por 3 horas a una temperatura de 50°C con la puerta del horno entreabierta. Por otro lado, al momento de incorporar el licor al almíbar, este se suele separar, quedando arriba el licor y abajo el almíbar, generando que el almíbar se cristalice, para contrarrestar este inconveniente se tiene que mover lentamente el almíbar con una chuchara mientras se incorpora el licor.

Trufas:

Al incorporar el licor en la ganache se tiene que tener cuidado de no sobrepasar la cantidad indicada en la receta estándar, debido a que la ganache se vuelve líquida y no se solidifica, por ende es difícil de realizar la forma redonda de las trufas, para arreglar este inconveniente se procede a incorporar un poco de chocolate fundido.

Scones:

Un problema que posiblemente se genere en la preparación de los scones, es que se llegue a desarrollar el gluten en la masa, causando que los scones no tengan su

textura quebradiza en el exterior y húmeda en el interior, para impedir este efecto solo se debe mezclar los ingredientes sin amasar la masa por mucho tiempo. Además siempre se debe incorporar la cantidad establecida de los ingredientes, puesto que si se incorpora más de lo indicado, no se obtendrá un producto de calidad.

Galletas crinkles:

En la elaboración de las galletas siempre se debe de emplear cacao en polvo, el cual no contenga azúcar en su composición, ya que esto genera que la galleta crezca extremadamente y pierda su forma durante su cocción.

Pasta brick:

Un problema que se presenta en esta preparación es que al momento de dar la vuelta a la pasta en el sartén, esta se rompe, para evitar este inconveniente se debe colocar un poco de mantequilla en el sartén antes de colocar la mezcla.

3.5. Desarrollo de recetas estándar

Los costos de las siguientes recetas se tomaron de los precios de la bodega “Super Ahorro Cotocollao”, de la frutería “San Carlos”, del productor de pájaro azul Oscar Velaztegui y del productor de chocolate de “Hoja Verde”.

Tabla 12. Receta de caramelos de pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Caramelos de pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 3,75
0,630	Kg	Azúcar	1000	\$ 1,00	\$ 0,63
0,300	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,214	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,75
				Costo total	\$ 5,13
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,34
	<p>1.- Pesar los ingredientes. 2.- Secar la fécula de maíz a 50°C con la puerta entre abierta del horno durante 3 horas. 3.- Golpear el molde en donde se secó la fécula hasta que se alise por completo la fécula. 4.- Con un molde de corchos pegados en una tabla pequeña proceder a realizar las figuras en la fécula. 5.- Llevar a cocción el agua y el azúcar hasta alcanzar una temperatura de 120°C. 6.- Apagar la llama y con una cuchara mover lentamente el almíbar al incorporar el licor. 7.- Colocar el almíbar en una jarra. 8.- Colocar el almíbar en el molde de fécula de maíz y cernir la fécula seca para cubrir los caramelos. 9.- Cubrir el molde con film y dejar reposar por 48 horas. 10.- Quitar con una brocha el exceso de fécula en los caramelos.</p>				

Tabla 13. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de mortiño y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ganache					
0,240	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 4,80
0,030	MI	Glucosa	1000	\$ 1,50	\$ 0,05
0,019	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,10
0,020	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,07
Mermelada de mortiño					
0,250	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 1,75
0,125	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,14
Cubierta					
0,250	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 5,00
0,250	Kg	Manteca de cacao	1000	\$ 18,00	\$ 4,50
Decoración					
0,100	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 0,70
				Costo total	\$ 17,11
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$ 1,14
		1.-Deshidratar el mortiño en el horno a 50°C por 1 hora y proceder a triturar hasta conseguir polvo. 2.-Temperar el chocolate negro, primero se funde el chocolate a 50°C-55°C, se baja a 28°C-29°C y se remonta a 31°C-32°C. 3.-Incorporar la mantequilla, la glucosa y el pájaro azul. Refrigerar la ganache. 4.- Mermelada: Mezclar el mortiño, el azúcar. 5.- Llevar a cocción por 15 minutos. 6.-Posteriormente realizar bolitas y rellenarlas con la mermelada. 7.-Bolear las trufas. Refrigerar. 8.-Bañar las trufas en el chocolate temperado con las pinzas para trufas. 9.-Colocar el mortiño deshidratado en las trufas.			

Tabla 14. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Pasta Brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
RES O MATERIA	TIT				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pasta Brick					
0,200	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,26
0,450	Kg	Agua fría	1000	\$ 0,00	\$ 0,00
0,010	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Relleno					
0,200	Kg	Tamarindo	1000	\$ 6,00	\$ 1,20
0,050	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,06
0,040	Ml	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,14
0,016	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 0,04
0,050	Kg	Nueces picadas	1000	\$ 14,80	\$ 0,74
Fritura					
1	Lt	Aceite vegetal	1000	\$ 1,00	\$ 1,00
Decoración					
0,350	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,77
				Costo total	\$ 4,22
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,42
		<ol style="list-style-type: none"> 1.- Masa: mezclar la harina, la sal y el agua fría, hasta conseguir una mezcla homogénea y fluida. 2.- Colocar con una brocha, una fina capa de la pasta brick en un sartén de teflón caliente. 3.- Relleno: Calentar la pulpa de tamarindo en una olla con la azúcar. 4.- Incorporar la fécula de maíz diluida con un poco de agua. 5.- Apagar el fuego y dejar enfriar la preparación. Finalmente añadir el licor y las nueces picadas. 6.- Rellenar con la crema la pasta brick, unir las puntas de las pasta con huevo y dar la forma. 7.- En fritura a profundidad freír la pasta. 8.- Espolvorear azúcar impalpable. 			

Tabla 15. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Galletas crinckles de chocolate, pájaro azul y hierba buena				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,025	Kg	Cacao en polvo	1000	\$ 15,00	\$ 0,38
0,060	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
0,219	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,24
2	Unidades	Huevos	1	\$ 0,15	\$ 0,30
0,225	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,29
0,001	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,01
0,001	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,00
0,080	Kg	Azúcar glas	1000	\$ 2,20	\$ 0,18
0,020	Atado	Hierba buena		\$ 0,75	\$ 0,02
0,030	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,11
0,09	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,20
				Costo total	\$ 2,06
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,14
	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Batir la mantequilla y la azúcar. Incorporar los huevos uno a uno. 2.- Por otro lado mezclar la harina, la sal, el polvo de hornear y la hierba buena picada. 3.- Refrigerar la mezcla mínimo 3 horas o toda la noche. 4.- Hacer bolitas con la masa. 5.- Cubrir las bolas con azúcar glas 3 veces. 6.- Hornearlas a 180°C por 10 a 12 minutos. 7.- Secar la hierba buena, hacer polvo y colocarla en la galleta horneada. 				

Tabla 16. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Scones de frutillas, pasas y moras				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,060	Kg	Mora	1000	\$ 4,00	\$ 0,24
0,400	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,52
0,020	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,29
0,060	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
0,100	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,55
1	Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
0,210	MI	Crema de leche	1000	\$ 2,20	\$ 0,46
0,005	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
		Mermelada			
0,125	Kg	Frutilla	1000	\$ 5,00	\$ 0,63
0,063	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
1,00	Unidad	Limón	1	\$ 0,10	\$ 0,10
0,050	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,18
				Costo total	\$ 3,24
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,32
		1.- Mezclar la harina, la levadura, la azúcar y la mantequilla. 2.- Añadir el huevo y la leche 3.- Añadir la mora, las pasas, el licor y mezclar. 4.- Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 2 cm y refrigerar por 10 minutos. 5.- Doblar por la mitad la masa y después cortar con un cortador redondo. 6.- Colocar los scones en una lata, pintarlos con yemas de huevo y hornearlas a 210°C por 10 minutos. 7.- Mermelada: macerar las frutillas picadas con azúcar y limón. Llevar a cocción por 15 minutos, apagar la llama e incorporar el licor y colocar en la parte interna del scone.			

Tabla 17. Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	12 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
6	Unidades	Maqueño	1	\$ 0,25	\$ 1,50
0,060	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
4	Unidades	Yemas	1	\$ 0,15	\$ 0,60
4	Unidades	Claras de huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,60
0,007	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,11
0,120	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,12
0,030	Kg	Harina de trigo	1000	\$ 1,30	\$ 0,04
0,240	Kg	Queso fresco rallado	1000	\$ 6,00	\$ 1,44
0,008	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,11
0,010	MI	Esencia de vainilla	1000	\$ 13,00	\$ 0,13
0,080	Kg	Pasas	1000	\$ 5,00	\$ 0,40
		Almíbar			
0,400	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,40
0,200	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,150	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,53
1	U	Naranjilla	1	\$ 0,20	\$ 0,20
0,050	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Pimienta dulce	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Anís estrellado	1000	\$ 18,00	\$ 0,90
				Costo total	\$ 8,90
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,74
	<p>1.- Batir la mantequilla, la harina, las yemas, la azúcar, la canela molida, el queso, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y el maqueño.</p> <p>2.- Batir por otro lado las claras de huevo a punto de nieve e incorporar con una espátula de goma a la mezcla anterior y añadir las pasas.</p> <p>3.-Enharinar un molde y colocar la mezcla.</p> <p>4.-Hornear la torta a 180°C hasta que este dorada.</p> <p>5.- Llevar a cocción: azúcar, naranjilla, pimienta dulce, canela, anís estrellado y agua. Apagar la hornilla, dejar enfriar, cernir e incorporar el pájaro azul.</p> <p>6.- Con la ayuda de una brocha mojar la torta con el almíbar.</p>				

3.6. Costos de la receta estándar

Tabla 18. *Receta de caramelos de pájaro azul*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Caramelos de pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 3,75
0,630	Kg	Azúcar	1000	\$ 1,00	\$ 0,63
0,300	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,214	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,75
				Costo total	\$ 5,13
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,34

Tabla 19. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de mortiño y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ganache					
0,240	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 4,80
0,030	MI	Glucosa	1000	\$ 1,50	\$ 0,05
0,019	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,10
0,020	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,07
Mermelada de mortiño					
0,250	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 1,75
0,125	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,14
Cubierta					
0,250	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 5,00
0,250	Kg	Manteca de cacao	1000	\$ 18,00	\$ 4,50
Decoración					
0,100	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 0,70
				Costo total	\$ 17,11
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$1,14

Tabla 20. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Pasta Brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pasta Brick					
0,200	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,26
0,450	Kg	Agua fría	1000	\$ 0,00	\$ 0,00
0,010	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Relleno					
0,200	Kg	Tamarindo	1000	\$ 6,00	\$ 1,20
0,050	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,06
0,040	Ml	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,14
0,016	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 0,04
0,050	Kg	Nueces picadas	1000	\$ 14,80	\$ 0,74
Fritura					
1	Lt	Aceite vegetal	1000	\$ 1,00	\$ 1,00
Decoración					
0,350	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,77
				Costo total	\$ 4,22
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,42

Tabla 21. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Galletas crinckles de chocolate, pájaro azul y hierba buena				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,025	Kg	Cacao en polvo	1000	\$ 15,00	\$ 0,38
0,060	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
0,219	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,24
2	Unidades	Huevos	1	\$ 0,15	\$ 0,30
0,225	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,29
0,001	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,01
0,001	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,00
0,080	Kg	Azúcar glas	1000	\$ 2,20	\$ 0,18
0,020	Atado	Hierba buena		\$ 0,75	\$ 0,02
0,030	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,11
0,09	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,20
				Costo total	\$ 2,06
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,14

Tabla 22. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Scones de frutillas, pasas y moras				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,060	Kg	Mora	1000	\$ 4,00	\$ 0,24
0,400	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,52
0,020	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,29
0,060	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
0,100	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,55
1	Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
0,210	MI	Crema de leche	1000	\$ 2,20	\$ 0,46
0,005	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
		Mermelada			
0,125	Kg	Frutilla	1000	\$ 5,00	\$ 0,63
0,063	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
1,00	Unidad	Limón	1	\$ 0,10	\$ 0,10
0,050	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,18
				Costo total	\$ 3,24
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,32

Tabla 23. Receta de Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	12 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
6	Unidades	Maqueño	1	\$ 0,25	\$ 1,50
0,060	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
4	Unidades	Yemas	1	\$ 0,15	\$ 0,60
4	Unidades	Claras de huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,60
0,007	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,11
0,120	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,12
0,030	Kg	Harina de trigo	1000	\$ 1,30	\$ 0,04
0,240	Kg	Queso fresco rallado	1000	\$ 6,00	\$ 1,44
0,008	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,11
0,010	MI	Esencia de vainilla	1000	\$ 13,00	\$ 0,13
0,080	Kg	Pasas	1000	\$ 5,00	\$ 0,40
Almíbar					
0,400	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,40
0,200	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,150	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,53
1	U	Naranjilla	1	\$ 0,20	\$ 0,20
0,050	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Pimienta dulce	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Anís estrellado	1000	\$ 18,00	\$ 0,90
				Costo total	\$ 8,90
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,74

3.7. Experimentación:

3.7.1. Primera Fase

1.- Pesar los ingredientes.



2.- Secar la fécula de maíz a 50°C con la puerta entre abierta del horno durante 3 horas.



3.- Golpear ligeramente el molde en donde se secó la fécula de maíz hasta que se alise por completo.



4.- Con un molde de corchos pegados en una tabla pequeña proceder a realizar las figuras en la fécula.



5.- Llevar a cocción el agua y el azúcar hasta alcanzar una temperatura de 120°C.



6.- Apagar la llama e incorporar el licor.



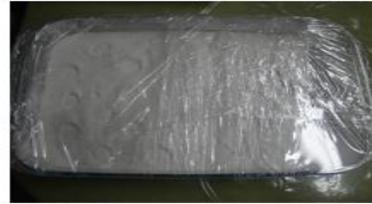
7.- Colocar la mezcla en una jarra.



8.- Colocar el almíbar en el molde de fécula de maíz.



- 9.- Cernir fécula de maíz seca encima de la preparación y dejar reposar por 48 horas.
- 10.- Cubrir el molde con film y dejar reposar por 48 horas.



- 10.- Quitar con una brocha el exceso de fécula en los caramelos.
- 11.- Producto final



Figura 2. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.

- 1.- Pesar los ingredientes



- 2.- Deshidratar el mortiño en el horno a 50°C por 1 hora y proceder a tritular hasta conseguir polvo.



- 3.- Temperar el chocolate negro, primero se funde el chocolate a 50°C-55°C.
- 4.- Se baja a 28°C-29°C y se remonta a 31°C-32°C.



- 5.- Incorporar la mantequilla, la glucosa, el pájaro azul y refrigerar la ganache.
- 6.- Posteriormente realizar bolitas del mismo tamaño y refrigerar.



- 7.- Bañar las trufas en el chocolate temperado con las pinzas para trufas.
- 8.- Colocar el mortuño deshidratado en las trufas.



Figura 3. Elaboración de trufas de mortuño y pájaro azul.

- 5.- Incorporar la fécula de maíz diluida con un poco de agua. Apagar el fuego y dejar enfriar la preparación.
- 6.- Finalmente añadir el licor y las nueces picadas.



- 7.- Rellenar con la crema la pasta brick.
- 8.- Unir las puntas de la pasta con huevo.



9.- Dar la forma.



10.- En fritura a profundidad freír la pasta.



11.- Espolvorear azúcar impalpable.



12.- Producto final.



Figura 4. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.

1.- Pesar los ingredientes



2.-Batir la mantequilla y la azúcar.



3.- Incorporar los huevos uno a uno.



4.- Incorporar el chocolate fundido.



5.-Incorporar el pájaro azul.



6.- Mezclar por otro lado la harina, la sal, la hierba buena y la levadura.



7.- Incorporar la mezcla anterior al cremado y refrigerar la mezcla mínimo 3 horas o toda la noche.



9.-Cubrir las bolas con azúcar glas 3 veces.



10.- Colocar en la parte de superior de la galleta la hierba buena deshidratada.



11.- Hornearlas a 180°C por 10 a 12 minutos.



12]- Producto final



Figura 5. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.

1.-Pesar los ingredientes necesarios.



2.- Mezclar la harina, la levadura, la azúcar, la mantequilla y hacer un arenado.



3.-Añadir el huevo y la leche.



4.- Añadir la mora, las pasas, el licor y mezclar.



5.-Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 2 cm y refrigerar por 10 minutos.



7.-Cortar con un cortador redondo.



9.-Macerar las frutillas picadas con azúcar y limón.



11.-Producto final.



6.-Colocar en la mitad de la masa huevo batido y unir con la otra punta.



8.-Colocar los scones en una lata, pintarlos con yemas de huevo y hornearlas a 210°C por 10 minutos.



10.-Llevar a cocción por 15 minutos y colocar en la parte interna del scone.



Figura 6. Elaboración de los scones de mora y pasas con mermelada de frutilla.

1.- Alistar los ingredientes.



2.-Batir la mantequilla, la harina, las yemas, la azúcar, la canela molida, el queso, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y el maqueño.



3.-Batir por otro lado las claras de huevo a punto de nieve.



4.-Incorporar con una espátula de goma a la mezcla anterior.



5.-Enharinar un molde y colocar la mezcla.



6.-Colocar las pasas.



7.- Hornear la torta a 180°C hasta que este dorada.



8.- Llevar a cocción: azúcar, naranjilla, pimienta dulce, canela, anís estrellado y agua.



Figura 7. Elaboración de la torta mojada de maqueño.

Resultados:

En esta primera fase de la experimentación surgieron ciertos inconvenientes como: Los caramelos se cristalizaron durante su elaboración, puesto que al incorporar el licor al almíbar, estas dos sustancias se separaron, y esto provocó que se cristalice la preparación.

En las trufas, al incorporar el licor en la ganache, esta se volvió líquida y no se solidificó de manera correcta, provocando dificultad para dar la forma a las trufas.

Por otro lado, los scones no tuvieron su textura crujiente y húmeda, debido a que al incorporar una gran cantidad de mora y licor, la masa se vuelve pegajosa y se requiere incorporar más harina, para dar forma a los scones.

Las galletas en el momento del horneado, perdieron su forma redonda, esto se debe al uso de chocolate fundido en la preparación.

La pasta brick durante su cocción se rompió, esto sucedió porque la pasta se adherió al sartén, y al momento de dar la vuelta a la pasta, esta se rompió por la mitad.

La torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul, tuvo una textura suave y húmeda, sin embargo no se pudo apreciar el sabor del licor.

3.7.2. Segunda fase:

1.- Pesar los ingredientes.



2.- Secar la fécula de maíz a 50°C con la puerta entre abierta del horno durante 3 horas.



3.- Golpear ligeramente el molde en donde se secó la fécula de maíz hasta que se alise por completo. | 4.- Con un molde de corchos pegados en una tabla pequeña proceder a realizar las figuras en la fécula.



5.- Llevar a cocción el agua y el azúcar hasta alcanzar una temperatura de 120°C. | 6.- Apagar la llama e incorporar el licor.

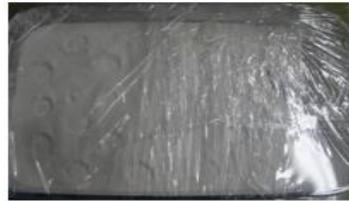


7.- Colocar la mezcla en una jarra.

8.- Colocar el almíbar en el molde de fécula de maíz.



9.- Cernir fécula de maíz seca 10.- Cubrir el molde con film y dejar encima de la preparación y dejar reposar por 48 horas.
reposar por 48 horas.



10.- Quitar con una brocha el exceso de fécula en los caramelos. 11.- Producto final

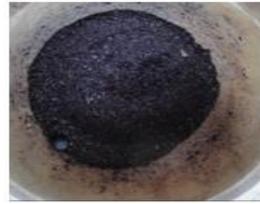


Figura 8. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.

1.- Pesar los ingredientes



2.- Deshidratar el mortiño en el horno a 50°C por 1 hora y proceder a triturar hasta conseguir polvo.



3.- Temperar el chocolate negro, primero se funde el chocolate a 50°C-55°C.



4.- Se baja a 28°C-29°C y se remonta a 31°C-32°C.



5.- Incorporar la mantequilla, la glucosa, el pájaro azul y refrigerar la ganache.



6.- Mermelada: Mezclar el mortiño, el azúcar.



7.- Posteriormente realizar bolitas y rellenarlas con la mermelada.



8.- Bolear las trufas. Refrigerar.



9.- Bañar las trufas en el chocolate temperado con las pinzas para trufas.



10.- Colocar el mortino deshidratado en las trufas.



11.- Producto final.



Figura 9. Elaboración de trufas de mortino y pájaro azul.

1.- Pesar los ingredientes



2.-Mezclar la harina, la sal y el agua fría, hasta conseguir una mezcla homogénea y fluida.



3.-Colocar con una brocha, una fina capa de la pasta brick en un sartén de teflón caliente.



4.- Relleno: Calentar la pulpa de tamarindo en una olla con la azúcar.



5.- Incorporar la fécula de maíz diluida con un poco de agua. Apagar el fuego y dejar enfriar la preparación.



6.-Finalmente añadir el licor y las nueces picadas.



7.- Rellenar con la crema la pasta brick.



8.-Unir las puntas de la pasta con huevo.



9.- Dar la forma.



10.- En fritura a profundidad freír la pasta.



11.- Espolvorear azúcar impalpable.



12.- Producto final.

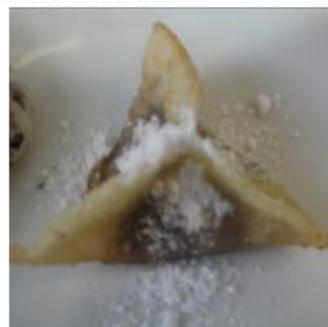


Figura 10. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.

1.- Pesar los ingredientes



2.-Batir la mantequilla y la azúcar.



3.- Incorporar los huevos uno a uno y el licor.



4.- Mezclar por otro lado la harina, la sal, la hierba buena, el cacao en polvo y el polvo de hornear.



5.-Refrigerar la preparación mínimo 3 horas o toda la noche. Procede hacer bolas con la mezcla.



6.- Cubrílas con azúcar glas 3 veces y colocar la hierba buena en la parte superior. Hornearlas a 180°C por 10 a 12 minutos.



7.- Producto final



Figura 11. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.

1.-Pesar los ingredientes necesarios.



2.- Mezclar la harina, la levadura, la azúcar, la mantequilla y hacer un arenado.



3.-Añadir el huevo y la crema de leche.



4.- Añadir la mora, las pasas y mezclar.



5.-Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 2 cm y refrigerar por 10 minutos.



6.-Colocar en la mitad de la masa huevo batido y unir con la otra punta.



7.-Cortar con un cortador redondo.



8.-Colocar los scones en una lata y homearlas a 210°C por 10 minutos.



9.-Mezclar la azúcar, la frutilla y el jugo de limón. Llevar a cocción por 15 minutos y colocar en la parte interna del scone.



Figura 12. Elaboración de los scones de mora y pasas.

1.- Pesar los ingredientes.



2.-Batir la mantequilla, la harina, las yemas, la azúcar, la canela molida, el queso, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y el maqueño.



3.-Batir por otro lado las claras de huevo a punto de nieve.



4.-Incorporar con una espátula de goma a la mezcla anterior.



5.-Enharinar un molde y colocar la mezcla.



6.-Colocar las pasas.



7.- Hornear la torta a 180°C hasta que este dorada.



8.- Llevar a cocción: azúcar, naranjilla, pimienta dulce, canela, anís estrellado y agua.



Figura 13. Elaboración de la torta mojada de maqueño.

Resultados:

En esta segunda experimentación se realizaron los cambios pertinentes en todos los productos y se obtuvieron los siguientes resultados:

Se consiguió que los caramelos sean líquidos en el interior y en el exterior sean sólidos, para lograr este producto se tuvo que mover lentamente el almíbar mientras se incorporaba el licor, para así evitar que se cristalice la preparación.

La ganache de las trufas se volvió suave, gracias a la incorporación de glucosa en la preparación, además se incorporó en la parte interna del producto una mermelada de mortiño.

Se consiguió la textura crujiente y humedad del scone, mediante la añadidura de crema de leche y una pequeña porción de moras y pasas, para así evitar algún cambio en la masa. Por otro lado se realizó una mermelada de frutilla y licor.

El tamaño de las galletas se redujo y no perdieron su forma característica, durante el horneado, esto se debe al uso de cacao en polvo sin azúcar.

Para la cocción de la pasta brick se tuvo que colocar una pequeña cantidad de mantequilla en el sartén, para así evitar que la pasta se pegue y posteriormente se rompa. Posteriormente la masa fue rellena, cerrada y frita a fritura a profundidad.

En la torta de maqueño bañada en almíbar de pájaro azul, se intensificó el sabor del licor, al añadir más licor al almíbar.

3.8. Validación del producto**3.8.1. Focus group**

El focus group se llevó a cabo con un pequeño grupo de 10 personas, el día 4 de Noviembre del 2016, dichas personas degustaron los diversos productos hechos con pájaro azul. En esta degustación los asistentes comentaron que el mejor producto de la línea de productos son los caramelos, ya que contienen el sabor y el aroma del licor, por otro lado el producto que no se pudo apreciar la esencia del licor fueron los scones.

3.8.2. Criterios de expertos

La validación de expertos se llevó a cabo el día 11 de Noviembre del 2016, con cinco chefs, quienes explicaron que el producto con mayor presencia del licor pájaro azul fueron los camelos, el que le sigue fueron las trufas y en el que menos se apreció el licor fueron en las galletas, debido a que el sabor de la hierba buena le opaca al pájaro azul. La mayoría de los expertos dijeron que estuvo bien la degustación sin embargo recomendaron que se debe colocar en más cantidades el licor en los diversos productos, puesto que no se puede apreciar el licor, a excepción de los caramelos.

3.9. Tabulación de resultados

3.9.1. Focus group

El día 4 de Noviembre del presente año se realizó una pequeña degustación con un grupo de 10 personas, estas personas degustaron los diferentes productos y pudieron dar sus puntos de vista, cuyos resultados fueron los siguientes

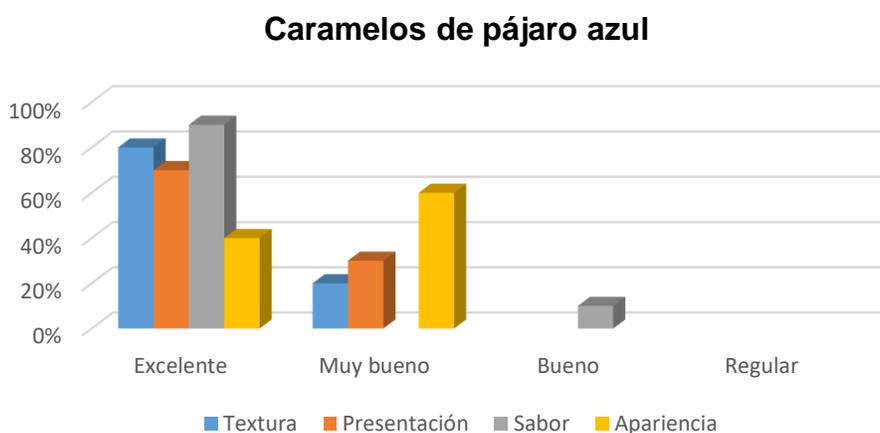


Figura 14. Análisis de Focus group Caramelos de pájaro azul

Resultados:

Referente a la textura de los caramelos el 80% de los asistentes afirman que fue excelente y el 20% dicen que fue muy bueno. En presentación el 70% de las

personas comentan que estuvo excelente y el 30% restante dice que estuvo muy bueno. En cuanto al sabor el 90% dijo que estuvo excelente y el otro 10% explica que estuvo bueno. Por otro lado, en apariencia el 60% de las personas dicen que estuvo muy bueno y el 40% restante afirman que fue excelente.



Figura 15. Análisis de Focus group Trufas mortiño y pájaro azul.

Resultados:

En la textura el 70% de los degustadores afirman que estuvo excelente y el 30% restante dicen que estuvo bueno. Referente a la presentación el 60% dice que fue excelente, el 30% opina que fue muy bueno y el 10% restante dijeron que estuvo bueno. En el sabor el 70% de personas comentaron que fue excelente y el 30% dicen que fue muy bueno. Finalmente, en apariencia el 30% comentan que estuvo excelente, el 60% piensa que fue muy bueno y el 10% dijo que estuvo bueno.



Figura 16. Análisis de Focus group Pasta Brick rellena con crema de tamarindo.

Resultados:

En la textura del producto el 20% dijo que fue muy bueno y el 80% afirma que estuvo bueno. En cuanto a la presentación el 80% comenta que fue muy bueno mientras que el 10% dijo que estuvo bueno y el 10% restante menciona que fue regular. Referente al sabor el 20% comento que fue muy bueno y el 80% restante dijo que estuvo bueno. En la apariencia el 60% opina que fue muy bueno, el 20% dice que fue bueno y el otro 20% comenta que estuvo regular.

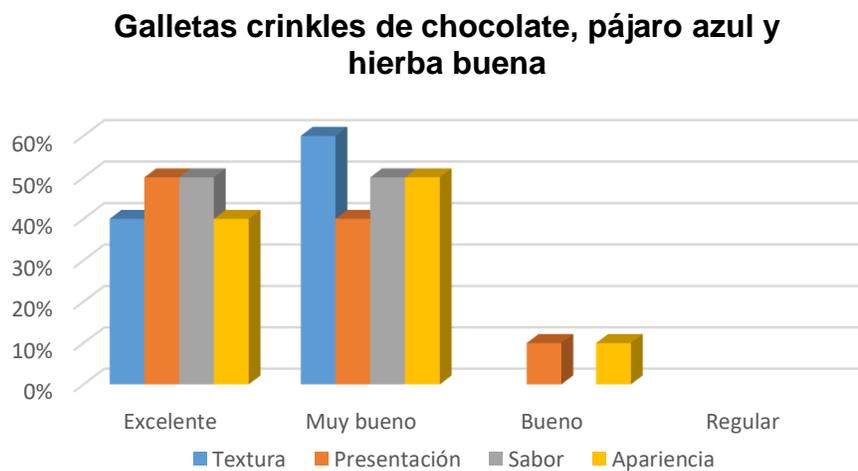


Figura 17. Análisis de Focus group Galletas crinkles de chocolate.

Resultados:

Con respecto a la textura de las galletas el 40% de las personas comentan que estuvo excelente y el 60% restante dijo que estuvo muy bueno. En la presentación del producto el 50% de las personas afirman que fue excelente en cambio el 40% dijo que estuvo muy bueno y el otro 10% comentaron que estuvo bueno. En el sabor el 50% de las personas pensaron que estuvo bueno y el otro 50% opinaron que estuvo muy bueno. Finalmente, en apariencia el 40% comentaron que estuvo excelente, el 50% dijo que fue muy bueno y el otro 10% afirmaron que estuvo bueno.

Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

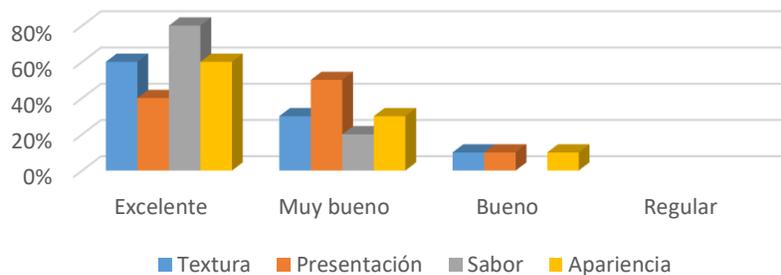


Figura 18. Análisis de Focus group “Scones de mora y pasas.

Resultados:

La textura de los scones según el 60% de las personas comentaron que fue excelente, el otro 30% dice que fue muy bueno y el 10% restante comenta que estuvo bueno. En la presentación el 40% afirma que fue excelente, el 50% dijo que fue muy bueno y el otro 10% dice que estuvo bueno. Referente al sabor el 80% dice que fue excelente y el 20% comenta que estuvo muy bueno.

Torta mojada de maqueño en almibar de pájaro azul y naranjilla

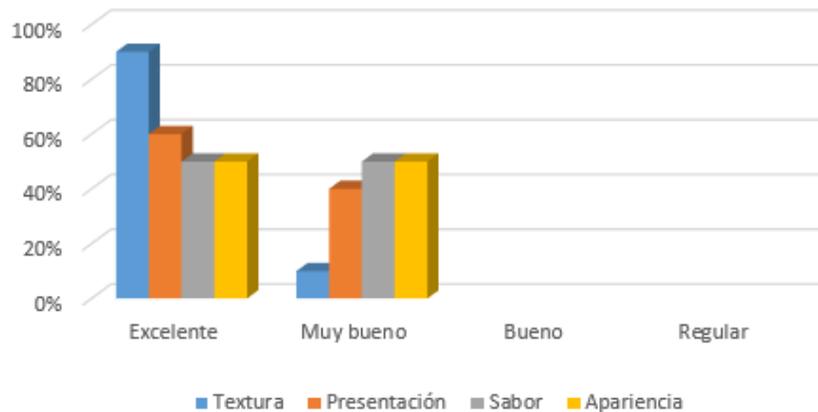


Figura 19. Análisis de Focus group Torta mojada de maqueño.

Resultados:

Con respecto a la textura de la torta el 90% de la gente afirma que estuvo excelente y el 10% restante dijo que estuvo muy bueno. En la presentación el 60% dijo que fue excelente y el 40% afirman que fue muy bueno. Referente al sabor el 50% expone que estuvo excelente y el 50% dijo que estuvo muy bueno. Para concluir, en apariencia el 50% comento que fue excelente y el otro 50% explico que estuvo muy bueno.

3.9.2. Criterios de expertos

El día viernes 11 de Noviembre se llevó a cabo la degustación de los diferentes postres elaborados con pájaro azul. Los chefs que estuvieron presentes en la degustación son: Byron Revelo, Miguel Burneo, Rodolfo Reynoso, Javier Lasluisa y el Ingeniero Daniel Arteaga. Estos chefs dieron su punto de vista de cada producto y estos fueron los resultados obtenidos:

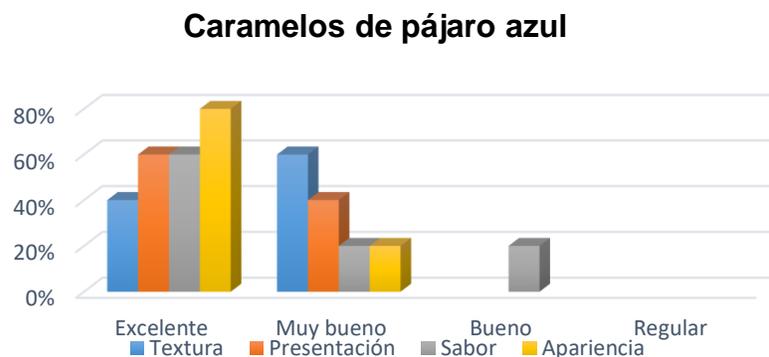


Figura 20. Análisis de Validación de Expertos Caramelos de pájaro azul.

Resultados:

Respecto a la textura de los caramelos líquidos el 40% de los chefs comentaron que estuvo excelente mientras que el 60% dijeron que estuvo muy bueno. En cuanto a presentación el 80% comentaron que estuvo excelente y el 20% restante mencionaron que estuvo muy bueno. En sabor el 60% dijeron que estuvo excelente

mientras que el 20% mencionaron que estuvo muy bueno y un 20% afirmaron que estuvo bueno. Finalmente en apariencia el 80% explico que fue excelente mientras tanto el 20% dijeron que estuvo muy bueno.

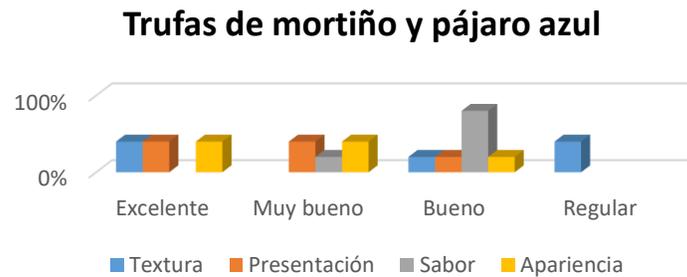


Figura 21. Análisis de Validación de Expertos Trufas de mortiño y pájaro azul.

Resultados:

Referente a la textura de las trufas de mortiño y pájaro azul el 40% de los chefs afirmaron que estuvo excelente, el 40% dijeron que esta regular y el 20% dijo que estuvo bueno. En la presentación el 40% comento que estuvo excelente, el otro 40% dijo que estuvo muy bueno y el 20% restante afirmaron que estuvo bueno. En sabor el 80% comentaron que estuvo bueno mientras que el 20% afirma que estuvo muy bueno.

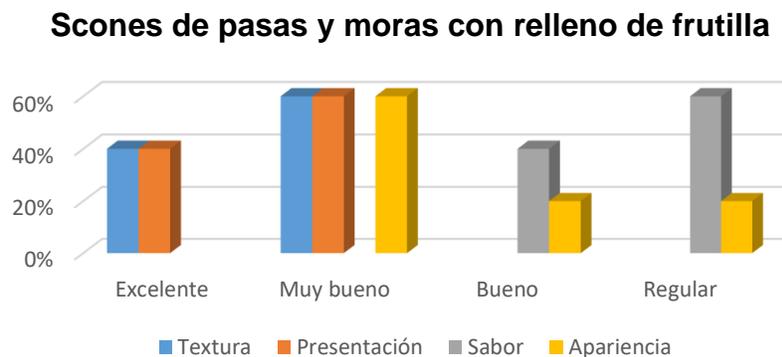


Figura 22. Análisis de Validación de Expertos Scones de pasas y moras.

Resultados:

Referente a la textura el 60% afirma que estuvo muy bueno y el 40% dijo que estuvo excelente. En la presentación el 60% comento que estuvo muy bueno mientras que el 40% piensa que estuvo excelente. En el sabor el 60% comento que estuvo regular y el otro 40% dijo que estuvo bueno. Para concluir, en apariencia el 60% dijo que estuvo regular y el 40% afirmaron que estuvo bueno.

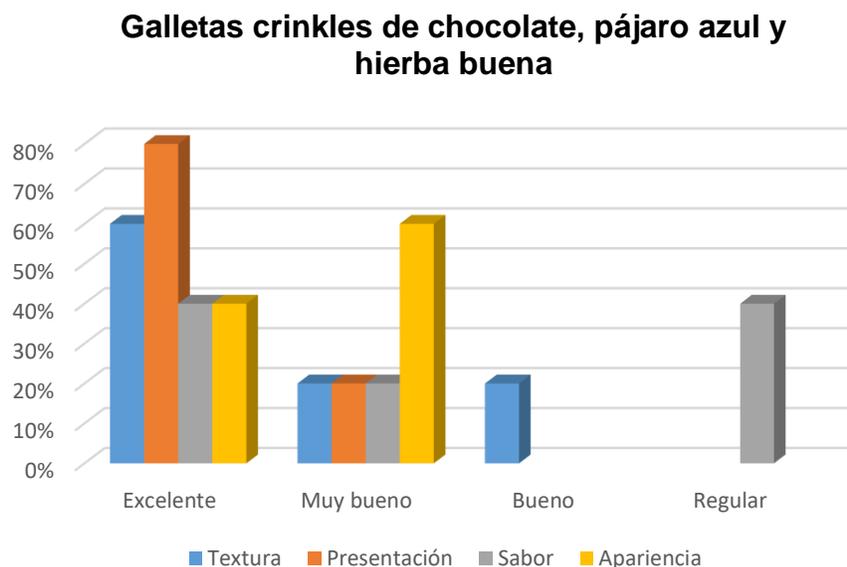


Figura 23. Análisis de Validación de Expertos Galletas crinkles de chocolate.

Resultados:

En la textura de las galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena el 60% de los chefs comentaron que estuvo excelente, 20% dijeron que estuvo muy bueno y el otro 20% explicaron que estuvo bueno. Referente a la presentación el 80% dijeron que fue excelente y el 20% restante comentaron que muy bueno. En el sabor el 40% afirmaron que fue excelente, el 40% comentaron que estuvo regular y el 20% restante dijeron que estuvo muy bueno. Para concluir, en apariencia el 60% explicaron que fue muy bueno y el 40% comentaron que estuvo excelente.



Figura 24. Análisis de Validación de Expertos Pasta brick.

Resultados:

Referente a la textura de la pasta brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul, el 60% de los chefs dicen que fue muy bueno y el 40% comentaron que estuvo bueno. En la presentación el 80% afirmaron que estuvo excelente y el 20% dijeron que estuvo muy bueno. En el sabor el 60% comenta que fue excelente y el 40% restante explicaron que estuvo muy bueno. Finalmente, en apariencia el 60% dicen que fue muy bueno y el 40% comentaron que estuvo excelente.

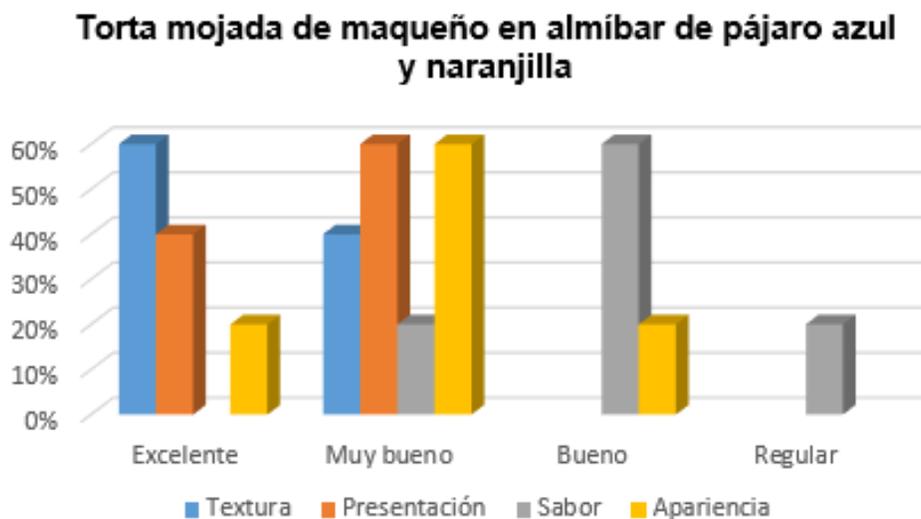


Figura 25. Análisis de Validación de Expertos Torta mojada de maqueño.

Resultados:

Referente a la textura de la torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla, el 60% de los expertos comentaron que estuvo excelente y el 40% afirman que estuvo muy bueno. En la presentación el 60% explicaron que fue muy bueno y el 40% dijeron que estuvo excelente. En el sabor el 60% afirmaron que fue bueno, el 20% explicaron que fue muy bueno y el otro 20% dijeron que fue regular. Para concluir, en apariencia el 60% explicaron que estuvo muy bueno, el 20% dijeron que es excelente y el otro 20% comentaron que fue bueno.

CAPÍTULO 4. MANUAL DE PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS



Figura 26. Portada del manual

Tomado de: Ali Express, 2016.

4.1. Aplicaciones

El licor pájaro azul fue empleado en los siguientes postres:

Caramelos de pájaro azul:

Los caramelos de pájaro azul son líquidos en la parte interna y en la parte externa son sólidos, están elaborados con un almíbar que llega a 120°C, al cual se le incorpora el licor pájaro azul y posteriormente es secado en fécula de maíz.

Trufas de mortiño y pájaro azul:

Las trufas están preparadas con una ganache a base de pájaro azul, mantequilla y glucosa, rellenas con una mermelada de mortiño, bañadas en chocolate negro al 66% y con mortiño deshidrato.

Scones de mora y pasas con mermelada de frutilla y pájaro azul:

Los scones son un tipo de panecillos que se caracterizan por tener una textura crujiente y húmeda, elaborados con: crema de leche, mantequilla, huevo, harina, pasas, mora y polvo de hornear y rellenos con una mermelada de frutilla y pájaro azul.

Pasta brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul:

Este producto contiene en su interior una crema de nueces, pájaro azul y tamarindo, en la parte exterior se encuentra la pasta brick y finalmente es frita en fritura a profundidad.

Galletas Crinckles de chocolate, pájaro azul y hierba buena:

Las galletas crinckles se diferencian por estar hechas a base de: pájaro azul, cacao en polvo y hierba buena. Además están cubiertas con azúcar impalpable y hierba buena deshidratada.

Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul:

La torta de maqueño posee una textura húmeda y suave, la cual está preparada con: maqueño, queso fresco, mantequilla, huevos, entre otros ingredientes, mojada en un almíbar de naranjilla, especias y pájaro azul.

4.2. Marco jurídico

4.2.1. Registro Sanitario para productos

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigencia Sanitaria, (2016) establece los siguientes requisitos para la obtención del registro sanitario por producto:

1. El permiso de funcionamiento Arcsa de la planta de alimento debe estar vigente.
2. Primero se debe de ingresar el formulario de solicitud (129-AL-002-REQ-01) mediante la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE).
3. Adjuntar el formulario de solicitud de forma digital, con los siguientes requisitos.
 - 3.1. Declaración del cumplimiento de la Norma Técnica Ecuatoriana del producto, en la cual consta el nombre y la firma del técnico responsable y el nombre del producto que se va a registrar.
 - 3.2. Descripción del proceso de fabricación del alimento, con el nombre y firma del responsable técnico. Aquí se debe de especificar el proceso de conservación.
 - 3.3. Diseño de la etiqueta del producto.
 - 3.4. Adjuntar el documento en el cual se especifique el nombre del producto con el código del lote, identificación del lote y el lote.

Para mayor información visitar el siguiente link:

http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1_requisitos_rs_alimentos_nacionales.pdf

3.9.3. 4.2.2. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2016) los pasos para obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos, son los siguientes:

1. Entrar a www.controlsanitario.gob.ec

2. Solicitar la inspección del alimento a la institución de inspección pertinente y al ARCSA.
3. Una vez llevada a cabo la inspección el solicitante debe requerir el reconocimiento del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Anexar los siguientes documentos:
 - 4.1. Petición del registro de Certificado
 - 4.2. Una copia del certificado otorgado por el instituto de inspección.
 - 4.3. Copia del informe de la inspección
 - 4.4. Lista de productos certificados
5. Entrega de la solicitud en ARCSA.
6. Cuando se hay revisado los documentos, se genera el pedido de pago dependiendo de la clasificación de las instalaciones.
7. Realizar el desembolso que requiere la organización. Posteriormente el técnico de las instalaciones debe remitir la factura de pago.
8. Una vez validado el pago, el certificado será registrado en el sistema.

Para más información visitar <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>

4.3. Normas de operación

4.3.1. Permiso de funcionamiento

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2016) establece los siguientes pasos para la emisión del permiso de funcionamiento de un establecimiento:

1. Entrar y registrar los datos del representante legal del establecimiento en: www.mdi.gob.ec/permiso-funcionamiento
2. Llenar todos los datos con la información requerida del establecimiento.
3. Seleccionar el ítem “Verificación de requisitos” y anexar cada uno de los papeles requeridos.
4. Revisar la fecha en la cual se debe de realizar el pago para el permiso.

5. Finalmente el sistema generara automáticamente el permiso para que la persona lo imprima.

4.3.2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

La organización ARCSA, (2016) establece los siguientes artículos:

Art. 6. Los productos que están destinados al consumo humano tendrán que tener registro sanitario y tabla nutricional.

Art. 7. Los productos tienen que tener un empaque en el cual se encuentre la planta procesadora y etiquetado bajo los parámetros de las normas técnicas.

Art. 44. Todo producto debe de tener en su empaque un código para su comercialización, además con este código se identifica todos los productos para problemas sanitarios o legales.

Art. 73. Las instalaciones en donde se elaboren los alimentos deben de tener los siguientes requisitos:

1. El nivel de contaminación debe ser mínima.
2. Todos los instrumentos y superficies tiene que ser fáciles de limpiar, mantener y que no sean tóxicas.

Art. 81. Todas las plantas de alimentos deben de realizar capacitaciones sobre las Buenas Prácticas de Manufactura a sus trabajadores constantemente.

Art. 112. Cada producto tiene que tener etiquetado, envase y empaque, con los parámetros establecidos.

Art. 131. Todas las etapas de elaboración de los productos deben cumplir con todas las normas de higiene y calidad.

4.3.3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

APPCC es un sistema que avala la inocuidad en los alimentos y determina los riesgos de contaminación física, biológica y química que pueda tener dichos productos. (PRO ECUADOR, 2016)

Todos los negocios que deseen adquirir la certificación de APPCC deben implantar en su empresa los 7 principios básicos que establece la HACCP, los cuales son:

1 Principio: Identificación de peligros

Establecer los peligros que se pueden generar durante las fases por las cuales pasa el producto hasta ser consumido. En esta etapa se enumeran los posibles peligros químicos, físicos o biológicos que puedan generarse en cada etapa por la cual pasa el producto.

2 Principio: Identificar los puntos críticos de control (PCC)

Señalar los sitios de contaminación de las diversas etapas por la cual el producto es sometido. Realizar capacitaciones al personal para evitar la contaminación de los productos.

3 Principio: Determinar los límites críticos

Determinar los "límites críticos" en cada punto crítico de control identificado. Para poder determinar el estado y límite de los productos, se suele basar la temperatura, el tiempo, el PH y los factores organolépticos (textura, aroma, sabor y color).

4 Principio: Determinar un sistema de control de los PCC

Realizar un continuo control de los PCC por parte de un técnico responsable de la planta, cabe recalcar que dicha persona tendrá que llenar ciertos documentos de registro y deberán ser firmados.

5 Principio: Implantar las acciones correctoras

Señalar las normas correctivas que deberán de ser adaptadas cuando la persona responsable durante el monitoreo determine que un PCC no esté bajo control.

6 Principio: Determinar un sistema de verificación

1. Prueba del HACCP y de sus investigaciones
2. Prueba del destino del alimento
3. Determinar los PCC que se encuentran bajo observación
4. Aprobación de los límites críticos

7 Principio: Generar un sistema de documentación

Se debe de elaborar un manual con todos los principios llevados a cabo por la empresa, para así mantener un registro de la responsabilidad de la organización HACCP. (PRO ECUADOR, 2016)

4.4. Procedimientos:

1.- Secar la fécula de maíz a 50°C durante 3 horas.



2.- Alisar la fécula y hacer las figuras con el molde.



3. Hacer un almíbar de 120°C.



4.- Apagar la llama y añadir el licor.



5.- Proceso de secado



6.- Producto final.



Figura 27. Elaboración de Caramelos de pájaro azul.

1.- Temperar el chocolate.



2.- Elaborar el ganache.



3.- Preparación de la mermelada de mortiño



4.- Rellenar y bolear las Trufas.



5.- Bañar las trufas en el chocolate.



6.- Colocar el mortiño deshidratado.



7.- Producto final



Figura 28. Elaboración de trufas de mortiño y pájaro azul.

1.- Preparar la masa.



2.- Cocinar la masa en un sartén antiadherente.



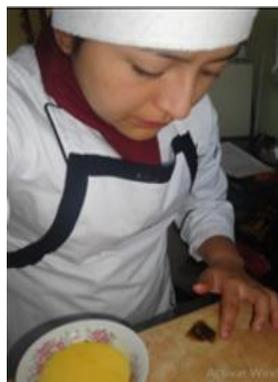
3.- Elaborar el relleno de tamarindo y nueces.



4.- Rellenar la pasta.



5.- Unir las puntas de la pasta y dar la forma.



6.- Freír en fritura



7.- Espolvorear azúcar Impalpable.



8.- Producto final.

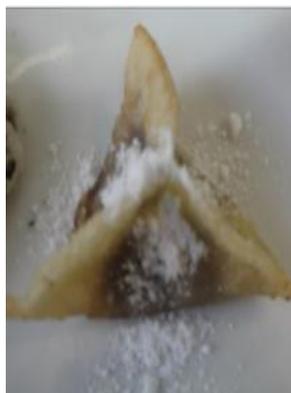


Figura 29. Elaboración de pasta brick rellena con crema de tamarindo.

1.- Cremar la mantequilla y el azúcar.



2.- Mezclar por otro lado los ingredientes secos y añadir.



3.- Hacer bolas del mismo tamaño.



4.-Cubrir con azúcar glas y hornear a 180°C por 12 minutos.



3.- Producto final.



Figura 30. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.

1.- Hacer un arenado con los productos secos.



2.- Añadir los productos líquidos.



3.- Estirar la masa, colocar huevo y unir con la otra punta.



4.- Cortar con un cortador redondo.



5.- Hornear los scones a 210°C por 10 minutos.



6.-Elaborar la mermelada y rellenar cada scone.



7.- Producto final



Figura 31. Elaboración de los scones de mora y pasas.

1.- Licuar todos los ingredientes.



2.- Batir las claras a punto a punto de nieve.



3.- Mezclar las preparaciones.



4.- Colocar las pasas y hornear a 180°C hasta que este dorado.



5.- Realizar el almíbar con todas las especias y bañar la torta.



6.- Producto final.



Figura 32. Elaboración de la torta mojada de maqueño en almíbar.

4.5. Formatos

Tabla 24. Receta de caramelos de pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Caramelos de pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 3,75
0,630	Kg	Azúcar	1000	\$ 1,00	\$ 0,63
0,300	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,214	Ml	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,75
				Costo total	\$ 5,13
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,34
	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Pesar los ingredientes. 2.- Secar la fécula de maíz a 50°C con la puerta entre abierta del horno durante 3 horas. 3.- Golpear el molde en donde se secó la fécula hasta que se alise por completo la fécula. 4.- Con un molde de corchos pegados en una tabla pequeña proceder a realizar las figuras en la fécula. 5.- Llevar a cocción el agua y el azúcar hasta alcanzar una temperatura de 120°C. 6.- Apagar la llama y con una cuchara mover lentamente el almíbar al incorporar el licor. 7.- Colocar el almíbar en una jarra. 8.- Colocar el almíbar en el molde de fécula de maíz y cernir la fécula seca para cubrir los caramelos. 9.- Cubrir el molde con film y dejar reposar por 48 horas. 10.- Quitar con una brocha el exceso de fécula en los caramelos. 				

Tabla 25. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de mortiño y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ganache					
0,240	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 4,80
0,030	MI	Glucosa	1000	\$ 1,50	\$ 0,05
0,019	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,10
0,020	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,07
Mermelada de mortiño					
0,250	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 1,75
0,125	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,14
Cubierta					
0,250	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 5,00
0,250	Kg	Manteca de cacao	1000	\$ 18,00	\$ 4,50
Decoración					
0,100	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 0,70
				Costo total	\$ 17,11
				Costo unitario	\$1,14
FOTOGRAFÍA	 <p>1.-Deshidratar el mortiño en el horno a 50°C por 1 hora y proceder a triturar hasta conseguir polvo. 2.-Temperar el chocolate negro, primero se funde el chocolate a 50°C-55°C, se baja a 28°C-29°C y se remonta a 31°C-32°C. 3.-Incorporar la mantequilla, la glucosa y el pájaro azul. Refrigerar la ganache. 4.- Mermelada: Mezclar el mortiño, el azúcar. 5.- Llevar a cocción por 15 minutos. 6.-Posteriormente realizar bolitas y rellenarlas con la mermelada. 7.-Bolear las trufas. Refrigerar. 8.-Bañar las trufas en el chocolate temperado con las pinzas para trufas. 9.-Colocar el mortiño deshidratado en las trufas.</p>				

Tabla 26. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Pasta Brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pasta Brick					
0,200	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,26
0,450	Kg	Agua fría	1000	\$ 0,00	\$ 0,00
0,010	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Relleno					
0,200	Kg	Tamarindo	1000	\$ 6,00	\$ 1,20
0,050	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,06
0,040	Ml	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,14
0,016	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 0,04
0,050	Kg	Nueces picadas	1000	\$ 14,80	\$ 0,74
Fritura					
1	Lt	Aceite vegetal	1000	\$ 1,00	\$ 1,00
Decoración					
0,350	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,77
Costo total					\$ 4,22
FOTOGRAFÍA					Costo unitario
					\$0,42
		1.- Masa: mezclar la harina, la sal y el agua fría, hasta conseguir una mezcla homogénea y fluida. 2.- Colocar con una brocha, una fina capa de la pasta brick en un sartén de teflón caliente. 3.- Relleno: Calentar la pulpa de tamarindo en una olla con la azúcar. 4.- Incorporar la fécula de maíz diluida con un poco de agua. 5.- Apagar el fuego y dejar enfriar la preparación. Finalmente añadir el licor y las nueces picadas. 6.- Rellenar con la crema la pasta brick, unir las puntas de las pasta con huevo y dar la forma. 7.-En fritura a profundidad freír la pasta. 8.- Espolvorear azúcar impalpable.			

Tabla 27. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Galletas crinckles de chocolate, pájaro azul y hierba buena				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,025	Kg	Cacao en polvo	1000	\$ 15,00	\$ 0,38
0,060	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
0,219	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,24
2	Unidades	Huevos	1	\$ 0,15	\$ 0,30
0,225	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,29
0,001	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,01
0,001	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,00
0,080	Kg	Azúcar glas	1000	\$ 2,20	\$ 0,18
0,020	Atado	Hierba buena		\$ 0,75	\$ 0,02
0,030	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,11
0,09	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,20
				Costo total	\$ 2,06
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$ 0,14
		1.- Batir la mantequilla y la azúcar. Incorporar los huevos uno a uno. 2.- Por otro lado mezclar la harina, la sal, el polvo de hornear y la hierba buena picada. 3.- Refrigerar la mezcla mínimo 3 horas o toda la noche. 4.- Hacer bolitas con la masa. 5.- Cubrir las bolas con azúcar glas 3 veces. 6.- Hornearlas a 180°C por 10 a 12 minutos. 7.- Secar la hierba buena, hacer polvo y colocarla en la galleta horneada.			

Tabla 28. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Scones de frutillas, pasas y moras				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,060	Kg	Mora	1000	\$ 4,00	\$ 0,24
0,400	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,52
0,020	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,29
0,060	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
0,100	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,55
1	Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
0,210	MI	Crema de leche	1000	\$ 2,20	\$ 0,46
0,005	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Mermelada					
0,125	Kg	Frutilla	1000	\$ 5,00	\$ 0,63
0,063	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
1,00	Unidad	Limón	1	\$ 0,10	\$ 0,10
0,050	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,18
				Costo total	\$ 3,24
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,32
	1.- Mezclar la harina, la levadura, la azúcar y la mantequilla. 2.- Añadir el huevo y la leche 3.- Añadir la mora, las pasas, el licor y mezclar. 4.- Estirar la masa hasta conseguir un grosor de 2 cm y refrigerar por 10 minutos. 5.- Doblar por la mitad la masa y después cortar con un cortador redondo. 6.- Colocar los scones en una lata, pintarlos con yemas de huevo y hornearlas a 210°C por 10 minutos. 7.- Mermelada: macerar las frutillas picadas con azúcar y limón. Llevar a cocción por 15 minutos, apagar la llama e incorporar el licor y colocar en la parte interna del scone.				

Tabla 29. Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla				
GÉNERO	Pastelería				
RES O MATERIA	TIT				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	12 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
6	Unidades	Maqueño	1	\$ 0,25	\$ 1,50
0,060	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
4	Unidades	Yemas	1	\$ 0,15	\$ 0,60
4	Unidades	Claras de huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,60
0,007	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,11
0,120	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,12
0,030	Kg	Harina de trigo	1000	\$ 1,30	\$ 0,04
0,240	Kg	Queso fresco rallado	1000	\$ 6,00	\$ 1,44
0,008	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,11
0,010	MI	Esencia de vainilla	1000	\$ 13,00	\$ 0,13
0,080	Kg	Pasas	1000	\$ 5,00	\$ 0,40
		Almíbar			
0,400	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,40
0,200	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,150	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,53
1	U	Naranjilla	1	\$ 0,20	\$ 0,20
0,050	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Pimienta dulce	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Anís estrellado	1000	\$ 18,00	\$ 0,90
				Costo total	\$ 8,90
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$ 0,74
	<p>1.- Batir la mantequilla, la harina, las yemas, la azúcar, la canela molida, el queso, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y el maqueño.</p> <p>2.- Batir por otro lado las claras de huevo a punto de nieve e incorporar con una espátula de goma a la mezcla anterior y añadir las pasas.</p> <p>3.-Enharinar un molde y colocar la mezcla.</p> <p>4.-Hornear la torta a 180°C hasta que este dorada.</p> <p>5.- Llevar a cocción: azúcar, naranjilla, pimienta dulce, canela, anís estrellado y agua. Apagar la hornilla, dejar enfriar, cernir e incorporar el pájaro azul.</p> <p>6.- Con la ayuda de una brocha mojar la torta con el almíbar.</p>				

4.5.1. Formato de etiquetado



Figura 33. Formato de etiquetado establecido por la ARCSA.

Tomado de: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2016.

4.5.2. Formato de tabla nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 125 g, Porciones por envase: aprox. 6, Cantidad por porción: Energía (Calorías) 293 kJ (70 Cal), Energía de grasa (Calorías de grasa) 42 kJ (10 Cal), Grasa Total 1 g, (2 % VD), Grasa Saturada 0 g (0% VD), Grasa Trans 0 g, Colesterol 0 mg (0% VD), Sodio 860 mg (36% VD), Carbohidratos Totales 12 g (4% VD), Fibra 2 g (8% VD), Azúcares 2 g, Proteína 2 g (4% VD). *Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías).

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 85g	
Porciones por envase: 6	
Cantidad de porción:	
Energía 320 kJ (calorías 76Cal)	
Energía de grasa 20 kJ (calorías de grasa 5 Cal)	
	% Valor Diario*
Grasa Total 1g	1%
Ácidos grasos saturados 0g	0%
Ácidos grasos trans 0g	
Ácidos grasos mono insaturados 0g	
Ácidos grasos poli insaturados 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 630mg	26%
Carbohidratos Totales 11g	4%
Fibra Dietética 0g	0%
Azúcares totales 0g	
Proteína 7g	14%
*Valores diarios requeridos en base a una dieta de 8380 kJ (2000 Calorías)	

Figura 34. Formato de tabla nutricional establecido por la ARCSA, 2016.

Tomado de: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2016.

4.6. Descripción de las características de materia prima

Tabla 30. Descripción de la materia prima requerida

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Harina	Harina de trigo fortificada Humedad Máxima 14,5% Proteína Mínima 10.0%
Azúcar	Azúcar blanca
Chocolate	Chocolate negro al 66% Pasta de chocolate Manteca de cacao Azúcar
Frutas	Frutas limpias, sin golpes o abolladuras y frescas
Licor pájaro azul	Botellas de vidrio de 1 litro Transportadas en cajas cerradas de cartón
Mantequilla	Mantequilla sin azúcar 1 kilogramo

4.7. Diagrama de flujo

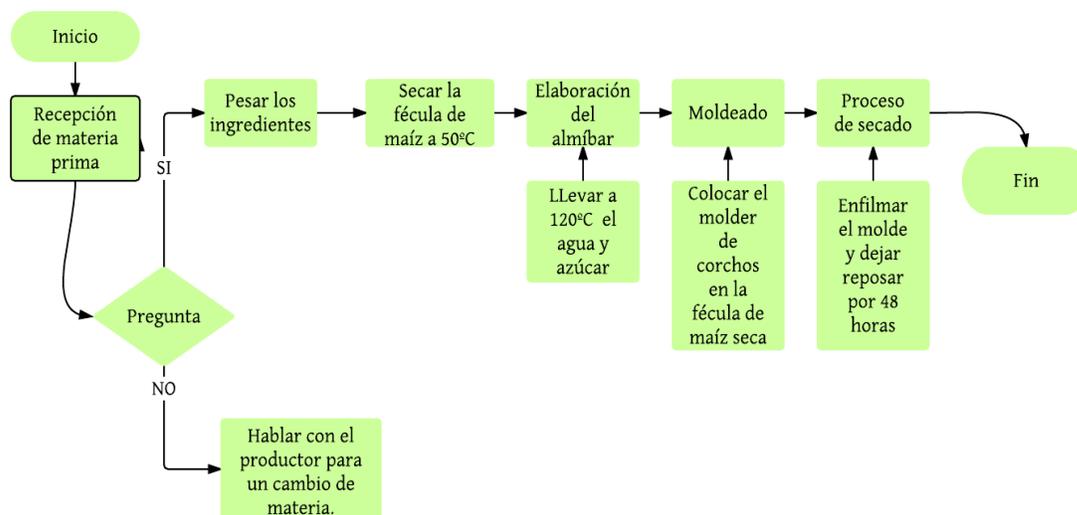


Figura 35. Elaboración de caramelos de pájaro azul.



Figura 36. Elaboración de trufas de mortíño y pájaro azul.

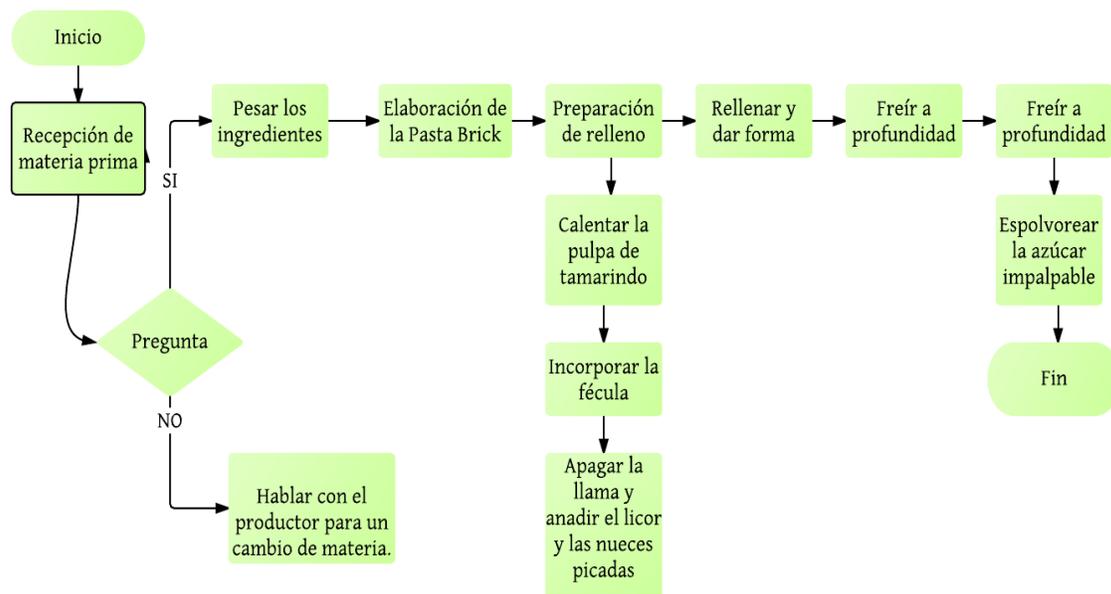


Figura 37. Elaboración de Pasta Brick rellena con crema de tamarindo.

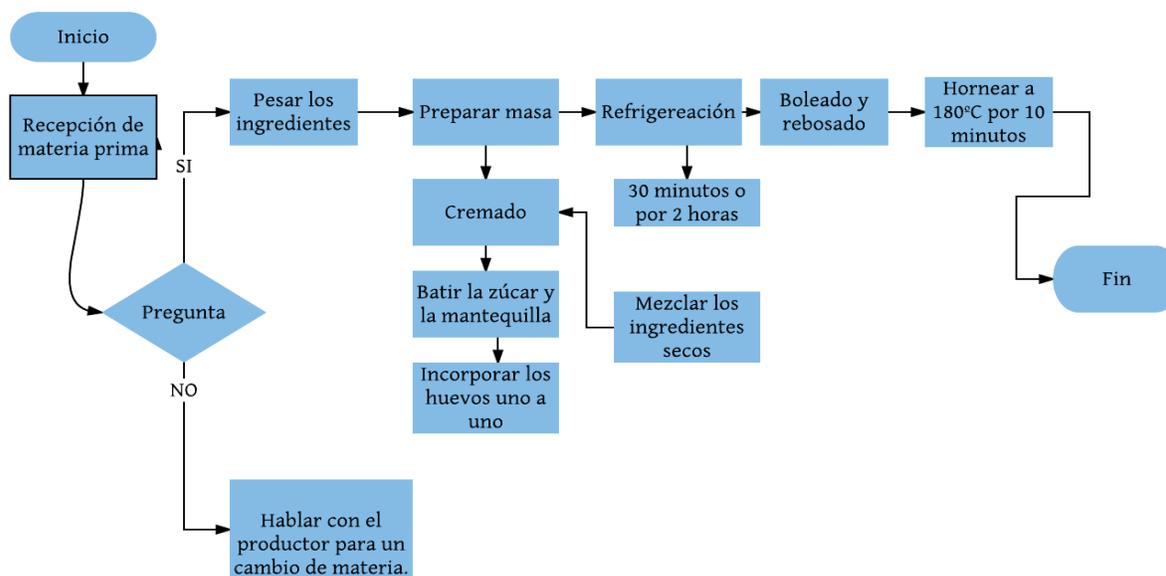


Figura 38. Elaboración de las Galletas Crinckles de chocolate y pájaro azul.

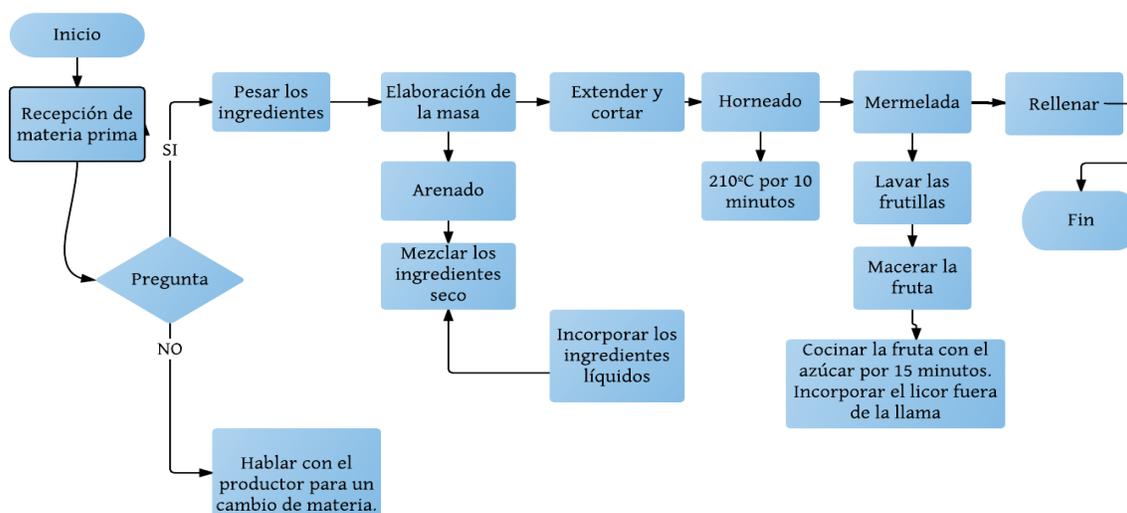


Figura 39. Elaboración de los scones de mora y pasas.

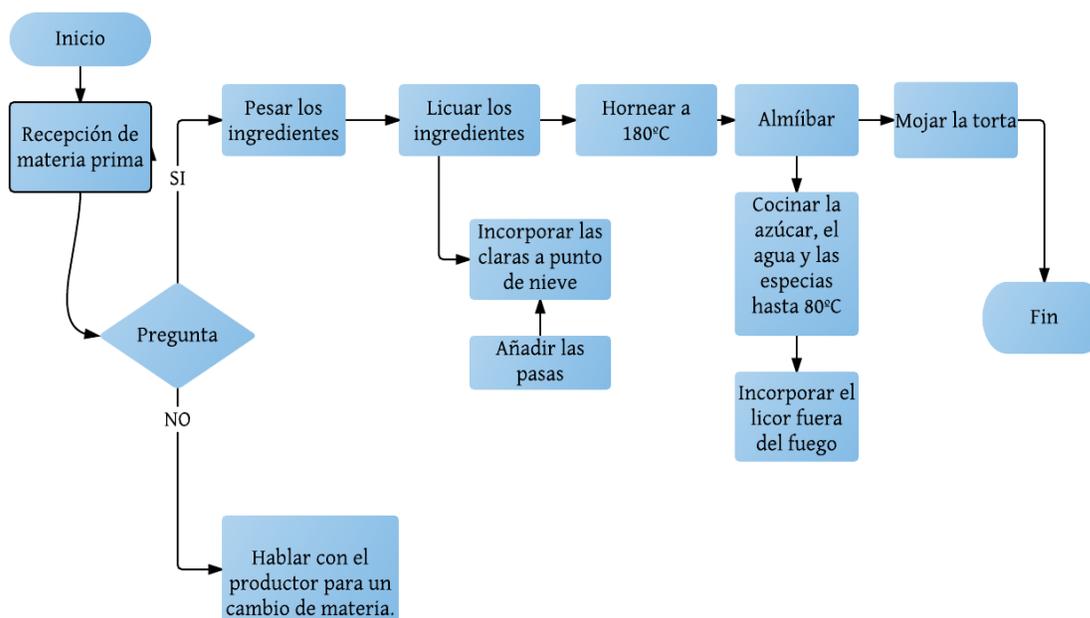


Figura 40. Elaboración de la torta mojada de maqueño.

4.8. Análisis de costos de la receta estándar

Para poder obtener el precio de venta al público de los productos fue necesario obtener el costo total de la receta y el costo por porción, para así poder obtener el precio de venta al público. El P.V.P es la suma del costo unitario y la utilidad del 30%, de tal forma que se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 31. Receta de caramelos de pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Caramelos de pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 3,75
0,630	Kg	Azúcar	1000	\$ 1,00	\$ 0,63
0,300	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,214	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,75
				Costo total	\$ 5,13
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,34

Análisis:

El precio de venta sugerido por unidad de los caramelos de pájaro azul son de \$ 1,06, obteniendo una utilidad de \$ 0,72 centavos por unidad. Como se puede apreciar el ingrediente que más cuesta en esta receta es el licor pájaro azul.

Tabla 32. Receta de trufas de mortiño y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de mortiño y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ganache					
0,240	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 4,80
0,030	MI	Glucosa	1000	\$ 1,50	\$ 0,05
0,019	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,10
0,020	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,07
Mermelada de mortiño					
0,250	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 1,75
0,125	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,14
Cubierta					
0,250	Kg	Chocolate negro al 66%	1000	\$ 20,00	\$ 5,00
0,250	Kg	Manteca de cacao	1000	\$ 18,00	\$ 4,50
Decoración					
0,100	Kg	Mortiño	1000	\$ 7,00	\$ 0,70
				Costo total	\$ 17,11
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$1,14

Análisis:

El precio de venta sugerido por unidad de los caramelos de pájaro azul son de \$ 3,56, obteniendo una utilidad de \$ 2,42 por unidad. El costo de esta receta es la más cara de la línea de productos, debido a que el chocolate del 66% tiene un precio de \$ 20,00 el kilo y por otra parte el costo de la manteca de cacao es de \$ 18,00 el kilo.

Tabla 33. Receta de pasta Brick rellena con crema de tamarindo

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Pasta Brick rellena con crema de tamarindo, nueces y pájaro azul				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pasta Brick					
0,200	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,26
0,450	Kg	Agua fría	1000	\$ 0,00	\$ 0,00
0,010	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Relleno					
0,200	Kg	Tamarindo	1000	\$ 6,00	\$ 1,20
0,050	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,06
0,040	Ml	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,14
0,016	Kg	Fécula de maíz	1000	\$ 2,50	\$ 0,04
0,050	Kg	Nueces picadas	1000	\$ 14,80	\$ 0,74
Fritura					
1	Lt	Aceite vegetal	1000	\$ 1,00	\$ 1,00
Decoración					
0,350	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,77
				Costo total	\$ 4,22
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,42

Análisis:

El precio de venta al público de la pasta brick sugerido es de \$ 1,31 por unidad, consiguiendo una utilidad de \$ 0,89 centavos por unidad. El ingrediente más caro de la receta es el tamarindo.

Tabla 34. Receta de galletas crinckles de chocolate y pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Galletas crinckles de chocolate, pájaro azul y hierba buena				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	15 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,025	Kg	Cacao en polvo	1000	\$ 15,00	\$ 0,38
0,060	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
0,219	Kg	Azúcar morena	1000	\$ 1,10	\$ 0,24
2	Unidades	Huevos	1	\$ 0,15	\$ 0,30
0,225	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,29
0,001	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,01
0,001	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,00
0,080	Kg	Azúcar glas	1000	\$ 2,20	\$ 0,18
0,020	Atado	Hierba buena		\$ 0,75	\$ 0,02
0,030	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,11
0,09	Kg	Azúcar impalpable	1000	\$ 2,20	\$ 0,20
				Costo total	\$ 2,06
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,14

Análisis:

El P.V.P. de las galletas de chocolate propuesto es de \$ 0,43 centavos, obteniendo una utilidad de \$ 0,30 centavos. El ingrediente que más costo es el cacao en polvo.

Tabla 35. Receta de scones de pasas y moras con mermelada de frutilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Scones de frutillas, pasas y moras				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	10 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,060	Kg	Mora	1000	\$ 4,00	\$ 0,24
0,400	Kg	Harina	1000	\$ 1,30	\$ 0,52
0,020	Kg	Polvo de hornear	1000	\$14,30	\$ 0,29
0,060	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
0,100	Kg	Mantequilla	1000	\$ 5,50	\$ 0,55
1	Unidad	Huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,15
0,210	MI	Crema de leche	1000	\$ 2,20	\$ 0,46
0,005	Kg	Sal	1000	\$ 1,00	\$ 0,01
Mermelada					
0,125	Kg	Frutilla	1000	\$ 5,00	\$ 0,63
0,063	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,06
1,00	Unidad	Limón	1	\$ 0,10	\$ 0,10
0,050	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,18
				Costo total	\$ 3,24
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$0,32

Análisis:

El costo sugerido de cada scone es de \$ 1,00 para obtener una utilidad de \$ 0,68 centavos. El ingrediente cuyo costo representa más en la receta es la frutilla.

Tabla 36. Receta de Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla				
GÉNERO	Pastelería				
MATERIA	TIT				
PORCIONES	12 porciones				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
6	Unidades	Maqueño	1	\$ 0,25	\$ 1,50
0,060	Kg	Mantequilla sin sal	1000	\$ 5,50	\$ 0,33
4	Unidades	Yemas	1	\$ 0,15	\$ 0,60
4	Unidades	Claras de huevo	1	\$ 0,15	\$ 0,60
0,007	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,11
0,120	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,12
0,030	Kg	Harina de trigo	1000	\$ 1,30	\$ 0,04
0,240	Kg	Queso fresco rallado	1000	\$ 6,00	\$ 1,44
0,008	Kg	Polvo de hornear	1000	\$ 14,30	\$ 0,11
0,010	MI	Esencia de vainilla	1000	\$ 13,00	\$ 0,13
0,080	Kg	Pasas	1000	\$ 5,00	\$ 0,40
		Almíbar			
0,400	Kg	Azúcar blanca	1000	\$ 1,00	\$ 0,40
0,200	Kg	Agua	1000	\$ -	\$ 0,00
0,150	MI	Pájaro azul	1000	\$ 3,50	\$ 0,53
1	U	Naranjilla	1	\$ 0,20	\$ 0,20
0,050	Kg	Canela	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Pimienta dulce	1000	\$ 15,00	\$ 0,75
0,050	Kg	Anís estrellado	1000	\$ 18,00	\$ 0,90
				Costo total	\$ 8,90
FOTOGRAFÍA				Costo unitario	\$ 0,74

Análisis:

El precio de venta al público recomendado es de \$ 2,31 para obtener una utilidad de \$ 1,57. El ingrediente que representa un \$ 1,50 son los plátanos maqueños y el que le sigue es el queso fresco rayado con un valor de \$ 1,44.

4.9. Conclusiones:

Al finalizar el presente trabajo de titulación se obtuvieron las siguientes conclusiones:

Mediante la obtención de fuentes sustentables de información, se conoció que no existe una amplia variedad de postres que sean preparados con licores artesanales del país, especialmente con el licor pájaro azul, esto ha generado que no haya una amplia difusión del uso de los licores artesanales dentro de la pastelería ecuatoriana.

Al adquirir la materia prima a los pequeños productores para la elaboración de una línea de postres, se genera grandes beneficios tanto para los productores como para la empresa que realice los postres, puesto que se ayuda al entorno social, económico, demográfico y político de cada productor, mientras que la empresa adquiere la materia prima de manera directa y a precios accesibles sin dejar de lado la calidad.

Se demostró que se puede ampliar la pastelería ecuatoriana en cuanto a postres preparados con licor, principalmente postres hechos con pájaro azul, puesto que se consiguió una correcta mezcla de texturas y sabores entre el licor y los postres, los mismos que fueron degustados por un grupo de expertos y en donde se pudo determinar que el mejor dulce preparado con licor son los caramelos.

Se conoció que existe una serie de permisos los cuales deben pasar los productos y el establecimiento. Todas estas certificaciones y permisos dan un plus a cada producto, ya que se ofrece un alimento seguro, de calidad y apto para su consumo, dando mayor seguridad a las personas para que lo degusten.

Se demostró que se puede crear una línea de postres variada en sabores y texturas con licor pájaro azul, cuyas preparaciones no son nada complicadas, sin embargo siempre se debe de ser cuidadoso con la cantidad de licor que se incorpora en cada una de los postres, puesto que así se evitará el cambio de la textura de los mismos.

Por otra parte, se determinó que los postres con mayor sabor a pájaro azul fueron los caramelos, cuya preparación requiere de mayor tiempo, mientras que el postre con menos sabor a licor son los scones y cuya fabricación requiere de 2 a 3 horas junto con las trufas, las galletas, la pasta brick y la torta.

Finalmente, es importante adquirir la materia prima a los productores y mantener un comercio justo con ellos, de esta forma se obtendrá la materia prima a precios económicos y sin intermediarios.

4.10. Recomendaciones:

- 1.- Fomentar el uso de licores artesanales típicos del Ecuador para la creación de nuevos postres.
- 2.- Adquirir siempre la materia prima a los productores, para fomentar el comercio justo entre productor y consumidor.
- 3.- Investigar y emplear nuevas técnicas de pastelería, para la preparación de postres hechos con licor.
- 4- Obtener todos los permisos y certificados necesarios que establece el ARCSA de cada producto, para poder brindar a las personas mayor seguridad de los productos que ingieren.
- 5.- Incorporar una pequeña cantidad de licor en la masa de los scones debido a que si se agrega una alta cantidad de pájaro azul en la masa, se obtendrá un cambio en la consistencia de la masa, por lo que se tendrá que añadir más cantidad de harina.
- 6.- Se recomienda en la elaboración de los caramelos, realizar un proceso de secado de la fécula de maíz de 3 a 4 horas en el horno a una temperatura de 50°C, esto impedirá que el almíbar se mezcle con la fécula de maíz.
- 7.- No colocar una gran cantidad de hierba buena deshidratada en las galletas crinkles, así no se opacará el sabor del pájaro azul.
- 8.- Siempre realizar un análisis previamente de los productores a los cuales vamos adquirir la materia prima, de tal forma se conocerá la forma de pago, los descuentos y otros beneficios que ofrecen estos.

4.11. Referencias:

Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia sanitaria. (2016). *Registro de buenas prácticas para alimentos procesados*. Recuperado el 24 de noviembre de 2016, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2016). *Inscripción de Registro Sanitario por producto*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/11/ie-d.1.1.-ali-01-a1_requisitos_rs_alimentos_nacionales.pdf

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2016). *La dirección ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf

Alberto La Cerca. (2012). Buenos Aires: Albatros Saci.

Aleixandre, J. (2011). *Manual de vinos y bebidas*. México: Universidad Politécnica de Valencia .

Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas. (2016). *Reunión alianza latinoamericana de asociaciones de la industria de alimentos y bebidas en washington, usa*. Recuperado el 25 de Octubre de 2016, de <https://anfab.com/wp/reunion-alianza-latinoamericana-de-asociaciones-de-la-industria-de-alimentos-y-bebidas-en-washington-usa/>

- AliExpress. (s.f.) *Pájaro Azul*. Recuperado el 12 de Mayo de 2016, de <https://es.aliexpress.com/item/Blue-Bird-5D-DIY-Full-diamond-Painting-crystal-Lovely-Bird-3D-Cross-Stitch-Decorative-Needlework-embroidery/32697249364.html?spm=2114.43010208.4.130.Ypl20C>
- Armendaris, M. (2011). *Chefs del Ecuador: lo mejor de la cocina ecuatoriana preparada por los mejores chefs del país*. Quito: ediecuatorial.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Bogotá : Pearson .
- Bernal, M. (2010). *Metodología de la investigación jurídica y sociojurídica*. España: Uniboyacá.
- Brackett, R. (2009). *Managing Food Safety Practice from farm to table: Workshop summary*. Washington, DC.: The National Academies Press.
- Carrero, P. (2014). *Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina*. Madrid: Paraninfo .
- Chico, L. (25 de Agosto de 2016). Elaboración del Pájaro azul. (A. Viñamagua, Entrevistador)
- Cocina Boliviana. (s.f). *Comida tradicional*. Recuperado el 12 de Mayo de 2016, de <http://www.recetas.com.bo/content/comida-tradicional>
- Cocina Criolla Ecuatoriana. (s.f.). *Alfajores Ecuatorianos*. Recuperado el 19 de Julio de 2016, de <http://cocinacriollaecuatoriana.blogspot.com/search/?q=Alfajores>
- Colombia.com. (s.f.). *Torta de pastores*. Recuperado el 08 de Agosto de 2016, de <http://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/postres/sdi140/16862/torta-de-pastores>
- Dennis, F. (1995). *Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Diccionario de la Real Academia Española. (2016). *Gastronomía*. Recuperado el 06 de Abril de 2016, de <http://dle.rae.es/?id=lzvvHNh>

Diego, J. (2013). *Pastelería creativa*. Lexus .

Dominé, A. (2009). *El libro del bar y de los cócteles: el mundo del alcohol y de las bebidas espirituosas*. Francia: Ullmann.

Dominé, A. (2009). *El vino*. Barcelona: Tandem Verlag.

Duchene, L. (2007). *Guía completa de las técnicas culinarias: postres*. Barcelona : Blume .

Ecuavisa. (2016). *Venta de licor artesanal continúa pese a operativos de control*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/sierra/26836-venta-de-licor-artesanal-continua-pese-operativos-de-control>

El Comercio. (2014). *El ecuatoriano baja el consumo de licor, pero lo que más bebe es cerveza*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuatoriano-baja-consumo-licor-cerveza.html>

El Diario. (2015). *En Junín se elabora el mejor aguardiente*. Recuperado el 25 de Julio de 2016, de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/246286-en-junin-se-elabora-el-mejor-aguardiente/>

Foster, D. (1995). *Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. México: McGraw-Hill Interamericana.

Gallardo , C. (2012). *Ecuador culinario: un nuevo destino desde el centro del mundo*. Quito: UDLA.

García, F. (2008). *Bebidas*. España: Paraninfo.

Gastronomía & Cía. (2011). *Shortbread*. Recuperado el 18 de Julio de 2016, de <http://gastronomiaycia.republica.com/2011/11/26/shortbread/>

- Gisslen, W. (2013). *Professional baking*. New Jersey : John Wiley and Sons.
- Gomezjurado , J. (2014). *Las bebidas de antaño en Quito*. Quito : Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- GPB Turístico. (23 de Enero de 2016). *GPB Turístico*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de GPB Turístico: <http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/servicios/121-echeandia/323-echeandia>
- Guioteca. (s.f.). *Chilenitos: Una tradición nacional*. Recuperado el 13 de Julio de 2016, de <https://www.guioteca.com/postres/chilenitos-una-tradicion-nacional/>
- Hoja Verde. (s.f.). *Costos*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2016, de: <http://www.hojaverde.com.ec/>
- INEC. (24 de Octubre de 2010). *Echeandía*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de: http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0206_CALUMA_BOLIVAR.pdf
- Inkaplus. (2015). *Hierba buena*. Recuperado el 28 de Julio de 2016, de <http://www.inkaplus.com/media/web/pdf/XIO/Hierba%20buena.pdf>
- Jordá, M. (2007). *Diccionario práctico de gastronomía y salud: un viaje riguroso y desenfadado por el mundo de la cultura gastronómica*. Barcelona : Díaz Santos.
- La Cerca, A. (2008). *Licores Basicos de América*. Buenos Aires: Albatros.
- Lambert, E. (2008). *Cocina Latinoamericana*. Buenos Aires: EDAF, S.A.
- La Rosa Cabizza, L. (2012). *La cocina peruana de Don Cucho*. Lima: Didi de Arteta.
- Larousse. (2007). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

- Le Cordon Bleu. (2012). *Patisserie and baking foundations*. China Delma Cengage Learning: Delma Cengage Learning.
- Levy Beranbaum, R. (2012). *La biblia de los pasteles*. Barcelona: RBA Libros, S.A .
- Lexicoon. (s.f.). *Definición de postre*. Recuperado el 15 de Abril de 2016, de <http://lexicoon.org/es/postre>
- Ley Orgánica de Salud. (2014). *Ley Orgánica de Salud*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de: http://www.desarrollosocial.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/SALUD-LEY_ORGANICA_DE_SALUD.pdf
- Long, J. (2003). *Conquista y Comida*. Mexico: Universidad Nacional Autónoma de Mexico.
- Lozano, R. (2007). *Proceso de Cocina*. . España: Vision libros.
- Masi, N. (2007). *Baking fundamentals*. Upper Saddle River : Prentice Hall .
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *El proyecto “Patrimonio Cultural Alimentario” será presentado en el congreso Raíces*. Recuperado el 01 de Mayo de 2016, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-proyecto-patrimonio-cultural-alimentario-sera-presentado-en-el-congreso-raices/>
- Ministerio de turismo. (2015). *Gastronomía Quiteña combina historias, costumbres y sabores*. Recuperado el 14 de Junio de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2013). *Ecuador Culinario Saberes y Sabores*. Recuperado el 14 de Junio de 2016, de https://issuu.com/pancholink/docs/ecuador_culinario_web

- Ministerio del Interior. (s.f.). *Permiso de funcionamiento*. Recuperado el 14 de Junio de 2016, de <http://www.ministeriointerior.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento/>
- Ministerio del Turismo del Ecuador. (2015). *Guía Gastronómica del Tungurahua*. Quito: Ministerio de turismo.
- Mira. (2013). *El Famoso Tardón*. Recuperado el 28 de Julio de 2016, de <http://mira.ec/leyendas-y-tradiciones/el-famoso-tardon/>
- Monroy de Sada, P. (2010). *Introducción a la historia de la gastronomía*. México: Editorial Limusa S.A.
- Monselet, C. (2008). *Cócteles a gogó*. Madrid : Pearson educación S.A. .
- Montaña , A. (2009). *El sabor de Colombia*. Bogotá : Villegas .
- My Colombia Recipes. (s.f.). *Colombia*. Recuperado el 12 de Agosto de 2016, de <http://www.mycolombianrecipes.com/es/>
- Olivas, R. (2008). *Cusco: el imperio de la cocina*. Lima : Universidad San Martín de Porres.
- Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2016). *Patrimonio Inmaterial*. Recuperado el 06 de Abril de 2016, de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- Organización Internacional del Trabajo. (s.f.). *Alimentación; bebidas; tabaco*. Recuperado el 02 de Abril de 2016, de <http://www.ilo.org/global/industries-and-sectors/food-drink-tobacco/lang--es/index.htm>
- Paperblog. (s.f.). *La Repostería tradicional de Latinoamérica*. Recuperado el 11 de Mayo de 2016, de <http://es.paperblog.com/la-reposteria-tradicional-de-latinoamerica-1790754/>

- Pardo Blum, M. (2004). *Cocina chilena: Una cocina tradicional, creativa y entretenida*. Madrid: Cultural de Ediciones, S.A. .
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón de Echeandía. (2016). *Echeandía*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de Echeandía.
- PRO ECUADOR. (2016). *Haccp*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2016, de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-obtener-la-certificacion-haccp/>
- Pozuelo Talavera, J. (1999). *Repostería*. Madrid : Thomson .
- Publicaciones Vértices S.L. (2010). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. España: Vertice.
- Rabuchon, J. (2001). *Larousse gastronomique*. New York : Larousse .
- Rea, M. (25 de Agosto de 2016). Pájaro Azul. (A. Viñamagua, Entrevistador)
- Recetas de viajes. (s.f.). *Chilenitos, típicos alfajores de Chile*. Recuperado el 01 de Septiembre de 2016, de <http://recetasdeviajes.com/2011/01/21/chilenitos-tipicos-alfajores-de-chile/>
- Recetas El Universo. (s.f.). *Peras al canelazo*. Recuperado el 20 de Julio de 2016, de <http://recetas.eluniverso.com/recetas/peras-al-canelazo/>
- Revista Ekos Negocios. (2014). *Zoom al sector alimenticio*. Recuperado el 05 de Abril de 2016, de <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=3040>
- Revista Líderes. (s.f.). *Los licores embriagan de sabor a los menús*. Recuperado el 18 de Abril de 2016 : <http://www.revistalideres.ec/lideres/licores-embriagan-sabor-menus.html>
- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Caña de Azúcar*. Recuperado el 29 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=Ca%C3%B1a+de+az%C3%BAcar>
- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Clasificación y Propiedades de la gallina*. Recuperado el 25 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=Gallina>
- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Clasificación y propiedades de la Guayaba*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=Guayaba>

- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Clasificación y Propiedades de la mandarina*. Recuperado el 25 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=Mandarina>
- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Clasificación y propiedades del Anís*. Recuperado el 24 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=An%C3%ADs+>
- Salud y Buenos Alimentos. (2015). *Clasificación y propiedades del plátano*. Recuperado el 30 de Septiembre de 2016, de <http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=s1&s2=s2&s3=platanos>
- Schumacher, K. (1996). *El gran libro del chocolate*. Barcelona : Everest .
- Statusuio. (s.f.). *La verdad sobre los licores y la salud*. Recuperado el 30 de Octubre de 2016, de <http://statusuio.com/19-salud/sub-salud-y-deportes/70-la-verdad-sobre-los-licores-y-la-salud.html>
- Últimas Noticias. (2013). *Las mistelas son ricas y llenas de tradición*. Recuperado el 18 de Julio de 2016, de <http://www.ultimasnoticias.ec/noticias/14989-las-mistelas-son-ricas-y-llenas-de-tradicion.html>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Vasquez, I. (1999). *La cocina argentina paso a paso*. Bogotá : Panamericana .
- Velaztegui, O. (25 de Agosto de 2016). Pájaro azul. (A. Viñamagua, Entrevistador)
- Villegas, A. (2012). *Elaboración y exposición de comidas en el bar y cafetería*. Chile: Ideas Propias .

Anexos

1.2.1. ¿Cuántas botellas produce al día?

Bueno, nosotros producimos aproximadamente 70 botellas al día, siempre dependiendo de la calidad de la caña.

1.2.2. ¿Cuántos litros contienen estas botellas?

Estas botellas son de 1 y 2 litros.

1.2.3. ¿Cuáles son los puntos de venta del pájaro azul a nivel regional?

Nosotros solo vendemos nuestros licores en la hacienda no tenemos otro punto de venta.

2. ¿Cómo se elabora este tipo de licor?

Después de un periodo de un año y de haber realizado el correcto deshoje de la caña, se procede a la cosecha de este producto para ser transportado al área del trapiche y aquí proceder con su molienda. Existen tres formas de moler la caña, las cuales son: por motor de diésel, por sistema hidráulico que es el agua y por medio de acémilas es decir por caballos. Una vez que la caña es molida se obtiene el “guarapo” o el jugo de caña, este “guarapo” es fermentado por 5 días, previamente el jugo es cernido y almacenado en grandes tanques. Con el alcoholómetro se puede controlar y medir el nivel de alcohol del “guarapo”, ya que este puede ser dulce, neutral y fuerte. Posteriormente se lleva a cocción en el alambique 200 litros de guarapo fermentado por 5 horas, a leña y a fuego bajo para así conseguir el “vinillo”. El “vinillo” sale de acuerdo a la calidad de la caña y esto depende del proceso de limpieza e hidratación de la caña de azúcar. Al cocinar el “vinillo” se consigue un líquido transparente con un grado alcohólico de 60° a 65°, este líquido son las “puntas”. Para obtener el pájaro azul se cocina en el alambique 200 litros de “vinillo”, frutas de la Sierra y de la Costa excepto frutas acidas, anís de pan (sabor), hoja de mandarina (color) y una panela o miel (dulce), todo esto se cierra herméticamente y se cocina entre 8 a 10 horas a fuego bajo. Al cocinarse la preparación el vapor sube por la torre, pasa por el brazo, baja a la serpentina para que este se convierta en líquido. El líquido que se obtiene al final de todo este proceso es el pájaro azul, el cual tiene un grado alcohólico de 40° a 50°, el mismo que es embotellado y almacenado.

2.1.2 ¿Qué maquinaria es necesaria para la elaboración del pájaro azul?

Es necesario: trapiche, horno, alambique, torre, brazo y serpentina.

2.1.3. ¿Qué productos emplea usted para preparar este licor?

Empleamos: caña, hoja de mandarina, anís de pan, panela o miel y frutas de la Costa y Sierra.

2.1.4 ¿Cuánto tiempo se demora en preparar dicho licor?

Nos demoramos entre 14 horas para producir 200 litros al día.

3. ¿Cuál es el costo por litro de esta preparación?

Cada litro cuesta \$ 3,00.

3.1.1. ¿Usted vende al por mayor o menor esta bebida?

Al por menor y mayor.

3.1.2. ¿Cuál es la forma de pago para adquirir este licor?

Todo es efectivo.

3.1.3. ¿Usted ofrece algún descuento al realizar una compra al por mayor?

Claro, los clientes al comprar más de 12 botellas pagan \$ 2,75.

4. ¿Desde hace cuantos años usted elabora el pájaro azul?

Nosotros elaboramos licores por 20 años.

4.1.1. ¿Cómo adquiere la materia prima para la preparación de dicha bebida?

Toda la materia prima la tenemos de nuestra hacienda.

4.1.2. ¿Cómo determina usted la calidad de esta bebida?

Nosotros observamos la calidad del pájaro azul por su color, su sabor, su grado alcohólico y por su apariencia.

4.1.3. ¿Usted únicamente produce el pájaro azul o elabora otras bebidas?

Preparamos pata de vaca, puntas, guarapo y pájaro azul.

5. ¿La bebida cuenta con etiquetado nutricional y cómo la consiguió (es decir si tuvo que sacar algún permiso)?

No.

5.1.2. ¿El personal que fabrica este licor cuenta con alguna capacitación sobre normas de higiene y sanidad?

No.

5.1.3. ¿Esta bebida cuenta con permisos sanitarios?

No contamos con registro sanitario únicamente tenemos el permiso para producir licor, aunque en un futuro estamos pensado en conseguirlo.

Segunda entrevista

Nombre del entrevistado: Mercedes Rea

Cargo: Propietaria del trapiche “Azulito Guarandeño”

Pregunta general:

1. ¿En qué zona del Ecuador se produce el licor pájaro azul?

El pájaro azul se lo elabora en la provincia de Guaranda, específicamente en los cantones de Echendía y Caluma.

Preguntas secundarias:

1.2.1. ¿Cuántas botellas produce al día?

Nosotros producimos al día 50 botellas.

1.2.2. ¿Cuántos litros contienen estas botellas?

Son botellas de ½ litro hasta 5 litros.

1.2.3. ¿Cuáles son los puntos de venta del pájaro azul a nivel regional?

Únicamente tenemos nuestro punto de venta en Guaranda en la calle 9 de Abril y Selva Alegre.

2. ¿Cómo se elabora este tipo de licor?

Primero se cosecha la caña, posteriormente se la procesa y se obtiene el jugo de la caña, el cual es fermentado por un tiempo de 3 a 4 días. Este líquido que se obtiene tras la fermentación del jugo de caña se lo lleva a cocción, para conseguir el “vinillo”. El “vinillo” se cocina y se obtiene el aguardiente mientras que al cocinar el “vinillo” con la hoja de mandarina, guayaba, miel, anís estrellado y gallina se obtiene el pájaro azul.

2.1.2 ¿Qué maquinaria es necesaria para la elaboración del pájaro azul?

Se requiere: el trapiche, el alambique y la leña.

2.1.3. ¿Qué productos emplea usted para preparar este licor?

Utilizamos: caña, anís estrellado, guayaba, miel, hoja de mandarina y gallina.

2.1.4 ¿Cuánto tiempo se demora en preparar dicho licor?

Aproximadamente 8 horas para producir 300 litros por día.

3. ¿Cuál es el costo por litro de esta preparación?

El costo por litro del pájaro azul es de \$ 4,00.

3.1.1. ¿Usted vende al por mayor o menor esta bebida?

Al por menor y mayor.

3.1.2. ¿Cuál es la forma de pago para adquirir este licor?

Únicamente efectivo.

3.1.3. ¿Usted ofrece algún descuento al realizar una compra al por mayor?

Si por supuesto, al por mayor dejo hasta un precio de \$ 3,75 el litro por la compra superior de 12 botellas para negocio.

4. ¿Desde hace cuantos años usted elabora el pájaro azul?

Elaboro el pájaro azul por 40 años.

4.1.1. ¿Cómo adquiere la materia prima para la preparación de dicha bebida?

Nosotros contamos con nuestra propia materia prima y si nos hace falta la compramos.

4.1.2. ¿Cómo determina usted la calidad de esta bebida?

Bueno nosotros observamos la textura, el sabor y color de la bebida obtenida.

4.1.3. ¿Usted únicamente produce el pájaro azul o elabora otras bebidas?

Producimos el pájaro azul anisado seco, aguardiente de caña y licor dulce sabor coco.

5. ¿La bebida cuenta con etiquetado nutricional y cómo la consiguió (es decir si tuvo que sacar algún permiso)?

Claro, para que todos nuestros licores tengan etiquetado tuvimos que conseguir primero el registro sanitario, el SRI y el permiso para producir licor. Para conseguir el registro sanitario tuvimos que implementar todo un sistema inocuo en nuestras instalaciones, en si tuvimos que pasar varias pruebas desde análisis de todos nuestros licores hasta análisis de botellas.

5.1.2. ¿El personal que fabrica este licor cuenta con alguna capacitación sobre normas de higiene y sanidad?

Por supuesto, para poder conseguir el registro sanitario tuvimos que contratar a un ingeniero técnico, el cual capacita a nuestros trabajadores cada 6 meses.

5.1.3. ¿Esta bebida cuenta con permisos sanitarios?

Sí, es importante contar con estos permisos puesto que nuestros clientes nos prefieren antes que a las trapicherías artesanales y la policía no puede incautar el licor.

Tercera entrevista

Nombre del entrevistado: Oscar Velaztegui

Cargo: Propietario de la Hacienda “La Delicia”.

Pregunta general:

1. ¿En qué zona del Ecuador se produce el licor pájaro azul?

Este licor se lo prepara aquí en Guaranda, específicamente en Echendía.

Preguntas secundarias:

1.2.1. ¿Cuántas botellas produce al día?

Producimos al día 40 botellas.

1.2.2. ¿Cuántos litros contienen estas botellas?

Contienen 1 litro hasta 3 litros, aunque esta cantidad puede variar dependiendo de la cantidad que el cliente requiera.

1.2.3. ¿Cuáles son los puntos de venta del pájaro azul a nivel regional?

Actualmente solo vendemos nuestro licor aquí en la hacienda, antiguamente se comercializaba a Portoviejo.

2. ¿Cómo se elabora este tipo de licor?

Se parte desde la cosecha de la caña, se la lleva al trapiche y se la tritura para conseguir el “guarapo”. El “guarapo” es fermentado por 48 horas en tanques para su posterior cocción en el alambique de cobre. Tras la cocción de 400 litros de “guarapo” se consigue 200 litros de “vinillo”. Al cocinar el “vinillo” a 20° C se consigue el “saque” o “puntas” con un grado alcohólico de 60°. Para preparar el

pájaro azul se debe introducir en el alambique de cobre 400 litros de “vinillo”, hoja de mandarina, piña, gallina, guineo aplastado, hierba luisa, miel y pata de res, todos estos productos son cocinados por 10 horas a fuego bajo. El vapor que se produce en el alambique es transportado a la serpentina para que el vapor se transforme en líquido. Finalmente la sustancia azulada obtenida en todo este proceso es el pájaro azul, el cual es almacenado en canecas grandes para su posterior embotellamiento.

2.1.2 ¿Qué maquinaria es necesaria para la elaboración del pájaro azul?

Se requiere el trapiche ya sea hidráulico o a motor, el alambique y la serpentina.

2.1.3. ¿Qué productos emplea usted para preparar este licor?

Nosotros usamos: caña, hierba luisa, hoja de mandarina, piña, guineo aplastado, pata de res, gallina y miel.

2.1.4 ¿Cuánto tiempo se demora en preparar dicho licor?

Nos demoramos entre 8 y 10 horas para producir 200 litros al día.

3. ¿Cuál es el costo por litro de esta preparación?

Cada litro cuesta \$ 3,50.

3.1.1. ¿Usted vende al por mayor o menor esta bebida?

Al por menor la gran parte del tiempo, únicamente en las fiesta de Guaranda se vende al por mayor.

3.1.2. ¿Cuál es la forma de pago para adquirir este licor?

Efectivo.

3.1.3. ¿Usted ofrece algún descuento al realizar una compra al por mayor?

Hasta \$ 3,00 vendo el pájaro azul al por mayor, es decir cuando compran una docena de botellas.

4. ¿Desde hace cuantos años usted elabora el pájaro azul?

Fabricamos el pájaro azul por 80 años.

4.1.1. ¿Cómo adquiere la materia prima para la preparación de dicha bebida?

Toda la materia prima para preparar este licor está a nuestro alcance, puesto que nosotros mismo la cultivamos.

4.1.2. ¿Cómo determina usted la calidad de esta bebida?

Primero se debe de observar el color del licor, segundo su sabor y finalmente su aroma.

4.1.3. ¿Usted únicamente produce el pájaro azul o elabora otras bebidas?

Nos especializamos en preparar puntas y pájaro azul.

5.1.2. ¿El personal que fabrica este licor cuenta con alguna capacitación sobre normas de higiene y sanidad?

No.

5.1.3. ¿Esta bebida cuenta con permisos sanitarios?

No, solamente contamos con el permiso para producir licor.

Anexo 3. VALIDACIÓN DEL PRODUCTO FOCUS GROUP



VALIDACIÓN DE EXPERTOS



Anexo 4.- EVALUACIÓN DE PRODUCTOS

Validación de expertos

Nombre del encuestado: Daniel Arcega
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X		X		
Apariencia	X				

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor			X		
Apariencia		X			

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor			X		
Apariencia		X			

SUGERENCIAS:
Sumar sabor de queso Azul

Nombre del encuestado: Miguel Pacheco
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor			X		
Apariencia		X			

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor			X		
Apariencia		X			

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia		X			

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor			X		
Apariencia	X				

SUGERENCIAS:
 Faltan sabor queso Azul en Torta, Galletas, Scones Trufas.

Nombre del encuestado: David José López
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor			X		
Apariencia		X			

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				X

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

SUGERENCIAS:
 Mejorar el protagonista que es el queso azul.

Nombre del encuestado: RODOLFO REYNOSO
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almíbar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

SUGERENCIAS:

Focus group

Nombre del encuestado: Dayra Castillo
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura			X		
Presentación		X			
Sabor		X			
Apariencia		X			

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almibar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación		X			
Sabor		X			
Apariencia	X				

SUGERENCIAS: Lo bueno de los productos debe ser más apreciable y perceptible. Sabor muy bueno.

Nombre del encuestado: Mauricio Eduardo Munguía
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia	X				

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almibar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia	X				

SUGERENCIAS:

Nombre del encuestado: Dayra Castillo
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura	X				
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia		X			

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almibar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia	X				

SUGERENCIAS: hacer un poco más por cuanto obtención muy buenas.

Nombre del encuestado: Fino Guillón
 Tema: Creación de una línea de postres elaborados en base al pájaro azul para el Distrito Metropolitano de Quito
 Indicaciones: Una vez que haya degustado los productos, marque con una X en el recuadro que usted considere pertinente.

PRODUCTO: Caramelos de pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Trufas de mortiño y pájaro azul

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Scones de pasas y moras con relleno de frutilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación		X			
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Galletas crinkles de chocolate, pájaro azul y hierba buena

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor	X				
Apariencia	X				

PRODUCTO: Torta mojada de maqueño en almibar de pájaro azul y naranjilla

FACTORES	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Textura		X			
Presentación	X				
Sabor		X			
Apariencia	X				

SUGERENCIAS: El sabor está muy bueno pero se puede hacer de licor.

Anexo 5. HOJAS DE VIDA DE EXPERTOS

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



Cedula profesional:N. 8409222

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

ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA:

Escuela de estudios superiores en Gastronomía
"LE CHEF COLLEGE"

Registro SEC CLAVE 30MSU002270 **TITULO RECIBIDO**

POSTGRADO EN GASTRONOMIA Y CULTURA ESPAÑOLA:

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ESHS
Plaza de Molviedro N 4, Sevilla

TITULO RECIBIDO

DESARROLLO PROFESIONAL:

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

- ✓ Club de Golf "La Villa Rica" S.A. de C.V; México; *Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.*
- ✓ Restaurante de tapas y cocina de autor TAPAMIA; Sevilla; *Puesto: Jefe de cocina y supervisor.*
- ✓ Cafetería BERSA Coffe&Deli ; México; *Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.*
- ✓ Instituto Veracruzano de alta Cocina AC. IVAC; México; *Puesto: Chef Instructor.* □ Tijuana TEX-MEX; Sevilla; *Puesto: Jefe de piso.*
- ✓ Restaurante mexicano "Los Jarales"; Sevilla; *Puesto: Cocinero.*
- ✓ Restaurante "Pizza&Birra"; México; *Puesto: Cocinero.*
- ✓ Tratoria y enoteca "Il Veneciano"; México; *Puesto: Cocinero.*

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

- Postgrado en Gastronomía y cultura española; Sevilla
- Cursos de tapas regionales andaluzas; Córdoba
- Curso máster en especialidad cocina Italiana; Roma
- Curso-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.**

HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:

- Habilidad numérica - Responsabilidad
- Capacidad de adaptación - Honestidad

WILSON JAVIER LASLUISA TORRES



Avda Natalia Jarrín - 12 v 24 de Mavo (Cavambe)

Telf: 211739 098012104

Casado

Ecuatoriano

Edad 43

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Bachiller en Ciencias Especialización Físico Matemático, Colegio Nacional "Nelson Torres". 1991
- Tecnólogo en empresas hoteleras "especialización Gastronomía" PUCE-I 1997
- Licenciado en Administración Hotelera PUCE-I

FORMACIO COMPLEMENTARIA

- Curso "Gestión Hotelera" Escuela de altos estudios de hotelería y turismo de la Habana, Cuba 1995 (120 horas)
- Curso "Cocina Ecuatoriana" SECAP 1995 (120 horas) Seminario taller sobre "Técnicas de Garnish" 1996 (120 horas)

- XI convención Nacional de Turismo "la alternativa para el desarrollo" AHOTEC. 1997 (24 horas)
- Curso taller de "iniciación en la Gastronomía Francesa "PUCE-I. 1998(80 horas)
- Gastro Monde " I encuentro gastronómico mundial" USFQ 2002
 - Curso "Pastelería fina para profesionales" USFQ 2002
- Clases Magistrales "Pastelería Internacional" Four Points Sheraton, 2003
- Gastro Monde" II encuentro gastronómico mundial" USFQ 2005
- Curso "Amigo heladero" Duoas Rodas de Brasil, cámara de comercio de Quito
- Curso "pedagogía para instructores de cocina" Universidad de las Américas 2005
 - Curso "Eficiencia Personal" Fundación EATA 2008

IDIOMAS

- Inglés: Nivel medio, hablado y escrito. HARVDAR INSTITUTE OF TECHNOLOGY. Quito 1996.
- Francés: Nivel medio, hablado y escrito. MINISTERE DE L' EDUCACIÓN

INFORMATICA

- Conocimientos de informática a nivel de usuario, Word, Excel, Internet.

EXPERIENCIAS PROFESIONALES

- Asistente Administrativo

Auxiliar en la administración, realización, comercialización y diseño de productos

HELADERIA MIRA VALLE (I Año) 1998

Programa de aprendizaje de alimentos y bebidas

Dentro del programa, pasé por las áreas de cocinas del hotel

HOTEL HILTON COLON QUITO 1999-2000(1 Año 7 meses)

- Sub Chef Pastelero

Junto al chef pastelero chocolatero Suizo Yves Revely desarrollamos productos para los diferentes puntos de venta de la universidad, realizamos la estandarización a través de un manual de procedimientos para el personal y estudiantes.

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

2002-2003 (1 año)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

2003-2005 (2 años 4 meses).

-Sub Chef Pastelero

Trabajo en conjunto con el Chef Pastelero en la capacitación de las nuevas tendencias de la Cocina dulce, nuevas decoraciones y fusión de la pastelería a todo el personal de la Panadería y pastelería del hotel.

PANADERIA ARENAS S.A.

2008-2011

-Chef Ejecutivo pastelero panadero.

*Responsable del área de panadería Pastelería.

*Búsqueda de mecanismos para lograr que todo el personal que labora en la manipulación de alimentos conozca, entienda y cumpla las disposiciones con el fin de que el producto que procesamos y comercializamos sea sano, seguro y cumpla con las expectativas de calidad.

*Elaboración manejo y control de registros para el cuidado en la inocuidad de los alimentos *Elaboración de nuevas recetas para las áreas de Delicatessen, Banquetes y Restaurante

MERCURE GRAND HOTEL ALAMEDA QUITO

2012-2013

-Chef pastelero (Docente)

*Profesor del área de Pastelería nivel II y III

*Desarrollos y diseño de productos para Bakery Pastry Chocolate (B.P.C.) de la Universidad de las Américas.

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS QUITO (UDLA)

2014-actualidad.

DATOS DE INTERES

- Cocimiento técnico y práctico de:

Panadería

Chocolatería

Galletería

Heladería

Pastelería

Repostería

-Gerente propietario de heladerías Sierra Nevada

- Facilidad de palabra, manejo y liderazgo de grupos

- Innovador, imaginativo.



HOJA DE VIDA

1. DATOS PERSONALES

Apellidos: Arteaga Gallardo	Nombres: Daniel Rodrigo
Fecha de nacimiento: 04-02-1986	Nacionalidad: Ecuatoriano
País y ciudad de residencia: Ecuador	Dirección actual: El Roble 32-A. Urb. Valle 1
Teléfono: 289-4432	Celular: 099-560-3924
Dirección de correo electrónico: d.artega@udla.net.ec	

2. DATOS ACADÉMICOS

2.1. Estudios de postgrado

Nivel (Ph.D. / Doctorado / Maestría / Especialización)	Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)

2.2. Estudios de pregrado

Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis (si aplica)	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Ingeniería Química	1038-2016-255	Diseño y elaboración de equipo artesanal para el conchado de chocolate	Universidad San Francisco de Quito	Ecuador	2015	

3. IDIOMAS

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

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

Nombre del curso / taller / seminario	Institución / Universidad	País	Área de conocimiento / Educación	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales
Manejo de Aulas Virtuales	Universidad de las Américas	Ecuador	Educación Virtual	07/2014	08/2014	8
Auditor Interno en Seguridad Alimentaria ISO 22000	Bureau Veritas Formación	Ecuador		07/2015	07/2015	40



5. EXPERIENCIA DOCENTE

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Función/Cargo:	Asistencia de Docencia
Institución:	Universidad San Francisco de Quito
País / Ciudad:	Ecuador / Quito
Período:	Desde 08/2006 hasta 05/2010
Actividades:	Calificación y corrección de trabajos, preparación de equipos y laboratorios.

Función/Cargo:	Docente asistente de laboratorio
Institución:	Universidad San Francisco de Quito
País / Ciudad:	Ecuador / Quito
Período:	Desde 08/2010 hasta 01/2012
Actividades:	Docente de laboratorio y ejercicios de Química General. Encargado de control y mantenimiento del área de laboratorio, área de reactivo de químicos e instrumentos de laboratorio

Función/Cargo:	Docente de asistencia académica
Institución:	Universidad de las Américas
País / Ciudad:	Ecuador / Quito
Período:	Desde 09/2010 hasta 05/2011
Actividades:	Docente de módulos PPN en Sanidad, Investigación en Química Cuinaria y Principios Alimenticios.

5.2. Cursos dictados

a) Programas de postgrado

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



b) Cursos dictados en Pregrado

Nombre del curso	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales de clase (de 60 minutos)	Universidad / Institución	País	Nombre de la Carrera / Departamento / Unidad donde dictó
Laboratorio Química General 1	08/2010	01/2011	28	USFQ	Ecuador	Politécnico
Laboratorio Química General 1	01/2011	05/2011	28	USFQ	Ecuador	Politécnico
Laboratorio Química General 2	01/2010	05/2011	28	USFQ	Ecuador	Politécnico
Ejercicios Química General 1	01/2010	05/2011	28	USFQ	Ecuador	Politécnico
Laboratorio Química General 2	08/2011	01/2012	28	USFQ	Ecuador	Politécnico
Laboratorio Química General 2	08/2011	01/2012	28	USFQ	Ecuador	Politécnico

5.3. Dirección de tesis

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

5.4. Proyectos de Investigación

Nombre del proyecto	Área de investigación	Universidad	País	Cargo

6. PUBLICACIONES

6.1. Artículos en Revistas

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

6.2. Libros

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



6.3. Capítulo / Artículo en Libros

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

7. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

Nombre del evento	Fecha (mes / año)	Tipo participación (Organizador / Expositor / Invitado)	Nombre de la ponencia (si aplica)	País / Ciudad	Universidad / Institución
Responsable CARE	10/2008	Invitado	Muestreo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos.		Universidad Politécnica Nacional / Fundación Habitat Ecuador

8. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Función/Cargo:	Analista
Institución:	Laboratorio de Control de Calidad L3C EMAAP-Q
País / Ciudad:	Ecuador / Quito
Período:	Desde 06/2009 hasta 08/2009
Actividades:	Recepción, preparación y análisis de muestras de agua para control de calidad. Implementación de manuales de control de calidad. Implementación acreditación ISO.

Función/Cargo:	
Institución:	
País / Ciudad:	
Período:	Desde (mes/año) hasta (mes/año)
Actividades:	

Función/Cargo:	
Institución:	
País / Ciudad:	
Período:	Desde (mes/año) hasta (mes/año)
Actividades:	

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 menús 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
- **PALAFIX HOTEL -** Zaragoza - España, Junio 2013 - Diciembre 2013: **Departamento de A&B, Maitre (Jefe de Sala)**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant)** – Grand Canyon, Arizona, USA. Abril 2011-Abril 2012: **Departamento de A&B, Line Cook 1**
- **FLASH BACK ROCK AND GRILL-**Quito, Ecuador. Enero 2011-Marzo 2011: **Departamento de A&B Line Cook 1**

COMPETENCIAS

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Nombres: Miguel Eduardo
Apellidos: Burneo Monroy
Estado Civil: Casado
Lugar de Nacimiento: Quito –Ecuador
Fecha de Nacimiento: 17 de agosto de 1986
Cédula de Identidad: 171184960-2
Dirección Domiciliaria: Av. Manuel Córdova Galarza. Conj 2 Hemisferios
Teléfonos: 2351262, 0939242371
Email: mburneo@grupodreamfactory.com
Idiomas: Inglés y español



Otros:

- Escuela de Música y Tecnología en Sonido Ramón Freire
Título de Sonidista
Santiago de Chile
- Certificado en Conferencia Internacional de Serv Safe y Manipulación de Alimentos. UDLA Quito Ecuador 2007
- Certificado en Conferencia de Chocolatería. UDLA Quito Ecuador 2007
- Seleccionado, participante e integrante del equipo ganador de la medalla de oro y de la copa en “Copa Culinaria de las Américas” (Guayaquil Gourmet); evento realizado en Guayaquil en junio del 2007, con nivel internacional, avalado por WACS (World Association of Chefs Society)
- Dirección en producción y servicio de bebidas típicas alcohólicas y no alcohólicas en evento – conferencia Ferrán Adrià – Quito Ecuador 2013
- Colaboración en fotografía de alimentos para el libro “El Sabor de mi Ecuador”. Diciembre 2013
- Reconocido y certificado como Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana de acuerdo al Ministerio de Turismo, Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, Academia Culinaria de Francia

...

REFERENCIA LABORAL

ETV Telerama

Programa “Hoy en la cocina”

Asistente

Referencia: Chef Felipe Rivadeneira

0995500093

UDLA

Coordinador Académico Gastronomía / Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador

Referencia: Msc. Carlos Gallardo

0995055547

Abril 2010 – Abril 2012

UDLA

Docente

Referencia: Msc. Andrés Granja

0993508615

HOSTERIA EL QUETZAL – Mindo Ecuador

Chef Corporativo

Asesoría de menú y procesos

Referencia: José Meza

0968211076

Julio 2013 – Actualidad

ACADEMIC INFORMATION

Elementary school: Unidad Educativa Experimental Intisana

High School: Unidad Educativa Experimental Intisana

Colegio Bilingüe Surcos

College: Universidad de las Americas UDLA

Bachelor Degree in Gastronomy.

Certificate and medal of best graduated

May 2011

U.S. Career Institute (Distance education)

Certificate in event and wedding planning

2013 - present

Candidate Master DIRCOM - UDLA

May 2014

Languages: English and Spanish

Other:

- *Escuela de Música y Tecnología en Sonido Ramón Freire*

Title in Sound Technician

Santiago de Chile

- Certificate in International Conference of Serv Safe and Food Handling, UDLA Quito 2007

- Certificate in Chocolate Art Conference, UDLA Quito 2007

- Selected participant and member of the gold medal and cup winning team in *Copa Culinaria de las Américas* (Guayaquil Gourmet) event that took place in Guayaquil in June 2007, with international participation, supported by WACS (World Association of Chefs Society)